

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2014/C 347/09)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽²⁾

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 9

«AGLIO BIANCO POLESANO»

Αριθ. ΕΚ: IT-PDO-0105-01163 — 3.10.2013

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη προέλευσης
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Εθνικές απαιτήσεις
- Άλλο: Συσκευασία — Επικαιροποίηση της νομοθεσίας

2. Τύπος τροποποίησης(-ήσεων)

- Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή της σύνοψης
- Τροποποίηση των προδιαγραφών της καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ούτε ενιαίο έγγραφο ούτε σύνοψη
- Τροποποίηση των προδιαγραφών που δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου [άρθρο 9 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]
- Προσωρινή τροποποίηση των προδιαγραφών λόγω της επιβολής υποχρεωτικών υγειονομικών ή φυτοϋγειονομικών μέτρων από τις δημόσιες αρχές [άρθρο 9 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

3. Τροποποίηση(-εις)

Περιγραφή του προϊόντος

Κατόπιν της κατάργησης των προτύπων εμπορίας του σκόρδου, απαλείφεται η παραπομπή στα «πρότυπα ποιότητας» που περιέχεται στο άρθρο 2 των προδιαγραφών παραγωγής. Οι απαιτήσεις όσον αφορά το μέγεθος δεν τροποποιούνται.

Προστίθενται δύο παραδοσιακοί τύποι παρουσίασης του προϊόντος: «canestrino» (καλαθάκι) και «mazzo» (μάτσο). Ο τύπος «canestrino» είναι μια παραδοσιακή παρουσίαση που συναντά ευρεία αποδοχή μεταξύ των καταναλωτών, είτε λόγω της ευχάριστης όψης του είτε λόγω των πρακτικών πλεονεκτημάτων του, δεδομένου ότι έχει μικρό βάρος και καταλαμβάνει περιορισμένο χώρο· ο τύπος «mazzo» είναι αποτέλεσμα της πρωτογενούς επεξεργασίας στον αγρό και είναι κατάλληλος είτε για άμεση πώληση είτε για πώληση με αυτοεξυπηρέτηση στον καταναλωτή, ο οποίος μπορεί να προμηθευτεί τον επιθυμητό αριθμό βολβών.

Μέθοδος παραγωγής

Εισάγεται η δυνατότητα να ξηραίνεται το προϊόν με κυκλοφορία θερμού αέρα που βελτιώνει την ξήρανση και την ποιότητα του προϊόντος. Πρόκειται για πρακτική που εφαρμόζονταν ήδη κατά την εποχή της καταχώρισης της ονομασίας και την οποία οι παραγωγοί επιθυμούν να εισαγάγουν στις προδιαγραφές παραγωγής του «Agljo Bianco Polesano» ώστε να μπορούν να τη χρησιμοποιούν όταν οι ατμοσφαιρικές συνθήκες δεν επιτρέπουν τη βέλτιστη φυσική ξήρανση του προϊόντος.

Λόγω εμπορικών απαιτήσεων επιμηκύνεται η περίοδος εμπορίας του προϊόντος εσοδείας προηγούμενου έτους. Αυτό εξυπηρετεί το συμφέρον των παραγωγών, διότι μειώνεται στο ελάχιστο ο κίνδυνος διακοπής της διάθεσης του προϊόντος στους πελάτες. Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει τα χαρακτηριστικά του προϊόντος, καθώς αυτό έχει μεγάλη διατηρησιμότητα, την οποία κατόπιν εγγυάται η διατήρηση σε ψύξη.

Προβλέπεται να αναφέρεται στις προδιαγραφές παραγωγής ότι επιτρέπεται η διατήρηση σε ψύξη. Η εργασία αυτή, η οποία ουδέποτε απαγορεύθηκε από τις προδιαγραφές παραγωγής, εφαρμόζεται συνήθως για να διατηρηθούν αναλλοίωτα τα χαρακτηριστικά του προϊόντος στο στάδιο της αποθήκευσης.

Επισήμανση

Ορίζονται πρότυπα σχετικά με την επισήμανση για τους τύπους «canestrino» και «mazzo».

Για λόγους οικονομίας του κειμένου του ενιαίου εγγράφου, κρίθηκε σκόπιμο να απαλειφθούν η περιγραφή του λογότυπου του προϊόντος και οι σχετικές τεχνικές αναφορές για την αναπαραγωγή του. Η όψη του ισχύοντος λογότυπου του προϊόντος παραμένει αμετάβλητη σε σχέση με αυτή που περιγράφεται στο ενιαίο έγγραφο το οποίο δημοσιεύθηκε στην ΕΕ C 104 της 6.5.2009, σ. 16.

