

## ANDET

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2014/C 347/09)

Denne offentliggørelse giver ret til at rejse indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

ANSØGNING OM ÆNDRING

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer <sup>(2)</sup>

ANSØGNING OM ÆNDRING I HENHOLD TIL ARTIKEL 9

»AGLIO BIANCO POLESANO«

EF-Nr.: IT-PDO-0105-01163 — 3.10.2013

BGB ( ) BOB ( X )

## 1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- Produktets betegnelse
- Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Krav i nationale bestemmelser
- Andet: Emballering — lovgivningsmæssige tilpasninger

## 2. Type ændring(er)

- Ændring af enhedsdokument eller resuméark
- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken hverken enhedsdokumentet eller resuméarket er offentliggjort
- Ændring af en varespecifikation, hvor der ikke kræves ændring af det offentliggjorte enhedsdokument (artikel 9, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006)
- Midlertidig ændring af varespecifikationen, fordi de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 510/2006)

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

### 3. Ændring(er)

#### Varebeskrivelse

Efter ophævelsen af handelsnormerne for hvidløg er henvisningen til »kvalitetsstandarder« i varespecifikationens artikel 2 blevet fjernet. Kravene til størrelse er ikke blevet ændret.

Der er indført to traditionelle typer præsentation af produktet: lille kurv (*canestrino*) og lille bundt (*mazzo*). Den lille kurv er en traditionel præsentation, som er meget populær hos forbrugerne såvel af æstetiske som praktiske årsager, idet den er lille og let. Det lille bundt, der sammensættes ved den første behandling i markerne, passer lige så godt til det direkte salg som til supermarkedet, idet forbrugeren selv kan vælge det ønskede antal løg.

#### Produktionsmetode

Det er nu tilladt at tørre produktet ved hjælp af varmluftsventilation, idet denne metode forbedrer tørringen og produktkvaliteten. Producenterne ønsker at føje denne praksis fra før registreringen af betegnelsen til varespecifikationen for »Agljo Bianco Polesano«, så den kan anvendes, hvis miljøbetingelserne ikke muliggør en optimal naturlig tørring af produktet.

Af kommercielle grunde og i producenterens interesse er perioden for afsætning af produkter høstet året før blevet forlænget for at minimere risikoen for afbrydelser af forsyningen til forbrugerne. Denne ændring påvirker ikke produkttegenskaberne, idet produktet er kendt for sin opbevaringsegnerhed, som endda bliver bedre af opmagasinerung i kølelager.

Det fremgår af varespecifikationen, at opmagasinerung i kølelager er tilladt. Denne opmagasinerung, som aldrig har været forbudt ifølge varespecifikationen, er en praksis, der sikrer, at produkttegenskaberne ikke ændrer sig under oplagring.

#### Mærkning

Normerne for mærkning af små kurve og småbundter er blevet defineret.

For at begrænse enhedsdokumentets længde er det besluttet at fjerne beskrivelsen af produktlogoet og de tekniske henvisninger til gengivelsen heraf. Billedet af produktlogoet er uændret i forhold til det, der fremgår af det enhedsdokument, der blev offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende* udgave C 104 af 6.5.2009, s. 16.

#### Emballering

Normerne for emballering af små kurve eller småbundter er blevet defineret.

Kun emballering af produktet i »sække« og »pakker« må foregå uden for produktionsområdet. For de øvrige typer gælder, at emballeringen skal ske i produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Agljo Bianco Polesano«. Emballering i ranke (*treccia*), stor ranke (*treccione*), bundt (*grappolo*), stort bundt (*grappolone*) og lille kurv (*canestrino*) foregår udelukkende ved håndkraft og er resultatet af den kreativitet og finpudsning, der gennem årene er udfoldet hos producenterne og pakkevirksomhederne i produktionsområdet for »Agljo Bianco Polesano«.

Det mindste antal løg i en ranke er blevet sat ned fra 8 til 5, og vægten er reduceret af hensyn til forbrugerne, som foretrækker et stykspakninger eller pakninger med et begrænset antal enheder.

Det er planen, at farven på nettene, hvori »Agljo Bianco Polesano« pakkes, ændres fra »hvid« til »lys«. Ændringen tager højde for de små farveforandringer, som nettene kan få i butikken.

Afsnittet om emballage og udformning af indpakningen er blevet forenklet for at gøre det muligt for pakkevirksomhederne at vælge blandt flere materialer, herunder for at kunne efterleve særlige krav til præsentation eller udstilling af produktet på salgsstedet.

#### Lovgivningsmæssige tilpasninger

Henvisningerne til lovgivning er blevet ændret.

## ENHEDSDOKUMENT

## RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer <sup>(3)</sup>

»AGLIO BIANCO POLESANO«

EF-Nr.: IT-PDO-0105-01163 — 3.10.2013

BGB ( ) BOB ( X )

1. **Betegnelse**

»Agljo Bianco Polesano«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6 Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Agljo Bianco Polesano« sælges tørret. Dette hvidløg er fremstillet af lokale økotypen samt af sorten Avorio, der er udvalgt blandt de samme økotypen.

