

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2014/C 347/09)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾.

CERERE DE MODIFICARE

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽²⁾

CERERE DE MODIFICARE ÎN TEMEIUL ARTICOLULUI 9

„AGLIO BIANCO POLESANO”

NR. CE: IT-PDO-0105-01163 – 3.10.2013

IGP () DOP (X)

1. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de obținere
- Legătura
- Etichetarea
- Cerințele naționale
- Altele: Ambalare – Actualizări legislative

2. Tipul modificării

- Modificare a documentului unic sau a fișei rezumat
- Modificare a caietului de sarcini al DOP sau al IGP înregistrate pentru care nu s-a publicat niciun document unic și nicio fișă rezumat
- Modificare a caietului de sarcini care nu generează nicio modificare a documentului unic publicat [articolul 9 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]
- Modificare temporară a caietului de sarcini ca urmare a adoptării unor măsuri sanitare sau fitosanitare obligatorii de către autoritățile publice [articolul 9 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

3. Modificare (modificări)

Descrierea produsului

În urma abrogării normelor privind comercializarea usturoiului, a fost eliminată trimiterea de la articolul 2 din caietul de sarcini al produsului la „normele de calitate”. Cerințele privind calibrul nu au fost modificate.

Au fost introduse două tipuri tradiționale de prezentare a produsului: coșulețele și legătura. Coșulețul este un ambalaj produs în mod tradițional care se bucură de mult consens în rândul consumatorilor, atât pentru că are un aspect plăcut, cât și pentru că este practic din punctul de vedere al gestionării, fiind ușor și deloc voluminos. Legătura este rezultatul prelucrării primare efectuate pe teren și este potrivită atât pentru vânzarea directă, cât și pentru vânzarea „cu autoservire” către consumator, care poate cumpăra numărul de căpățâni dorit.

Metoda de obținere

A fost introdusă posibilitatea de a se efectua uscarea produsului prin ventilare cu aer cald, îmbunătățindu-se astfel atât uscarea, cât și calitatea produsului. Este vorba despre o practică existentă înaintea înregistrării denumirii, iar producătorii doresc introducerea ei în caietul de sarcini al usturoiului „Aaglio Bianco Polesano” pentru a o putea utiliza atunci când condițiile ambientale nu permit uscarea naturală a produsului în mod optim.

Din motive comerciale, a fost prelungită perioada de comercializare a produsului recoltat în anul precedent; modificarea este în interesul producătorilor și vizează reducerea la minimum a riscului unor „pauze” în aprovizionarea clienților. Această modificare nu influențează caracteristicile produsului, deoarece acesta se păstrează remarcabil de bine, fapt garantat și de păstrarea în frigider.

În caietul de sarcini al produsului s-a indicat că este permisă operațiunea de conservare în frigider. Această operațiune, care nu a fost niciodată interzisă de caietul de sarcini al produsului, este practică de obicei pentru a fi menținute nealterate caracteristicile produsului în etapa depozitării.

Etichetarea

S-au stabilit norme referitoare la etichetare în ceea ce privește tipurile de ambalare în coșuleț și ca legătură.

Din motive legate de modul în care este sintetizat documentul unic, s-a considerat oportun să se elimine descrierea logoului produsului și referirile tehnice necesare pentru reproducerea acestuia. Imaginea logoului produsului rămâne neschimbată față de cea prezentată în documentul unic publicat în *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* seria C104/16 din 6.5.2009.

Ambalare

Au fost stabilite norme referitoare la ambalarea în coșulețe și în legături.

În cazul produsului comercializat sub formă de „saci” și „pachete”, ambalarea se poate efectua în afara ariei de producție, dar în cazul tuturor celorlalte forme de comercializare produsul trebuie ambalat în interiorul ariei de producție a usturoiului „Aaglio Bianco Polesano” DOP. Ambalarea sub formă de funie, funie mare, ciorchine, ciorchine mare și coșuleț se efectuează doar manual și este rodul creativității rafinate în timp a producătorilor și a ambalatorilor care locuiesc în aria de producție a usturoiului „Aaglio Bianco Polesano”.

În cazul ambalării ca funie, a fost redus numărul minim de căpățâni, de la 8 la 5, și greutatea aferentă, pentru a se răspunde exigențelor consumatorului, care preferă ambalajele cu o singură porție sau constituite dintr-un număr redus de căpățâni.

S-a modificat, de la „albă” la „deschisă”, culoarea săculețelor din plasă utilizate pentru ambalarea usturoiului „Aaglio Bianco Polesano”. Modificarea ține cont de ușoarele variații ale culorii săculețelor care pot apărea pe parcursul depozitării.

Paragraful referitor la ambalare și la unitățile de vânzare a fost simplificat pentru a se oferi ambalatorilor o gamă mai amplă de materiale din care să aleagă, chiar și atunci când trebuie să răspundă unor exigențe deosebite legate de prezentarea produsului sau de expunerea acestuia la punctele de vânzare.

Actualizări legislative

Au fost actualizate trimiterile la acte normative.

