

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2009/C 104/08)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT
NARIADENIE RADY (ES) Č. 510/2006
„AGLIO BIANCO POLESANO“
ES č.: IT-PDO-0005-0566-08.11.2006
CHZO () CHOP (X)

1. **Názov:**

„Aglio Bianco Polesano“

2. **Členský štát alebo tretia krajina:**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**

3.1. *Druh výrobku (príloha II):*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina, obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. *Opis výrobku s názvom uvedeným v bode 1:*

„Aglio Bianco Polesano“ sa uvádza na trh v suchom stave. Získava sa z miestnych ekotypov a aj z odrody „Avorio“, ktorá sa z nich vyšľachtila.

Íde o rastlinu s pravidelnou guľatou cibuľou, naspodku mierne sploštenou a lesklej bielej farby. Táto cibuľa pozostáva z rôzneho počtu susediacich strúčikov, ktorých vonkajšia časť je typicky zaoblená. Jednotlivé strúčiky musia k sebe tesne priliehať. Ich obal je v konkávnej časti sfarbený viac či menej výrazne do purpurova a vo vypuklej časti je biely.

Keď sa cesnak „Aglio Bianco Polesano“ vysuší, aby sa mohol uskladniť, obsahuje najmenej 35 % sušiny a najmenej 20 % uhlíhydrátov. Čerstvé hlavičky cesnaku obsahujú takisto esenciálne oleje na báze síry a sírnatých prchavých zložiek, ktoré im dodávajú arómu typickú pre tento druh cesnaku.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):*

—

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.4. *Potrava pre zvieratá (len pre výrobky živočíšneho pôvodu):*

–

3.5. *Jednotlivé fázy výroby, ktoré sa musia uskutočňovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti:*

Medzi jednotlivé fázy výroby, ktoré sa musia uskutočňovať v danej zemepisnej oblasti, patrí: získanie produktu na výsadbu, pestovanie cesnaku, sušenie, tradičné spracovanie.

Keďže rozmnožovanie je vegetatívne, spôsob produkcie znamená získať strúčiky na osivo. Výrobcovia ručne vyberajú produkt potrebnej kvality na „osivo“.

Pestuje sa v ročnom cykle, pričom výsadba prebieha na jeseň/v zime medzi 1. októbrom a 31. decembrom.

Postup prirodzeného sušenia, ktoré sa deje na voľnom priestranstve na poli a/alebo v prevádzkových priestoroch, je podstatný tak na to, aby si produkt zachoval svoje vlastnosti, ako aj pre jeho ďalšie spracovanie.

Rozhodujúce je vedieť odhadnúť správnu úroveň vlhkosti, aby sa dalo pristúpiť k tradičným ručným spôsobom spracovania: vrkoč (treccia alebo „resta“), korbáč (treccione), strapec (grappolo) alebo veľký strapec (grappolone), ktoré si vyžadujú skúsenosť a zručnosť odovzdávanú dlhé generácie.

„Agljo Bianco Polesano“ sa musí uviesť na trh medzi 31. júlom a 31. májom nasledujúceho roka.

3.6. *Osobitné pravidlá pre rezanie, strúhanie, balenie, atď.:*

„Agljo Bianco Polesano“ sa môže uvádzať na trh v takýchto podobách:

TRECCE (vrkoč): s obsahom 8 až 22 cibúľ a hmotnosťou 0,6 – 1,2 kg;

TRECCIONI (korbáč): s obsahom 30 až 40 cibúľ a hmotnosťou 2 – 4 kg;

GRAPPOLI (strapec): s obsahom 20 až 40 cibúľ a hmotnosťou 1 – 4 kg;

GRAPPOLONI (veľký strapec): s obsahom 70 až 120 cibúľ a hmotnosťou 5 – 10 kg;

CONFESIONE (balíček): s rôznym počtom cibúľ a hmotnosťou 50 g – 1 000 g;

SACCO (vrecko): s rôznym počtom cibúľ a hmotnosťou 1 kg – 20 kg.

