



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BOB Aglio Bianco Polesano

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 347 van 3 oktober 2014 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier, kan tot uiterlijk 28 november 2014 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

2014/C 347/09

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (1) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

WIJZIGINGSAANVRAAG

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen (2)

WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9

„AGLIO BIANCO POLESANO”

EG-Nr. IT-PDO-0105-01163 – 3.10.2013

BGA () BOB (X)

1. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft
 - Naam van het product
 - Beschrijving van het product
 - Geografisch gebied
 - Bewijs van de oorsprong
 - Werkwijze voor het verkrijgen van het product
 - Verband
 - Etikettering
 - Nationale eisen
 - Overige: Verpakking – Wettelijke bijwerking
2. Aard van de wijziging(en)
 - Wijziging van het enige document of de samenvatting
 - Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en evenmin een samenvatting zijn bekendgemaakt
 - Wijziging van het productdossier die geen wijzigingen van het bekendgemaakte enige document omvat (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
 - Tijdelijke wijziging van het productdossier, ingevolge een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die door de overheid is opgelegd (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
3. Wijziging(en)
Beschrijving van het product
Naar aanleiding van de intrekking van de normen voor de verkoop van look is de verwijzing naar de „kwaliteitsnormen” in artikel 2 van het productdossier geschrapt. De eisen inzake de grootte zijn niet gewijzigd.



Er zijn twee traditionele presentatievormen van het product toegevoegd: de vlecht (canestrino) en het bosje (mazzo). De vlecht is een traditionele presentatie die zowel om esthetische als praktische redenen (beperkt volume en gewicht) veel succes heeft bij consumenten. Het bosje is het resultaat van de eerste verwerkingen op het veld en is zowel geschikt voor rechtstreekse verkoop als verkoop via zelfbediening omdat de consument het gewenste aantal bollen kan kopen.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Het is momenteel toegestaan om het product te laten drogen via ventilatie met warme lucht. Deze methode verbetert zowel het droogproces als de kwaliteit van het product. De producenten wensen deze praktijk vóór registratie van de naam toe te voegen aan het productdossier van de „Agljo Bianco Polesano” om deze te kunnen gebruiken indien door omgevingsomstandigheden geen optimale natuurlijke droging van het product mogelijk is.

Om commerciële redenen is de periode voor de verkoop van het product dat het vorige jaar is geogst in het belang van de producenten verlengd om het risico op een „tekort” in de voorraad van klanten tot een minimum te herleiden. Deze wijziging heeft geen invloed op de kenmerken van het product waarvan de houdbaarheid goed gekend is en zelfs nog verbetert bij gekoelde opslag.

In het productdossier staat vermeld dat activiteiten inzake gekoelde opslag toegestaan zijn. Het productdossier heeft dergelijke activiteiten nooit verboden en deze worden in principe enkel uitgevoerd als de kenmerken van het product niet worden gewijzigd tijdens de opslag.

Etikettering

Normen met betrekking tot de etikettering van de vlechten en bosjes zijn vastgelegd.

Om de lengte van het enige document in te perken, leek het gepast om de beschrijving van het logo van het product en de technische verwijzingen naar de reproductie hiervan te schrappen. De afbeelding van het logo van het product blijft dezelfde als in het enige document dat is bekendgemaakt in Publicatieblad van de Europese Unie C 104 van 6 mei 2009, blz. 16.

Verpakking

Normen met betrekking tot de verpakking in vlechten en bosjes zijn vastgelegd.

Enkel de typen „zakjes” en „verpakkingen” mogen worden verpakt buiten de productiezone. Alle andere formaten moeten worden verpakt in de productiezone van de BOB „Agljo Bianco Polesano”. De formaten streng (treccia), grote streng (treccione), tros (grappolo), grote tros (grappolone) en vlecht (canestrino) worden enkel manueel tot stand gebracht en zijn het resultaat van de creativiteit van de producenten en de verpakkers van de productiezone van de „Agljo Bianco Polesano” die in de loop der tijd is geperfectioneerd.