Συσκευασία

Ορίζονται πρότυπα σχετικά τις συσκευασίες τύπου «καλαθάκι» και «mazzo».

Η συσκευασία του προϊόντος των τύπων «σάκοι» και «δικτυωτά» επιτρέπεται να εκτελείται εκτός της περιοχής παραγωγής, ενώ για όλους τους άλλους τύπους παρουσίασης εκτελείται εντός της περιοχής παραγωγής του «Agljo Bianco Polesano DOP». Η συσκευασία του προϊόντος των τύπων «πλεξίδα» (treccia), «μεγάλη πλεξίδα» (treccione), «αρμαδιά» (grappolo), «μεγάλη αρμαδιά» (grappolone) και «καλαθάκι» (canestrino) εκτελείται αποκλειστικά χειρωνακτικά. Αυτοί οι τύποι παρουσίασης έχουν επινοηθεί και εξελιχθεί χάρη στο δημιουργικό πνεύμα των παραγωγών και των συσκευαστών της περιοχής παραγωγής του «Agljo Bianco Polesano».

Όσον αφορά τη συσκευασία σε πλεξίδα, μειώνεται ο ελάχιστος αριθμός βολβών από 8 σε 5, καθώς και το αντίστοιχο βάρος, ώστε να ικανοποιηθούν οι απαιτήσεις των καταναλωτών που προτιμούν συσκευασίες μιας δόσης ή αποτελούμενες από περιορισμένο αριθμό βολβών.

Προβλέπεται αλλαγή του χρώματος των δικτυωτών συσκευασίας του «Agljo Bianco Polesano», από «λευκό» σε «ανοιχτό-χρωμο». Με την τροποποίηση αυτή λαμβάνονται υπόψη οι ελαφρές αποκλίσεις του χρώματος των δικτυωτών που μπορεί να εμφανιστούν στα σημεία πώλησης.

Η παράγραφος σχετικά με τα υλικά συσκευασίας και τις συσκευασίες απλοποιείται ώστε οι συσκευαστές να έχουν ευρύτερες δυνατότητες επιλογής του υλικού που θα χρησιμοποιήσουν για τη συσκευασία σε περίπτωση μάλιστα ιδιαίτερων απαιτήσεων παρουσίασης του προϊόντος και έκθεσής του στα σημεία πώλησης.

Επικαιροποίηση της νομοθεσίας

Επικαιροποιούνται οι παραπομπές στη νομοθεσία.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽³⁾

«AGLIO BIANCO POLESANO»

Αριθ. ΕΚ: IT-PDO-0105-01163 — 3.10.2013

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία

«Agljo Bianco Polesano»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.6 Οπωροκηπευτικά και σιτηρά ως έχουν ή μεταποιημένα

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Το σκόρδο «Agljo Bianco Polesano» πωλείται ξηρό. Λαμβάνεται από τοπικούς οικότυπους, καθώς και από την ποικιλία Anogio που έχει επιλεγεί από τους ίδιους οικότυπους.

Πρόκειται για σκόρδο με βολβό κανονικού σφαιρικού σχήματος, ελαφρώς πεπλατυσμένο στη βάση, λευκού στιλπνού χρώματος. Ο βολβός αποτελείται από μεταβλητό αριθμό σκελίδων, που συνδέονται μεταξύ τους με συμπαγή τρόπο και παρουσιάζουν χαρακτηριστική εξωτερική καμπύλη. Οι σκελίδες που συνδέτουν το βολβό πρέπει να εφάπτονται τελείως. Οι χιτώνες που τις περιβάλλουν έχουν ρόδινο χρώμα ποικίλης έντασης στο κοίλο τμήμα και λευκό στο κυρτό.

Το προϊόν «Agljo Bianco Polesano», μετά την ξήρανση για διατήρηση, έχει περιεκτικότητα τουλάχιστον 35 % σε ξηρά ουσία και τουλάχιστον 20 % σε υδατάνθρακες. Επιπλέον, οι νωποί βολβοί περιέχουν θειούχα αιθέρια έλαια και θειούχες πτητικές ουσίες που χαρακτηρίζουν το έντονο άρωμα αυτού του τύπου σκόρδου.

