

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2014/C 347/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾

ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

„AGLIO BIANCO POLESANO“

EG-Nr.: IT-PDO-0105-01163-3.10.2013

g.g.A. () g.U. (X)

1. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges: Verpackung — Aktualisierung der Rechtsvorschriften

2. Art der Änderung(en)

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde
- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

3. Änderung(en)

Beschreibung des Erzeugnisses

Nach der Abschaffung der Vermarktungsnormen für Knoblauch wurde der Verweis auf die „Qualitätsnormen“ in Artikel 2 der Produktspezifikation gestrichen. Die Anforderungen zur Größe der Zwiebeln wurden nicht geändert.

Es wurden zwei traditionelle Formen der Aufmachung des Erzeugnisses eingeführt — Körbchen (*canestrino*) und Bündel (*mazzo*). Das Körbchen ist eine traditionelle Art der Aufmachung, die bei den Verbrauchern, weil gefällig und praktisch (geringes Gewicht), auf große Zustimmung trifft. Das Knoblauchbündel, das im ersten Bearbeitungsschritt bereits auf dem Feld zusammengebunden wird, eignet sich sowohl für die Direktvermarktung als auch für den SB-Verkauf, weil es dem Kunden ermöglicht wird, die gewünschte Anzahl Knoblauchzwiebeln zu erwerben.

Herstellungsverfahren

Heute ist es möglich, den Knoblauch durch Zufuhr von Warmluft zu trocknen, was den Trocknungsvorgang verbessert und die Qualität des Erzeugnisses erhöht. Diese Methode wurde auch schon vor Eintragung der Ursprungsbezeichnung angewandt, und die Erzeuger des „Aglio Bianco Polesano“ wünschen die Aufnahme der Methode in die Produktspezifikation für den Fall, dass die Umweltbedingungen keine optimale natürliche Trocknung des Erzeugnisses ermöglichen.

Aus Handelsgründen wurde der Vermarktungszeitraum für den im Vorjahr geernteten Knoblauch verlängert, um Engpässe bei der Belieferung der Kunden zu verhindern. Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf die Eigenschaften des Erzeugnisses, dessen lange Haltbarkeit durch die Lagerung in Kühlräumen noch zusätzlich erhöht wird.

In der neuen Produktspezifikation ist die Möglichkeit der Kühlung ausdrücklich vorgesehen. Dieses Verfahren, das auch in der früheren Spezifikation nicht verboten war, hat sich mittlerweile etabliert, um die Merkmale des Erzeugnisses während der Lagerung zu erhalten.

Etikettierung

Es wurden Bestimmungen für die Etikettierung der beiden Aufmachungsformen *canestrino* und *mazzo* festgelegt.

Um das Einzige Dokument möglichst kurz zu halten, wurden die Beschreibung des Produktlogos und die technischen Angaben für seine Reproduktion gestrichen. Die Gestaltung des Produktlogos wurde gegenüber der Wiedergabe im *Amtsblatt der Europäischen Union* C 104 vom 6. Mai 2009, S.16, nicht geändert.

Verpackung

Es wurden Normen für die Verpackung der Körbchen und Bunde festgelegt.

Die Verpackung des Erzeugnisses in *sacchi* (Beuteln) und *confezioni* (Packungen) kann auch außerhalb des Erzeugungsgebiets erfolgen, bei allen anderen Aufmachungsformen muss sie hingegen im Erzeugungsgebiet des „Aglio Bianco Polesano“ g.U. stattfinden. Die Aufmachung als *treccia* (Zopf), *treccione* (Riesenzopf), *grappolo* (Traube), *grappolone* (Riesentraube) und *canestrino* (Korbchen) erfolgt ausschließlich von Hand und ist das Ergebnis der Kreativität, die die im Erzeugungsgebiet des „Aglio Bianco Polesano“ ansässigen Erzeuger und Verpacker im Lauf der Zeit perfektioniert haben.

Für die Aufmachung als *treccia* wurde die Mindestzahl der in den Zopf einzubindenden Zwiebeln von acht auf fünf gesenkt und das Gewicht entsprechend reduziert; damit wird dem Wunsch der Verbraucher entsprochen, Knoblauchzwiebeln einzeln oder in geringer Zahl erwerben zu können.