DOCUMENT UNIC

**REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI
privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽³⁾****„AGLIO BIANCO POLESANO”****NR. CE: IT-PDO-0105-01163 – 3.10.2013****IGP () DOP (X)****1. Denumire**

„Agljo Bianco Polesano”

2. Statul membru sau țara terță

Italia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar**3.1. Tip de produs**

Clasa 1.6: Fructe, legume și cereale în stare proaspătă sau prelucrate

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Usturoiul „Agljo Bianco Polesano” se comercializează în stare uscată. Se obține din ecotipuri locale și din soiul Avorio, care a fost selecționat pornind de la aceleași ecotipuri.

Este un usturoi cu bulbul de formă rotunjită regulată, cu o ușoară aplatizare la bază, de culoare alb strălucitor. Bulbul (numit și „căpățână”) este format dintr-un număr variabil de bulbi mici (numiți și „căței”) uniți în mod compact, având o curbă caracteristică a părții externe. Căței trebuie să fie perfect adiacenți unul față de celălalt. Coaja lor este de culoare roz variabilă în intensitate pe partea concavă și albă pe partea convexă.

După ce a fost uscat în vederea conservării, „Agljo Bianco Polesano” are un conținut de cel puțin 35 % substanță uscată și cel puțin 20 % carbohidrați. În plus, bulbii proaspeți conțin uleiuri esențiale pe bază de sulf și compuși volatili sulfurati, care dau acestui tip de usturoi o aromă puternică.

La momentul comercializării, „Agljo Bianco Polesano” trebuie să respecte următoarele cerințe referitoare la calibrul:

- categoria „Extra”: calibrul minim de 45 mm;
- categoria „Prima”: calibrul minim de 30 mm.

Usturoiul „Agljo Bianco Polesano” se comercializează în modalitățile tradiționale în coșulețe (împletitură ca un fel de mâner, cu cel puțin 3 bulbi), funii, funii mari, ciorchini și ciorchini mari, în pachete din plasă, în saci și în legături.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

—

3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)

—

3.5. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Etapele specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria de producție sunt: producția materialului pentru însămânțare, cultivarea usturoiului, operațiile de uscare, prelucrarea tradițională. Tehnica de producție este caracterizată de obținerea cățeiilor pentru însămânțare, având în vedere faptul că reproducerea are loc pe cale vegetativă. Producătorii selecționează manual cantitatea de produs necesară pentru a obține „sămânța”.

Ciclul de cultivare este anual, cu însămânțare în perioada de toamnă-iarnă, care trebuie efectuată între 1 octombrie și 31 decembrie.

Operațiunile de uscare naturală, care au loc în plin câmp și/sau în exploatație, cu ajutorul unor sisteme de ventilație cu aer încălzit, sunt extrem de importante, atât pentru menținerea caracteristicilor produsului, cât și pentru prelucrarea ulterioară.

(³) Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

Evaluarea gradului potrivit de umiditate este esențială pentru prelucrarea tradițională, executată manual, în urma căreia se obțin funiile denumite „resta”, funiile mari, ciorchinii și ciorchinii mari, coșulețele și legăturile, pentru confecționarea cărora sunt foarte importante experiența și abilitatea transmise din generație în generație.

3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.

Produsul „Agljo Bianco Polesano” trebuie comercializat timp de un an, începând cu data de 10 iulie și până la data de 9 iulie a anului următor.

Usturoiul „Agljo Bianco Polesano” poate fi comercializat sub formă de:

COȘULEȚE: compuse din 3-5 căpățâni și având o greutate de 0,15-0,30 kg;

LEGĂTURI: compuse dintr-un număr variabili de căpățâni și având o greutate de 0,5-2 kg;

FUNII: compuse din 5-22 căpățâni și având o greutate de 0,35-1,2 kg;

FUNII MARI: 30-40 de căpățâni, cu greutatea de 2-4 kg;

CIORCHINI: 20-40 de căpățâni, cu greutatea de 1-4 kg;

CIORCHINI MARI: 70-120 de căpățâni, cu greutatea de 5-10 kg;

PACHETE: număr variabil de căpățâni, cu greutatea între 50 g și 1 000 g;

SACI: număr variabil de căpățâni, cu greutatea de 1-20 kg

Ambalarea produsului comercializat în saci și pachete, conform formelor de comercializare menționate mai sus, se poate efectua în afara ariei de producție, cu condiția ca transportul și manipulările excesive să nu provoace ruperea căpățânilor și, mai ales, fragmentarea cuticulelor, inducând riscul apariției mucegaiului și al deteriorării produsului. Pentru celelalte forme de comercializare, se menține ambalarea în interiorul ariei de producție a usturoiului „Agljo Bianco Polesano” DOP. Ambalarea în forme tradiționale (funii, funii mari, ciorchini, ciorchini mari și coșulețe) se efectuează manual, conform tradiției, și este rodul creativității rafinate în timp a producătorilor și a ambalatorilor care locuiesc în aria de producție a usturoiului „Agljo Bianco Polesano”.

