

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2009/C 104/08)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA
NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006
"AGLIO BIANCO POLESANO"
EY-nro: IT-PDO-0005-0566-08.11.2006
SMM () SAN (X)

1. **Nimi:**

"Aglio Bianco Polesano"

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa:**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:**

3.1 *Tuotelaji (Liite II):*

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina.

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:*

Aglio Bianco Polesano pidetään kaupan kuivattuna. Se on peräisin paikallisista ekotyypeistä ja niistä jalostetusta Avorio-lajikkeesta.

Kyseessä on muodoltaan säännöllisen pyöreä, alaosastaan hieman litistynyt, väriltään kiiltävän valkoinen valkosipuli. Se koostuu vaihtelevasta määrästä ulkopinnastaan kaarevia kynsiä, jotka liittyvät tiiviisti toisiinsa. Kynsien on oltava täysin kiinni toisissaan. Niitä ympäröivä kuori on väriltään vaihtelevan voimakkaasti punertava koveralla puolella ja valkoinen kuperalla puolella.

Säilytystä varten kuivatun Aglio Bianco Polesanon kuiva-ainepitoisuus on vähintään 35 % ja hiilihydraattipitoisuus vähintään 20 %. Lisäksi tuore valkosipuli sisältää rikkipohjaisia eeterisiä öljyjä ja rikkipitoisia haihtuvia yhdisteitä, jotka antavat tämäntyyppiselle valkosipulille voimakkaan tuoksun.

3.3 *Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):*

—

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.4 *Rehut (ainoastaan silloin, kun on kyseessä eläinperäinen tuote):*

–

3.5 *Tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava määritellyllä maantieteellisellä alueella:*

Seuraavien tuotantovaiheiden on tapahduttava määritellyllä maantieteellisellä alueella: kylvöaineiston tuotanto, valkosipulin viljely, kuivaaminen ja perinteiset jalostustoimenpiteet.

Tuotantomenetelmän erityispiirre on kynsien tuotanto kylvöä varten, koska lisääminen tapahtuu kasvullisesti. Tuottajat valitsevat käsin kylvöä varten tarvittavan lisäysaineiston.

Kasvukausi on yksi vuosi. Kylvö tapahtuu syksyllä/talvella 1 päivästä lokakuuta 31 päivään joulukuuta välisenä aikana.

Kuivaaminen tapahtuu luonnollisesti pellolla ja/tai tilalla, mikä on tärkeää tuotteen ominaisuuksien säilymisen ja jatkojalostuksen kannalta.

Oikean kosteusasteen arvioiminen on ratkaisevaa käsin tapahtuvan perinteisen jatkokäsittelyn kannalta, kun valkosipulit sidotaan erikokoisiksi leteiksi tai nipuiksi (*resta, treccione, grappolo, grappolone*). Tässä vaiheessa korostuvat sukupolvien myötä kertynyt kokemus ja osaaminen.

Agljo Bianco Palesano on pidettävä kaupan 30. päivästä heinäkuuta 31 päivästä toukokuuta ja seuraavan.

3.6 *Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:*

Agljo Bianco Polesano voidaan pitää kaupan seuraavissa tarjontamuodoissa:

LETTI (*TRECCIA*): jossa on 8–22 valkosipulia ja joka painaa 0,5–1,2 kg;

ISO LETTI (*TRECCIONE*): jossa on 30–40 valkosipulia ja joka painaa 2–4 kg;

NIPPU (*GRAPPOLO*): jossa on 20–40 valkosipulia ja joka painaa 1–4 kg;

ISO NIPPU (*GRAPPOLONE*): jossa on 70–120 valkosipulia ja joka painaa 5–10 kg;

RASIA: jossa on vaihteleva määrä valkosipuleita ja joka painaa 50–1 000 g;

PUSSI TAI SÄKKI: jossa on vaihteleva määrä valkosipuleita ja joka painaa 1–20 kg.

