Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2009/C 236/12)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«AGLIO DI VOGHIERA»

αριθ. ΕΚ: IT-PDO-0005-0638-30.07.2007

ΠΓΕ ( ) ΠΟΠ (X)

1. **Ονομασία:**

«Aglio di Voghiera»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:**

Ιταλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:**

3.1. *Τύπος προϊόντος (Παράρτημα II):*

Κλάση 1.6: Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

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

Το προϊόν με την Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης «Aglio di Voghiera» λαμβάνεται από την ιθαγενή αβελτίωτη ποικιλία Aglio di Voghiera. Είναι ένα φυτό με βολβούς λευκού φωτεινού και ομοιόμορφου χρώματος, σπανίως με ροδόχρωμες γραμμώσεις. Οι χιτώνες που περικλείουν τις σκελίδες έχουν λευκό χρώμα, μερικές φορές με ροδόχρωμες ραβδώσεις λιγότερο ή περισσότερο έντονες. Το σχήμα του βολβού είναι περίπου σφαιρικό, κανονικό και συμπαγές, ελαφρώς πεπλατυσμένο στο σημείο έναρξης του ριζικού συστήματος. Ο βολβός αποτελείται από μεταβλητό αριθμό σκελίδων, που συνδέονται μεταξύ τους με συμπαγή τρόπο και παρουσιάζουν χαρακτηριστική εξωτερική καμπύλη και απόλυτη συνοχή μεταξύ τους. Κατά τη στιγμή της διάθεσής του στην αγορά το Aglio di Voghiera πρέπει να εμφανίζει τα εξής χαρακτηριστικά: βολβοί υγιείς χωρίς ευρωτίαση· απαλλαγμένα από παράσιτα· καθαρά· συμπαγείς· απαλλαγμένα από βλάβες οφειλόμενες σε παγετό ή καύσωνα· απαλλαγμένα από εξωτερικώς ορατά παραβλαστήματα· απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία· απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση. Μπορεί να λάβει αναγνώριση ως «Aglio di Voghiera» ΠΟΠ μόνο το σκόρδο που ανήκει στις κατηγορίες «Extra» με ελάχιστη διάμετρο 45 mm και «Prima» με ελάχιστη διάμετρο 40 mm. Το «Aglio di Voghiera» διατίθεται στην αγορά με τους ακόλουθους τύπους: AGLIO FRESCO/VERDE (νωπό/πράσινο σκόρδο) με πράσινο στέλεχος σκληρό στον τράχηλο, εξωτερικό χιτώνα σε νωπή κατάσταση· βολβό λευκού και φαιόλευκου χρώματος και ενδεχομένως ροδόχρωμες γραμμώσεις· λευκωπές ρίζες. AGLIO SEMISECCO (ημίξηρο σκόρδο): όχι τελείως ξηρό στέλεχος, με χρώμα πράσινο που τείνει προς το λευκωπό, με μικρότερη συνεκτικότητα στον τράχηλο· εξωτερικός χιτώνας όχι τελείως ξηρός, βολβός λευκός και φαιόλευκος με ενδεχόμενες ροδόχρωμες γραμμώσεις, λευκωπές ρίζες. AGLIO SECCO (ξηρό σκόρδο): ξηρό στέλεχος λευκωπού χρώματος με ευπαθή σύσταση, εξωτερικός χιτώνας και χιτώνα που περικλείει κάθε σκελίδα τελείως ξηροί, βολβός χρώματος λευκού στον οποίο είναι πολύ εμφανείς οι σκελίδες, ρίζες φαιόλευκου χρώματος.

3.3. *Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):*

—

3.4. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):*

—

3.5. *Ειδικές φάσεις της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:*

Όλες οι εργασίες παραγωγής πρέπει να εκτελούνται υποχρεωτικά εντός της περιοχής παραγωγής καθώς οι ιδιαιτερότητες του Aglio di Voghiera πρέπει να αποδίδονται είτε στις γνώσεις των παραγωγών είτε στα κλιματικά χαρακτηριστικά της περιοχής και στον τύπο των εδαφών.