Der er tale om et helt rundt hvidløg med lidt flad bund og skinnende hvid farve. Løget består af et varierende antal fed, der er kompakt samlet, og som har en karakteristisk krumning på ydersiden. Løgets fed skal støde perfekt op til hinanden. Skallerne omkring feddene er mere eller mindre rosafarvet på den konkave side og hvide på den konvekse side.

Efter tørringen består »Agljo Bianco Polesano« af mindst 35 % tørstof og mindst 20 % kulhydrater. De friske løg indeholder desuden essentielle olier med et højt svovlindhold og flygtige svovlholdige forbindelser, som giver denne type hvidløg dens karakteristiske kraftige duft.

Når »Agljo Bianco Polesano« afsættes i handelen, skal størrelsen opfylde følgende krav:

— Størrelse »Extra« — måler mindst 45 mm.

— Størrelse »Prima« — måler mindst 30 mm.

»Agljo Bianco Polesano« sælges traditionelt i følgende udformninger: små kurve (*canestrini* med mindst 3 løg flettet sammen til en lille håndfuld), ranker (*trece*), store ranker (*treccioni*), bundter (*grappoli*) og store bundter (*grappoloni*), net, sække og små bundter (*mazzi*).

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)*

—

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Følgende specifikke etaper af produktionen skal finde sted i det afgrænsede geografiske område: fremstilling af såmateriale, dyrkning af hvidløget, tørring og den traditionelle bearbejdning. Fremstillingen af fed til såning er karakteristisk for produktionsteknikken, fordi forplantningen sker ved en vegetativ formering. Producenterne udvælger manuelt den produktmængde, som er nødvendig til såning.

Dyrkningscyklen er etårig, og såningen foregår i efterårs-/vinterperioden mellem den 1. oktober og den 31. december.

Den naturlige tørring, der foregår på marken og/eller på bedriften eller ved hjælp af et varmluftsventilationssystem, er afgørende både for at bevare produktets egenskaber og for den efterfølgende bearbejdning.

<sup>(3)</sup> Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

Det er afgørende at vurdere den fugtighed, der skal til for at udføre den traditionelle manuelle bearbejdning, som omfatter ranke (*treccia* eller *resta*), stor ranke (*treccione*), bundt (*grappolo*), stort bundt (*grappolone*), små kurve (*cane-strini*) og småbundt (*mazzo*), og som kræver erfaring og færdigheder, der er gået i arv fra generation til generation.

### 3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.

»Agljo Bianco Polesano« skal afsættes inden for et år fra 10. juli til den 9. juli det følgende år.

»Agljo Bianco Polesano« kan afsættes i følgende udformninger:

SMÅ KURVE (CANESTRINI): med 3-5 løg og en vægt på mellem 0,15 og 0,30 kg

SMÅ BUNDTER (MAZZI): med et variabelt antal løg og en vægt på mellem 0,5 og 2 kg

RANKER (TRECCE): med 5-22 løg og en vægt på mellem 0,35 og 1,2 kg

STORE RANKER (TRECCIONI): med 30-40 løg og en vægt på mellem 2 og 4 kg

BUNDTER (GRAPPOLI): med 20-40 løg og en vægt på mellem 1 og 4 kg

STORE BUNDTER (GRAPPOLONI): med 70-120 løg og en vægt på mellem 5 og 10 kg

PAKKER: med et variabelt antal løg og en vægt på mellem 50 og 1 000 g

SÆKKE: med et variabelt antal løg og en vægt på mellem 1 og 20 kg.

Emballering af produktet i »sække« eller »pakker« (se ovenfor) kan ske uden for produktionsområdet, så længe transport og håndtering ikke medfører, at hovederne knækker af, eller at skallen brydes, hvilket vil medføre risiko for skimmeldannelse og forringelse af produktet. For de øvrige typer præsentation gælder til gengæld, at emballeringen udelukkende må foregå i produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Agljo Bianco Polesano«. De traditionelle former for emballering i ranke (*treccia*), stor ranke (*treccione*), bundt (*grappolo*), stort bundt (*grappolone*) og små kurve (*cane-strini*) er altid foregået ved håndkraft og er resultatet af den kreativitet og finpudsning, der gennem årene er udfoldet hos producenterne og pakkevirksomhederne i produktionsområdet for »Agljo Bianco Polesano«.

### 3.7. Specifikke mærkningsregler

Hver emballage skal være påført en etiket, der angiver betegnelsen, producentens navn og logoet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Emballagen skal være forsynet med betegnelsen »Agljo Bianco Polesano« samt »denominazione di origine protetta« (beskyttet oprindelsesbetegnelse) eller forkortelsen »DOP« (BOB) med bogstaver, der er større end alle andre angivelser på emballagen.

Logostørrelsen kan variere alt efter emballagetypen.