Erikokoiset letit ja niput pakataan valkoiisiin verkkoihin; ne suljetaan tarrateipillä, jossa on tuotteen logo. Ne voidaan pakata myös puusta, muovista, pahvista tai muusta asianmukaisesta materiaalista tehtyihin pakkauksiin.

Pakkaukset, pussit ja säkit on valmistettu valkoisesta verkosta, jotka suljetaan ja varustetaan tuotteen logolla. Ne voidaan pakata myös puusta, muovista, pahvista tai muusta asianmukaisesta materiaalista tehtyihin pakkauksiin.

Tuote voidaan pakata pusseihin, säkkeihin ja rasioihin myös tuotantoalueen ulkopuolella, kunhan huolehditaan siitä, ettei kuljetuksesta ja ylimääräisistä käsittelyvaiheista aiheudu vaurioita valkosipuleille ja erityisesti halkeamia kuoreen, jotka saattavat johtaa homeen kehittymiseen ja tuotteen laadun heikkenemiseen.

3.7 Merkintöjä koskevat erityissäännöt:

Kunkin tarjontamuodon mukana on oltava tunnustuskortti, jossa on tuotteen ja tuottajan nimi sekä SAN-tunnus.

Kussakin pakkauksessa on oltava etiketti, jossa on oltava samalle puolelle painetuin luettavin ja lähtemättömin kirjaimin merkityt tiedot, joiden avulla voidaan tunnistaa pakkaaja tai toimittaja sekä tuotteen luonne, alkuperä ja kauppaominaisuudet, sekä muut aiheelliset tiedot. Lisäksi pakkauksiin on merkittävä muita tietoja suuremmin kirjaimin nimitys "Aglio Bianco Polesano" sekä maininta "suojattu alkuperänimitys" tai vastaava kirjainlyhenne "DOP" (SAN).

Tunnus on soikio, jossa on sinisellä pohjalla kuvattuna vihreä Polesinen maantieteellisen alueen tyylytelty kartta. Karttaan on merkitty sinisellä Polesinen luonnolliset rajat, Adige ja Po. Tyylytellyn kartan yläpuolella on teksti "DOP" (SAN), jossa toistuvat Italian lipun värit (vihreä "D", punainen "P" ja valkoinen, valkosipulin muotoa jäljittelevä "O"). Soikiota ympäröi sininen teksti "Aglio Bianco Polesano – Denominazione D'Origine Protetta", jonka kirjasintyyppi on Trebuchet MS Bold Italic ja Italic. Väritys voi vaihtoehtoisesti olla myös mustavalkoinen tai harmaan eri sävyinen. Tunnuksen koko voi vaihdella pakkaustyyppin mukaan.



4. Maantieteellisen alueen tarkka rajausta:

Aglio Bianco Polesanon tuotantoalue käsittää seuraavat Polesinen alueen kunnat, Rovigon maakunnassa: Adria, Arquà Polesine, Bosaro, Canaro, Canda, Castalguglielmo, 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 ja Villanova Marchesana.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Ympäristötekijät

Maaperän ominaisuudet ja lauhkea ilmasto ovat Aglio Bianco Polesanon tuotantoon tällä alueella vaikuttavat tärkeimmät tekijät. Polesinen läpi virtaa kaksi Italian suurinta jokea, Po ja Adige, jotka ennen asettumistaan nykyisiin uomiinsa pengerrystöiden ansiosta tulvivat usein tasangolle. Alueen maaperän erityisominaisuudet johtuvat nimenomaan sitä etelässä ja pohjoisessa rajaavien Po- ja Adige-jokien säännöllisestä tulvimisesta yli äyräidensä vuosisatojen ajan. Pon mukana on kulkeutunut runsaasti savea sisältävää lietettä ja Adigen mukana kvartsihiekkää.

