

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2014/C 347/09)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla.

MUUTOSHAKEMUS

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu**NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006⁽²⁾****9 ARTIKLASSA TARKOITETTU MUUTOSHAKEMUS****”AGLIO BIANCO POLESANO”****EY- N:o: IT-PDO-0105-01163 – 3.10.2013****SMM () SAN (X)****1. Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee**

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- Merkinnät
- Kansalliset vaatimukset
- Muu: Pakkaaminen – tarkistettu lainsäädäntöviittaukset

2. Muutoksen/muutosten tyyppi

- Yhtenäisen asiakirjan tai yhteenvedon muutos
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n eritelmän muutos, kun yhtenäistä asiakirjaa tai yhteenvedoa ei ole julkaistu
- Eritelmän muutos, joka ei edellytä julkaistun yhtenäisen asiakirjan muutosta (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 3 kohta)
- Eritelmän väliaikainen muutos, joka johtuu viranomaisten asettamista pakollisista terveys- tai kasvinsuojelutoimista (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 4 kohta)

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

3. Muutos/muutokset

Tuotteen kuvaus

Koska valkosipulin kaupan pitämistä koskevat vaatimukset on lakkautettu, viittaukset laatuvaatimuksiin on poistettu eritelmän 2 artiklasta. Kokoa koskevia vaatimuksia ei ole muutettu.

Eritelmään on lisätty tuotteen kaksi perinteistä tarjontamuotoa: "vasu" (canestrino) ja kimppu (mazzo). "Vasu" on kuluttajien suosima perinteinen tarjontamuoto niin esteettisistä kuin käytännön syistä, sillä se vie vähän tilaa eikä ole painava. Ensimmäisten, viljelmillä tehtyjen jalostusvaiheiden tuloksena syntynyt kimppu soveltuu yhtä hyvin suoramyyntiin kuin valintamyymälöihin, sillä kuluttaja voi tällöin ostaa tarvitsemansa määrän valkosipuleita.

Tuotantomenetelmä

Tuotteen kuivatus saa nykyään tapahtua puhaltamalla kuumaa ilmaa, sillä menetelmä tehostaa kuivumista ja parantaa tuotteen laatua. Tuottajat haluavat lisätä "Agljo Bianco Polesano" -nimityksen eritelämään tämän nimityksen rekisteröintiä edeltäneen käytännön, jotta sitä voidaan käyttää, jos tuotteen luonnollinen kuivatus ei suju optimaalisesti ympäristöolojen takia.

Edeltävänä vuonna korjattujen tuotteiden kaupanpitoaika on pidennetty kaupallisista syistä tuottajien etua ajatellen, jotta tuotteen saatavuudessa esiintyisi mahdollisimman vähän katkoja. Muutos ei vaikuta tuotteen ominaisuuksiin, sillä sen säilyvyys on tunnetusti hyvä ja paranee entisestään kylmävarastoinnissa.

Eritelmässä todettiin, että kylmävarastointi on sallittua. Kylmävarastointia ei ole eritelmässä koskaan kielletty, ja sen päätarkoituksena on estää tuotteen ominaisuuksien muuttuminen varastoinnin aikana.

Merkinnät

"Vasujen" ja kimppujen merkintöjä koskevat vaatimukset on määritelty.

Jotta yhtenäisestä asiakirjasta ei tulisi liian pitkä, katsottiin aiheelliseksi poistaa tuotteen logon kuvaus sekä sen painamista koskevat tekniset ohjeet. Logon kuva pysyy ennallaan, samanlaisena kuin *Euroopan unionin virallisen lehden* C-sarjan 6.5.2009 ilmestyneen numeron 104 sivulla 16 julkaistussa yhtenäisessä asiakirjassa.

Pakkaaminen

On määritelty vaatimukset, jotka koskevat tuotteen kauppakunnostusta "vasuiksi" tai kimpuiksi.