3.7. Norme specifice privind etichetarea

Fiecare tip de ambalaj trebuie să fie însoțit de o etichetă pe care să fie înscrise denumirea produsului, numele producătorului și logoul de identificare al DOP.

Pe ambalaje va trebui să fie indicată denumirea „Agljo Bianco Polesano”, precum și mențiunea „Denominazione di Origine Protetta” (denumire de origine protejată) sau acronimul „DOP”, cu caractere mai mari decât ale oricărei alte indicații.

Logoul poate avea dimensiuni diferite, în funcție de tipul ambalajului.



4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria de producție a „Agljo Bianco Polesano” cuprinde următoarele comune din Polesine, situate în provincia Rovigo: Adria, Arquà Polesine, Bosaro, Canaro, Canda, Castलगuglielmo, 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. Legătura cu aria geografică

5.1. Specificitatea ariei geografice

Factori de mediu

Caracteristicile solurilor și clima temperată sunt factorii principali care influențează și caracterizează producția de „Agljo Bianco Polesano” în acest teritoriu. Polesine este o regiune traversată de două mari fluviu din Italia, Po și Adige, care, înainte de efectuarea recentelor lucrări de regularizare a cursului, inundau deseori câmpia depunând aluviuni. Caracteristicile pedologice specifice ale acestor teritorii sunt tocmai rezultatul numeroaselor inundații și revărsări produse de-a lungul secolelor de fluviile Po și Adige, care delimitează la sud și la nord aria de producție: concret, fluviul Po a adus nămoluri cu un procent ridicat de argilă, în timp ce Adige a adus nisip silicios.

Prin urmare, acțiunea fluviilor menționate a contribuit la crearea unor soluri de consistență medie, argiloase/nămoloase, bine drenate, poroase și fertile, care permit obținerea caracteristicilor speciale ale usturoiului „Agljo Bianco Polesano”. În plus, nivelurile ridicate de fosfor mobil și potasiu schimbabil, de calciu și de magneziu sunt tipice pentru compoziția chimică a acestor terenuri. Clima temperată și uscată din zonă favorizează atât uscarea produsului, cât și prelucrarea în formele tradiționale.

Factorul uman

Acest factor adaugă potențialului terenurilor două elemente: – capacitatea, perfecționată de-a lungul anilor și transmisă din tată în fiu, de selecționare manuală a celor mai buni bulbi („căpățâni”) pentru obținerea materialului pentru însămânțare; – prelucrările tradiționale specifice executate manual, respectiv confecționarea funiei denumită „resta”, a funiei mari, a ciorchinului și a ciorchinului mare, care au ca rezultat conexiunea intrinsecă a culturii usturoiului cu teritoriul și cu tradițiile și istoria acestuia.

5.2. Specificitatea produsului

Caracteristicile principale ale usturoiului „Agljo Bianco Polesano” sunt culoarea sa albă strălucitoare, forma căpățânii, precum și conținutul ridicat de substanță uscată care influențează pozitiv capacitatea de conservare pe termen lung a produsului. Aroma specială a „Agljo Bianco Polesano”, datorată combinației specifice de compuși volatili sulfurați și de substanțe aromatice, permite distingerea produsului de cele din alte zone de producție; analiza senzorială evidențiază, într-adevăr, că aroma este mai puțin înțepătoare și mai persistentă decât la alte soiuri obținute în alte zone, calitate care este mult apreciată de consumatori. Concret, „Agljo Bianco Polesano” este bogat în compuși aromatici sulfurați, dar mai ales în substanțe aromatice aparținând altor clase de compuși organici (aldehidele), cărora li se datorează notele agreabile (de iarbă proaspăt cosită, fructate dulci) care cresc în intensitate în timpul fazei de conservare și care determină aroma mai puțin înțepătoare și mai persistentă.

5.3. Legătura causală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate specifică, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Conținutul optim de substanțe minerale și structura terenurilor argiloase/nămoloase, bine drenate, poroase și fertile, cu nivel ridicat de potasiu permit obținerea unor căței perfect adiacenți și compacți, caracterizați printr-un conținut ridicat de substanță uscată care mărește capacitatea de conservare pe termen lung a produsului.

Nivelul ridicat de fosfor mobil și potasiu schimbabil determină și culoarea albă strălucitoare tipică a usturoiului „Agljo Bianco Polesano”.

Inclusiv aroma specifică a usturoiului este puternic influențată de factorii ambientali, deoarece componentele aromatice reflectă nivelurile și activitatea enzimelor implicate în biosinteză, care, la rândul lor, sunt influențate de starea fiziologică a plantei, de condițiile pedoclimatice și de procesele tipice de conservare și prelucrare.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 (*)]

Administrația actuală a deschis procedura națională de opoziție prin publicarea propunerii de recunoaștere a denumirii de origine protejate „Agljo Bianco Polesano” în *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 166 din 17 iulie 2013.

Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil la adresa: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

sau

accesând direct pagina principală a site-ului Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere (www.politicheagricole.it), făcând clic pe „Qualità e sicurezza” (în partea superioară dreaptă a ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

(*) A se vedea nota de subsol 3.