Κατά τη διάθεσή του στην κατανάλωση, το «Agljo Bianco Polesano» πρέπει να πληροί τις ακόλουθες απαιτήσεις μεγέθους:

— «Extra»: ελάχιστο μέγεθος 45 mm

— «Prima»: ελάχιστο μέγεθος 30 mm

Το «Agljo Bianco Polesano» διατίθεται στο εμπόριο στις παραδοσιακές συνδέσεις «καλαθάκι» (canestrino — τρεις τουλάχιστον βολβοί πλεγμένοι με τρόπο ώστε να σχηματίζεται λαβή), «πλεξίδα» (treccia), «μεγάλη πλεξίδα» (treccione), «αρμαδιά» (grappolo) και «μεγάλη αρμαδιά» (grappolone), καθώς και σε δικτυωτά ή σάκουα και σε μάτσα.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

—

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Τα ειδικά στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της περιοχής παραγωγής είναι: η παραγωγή του υλικού σποράς, η καλλιέργεια του σκόρδου, οι εργασίες ξήρανσης και οι παραδοσιακές επεξεργασίες. Ο τρόπος λήψης των σκελίδων προς σπορά χαρακτηρίζει την τεχνική παραγωγής, δεδομένου ότι πρόκειται για αγενή αναπαραγωγή. Οι παραγωγοί επιλέγουν χειρωνακτικά το ποσοστό προϊόντος που είναι απαραίτητο για την παραγωγή του «σπόρου προς σπορά».

Ο κύκλος καλλιέργειας είναι ετήσιος με φθινοπωρινή/χειμερινή σπορά, η οποία πρέπει να εκτελείται από 1ης Οκτωβρίου έως 31 Δεκεμβρίου.

Οι εργασίες φυσικής ξήρανσης που εκτελούνται στον αγρό και/ή στην επιχείρηση ή με συστήματα κυκλοφορίας θερμού αέρα, είναι βασικής σημασίας, τόσο για τη διατήρηση των χαρακτηριστικών του προϊόντος, όσο και για τη μετέπειτα επεξεργασία του.

⁽³⁾ Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Η εκτίμηση του σωστού βαθμού υγρασίας είναι καθοριστική για τις παραδοσιακές χειρωνακτικές επεξεργασίες: για τους τύπους παρουσίασης «πλεξίδα», (λεγόμενη και «gesta»), «μεγάλη πλεξίδα», «αρμαδιά», «μεγάλη αρμαδιά», «καλαθάκι» και «μάτσο». Η δεξιότητα και η πείρα αποτελούν εν προκειμένω βασικά στοιχεία που μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό σε φέτες, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

Το «Aglío Bianco Polesano» πρέπει να διατίθεται στο εμπόριο επί ένα έτος, από τις 10 Ιουλίου έως τις 9 Ιουλίου του επομένου έτους.

Το «Aglío Bianco Polesano» μπορεί να διατεθεί στο εμπόριο στους ακόλουθους τύπους παρουσίασης:

ΚΑΛΑΘΑΚΙΑ: αποτελούνται από 3 έως 5 βολβούς και έχουν βάρος 0,15 έως 0,30 kg·

ΜΑΤΣΑ: αποτελούνται από ποικίλο αριθμό βολβών και έχουν βάρος 0,5 έως 2 kg·

ΠΛΕΞΙΔΕΣ: αποτελούνται από 5 έως 22 βολβούς και έχουν βάρος 0,35 έως 1,2 kg·

ΜΕΓΑΛΕΣ ΠΛΕΞΙΔΕΣ: 30 έως 40 βολβοί και βάρος 2 έως 4 kg·

ΑΡΜΑΘΙΕΣ: 20 έως 40 βολβοί και βάρος 1 έως 4 kg·

ΜΕΓΑΛΕΣ ΑΡΜΑΘΙΕΣ: 70 έως 120 βολβοί και βάρος 5 έως 10 kg·

ΔΙΚΤΥΩΤΑ: ποικίλος αριθμός βολβών και βάρος 50 έως 1 000 g·

ΣΑΚΟΙ: ποικίλος αριθμός βολβών και βάρος 1 έως 20 kg.