Tuotantoalueen ulkopuolella sallitaan pakkaaminen ainoastaan pusseihin, säkkeihin ja pakkauksiin; kaikki muuntyyppinen kauppakunnostus on tehtävä SAN-tuotteen "Agljo Bianco Polesano" tuotantoalueella. Tuote valmistellaan tarjontamuotoihinsa – erikokoiset letit (treccia, treccione) ja niput (grappolo, grappolone) sekä "vasu" (canestrino) – yksinomaan käsin, mikä kertoo Aglio Bianco Polesanon tuottajien ja pakkaajien ajan myötä kehittyneestä luovuudesta.

Valkosipulien vähimmäismäärä on pienennetty letissä kahdeksasta viiteen, ja sen painoa on laskettu kuluttajien odotusten mukaisesti, sillä he suosivat kerta-annospakkauksia tai pieniä yksikköpakkauksia.

Agljo Bianco Polesanon pakkaamisessa käytettävien verkkojen värin kuvaus muutetaan valkoisesta vaaleaksi. Muutoksella halutaan ottaa huomioon hienoiset värimuutokset, joita verkoissa saattaa tapahtua myymälässä.

Pakkauksia ja pakkaustyyppejä käsittelevää kohtaa on yksinkertaistettu, jotta pakkaajilla olisi käytettävissään laajempi materiaalivalikoima ja voitaisiin myös vastata erityisvaatimuksiin, jotka koskevat tuotteen tarjontamuotoja ja näytteille asettamista myyntipisteissä.

Tarkistetut lainsäädäntöviittaukset

Tarkistettuja lainsäädäntöviittauksia on muutettu.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu**NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006 ⁽³⁾****”AGLIO BIANCO POLESANO”****EY- N:o: IT-PDO-0105-01163 – 3.10.2013****SMM () SAN (X)****1. Nimi**

Agljo Bianco Polesano

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**3.1 Tuotetyyppi**

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Agljo 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 Agljo Bianco Polesanon kuiva-ainepitoisuus on vähintään 35 prosenttia ja hiilihydraattipitoisuus vähintään 20 prosenttia. Lisäksi tuore valkosipuli sisältää rikkipohjaisia eteerisiä öljyjä ja rikkipitoisia haihtuvia yhdisteitä, jotka antavat tämäntyypiselle valkosipulille voimakkaan tuoksun.

Kulutukseen luovuttamisen ajankohtana Agljo Bianco Polesanon on vastattava seuraavia vaatimuksia:

— ”Extra”-version läpimitta on vähintään 45 mm,

— ”Prima”-version läpimitta on vähintään 30 mm.

Agljo Bianco Polesanoa pidetään perinteisesti kaupan seuraavissa muodoissa: ”vasu” (canestrino; koostuu vähintään kolmesta silmukan muotoon letitetystä valkosipulin varresta), erikokoiset letit (treccia, treccione) ja erikokoiset niput (grappolo, grappolone) joko verkkopakkausissa, pusseissa, säkeissä tai kimppuina.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

—

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

—

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Seuraavien erityisten tuotantovaiheiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella: kylvöaineiston tuotanto, valkosipulin viljely, kuivaaminen ja perinteiset jalostustoimenpiteet. Tuotantomenetelmän erityispiirteenä 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. päivän lokakuuta ja 31. päivän joulukuuta välisenä aikana.

Luonnollinen kuivatus pellolla ja/tai tilalla taikka kuumaa ilmaa puhaltavin laittein on tärkeitä tuotteen ominaisuuksien säilymisen ja jatkojalostuksen kannalta.

⁽³⁾ Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

Oikean kosteusasteen arvioiminen on ratkaisevaa käsin tapahtuvan perinteisen jatkokäsittelyn kannalta, kun valkosipulit sidotaan erikokoisiksi leteiksi (treccia, resta, treccione), nipuiksi (grappolo, grappolone) tai "vasuiksi" (canestrini) ja kootaan kimpuiksi (mazzi). Se vaatii sukupolvien myötä kertynyttä kokemusta ja osaamista.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

Agljo Bianco Polesano on pidettävä kaupan vuoden ajan, 10. päivästä heinäkuuta seuraavan vuoden 9. päivään heinäkuuta.