Het minimumaantal bollen van het verpakkingstype streng (treccia) is van acht naar vijf verlaagd en het gewicht ervan is gereduceerd om te voldoen aan de verwachtingen van consumenten die de voorkeur geven aan verpakkingen voor éénmalig gebruik of met een beperkt aantal stuks.

Er is voorzien om de kleur van de voor de verpakking van de „Agljo Bianco Polesano” gebruikte netjes te veranderen van „wit” naar „licht”. De wijziging houdt rekening met de lichte kleurveranderingen waaraan de netjes onderhevig zijn in de winkel.

De alinea inzake de verpakkingen en verpakkingformaten is vereenvoudigd om de verpakkers een ruimere keuze aan materiaal te geven en om tegemoet te komen aan de specifieke eisen inzake presentatie of uitstalling van het product in verkooppunten.

Wettelijke bijwerking

De wettelijke verwijzingen zijn gewijzigd.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 van de Raad

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen (3)

„AGLIO BIANCO POLESANO”

EG-Nr. IT-PDO-0105-01163 – 3.10.2013

BGA () BOB (X)

1. Naam
„Agljo Bianco Polesano”
2. Lidstaat of derde land
Italië
3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel
 - 3.1. Productcategorie
Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt
 - 3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is
De „Agljo Bianco Polesano” (witte look van Polesano) wordt in droge toestand verkocht.

Deze look wordt verkregen op basis van lokale ecotypen en de Avorio-variëteit die geselecteerd werd op basis van dezelfde ecotypen.

Het gaat om lookbollen met een regelmatige ronde vorm, een lichte afvlakking aan de basis en een glanzende witte kleur. De bol bestaat uit een variabele serie teentjes die onderling vergroeid zijn en een kenmerkende kromming hebben aan de buitenkant. De teentjes waaruit de lookbol bestaat, moeten perfect tegen elkaar aanliggen. De rok rond de look is licht- tot donkerroze van kleur aan de concave zijde en wit aan de convexe zijde.

De „Aaglio Bianco Polesano” bestaat – nadat hij gedroogd is om te bewaren – uit minstens 35% droge bestanddelen en minstens 20% koolhydraten. De verse bollen bevatten verder essentiële oliën op basis van zwavel en vluchtige zwavelverbindingen die kenmerkend zijn voor de sterke geur van dit soort look.

Op het ogenblik van de terbeschikkingstelling voor consumptie moet de grootte van de „Aaglio Bianco Polesano” aan de volgende eisen voldoen:

- „Extra” grootte van minstens 45 mm.
- „Prima” grootte van minstens 30 mm.

De „Aaglio Bianco Polesano” wordt traditioneel in de volgende formaten verkocht: vlechten (canestrini – van minstens drie bollen, gevlochten om een lus te vormen), strengen (trecce), grote strengen (treccioni), trossen (grappoli), grote trossen (grappoloni), netjes, zakjes en bosjes (mazzi).

- 3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)
- 3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)
- 3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende productiegebied moeten plaatsvinden zijn: de productie van het zaaigoed, het kweken van de look, het droogproces en de traditionele verwerking. Het verkrijgen van de bolletjes die gebruikt worden voor het zaaien, is kenmerkend voor de productietechniek gezien de vermeerdering langs vegetatieve weg plaatsvindt. De producenten selecteren manueel de productiequota die nodig zijn om „het zaad” te produceren.

De teeltcyclus duurt één jaar. Er wordt gezaaid in de herfst of de winter tussen 1 oktober en 31 december.

De natuurlijke droogprocessen in volle grond en/of op de boerderij of via ventilatiesystemen met warme lucht zijn fundamenteel zowel om de productkenmerken te behouden als voor de erop volgende verwerking.

Het bepalen van de vochtigheidsgraad is fundamenteel voor de traditionele manuele verwerking van de streng (treccia of resta), de grote streng (treccione), de tros (grappolo), de grote tros (grappolone), de vlecht (canestrino) en het bosje (mazzo) waarbij de ervaring en de vaardigheden die al generaties lang werden overgedragen fundamenteel zijn.