Edellä mainittujen jokien vaikutuksesta on kehittynyt keskitiivis, saven- ja liejunsekainen, vettä läpäisevä, huokoinen ja hedelmällinen maaperä, joka antaa Aglio Bianco Polesanolle sen erityisominaisuudet. Myös vaihtuvan fosforin ja kaliumin sekä kalsiumin ja magnesiumin korkeat pitoisuudet ovat luonteenomaisia maaperän kemialliselle koostumukselle.

Alueen lauhkea ja kuiva ilmasto edesauttaa sekä tuotteen kuivaamista että muita perinteisiä käsittelyjä.

Inhimilliset tekijät

Maaperän ominaisuuksien lisäksi tuotteen laatuun vaikuttavat seuraavat tekijät:

- vuosien varrella hioutunut sukupolvelta toiselle siirtynyt taito valita käsin parhaat valkosipulit (*teste*) lisäysaineistoksi;
- käsin suoritettavat työvaiheet, kun valkosipulit letitetään (*resta, treccione*) tai sidotaan erikokoisiksi nipuiksi (*grappolo, grappolone*), osoittavat, että viljely on olennaisesti sidoksissa alueeseen, sen perinteisiin ja historiaan.

5.2 Tuotteen erityisyys:

Aglio Bianco Polesanon tärkeimmät ominaisuudet ovat hohtavan valkoinen väri, valkosipulin muoto ja korkea kuiva-ainepitoisuus, joka vaikuttaa suotuisasti tuotteen säilyvyyteen. Haihtuvien rikkiyhdisteiden ja aromaattisten aineiden erityisestä yhdistelmästä johtuvan omintakeisen makuprofiilinsa ansiosta Aglio Bianco Polesano erottuu muilla alueilla tuotetusta valkosipulista. Aistinvarainen arviointi osoittaa, että tuoksu on vähemmän pistävä ja kestävämpi kuin muilla alueilla tuotetuilla lajikkeilla, ja kuluttajat arvostavat suuresti tätä ominaisuutta. Aglio Bianco Polesano sisältääkin runsaasti aromaattisia rikkiyhdisteitä sekä erityisesti muihin kemiallisiin luokkiin (aldehydit) kuuluvia aromaattisia aineita; ne tuovat miellyttäviä lisävahteita (vastaleikattu ruoho, kevyen hedelmäinen aromi), jotka voimistuvat säilytyksen aikana ja joiden ansiosta tuoksu on vähemmän pistävä ja kestävämpi.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):

Runsaasti kivennäisaineita ja erityisesti kaliumia sisältävän saven- ja liejunsekaisen, vettä läpäisevän, huokoisen ja hedelmällisen maaperän ansiosta kynnet ovat tiiviisti kiinni toisissaan, ja niiden kuiva-ainepitoisuus on korkea, mikä parantaa tuotteen säilyvyyttä.

Vaihtuvan fosforin ja kaliumin korkeat pitoisuudet vaikuttavat myös Aglio Bianco Polesanon kiiltävän valkoisen värin kehittymiseen.

Myös omintakeinen makuprofiili johtuu paljolti ympäristötekijöistä, sillä aromaattiset ainekset heijastavat niiden biosynteesin taustalla olevien entsyymien tasoa ja toimintaa, jotka puolestaan ovat riippuvaisia kasvin fysiologisesta tilasta, maaperä- ja ilmasto-olosuhteista sekä perinteisistä säilytys- ja käsittelymenetelmistä.

Eritelmän julkaisutiedot:

Hallitus on aloittanut kansallisen vastaväitemenettelyn julkaisemalla annettu 10 päivänä marraskuuta 2005 Italian tasavallan virallisen lehden numerossa 262 ehdotuksen suojatun alkuperänimityksen ”Aglio Bianco Polesano” hyväksymiseksi.

Eritelmän konsolidoituun toisintoon voi tutustua

— joko seuraavan linkin välityksellä:

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

tai

— menemällä suoraan maatalousministeriön kotisivulle (www.politicheagricole.it) ja valisemalla sieltä ensin ”Prodotti di Qualità” (vasemmassa laidassa) ja sen jälkeen ”Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE (Reg CE 510/2006)”.
