

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 236/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„AGLIO DI VOGHIERA”

Nr WE: IT-PDO-0005-0638-30.07.2007

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Agljo di Voghiera”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeciej:

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem II):

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone.

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Produkt o chronionej nazwie pochodzenia „Agljo di Voghiera” otrzymuje się z ekotypu *Agljo di Voghiera*. Jest to roślina o główkach o barwie jasno białej i jednorodnej z rzadkimi różowymi pasmami. Łuski okrywające poszczególne ząbki mają barwę białą i mogą być pokryte pasmami o barwie różowej, mniej lub bardziej intensywnej. Głóвка ma kształt zaokrąglony, regularny i spójny, lekko spłaszczony w miejscu osadzenia korzenia. Głóвка składa się ze zmiennej liczby ząbków połączonych ze sobą w sposób spójny i mających charakterystyczny łukowaty kształt od strony zewnętrznej. W momencie wprowadzania do obrotu „Agljo di Voghiera” musi mieć następujące cechy: główki zdrowe bez śladów gnicia, wolne od pasożytów, czyste, spójne, wolne od uszkodzeń spowodowanych działaniem mrozu lub słońca, wolne od widocznych na zewnątrz kiełków, pozbawione nienaturalnej wilgoci, wolne od obcych zapachów. Za ChNP „Agljo di Voghiera” może być uznany tylko czosnek należący do kategorii „Extra” o minimalnej średnicy 45 mm i „Prima” o minimalnej średnicy 40 mm. „Agljo di Voghiera” jest wprowadzany do obrotu w następujących formach: CZOSNEK ŚWIEŻY/ZIELONY z zieloną sztywną łodygą, wychodzącą z szyjki, zewnętrzna łuska w stanie świeżym; główka o barwie białej lub kości słoniowej z ewentualnymi różowymi pasmami; korzenie białawe. CZOSNEK PÓLSUCHY: łodyga całkowicie sucha o barwie zielonej przechodzącej w białawą i słabiej osadzona w szyjce; łuska zewnętrzna niecałkowicie sucha, główka o barwie białej lub kości słoniowej z ewentualnymi różowymi pasmami, korzenie białawe. CZOSNEK SUSZONY: łodyga sucha o barwie białawej, spójność łodygi delikatna, łuska zewnętrzna i łuska otaczająca pojedyncze ząbki całkowicie sucha, główka o barwie białej z wyraźnie widocznymi ząbkami, korzenie o barwie kości słoniowej.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Wszystkie czynności związane z produkcją muszą odbywać się obowiązkowo na określonym obszarze produkcji, ponieważ specyfika „Agljo di Voghiera” wynika zarówno z wiedzy producentów, jak i z cech klimatu panującego na tym terenie oraz z rodzaju występujących na nim gleb.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Produkt zielony/świeży musi zostać wprowadzony do obrotu najpóźniej piątego dnia po zebraniu; produkt półsuchy między 6. a 10. dniem, a suchy począwszy od 11. dnia. Wszystkie rodzaje produktu wprowadzane są do obrotu w następujących formach: WARKOCZ: składający się z od 5 do 18 główek, waga od 400 g do 900 g; WARKOCZ EXTRA: liczba główek od 8 do 80, waga od 1 do 5 kg; SIATKA: zmienna liczba główek, waga od 100 g do 500 g; TOREBKI: zmienna liczba główek, waga od 1 do 5 kg; MAŁY WARKOCZ: liczba główek od 3 do 5, waga od 150 g do 500 g; POJEDYNCZA GŁÓWKA: waga od 50 g do 100 g. Opakowania z siatki, drewna, tworzywa sztucznego, kartonu, papieru lub naturalnych materiałów roślinnych. Stosowane opakowania muszą być zamykane w taki sposób, by zawartość nie mogła być wyjęta bez rozerwania opakowania. Pojedyncze główki muszą mieć łodygę i korzenie całkowicie odcięte. Pakowania należy dokonywać ostrożnie, aby transport i nadmierne operacje nie spowodowały pęknięcia główek, a przede wszystkim rozdrobnienia łusek, ponieważ grozi to powstawaniem pleśni i pogorszeniem jakości produktu.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Na każdym opakowaniu muszą znajdować się informacje naniesione czytelnie, w sposób nieusuwalny i po tej samej stronie opakowania, pozwalające na ustalenie zakładu pakującego i wysyłającego. Ponadto na opakowaniu należy umieścić nazwę „Agljo di Voghiera” oraz wyrażenie „denominazione di origine protetta” lub skrót „DOP” czcionką większą niż użyta do jakiegokolwiek innego napisu oraz logo wspólnotowe. Na pojedynczych sztukach należy umieścić etykietkę zawierającą nazwę „Agljo di Voghiera” oraz wyrażenie „DOP”, logo wspólnotowe i nazwę producenta. Logo o kształcie okrągłym w kolorze niebieskim składa się z rysunku przedstawiającego pół ząbka czosnku przeciętego w środkowej części literą V. Ząbek ma barwę żółtą i pokryty jest siatką ciemniejszych pasków. W okręgu na skos umieszczony jest napis w kolorze czarnym „Agljo di Voghiera”. U góry również wewnątrz okręgu znajduje się napis w kolorze czarnym „DOP”. Tylko dla celów reklamowych można używać biało-czarnej wersji logo i w takim przypadku okrągłe logo jest wyznaczone czarną linią. W przypadku, gdy logo jest drukowane na etykiecie, musi stanowić 1/3 łącznej powierzchni etykiety.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar produkcji „Agljo di Voghiera” obejmuje terytorium następujących gmin położonych w prowincji Ferrara: Voghiera, Masé Torello, Portomaggiore, Argenta i Ferrara.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Obszar upraw czosnku „Agljo di Voghiera” to teren równinny, położony w delcie i niecce między-rzecznej, co sprawia, że panuje tam idealny klimat dla upraw tego produktu. Gleby są w przeważającej części gliniaste, gliniasto-mułowe i mułowe. Znaczna obecność piasków pochodzenia rzecznoego sprawia, że zwiększa się wydajność podziemnego drenowania wód, co sprzyja wzrostowi i rozwojowi czosnku i chroni go przed gniciem. Klimat charakteryzuje się poziomem opadów niższym niż na innych obszarach równiny, przy czym deszcze występują częściej w okresie wiosennym niż letnim. Fakt, że lata są gorące i słoneczne sprzyja zbiorowi, a w połączeniu z warunkami wilgotnościowymi typowymi dla rejonu Ferrary umożliwia stopniowe i powolne suszenie „Agljo di Voghiera”.

