

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą
(2014/C 347/09)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą pakeitimo paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnį ⁽¹⁾.

PAKEITIMO PARAIŠKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽²⁾

PAKEITIMO PARAIŠKA PAGAL 9 STRAIPSNĮ

„AGLIO BIANCO POLESANO“

EB Nr.: IT-PDO-0105-01163-3.10.2013

SGN () SKVN (X)

1. Keičiamos produkto specifikacijos dalys

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografinė vietovė
- Ženklinimas etiketėmis
- Nacionaliniai reikalavimai
- Kiti: Pakavimas. Nuorodų į teisės aktus atnaujinimas

2. Pakeitimo (-ų) pobūdis

- Bendrojo dokumento arba santraukos pakeitimas
- Įregistruotos SKVN ar SGN specifikacijos, kurios bendrasis dokumentas ar santrauka nepaskelbti, pakeitimas
- Specifikacijos pakeitimas, dėl kurio nereikia keisti paskelbto bendrojo dokumento (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 3 dalis)
- Laikinas specifikacijos pakeitimas dėl valdžios institucijų nustatytų privalomų sanitarijos ar fitosanitarijos priemonių (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 4 dalis)

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

⁽²⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12. Pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

3. Pakeitimas (-ai)

Produkto aprašymas

Panaikinus prekybos česnakais taisyklės, panaikinta produkto specifikacijos 2 straipsnyje pateikta nuoroda į „kokybės standartus“. Česnakų dydžiui taikomi reikalavimai liko nepakeisti.

Nurodyti du tradiciniai česnakų pateikimo būdai – krepšeliais ir ryšeliais. Česnakų pateikimas krepšeliais yra vartotojų labai vertinamas tradicinis pateikimo būdas, nes mažas ir lengvas pakuotes malonu ir praktiška naudoti. Česnakai į ryšelius pinami po pirminio apdorojimo laukuose, todėl toks pateikimo būdas tinka šias daržoves parduodant tiesiogiai ir savitarnos punktuose, kuriuose vartotojas gali įsigyti pageidaujamą galvučių skaičių.

Gamybos būdas

Numatyta galimybė česnakus džiovinti naudojant šilto oro ventiliaciją: dėl to česnakai džiūsta geriau ir būna geresnės kokybės. Šis metodas taikytas jau anksčiau, prieš užregistruojant SKVN žymimą produktą, ir augintojai pageidauja, kad jis būtų įtrauktas į „Agljo Bianco Polesano“ specifikaciją. Tuomet jis galėtų būti naudojamas tais atvejais, kai gamtos sąlygomis česnakai negali labai gerai natūraliai išdžiūti.

Atsižvelgiant į prekybos poreikius, pratęstas ankstesniais metais nuimto česnakų derliaus pardavimo laikotarpis. Šiuo pakeitimu augintojai siekia, kad kuo labiau sumažėtų česnakų tiekimo pirkėjams nutrūkimo rizika. Tokiu pakeitimu nedaromas poveikis česnakų savybėms, juolab, kad jie pasižymi puikiomis išsilaikymo savybėmis, kurias jie dar ilgiau išsaugo česnakus laikant šaltuosiuose sandėliuose.

Į produkto specifikaciją įtraukta nuostata, kad česnakus leidžiama laikyti šaltuosiuose sandėliuose. Tai niekada nebuvo draudžiama ir anksčiau, nes taip sandėliuojant česnakus galima išlaikyti nepakitusias jų savybes.

Ženklinimas etiketėmis

Nustatytos krepšeliais ir ryšeliais parduodamų česnakų ženklavimo etiketėmis taisyklės.

Kad bendrojo dokumento tekstas būtų glaustesnis, tikslinga išbraukti gaminio logotipo aprašymą ir atitinkamas su jo pateikimu susijusias technines nuostatas. Šiuo metu pateikiamas gaminio logotipas yra toks pat, koks pateiktas *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* C 104, 2009 5 6, p. 16.

Pakavimas

Nustatytos česnakų pynimo į krepšelius ir ryšelius taisyklės.