Die Farbvorgabe für die Netzbeutel zur Verpackung von „Aglio Bianco Polesano“ wird von „weiß“ in „hell“ geändert. Damit wird der Tatsache Rechnung getragen, dass sich die Farbe der Netze während der Lagerung geringfügig verändern kann.

Der Absatz betreffend Verpackungen und Aufmachungsformen wurde vereinfacht, um den Verpackungsbetrieben die größtmögliche Auswahl an Materialien zu bieten, auch mit Blick auf besondere Anforderungen an die Aufmachung bzw. an die Präsentation in den Verkaufsstellen.

Aktualisierung der Verweise auf Rechtsvorschriften

Die Verweise auf Rechtsvorschriften wurden aktualisiert.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁽³⁾

„AGLIO BIANCO POLESANO“

EG-Nr.: IT-PDO-0105-01163-3.10.2013

g.g.A. () g.U. (X)

1. Name

„Aglio Bianco Polesano“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1. Erzeugnisart

Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

„Aglio Bianco Polesano“ kommt in trockenem Zustand in den Handel. Er wird erzeugt aus lokalen Ökotypen und aus der Sorte *Avorio*, die durch Selektion dieser Ökotypen gezüchtet wurde.

„Aglio Bianco Polesano“ ist ein rein weißer Knoblauch, dessen regelmäßige rundliche, unten leicht abgeplattete und kompakte Zwiebel aus einer variablen Zahl von Zehen mit charakteristischer Wölbung auf der Außenseite besteht. Die Häute, die die dicht zusammenstehenden Zehen umhüllen, sind innen in unterschiedlicher Intensität rosa gefärbt und außen weiß.

Nach der Trocknung besteht „Aglio Bianco Polesano“ aus mindestens 35 % Trockensubstanz und mindestens 20 % Kohlenhydraten. Die frischen Zwiebeln enthalten zudem ätherische Öle auf Schwefelbasis sowie flüchtige Schwefelverbindungen, die dem Erzeugnis seinen typischen Geruch verleihen.

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens muss „Aglio Bianco Polesano“ in Bezug auf die Größe der Zwiebeln die folgenden Anforderungen erfüllen:

— „Extra“ Mindestdurchmesser= 45 mm,

— „Prima“ Mindestdurchmesser= 30 mm.

„Aglio Bianco Polesano“ gelangt in den folgenden traditionellen Angebotsformen in den Handel: als kleine Körbchen (*canestrini*), geflochten mit kleinem Handgriff und mit mindestens drei Zwiebeln, als Zopf (*treccia*), als Riesenzopf (*treccione*), als Traube (*grappolo*) und als Riesentraube (*grappolone*), im Netz (*confezione retinata*), im Beutel (*sacco*) und als Bündel (*mazzo*).

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

—

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

—

3.5. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Die besonderen Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen, sind: die Erzeugung des Pflanzguts, der Anbau des Knoblauchs, die Trocknungsvorgänge und die traditionellen Verarbeitungsvorgänge. Weil die Vermehrung vegetativ erfolgt, ist die Gewinnung von Bulbillen für die Aussaat für den Erzeugungsprozess entscheidend. Die Erzeuger sortieren die zur „Saat“ bestimmte Bulbillenmenge von Hand aus.

Im jährlichen Anbauzyklus liegt die Pflanzzeit im Herbst/Winter; die Pflanzung muss jeweils zwischen dem 1. Oktober und dem 31. Dezember erfolgen.

Die natürliche Trocknung des Knoblauchs auf dem Feld und/oder im Betrieb bzw. die zusätzliche Zufuhr von Warmluft ist entscheidend für die Erhaltung der spezifischen Eigenschaften des Erzeugnisses und für seine weitere Verarbeitung.

(³) Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Die Ermittlung des gewünschten Feuchtigkeitsgehalts ist unabdingbar für die traditionelle, von Hand durchgeführte Weiterverarbeitung: Aufmachung als Zopf (*treccia/resta* und *treccione*), Traube (*grappolo* und *grappolone*), Körbchen (*canestrino*) und Bündel (*mazzo*), wobei über Generationen weitervermitteltes Wissen und Erfahrungen unerlässlich sind.

