

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

(2015/C 253/15)

Die Europäische Kommission hat die vorliegende geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission ⁽¹⁾ genehmigt.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG

Antrag auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ⁽²⁾**„AGLIO DI VOGHIERA“**

EU-Nr.: IT-PDO-0105-01301 — 19.1.2015

g. U. (X) g. g. A. () g. t. S. ()

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Produktionsgenossenschaft „Consorzio produttori Aglio di Voghiera“
Via Buozzi 12/b
44020 Voghiera (FE)
ITALIEN

Tel.: +39 0532328046

E-Mail: info@agliodivoghiera.it

Der Änderungsantrag wird von den 22 Mitgliedern der Produktionsgenossenschaft „Aglio di Voghiera“ eingereicht, die gemäß Artikel 13 Absatz 1 des Dekrets des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten Nr. 12511 vom 14. Oktober 2013 zur Einreichung eines Änderungsantrags befugt sind. Die 22 Mitglieder der Produktionsgenossenschaft „Aglio di Voghiera“ stellen über 51 % der kontrollierten Produktion von „Aglio di Voghiera“ und über 30 % der in das Kontrollsystem für die Produktspezifikation von „Aglio di Voghiera“ g. U. aufgenommenen Unternehmen dar.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

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

- Beschreibung des Erzeugnisses
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges (Verpackung, Aktualisierung der Vorschriften)

4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., die keine Änderung des veröffentlichten Einzigsten Dokuments erforderlich macht.

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

⁽²⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., die eine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erforderlich macht.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. t. S.

5. Änderung(en)

Erzeugungsmethode

Fruchtfolge

- Erlaubt wird die Fruchtfolge mit anderen Anbaupflanzen als nur Getreide oder eiweißhaltigen Ölpflanzen, ausgenommen Liliengewächse. Somit wird die verbindliche Abfolge der Kulturarten Getreide und eiweißhaltige Ölpflanzen abgeschafft und der Anbau von Liliengewächsen auf derselben Fläche ausdrücklich ausgeschlossen, weil dieser die Fruchtbarkeit des Bodens verringert, Schädlingsbefall verursacht und zu der vermehrten Entwicklung von Unkraut führt.

Erzeugung des Pflanzguts

- Um die Gewinnung des Pflanzguts zu erleichtern, dürfen die Zwiebeln mit der Hand aus nicht zu einem Bündel gebundenen Knoblauchpartien ausgewählt werden. Aus diesem Grunde wurde in Übereinstimmung mit dem Absatz über die „Erzeugung des Pflanzguts“ in Artikel 5 der Produktspezifikation unter Punkt A der Verweis auf die „Knoblauchbündel“ gestrichen.

Pflanzzeit und -methode

- Die Pflanzweite beim Anbau und insbesondere der Abstand zwischen den Reihen der gepflanzten Zehen wird verändert. Der Abstand zwischen den Reihen wird von einschließlich 20 cm bis 50 cm auf einschließlich 15 cm bis 60 cm geändert. Diese Änderung hängt mit dem Einsatz von auf diesen Abstand eingestellten Pflanz- und Erntemaschinen zusammen. Der geringere Abstand zwischen den Reihen erschwert das Wachstum von Unkraut und erhöht den Ertrag, ohne dass die Qualität des Produkts beeinträchtigt wird.
- Durch die Veränderung der Pflanzweite ist es möglich, die Menge des Pflanzguts gegenüber der von der Produktspezifikation vorgesehene Menge zu verändern und die Höchstmenge von 1 300 kg/ha auf 1 700 kg/ha zu erhöhen.