Česnakų pakavimas į maišus ir pakus gali būti atliekamas už auginimo vietovės ribų, o pakuoti kitais būdais leidžiama tik SKVN „Agljo Bianco Polesano“ auginimo vietovėje. Česnakų pynimas į plonas bei storas kasas, pynimas į mažas bei dideles kekes ir krepšelius atliekami tik rankomis. Šie ilgainiui ištobulinti pakavimo būdai atskleidžia šių česnakų auginimo vietovės augintojų ir pakuotojų kūrybiškumą.

Nustatytas mažesnis minimalus į kasą pinamų česnakų galvučių skaičius (nuo 8 iki 5) ir atitinkamai sumažintas minimalus kasos svoris. Taip siekiama atsižvelgti į vartotojų, kurie renkasi vienkartinio vartojimo arba iš kelių česnako galvučių sudarytas pakuotes, poreikius.

Numatyta pakeisti nuorodą į česnakams „Agljo Bianco Polesano“ pakuoti naudojamų tinklinių maišelių spalvą, t. y. nurodyti, kad naudojami ne baltos spalvos, bet šviesūs maišeliai. Šis pakeitimas įvedamas atsižvelgiant į tai, kad sandėliuose laikomų česnakų maišelių spalva gali šiek tiek pakisti.

Supaprastinta su pakavimu ir pakuotėmis susijusi specifikacijos dalis. Taip siekiama suteikti pakuotojams didesnes pakavimo medžiagų pasirinkimo galimybes, ypač kai reikia atsižvelgti į konkrečius česnakų pateikimo ir pristatymo pardavimo vietose poreikius.

Nuorodų į teisės aktus atnaujinimas

Atnaujintos nuorodos į teisės aktus.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽³⁾

„AGLIO BIANCO POLESANO“

EB Nr.: IT-PDO-0105–01163–3.10.2013

SGN () SKVN (X)

1. Pavadinimas

„Agljo Bianco Polesano“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.6 klasė. Švieži arba perdirbti vaisiai, daržovės ir grūdai

3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas

Česnakai „Agljo Bianco Polesano“ parduodami sausi. Jie auginami naudojant vietos ekotipų ir iš šių ekotipų atrankos būdu gautos *Avorio* rūšies česnakų sėklą.

Česnakų galvutės būna baltos spalvos, žvilgančios, taisyklingos apvalokos formos su šiek tiek plokštesniu pagrindu. Galvutes sudaro nevienodas stipriai viena prie kitos prigludusių ir iš išorės gaubtų skiltelių skaičius. Įdubusioje skiltelės dalyje luobelė būna įvairaus intensyvumo rausvos spalvos, o išgaubtoje dalyje – baltos spalvos.

Išdžiovintus laikyti skirtus česnakus sudaro ne mažiau kaip 35 % sausosios medžiagos ir ne mažiau kaip 20 % angliavandenių. Be to, šviežiose galvutėse yra eterinių aliejų, kurių pagrindą sudaro siera, ir lakiųjų sieros junginių, kurie šios rūšies česnakams suteikia stiprų kvapą.

Vartotojams pateikiami česnakai turi atitikti šiuos dydžiui taikomus reikalavimus:

— *Extra* rūšies česnakai turi būti ne mažesni kaip 45 mm, o

— *Prima* rūšies česnakai – ne mažesni kaip 30 mm.

Česnakai „Agljo Bianco Polesano“ rinkai tiekiami tradiciškai supinti į krepšelius (ne mažiau kaip trijų česnakų pynė su rankenėle), plonas ir storas kasas, mažas ir didelės kekes ir ryšelius, taip pat supakuoti į tinklinio audinio pakuočių ir maišus.

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

—

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams)

—

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Specialūs auginimo etapai, kurie turi vykti česnakų auginimo vietovėje, – sėklų gavyba, česnakų auginimas, džiovinimas ir tradicinis apdorojimas. Kadangi dauginimas vyksta vegetatyviniu būdu, sėklai naudojamos skiltelės. Auginimui rankomis atrenka sėklai būtina produkto kiekį.

Auginimo ciklas trunka metus, česnakai sodinami rudenį arba žiemą, nuo spalio 1 d. iki gruodžio 31 d.

