

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2014/C 347/09)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE DE MODIFICATION

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 ⁽²⁾****DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9****«AGLIO BIANCO POLESANO»****N° CE: IT-PDO-0105-01163 — 3.10.2013****IGP () AOP (X)****1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification**

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autre: Conditionnement — Mises à jour législatives

2. Type de modification(s)

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Règlement remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

3. Modification(s)

Description du produit

À la suite de l'abrogation des normes de commercialisation de l'ail, la référence aux «normes de qualité» à l'article 2 du cahier des charges a été supprimée. Les exigences relatives au calibre n'ont pas été modifiées.

Deux types traditionnels de présentation du produit ont été introduits: le petit panier (*canestrino*) et le bouquet (*mazzo*). Le petit panier est une présentation traditionnelle qui remporte beaucoup de succès auprès des consommateurs, tant pour des raisons esthétiques que pratiques, étant donné son encombrement et son poids limités. Le bouquet, résultat des premiers traitements exécutés dans les champs, convient aussi bien à la vente directe qu'à la vente en libre-service, puisqu'il permet au consommateur d'acheter le nombre de bulbes désiré.

Méthode d'obtention

Il est à présent permis de procéder au séchage du produit par ventilation avec de l'air chaud, cette méthode améliorant le séchage et la qualité du produit. Les producteurs désirent ajouter cette pratique antérieure à l'enregistrement de la dénomination au cahier des charges de l'«Aoglio Bianco Polesano» afin de pouvoir y recourir si les conditions environnementales ne permettent pas un séchage naturel optimal du produit.

Pour des raisons commerciales, la période de commercialisation du produit récolté l'année précédente a été allongée, dans l'intérêt des producteurs, afin de réduire au minimum le risque de «rupture» dans l'approvisionnement des clients. Cette modification n'influence pas les caractéristiques du produit, dont l'aptitude à la conservation est bien connue et est encore améliorée par l'entreposage réfrigéré.

Il a été indiqué dans le cahier des charges que l'opération d'entreposage réfrigéré était autorisée. Cette opération que le cahier des charges n'a jamais interdite est en principe pratiquée afin que les caractéristiques du produit ne soient pas altérées durant le stockage.

Étiquetage

Des normes relatives à l'étiquetage des petits paniers et des bouquets ont été définies.

Afin de limiter la longueur du document unique, il a été jugé opportun de supprimer la description du logo du produit ainsi que les références techniques relatives à la reproduction de celui-ci. L'image du logo du produit reste inchangée par rapport à celle qui figure dans le document unique publié au *Journal officiel de l'Union européenne* C 104 du 6 mai 2009, p. 16.

Conditionnement

Des normes relatives au conditionnement en petits paniers ou en bouquets ont été définies.

Seul le conditionnement des types «sacs» et «emballages» peut être effectué en dehors de l'aire de production; pour tous les autres types, le conditionnement doit advenir dans l'aire de production de l'AOP «Aoglio Bianco Polesano». Les formes de conditionnement en tresse (*treccia*), natte (*treccione*), grappe (*grappolo*), gerbe (*grappolonegerbe*) et petit panier (*canestrino*) sont réalisées exclusivement à la main et sont le fruit de la créativité des producteurs et des conditionneurs de l'aire de production de l'«Aoglio Bianco Polesano», qui s'est perfectionnée au fil du temps.

Le nombre minimal de bulbes du type de conditionnement en tresse est passé de 8 à 5 et son poids a été réduit pour répondre aux attentes des consommateurs qui préfèrent les conditionnements unidoses ou contenant un nombre limité d'unités.

Il est prévu de modifier de «blanc» à «clair» la couleur des filets utilisés pour le conditionnement de l'«Aoglio Bianco Polesano». La modification prend en compte les légers changements de couleur que peuvent subir les filets en magasin.

Le paragraphe concernant les emballages et les formes de conditionnement a été simplifié afin de permettre aux conditionneurs de disposer d'un choix plus vaste de matériel, y compris pour faire face à des exigences particulières en matière de présentation ou d'exposition du produit dans les points de vente.

Mises à jour législatives

Les références légales ont été modifiées.

DOCUMENT UNIQUE

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 ⁽³⁾

«AGLIO BIANCO POLESANO»

N° CE: IT-PDO-0105-01163 — 3.10.2013

IGP () AOP (X)

1. **Dénomination**

«Aaglio Bianco Polesano»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

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

3.1. *Type de produit*

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'«Aaglio 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 en vue de sa conservation, l'«Aaglio 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 volatils soufrés qui confèrent à ce type d'ail le parfum prononcé qui le caractérise.

Au moment de sa mise à la consommation, le calibre de l'«Aaglio Bianco Polesano» devra être conforme aux exigences suivantes:

— «Extra»: calibre minimal de 45 mm,

— «Prima»: calibre minimal de 30 mm.

L'«Aaglio Bianco Polesano» est traditionnellement commercialisé sous les formes suivantes: en petits paniers (*canestrini* — d'au moins trois bulbes, tressés pour former une petite poignée), en tresses (*trecce*), en nattes (*treccioni*), en grappes (*grappoli*) et en gerbes (*grappoloni*), en filets, en sacs et en bouquets (*mazzi*).