Η συσκευασία του προϊόντος των τύπων «σάκοι» και «δικτυωτά» επιτρέπεται να εκτελείται εκτός της περιοχής παραγωγής, εφόσον εξασφαλίζεται ότι η μεταφορά και οι πολλοί χειρισμοί δεν προκαλούν θραύση των κεφαλιών και ιδίως θρυμματισμό των μεμβρανών, με κίνδυνο εμφάνισης ευρωτίωσης και υποβάθμισης του προϊόντος. Διατηρείται η υποχρέωση να ετοιμάζονται οι άλλοι τύποι παρουσίασης μόνον εντός της περιοχής παραγωγής του «Aglío Bianco Polesano DOP». Οι παραδοσιακοί τύποι παρουσίασης («πλεξίδα», «μεγάλη πλεξίδα», «αρμαδιά», «μεγάλη αρμαδιά» και «καλαθάκι») συσκευάζονται παραδοσιακά με χειρωνακτικό τρόπο και έχουν επινοηθεί και εξελιχθεί χάρη στο δημιουργικό πνεύμα των παραγωγών και των συσκευαστών της περιοχής παραγωγής του «Aglío Bianco Polesano».

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Κάθε τύπος παρουσίασης πρέπει να συνοδεύεται από κρεμαστή ετικέτα που φέρει την ονομασία, την επωνυμία του παραγωγού και τον αναγνωριστικό λογότυπο της ΠΟΠ.

Στις συσκευασίες πρέπει να αναγράφονται η ονομασία «Aglío Bianco Polesano» καθώς και η ένδειξη «Denominazione di Origine Protetta» (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) ή το αρκτικόλεξο DOP (ΠΟΠ) με χαρακτήρες μεγαλύτερους από εκείνους οποιασδήποτε άλλης ένδειξης της συσκευασίας.

Ο λογότυπος μπορεί να έχει διάφορες διαστάσεις αναλόγως του τύπου συσκευασίας.



4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής του «Agljo Bianco Polesano» περιλαμβάνει τις ακόλουθες κοινότητες του Polesine, στην επαρχία Rovigo: Adria, Arquà Polesine, Bosaro, Canaro, Canda, Castelguglielmo, Ceregnano, Costa di Rovigo, Crespino, 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, Villanova Marchesana.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Περιβαλλοντικοί παράγοντες

Τα χαρακτηριστικά του εδάφους και το εύκρατο κλίμα είναι οι κύριοι παράγοντες που καθορίζουν και χαρακτηρίζουν την παραγωγή του «Agljo Bianco Polesano» στη συγκεκριμένη περιοχή. Το έδαφος του Polesine διαρρέεται από δύο μεγάλους ιταλικούς ποταμούς, τον Πάδο και τον Adige, οι οποίοι, πριν κατασκευαστούν τα σημερινά αναχώματα που σταθεροποιούν τον ρου τους, συχνά κατέκλυζαν την πεδιάδα. Τα ιδιαίτερα εδαφολογικά χαρακτηριστικά της περιοχής οφείλονται στις συχνές πλημμύρες και υπερχειλίσεις του Πάδου και του Adige που σημειώθηκαν στη διάρκεια των αιώνων, ποταμοί που οριοθετούν προς νότο και βορρά την περιοχή παραγωγής. Ειδικότερα, ο Πάδος έχει συμβάλει στις εναποθέσεις ιλύος υψηλής περιεκτικότητας σε άργιλο και ο Adige στις εναποθέσεις πυρρικής άμμου.

Χάρη στην επίδραση των ποταμών αυτών έχουν επομένως δημιουργηθεί εδάφη μετρίως συμπαγή, αργιλώδη/πηλώδη, καλά στραγγιζόμενα, πορώδη και εύφορα, τα οποία επιτρέπουν στο «Agljo Bianco Polesano» να αποκτά τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του. Επιπλέον, η υψηλή περιεκτικότητα σε φωσφόρο και κάλιο, που είναι εναλλάξιμα στοιχεία, καθώς και σε ασβέστιο και μαγνήσιο, αποτελεί την τυπική χημική σύσταση αυτών των εδαφών. Το εύκρατο και ξηρό κλίμα της περιοχής ευνοεί τόσο την ξήρανση του προϊόντος όσο και την επεξεργασία του για την παρουσίασή του στους παραδοσιακούς τύπους.