Kad būtų išsaugotos česnakų savybės ir juos būtų galima toliau apdoroti, labai svarbu česnakus natūraliai išdžiovinti laukuose ir (arba) ūkio patalpose arba naudojant šilto oro ventiliaciją.

⁽³⁾ Pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

Labai svarbu įvertinti, kada česnakai yra tinkamos drėgmės, kad juos būtų galima rankomis supinti į plonas (vadinamas pynėmis) ir storas kasas, mažas ir dideles kekes, supinti į krepšelius ir ryšelius. Tam reikalinga iš kartos į kartą perduota patirtis ir įgūdžiai.

3.6. *Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Česnakai „Agljo Bianco Polesano“ turi būti parduoti per metus – nuo liepos 10 d. iki kitų metų liepos 9 d.

Šie česnakai gali būti parduodami supakuoti į:

KREPŠELIUS, kuriuos sudaro 3–5 galvutės ir kurių svoris – 0,15–0,3 kg;

RYŠELIUS, kuriuos sudaro įvairus galvučių skaičius ir kurių svoris – 0,5–2 kg;

PLONAS KASAS, kurias sudaro 5–22 galvutės ir kurių svoris – 0,35–1,2 kg;

STORAS KASAS, kurias sudaro 30–40 galvučių ir kurių svoris – 2–4 kg;

KEKES, kurias sudaro 20–40 galvučių ir kurių svoris – 1–4 kg;

DIDELES KEKES, kurias sudaro 70–120 galvučių ir kurių svoris – 5–10 kg;

PAKUS, kuriuose gali būti įvairus skaičius galvučių ir kurių svoris – 50–1 000 g;

MAIŠUS, kuriuose gali būti įvairus skaičius galvučių ir kurių svoris – 1–20 kg.

Maišuose ir pakuose parduodamas produktas gali būti pakuojamas ir už auginimo vietovės ribų su sąlyga, kad dėl transportavimo ir įvairių tvarkymo darbų česnakų galvutės nesubyretų, o ypač nesutrupėtų jų luobelė, nes dėl to pradėtų formuotis pelėsis ir produktas sugestų. Kitais būdais česnakai gali būti pakuojami tik SKVN „Agljo Bianco Polesano“ auginimo vietovėje. Česnakų pynimas į plonas bei storas kasas, pynimas į mažas bei dideles kekes ir krepšelius tradiciškai atliekami tik rankomis. Šie ilgainiui ištobulinti pakavimo būdai atskleidžia šių česnakų auginimo vietovės augintojų ir pakuotojų kūrybiškumą.

3.7. *Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės*

Kiekviena česnakų pakuotė turi būti paženklinta kortele, kurioje pateikiamas produkto pavadinimas, augintojo pavardė arba pavadinimas ir SKVN logotipas.

Ant pakuotės didesnėmis nei kiti užrašai raidėmis taip pat turi būti pateiktas pavadinimas „Agljo Bianco Polesano“ ir nuoroda „Denominazione di Origine Protetta“ (Saugoma kilmės vietos nuoroda) arba santrumpa „DOP“ (SKVN).

Logotipo dydis gali skirtis priklausomai nuo pakuotės tipo.



4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Česnakų „Agljo Bianco Polesano“ auginimo vietovė apima šias Polezinės vietovei priklausančias Rovigo provincijos komunas: *Adria, Arquà Polesine, Bosaro, Canaro, Canda, Castलगuglielmo, 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. Ryšys su geografine vietove

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

Aplinkos veiksniai

Dirvožemio savybės ir švelnus klimatas yra pagrindiniai veiksniai, darantys įtaką česnakų „Agljo Bianco Polesano“ auginimui šioje teritorijoje. Polezinės teritoriją kerta dvi didelės Italijos upės – Po ir Adidžė. Prieš sutvirtinant jų krantines ir nustatant upių ribas, šios upės dažnai užtvindydavo lygumą. Ypatingas šios vietovės dirvožemio savybės lėmė būtent tokių šimtmečiais vykusių šių dviejų upių, Po ir Adidžės, kurios pietuose ir šiaurėje žymi česnakų auginimo vietovės ribas, potvyniai ir išsiliejimai. Patvinus Po upei vietovėje likdavo dumblo, turinčio daug molio, nuosėdų, o patvinus Adidžei – smėlio, turinčio silicio.