#### 4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Produktionsområdet for »Agljo Bianco Polesano« omfatter følgende kommuner i Polesino, der ligger i provinsen Rovigo: Adria, Arquà Polesine, Bosaro, Canaro, Canda, Castelguglielmo, Ceregnano, Costa di Rovigo, Crespino, Fiesso Umbertino, Frassinelle Polesine, Fratta Polesine, Gavello, Guarda Veneta, Lendinara, Lusina, Occhiobello, Papozze, Pettorazza Grimani, Pincara, Polesella, Pontecchio Polesine, Rovigo, San Bellino, San Martino di Venezze, Villadose, Villamarzana, Villanova del Ghebbo, Villanova Marchesana.

#### 5. Tilknytning til det geografiske område

##### 5.1. Det geografiske områdes egenart

###### Miljøfaktorer

Jordens egenskaber og det tempererede klima er de vigtigste faktorer, der betinger og karakteriserer produktionen af »Agljo Bianco Polesano« i dette område. Polesine er et område, der gennemløbes af de to største floder i Italien, Po og Adige. Før floderne fik de diger, der i dag fastlægger deres løb, gik de ofte over deres bredder og oversvømmede sletten. Disse områders særlige jordbundsmæssige forhold er netop et resultat af de mange oversvømmelser, som Po og Adige, der afgrænser produktionsområdet i nord og syd, har medført gennem århundreder. Særlig har Po bidraget ved at tilføre mudder med et højt lerindhold, mens Adiges bidrag er tilførsel af kvartsand.

Disse floder har altså medvirket til at skabe en jævnt sammensat leret jordbund, der er veldrænet, porøs og frugtbar, og som giver »Agljo Bianco Polesano« dets særlige egenskaber. Desuden udgør det høje indhold af omsættelig fosfor og kalium, calcium og magnesium en kemisk sammensætning, der er typisk for disse områder. Områdets tempererede og tørre klima gavner både tørringen af produktet og bearbejdningen af de traditionelle udformninger.

###### Menneskelige faktorer

Sammen med jordens kvalitet bidrager den menneskelige faktor med to elementer: evnen til manuelt at udvælge de bedste løghoveder til såmaterialet, der har udviklet sig gennem årene og er blevet overleveret fra far til søn, og den særlige manuelle bearbejdning i ranke (*treccia* eller *resta*), stor ranke (*treccione*), bundt (*grappolo*) eller stort bundt (*grappolone*), der gør, at denne afgrøde er uløseligt forbundet med området og dets traditioner og historie.

##### 5.2. Produktets egenart

De væsentligste egenskaber ved »Agljo Bianco Polesano« er den skinnende hvide farve, løgets form samt det høje indhold af tørstof, som bidrager til produktets glimrende opbevaringsegnethed. »Agljo Bianco Polesanos« særlige aroma, der skyldes den særlige sammensætning af svovlholdige organiske forbindelser og aromastoffer, gør det muligt at skelne dette hvidløg fra hvidløg fra andre produktionsområder. En sensorisk analyse har vist, at duften er knap så skarp og mere vedholdende end varianter fra andre områder, hvilket er en værdsat egenskab hos forbrugeren. Særligt er »Agljo Bianco Polesano« rig på svovlholdige aromatiske forbindelser, men i endnu højere grad på aromastoffer tilhørende andre kemiske grupper (aldehyder), der giver en behagelig duft (nyslået græs, frugttagtig sødme), som forstærkes under opbevaringsfasen, og som giver den mindre skarpe og mere vedvarende duft.

##### 5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)

Det store indhold af mineralske stoffer og den lerede, veldræned, porøse og frugtbare jord med et højt indhold af kalium gør det muligt at producere kompakte fed, der støder perfekt op til hinanden, og som er karakteriseret ved et højt indhold af tørstof, hvilket øger produktets opbevaringsegnethed.

Det høje indhold af omsættelig fosfor og kalium er også afgørende for »Agljo Bianco Polesanos« typiske skinnende hvide farve.

Hvidløgets særlige aroma er desuden stærkt betinget af de miljømæssige forhold. De aromatiske forbindelser afspejler nemlig indholdet af enzymer, der er en del af biosyntesen, samt disses aktivitet, og enzymerne afhænger af plantens fysiologiske tilstand, jordbunds- og klimaforholdene og de typiske opbevarings- og bearbejdningsmetoder.

**Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 <sup>(4)</sup>)

Undertegnede myndighed har indledt den nationale indsigelsesprocedure med offentliggørelsen af anmodningen om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse »Agljo Bianco Polesano« i *Gazzetta Ufficiale* (den italienske stats tidende) nr. 166 af 17. juli 2013.

Den konsoliderede udgave af produktionsbestemmelserne kan ses på: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller

ved at gå direkte til fødevarer- og skovministeriets, Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, hjemmeside ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) og klikke på »Qualità e sicurezza« (Kvalitet og sikkerhed) (øverst i skærmens højre side) og herefter på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE« (Varespecifikationer forelagt EU til behandling).

---

<sup>(4)</sup> Se fodnote 3.