

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2014/C 347/09)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSÖKAN OM ÄNDRING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽²⁾**

ANSÖKAN OM ÄNDRING ENLIGT ARTIKEL 9

"AGLIO BIANCO POLESANO"**EG-nr: IT-PDO-0105-01163 – 3.10.2013**

SGB () SUB (X)

1. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen

- Produktens beteckning
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Framställningsmetod
- Samband
- Märkning
- Nationella krav
- Annat: Förpackning – hänvisningar till lagstiftning

2. Typ av ändring(ar)

- Ändring av sammanfattande dokument eller sammanfattning
- Ändring i specifikationen för en registrerad SUB eller SGB för vilken varken det sammanfattande dokumentet eller sammanfattningen har offentliggjorts
- Ändring i specifikationen som inte kräver någon ändring i det offentliggjorda sammanfattande dokumentet (artikel 9.3 i förordning (EG) nr 510/2006)
- Tillfällig ändring i specifikationen till följd av att de offentliga myndigheterna har infört obligatoriska sanitära eller fytosanitära åtgärder (artikel 9.4 i förordning (EG) nr 510/2006)

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

3. Ändring(ar)

Produktbeskrivning

Handelsnormerna för vitlök har upphävts, varför hänvisningen till "kvalitetsnormer" i artikel 2 i specifikationen har tagits bort. Storlekskraven har inte ändrats.

Det har införts två traditionella typer av presentationer för produkten: liten korg (*canestrino*) och knippe (*mazzo*). Den lilla korgen är en traditionell presentation som är mycket populär bland konsumenterna av såväl estetiska som praktiska skäl, tack vare sin begränsade storlek och vikt. Knippena görs direkt ute på fältet och fungerar lika bra vid direktförsäljning som vid försäljning genom självbetjäning eftersom konsumenten kan köpa det antal lökar som önskas.

Framställningsmetod

I dag är det tillåtet att torka produkten med hjälp av varmluft, vilket förbättrar torkningen och produktens kvalitet. Producenterna vill att denna metod ska läggas till i specifikationen för "Aglio Bianco Polesano" innan beteckningen registreras, för att de ska kunna använda sig av metoden om klimatförhållandena inte medger en optimal naturlig torkning av produkten.

Av kommersiella skäl har perioden för saluföring av den produkt som har skördats föregående år förlängts i syfte att minimera risken för avbrott i försörjningen till kunderna. Denna ändring påverkar inte produktens egenskaper. Produkten är välkänd för sina goda lagringsegenskaper och de förbättras ytterligare genom kylförvaring.

Det framgår av specifikationen att kylförvaring är tillåten. Den metoden har alltså aldrig varit förbjuden enligt specifikationen och tillämpas i praktiken för att se till att produktens egenskaper inte förändras under lagringen.

Märkning

Bestämmelserna för märkning av små korgar och knippen har fastställts.

För att det sammanfattande dokumentet inte ska bli alltför långt har man tagit bort beskrivningen av produktens logotyp och de tekniska hänvisningarna till hur den ska återges. Bilden på logotypen är oförändrad jämfört med den som anges i det sammanfattande dokument som offentliggjordes i *Europeiska unionens officiella tidning* C 104, 6.5.2009, s. 16.

Förpackning

Bestämmelserna för förpackning av små korgar och knippen har fastställts.

Endast förpackning i emballage av typen "påsar" eller "förpackningar" får utföras utanför produktionsområdet. All annan förpackning måste utföras inom produktionsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen "Aglio Bianco Polesano". Bearbetningen till små och stora flätor (*treccia* respektive *treccione*), små och stora klasar (*grappolo* respektive *grappolonegerbe*) och små korgar (*canestrino*) görs uteslutande för hand och har utvecklats kreativt och förfinats över tid av producenterna och bearbetningsföretagen i produktionsområdet för "Aglio Bianco Polesano".

Det minsta antalet lökar i små flätor har ändrats från åtta till fem och vikten har minskats för att tillgodose konsumenternas önskemål att kunna köpa enstaka eller ett begränsat antal vitlökar.

Färgen på de nät som används för förpackningen av "Aglio Bianco Polesano" ska ändras från "vit" till "ljus". Ändringen tar hänsyn till de små färgförändringar som kan uppträda i näten under lagring.

Stycket om förpackningsmaterial och förpackningsmetoderna har förenklats så att förpackningsföretagen ska kunna använda ett större utbud av material, bl.a. för att uppfylla de särskilda kraven på produktens presentation eller exponering vid försäljningsställena.

