

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2009/C 104/08)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK <sup>(1)</sup> tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**

**„AGLIO BIANCO POLESANO”**

**EK-szám: IT-PDO-0005-0566-08.11.2006.**

**OFJ ( ) OEM ( X )**

**1. Elnevezés:**

„Aglio Bianco Polesano”

**2. Tagállam vagy harmadik ország:**

Olaszország

**3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**

**3.1. A termék típusa (a II. mellékletnek megfelelően):**

1.6. osztály: Gyümölcs-, zöldség- és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

**3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:**

Az „Aglio Bianco Polesano” szárítva kerül forgalomba. Egy olyan fokhagymáról van szó, amelyet helyi ökotípusokból, illetve az ezen ökotípusokból szelekció során nyert „Avorio” fajtából állítanak elő.

A fokhagyma szabályos, gömbölyű alakú, alsó részén enyhén ellaposodik, színe fényes fehér. A fejet alkotó gerezdek, amelyek száma változó, szorosan egymáshoz tapadnak, és külső részükön jellegzetes domborulat látható. A gerezdek tökéletesen egymáshoz simulnak. A külső buroklevelek homorú részén a rózsaszín különböző árnyalatai láthatók, a domború rész fehér.

A tartósítás céljából végzett szárítást követően az „Aglio Bianco Polesano” szárazanyagtartalma legalább 35 %, szénhidrát-tartalma legalább 20 %. A friss gerezdekben továbbá kéntartalmú illóolajok és illékony vegyületek találhatóak, ezeknek köszönhető e fajta jellegzetes illata.

**3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):**

—

<sup>(1)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):*

—

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:*

Az előállítás következő műveleteit a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani: a szaporítóanyag előállítása, a fokhagyma termelése, a szárítási műveletek és a hagyományos módon történő feldolgozás.

A fokhagymát vegetatív (ivartalan) módszerrel, azaz mellékfogymáiról (gerezdjeiről) szaporítják. A termelők kézzel válogatják ki a szaporítóanyag előállításához szükséges fokhagymamennyiséget.

A termesztés éves ciklusban zajlik, a veteményezést az őszi-téli időszakban, október 1. és december 31. között kell végezni.

A fokhagyma természetes szárításának műveletei, amelyekre szabadföldön és/vagy a mezőgazdasági üzemben kerül sor, alapvető fontosságúak mind a termék jellemzőinek megőrzése, mind a későbbi feldolgozás szempontjából.

A fokhagymából kézzel, hagyományos módszert követve kisebb-nagyobb füzéreket fonnak, illetve kisebb-nagyobb csomókat kötnek, amelyek elkészítéséhez rendkívül fontos a megfelelő nedvességi szint elérése, illetve a generációról generációra öröklődő tapasztalat és tudás.

Az „Aglío Bianco Polesano” július 30. és a következő év május 31. között kerülhet forgalomba.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:*

Az „Aglío Bianco Polesano” a következő kiszerezésekben kerülhet forgalomba hozatalra:

KIS FÜZÉR: a fokhagymafejek száma 8 és 22 közötti, a füzér tömege 0,5 és 1,2 kg közötti,

NAGY FÜZÉR: a fokhagymafejek száma 30 és 40 darab közötti, a füzér tömege 2 és 4 kg közötti,

KIS CSOMÓ: a fokhagymafejek száma 20 és 40 darab közötti, a csomó tömege 1 és 4 kg közötti,

NAGY CSOMÓ: a fokhagymafejek száma 70 és 120 darab közötti, a csomó tömege 5 és 10 kg közötti.

DOBOZ: a fokhagymák száma változó, a tömeg 50 és 1 000 gramm közötti,

ZSÁK: a fokhagymák száma változó, a tömeg 1 és 20 kg közötti.

A nagy és kis csomókat, illetve a nagy és kis füzéreket fehér színű hálóba csomagolják, majd azt az elnevezés logóját feltüntető ragasztószalaggal zárják le. A csomagokat ezután – adott esetben – fából, műanyagból, kartonpapírból vagy más e célra alkalmas anyagból készült ládába helyezik.

A dobozokban, illetve zsákokban fehér hálóba csomagolva helyezik el a fokhagymát. A hálókat lezárják és a ragasztószalagon feltüntetik az elnevezést tartalmazó logót. A dobozokat, illetve a zsákokat szintén elhelyezhetik fából, műanyagból, kartonpapírból vagy más e célra alkalmas anyagból készült ládába.

A termék dobozba vagy zsákba történő csomagolása az előállítási területen kívül is történhet, feltéve, hogy a szállítás és a szakszerűtlen bánásmód következtében a fokhagymafejek nem töredeznék össze, illetve különösképpen a héj nem sérül meg, mivel ez utóbbi penész kialakulásához és a termék minőségének romlásához vezethet.

### 3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

Minden kiszerelésen el kell helyezni egy címkét, amelyen szerepel a termék elnevezése, a termelő neve és az OEM azonosító logója.

A csomagolás egyik oldalán (és csak az egyik oldalán) – tisztán olvashatóan és letörölhetetlenül – fel kell tüntetni a csomagoló vagy a forgalmazó azonosítását lehetővé tevő adatokat, a termék jellegét, származási helyét, kereskedelmi jellemzőit és más hasznos információkat. A csomagoláson továbbá – az összes többi feliratnál nagyobb betűvel – fel kell tüntetni az „Agljo Bianco Polesano” elnevezést, a „denominazione di origine protetta” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) feliratot vagy a DOP (OEM) rövidítést.