Ernte

- In der Produktspezifikation sind weitere Schritte angegeben, die nach der Ernte auszuführen sind (Sortieren, Reinigung und Entfernen der Blätter und Wurzeln des Erzeugnisses). Zudem wird spezifiziert, dass diese Schritte, wenn sie beim Erzeugnis „trockener Knoblauch“ durchgeführt werden, zu einer Verringerung des Gewichts des betrieblichen Ernteergebnisses um mindestens 40 % führen müssen. Diese Ergänzungen dienen der Erläuterung von Verarbeitungsschritten (Sortieren, Reinigung und Entfernen der Blätter und Wurzeln) des „Agljo di Voghiera“, die zuvor in der geltenden Spezifikation fehlten, und zur Festlegung eines Mindestwerts für die durch diese Arbeitsgänge entstehenden Abfälle anhand der Angabe eines Verhältnisses zwischen dem feldfrischen Erzeugnis nach der Ernte und dem zum Verkauf geeigneten Erzeugnis nach der Trocknung. Durch die Angabe dieses Verhältnisses werden die Kontrollen erleichtert, weil die je Hektar der Betriebsfläche zu erzielende Menge und alsdann die zu vermarktende Menge des trockenen Knoblauchs leichter zu ermitteln sind.
- Eine Ungenauigkeit im Wortlaut wird berichtigt, wonach im Zusammenhang mit den Trocknungsverfahren für das Erzeugnis fälschlicherweise von Trocknung in kontrollierter Luft die Rede ist. Tatsächlich handelt es sich um die Trocknung in „kontrollierter Belüftung“.
- Die vorgesehene Höchstdauer für die Trocknung des Erzeugnisses in kontrollierter Belüftung wurde von 36 auf 72 Stunden ausgedehnt. Die Änderung berücksichtigt, dass in der fachlichen Praxis in der Landwirtschaft im Erzeugungsjahr abweichende Klimabedingungen (Niederschlag, Feuchtigkeit usw.) herrschen können, die sich auf die vegetative Phase und auf die Trocknung des Erzeugnisses auf dem Feld auswirken und eine Verlängerung des Zeitraums für die Trocknung in kontrollierter Belüftung für angezeigt erscheinen lassen.

Kennzeichnung — Verpackung

Kleiner Zopf

- Auf den einzelnen Zwiebeln werden keine Aufkleber mehr angebracht, stattdessen wird die Verpackung der kleinen Zwiebelzöpfe in weißen Netzen mit entsprechender Kennzeichnung durch die Wort-/Bildmarke der g. U. eingeführt. Diese Änderung begünstigt den Vertrieb des Erzeugnisses, da die Unversehrtheit und eine bessere Wiedererkennung durch den Verbraucher gewährleistet werden.

Einzelne Zwiebel

- Auch die Verpackung einzelner Zwiebeln in Netzen, die mit der Wort-/Bildmarke der g. U. gekennzeichnet sind, ist möglich. Diese Art der Verpackung gesellt sich zu der aktuellen Verpackungsart, die die Kennzeichnung der einzelnen Zwiebeln vorsieht.
- Der letzte Satz des Absatzes wird dahingehend geändert, dass die Angabe der Firmenbezeichnung oder eines eindeutigen Kennzeichnungs-codes des Erzeugers hinzugefügt werden kann. Dieser Code wird von der Kontroll-einrichtung vergeben. Durch diese Änderung kann auf die Erfordernisse des organisierten Großhandels reagiert und die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses gewährleistet werden.

Verpackung

- Um den unterschiedlichen Anforderungen der Vertriebswege und der Endverbraucher nachzukommen, wurde auf die Gewichtsangabe bei den Verpackungseinheiten verzichtet.
- Im Abschnitt „Verpackung“ der Produktspezifikation wurde der Absatz weggelassen, wonach die als Verpackung verwendeten Behältnisse so verschlossen werden müssen, dass der Inhalt nicht entnommen werden kann, ohne die Verpackung aufzureißen/aufzubrechen. Diese Vorgabe hat sich als überflüssig erwiesen, da für die unterschiedlichen Darbietungsformen des Knoblauchs (Zöpfe, Zöpfe Extra, Netz, Säcke, kleine Zöpfe, einzelne Zwiebeln) bereits einzelne Verpackungen vorgesehen sind.

Aktualisierung der Vorschriften

- Die Verweise auf die jeweiligen Vorschriften entsprechend den EU-Verordnungen wurden aktualisiert. Die Verweise auf die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 wurden zugunsten der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 abgeändert.