3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

Die Vermarktung von „Aglio Bianco Polesano“ muss zwischen dem 10. Juli des Erntejahres und dem 9. Juli des Folgejahres erfolgen.

„Aglio Bianco Polesano“ kann in den folgenden Aufmachungen in Verkehr gebracht werden:

CANESTRINO: „Körbchen“ mit drei bis fünf Zwiebeln und einem Gewicht von 150 bis 300 g;

MAZZO: Bündel mit einer variablen Zahl von Zwiebeln; Gewicht zwischen 500 g und 2 kg;

TRECCIA: Zopf mit fünf bis 22 Zwiebeln und einem Gewicht von 350 g bis 1,2 kg;

TRECCIONE: Riesenzopf mit 30 bis 40 Zwiebeln und einem Gewicht von 2 kg bis 4 kg;

GRAPPOLO: Traube mit 20 bis 40 Zwiebeln und einem Gewicht von 1 kg bis 4 kg;

GRAPPOLONE: Riesentraube mit 70 bis 120 Zwiebeln und einem Gewicht von 5 kg bis 10 kg.

CONFEZIONE: Packungen mit einer variablen Zahl von Zwiebeln; Gewicht zwischen 50 g und 1 000 g;

SACCO: Beutel mit einer variablen Zahl von Zwiebeln; Gewicht zwischen 1 kg und 20 kg.

Die Verpackung des Erzeugnisses in den Aufmachungsformen *confezione* und *sacco* kann auch außerhalb des Erzeugungsgebiets erfolgen, sofern Transport und übermäßiges Hantieren nicht zur Beschädigung der Zwiebeln und vor allem zum Reißen der Außenhäute führen, was Schimmelbildung und Qualitätseinbußen zur Folge haben könnte; bei allen anderen Aufmachungsformen muss die Verpackung im Erzeugungsgebiet von „Aglio Bianco Polesano“ erfolgen. Die traditionellen Aufmachungen *treccia*, *treccione*, *grappolo*, *grappolone* und *canestrino* erfolgen von Hand unter Nutzung der Kreativität, die die im Erzeugungsgebiet von „Aglio Bianco Polesano“ ansässigen Erzeuger und Verpacker im Lauf der Zeit entwickelt haben.

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Alle Aufmachungsformen müssen ein Etikett mit dem Namen des Erzeugnisses und des Erzeugers sowie das g.U.-Logo aufweisen.

Die Verpackungen müssen die Aufschriften „Aglio Bianco Polesano“ und „denominazione d'origine protetta“ bzw. das Kürzel DOP tragen. Diese Aufschriften müssen deutlich größer sein als alle anderen Angaben.

Die Größe des Logos kann je nach Form der Aufmachung unterschiedlich sein.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet von „Agljo Bianco Polesano“ umfasst die folgenden in der Provinz Rovigo gelegenen Gemeinden des Polesine: Adria, Arquà Polesine, Bosaro, Canaro, Canda, Castelguglielmo, Ceregnano, Costa di Rovigo, Creispino, Fiesso Umbertiano, Frassinelle Polesine, Fratta Polesine, Gavello, Guarda Veneta, Lendinara, Lusia, Occhiobello, Papozze, Pettorazza Grimani, Pincara, Polesella, Pontecchio Polesine, Rovigo, San Bellino, San Martino di Venezze, Villadose, Villamarzana, Villanova del Ghebbo und Villanova Marchesana.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Umweltfaktoren

Die spezifische Bodenbeschaffenheit und das gemäßigte Klima sind die wichtigsten Faktoren für die Erzeugung von „Agljo Bianco Polesano“ im Anbaugebiet. Das Polesine wird von zwei der größten Flüsse Italiens (Etsch im Norden und Po im Süden) begrenzt, die bis zum Bau der Deiche, die ihren Lauf heute eingrenzen, immer wieder die ganze Ebene überfluteten. Die regelmäßigen Überschwemmungen über viele Jahrhunderte hinweg haben die besondere Bodenbeschaffenheit im Gebiet geprägt: Durch den Po wurde tonhaltiger Schlick angeschwemmt, während die Etsch vor allem Quarzsand ablagerte.

