

INNE AKTY

KOMISJA

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

(2007/C 270/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006**„OIGNON DOUX DES CEVENNES”****Nr WE: FR/PDO/005/0314/25.09.2003****CHNP (X) CHOG ()**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. *Właściwy organ w państwie członkowskim:*

Nazwa: Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
Adres: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Telefon: (33) 153 89 80 00
Faks: (33) 142 25 57 97
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. *Grupa składająca wniosek:*

Nazwa: Association de Défense de l'Oignon Doux des Cévennes (A.D.O.C.)
Adres: 15, avenue Emmanuel d'Alzon
F-30120 Le Vigan
Telefon: (33) 467 82 69 34
Faks: (33) 467 82 69 16
E-mail: defenseoignondoux.cevennes@wanadoo.fr
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu: „Oignon doux des Cévennes”

4.2. Opis produktu: Cebula nadająca się do przechowywania, o barwie białoperłowej do białomiedzianej, posiadająca kształt dużej bulwy o formie zaokrąglonej lub przypominającej romb, błyszcząca, pokryta cienkimi i przezroczystymi łuskami. Pochwy liściowe są grube, o białym, dość twardym i soczystym miąższu. Zawartość suchej masy nie przekracza 10 %. Spożywana na surowo, cebula ta wyróżnia się chrupiącym miąższem, brakiem pikantnego i gorzkiego posmaku, a jej aromat jest delikatny i zrównoważony. Po ugotowaniu cebula zachowuje błyszczący wygląd, staje się przezroczysta, aksamitna, soczysta i słodka w smaku, bez gorzkiego posmaku, a jej zapach przypomina zapach pieczonego kasztana jadalnego.

4.3. Obszar geograficzny: Cebula jest siana, uprawiana i pakowana w obszarze geograficznym obejmującym następujące gminy departamentu Gard: Arphy; Arre; Arrigas; Aulas; Avèze; Bez-et-Esparon; Bréau-et-Salagosse; Cognac; Cros; Lasalle; Mandagout; Mars; Molières-Cavaillac; Monoblet; Notre-Dame-de-la-Rouvière; Pommiers; Roquedur; Saint-André-de-Majencoules; Saint-André-de-Valborgne; Saint-Bonnet-de-Salendrinque; Saint-Bresson; Sainte-Croix-de-Caderle; Saint-Julien-de-la-Nef; Saint-Laurent-le-Minier; Saint-Martial; Saint-Roman-de-Codières; Soudorgues; Sumène; Vabres; Vallesraugue; Vigan (le).

4.4. Dowód pochodzenia: Każdy podmiot składa deklarację przydatności w INAO, który jest organem rejestrującym wszystkie podmioty prowadzące działalność w sektorze wytwarzania produktów objętych chronioną nazwą pochodzenia.

Uprawa cebuli musi odbywać się na polach zatwierdzonych przez INAO w oparciu o kryteria dotyczące położenia pól uprawnych i warunków produkcji określonych w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia. Wnioski o zatwierdzenie danego pola przeznaczonego pod uprawę cebuli muszą wpłynąć przed dniem 31 grudnia roku poprzedzającego rozpoczęcie uprawy.

Każdego roku producent sporządza:

- deklarację uprawową zawierającą szczegółowy wykaz pól, na których sieje się cebulę i pól, na które przesadza się jej sadzonki,
- deklarację zbioru zawierającą szczegółowe wskazanie ilości cebul zebranych z danego pola.

Przez cały okres uprawy producent prowadzi aktualizowaną księgę uprawy, w której zapisywane są wszystkie czynności przeprowadzone na danym polu.

Cebula zebrana z jednego pola jest przechowywana oddzielnie i posiada swój oddzielny numer identyfikacyjny.

Producenci i zakłady pakujące prowadzą rejestr produktów wchodzących i wychodzących, co pozwala zidentyfikować pochodzenie cebuli i jej miejsce przeznaczenia oraz określić ilości wprowadzone do obrotu. Rejestr ten pozostaje do wglądu inspektorów przeprowadzających kontrole.

Cebula jest wprowadzana do obrotu w opakowaniu, na którym widnieje nazwa zakładu pakującego, data pakowania oraz numer identyfikacyjny danej partii.