3.6. *Ειδικοί κανόνες σχετικά με τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:*

Το πράσινο/νωπό προϊόν πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση από την 1η έως την 5η ημέρα από την εκρίζωση· το ημίξηρο μεταξύ της 6ης και της 10ης και το ξηρό από την 11η και κατόπιν. Όλο το προϊόν διατίθεται στην αγορά στους εξής τύπους:TRECCIA (ΠΛΕΞΙΔΑ): αποτελείται από 5 έως 18 βολβούς και έχει βάρος από 400 gr έως 900 gr·TRECCIA EXTRA (ΠΛΕΞΙΔΑ ΕΞΤΡΑ): αποτελείται από 8 έως 80 βολβούς και έχουν βάρος από 1 έως 5 kg·RETINO (δίχτυ): περιέχει ποικίλο αριθμό βολβών και έχει βάρος μεταξύ 100 g και 500 g·SACCHI (ΣΑΚΟΙ): περιέχουν ποικίλο αριθμό βολβών και έχουν βάρος από 1 έως 5 kg·TRECCINA (ΜΙΚΡΗ ΠΛΕΞΙΔΑ): αποτελείται από 3 έως 5 βολβούς και έχει βάρος από 150 gr έως 500 gr·BULBO SINGOLO (ΕΝΑΣ ΒΟΛΒΟΣ):βάρος: μεταξύ 50 gr και 100 gr. Συσκευάζονται σε δίχτυ, ξύλο, πλαστικό, χαρτόνι, χαρτί και φυσικά φυτικά υλικά. Τα δοχεία που χρησιμοποιούνται για τη συσκευασία πρέπει να είναι κλεισμένα με τρόπο ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεση προϊόντος χωρίς τη θραύση της συσκευασίας. Σε κάθε βολβό το στέλεχος και οι ρίζες πρέπει να έχουν κοπεί πλήρως. Η συσκευασία πρέπει να εκτελείται με προσοχή ώστε η μεταφορά και οι πολλοί χειρισμοί να μην προκαλούν θραύση των κεφαλιών και ιδίως θρυμματισμό των μεμβρανών, με κίνδυνο ευρωτίασης και υποβάθμισης του προϊόντος.

3.7. *Ειδικοί κανόνες σχετικά με την επισήμανση:*

Σε κάθε συσκευασία πρέπει να αναγράφεται, στην ίδια πλευρά της, με ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες, οι ενδείξεις που επιτρέπουν την αναγνώριση του συσκευαστή ή του αποστολέα. Στα δοχεία πρέπει επιπλέον να αναγράφεται η ονομασία «Aglio di Voghiera» και η ένδειξη «denominazione di origine protetta» (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) ή το αρκτικόλεξό της DOP (ΠΟΠ), με χαρακτήρες μεγαλύτερους από οποιαδήποτε άλλη ένδειξη που είναι παρούσα στη συσκευασία, Καθώς και ο κοινοτικός λογότυπος. Οι χωριστοί βολβοί πρέπει να φέρουν ετικέτα η οποία φέρει την ονομασία «Aglio di Voghiera» με την ένδειξη ΠΟΠ, τον κοινοτικό λογότυπο και το όνομα του παραγωγού. Ο λογότυπος έχει κυκλικό σχήμα και ανοιχτογάλανο χρώμα και αποτελείται από τη μορφή μισής σκελίδας σκόρδου με το γράμμα V στο κέντρο. Η σκελίδα έχει κίτρινο χρώμα με πιο βαθύχρωμες δικτυωτές γραμμώσεις. Στον κύκλο, σε πλάγια θέση αναγράφεται με μελανούς χαρακτήρες η ένδειξη «Aglio di Voghiera». Στο επάνω μέρος του κύκλου, και πάντοτε στο εσωτερικό του, εμφανίζεται η ένδειξη D.O.P. (ΠΟΠ), με μελανούς χαρακτήρες. Μόνο για τα διαφημιστικά υλικά επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μια έκδοση σε λευκό χρώμα και, στην περίπτωση αυτή, ο κυκλικός λογότυπος περικλείεται από μαύρη γραμμή. Ο λογότυπος, όταν τυπώνεται πάνω στην ετικέτα, πρέπει να αναπαράγεται σε αναλογία 1/3 σε σχέση με το συνολικό μέγεθος της ετικέτας.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:**