Dėl šių upių įtakos susiformavo pusiau lengvi, molingi ir priemolingi, drėgmei pralaidūs, purūs ir derlingi dirvožemiai, kuriuose užauga išskirtinių savybių turintys česnakai. Be to, tipiškoje cheminėje šių dirvožemių sudėtyje yra daug judriojo fosforo ir kalio, taip pat kalcio ir magnio. Dėl švelnaus ir sauso vietovės klimato česnakai gerai išdžiūsta ir juos galima tvarkyti pagal tradicijas.

Žmogiškasis veiksnys

Dirvožemio savybes papildo du su žmogaus veikla susiję elementai: ilgainiui ištobulinti ir iš kartos į kartą perduoti gebėjimai rankomis atrinkti sėklai tinkamiausias česnakų galvutes ir specialus rankomis atliekamas plonų (vadinamų pynėmis) ir storų kasų, mažų ir didelių kekių pynimas liudija, kad šių česnakų auginimas itin glaudžiai susijęs su vietove, jos tradicijomis ir istorija.

5.2. Produkto ypatumai

Pagrindinės „Agljo Bianco Polesano“ savybės – balta spalva, žvilgumas, galvutės forma ir jam būdingas didelis sausųjų medžiagų kiekis, dėl kurio šis produktas gali ilgai išsilaikyti. Dėl specifinio lakiųjų sieros junginių ir aromatinių medžiagų derinio česnakams „Agljo Bianco Polesano“ būdingas ypatingas kvapas, dėl kurio juos galima atskirti nuo kitose vietovėse užaugintų česnakų. Atlikus jutiminę analizę paaiškėjo, kad jų kvapas nėra toks aštrus ir išlieka ilgiau nei kitose vietovėse užaugintų kitų veislių česnakų, o šias savybes itin vertina vartotojai. Be to, šiuose česnakuose yra daug aromatinių sieros junginių, o dar daugiau – kitoms cheminėms klasėms priskiriamų aromatinių medžiagų (aldehidų), suteikiančių malonų ką tik nupjautos žolės ar saldžių vaisių kvapą, kuris intensyvėja česnakus sandėliuojant. Dėl to česnakams būdingas ne toks aštrus ir ilgiau išliekantis kvapas.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys

Molinguose arba priemolinguose, drėgmei laidžiuose, puriuose, derlinguose ir tinkamų mineralinių medžiagų kiekį turinčiuose dirvožemiuose užaugintų česnakų skiltelės būna gerai priglundusios viena prie kitos, o česnakams būdingas didelis sausosios medžiagos kiekis, dėl kurio jie gali ilgiau išsilaikyti.

Kadangi česnakuose yra daug judriojo kalio ir fosforo, jie būna baltos spalvos ir žvilgantys.

Be to, specifinis česnakų kvapas labai priklauso nuo aplinkos veiksnių, nes aromatinės sudedamosios dalys atspindi biosintezėje dalyvaujančių fermentų kiekį ir aktyvumą, o šiems fermentams turi įtakos fiziologinė augalo būklė, dirvožemio ir klimato sąlygos ir tradiciniai sandėliavimo ir apdorojimo būdai.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 (*) 5 straipsnio 7 dalis)

Valdžios institucijos pradėjo nacionalinę prieštaravimų pateikimo procedūrą, paskelbdamos SKVN „Agljo Bianco Polesano“ pripažinimo paraišką 2013 m. liepos 17 d. Italijos Respublikos oficialiajame leidinyje Nr. 166.

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

arba

tiesiogiai Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos interneto svetainėje (www.politicheagricole.it), ekrano dešinėje viršuje spaudžiant nuorodą „Qualità e sicurezza“ (Kokybė ir saugumas), po to – „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (ES nagrinėjamos specifikacijos).

(*) Žr. 3 išnašą.