EINZIGES DOKUMENT

„AGLIO DI VOGHIERA“

EU-Nr.: IT-PDO-0105-01301 — 19.1.2015

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

1. **Name(n) (der g. U. oder der g. g. A.)**

„Aaglio di Voghiera“

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*

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Aaglio di Voghiera“ gilt für den Ökotyp „Aaglio di Voghiera“. Es handelt sich um eine Pflanze mit leuchtend weißen und gleichförmigen Zwiebeln, die selten rosa Streifen aufweisen. Die Haut, die die einzelnen Zehen umgibt, ist weiß und hin und wieder von hell- oder dunkelrosa gefärbten Streifen durchzogen. Die Zwiebeln haben eine rundliche, regelmäßige und kompakte Form, die am Wurzelansatz leicht abgeflacht ist. Die Knoblauchzwiebeln bestehen aus einer unterschiedlichen Anzahl dicht zusammenstehender Zehen, die nach außen charakteristisch gewölbt sind und eng aneinander anliegen. Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens muss „Aaglio di Voghiera“ die folgenden Eigenschaften aufweisen: gesunde Zwiebeln ohne Fäulnisbefall; frei von Schädlingen; sauber; fest; frei von Schäden durch Frost- oder Sonneneinwirkung; frei von äußerlich sichtbaren Keimen; frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit; frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack. Als „Aaglio di Voghiera“ g. U. kann nur Knoblauch der Klasse „Extra“ mit einem Mindestdurchmesser von 45 mm und der Klasse I mit einem Mindestdurchmesser von 40 mm anerkannt werden. „Aaglio di Voghiera“ wird in den Handel gebracht als: FRI-SCHER/GRÜNER KNOBLAUCH mit grünem steifem Schaft am Zwiebelhals, frischer Außenhaut, weißer und elfenbeinfarbener Zwiebel mit etwaigen rosigen Streifen und weißlichen Wurzeln; HALBTROCKENER KNOBLAUCH mit noch nicht ganz trockenem Schaft von grüner, ins Weißliche gehender Farbe und geringerer Festigkeit am Zwiebelhals, nicht ganz trockener Außenhaut, weißer und elfenbeinfarbener Zwiebel mit etwaigen rosigen Streifen und weißlichen Wurzeln; TROCKENER KNOBLAUCH mit trockenem weißlichem und nicht mehr festem Schaft, vollkommen trockener Außenhaut und Haut, die jede Zehe umgibt, weißer Zwiebel mit deutlich erkennbaren Zehen und elfenbeinfarbenen Wurzeln.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

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

Alle Erzeugungsschritte müssen unbedingt innerhalb des Erzeugungsgebiets erfolgen, da die Besonderheiten von „Agljo di Voghiera“ sowohl auf das Wissen der Erzeuger als auch auf die typischen klimatischen Verhältnisse dieses Gebiets sowie auf seine Bodenbeschaffenheit zurückzuführen sind.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Das grüne/frische Erzeugnis muss innerhalb von fünf Tagen nach der Ernte in den Handel gebracht werden, das halbtrockene Erzeugnis zwischen dem sechsten und dem zehnten Tag und das trockene ab dem elften Tag. Das Inverkehrbringen des Erzeugnisses in seiner Gesamtheit erfolgt in Form von ZÖPFEN, bestehend aus 5 bis 18 Zwiebeln und mit einem Gewicht von 400 g bis 900 g; ZÖPFEN EXTRA, bestehend aus 8 bis 80 Zwiebeln und mit einem Gewicht von 1 bis 5 kg; NETZEN mit einer unterschiedlichen Anzahl von Zwiebeln und einem Gewicht von 1 bis 500 g; SÄCKEN mit einer unterschiedlichen Anzahl von Zwiebeln und einem Gewicht von 1 bis 5 kg; KLEINEN ZÖPFEN, bestehend aus 3 bis 5 Zwiebeln und mit einem Gewicht von 150 g bis 500 g; EINZELNEN ZWIEBELN mit einem Gewicht von 50 g bis 100 g. Die einzelnen Zwiebeln können in Netzen mit der Wort-/Bildmarke der g. U. verpackt sein, oder die losen Zwiebeln sind jede mit einem Aufkleber der g. U. versehen. Bei einzelnen Zwiebeln sind Schaft und Wurzeln vollständig zu entfernen.