Zapakowane partie cebuli poddawane są wyrywkowym badaniom organoleptycznym oraz, w razie potrzeby, badaniom analitycznym.

4.5. Metoda produkcji: Cebula musi być siana, uprawiana i pakowana na obszarze produkcji określonym w pkt 4-3.

Nasiona:

Nasiona pochodzą z bulw należących do gatunku „*Allium cépa* L.”, posiadających cechy tradycyjnej odmiany słodkiej cebuli z Sewennów, a mianowicie:

- sztywne liście o barwie niebieskozielonej, przypominające odcieniem wodę morską;
- bulwy duże, o kształcie zaokrąglonym lub przypominającym romb, o grubych pochwach liściowych z cienkimi łuskami, białym, średnio zwartym miąższu i o suchych pochwach liściowych w kolorze białoperłowym do białomiedzianego;
- są średniodojrzewające;
- zawartość suchej masy nie przekracza w nich 10 %.

Nasiona odpowiadające odmianie opisanej powyżej należą do zarejestrowanych odmian Cérol i Toli lub są nasionami uzyskanymi w danym gospodarstwie rolnym.

Etapy uprawy:

Praktyki uprawowe powinny prowadzić do otrzymania cebuli nadającej się do długiego przechowywania, o regularnej wielkości, posiadającej cechy odmiany określone powyżej.

Wysiew nasion odbywa się w szkółce, w okresie od dnia 1 stycznia do 15 marca, w maksymalnej gęstości 1 200 sadzonek na m².

Rozsadzanie przeprowadza się ręcznie w okresie od 15 kwietnia do 10 czerwca, kiedy sadzonki mają od 3 do 4 liści. Gęstość wysadzenia wynosi maksymalnie 80 sadzonek na m².

Podlewanie, które prowadzi się aż do momentu kiedy liście zwiędną, musi być systematyczne i oszczędne.

Nawożenie ma charakter w dużym stopniu organiczny i stosowane jest racjonalnie. Nawożenie azotem mineralnym musi być rozłożone w czasie i zakończone na co najmniej jeden miesiąc przed zbiorem cebuli.

Stosowanie preparatów przedwzrostowych jest zabronione.

Wyrywanie i zbiór cebuli przeprowadza się ręcznie.

Zbiór ma miejsce pomiędzy sierpniem a wrześniem i zaczyna się po zwiędnięciu co najmniej 50 % liści.

Wydajność uprawianego pola nie powinna przekraczać 100 ton z hektara.

Po zebraniu z pola cebule powinny być suszone. Suszenie odbywa się na polu lub w suszarni, albo metodą łączoną.

Cebulę przechowuje się w suchym, wentylowanym pomieszczeniu lub w chłodni.

Po zakończeniu suszenia cebulom ucina się korzonki, usuwa uszkodzone lub łatwo odrywające się łuski, tak aby cebula była gładka i błyszcząca. Piętka w dotyku musi być sucha.

Ze względu na chęć zachowania jakości cebuli jej pakowanie musi odbywać się w obszarze geograficznym produkcji. Cebule są pakowane na miejscu u producenta lub dostarczane do zakładu pakującego. Pakowanie na polu pozwala uniknąć uszkodzenia cebuli i nadmiaru czynności manipulacyjnych, co pozwala na zachowanie cech charakterystycznych cebuli, a mianowicie cienkich, przezroczystych i bardzo delikatnych łusek. Cebule pakowane po dniu 15 maja w roku następującym po roku, w którym odbył się zbiór nie mogą być objęte chronioną nazwą pochodzenia „Oignon Doux des Cévennes”. Badanie organoleptyczne i analityczne, zapewniające zgodność cebuli z jej standardem organoleptycznym, przeprowadza się losowo na opakowanych partiach.

Cebula musi być wprowadzona do obrotu w oryginalnym opakowaniu, stosowanym wyłącznie do pakowania cebuli o chronionej nazwie pochodzenia „Oignon Doux des Cévennes”. Wprowadzenie do obrotu nie może nastąpić przed dniem 1 sierpnia roku, w którym nastąpił zbiór.