Η περιοχή παραγωγής του Aglio di Voghiera περιλαμβάνει τις ακόλουθες κοινότητες που βρίσκονται στην επαρχία της Ferrara: Voghiera, Masi Torello, Portomaggiore, Argenta και Ferrara.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περοχή:**

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:*

Η περιοχή καλλιέργειας του «Aglio di Voghiera» είναι πεδινή περιοχή, στο περιβάλλον του δέλτα του ποταμού και της μεσοποτάμιας λεκάνης, στοιχεία που δημιουργούν το ιδανικό κλίμα για την ανάπτυξη αυτού του προϊόντος. Τα εδάφη είναι κυρίως αργιλώδη, αργιλοπηλώδη, τυρφώδη πηλώδη. Η παρουσία άφθονης άμμου, ποτάμιας προέλευσης, τους προσδίδει μεγάλη ικανότητα υπόγειας στράγγισης των υδάτων· η ικανότητα αυτή έχει ως αποτέλεσμα να ευνοείται η ανάπτυξη και η εξέλιξη του σκόρδου προφυλάσσοντάς το από τον κίνδυνο ευρωτίασης. Το κλίμα χαρακτηρίζεται από βροχοπτώσεις μικρότερου ύψους σε σχέση με άλλες πεδινές περιοχές και συχνότερες κατά τους εαρινούς σε σύγκριση με τους θερινούς μήνες. Τα θερμά και ηλιόλουστα καλοκαίρια ευνοούν τις εργασίες συγκομιδής και, σε συνδυασμό με τις συνθήκες υγρασίας που είναι τυπικές της περιοχής της Φερράρα, επιτρέπουν την σταδιακή και αργή ξήρανση του «Aglio di Voghiera».

5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος:*

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Aglio di Voghiera» είναι το λευκό φωτεινό χρώμα, ο βολβός μεγάλου μεγέθους, σχεδόν στρογγυλού και κανονικού σχήματος, αποτελούμενος από σκελίδες με απόλυτη συνοχή μεταξύ τους και, κυρίως, η μεγάλη διάρκεια διατήρησής του. Η χημική σύσταση χαρακτηρίζεται από την τέλεια ισορροπία μεταξύ των πτητικών ελαίων με θειούχα συστατικά, ένζυμα, βιταμίνη B, ανόργανα άλατα και

φλαβονοειδή. Άλλο χαρακτηριστικό, όχι λιγότερο σημαντικό, είναι η ιδιαίτερη γενετική ταυτότητα, η οποία αποδεικνύεται μέσω τεχνικών ενίσχυσης του DNA και είναι καρπός της φυσικής επιλογής που επιτεύχθηκε χάρη στην εφαρμογή μεθόδων επιλογής που μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά.

