

Publication d'une demande au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) N° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2009/C 104/08)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) N° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«AGLIO BIANCO POLESANO»

CE N°: IT-PDO-0005-0566-08.11.2006

IGP () AOP (X)

1. Dénomination:

«Agljo Bianco Polesano»

2. État membre ou pays tiers:

Italie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:

3.1. Type de produit (Annexe II):

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

L'«Agljo Bianco Polesano» est commercialisé à l'état sec. Il est obtenu à partir d'écotypes locaux ainsi que de la variété «Avorio», qui a été sélectionnée à partir de ces écotypes.

C'est une plante au bulbe de forme arrondie régulière, légèrement aplati à la base, de couleur blanc brillant. Ce bulbe se compose d'un nombre variable de gousses attenantes, dont la partie tournée vers l'extérieur présente une courbure caractéristique. Ces gousses doivent être parfaitement contiguës. Leur enveloppe a une coloration rosée d'intensité variable dans la partie concave, blanche dans la partie convexe.

Une fois séché pour être conservé, l'«Agljo Bianco Polesano» se compose d'au moins 35 % de substance sèche et de minimum 20 % d'hydrates de carbone. De plus, les bulbes frais contiennent des huiles essentielles à base de soufre et des composés volatiles soufrés lui conférant le parfum prononcé qui caractérise ce type d'ail.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés):

—

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

Les étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire de production sont les suivantes: l'obtention du produit à semer, la culture de l'ail, les opérations de séchage, les traitements traditionnels.

La technique de production est caractérisée par l'obtention des gousses pour les semis étant donné que la reproduction se fait par voie végétative. Les producteurs sélectionnent à la main la quantité de produit nécessaire pour obtenir «la semence».

La culture se fait selon un cycle annuel, la plantation ayant lieu en automne/hiver, entre le 1^{er} octobre et le 31 décembre.

Les opérations de séchage naturel, qui ont lieu en plein champ et/ou dans les locaux de l'exploitation, sont essentielles aussi bien pour que le produit conserve ses caractéristiques qu'en vue de son traitement ultérieur.

Il est capital de savoir évaluer le bon degré d'humidité pour pouvoir procéder aux transformations manuelles traditionnelles: en tresse (treccia ou «resta»), en natte (treccione), en grappe (grappolo) ou en gerbe (grappolone), qui requièrent l'expérience et l'habileté transmise depuis des générations.

L'«Aaglio Bianco Polesano» doit être commercialisé entre le 30 juillet et le 31 mai de l'année suivante.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:*

L'«Aaglio Bianco Polesano» peut être commercialisé sous les formes suivantes:

TRECCE (tresses): comprenant de 8 à 22 bulbes et d'un poids compris entre 0,5 et 1,2 kg;

TRECCIONI (nattes): de 30 à 40 bulbes et poids compris entre 2 et 4 kg;

GRAPPOLI (grappes): de 20 à 40 bulbes et poids compris entre 1 et 4 kg;

GRAPPOLONI (gerbes): de 70 à 120 bulbes et poids compris entre 5 et 10 kg;

PAQUETS: bulbes en nombre variable, d'un poids compris entre 50 g et 1 000 g;

SACS: bulbes en nombre variable, d'un poids compris entre 1 kg et 20 kg.

Les gerbes, grappes, nattes et tresses sont placées dans un filet blanc et scellées à l'aide d'un ruban adhésif comportant le logo de l'appellation et peuvent être mises dans des emballages en bois, en plastique, en carton ou tout autre matériau approprié.

Les paquets et les sacs sont constitués de sacs en filet blanc scellés, sur lesquels on appose le logo de l'appellation. Ces paquets et sacs peuvent également être mis dans des emballages en bois, en plastique, en carton ou tout autre matériau approprié.

Le conditionnement du produit dans les typologies sacs et paquets peut avoir lieu en dehors de la zone de production, à condition que le transport et un trop grand nombre de manipulations ne provoquent pas la rupture des têtes, et avant tout la fragmentation des cuticules, faisant naître un risque de moisissure et de détérioration du produit.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

Chaque forme de conditionnement doit comporter une étiquette sur laquelle figurent l'appellation, le nom du producteur et le logo d'identification de l'AOP.

Chaque emballage doit comporter, regroupées d'un même côté, en caractères lisibles et indélébiles, les indications permettant d'identifier le conditionneur ou l'expéditeur, la nature du produit et son origine, ses caractères commerciaux et autres informations utiles. Les emballages doivent également mentionner l'appellation «Aaglio Bianco Polesano» ainsi que la mention «denominazione di origine protetta» (appellation d'origine protégée) ou son acronyme «DOP» en caractère plus grands que toutes les autres indications présentes.

Le logo distinctif se compose d'un ovale dans lequel s'inscrit un plan stylisé de l'aire géographique du «Polesine», en vert sur fond bleu. Sur ce plan, les deux frontières naturelles du Polesine, l'Adige et le Pô, sont représentées en bleu. En surimpression sur ce plan stylisé apparaît la mention «DOP» qui rappelle le drapeau italien («D» vert, «P» rouge et la lettre «O» blanche, en forme de tête d'ail). Autour de l'ovale figure la mention «Aaglio Bianco Polesano — Denominazione d'Origine Protetta» (appellation d'origine protégée) en bleu, en caractères Trebuchet MS Bold Italic et Italic (gras italique et italique). Des variantes sont autorisées pour les couleurs: monochrome ou en niveaux de gris. Les dimensions du logo peuvent varier en fonction du type de conditionnement.



