

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2014/C 347/09)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾****SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9**

«AGLIO BIANCO POLESANO»

N° CE: IT-PDO-0105-01163 — 3.10.2013

IGP () DOP (X)

1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Denominación del producto
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de producción
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros: Envasado — Actualizaciones normativas

2. Tipo de modificación

- Modificación del documento único o de la ficha resumen.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen.
- Modificación del pliego de condiciones que no implica ninguna modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006]
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

3. Modificaciones

Descripción

Tras la derogación de las normas de comercialización del ajo, se ha suprimido la referencia del artículo 2 del pliego de condiciones a las «normas de calidad». Las disposiciones relativas al calibrado no se han modificado.

Se han incluido dos tipos tradicionales de presentación del producto: canastillo (*canestrino*) y manajo (*mazzo*). El *canestrino* constituye una composición tradicional que está alcanzando mucho éxito entre los consumidores, tanto por su atractivo como por la facilidad de utilización teniendo en cuenta su volumen y su peso limitados; el *mazzo* es el resultado de la elaboración primaria hecha sobre el terreno y resulta muy adecuado tanto para la venta directa como para la venta en libre servicio al consumidor que puede adquirir el número de cabezas que desea.

Método de obtención

Se ha incluido la posibilidad de proceder al secado del producto mediante ventilación con aire caliente, ya que este método mejora el secado y la calidad del producto. Se trata de una práctica existente antes del registro de la denominación y que los productores desean incluir en el pliego de condiciones del «Agljo Bianco Polesano» para poderla utilizar cuando las condiciones ambientales no permitan un secado natural óptimo del producto.

Por exigencias comerciales se ha ampliado el período de comercialización del producto recolectado durante el año anterior; este hecho beneficia a los productores con el fin de reducir al mínimo el riesgo de «ruptura» en el suministro a los clientes. Esta modificación no afecta a las características del producto, ya que tiene una notable capacidad de conservación, garantizada posteriormente por el almacenamiento frigorífico.

En el pliego de condiciones se indica que se autoriza la operación de almacenamiento frigorífico. Esta operación, nunca prohibida en el pliego de condiciones, se utiliza en principio para mantener inalteradas las características del producto en la fase de almacenamiento.

Etiquetado

Se han definido normas relativas al etiquetado de los tipos *canestrino* y *mazzo*.

Por razones de síntesis del documento único, se ha considerado oportuno suprimir la descripción del logotipo del producto y las referencias técnicas relativas a su reproducción. La imagen del logotipo del producto no ha sufrido cambios con respecto a la que figura en el documento único publicado en el *Diario Oficial de la Unión Europea*, serie C 104 de 6 de mayo de 2009, página 16.

Envasado

Se han definido normas relativas a la presentación de los tipos *canestrino* y *mazzo*.

El envasado del producto de los tipos «sacos» y «bolsas» puede efectuarse fuera de la zona de producción, mientras que en el caso de todos los demás formatos debe realizarse dentro de la zona de producción de la DOP «Agljo Bianco Polesano». Las formas de presentación en ristra (*treccia*), ristra grande (*treccione*), racimo (*grappolo*), racimo grueso (*grappolone*) y canastillo (*canestrino*) se realizan exclusivamente a mano y son el fruto de la creatividad de los productores y de los enristradores de la zona de producción del «Agljo Bianco Polesano» que se ha perfeccionado a lo largo del tiempo.

En la presentación en *treccia* se ha reducido el número mínimo de cabezas de 8 a 5 y su peso para satisfacer las exigencias de los consumidores, que prefieren presentaciones monodosis o las formadas por un pequeño número de unidades.

Se prevé modificar de «blanco» a «claro» el color de las bolsas de malla utilizadas para el acondicionamiento del «Agljo Bianco Polesano». La modificación tiene en cuenta las ligeras variaciones del color que pueden sufrir las bolsas en las tiendas.

El apartado relativo a los envases y a las formas de presentación se ha simplificado para que los envasadores puedan disponer de una gama más amplia de materiales, incluso en caso de que tuvieran que responder a exigencias específicas en materia de presentación o de exposición del producto de los propios puntos de venta.

Actualizaciones normativas

Se han actualizado las referencias normativas.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽³⁾

«AGLIO BIANCO POLESANO»

Nº CE: IT-PDO-0105-01163 — 3.10.2013

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Aaglio Bianco Polesano»

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

El «Aaglio Bianco Polesano» (ajo blanco Polesano) se comercializa seco y se obtiene de ecotipos locales y de la variedad «Avorio», que ha sido seleccionada a partir de los mismos ecotipos.