Uppdateringar av lagstiftning

Hänvisningarna till lagstiftning har ändrats.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽³⁾

"AGLIO BIANCO POLESANO"

EG-nr: IT-PDO-0105-01163 – 3.10.2013

SGB () SUB (X)

1. **Beteckning**

"Agljo Bianco Polesano"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 *Produkttyp*

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig*

"Agljo Bianco Polesano" säljs torkad. Den kommer från lokala ekotyper, särskilt sorten Avorio, som också har valts ut från lokala ekotyper.

Vitlöken i fråga är regelbunden och rundad till formen och lite plattare vid basen. Färgen är lysande vit. Vitlöken består av ett antal klyftor som sitter tätt sammanfogade till den typiska kurvade formen. Klyftorna måste sitta tätt tillsammans. Klyftornas skal är rosafärgat i olika nyanser på den konkava sidan och vitt på den konvexa sidan.

Efter torkning består "Agljo Bianco Polesano" av minst 35 % torrs substans och minst 20 % kolhydrater. De färska klyftorna innehåller essentiella svavelbaserade oljor och flyktiga svavelföreningar som ger denna vitlökssort dess karakteristiska starka doft.

Vid saluföringen ska "Agljo Bianco Polesano" uppfylla följande storlekskrav.

— "Extra" – en storlek på minst 45 mm.

— "Prima" – en storlek på minst 30 mm.

"Agljo Bianco Polesano" saluförs traditionellt i följande former: i små korgar (*canestrini* – minst tre lökar sammanflätade till en liten handfull), i små flåtor (*trecce*), i stora flåtor (*treccioni*), i små klasar (*grappoli*) och i stora klasar (*grappoloni*), i nätförpackningar, i påsar och i knippen (*mazzi*).

3.3 *Råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

3.4 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)*

—

3.5 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Följande särskilda steg i produktionsprocessen måste äga rum i produktionsområdet: framställning av utsäde, odling av vitlök, torkning, traditionell beredning. Produktionstekniken består i att välja ut de lökar som bäst lämpar sig för förökning. Producenterna väljer manuellt ut vilka kvantiteter som behövs för utsädesproduktionen.

Odlingscykeln löper på ett år. Sådden görs på hösten och vintern mellan den 1 oktober och den 31 december.

Den naturliga torkningen på friland och/eller i jordbruksföretagens lokaler eller med hjälp av ventilationssystem med varmluft, är avgörande, både för att produkten ska behålla sina egenskaper och för den efterföljande bearbetningen.

⁽³⁾ Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

Det är viktigt att producenten kan avgöra när vitlöken har torkat tillräckligt för vidare bearbetning för hand till små flätor (*treccia* eller *resta*), stora flätor (*treccione*), små klasar (*grappolo*), stora klasar (*grappolone*), små korgar (*canestrini*) och knippen (*mazzo*), vilket kräver en erfarenhet och hantverksskicklighet som har förmedlats genom generationer.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

"Agljo Bianco Polesano" ska saluföras under ett år, från och med den 10 juli till och med den 9 juli efterföljande år.

"Agljo Bianco Polesano" får saluföras i följande former:

SMÅ KORGAR (PANESTRINI): Dessa får bestå av mellan tre och fem lökar och får väga mellan 0,15 och 0,30 kg.

KNIPPEN (MAZZI): Dessa får bestå av ett varierande antal lökar och får väga mellan 0,5 och 2 kg.

SMÅ FLÄTOR (TRECCE): Dessa får bestå av mellan fem och 22 lökar och får väga mellan 0,35 och 1,2 kg.

STORA FLÄTOR (TRECCIONI): Dessa får bestå av mellan 30 och 40 lökar och får väga mellan 2 och 4 kg.

SMÅ KLASAR (GRAPPOLI): Dessa får bestå av mellan 20 och 40 lökar och får väga mellan 1 och 4 kg.

STORA KLASAR (GRAPPOLONI): Dessa får bestå av mellan 70 och 120 lökar och får väga mellan 5 och 10 kg.

FÖRPACKNINGAR: Dessa får bestå av ett varierande antal lökar och får väga mellan 50 g och 1kg.

PÅSAR: Dessa får bestå av ett varierande antal lökar och får väga mellan 1 och 20 kg.

Förpackningen av vitlöken i "påsar" eller "förpackningar" (se nedan) får äga rum utanför det angivna produktionsområdet på villkor att transporten eller hanteringen inte innebär att vitlökarna skadas eller splittras, vilket ökar risken för mögel och försämring av vitlökens kvalitet. För andra presentationer måste förpackningen dock äga rum uteslutande inom produktionsområdet för den skyddade ursprungsbezeichnung "Agljo Bianco Polesano". De traditionella formerna av förpackning i små och stora flätor (*treccia* respektive *treccione*), små och stora klasar (*grappolo* respektive *grappolone*) och små korgar (*canestrino*) har alltid gjorts för hand och är resultatet av den kreativitet och förfining som genom åren vuxit fram hos producenterna och bearbetningsföretagen i produktionsområdet för "Agljo Bianco Polesano".

