

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2014/C 347/09)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zmenu podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ŽIADOSŤ O ZMENU

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ⁽²⁾****ŽIADOSŤ O ZMENU V SÚLADE S ČLÁNKOM 9****„AGLIO BIANCO POLESANO“****ES č.: IT-PDO-0105-01163 – 3.10.2013****CHZO () CHOP (X)****1. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena týka**

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Súvislosť
- Označovanie
- Vnútroštátne požiadavky
- Iné: Balenie – aktualizácie právnych predpisov

2. Druh zmeny (zmien)

- Zmena jednotného dokumentu alebo zhrnutia
- Zmena špecifikácie zapísaného CHOP alebo CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument ani zhrnutie
- Zmena špecifikácie, ktorá nevyžaduje zmenu uverejneného jednotného dokumentu [článok 9 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006]
- Dočasná zmena špecifikácie vyplývajúca z uloženia povinných sanitárnych alebo rastlinolekárskeho opatrení orgánmi verejnej moci [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

3. Zmena (zmeny)

Opis výrobku

Po zrušení obchodných noriem pre cesnak sa odstránil odkaz na „normy kvality“ v článku 2 špecifikácie. Požiadavky týkajúce sa kalibra sa nezmenili.

Zaviedli sa dva tradičné druhy prezentácie produktu: košíček (*canestrino*) a kytica (*mazzo*). V prípade košíčka ide o tradičnú prezentáciu, ktorá je veľmi obľúbená u spotrebiteľov, a to z estetických aj praktických dôvodov vzhľadom na obmedzené rozmery a hmotnosť. Kytica, výsledok prvého spracovania na poliach, je vhodná na priamy predaj, ako aj na samoobslužný predaj, keďže umožňuje spotrebiteľovi kúpiť si požadovaný počet hlávok.

Spôsob výroby

V súčasnosti je povolené pristúpiť k sušeniu produktu vetraním teplým vzduchom, keďže tento spôsob zlepšuje sušenie a kvalitu produktu. Pestovatelia by chceli pridať tento postup používaný pred zápisom názvu do špecifikácie „*Agljo Bianco Polesano*“, aby ho mohli využiť v prípade, že environmentálne podmienky neumožňujú optimálne prirodzené sušenie produktu.

Z obchodných dôvodov sa v záujme pestovateľov predĺžilo obdobie uvádzania na trh produktu, ktorý sa urodil predchádzajúci rok, s cieľom znížiť na minimum riziko prerušenia zásobovania zákazníkov. Táto úprava nemá vplyv na vlastnosti produktu, ktorého schopnosť uchovávanania je dobre známa a ešte sa zlepšila oddeleným chladiarenským skladovaním.

V špecifikácii bolo uvedené, že oddelené chladiarenské skladovanie je povolené. Tento postup, ktorý v špecifikácii nebol nikdy zakázaný, sa v zásade používa, aby sa vlastnosti produktu nenarušili počas uskladnenia.

Označovanie

Stanovili sa normy týkajúce sa označovania košíčkov a kytíc.

S cieľom obmedziť dĺžku jednotného dokumentu sa považovalo za vhodné odstrániť opis loga produktu, ako aj technické odkazy týkajúce sa jeho reprodukcie. Podoba loga produktu sa nemení v porovnaní s logom, ktoré je uvedené v jednotnom dokumente uverejnenom v *Úradnom vestníku Európskej únie*, sérii C 104 zo 6. mája 2009, s. 16.

Balenie

Stanovili sa normy týkajúce sa balenia v košíčkoch alebo kyticích.

Mimo oblasti produkcie je možné uskutočňovať len balenia typu „vrecká“ a „obaly“; pre všetky ostatné typy sa balenie musí vykonávať v oblasti produkcie CHOP „*Agljo Bianco Polesano*“. Balenia v podobe vrkoča (*treccia*), korbáča (*treccione*), strapca (*grappolo*), veľkého strapca (*grappolonegerbe*) a košíčka (*canestrino*) sa realizujú výlučne ručne a sú výsledkom tvorivosti pestovateľov a baliarní oblasti produkcie „*Agljo Bianco Polesano*“, ktorá sa postupom času zdokonaľovala.

Minimálny počet hlávok druhu balenia do vrkoča sa zmenil z ôsmich na päť a hmotnosť sa znížila, aby zodpovedala požiadavkám spotrebiteľov, ktorí uprednostňujú jednodávkové balenia alebo balenia obsahujúce obmedzený počet jednotiek.