Se trata de un ajo con bulbo de forma redondeada regular con un ligero aplastamiento en la base, de color blanco brillante. El bulbo está compuesto por un número variable de bulbillos o dientes, unidos entre ellos de manera compacta, que forman una curva característica en su parte externa. Los dientes que constituyen el bulbo deben ser perfectamente contiguos entre sí. Las pieles que los envuelven son de color rosado de distinta intensidad en la parte cóncava y de color blanco en la parte convexa.

El «Aaglio Bianco Polesano», una vez desecado para su conservación, está compuesto por al menos un 35 % de sustancia seca y un 20 % como mínimo de hidratos de carbono. Además, los bulbos frescos contienen aceites esenciales a base de azufre y componentes volátiles azufrados que le confieren el fuerte olor característico de este tipo de ajo.

En el momento de su despacho al consumo, el «Aaglio Bianco Polesano» debe cumplir los siguientes requisitos en materia de calibre:

— «Extra» calibre mínimo de 45 mm,

— «Prima» calibre mínimo de 30 mm.

El «Aaglio Bianco Polesano» se comercializa en las tradicionales composiciones denominadas: *canestrini* (al menos tres cabezas trenzadas formando una pequeña asa), *trecce* (ristra), *treccione* (ristra gruesa), *grappoli* (racimo) y *grappoloni* (racimo grueso), en redcillas, en bolsas y en manojos.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

—

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

—

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Las fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida son las siguientes: producción del material de siembra, cultivo del ajo, operaciones de secado, preparación tradicional. La técnica de producción se caracteriza por la obtención de los bulbillos mediante la siembra dado que la reproducción se hace por vía vegetativa. Los productores seleccionan a mano la cantidad de producto necesaria para producir «la semilla».

El ciclo de cultivo es anual, con siembra en otoño o invierno, del 1 de octubre al 31 de diciembre.

Las operaciones de secado natural, en pleno campo y/o en las explotaciones o mediante sistemas con ventilación de aire caliente, son fundamentales para el mantenimiento de las características del producto, así como para la posterior elaboración.

(³) Sustituido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012.

La valoración del grado justo de humedad es fundamental para poder proceder a las transformaciones manuales tradicionales: en diferentes formas de trenzas o ristras (*treccia* o *resta*, *treccione*), en forma de racimos (*grappolo*, *grappolone*), en forma de canastillo (*canestrino*) y en forma de manojo (*mazzo*), en los que son fundamentales la experiencia y la habilidad transmitidas de generación en generación.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

El «Aaglio Bianco Polesano» debe comercializarse durante un año, desde el 10 de julio hasta el 9 de julio del año siguiente.

El «Aaglio Bianco Polesano» puede comercializarse en las siguientes presentaciones:

CANESTRINI (canastillo): compuestos por un número de cabezas de ajo comprendido entre 3 y 5 y con un peso de entre 0,15 y 0,30 kg;

MAZZI (manojos): compuestos por un número variable de cabezas de ajo y con un peso de entre 0,5 y 2 kg;

TRECCE (ristras): compuestas por un número de cabezas de ajo comprendido entre 5 y 22 y con un peso de entre 0,35 y 1,2 kg;

TRECCIONI (ristras gruesas): compuestas por un número de cabezas de ajo comprendido entre 30 y 40 y con un peso de entre 2 y 4 kg;

GRAPPOLI (racimos): compuestos por un número de cabezas de ajo comprendido entre 20 y 40 y con un peso de entre 1 y 4 kg;

GRAPPOLONI (racimos gruesos): compuestos por un número de cabezas de ajo comprendido entre 70 y 120 y con un peso de entre 5 y 10 kg.

BOLSAS: número variable de cabezas; peso entre 50 g y 1 kg;

SACOS: número variable de cabezas; peso entre 1 y 20 kg.

El envasado del producto comercializado en los tipos «sacos» y «bolsas» antes descrito puede efectuarse fuera de la zona de producción siempre que el transporte y una excesiva manipulación no provoquen la rotura de las cabezas ni sobre todo la fragmentación de las cutículas, con el consiguiente riesgo de moho y deterioro del producto, mientras que se mantiene en la zona de producción del «Aaglio Bianco Polesano» DOP la preparación de los demás formatos. Los formatos tradicionales (*trecce*, *treccione*, *grappoli*, *grappoloni* y *canestrini*) se realizan tradicionalmente a mano y son el fruto de la creatividad de los productores y de los enristradores de la zona de producción del «Aaglio Bianco Polesano» que se ha perfeccionado a lo largo del tiempo.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

Cada unidad de presentación debe ir acompañada de una etiqueta en la que figurará la denominación, el nombre del productor y el logotipo de identificación de la DOP.

