

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA „CULURGIONIS D’OGLIASTRA”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 185 van 24 mei 2016 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 registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 24 juli 2016 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 aanvraag 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

(2016/C 185/04)

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 aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„CULURGIONIS D’OGLIASTRA”
EU-nr. IT-PGI-0005-01307 – 2.2.2015
BOB () BGA (X)

1. Naam/Namen

„Culurgionis d’Ogliastra”

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 2.5. Deegwaren

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Culurgionis d’Ogliastra” is een vers deegwarenproduct in de vorm van een flap. Het product wordt met de hand gesloten en bevat een vulling die bestaat uit een mengsel van verse aardappelen (of gedehydrateerde aardappelvlokken), kaas, plantaardige en/of dierlijke vetten, kruiden en specerijen. De manier waarop de flap wordt gesloten, doet denken aan een gestileerde korenaar.

Wanneer „Culurgionis d’Ogliastra” voor menselijke consumptie worden aangeboden, hebben ze de volgende fysieke, chemische en organoleptische kenmerken:

Fysieke kenmerken:

- **vorm:** het afgewerkte product ziet eruit als een bladvormige flap met een typische sluiting aan de bolle zijde die doet denken aan een korenaar;
- **gewicht van een individuele „Culurgionis d’Ogliastra”:** varieert van minimaal 20 g tot maximaal 33 g;
- **gewichtsverhouding tussen deegwaren en vulling:** varieert van minimaal 0,5 tot maximaal 2,0;
- **aantal knepen om het deeg over de vulling te sluiten:** ≥ 10.



Chemische kenmerken:

- **totaal eiwitgehalte:** tussen 5,0 en 16,0%;
- **vetten:** tussen 5 en 15%;
- **koolhydraten:** tussen 20 en 40%;
- **zetmeel:** tussen 2,0 en 5,0%.

Organoleptische kenmerken:

- **textuur:** zacht met een homogeen deeg;
- **kleur van het deeg:** geelachtig wit;
- **kleur van de vulling:** een meer uitgesproken geel met mogelijk groene accenten door de aanwezigheid van munt en/of basilicum.

Smaak: zurig en aromatisch, met variërende intensiteit in de mond, afhankelijk van het kaasmengsel; lichtjes gecompenseerd door het zoete van de aardappel; kruidige nasmaak.

Geur: intens door het griesmeel en de bloem en door de aanwezigheid van aromatische kruiden of specerijen (munt, basilicum, knoflook, ui).

3.3 Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

„Culurgionis d'Ogliastra” worden in twee afzonderlijke fasen bereid: enerzijds het bereiden van het deeg en anderzijds het bereiden van de vulling. De volgende ingrediënten worden gebruikt:

1. Ingrediënten van het deeg:

- **griesmeel van harde tarwe en meel van zachte tarwe:** in variërende verhoudingen van 15% tot 70% van het totale gewichtsperscentage van het deeg. Het gebruikte griesmeel moet een eiwitgehalte hebben van minstens 11,5%;
- **reuzel:** tussen 0,5% en 6,0% of, als alternatief, boter of extra olijfolie van eerste persing tussen 3,0% en 7,0% van het totale gewichtsperscentage van het deeg;
- **zout:** *kwantum satis*;
- **water:** *kwantum satis*.

2. Ingrediënten voor de vulling:

- aardappelen: tussen 60% en 80% of, als alternatief, aardappelvlokken: tussen 15% en 45% van het totale gewichtsperscentage van de vulling;
- kaasmengeling: *casu axedu* (synoniemen: *casu agedu*, *fruhe* of *viscidu*) en/of pecorino [een harde schapenkaas] en/of kaas van schapen- en geitenmelk en/of geiten- en/of koemelk in variërende hoeveelheden van 10% tot 50% van het gewichtsperscentage van de totale hoeveelheid kaas. Het kaasmengsel varieert van 10% tot 25% van het totale gewicht van de vulling;
- dierlijke vetten (niervet en/of reuzel) en/of extra olijfolie van eerste persing in variërende verhoudingen tussen 4% en 10% van het totale gewichtsperscentage van de vetten;
- water: *kwantum satis*;
- optioneel: munt en/of knoflook en/of basilicum en/of ui.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