- 3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspens, het verpakken enz. De „Aaglio Bianco Polesano” moet in de handel worden gebracht in de loop van één jaar, te rekenen van 10 juli tot en met 9 juli van het volgende jaar.

De „Aaglio Bianco Polesano” kan in de handel worden gebracht in de volgende formaten:

VLECHTEN: bestaande uit drie tot vijf bollen, met een gewicht van 0,15 tot 0,30 kg;
BOSJES: bestaande uit een variabel aantal bollen, met een gewicht van 0,5 tot 2 kg;
STRENGEN: bestaande uit 5 tot 22 bollen, met een gewicht van 0,35 tot 1,2 kg;
GROTE STRENGEN: bestaande uit 30 tot 40 bollen, met een gewicht van 2 tot 4 kg;
TROSSEN: bestaande uit 20 tot 40 bollen, met een gewicht van 1 tot 4 kg;
GROTE TROSSEN: bestaande uit 70 tot 120 bollen, met een gewicht van 5 tot 10 kg;
VERPAKKINGEN: bestaande uit een variabel aantal bollen, met een gewicht van 50 tot 1000 g;

ZAKJES: bestaande uit een variabel aantal bollen, met een gewicht van 1 tot 20 kg.

Het product dat in de handel wordt gebracht in de vorm van „zakjes” of „verpakkingen” (zie hierboven) kan buiten de productiezone worden verpakt, op voorwaarde dat de lookkoppen niet beschadigd raken en het vliesje niet gaat afbrokkelen door het transport en overdreven manipulatie. Dit kan immers schimmelvorming en achteruitgang van het product veroorzaken. De andere presentatievormen mogen dan weer uitsluitend worden verpakt in de productiezone van de BOB „Aaglio Bianco Polesano”. De traditionele formaten streng, grote streng, tros, grote tros en vlecht worden steeds manueel tot stand gebracht en zijn het resultaat van de creativiteit van de producenten en de verpakkers van de productiezone van de „Aaglio Bianco Polesano” die in de loop der tijd is geperfectioneerd.

- 3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering
Bij ieder afzonderlijk formaat moet een kaartje worden gevoegd met de oorsprongsbenaming, de naam van de producent en het identificatielogo van de BOB.
Op de verpakking moet de benaming „Aaglio Bianco Polesano” en de vermelding „Denominazione d’Origine Protetta” of het acroniem „DOP” staan in een lettertype dat groter is dan de andere vermeldingen.



Het logo kan andere afmetingen hebben naargelang van de kenmerken van de verpakking.



