

**Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį**

(2009/C 236/12)

Šis paskelbimas suteikia teisę užprotestuoti paraišką pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 7 straipsnį. Užprotstavimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo šio paskelbimo

BENDRASIS DOKUMENTAS

**TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006**

**„AGLIO DI VOGHIERA“**

**EB Nr.: IT-PDO-0005-0638-30.07.2007**

**SGN ( ) SKVN ( X )**

**1. Pavadinimas:**

„Agljo di Voghiera“

**2. Valstybė narė arba trečioji valstybė:**

Italija

**3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas:**

**3.1. Produkto rūšis (žr. II priedą):**

Klasė. 1.6. Švieži ar perdirbti vaisiai, daržovės ir grūdinės kultūros

**3.2. Pirmame punkte nurodyto produkto apibūdinimas:**

Saugoma kilmės vietos nuoroda *Agljo di Voghiera* yra kilusi iš *Agljo di Voghiera* ekotipo. Tai yra augalas, vedantis baltus, tarpusavyje vienodus, blizgančius svogūnėlius, kartais su rausvais dryžiais. Skiltelių apvalkas baltas, kartais būna su rausvokais dryžiais. Galvutė apvali, taisyklingos ir kompaktiškos formos, ties šaknimis šiek tiek praplatėjusi. Galvutė sudaryta iš įvairaus skaičiaus tarpusavy kompaktiškai sujungtų skiltelių, išorėje sudarančių kreivę. Skiltelės tarpusavyje turi būti visiškai sujungtos. Reikalavimai, kurių reikia laikytis pardavinėjant *Agljo di Voghiera*: sveikos galvutės, neturinčios jokių pelėsio ir kenkėjų pėdsakų, švarios, kompaktiškos, nepažeistos šalčio ar saulės, be išorėje matomų daigų, be perteklinės drėgmės, pašalinio kvapo ir (arba) skonio. Saugoma kilmės vietos nuoroda *Agljo di Voghiera* taikoma tik *Extra* kategorijos česnakams, kurių mažiausias dydis yra 45 mm, ir *Prima* kategorijos česnakai, kurių mažiausias dydis – 40 mm. *Agljo di Voghiera* parduodama: ŽALI ČESNAKAI – paviršius žalias, česnakų galai kieti, išorinis apvalkalas šviežias, galvutė baltos ar balkšvos spalvos, kartais būna rausvų dryžių, šaknys balsvos; PUSIAU SAUSI ČESNAKAI – paviršius nevisiškai sausas, spalva žalia, pereinanti į baltą, galuose šiek tiek mažiau konsistencijos, išorinė odelė nevisiškai sausa, galvutė baltos ir balkšvos spalvos, kartais būna rausvų dryžių, šaknys balsvos; SAUSI ČESNAKAI – paviršius sausas, balkšvas, trapios konsistencijos, išorinis apvalkalas ir kiekvieną skiltelę gaubiantis apvalkalas baltas, skiltelės aiškiai matomos, šaknys balkšvos.

**3.3. Žaliava (tik perdirbtiems produktams):**

—

**3.4. Pašarai (tik gyvūninės kilmės produktams):**

—

### 3.5. Specialūs gamybos etapai, kurie turi vykti nustatytoje vietovėje:

Visas gamybos procesas turi vykti nustatytoje vietovėje, nes *Agljo di Voghiera* išskirtinumą lemia gamintojų profesionalumas, regiono klimato ypatybės ir žemės, kurioje česnakai auginami, tipas.

### 3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės:

Žaliais česnakais turi būti prekiaujama, kol jie šviežias, per penkias dienas nuo derliaus nuėmimo, pusiau sausi česnakai pardavinėjami 6–10 dieną nuo derliaus nuėmimo, o sausi – nuo 11 dienos. Česnakai parduodami PINTOSE JUOSTOSE (sudarytose iš 5–18 galvučių, bendras svoris 400–900 g), DIDELĖSE PINTOSE JUOSTOSE (sudarytose iš 8–80 galvučių, bendras svoris 1–5 kg), TINKLELIUOSE (gali būti įvairus galvučių skaičius, svoris 100–500 g), MAIŠELIUOSE (gali būti įvairus galvučių skaičius, bendras maišelio svoris 1–5 kg), MAŽOSE PINTOSE JUOSTOSE (3–5 galvutės, svoris 150–500 g), ir ATSKIROMIS GALVUTĖMIS (50–100 g), supakuotomis į tinkliuką, medinėse, plastikinėse, kartoninėse, popierinėse pakuotėse arba natūraliame augaliniame pluošte. Konteineriai su produktais turi būti sandariai uždaryti, kad nebūtų galima jų atidaryti nepažeidus pakuotės. Jei česnakai parduodami po vieną atskirai, jų šaknys ir viršutinė dalis turi būti visiškai nupjauti. Turi būti sandariai supakuota, kad vežant galvutės nebūtų pažeistos, o ypač kad nebūtų pažeistas apvalkalas, nes tokiu būdu gali atsirasti pelėsių, kuris pažeistų česnaką.