- 4.6. Związek z obszarem geograficznym: Południowe zbocza Sewennów, niezbyt sprzyjające działalności rolnej (poza chowem ekstensywnym) zmusiły mieszkańców do zapewnienia sobie samowystarczalności żywieniowej. Na przekór uwarunkowaniom naturalnym rolnicy z Sewennów wykorzystywali te obszary prowadząc tam uprawy roślin żywieniowych. Wykorzystywali maksymalnie powierzchnię uprawową i powiększali ją budując tarasy poziomicowe, wzmocnione kamiennymi murkami oporowymi (pierres sèches), nawadniane siłą ciężkości dzięki znajdującemu się powyżej kanałowi pobierającemu wodę ze strumieni. Takie tarasy tradycyjnie nazywają się „cèbières”.

Z drugiej zaś strony warunki klimatyczne sprzyjały uprawom, których zbiór miał miejsce przed rozpoczęciem sezonu opadów po równonocy jesiennej.

Słodka cebula jest tradycyjnym warzywem, stanowiącym dziedzictwo regionu i jego mieszkańców.

Jej metoda produkcji opiera się zatem na:

- zróżnicowanej rzeźbie terenu, charakteryzującej się stromymi stokami, budowie tarasów na nieco niższych obszarach koluwalnych, co pozwoliło zapanować nad rzeźbą terenu i uchronić glebę przed erozją. Bardzo zróżnicowany teren jest jedną z głównych przyczyn utrzymania takich tarasów. Jeszcze w chwili obecnej stare tarasy wokół wiosek i osad pozostają najczęstszym miejscem uprawy cebuli.

- podłożu lekkim i filtrowanym, niesprzyjającym szkodnikom i zagrożeniom fitosanitarnym. Takie warunki glebowe i zdrowy mikroklimat nie wymagają płodozmianu: na niektórych tarasach uprawa cebuli jest obecna bez przerwy od ponad 50 lat.
- klimacie śródziemnomorskim, charakteryzującym się wyraźnym okresem suszy letniej i obfitymi, ograniczonymi w czasie opadami. Temperatura i nasłonecznienie odpowiednio zorientowanych stoków pozwalają na uprawy o stosunkowo krótkim cyklu, zaczynające się wczesną wiosną, co sprzyja wystarczająco wczesnym zbiorom, umożliwiającym suszenie cebuli na polu, zanim zacznie się pora jesiennych opadów.
- metodzie uprawy ściśle związanej z warunkami naturalnymi: rozdrobnione poletka, na których nie jest możliwa uprawa mechaniczna. Technika uprawy dostosowała się zatem do trudnych warunków naturalnych, w szczególności poprzez ręczne przesadzanie na pola o gęstej obsadzie i zbiory polegające na ręcznym wrywaniu cebuli.

Wybór odmian również odpowiada takiemu harmonijnemu związkowi środowiska naturalnego z uprawą: producenci wyselekcjonowali przez lata materiał roślinny dostosowany do warunków lokalnych, w oparciu o kryteria związane z cyklem wegetacyjnym, przechowywaniem, ale również ze zalecanymi smakowymi.

Warunki naturalne regionu sprzyjały szczególnie rozwojowi uprawy cebuli, a umiejętności rolników z Sewennów przejawiały się w bardzo różnorodny sposób: kształtując środowisko naturalne dostosowywali je do uprawy cebuli, a ulepszając cechy charakterystyczne rośliny poprzez jej selekcję, w pełni wykorzystywali szczególne właściwości tamtejszego środowiska naturalnego.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

Adres: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris

Telefon: (33) 153 89 80 00

Faks: (33) 142 25 57 97

E-mail: info@inao.gouv.fr

Nazwa: D.G.C.C.R.F.

Adres: 59, bd Vincent Auriol
F-75703 Paris Cedex 13

Telefon: (33) 144 87 17 17

Faks: (33) 144 97 30 37

E-mail: C3@dgccrf.finances.gouv.fr

4.8. Etykietowanie: Każde opakowanie musi być zaopatrzone w etykietę zawierającą przynajmniej:

- chronioną nazwę pochodzenia,
 - zapis „appellation d'origine contrôlée” lub „A.O.C”, który umieszczony jest bezpośrednio przed chronioną nazwą pochodzenia lub za nią, bez żadnych zapisów pośrednich,
 - nazwę zakładu pakującego,
 - datę pakowania,
 - numer identyfikacyjny danej partii.
-