

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

(2015/C 253/15)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZONEJ

Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 ⁽²⁾**„AGLIO DI VOGHIERA”**

Nr UE: IT-PDO-0105-01301 – 19.1.2015

ChNP (X) ChOG () STG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consorzio produttori Aglio di Voghiera
Via Buoizzi 12/b
44020 Voghiera (FE)
ITALIA

Tel. +39 0532328046

E-mail: info@agliodivoghiera.it

Wniosek w sprawie zmiany składają 22 podmioty należące do stowarzyszenia producentów „Aglio di Voghiera” (*Consorzio produttori Aglio di Voghiera*) i uprawnione do złożenia wniosku w sprawie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu ministra ds. polityki rolnej, żywnościowej i leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r. 22 podmioty należące do stowarzyszenia producentów „Aglio di Voghiera” odpowiadają za ponad 51 % kontrolowanej produkcji „Aglio di Voghiera” i stanowią ponad 30 % przedsiębiorstw objętych systemem kontroli w ramach specyfikacji dotyczącej „Aglio di Voghiera” ChNP.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Inne [opakowania; dostosowanie przepisów]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Metoda produkcji

Płodozmian

- Zezwolono na stosowanie płodozmianu z innymi uprawami, a nie tylko ze zbożami i roślinami wysokobiałkowymi, z wyjątkiem liliowatych (*Liliaceae*). Zniesiono zatem obowiązujący wymóg prowadzenia płodozmianu ze zbożami i roślinami wysokobiałkowymi i wyraźnie zakazano stosowania płodozmianu z roślinami liliowatymi, ponieważ uprawy te powodują spadek żyzności gleby, występowanie szkodników i większe zachwaszczenie.

Produkcja materiału siewnego

- Aby ułatwić uzyskiwanie materiału siewnego, zezwolono na ręczną selekcję ząbków czosnku z główek, które nie zostały połączone w wiązki. W związku z tym, zgodnie z ustępem dotyczącym produkcji materiału siewnego, w pkt 5 lit. A specyfikacji usunięto odniesienie do „wiązek czosnku”.

Czas i sposób wysiewu

- Zmieniono schemat sadzenia, w szczególności w odniesieniu do odstępów między rzędami sadzonych ząbków. Dotychczasowy odstęp między rzędami wynoszący od 20 cm do 50 cm zastąpiono odstępem od 15 cm do 60 cm. Zmiana ta ma związek z wykorzystywaniem maszyn do sadzenia i zbioru czosnku, które są używane przy takich odstępach. Zmniejszenie odstępów między rzędami ogranicza zachwaszczenie i prowadzi do zwiększenia plonów bez zagrożenia jakości produktu.
- Zmiana schematu sadzenia pozwala na zmianę ilości materiału siewnego w porównaniu z ilością przewidzianą w specyfikacji i na przejście od maksymalnie 1 300 kg/hektar do 1 700 kg/hektar.

Zbiór

- W specyfikacji określono kolejne etapy czynności do wykonania po zbiorze produktu, czyli: sortowanie, czyszczenie i usuwanie liści i korzeni z produktu. Ponadto sprecyzowano, że czynności te – wykonywane w odniesieniu do czosnku suszonego – muszą skutkować co najmniej 40 % utratą masy w odniesieniu do zbiorów w danym gospodarstwie. Te uzupełnienia mają na celu określenie etapów procesu przetwarzania „Aglia di Voghiera” (sortowanie, czyszczenie i usuwanie liści i korzeni z produktu) pierwotnie pominiętych w obowiązującej specyfikacji oraz ustalenie granicy ilości materiału odrzucanego w wyniku tych czynności przez określenie wartości dla produktu zebranego z pola i produktu suszonego, przeznaczonego do sprzedaży. Określenie tej wartości ułatwia dokonywanie kontroli, ponieważ umożliwia dokładniejsze ustalenie ilości czosnku suszonego dającej się uzyskać z hektara w danym gospodarstwie, a zatem ilości, którą można wprowadzić do obrotu.
- Skorygowano nieprecyzyjny zapis w tekście, w którym wśród metod suszenia produktu błędnie wymieniano suszenie w kontrolowanych warunkach („atmosfera controllata”). W rzeczywistości chodzi bowiem o kontrolowaną wentylację („ventilazione controllata”).
- Przedłużono maksymalny czas przewidziany na suszenie produktu przy zastosowaniu kontrolowanej wentylacji: poprzednio 36 godzin, obecnie 72 godziny. Zmiana uwzględnia fakt, że w praktyce w sezonie uprawowym mogą pojawić się wyjątkowe warunki pogodowe (opady, wilgoć itp.), które mogą mieć wpływ na etap wzrastania i suszenia produktu na polu. Przydatne jest zatem wydłużenie czasu suszenia przy zastosowaniu kontrolowanej wentylacji.

Etykietowanie – opakowania

Mały warkocz

- Skreślono obowiązek naklejania etykietek na pojedynczych główkach, wprowadzając, w odniesieniu do małych warkoczy składających się z główek, opakowania z białej siatki opatrzone odpowiednią etykietą zawierającą logo ChNP. Zmiana ta ułatwia wprowadzanie produktu do obrotu, gwarantując jego integralność i większą rozpoznawalność wśród konsumentów.