A termék logója ovális alakú, és Polesine földrajzi területének stilizált térképét ábrázolja kék háttér előtt zöld színnel. A térképen kék színnel jelölve jól látszik a Polesine területét határoló két folyó, az Adige és a Pó. A stilizált térkép fölött a „DOP” (OEM) felirat szerepel az olasz nemzeti lobogó színeiben (a „D” betű zöld, a „P” piros, az „O” pedig, amely helyett fokhagymafej látható, fehér). Az ovális ábra körül az „Agljo Bianco Polesano – Denominazione D’Origine Protetta” felirat látható kék színben, Trebuchet MS félkövér dőlt, illetve dőlt betűtípussal szedve. A logó monokróm és szürkeárnyalatos változatban is használható, és a különféle kiszerelési módok típusától függően mérete is különböző lehet.



### 4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

Az „Agljo Bianco Polesano” előállítási területe a Polesina területén található Rovigo megye alábbi településeire terjed ki: Adria, Arquà Polesine, Bosaro, Canaro, Canda, Castelguglielmo, 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 Venezia, Villadose, Villamarzana, Villanova del Ghebbo, Villanova Marchesana.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

#### Környezeti tényezők

A területet elsősorban a talaj adottságai és az enyhe klíma teszi alkalmassá az „Agljo Bianco Polesano” termesztésére. A Polesine elnevezésű földrajzi területet Olaszország két nagy folyója, a Pó és az Adige szeli át, amelyek a mai gátak és töltések megépítése előtt gyakran elárasztották a síkságot. Az itt található termőföldek sajátos talajtani jellemzői éppen annak köszönhetően alakultak ki, hogy a Pó és az Adige, amelyek az előállítási területet délről, illetve északról határolják, az elmúlt évszázadok során rendszeresen elárasztották a földeket: ezek során a Pó elsősorban magas agyagtartalmú iszapot, az Adige pedig kvarchomokot hordott a területre.

A két folyó tevékenységének köszönhetően alakult ki az a közepes, agyagos-iszapos, jó vízelvezetésű, porózus, termékeny talaj, amely elősegíti az „Agljo Bianco Polesano” sajátos jellemzőinek kialakulását. A talaj kémiai összetételére emellett a magas kiscserélhető foszfor- és káliumtartalom, továbbá a magas kalcium- és magnéziumtartalom jellemző.

A terület enyhe, száraz éghajlata mind a termék szárításának, mind a hagyományos fokhagymafűzési módszereknek kedvez.

#### Emberi tényezők

A talajadottságok mellett az alábbi két emberi tényező játszik fontos szerepet a termék előállításában:

- a szaporítóanyag előállítására legalkalmasabb fokhagymafajok kiválogatásának hosszú évek során tökéletesített, apáról fiúra szálló módszere,
- a hagyományos kézi módszerrel készülő kisebb-nagyobb füzérek és csokrok előállítása, amely szoros kapcsolatban áll a területtel, annak hagyományaival és történelmével.

### 5.2. A termék sajátosságai:

Az „Agljo Bianco Polesano” legjellemzőbb tulajdonsága fényes fehér színe, a fokhagymafaj formája és magas szárazanyagtartalma. Ez utóbbi tulajdonság kedvező hatással van a termék eltarthatóságára. Az „Agljo Bianco Polesano”-t a benne található kéntartalmú illóolajok és aromaanyagok sajátos keverékéből adódó jellegzetes aromája különbözteti meg a más területeken termelt fokhagymáktól: a termék érzékszervi vizsgálata révén ugyanis megállapítható, hogy illata a más területeken termelt fokhagymákéhoz képest kevésbé csípős, ugyanakkor tartósabb, és ezen tulajdonságát a fogyasztók igen nagyra értékelik. Az „Agljo Bianco Polesano” nem csupán kéntartalmú aromaanyagokban, hanem más kémiai osztályokba tartozó aromaanyagokban (aldehidekben) is igen gazdag. Ezen anyagok kölcsönzik a termék kellemes (a frissen kaszált fűre, illetve édes gyümölcsökre emlékeztető) aromáját, amelynek intenzitása a tartósítási folyamattal tovább fokozódik, és amelyeknek köszönhetően a termék illata tartósabb, de kevésbé csípős.

### 5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

Az ásványi anyagokban gazdag, agyagos-iszapos, jó vízelvezetésű, porózus, termékeny, magas káliumtartalmú talajon termelt fokhagyma tömör, gerezdjei tökéletesen egymáshoz simulnak, és magas szárazanyagtartalmának köszönhetően eltarthatósága is kiváló.

A magas kicserélhető foszfor- és káliumtartalom következtében alakul ki az „Agljo Bianco Polesano” jellegzetes fényes fehér színe.

A környezeti tényezők emellett a fokhagyma sajátos aromájának kialakításában is szerepet játszanak, hiszen az aromás komponensek képződése a bioszintézisükben részt vevő enzimek jelenlététől függ, az enzimeket pedig a növény fiziológiája, a talaj- és éghajlati jellemzők és a jellegzetes tartósítási és feldolgozási folyamatok befolyásolják.

#### **Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

Az „Agljo Bianco Polesano” oltalom alatt álló eredetmegjelölés elismerésére irányuló kérelemnek az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönyének 2005. november 10-i, 262. számában történő közzétételével az illetékes közigazgatási szerv megindította a nemzeti kifogásolási eljárást.

A termelési szabályok egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes oldalon:

— [www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

vagy

— közvetlenül a minisztérium honlapján ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) a „Prodotti di Qualità” (minőségi termékek) linket választva (a képernyő bal oldalán), a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)” (az 510/2006/EK rendelet szerint uniós vizsgálatnak alávetett termelési szabályok) címszó alatt tekinthető meg.