4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied
De productiezone van de „Aglio Bianco Polesano” ligt in de hieronder opgesomde gemeenten van Polesine, in provincie Rovigo: Adria, Arquà Polesine, Bosaro, Canaro, Canda, Castelguglielmo, Ceregnano, Costa di Rovigo, Crespino, Fiesse 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. Verband met het geografische gebied
 - 5.1. Specificiteit van het geografische gebied
Milieufactoren
De kenmerken van de bodem en het gematigde klimaat zijn de twee voornaamste factoren die de productie van „Aglio Bianco Polesano” in deze zone bepalen en kenmerken. De Polesine is een zone waardoor twee grote Italiaanse rivieren lopen: de Po en de Adige. Voor de huidige bedijking tot stand kwam die de loop van deze rivieren bepaalt, zijn zij vaak buiten hun oevers getreden. De kenmerkende bodemkundige eigenschappen van deze zone komen dan ook voort uit de talrijke overstromingen in de loop van de eeuwen van de Po en de Adige die in het noorden en het zuiden de productiezone afbakenen. Vooral de Po heeft veel leem met een hoog percentage klei aangevoerd terwijl de Adige vooral kiezelzand heeft aangevoerd.
Deze rivieren hebben dus gezorgd voor het ontstaan van goed gedraineerde, poreuze en vruchtbare gronden met een kleileemsamenstelling waardoor de „Aglio Bianco Polesano” zijn typische eigenschappen krijgt. Verder heeft de hoge aanwezigheid van uitwisselbaar fosfor en kalium, calcium en magnesium gezorgd voor de typische chemische samenstelling van deze bodem. Het gematigde droge klimaat van de zone bevordert zowel het drogen van het product als het verwerken volgens de traditionele formaten.
Menselijke factor
Het potentieel van de grond wordt nog versterkt door de menselijke factor, en wel op twee manieren: – de in de loop der jaren geperfectioneerde en van vader op zoon overgedragen vaardigheden om met de hand die bollen („koppen”) te kiezen die het meest geschikt zijn om zaaigoed te produceren, – de specifieke met de hand uitgevoerde verwerkingen: de streng (treccia of resta), de grote streng (treccione), de tros (grappolo) en de grote tros (grappolone) zorgen ervoor dat deze teelt intrinsiek verweven blijft met de zone, de plaatselijke tradities en de geschiedenis.
 - 5.2. Specificiteit van het product
De voornaamste kenmerken van de „Aglio Bianco Polesano” zijn de glanzende witte kleur, de vorm van de bol en het kenmerkende hoge rendement van de droge stof dat een positieve invloed heeft op de uitstekende houdbaarheid van het product. Door de bijzondere combinatie van vluchtige zwavelverbindingen en aromatische bestanddelen zorgt het kenmerkende aromatische profiel van de „Aglio Bianco Polesano” ervoor dat men hem onderscheidt van look afkomstig van andere productiezones; uit de smaakproef blijkt duidelijk dat de reuk minder scherp en blijvender is in vergelijking met variëteiten uit andere zones, iets wat sterk geapprecieerd wordt door de consument. Vooral de Aglio Bianco Polesano blijkt niet enkel rijk aan aromatische zwavelverbindingen, maar ook aan aromatische bestanddelen die behoren tot andere chemische klassen (aldehyden) en zorgen voor een aangename toets (vers gemaaid gras, zoet en fruitig) die toeneemt gedurende de bewaarperiode en de minder scherpe en langer aanhoudende geur bepaalt.
 - 5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)
Door het goede gehalte aan minerale stoffen en de aard van de goed gedraineerde, poreuze en vruchtbare kleileemgronden die veel kalium bevatten, kunnen perfect compacte en aansluitende bollen gekweekt worden met een hoog rendement aan droge stof waardoor de houdbaarheid van het product verbetert.
De hoge aanwezigheid van uitwisselbaar fosfor en kalium bepalen ook de typische glan-



zende witte kleur van de „Aglio Bianco Polesano“.

Het kenmerkende aromatische profiel wordt sterk beïnvloed door de milieuaspecten omdat de aromatische bestanddelen de niveaus en de activiteiten weerspiegelen van de voor hun biosynthese bestemde enzymen die op hun beurt beïnvloed zijn door de fysiologische toestand van de plant, de bodemkundige omstandigheden en de typische bewaar- en verwerkingsprocessen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006 (4))

Onze dienst heeft de nationale bezwaarprocedure in gang gezet door de bekendmaking van het voorstel voor erkenning van de beschermde oorsprongsbenaming „Aglio Bianco Polesano“ in het Staatsblad van de Italiaanse Republiek nr. 166 van 17 juli 2013.

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan via de volgende link worden geraadpleegd: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335> of

door rechtstreeks te surfen naar de startpagina van de website van het Ministerie van Landbouw-, Levensmiddelen- en Bosbouwbeleid (www.politicheagricole.it) en te klikken op „Qualità e sicurezza“ (Kwaliteit en veiligheid) (bovenaan, rechts op het scherm) en op „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE“ (Bestekken onderworpen aan onderzoek door de EU).

- (1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
- (2) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.
- (3) Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.
- (4) Zie voetnoot 3.