Veľké strapce, strapce, korbáče a vrkoče sa vložia do bielej sieťky, ktorá sa uzatvorí lepiacou páskou s logom označenia, a môžu sa poukladať do drevených, plastových, kartónových obalov alebo do obalov z akéhokoľvek iného vyhovujúceho materiálu.

Balíčky a vrecká sa prezentujú ako sieťované biele vrecúška, na ktorých sa uvedie logo označenia. Tieto balíčky a vrecká sa takisto môžu vložiť do drevených, plastových, kartónových obalov alebo do obalov z akéhokoľvek iného vyhovujúceho materiálu.

Balenie produktu do tzv. balíčkov a vreciek sa môže vykonať aj mimo oblasti produkcie pod podmienkou, že pri preprave a početnej manipulácii nedôjde k praskaniu hlavičiek cesnaku, predovšetkým k drobeniu ochranných šupiek, čo by mohlo viesť k riziku plesnivenia a skazenia produktu.

3.7. Osobitné pravidlá označovania:

Na každom zvolenom obale musí byť štítok s uvedením označenia, mena (názvu) výrobcu a identifikačné logo CHOP.

Každé balenie musí niesť údaje, ktoré umožnia rozpoznať baliareň alebo expedičný podnik, charakter a pôvod výrobku, jeho obchodné znaky a iné užitočné informácie, uvedené spolu na jednej strane, čitateľne a nezmazateľným písmom. Na obale sa musí uvádzať aj označenie „Aglio Bianco Polesano“ spolu s údajom „denominazione di origine protetta“ (chránené označenie pôvodu) a jeho skratkou „DOP“, a to väčšími písmenami ako všetky ostatné údaje.

Identifikačné logo je v tvare oválu, do ktorého je zakreslená štylizovaná mapa zemepisnej oblasti „Polesine“ zelenou farbou na modrom podklade. Dve prírodné hranice oblasti Polesine, rieky Adige a Pád, sú na mapke zaznačené modrou. Túto mapku prekrýva skratka „DOP“, ktorá odkazuje na taliansku zástavu (malé písmeno „D“ je zelenou, „P“ červenou a písmeno „O“ bielou farbou a stvárnené ako hlavička cesnaku). Okolo oválu sa uvádza nápis „Aglio Bianco Polesano – Denominazione d'Origine Protetta“ modrou farbou, kurzívou a tučným písmom Trebuchet MS. Pokiaľ ide o farby, sú možné alternatívy vyhotovenia v čierno-bielej alebo škále šedej. Rozmery loga sa môžu líšiť v závislosti od druhu balenia.



4. Presné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Oblasť produkcie „Aglio Bianco Polesano“ zahŕňa tieto komúny v oblasti Polesine, nachádzajúce sa v provincii 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. Spojenie so zemepisnou oblasťou:

5.1. Osobitosť zemepisnej oblasti:

Environmentálne faktory

Pôdne charakteristiky a mierne podnebie sú hlavné faktory, ktoré podmieňujú a charakterizujú produkciu „Aoglio Bianco Polesano“ na tomto území. Územím Polesine pretekajú dve veľké talianske rieky Pád a Adige, ktoré nízinu často zaplavovali pokiaľ sa nedávno nezrealizovali práce na výstavbe hrádze, aby sa reguloval ich tok. Osobitné pôdne charakteristiky týchto území sú výsledkom práve mnohých povodní a záplav spôsobovaných počas stáročí týmito dvomi riekami, Pád a Adige, ktoré rozdeľujú oblasť produkcie na južnú a severnú časť. Konkrétnejšie, rieka Pád priniesla množstvo náplavového bahna s vyšším obsahom hlíny, zatiaľ čo Adige priniesla kremičitý piesok.

Činnosťou týchto riek teda vznikla stredne ľahká, dobre odvodnená, prevzdušnená a úrodná, hlinitá/-bahnitá pôda, ktorá dodáva „Aoglio Bianco Polesano“ jeho osobitné vlastnosti. Pre chemické zloženie tejto pôdy je okrem toho typický značný výskyt výmenného fosforu a draslíka, ako aj vápnika a horčíka.