Pojedyncza główka

- Przewidziano możliwość opakowywania pojedynczych główek również w siatkę opatrzoną logo ChNP. Ten sposób opakowywania ma charakter uzupełniający w stosunku do obecnego sposobu polegającego na naklejeniu etykiety na pojedynczą główkę.
- W ostatnim zdaniu ustępu wprowadza się zmianę polegającą na dodaniu możliwości wskazania nazwy handlowej lub niepowtarzalnego kodu identyfikacyjnego producenta. Kod ten jest nadawany przez organ kontrolny. Zmiana ta umożliwia wyjście naprzeciw potrzebom dużych sieci handlu detalicznego i gwarantuje identyfikowalność produktu.

Opakowania

- Aby sprostać różniącym się potrzebom kanałów dystrybucyjnych i konsumentów końcowych, skreślono wymóg wskazywania masy opakowania.
- W specyfikacji w punkcie dotyczącym opakowań („Imballaggi”) skreślono ustęp dotyczący plombowania pojemników używanych jako opakowanie w sposób uniemożliwiający wyjęcie produktu bez naruszenia opakowania. Przepis ten okazał się zbędny w związku z obowiązującymi już wymogami pakowania określonymi dla poszczególnych rodzajów czosnku (warkocz, warkocz „ekstra”, siatka, torebki, mały warkocz, pojedyncza główka).

Dostosowanie przepisów

- Zaktualizowano odniesienia do przepisów UE. Odniesienia do rozporządzenia (WE) nr 510/2006 zastąpiono odniesieniami do rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

JEDNOLITY DOKUMENT

„AGLIO DI VOGHIERA”

Nr UE: IT-PDO-0105-01301 – 19.1.2015

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Agljo di Voghiera”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

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 jasnobiałej 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. Główka ma kształt zaokrąglony, regularny i spójny, lekko spłaszczony w miejscu osadzenia korzenia. Główka 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 zewnętrznej, wolne od obcych zapachów. Za chronioną nazwę pochodzenia „Agljo di Voghiera” może być uznany tylko czosnek należący do kategorii „Ekstra” 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, krucha, łuska zewnętrzna i łuska otaczająca pojedyncze ząbki całkowicie sucha, główka o barwie białej z wyraźnie widocznymi ząbkami, korzenie o barwie kości słoniowej.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) oraz surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. *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.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Produkt zielony/świeży musi zostać wprowadzony do obrotu najpóźniej 5. 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, masa od 400 g do 900 g; WARKOCZ „EKSTRA”: liczba główek od 8 do 80, masa od 1 do 5 kg; SIATKA: zmienna liczba główek, masa od 100 g do 500 g; TOREBKI: zmienna liczba główek, masa od 1 do 5 kg; MAŁY WARKOCZ: liczba główek od 3 do 5, masa od 150 g do 500 g; POJEDYNCZA GŁÓWKA: masa od 50 g do 100 g. Pojedyncze główki mogą być pakowane w siateczki noszące logo ChNP lub sprzedawane luzem i opatrzone (każda główka) naklejką zawierającą ChNP. Pojedyncze główki muszą mieć łodygę i korzenie całkowicie odcięte.

Produkt jest wprowadzany do obrotu w opakowaniach z siatki, drewna, tworzywa sztucznego, kartonu, papieru i naturalnych materiałów roślinnych. 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.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na każdym opakowaniu należy umieścić etykietę zawierającą nazwę „Agljo di Voghiera” i akronim „DOP.” (ChNP), logo Unii oraz nazwę/nazwę handlową lub niepowtarzalny kod identyfikacyjny nadany producentowi przez organ kontrolny.

Wszystkie opakowania muszą zostać opatrzone czytelnym i nieusuwalnym napisem umieszczonym po tej samej stronie opakowania, zawierającym informacje pozwalające na zidentyfikowanie zakładu paczkującego lub wysyłającego. Ponadto na opakowaniu należy umieścić nazwę „Agljo di Voghiera” oraz wyrażenie „denominazione di origine protetta” (chroniona nazwa pochodzenia) lub skrót „DOP” (ChNP) 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 do 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, Masi Torello, Portomaggiore, Argenta i Ferrara.

5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar upraw czosnku „Agljo di Voghiera” to teren równinny, położony w delcie i niecce międzyrzecznej, co sprawia, że panuje tam idealny klimat do uprawy 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”.

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, nie mniej 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.

Charakterystyczne cechy „Agljo di Voghiera” są wynikiem ścisłego związku ze środowiskiem, a także z czynnikami ludzkimi. Typowe cechy produktu należy przypisywać wpływowi terenu, na którym jest uprawiany. Glebom gliniastym, gliniasto-mułowym i mułowym, w których obecność piaskowców o pochodzeniu rzecznoym 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 „Agljo 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 zręcznością przygotowuje i obrabia główki, ręcznie przygotowując pęki, duże i małe warkocze 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 uprawa czosnku.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi przedmiotowego rozporządzenia)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania ChNP „Agljo di Voghiera” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 271 z dnia 21 listopada 2014 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

wchodząc na stronę internetową Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po wybraniu zakładki „Prodotti DOP IGP” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie „Prodotti DOP IGP STG” (z lewej strony ekranu) i na koniec „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.