Stanovuje sa zmena farby sieťok používaných na balenie „*Agljo Bianco Polesano*“ z „bielej“ farby na „svetlú“. Pri úprave sa zohľadňujú mierne zmeny farby, ktorým môžu podliehať sieťky v obchodoch.

Odsek týkajúci sa obalov a podôb balení sa zjednodušil s cieľom umožniť baliarňam väčší výber materiálov, a tiež aby mohli reagovať na osobitné požiadavky v oblasti prezentácie alebo vystavovania produktu v miestach predaja.

Aktualizácie právnych predpisov

Upravili sa odkazy na právne predpisy.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ^(¹)

„AGLIO BIANCO POLESANO“

ES č.: IT-PDO-0105-01163 – 3.10.2013

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

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

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

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

Ide o rastlinu s pravidelnou guľatou hlávkou, 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 ružovkasta 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 hlávky cesnaku navyše obsahujú esenciálne oleje na báze síry a sírnatých prchavých zložiek, ktoré dodávajú tomuto druhu cesnaku výraznú arómu, ktorá je preň typická.

Pri uvedení na trh musí kaliber „Aglio Bianco Polesano“ spĺňať tieto požiadavky:

— „Extra“ minimálny kaliber 45 mm,

— „Prima“ minimálny kaliber 30 mm.

Cesnak „Aglio Bianco Polesano“ sa tradične uvádza na trh v týchto podobách: ako košíčky (*canestrini* – najmenej s tromi hlávkami, zapletenými do malej páste), vrkoče (*treccie*), korbáče (*treccioni*), strapce (*grappoli*) a veľké strapce (*grappoloni*), v sieťkach, vo vreckách a kyticích (*mazzi*).

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

—

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

—

3.5. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Medzi jednotlivé fázy výroby, ktoré sa musia uskutočňovať v danej oblasti produkcie, patrí: získanie produktu na výsadbu, pestovanie cesnaku, sušenie, tradičné spracovanie. Keďže rozmnožovanie je vegetatívne, spôsob produkcie znamená získať strúčiky na osivo. Pestovatelia 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, na voľnom priestranstve na poli a/alebo v prevádzkových priestoroch, alebo prostredníctvom systémov vetrania teplým vzduchom je podstatný na to, aby si produkt zachoval svoje vlastnosti, ako aj pre jeho ďalšie spracovanie.

⁽¹⁾ Nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

Rozhodujúce je odhadnúť úroveň vlhkosti, ktorá je vhodná na umožnenie ručného vykonania tradičných spôsobov spracovania: vrkoč (*treccia* alebo *resta*), korbáč (*treccione*), strapec (*grappolo*), veľký strapec (*grappolone*), košíčky (*canestrini*) a kytyca (*mazzo*), ktoré si vyžadujú skúsenosť a zručnosť odovzdávanú dlhé generácie.

3.6. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

„Agljo Bianco Polesano“ sa musí uviesť na trh od 10. júla do 9. júla nasledujúceho roka.

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

KOŠÍČKY (CANESTRINI): s obsahom troch až piatich hlávok a hmotnosťou 0,15 – 0,30 kg;

KYTICE (MAZZI): s rôznym počtom hlávok a hmotnosťou 0,5 – 2 kg;

VRKOČE (TRECCE): s obsahom piatich až 22 hlávok a hmotnosťou 0,35 – 1,2 kg;

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

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

VEĽKÉ STRAPCE (GRAPPOLONI): s obsahom 70 až 120 hlávok a hmotnosťou 5 – 10 kg;

OBALY: s rôznym počtom hlávok a hmotnosťou 50 g – 1 kg;

VRECKÁ: s rôznym počtom hlávok a hmotnosťou 1 – 20 kg.

Balenie produktu uvádzaného na trh do tzv. „vreciek“ a „obalov“ (pozri vyššie) sa môže vykonať aj mimo oblasti produkcie pod podmienkou, že pri preprave a častej manipulácii nedôjde k praskaniu hlávok cesnaku, predovšetkým k drobeniu ochranných šupiek, čo by mohlo viesť k riziku plesnivenia a skazenia produktu. Pri ostatných podobách sa však balenie musí uskutočňovať výlučne v oblasti produkcie CHOP „Agljo Bianco Polesano“. Tradičné balenia v podobe vrkoča (*treccia*), korbáča (*treccione*), strapca (*grappolo*), veľkého strapca (*grappolonegerbe*) a košíčkov (*canestrini*) sa odnepamäti realizujú ručne a sú výsledkom tvorivosti pestovateľov a baliarní oblasti produkcie „Agljo Bianco Polesano“, ktorá sa postupom času zdokonaľovala.