### 3.7. Ženklavimo etiketėmis taisyklės:

Ant kiekvienos pakuotės toje pačioje pusėje įskaitomais ir nenutrinamais ženklais nurodoma informacija, pagal kurią galima nustatyti pakuotoją arba siuntėją. Ant pakuotės taip pat turi būti nurodytas pavadinimas *Agljo di Voghiera*, taip pat užrašas *denominazione di origine protetta* (saugoma kilmės vietos nuoroda) arba santrauka DOP ir Bendrijos identifikavimo ženklas. Kiekvienas atskiras česnakas turi būti su etikete, nurodanti pavadinimą *Agljo di Voghiera*, sutrumpinimas DOP, Bendrijos identifikavimo ženklas ir gamintojo pavadinimas. Ant apskrito melsvo logotipo yra piešinys, vaizduojantis pusę česnako skiltelės, perpjautos per pusę ir suformuojančios V raidę. Skiltelės pagrindas yra geltonas, su keliais ryškesniais dryžiais. Pačiame viduryje juodu pasviruoju šriftu yra užrašas *Agljo di Voghiera*. Apskritimo viršuje yra juodai užrašyta DOP. Reklaminiams įpakavimams gali būti naudojama nespaltvota versija, tuomet ant logotipo yra juodas apvadas. Ant etiketės spausdinamas logotipas turi užimti trečdalį etiketės ploto.

## 4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:

*Agljo di Voghiera* gamybos vietovės yra šiose *Ferrare* provincijos komunose: *Vogjera*, *Masi Torello*, *Portomadžorè*, *Ardženta* ir *Ferrare*.

## 5. Ryšys su geografinė vietove:

### 5.1. Vietovės ypatumai:

*Agljo di Voghiera* augimo zonos yra lygumose, išsidėsčiusiose deltos ir upių baseino teritorijoje, kurioje klimato sąlygos yra itin palankios šiam produktui. Dirvožemis labai molingas, dumblingo priemolio suspaustas, arba natūralus dumbblas. Dėl upių smėlio gausos regione vyksta podirvinis drenažas. Dėl to česnakai yra apsaugoti nuo pelėsių, gerai auga ir vystosi. Lyja rečiau negu kituose regionuose, lietūs dažnesni pavasarį, nei vasarą. Šiltos ir saulėtos vasaros dienos suteikia geresnių galimybių derliui nuimti, o kitos klimato sąlygos ir *Ferrare* regionui būdinga drėgmė leidžia *Agljo di Voghiera* česnakams džiūti lėtai ir palapsniui.

### 5.2. Produkto ypatumai:

*Agljo di Voghiera* česnako galvutė yra baltos blizgios spalvos, apvali, taisyklinga, skiltelės tarpusavyje vienodai sujungtos, ilgai negendančios. Produkto sudėtyje yra sieros eterinio aliejaus, fermentų,

vitamino B, mineralinių druskų ir flavonoidų. Kita svarbi šios rūšies česnakų savybė yra specifinė genetinė tapatybė, atskleista pasitelkus DNR analizę. Ši savybė susidarė natūraliosios atrankos metu, taikant iš kartos į kartą perduodamus atrankos metodus.

5.3. *Priežastinis vietovės ir produkto kokybės, reputacijos ar kitų savybių ryšys:*

*Agljo di Voghiera* savybės susiformavo dėl glaudžios produkto sąveikos su aplinka ir žmogaus veikla. 5.2 punkte aprašytos savybės lemia dirvožemis, kuriame česnakai auginami. Molingas dirvožemis, dumblingo priemolio suspausta ir natūralus dumblas, kuriame yra upių smėlio – dėl šių dirvožemio savybių vyksta podirvinis drenažas, galvutės ilgai negenda, greitai auga, įgauna baltą blizgančią spalvą, taisyklingą ir kompaktišką formą – visos šios savybės produktui suteikia išskirtinumo. Subalansuota fermentų, vitaminų ir mineralinių druskų, suteikiančių česnakui specifinę genetinę tapatybę, pusiausvyra susiformavo dėl skiltelių panaudojimo sėklai, vegetatyviniu būdu, naudojant tik pačias geriausias galvutės skilteles. *Agljo di Voghiera* išskirtinumo suteikia ir žmogaus veikla. Būtent žmogus visada rūpinosi drėkinimo sistema augalų sėjos ir derliaus nuėmimo metu. Dėl ypatingų iš kartos į kartą perduodamų gebėjimų auginti šiuos česnakus, geriausios galvutės yra atrenkamos rankomis, sėklai atrenkamos tik didelės ir sveikos galvutės. Ūkininkas atidžiai paruošia ir rankomis supakuoja česnakus į pakuotes, pintas juosteles arba atskiromis galvutėmis. Dėl šių darbo metodų receptai taip pat perduodamos iš kartos į kartą. Archeologiniai *Voghenza* tyrimai rodo, kad iki VII a. ši vietovė buvo svarbus Po deltos centras. Viduramžių pabaigoje Este, Ferrare valdytojai vėl pradėjo auginti Volgeroje daugelį kultūrų. Jie veisė įmanomas kultūras, daugiausiai dėmesio skirdami daržovėms (pvz. salotoms) ir žolelėms bei kvapniesiems augalams, t.y. česnakui. Po Este pasitraukimo 1598 m. jų palikta patirtis niekur nedingo, nes kiti žemių savininkai suprato šių derlingų Po žemių svarbą, kuriose dar ir šiandien galima auginti specializuotus augalus, pvz. česnaką.

**Nuoroda į specifikacijos paskelbimą:**

Valdžios institucijos pradėjo nacionalinę prieštaravimų pateikimo procedūrą ir paraišką *Agljo di Voghiera* pripažinti saugoma kilmės vietos nuoroda paskelbė 2007 m. gegužės 30 d. Italijos Respublikos oficialiajame leidinyje Nr. 124.

Konsoliduotas specifikacijos tekstas pateikiamas šiuo interneto adresu

[http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

arba

tiesiogiai Ministerijos pagrindiniame puslapyje (<http://www.politicheagricole.it>) spausti *Prodotti di Qualità* (ekrano kairėje) ir *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006.]*