Durch die Ablagerungen dieser beiden Flüsse bildeten sich die sehr durchlässigen und fruchtbaren Mischböden aus Ton und Schlick, die dem „Agljo Bianco Polesano“ seine besonderen Eigenschaften verleihen. Auch der hohe Gehalt an austauschbarem Phosphor und Kalium sowie an Kalzium und Magnesium trägt zur typischen chemischen Zusammensetzung der Böden bei. Das gemäßigte, trockene Klima der Region begünstigt die Trocknung des Knoblauchs und seine Weiterbearbeitung zu den traditionellen Aufmachungsformen.

Der Faktor Mensch

Neben der günstigen Beschaffenheit der Böden sind noch zwei weitere Faktoren zu nennen: die von Generation zu Generation weitergegebene und dabei ständig verbesserte Fertigkeit, manuell die besten Zwiebeln auszusortieren, deren Zehen zur Vermehrung verwendet werden, und die typische manuelle Aufmachung des Erzeugnisses zu Zöpfen oder Trauben (*treccia/resta*, *treccione*, *grappolo* und *grappolone*) als Ausdruck des für die Region typischen traditionellen und historischen Knoblauchbaus.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Die wichtigsten Eigenschaften des „Agljo Bianco Polesano“ sind seine rein weiße Farbe, die Form der Zwiebel und der hohe Gehalt an Trockensubstanz, der sich positiv auf die Haltbarkeit des Erzeugnisses auswirkt. Aufgrund seines besonderen Aromaprofils durch die spezifische Kombination von flüchtigen Schwefelverbindungen und aromatischen Substanzen ist „Agljo Bianco Polesano“ problemlos von Knoblauch aus anderen Gebieten zu unterscheiden; bei der olfaktorischen Prüfung ergibt sich ein nachhaltigerer, weniger beißender Geruch als bei andernorts angebauten Knoblauchsorten — eine Eigenschaft, die von den Verbrauchern sehr geschätzt wird. „Agljo Bianco Polesano“ ist reich an aromatischen Schwefelverbindungen und, mehr noch, an aromatischen Verbindungen aus anderen chemischen Substanzklassen (Aldehyde). Sie verleihen ihm angenehme Noten (fruchtig-süß, nach frisch gemähtem Gras), die sich während der Lagerung noch verstärken und für den nachhaltigeren, weniger beißenden Geruch sorgen.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

Der hohe Mineralgehalt und die Beschaffenheit der sehr durchlässigen und fruchtbaren Mischböden aus Ton und Schlick mit ihrem hohen Kaliumgehalt fördern die Gewinnung kompakt nebeneinander angeordneter Knoblauchzehen mit einem hohen Gehalt an Trockensubstanz, der sich positiv auf die Haltbarkeit des Erzeugnisses auswirkt.

Der hohe Kalium- und Phosphorgehalt der Böden sorgt auch für die rein weiße Farbe des „Agljo Bianco Polesano“.

Auch das spezifische Aromaprofil dieses Knoblauchs ist stark von den Umweltfaktoren geprägt, denn die aromatischen Bestandteile ergeben sich aus der Wirkung der zu ihrer Biosynthese benötigten Enzyme; deren Aktivität wiederum hängt vom physiologischen Zustand der Pflanze, von den Bodenbedingungen und von den typischen Verfahren zur Trocknung und weiteren Bearbeitung des Knoblauchs ab.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ^(*))

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Änderung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Aglione Bianco Polesano“ im Amtsblatt der Italienischen Republik (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana) Nr. 166 vom 17. Juli 2013 veröffentlicht.

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation ist abrufbar unter dem Link: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder

direkt über die Homepage des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten (<http://www.politicheagricole.it>), oben rechts auf dem Bildschirm auf „Qualità e sicurezza“ (Qualität und Sicherheit) klicken, dann auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Spezifikationen von Produkten zur Prüfung durch die EU).

^(*) Siehe Fußnote 3.