Die Einzelstücke werden in Netzen, Holz, Kunststoff, Pappe, Papier und natürlichem Pflanzenmaterial verpackt in den Verkehr gebracht. Das Erzeugnis ist sorgfältig zu verpacken, um zu vermeiden, dass die Zwiebeln durch den Transport und übermäßige Bewegungen beschädigt werden oder gar die Zwiebelhaut reißt, wodurch es zur Schimmelbildung kommen kann oder das Erzeugnis möglicherweise verdirbt.

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Auf Einzelstücken ist ein Etikett anzubringen, das die Bezeichnung „Agljo di Voghiera“ und die Abkürzung DOP (g. U.), das EU-Logo und die Angabe der Firmenbezeichnung oder eines von der Kontrolleinrichtung vergebenen eindeutigen Kennzeichnungs-codes des Erzeugers enthält.

Jede Verpackung muss in lesbarer und unverwischbarer, auf ein und derselben Seite angeordneter Schrift die Angaben enthalten, die es ermöglichen, den Packer oder Absender zu identifizieren. Auf den Behältnissen sind außerdem in größerer Schrift als die übrigen auf der Verpackung enthaltenen Angaben der Name „Agljo di Voghiera“, „Indicazione di origine protetta“ (Geschützte Ursprungsbezeichnung) oder die entsprechende Abkürzung DOP (g. U.) anzuführen sowie das EU-Logo abzubilden.

Auf Einzelstücken ist ein Etikett anzubringen, das die Bezeichnung „Agljo di Voghiera“ und die Abkürzung DOP (g. U.), das Gemeinschaftslogo und den Namen des Erzeugers enthält.

Das kreisförmige hellblaue Logo besteht aus der Abbildung einer halben Knoblauchzehe, die in der Mitte vom Buchstaben V durchschnitten wird. Die Knoblauchzehe ist von gelber Grundfarbe mit etwas dunkleren Netzstreifen. In dem Kreis steht in Schräglage in schwarzer Schrift „Agljo di Voghiera“. Ebenfalls innerhalb des Kreises erscheint oben der schwarze Schriftzug DOP. Nur für Werbezwecke kann auch eine Schwarz-Weiß-Version verwendet werden, wobei das kreisförmige Logo in diesem Fall von einer schwarzen Linie umgeben ist. Wird das Logo auf ein Etikett aufgedruckt, muss es 1/3 so groß sein wie das gesamte Etikett.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet des „Aaglio di Voghiera“ umfasst die folgenden Gemeinden in der Provinz Ferrara: Voghiera, Masi Torello, Portomaggiore, Argenta und Ferrara.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Das Anbaugelände des „Aaglio di Voghiera“ liegt im Flachland, in einem Delta- und Flusseinzugsgebiet, das ideale klimatische Wachstumsbedingungen für dieses Erzeugnis bietet. Vorherrschend sind tonige, tonig-schluffige und Schlufflehm Böden. Durch den reichlich vorhandenen Sand fluvialen Ursprungs verfügen sie über eine große Drainagefähigkeit für den unterirdischen Abfluss des Wassers; diese Eigenschaft fördert Wachstum und Entwicklung des Knoblauchs und schützt ihn vor möglichem Fäulnisbefall. Das Klima ist durch eine im Vergleich zu anderen Flachlandgebieten geringere Niederschlagshäufigkeit geprägt, wobei es in den Frühjahrsmonaten öfter regnet als in den Sommermonaten. Warme und sonnenreiche Sommer begünstigen die Erntearbeiten, und zusammen mit den für die Ferrareser Gegend typischen Feuchtigkeitsbedingungen ermöglichen sie ein allmähliches und langsames Trocknen des „Aaglio di Voghiera“.