„Culurgionis d'Ogliastra” worden gemaakt in verschillende stappen: het bereiden van het deeg, het bereiden van de vulling en het sluiten van het gevulde deeg met het kenmerkende korenaarpatroon. Alle stappen die nodig zijn voor de productie van „Culurgionis d'Ogliastra” moeten plaatsvinden in het geografische productiegebied.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Het product „Culurgionis d'Ogliastra” mag voor menselijke consumptie worden aangeboden in verpakkingen die voldoen aan de toepasselijke wetgeving. Het mag ook los worden verkocht. Het product mag vers of onder gemodificeerde atmosfeer worden verpakt of het mag worden bevroren.

Alleen verse „Culurgionis d'Ogliastra” mogen los worden verkocht.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Op de verpakking moet het productlogo van „Culurgionis d'Ogliastra” aangebracht zijn (zoals hieronder afgebeeld) als garantie voor de herkomst en de identificatie van het product. Op het etiket

van de verpakking moet in een duidelijk en leesbaar lettertype behalve de wettelijk vereiste informatie ook het volgende worden vermeld:

- de naam „CULURGIONIS D’OGLIASTRA”, gevolgd door de letters IGP [BGA], vetgedrukt en in het zwart, en het symbool van de Europese Unie;
- de naam, de bedrijfsnaam en het adres van de producent. Het gebruik van bedrijfsnamen en particuliere handelsmerken is toegestaan, mits zij niet in lovende bewoordingen zijn gesteld of in termen die de consument zouden kunnen misleiden;
- de formulering „met aardappelen” of eventueel „met aardappelvlokken”, afhankelijk van de ingrediënten die zijn gebruikt voor de vulling.

De beschermde geografische aanduiding „CULURGIONIS D’OGLIASTRA” moet worden vermeld op het etiket in duidelijk leesbare en onuitwisbare letters die groter zijn dan de andere tekst op het etiket, in een kleur die voldoende contrasteert met de kleur van het etiket en op zo een manier dat ze goed te onderscheiden zijn van andere vermeldingen die mogen worden aangebracht in een lettertype dat half zo groot is als de letters die worden gebruikt voor de BGA.

Het product mag alleen los worden aangeboden voor menselijke consumptie als het in specifieke recipiënten wordt geplaatst die van een duidelijk zichtbaar etiket zijn voorzien waarop dezelfde informatie wordt vermeld als op de verpakking.

Het productlogo van „Culurgionis d’Ogliastro” is als volgt:



4. Beknopte omschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productiegebied van „Culurgionis d’Ogliastro” bestrijkt het grondgebied van Ogliastro dat de volgende gemeenten omvat: Arzana, Bari Sardo, Baunei, Cardedu, Elini, Gairo, Girasole, Ilbono, Jerzu, Lanusei, Loceri, Lotzorai, Osini, Perdasdefogu, Seui, Talana, Tertenia, Tortolì, Triei, Ulassai, Urzulei, Ussassai en Villagrande Strisaili. Gezien de gevestigde traditie wat betreft de productie van „Culurgionis d’Ogliastro” in de gemeenten die grenzen aan de provincie Ogliastro, werd het productiegebied uitgebreid met Esterzili, Sadali en Escalaplano in de provincie Cagliari.

5. Verband met het geografische gebied

„Culurgionis d’Ogliastro”, gevormd als gevulde flappen met hun kenmerkende sluiting die een waarheidsgetrouwe weergave is van een korenaar, behoren tot de bekendste deegwaren in Sardinië. De productie ervan kan bogen op een lange traditie.