Mierne a suché podnebie v danej oblasti napomáha rovnako sušenie produktu, ako aj jeho spracovanie tradičnými spôsobmi.

Ludský faktor

Ludský faktor sa pripája k možnostiam, ktoré ponúka daná pôda, vďaka týmto dvom aspektom:

- schopnosti ručne vybrať najlepšie cibule („teste“) na získanie osiva, ktorá sa rokmi vycibrila a odovzdávala z otca na syna;
- špeciálnemu ručne robenému spleťaniu: vrkoč nazývaný „resta“, korbáč, stravec a veľký stravec sú dokladom, že tento kolorit je neodlučiteľne spätý s daným územím, jeho tradíciami a históriou.

5.2. Osobitosť výrobku:

Cesnak „Aoglio Bianco Polesano“ sa vyznačuje hlavne svojou lesklou bielou farbou, tvarom cibule a veľkým podielom sušiny, vďaka čomu sa tento produkt výborne uchováva. Vďaka špecifickosti arómy „Aoglio Bianco Polesano“ vyplývajúcej z osobitnej kombinácie prchavých sírnatých zložiek a aromatických látok sa dá tento cesnak odlišiť od cesnaku z iných oblastí produkcie. Senzorickou analýzou sa dá preukázať, že jeho aróma je menej ostrá a trvácnejšia ako pri ostatných cesnakoch pochádzajúcich z iných oblastí, čo spotrebiteľ veľmi oceňuje. Cesnak „Aoglio Bianco Polesano“ je bohatý na sírnaté aromatické zložky, no ešte viac na iné aromatické látky patriace do inej chemickej kategórie (aldehydy), ktoré mu prinášajú príjemné vonné nuansy (čerstvo pokosenej trávy, jemnej ovocnej vône), ktoré sa rozvíjajú počas uskladnenia a dodávajú mu práve tú menej ostrú a trvácnejšiu arómu.

5.3. Kauzálne prepojenie medzi zemepisnou oblasťou a vlastnosťou alebo charakteristikami produktu (pre CHOP) alebo osobitnou vlastnosťou, dobrou povestou alebo inou charakteristikou produktu (pre CHZO):

Potrebný obsah minerálnych látok spolu s hlinito-bahnitou povahou pôdy, ktorá je dobre odvodnená, prevzdušnená a úrodná, s vysokým obsahom draslíka umožňuje dopestovať dokonale kompaktné hlávky cesnaku s priliehajúcimi strúčikmi s vysokým obsahom sušiny, vďaka čomu je produkt vhodnejší na uskladnenie.

Lesklá biela farba, ktorá je pre „Agljo Bianco Polesano“ typická, takisto vyplýva z vysokého obsahu výmenného draslíka a fosforu v pôde.

Ale aj špecifický profil arómy tohto cesnaku je výrazne podmienený environmentálnymi faktormi v tom zmysle, že aromatické zložky odrážajú pomer a aktivitu enzýmov zodpovedných za ich biosyntézu, pričom tieto sú zase ovplyvnené fyziologickým stavom rastliny, pôdnymi a podnebnými podmienkami a tradičnými spôsobmi skladovania a spracovania.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

Nižšie uvedený správny orgán začal vnútroštátne námietkové konanie uverejnením žiadosti o uznanie chráneného označenia pôvodu (CHOP) „Agljo Bianco Polesano“ v Úradnom vestníku Talianskej republiky č. 262 z 10. novembra 2005.

Upravené znenie špecifikácie produktu je k dispozícii na internetovej stránke:

— na adrese:

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

alebo

— priamo prostredníctvom hlavnej stránky ministerstva (www.politicheagricole.it), kde treba kliknúť na „Prodotti di Qualità“ [Produits de qualité] (na ľavej strane obrazovky) a ďalej na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg.CE 510/2006)“ [Špecifikácia predložená na preskúmanie EÚ (Nariadenie (ES) č. 510/2006)].