3.7 Särskilda regler för märkning

Varje enskild förpackning ska förses med en etikett med uppgift om den skyddade beteckningen, producentens namn samt med logotypen för den skyddade ursprungsbezeichnung.

På förpackningarna ska texten "Agljo Bianco Polesano" och "Denominazione di origine protetta" alternativt förkortningen "DOP" finnas. Texten ska anges med större bokstäver än övriga uppgifter på förpackningen.

Logotypens storlek avgörs av förpackningens storlek.



4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för "Agljo Bianco Polesano" omfattar följande kommuner i Polesine-området i provinsen Rovigo: 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 och Villanova Marchesana.

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Miljöfaktorer

Jordarnas egenskaper och det milda klimatet är de båda faktorer som är avgörande för produktionen av "Agljo Bianco Polesano" i området och för vitlökens särskilda egenskaper. Området korsas av två stora floder, Po och Adige. Innan dessa floders flöden fixerades genom de nuvarande fördämningarna förekom det ofta översvämningar på slätterna. Den särskilda jordmånen i området beror just på de många översvämningar som förekommit under seklernas gång och det är också de båda floderna som utgör den södra respektive den norra gränsen för produktionsområdet. Floden Po har bidragit med slam innehållande höga halter av lera och Adige med kiselsand.

Floderna har således skapat medeltunga jordar med inslag av lera och slam, som är väl-dränerade och fertila och som ger "Agljo Bianco Polesano" dess särskilda egenskaper. Jordarna i området kännetecknas också av höga halter av utbytbar kalium och utbytbar fosfor och av kalcium och magnesium. Det milda och torra klimatet är bra för torkningen av vitlöken och för den traditionella bearbetningen.

Mänskliga faktorer

Utöver jordmånen och klimatet påverkas produktens kvalitet av följande mänskliga faktorer: – Det traditionella kunnandet, som går i arv från far till son, om hur man för hand väljer ut vilka lökar som bäst lämpar sig som utsäde. Den traditionella särskilda bearbetningen för hand till små flätor (*treccia* eller *resta*), stora flätor (*treccione*), små klasar (*grappolo*), stora klasar (*grappolone*), gör att produkten har en särskild koppling till området, dess traditioner och dess historia.

5.2 Specifika uppgifter om produkten

De egenskaper som är typiska för "Agljo Bianco Polesano" är dess lysande vita färg, lökens form och den höga halten av torrsubstans, vilket gör att den kan lagras länge. "Agljo Bianco Polesano" har särskilda doftegenskaper, vilka beror på en särskild kombination av flyktiga svavelföreningar och aromatiska ämnen. Doftegenskaperna gör att vitlöken kan skiljas från vitlök från andra produktionsområden. En panelbedömning visar att doften är mindre stark, men varar längre, än doften hos andra sorter i andra områden. Detta uppskattas särskilt av konsumenterna. "Agljo Bianco Polesano" har en hög halt av svavelhaltiga aromämnen men också av andra aromämnen ur andra kemiska klasser (aldehyder) som ger doft av nyklippt gräs, frukt osv. Halterna ökar under lagringsperioden och är av avgörande betydelse för vitlökens mindre starka men mer ihållande doft.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

Tack vare de höga halterna av olika mineraler och jordarnas kvalitet, dvs. inslagen av lera och slam, det faktum att de är väl-dränerade och fertila och har höga halter av kalium, är det möjligt att producera kompakta vitlökar vars klyftor sitter tätt tillsammans och som har höga halter av torrsubstans, vilket ger goda lagringsegenskaper.

De höga halterna av utbytbar kalium och utbytbar fosfor ger "Agljo Bianco Polesano" dess typiska lysande vita färg.

Vitlökens doft påverkas också kraftigt av miljön så tillvida att doftämnenas egenskaper beror på enzyminnehållet och enzymaktiviteten i biosyntesen. Dessa påverkas i sin tur av varje plantas fysiologiska tillstånd, jordmåns- och klimatförhållandena och lagrings- och bearbetningsprocesserna.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 ^(*))

De italienska myndigheterna inledde det nationella förfarandet för invändningar i och med att ansökan om registrering av den skyddade ursprungsbeteckningen "Agljo Bianco Polesano" offentliggjordes i *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr 166 av den 17 juli 2013.

Den konsoliderade produktspecifikationen finns på webbplatsen <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller

kan hämtas direkt från webbplatsen för ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik (www.politicheagricole.it), där man klickar på "Qualità e sicurezza" (Kvalitet och säkerhet) (uppe till höger på skärmen) och sedan på "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE" (Produktspecifikationer som granskas av EU).

^(*) Se fotnot 3.