Ανθρώπινος παράγοντας

Ο ανθρώπινος παράγοντας προστίθεται στο δυναμικό των εδαφών με δύο στοιχεία: — την ικανότητα χειρωνακτικής επιλογής των καλύτερων «κεφαλιών» σκόρδου από τα οποία προέρχεται το υλικό σποράς, που τελειοποιήθηκε με την πάροδο του χρόνου και μεταβιβάστηκε από γενιά σε γενιά, — τις ιδιαίτερες χειρωνακτικές τεχνικές για το πλέξιμο της πλεξίδας «resta», της μεγάλης πλεξίδας, της αρμαδιάς και της μεγάλης αρμαδιάς, που έχουν ως αποτέλεσμα να συνδέεται η καλλιέργεια αυτή στενά με την περιοχή, τις παραδόσεις της και την ιστορία της.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Τα κυριότερα χαρακτηριστικά του «Agljo Bianco Polesano» είναι το λευκό στιλπνό χρώμα του, το σχήμα του βολβού, καθώς και η υψηλή απόδοση σε ξηρά ουσία, που το χαρακτηρίζει και συντελεί στη μεγάλη διάρκεια διατήρησης του προϊόντος. Ο μοναδικός αρωματικός χαρακτήρας του «Agljo Bianco Polesano», που οφείλεται στον ιδιαίτερο συνδυασμό των θειούχων πηκτικών συστατικών και αρωματικών ουσιών, επιτρέπει τη διάκρισή του από τα σκόρδα των άλλων περιοχών παραγωγής. Από την οργανοληπτική ανάλυση, πράγματι, προκύπτει ότι το άρωμα είναι λιγότερο διαπεραστικό και πιο επίμονο σε σχέση με άλλες ποικιλίες από άλλες περιοχές, ιδιότητα την οποία εκτιμούν ιδιαίτερα οι καταναλωτές. Συγκεκριμένα, το «Agljo Bianco Polesano» είναι πλούσιο σε αρωματικά θειούχα συστατικά, αλλά ακόμη περισσότερο, σε αρωματικές ουσίες που ανήκουν σε άλλες χημικές κατηγορίες (αλδεΐδες) και είναι υπεύθυνες για τις ευχάριστες αρωματικές νότες (κομμένες χλόης, γλυκό φρουτώδες), οι οποίες εντείνονται κατά το στάδιο διατήρησης και καθορίζουν το λιγότερο διαπεραστικό και πιο επίμονο άρωμα.

5.3. Απώδυνη σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Η ικανοποιητική περιεκτικότητα σε ανόργανες ουσίες και η φύση των εδαφών, που είναι αργιλώδη/πηλώδη, καλά στραγγιζόμενα, πορώδη και εύφορα, με υψηλή περιεκτικότητα σε κάλιο, επιτρέπουν να λαμβάνονται τελειώς εφαπτόμενες και συμπαγείς σκελίδες, οι οποίες χαρακτηρίζονται από υψηλή απόδοση σε ξηρά ουσία που αυξάνει τη διατηρησιμότητα του προϊόντος.

Η παρουσία μεγάλων ποσοτήτων των εναλλάξιμων στοιχείων καλίου και φωσφόρου, καθορίζει επίσης το τυπικό λευκό στιλπνό χρώμα του «Agljo Bianco Polesano».

Επίσης ο μοναδικός αρωματικός χαρακτήρας του σκόρδου επηρεάζεται σημαντικά από τις περιβαλλοντικές πτυχές, καθώς τα αρωματικά συστατικά αντανάκλουν τα επίπεδα και τη δραστηριότητα των ενζύμων που συμμετέχουν στη βιοσύνθεσή τους και τα οποία, με τη σειρά τους, επηρεάζονται από τη φυσιολογική κατάσταση του φυτού, τις εδαφοκλιματικές συνθήκες και τις τυπικές διεργασίες διατήρησης και επεξεργασίας.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 (*)]

Η εθνική διαδικασία ένστασης ενεργοποιήθηκε με τη δημοσίευση της πρότασης αναγνώρισης της ΠΟΠ «Agljo Bianco Polesano» στην *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* αριθ. 166 της 17ης Ιουλίου 2013.

Το ενοποιημένο κείμενο των προδιαγραφών μπορεί να αναζητηθεί στο Διαδίκτυο, στη διεύθυνση <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ή

απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του Υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών (www.politicheagricole.it) – επιλογή «Qualità e sicurezza» (στο επάνω και δεξιά τμήμα της οθόνης) και κατόπιν «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

(*) Βλέπε υποσημείωση 3.