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

—

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, en plein champ et/ou dans les locaux de l'exploitation, ou au moyen de systèmes de ventilation avec de l'air chaud, sont essentielles aussi bien pour que le produit conserve ses caractéristiques qu'en vue de son traitement ultérieur.

⁽³⁾ Règlement remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

Il est capital d'évaluer le degré d'humidité qui convient pour permettre l'exécution à la main des transformations traditionnelles: tresse (*treccia* ou *resta*), natte (*treccione*), grappe (*grappolo*), gerbe (*grappolone*), petits paniers (*canestrini*) et bouquet (*mazzo*), qui requièrent de l'expérience et une habileté transmise depuis des générations.

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

L'«Aoglio Bianco Polesano» doit être commercialisé pendant un an, à compter du 10 juillet et jusqu'au 9 juillet de l'année suivante.

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

PETITS PANIERS (CANESTRINI): comprenant de 3 à 5 bulbes et d'un poids variant entre 0,15 et 0,30 kg;

BOUQUETS (MAZZI): comprenant un nombre variable de bulbes et d'un poids variant entre 0,5 et 2 kg;

TRESSSES (TRECCE): comprenant de 5 à 22 bulbes et d'un poids variant entre 0,35 et 1,2 kg;

NATTES (TRECCIONI): comprenant de 30 à 40 bulbes et d'un poids variant entre 2 et 4 kg;

GRAPPES (GRAPPOLI): comprenant de 20 à 40 bulbes et d'un poids variant entre 1 et 4 kg;

GERBES (GRAPPOLONI): comprenant 70 à 120 bulbes et d'un poids variant entre 5 et 10 kg;

EMBALLAGES: comprenant un nombre de bulbes variable et d'un poids variant entre 50 g et 1 kg;

SACS: comprenant un nombre de bulbes variable et d'un poids variant entre 1 et 20 kg.

Le conditionnement du produit commercialisé en «sacs» ou en «emballages» (voir ci-dessus) peut advenir en dehors de l'aire de production, à condition que le transport et des manipulations excessives ne rompent pas les têtes d'ail, ni surtout ne fragmentent les cuticules, ce qui risquerait de provoquer la moisissure et la détérioration du produit. En revanche, pour les autres présentations, le conditionnement doit avoir lieu exclusivement dans l'aire de production de l'AOP «Aoglio Bianco Polesano». Les formes traditionnelles de conditionnement en tresse (*treccia*), en natte (*treccione*), en grappe (*grappolo*), en gerbe (*grappolone*) et en petits paniers (*canestrini*) sont depuis toujours réalisées à la main et sont le fruit de la créativité des producteurs et des conditionneurs de l'aire de production de l'«Aoglio Bianco Polesano», qui s'est perfectionnée au fil du temps.

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.

Les emballages doivent mentionner l'appellation «Aoglio Bianco Polesano» ainsi que la mention «denominazione di origine protetta» ou son acronyme «DOP» en caractères plus grands que toutes les autres indications présentes.

Les dimensions du logo peuvent varier en fonction du type de conditionnement.



4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire de production de l'«Agljo 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, Lusia, 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 deux facteurs principaux qui conditionnent et caractérisent la production de l'«Agljo 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 inondé la plaine. Les caractéristiques pédologiques particulières de ces territoires résultent en effet des nombreuses crues et inondations provoquées au cours des siècles par le Pô et l'Adige, qui délimitent au Sud et au Nord l'aire de production: plus précisément, 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'«Agljo 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.

Facteurs humains

Celui-ci s'ajoute aux potentialités des sols grâce à deux éléments: — la capacité, qui s'est perfectionnée au fil des ans et s'est transmise de père en fils, de sélectionner à la main les bulbes («têtes») les plus adaptés à l'obtention du produit à semer, — les transformations particulières exécutées à la main, la tresse (*treccia* ou *resta*), la natte (*treccione*), la grappe (*grappolo*), la gerbe (*grappolone*), font que cette culture est intrinsèquement liée au territoire, à ses traditions et à son histoire.

5.2. Spécificité du produit

L'«Agljo 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'«Agljo Bianco Polesano», dû à la combinaison particulière des composés volatils soufrés et des substances aromatiques, permet de le distinguer des aulx provenant d'autres aires 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 aires, qualité qui est très appréciée du consommateur. En particulier, l'«Agljo 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 coupées, 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'«Agljo Bianco Polesano».

Le profil aromatique particulier de l'ail est lui aussi 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

[Article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 (*)]

L'administration soussignée a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la demande de reconnaissance de l'appellation d'origine protégée (AOP) «Aglione Bianco Polesano» au Journal officiel de la République italienne n° 166 du 17 juillet 2013.

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou encore

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles alimentaires et forestières (www.politicheagricole.it) et en cliquant sur «Qualità e sicurezza» (Qualité et sécurité) (en haut, à droite de l'écran) et sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» (Cahiers des charges soumis à l'examen de l'Union européenne).

(*) Voir note 3.