Deberá constar en ella la denominación «Aaglio Bianco Polesano» y la mención «denominazione di origine protetta» (denominación de origen protegida) o su acrónimo DOP en caracteres de mayor tamaño que cualquiera de las demás indicaciones.

El logotipo podrá tener distintas dimensiones según el tipo de envase.



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción del «Aoglio Bianco Polesano» incluye los siguientes municipios del Polesine, situados en la provincia de 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 y Villanova Marchesana.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

Factores ambientales

Las características de los terrenos y el clima templado son los principales factores que condicionan y caracterizan la producción en este territorio del «Aoglio Bianco Polesano». El Polesine es un territorio atravesado por los dos principales ríos italianos, el Po y el Adigio, que antes de las obras actuales de contención que encauzan su curso solían inundar la llanura. Las peculiares características edafológicas de estos territorios son precisamente fruto de las numerosas inundaciones y desbordamientos, ocurridos durante siglos, de los ríos Po y Adigio, que delimitan al sur y al norte la zona de producción: el río Po en particular ha aportado un limo que contiene un elevado porcentaje de arcilla, mientras que el Adigio ha aportado arena silícea.

La acción de los ríos ha dado lugar a la creación de suelos semiligeros, arcillosos, limosos, bien drenados, porosos y fértiles que permiten al «Aoglio Bianco Polesano» obtener sus características peculiares. Además, la elevada presencia de fósforo y potasio intercambiables, calcio y magnesio constituyen la composición química típica de estos terrenos. El clima templado y seco de la zona favorece tanto la desecación del producto como su elaboración en las formas tradicionales.

Factor humano

Añade dos elementos a las posibilidades del terreno: — la capacidad, perfeccionada con los años y transmitida de padres a hijos, de seleccionar a mano las mejores cabezas de ajo para obtener material para sembrar; — las elaboraciones específicas realizadas a mano: los diferentes tipos de ristras (*resta*, *treccione*, *grappolo*, *grappolone*) hacen que este cultivo esté intrínsecamente vinculado al territorio, sus tradiciones y su historia.

5.2. *Carácter específico del producto*

Las características principales del «Aoglio Bianco Polesano» son su color blanco brillante, la forma del bulbo y su elevado rendimiento en sustancia seca, que lo caracteriza y que influye positivamente en la gran capacidad de conservación del producto. El peculiar perfil aromático del «Aoglio Bianco Polesano», debido a la particular combinación de los compuestos volátiles azufrados y de las sustancias aromáticas, permite distinguirlo de los ajos de otras zonas de producción; el análisis sensorial, en efecto, pone de relieve que el perfume resulta menos picante y más persistente que el de otras variedades obtenidas en otras zonas, cualidad esta muy apreciada por los consumidores. El «Aoglio Bianco Polesano» es rico en compuestos aromáticos azufrados, pero aún más en sustancias aromáticas pertenecientes a las otras clases químicas (aldehídos), que aportan notas agradables (hierba recién cortada, olor afrutado dulce) que aumentan durante la fase de conservación y confieren un perfume menos picante y más persistente.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una calidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

El alto contenido de sustancias minerales y la naturaleza de los terrenos arcillosos y limosos, bien drenados, porosos y fértiles, con elevado contenido de potasio, permiten obtener dientes de ajo perfectamente contiguos y compactos, que se caracterizan por un elevado rendimiento en sustancia seca que aumenta la capacidad de conservación del producto.

La elevada presencia de fósforo y potasio intercambiables determina también el típico color blanco brillante del «Aoglio Bianco Polesano».

Por otra parte, el peculiar perfil aromático del ajo está muy condicionado por los aspectos ambientales ya que los componentes aromáticos reflejan los niveles y la actividad de las enzimas responsables de su biosíntesis y estos, a su vez, se ven influenciados por la situación fisiológica de la planta, por las condiciones edafológicas y por los procesos típicos de conservación y elaboración.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006 (*)]

Esta Administración ha puesto en marcha el procedimiento nacional de oposición mediante la publicación de la propuesta de reconocimiento de la DOP «Agljo Bianco Polesano» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n° 166 de 17 de julio de 2013.

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse en el siguiente sitio web:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o bien

accediendo directamente a la página de inicio del sitio web del Ministerio de Política Agrícola, Alimentaria y Forestal (<http://www.politicheagricole.it>), pulsando en «Qualità e sicurezza» (calidad y seguridad) (arriba a la derecha de la pantalla) y en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» (pliegos de condiciones sometidos al examen de la UE).

(*) Véase la nota 3 a pie de página.