Agljo Bianco Polesanoa voidaan pitää kaupan seuraavissa tarjontamuodoissa:

"VASU" (CANESTRINO): sisältää 3–5 valkosipulia ja painaa 0,15–0,30 kg,

KIMPPU (MAZZO): sisältää vaihtelevan määrän valkosipuleita ja painaa 0,5–2 kg,

LETTI (TRECCIA): sisältää 5–22 valkosipulia ja painaa 0,35–1,2 kg,

ISO LETTI (TRECCIONE): sisältää 30–40 valkosipulia ja painaa 2–4 kg,

NIPPU (GRAPPOLO): sisältää 20–40 valkosipulia ja painaa 1–4 kg,

ISO NIPPU (GRAPPOLONE): sisältää 70–120 valkosipulia ja painaa 5–10 kg,

PAKKAUS: sisältää vaihtelevan määrän valkosipuleita ja painaa 50–1 000 g,

PUSSI TAI SÄKKI: sisältää vaihtelevan määrän valkosipuleita ja painaa 1–20 kg.

Tuote voidaan pakata pusseihin, säkkeihin ja pakkauksiin (ks. edellä) myös tuotantoalueen ulkopuolella, kunhan huolehditaan siitä, ettei kuljetuksesta ja ylimääräisistä käsittelyvaiheista aiheudu vaurioita valkosipuleille eikä etenkin kuoreen halkeamia, jotka saattavat johtaa homeen kehittymiseen ja tuotteen laadun heikkenemiseen. Muiden tarjontamuotojen pakkaaminen on sallittua yksinomaan SAN-tuotteen "Agljo Bianco Polesano" tuotantoalueella. Kautta aikojen tuote on valmistettu perinteisiin tarjontamuotoihinsa – letti (treccia), iso letti (treccione), erikokoiset niput (grappolo, grappolone) ja "vasu" (canestrino) – yksinomaan käsin, mikä kertoo Agljo Bianco Polesanon tuottajien ja pakkaajien ajan myötä kehittyneestä luovuudesta.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

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

Lisäksi pakkauksiin on merkittävä muita tietoja suuremmin kirjaimin nimitys "Agljo Bianco Polesano" sekä maininta "denominazione di origine protetta" (suojattu alkuperänimitys) tai vastaava kirjainlyhenne "DOP" (SAN).

Tunnuksen koko voi vaihdella pakkaustyyppin mukaan.



4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Agljo Bianco Polesanon tuotantoalue käsittää seuraavat Polesinen alueen kunnat Rovigon maakunnassa: 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 ja Villanova Marchesana.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Ympäristötekijät

Maaperän ominaisuudet ja lauhkea ilmasto ovat tärkeimmät Aglio Bianco Polesanon tuotantoon tällä alueella vaikuttavat tekijät. Polesinen läpi virtaa kaksi Italian suurinta jokea, Po ja Adige, jotka aiemmin tulvivat usein tasangolle ennen kuin niiden virtaamaa hiljattain säädettiin pengertämällä. Alueen maaperän erityisominaisuudet johtuvat nimenomaan sitä etelässä ja pohjoisessa rajaavien Po- ja Adigejokien 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

Agljo 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 ryhmiin (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

(asetuksen (EY) N:o 510/2006 (*) 5 artiklan 7 kohta)

Hallitus on aloittanut kansallisen vastaväitemenettelyn julkaisemalla Italian tasavallan 17. heinäkuuta 2013 ilmestyneen virallisen lehden numerossa 166 ehdotuksen suojatun alkuperänimityksen "Agljo Bianco Polesano" hyväksymiseksi.

Eritelmän konsolidoituun toisintoon voi tutustua seuraavan linkin välityksellä: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

tai

menemällä suoraan Italian maatalousministeriön kotisivulle (www.politicheagricole.it) ja valitsemalla sieltä ensin "Qualità e sicurezza" (laatu ja turvallisuus) (oikeasta yläalaidasta) ja sen jälkeen "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE" (EU:n tarkasteltavaksi lähetetyt eritelmät).

(*) Katso alaviite 3.