5.2. *Specyfika produktu:*

Specyficznymi cechami czosnku „Agljo di Voghiera” jest jasny biały kolor, duże, okrągłe, główki o regularnym kształcie, składające się ze ściśle przylegających do siebie ząbków, a przede wszystkim możliwość długiego przechowywania. Skład chemiczny to doskonała równowaga olejków eterycznych

i składników siarkowych, enzymów, witamin z grupy B, soli mineralnych i flawonoidów. Inną cechą, niemniej ważną, są specyficzne cechy genetyczne, które potwierdzono techniką amplifikacji DNA, a które są wynikiem naturalnej selekcji, jaka dokonywała się dzięki stosowaniu metod selekcji przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

- 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG):

Charakterystyczne cechy „Aglia di Voghiera” są wynikiem ścisłego związku ze środowiskiem, a także z czynnikami ludzkimi. Typowe cechy produktu, wymienione w pkt 5.2, należy przypisywać wpływowi terenu, na którym jest uprawiany. Glebom gliniastym, gliniasto-mułowym i mułowym, w których obecność piaskowców o pochodzeniu rzeczonym sprzyja podziemnemu drenowaniu wód, zawdzięcza się możliwość długiego przechowywania główek, ich duże rozmiary, jasnobiałą barwę, a przede wszystkim charakterystyczny regularny i spójny kształt. Dzięki reprodukcji ząbków siewnych metodą wegetatywną z wykorzystaniem najlepszych główek uzyskuje się doskonałą równowagę enzymów, witamin i soli mineralnych, które przyczyniają się do nadania temu czosnkowi specyficznych cech genetycznych. Powyższe wiąże się również z innym ważnym aspektem wpływającym na wyjątkowość „Aglia di Voghiera”, tj. z czynnikiem ludzkim. To człowiek bowiem od zawsze dba ze szczególną pieczołowitością o techniki nawadniania podczas wysiewu i zbioru, dzięki umiejętnościom doskonalonym przez lata i przekazywanym z pokolenia na pokolenie wybiera ręcznie z poprzednich zbiorów najlepsze główki, z których pobiera materiał siewny, dbając o to, by były duże i zdrowe, z niezwykłą zęcznością przygotowuje i obrabia główki, ręcznie przygotowując pęki, duże i małe warkoczki oraz pojedyncze główki i wreszcie przekazuje tak smakowite przepisy. Nowsze i starsze archeologiczne świadectwa ze starożytnej Voghenzy potwierdzają dominującą rolę tego ośrodka dla delty Padu aż do co najmniej VII w. n.e. Pod koniec okresu późnego średniowiecza rodzina Estensich, panująca w Ferrarze, przyczyniła się do ponownego rozkwitu rejonu Voghiery. Pod panowaniem rodziny Estensich wspierano wszelkie rodzaje upraw, których prowadzenie na tym obszarze było możliwe, ze szczególnym uwzględnieniem roślin ogrodowych, takich jak sałata, zioła i rośliny aromatyczne, a przede wszystkim czosnek. Po odejściu Estensich w 1598 r. nie zatracono doświadczeń zebranych w dziedzinie rolnictwa, ponieważ inni światli właściciele docenili wartość tych żyznych ziem, leżących w korycie dawnego Padu, które po dziś dzień umożliwiają prowadzenie wyspecjalizowanych upraw, takich jak czosnku.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania ChNP „Aglia di Voghiera” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 124 z dnia 30 maja 2007 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej

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

lub

wchodząc na stronę internetową Ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej (<http://www.politicheagricole.it>), otwierając zakładkę „Prodotti di Qualità” (po lewej stronie ekranu), a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.