4. Délimitation concise de l'aire géographique:

L'aire de production de l'«Aaglio Bianco Polesano» inclut les communes suivantes du Polesine, situées dans la province de Rovigo: Adria, Arquà Polesine, Bosaro, Canaro, Canda, Castelguglielmo, Ceregnano, Costa di Rovigo, Crespino, Fiesso Umbertiano, Frassinelle Polesine, Fratta Polesine, Gavello, Guarda Veneta, Lendinara, Lusina, Occhiobello, Papozze, Pettorazza Grimani, Pincara, Polesella, Pontecchio Polesine, Rovigo, San Bellino, San Martino di Venezze, Villadose, Villamarzana, Villanova del Ghebbo, Villanova Marchesana.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Facteurs environnementaux

Les caractéristiques des terrains et le climat tempéré sont les facteurs principaux qui conditionnent et caractérisent la production de l'«Aoglio Bianco Polesano» sur ce territoire. Le Polesine est un territoire traversé par deux des grands fleuves italiens, le Pô et l'Adige, qui, avant les récents travaux d'endiguement réalisés pour réguler leur cours, ont fréquemment inondés la plaine. Les caractéristiques pédologiques particulières de ces territoires sont justement le résultat des nombreuses crues et inondations survenues au cours des siècles, dues à ces deux fleuves, le Pô et l'Adige, qui délimitent au Sud et au Nord l'aire de production: plus particulièrement, le Pô a apporté une quantité de limon contenant un pourcentage élevé d'argile alors que l'Adige a apporté du sable siliceux.

L'action de ces fleuves a donc donné lieu à la formation de sols semi-légers, argileux/limoneux, bien drainés, poreux et fertiles qui confèrent à l'«Aoglio Bianco Polesano» ses caractéristiques particulières. En outre, la présence de quantités importantes de phosphore et de potassium échangeables, de calcium et de magnésium est typique de la composition chimique de ces terrains.

Le climat tempéré et sec de la région favorise aussi bien le séchage du produit que son traitement selon les présentations traditionnelles.

Facteur humain

Celui-ci s'ajoute aux potentialités des sols grâce à deux éléments:

- la capacité, affinée au fil des ans et transmise de père en fils, de sélectionner manuellement les meilleurs bulbes (*teste*) pour en tirer le matériel à semer;
- les travaux particuliers de tressage à la main: la tresse appelée «resta», la natte, la grappe et la gerbe font en sorte que cette culture est intrinsèquement liée au territoire, à ses traditions et à son histoire.

5.2. Spécificité du produit:

L'«Aoglio Bianco Polesano» se caractérise essentiellement par sa couleur blanc brillant, la forme de son bulbe ainsi que par son rendement élevé en substance sèche, qui contribue à conférer à ce produit d'excellentes caractéristiques de conservation. Le profil aromatique particulier de l'«Aoglio Bianco Polesano», dû à la combinaison particulière des composés volatiles soufrés et des substances aromatiques, permet de le distinguer des aulx provenant d'autres zones de production; l'analyse sensorielle met en effet en évidence que sa flaveur est moins piquante et plus persistante que celle d'autres variétés provenant d'autres zones, qualité qui est très appréciée du consommateur. En particulier, l'«Aoglio Bianco Polesano» s'avère riche en composés aromatiques soufrés, mais encore plus en autres substances aromatiques appartenant à d'autres classes chimiques (aldéhydes), qui apportent des notes agréables (herbes fraîchement coupée, flaveur fruitée douce) qui se développent pendant l'étape de la conservation et lui donnent cette odeur et ce goût moins piquant et plus durable.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):

La bonne teneur en substances minérales et la nature argilo-limoneuse des sols, bien drainés, poreux et fertiles, à haute teneur en potassium, permettent d'obtenir des gousses parfaitement contiguës et compactes, caractérisées par un rendement élevé en substance sèche, qui améliore l'aptitude à la conservation du produit.

La haute teneur en potassium et phosphore échangeables explique aussi la couleur blanc brillant typique de l'«Aaglio Bianco Polesano».

Mais le profil aromatique particulier de l'ail aussi est fortement conditionné par les aspects environnementaux, dans la mesure où les composants aromatiques reflètent les taux et l'activité des enzymes responsables de leur biosynthèse et où ceux-ci, à leur tour, sont influencés par l'état physiologique de la plante, par les conditions pédoclimatiques et par les méthodes traditionnelles de conservation et de traitement.

Référence à la publication du cahier des charges:

L'administration soussignée a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la demande de reconnaissance de l'appellation d'origine protégée (AOP) «Aaglio Bianco Polesano» au Journal officiel de la République italienne n° 262 du 10 novembre 2005.

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site Internet:

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

ou

— en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère (www.politicheagricole.it) et en cliquant sur «Prodotti di Qualità» [Produits de qualité] (à gauche de l'écran) et sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg.CE 510/2006)» [Cahiers des charges soumis à l'examen de l'UE (Règlement (CE) n° 510/2006)].