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

Τα χαρακτηριστικά του «Aglio di Voghiera» προέρχονται από τον ισχυρό δεσμό με το περιβάλλον επιπλέον του ανθρώπινου παράγοντα. Τα τυπικά χαρακτηριστικά του προϊόντος που περιγράφονται στο σημείο 5.2 οφείλονται στα εδάφη της καλλιέργειας. Στα αργιλώδη, αργιλοπηλώδη, τυρφώδη πηλώδη εδάφη, στα οποία η παρουσία άμμου ποτάμιας προέλευσης ευνοεί την υπόγεια στράγγιση των υδάτων, οφείλεται η διατηρισιμότητα των βολβών, η μεγάλη αύξηση του μεγέθους τους, το φωτεινό λευκό χρώμα τους και, ιδίως, η κανονική και συμπαγής χαρακτηριστική μορφή τους. Από την αναπαραγωγή των βολβών σποράς, με φυτικό τρόπο, με τη χρησιμοποίηση αυτών που προέρχονται από έναν από τους καλύτερους βολβούς, προκύπτει η τέλεια ισοροπία μεταξύ ενζύμων, βιταμινών και ανόργανων αλάτων που προσδίδουν μια ιδιαίτερη γενετική ταυτότητα σε αυτό το σκόρδο. Ο δεσμός που μόλις αναφέρθηκε μας παραπέμπει στον άλλο ισχυρό δεσμό που καθιστά τόσο ιδιαίτερο το «Aglio di Voghiera», δηλαδή στον ανθρώπινο δεσμό. Πράγματι, ο άνθρωπος ασχολείται ανέκαθεν και με ιδιαίτερη προσοχή με τις τεχνικές άρδευσης κατά την περίοδο σποράς και συγκομιδής, χρησιμοποιώντας δεξιότητες που τελειοποιήθηκαν με την πάροδο των ετών και μεταδόθηκαν από γενιά σε γενιά, επιλέγοντας χειρωνακτικά από την προηγούμενη καλλιέργεια τους καλύτερους βολβούς από τους οποίους λαμβάνεται το υλικό σποράς και φροντίζοντας να είναι οι σπόροι μεγάλοι και υγιείς ενώ, με εξαιρετική επιδεξιότητα, προετοιμάζει και επεξεργάζεται τους βολβούς δημιουργώντας χειρωνακτικά δεσμίδες, πλεξίδες, μικρές πλεξίδες και μονούς βολβούς και τέλος μεταδίδει πολύ εύγευστες συνταγές. Οι πρόσφατες αρχαιολογικές μαρτυρίες και αυτές του παρελθόντος, της αρχαίας Voghenza, επιβεβαιώνουν τον κυρίαρχο ρόλο που είχε το κέντρο αυτό για το δέλτα του Πάδου, τουλάχιστον από τον 7 αιώνα μ.Χ.. Στο τέλος της περιόδου του Άνω Μεσαίωνα, ήταν οι Estensi, άρχοντες της Ferrara, που έφεραν ξανά στο προσκήνιο τα εδάφη της Voghiera. Η διοίκησή τους έδωσε κίνητρα για όλες τις δυνατές καλλιέργειες στα εδάφη της περιοχής, με ιδιαίτερη προσοχή στα φυτά του λαχανόκηπου όπως σαλάτες, χόρτα και αρωματικά φυτά και προπαντός σκόρδο. Μετά την αποχώρηση των Estensi, το 1598, οι εμπειρίες που αποκτήθηκαν στο γεωργικό πεδίο δεν χάθηκαν καθώς άλλοι διάσημοι ιδιοκτήτες αντιλήφθηκαν την αξία αυτών των εδαφών κατά μήκος της κοίτης του αρχαίου Πάδου τα οποία, ακόμη και σήμερα, επιτρέπουν την καλλιέργεια προϊόντων υψηλής εξειδίκευσης όπως το σκόρδο.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

Η εθνική διαδικασία ένστασης ενεργοποιήθηκε με τη δημοσίευση της πρότασης αναγνώρισης της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Aglio di Voghiera» στην Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana αριθ. 124 της 30ης Μαΐου 2007.

Το κείμενο των προδιαγραφών μπορεί να αναζητηθεί στο Διαδίκτυο:

στην ιστοσελίδα: http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

ή

απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του υπουργείου (http://www.politicheagricole.it) – επιλογή «Prodotti di Qualità» (στα αριστερά της οθόνης) και κατόπιν «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».