„Culurgionis d’Ogliastro” waren oorspronkelijk een boerenmaaltijd, een basisvoedingsmiddel voor de armen dat voortkwam uit de aanwezige landbouw- en herderstradities. Daarom varieerde de vulling ook afhankelijk van de ingrediënten die in het gebied voorhanden waren. Omdat aardappelen eenvoudig te telen zijn, waren ze ongetwijfeld een voedingsbron die makkelijk beschikbaar was voor iedereen. Verschillende ingrediënten werden toegevoegd om de smaak te verrijken: zoute kaas, dierlijke en/of plantaardige vetten en in sommige gevallen knoflook en/of basilicum en/of munt en/of uien en diverse andere kaassoorten, waaronder in de zomermaanden de kaas *casu axedu*. Reeds decennialang worden deze ingrediënten traditioneel gebruikt in een unieke combinatie als vulling voor „Culurgionis d’Ogliastro”. Het aspect dat het product het meest verbindt met het geografische gebied, is de samengeknepen sluiting die op een korenaar lijkt. Deze specifieke manier om de deegwaren te sluiten, vindt haar oorsprong in dit gebied van Sardinië en werd traditioneel altijd en uitsluitend met de hand uitgevoerd. Deze specifieke sluitmethode vergt precisie en aanzienlijke behendigheid en vaardigheden. Het resultaat doet denken aan een lijn naaisteken of borduurwerk. Om de vulling in het product te sluiten, wordt het deeg immers op traditionele wijze afwisselend eerst aan de linkerkant en dan aan de rechterkant gesloten, uitsluitend door ervaren vrouwenhanden.



In de gemeenten binnen het productiegebied vinden heel wat landelijke festiviteiten, jaarmarkten en evenementen plaats waar het product wordt gevierd. Voorbeelden daarvan zijn verschillende jaarmarkten die worden georganiseerd tijdens het drukke toeristische seizoen, namelijk de Sagra di Tortoli in juli, de Sagra di Barisardo in augustus, de Sagra di Sadali in juni-juli en de Sagra di Loceri in september.

Er zijn ook talrijke verwijzingen naar „Culurgionis d'Ogliastro” terug te vinden in reisgidsen, kookboeken en publicaties die getuigen over de reputatie van het product en over de productiegiedenis in het geografische gebied. Zie bijvoorbeeld:

- „Cucine di Sardegna”, Giuseppina Perisi, Muzio editore, 1989;
- „La Sardegna dei cibi e dei vini”, Riccardo Campanelli, Maggioli editore, 1990;
- „Buon appetito in Sardegna”, Loredana Cicu Solinas, EDITAR, 1992;
- „Guida pratica della Sardegna”, Salvatore Colomo, Editrice Archivio Fotografico Sardo, 1993;
- „I sapori della Sardegna – la cucina”, verschillende auteurs, Zonza Editori, 1999;
- „Sa Cuchina Sarda”, Salvatore Colomo en Luciana Pala, Collana Guida della Sardegna, Editrice Archivio Fotografico Sardo, 2001;
- „Sa Cuchina Sarda”, Salvatore Colomo en Luciana Pala, Collana Guida della Sardegna, Editrice Archivio Fotografico Sardo, 2003;
- „La bella selvaggia”, Lello Caravano, Itinerari speciali Bell'Italia, juni 2003;
- „Sardegna – Le paste della tradizione”, Regione Autonoma della Sardegna editore, 2006;
- „Pane e casu – Ricette della tradizione culinaria sarda”, Condaghes editore, 2006;
- in een artikel van Giacomo Mameli getiteld „Tecnologia nei culurgionis per vendere Sardegna a Manhattan”, dat in 2007 werd gepubliceerd door het centrum voor stadsonderzoek aan de Universiteit van Sassari, wordt de benaming „Culurgionis d'Ogliastro” beschreven als „een gastronomisch gerecht dat een Nobelprijs verdient”;
- „Culurgioni d'Ogliastro: unici nel contenuto e nella forma”, M. A. Dessì in het tijdschrift „Premiata salumeria italiana”, nr. 4/2009;
- „Itinerari del gusto in Sardegna”, Imago multimedia Editore, 2012.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd op het internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ofwel

door rechtstreeks de homepage van de site van het Italiaanse Ministerie van Landbouw, Levensmiddelen en Bosbouw (www.politicheagricole.it) te openen, te klikken op „Prodotti DOP IGP” (rechtsboven in het scherm), vervolgens op „Prodotti DOP IGP STG” (links op het scherm) en tot slot op „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.