Die besonderen Eigenschaften des „Aaglio di Voghiera“ sind die leuchtend weiße Farbe, die große runde und regelmäßig geformte Zwiebel mit dicht zusammenstehenden Zehen und vor allem die lange Haltbarkeit. Die chemische Zusammensetzung ist durch vollkommene Ausgewogenheit zwischen ätherischen Ölen und Schwefelverbindungen, Enzymen, Vitamin B, Mineralsalzen und Flavonoiden gekennzeichnet. Eine andere, nicht weniger bedeutende Eigenschaft ist die besondere genetische Identität, die durch verschiedene DNS-Amplifikationstechniken nachgewiesen wurde und das Ergebnis einer natürlichen Auslese ist, die dank der Anwendung der von einer Generation zur nächsten weitergegebenen Selektionsmethoden erreicht wurde.

Der „Aaglio di Voghiera“ hat seine Eigenschaften außer dem Faktor Mensch auch dem engen Zusammenhang mit der Umgebung zu verdanken. Die besonderen Eigenschaften des Erzeugnisses sind auf die Böden zurückzuführen, auf denen es angebaut wird. Die Haltbarkeit der Knoblauchzwiebeln, ihr dicker Wuchs, die leuchtend weiße Farbe und vor allem die für sie typische regelmäßige und kompakte Form rühren von den tonigen, tonig-schluffigen und Schlufflehm Böden her, deren unterirdische Drainagefähigkeit durch den darin enthaltenen Sand fluvialen Ursprungs gefördert wird. Die vegetative Vermehrung der Pflanzehen und deren Auswahl aus den besten Knoblauchzwiebeln bewirken das ausgewogene Verhältnis zwischen Enzymen, Vitaminen und Mineralsalzen, die diesem Knoblauch eine besondere genetische Identität verleihen. Der andere Faktor, der für den engen Zusammenhang steht und die Besonderheit des „Aaglio di Voghiera“ ausmacht, ist der Mensch. Denn es ist der Mensch, der seit jeher während der Pflanz- und der Erntezeit besondere Sorgfalt auf die Bewässerungstechniken legt; der mit von Generation zu Generation weitergegebener und dabei ständig verbesserter Fertigkeit manuell die besten Zwiebeln aussortiert, um daraus große und gesunde Zehen als Pflanzgut zu gewinnen; der die Zwiebeln mit großem Geschick vorbereitet und bearbeitet, indem er sie von Hand zu Bündeln, großen und kleinen Zöpfen bindet oder als einzelne Zwiebeln belässt, und der schließlich köstliche Rezepte weitergibt. Aus jüngster und ferner Vergangenheit stammende archäologische Zeugnisse aus dem antiken Voghenza bestätigen, dass dieses Zentrum mindestens seit dem 7. Jahrhundert nach Christus eine führende Rolle für das Po-Delta spielte. Zum Ende des Hochmittelalters waren es die Herzöge des Hauses d'Este, Herren von Ferrara, die dem Gebiet von Voghiera zu neuer Blüte verhelfen. Das Gut der Familie d'Este förderte den Anbau sämtlicher Kulturen, für die sich die Böden dieses Gebiets eigneten, wobei das Hauptaugenmerk auf Gemüsepflanzen wie Salaten, auf Kräutern und Gewürzpflanzen und vor allem auf Knoblauch lag. Mit dem Abzug der Herzöge von Este im Jahr 1598 gingen die in der Landwirtschaft gesammelten Erfahrungen keineswegs verloren, denn andere berühmte Gutsbesitzer erkannten den Wert dieser fruchtbaren Böden entlang des alten Postroms, die noch heute den Anbau hoch spezialisierter Erzeugnisse wie Knoblauch ermöglichen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Zuerkennung der g. U. „Aaglio di Voghiera“ im Amtsblatt der Italienischen Republik Nr. 271 vom 21. November 2014 veröffentlicht.

Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation kann im Internet unter: <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 (www.politicheagricole.it) abgerufen werden: oben rechts auf dem Bildschirm zunächst auf „Prodotti DOP IGP“ und dann am linken Rand auf dem Bildschirm auf „Prodotti DOP IGP STG“ und schließlich „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU) klicken.