3.7. Špecifické pravidlá označovania

Na každej podobe balenia musí byť štítok s uvedením označenia, mena (názvu) pestovateľa a identifikačného loga CHOP.

Na obaloch sa musí uvádzať označenie „Agljo Bianco Polesano“, ako aj údaj „denominazione di origine protetta“ (chránené označenie pôvodu) alebo jeho skratka „DOP“, a to väčšími písmenami ako všetky ostatné údaje.

Rozmery loga sa môžu líšiť v závislosti od druhu balenia.



4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť produkcie „Agljo Bianco Polesano“ zahŕňa tieto obce v oblasti Polesine, nachádzajúce sa v provincii Rovigo: Adria, Arquà Polesine, Bosaro, Canaro, Canda, Castलगuglielmo, Ceregnano, Costa di Rovigo, Crespino, Fiesso Umbertino, 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. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Environmentálne faktory

Pôdne charakteristiky a mierne podnebie sú dva hlavné faktory, ktoré podmieňujú a charakterizujú produkciu „Agljo Bianco Polesano“ na tomto území. Územím Polesine pretekajú dve veľké talianske rieky Pád a Adige, ktoré nízku často zaplavovali, kým 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 riekami Pád a Adige, ktoré ohraničujú oblasť produkcie na juhu a na severe: konkrétnejšie, rieka Pád priniesla množstvo náplavového bahna s vyšším obsahom hliny, zatiaľ čo Adige priniesla kremičitý piesok.

Činnosťou týchto riek teda vznikla stredne ľahká, dobre odvodnená, prevzdušnená a úrodná hlinitá/bahnitá pôda, ktorá dodáva „Agljo 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.

Ludské faktory

Ludský faktor sa pripája k možnostiam, ktoré ponúka daná pôda, vďaka týmto dvom aspektom: – schopnosti ručne vybrať hlávky najlepšie prispôsobené na získanie produktu na výsadbu, ktorá sa rokmi vycibřila a odovzdávala z otca na syna, – špeciálnemu ručnému spracovaniu do tvaru vrkoča (*treccia* alebo *resta*), korbáča (*treccione*), strapca (*grappolo*) a veľkého strapca (*grappolone*). Je to aj dokladom toho, že táto kultúra je neodlučiteľne spätá s daným územím, jeho tradíciami a históriou.

5.2. Špecifickosť výrobku

Cesnak „Agljo Bianco Polesano“ sa vyznačuje najmä svojou lesklou bielou farbou, tvarom hlávky a veľkým podielom sušiny, vďaka čomu sa tento produkt výborne uchováva. Vďaka špecifickosti arómy „Agljo Bianco Polesano“ vyplývajúcej z osobitnej kombinácie prchavých sírnatých zložiek a aromatických látok je možné tento cesnak odlíšiť od cesnaku z iných oblastí produkcie. Senzorickou analýzou je možné preukázať, že jeho aróma je menej ostrá a trvácnejšia ako pri ostatných odrodách pochádzajúcich z iných oblastí, čo spotrebiteľ veľmi oceňuje. Cesnak „Agljo 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 a chuť.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povosťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (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 a priliehajúce strúčiky 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.

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

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006 (*)]

Nižšie uvedený správny orgán začal vnútroštátne námietkové konanie uverejnením žiadosti o uznanie chráneného označenia pôvodu (CHOP) „Aglío Bianco Polesano“ v Úradnom vestníku Talianskej republiky č. 166 zo stredy 17. júla 2013.

Konsolidované znenie výrobnej špecifikácie je dostupné na webovej lokalite: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

alebo tiež

priamo na webovej stránke ministerstva pre politiku poľnohospodárstva, potravinárstva a lesného hospodárstva (www.politicheagricole.it) kliknutím na „Qualità e sicurezza“ [Kvalita a bezpečnosť] (v pravej hornej časti obrazovky) a potom na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ [špecifikácia predložená na preskúmanie EÚ].

(*) Pozri poznámku pod čiarou č. 3.