

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2012/C 212/05)

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.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„AIL FUMÉ D'ARLEUX”

NR WE: FR-PGI-0005-0820-02.08.2010

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Ail fumé d'Arleux”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Francja

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:*

„Ail fumé d'Arleux” jest czosnkiem, któremu tradycyjna metoda i umiejętności człowieka dotyczące splatania i wędzenia przy użyciu lokalnego torfu, węgla brunatnego, słomy lub trocin zapewniają długi okres przechowywania.

„Ail fumé d'Arleux” produkuje się z różowego czosnku wiosennego (*Allium sativum*, rodzina liliowatych) należącego do grupy odmian II i typu „Ail du Nord”. Charakteryzuje się on długim okresem spoczynku, średnimi bulwami, brakiem pędu kwiatostanowego i jest dostosowany do warunków klimatycznych i historycznych regionu Nord-Pas de Calais. Brak pędu kwiatostanowego pozwala na prezentowanie czosnku w postaci typowego warkocza, ponieważ jego liście są wystarczająco giętkie, aby je splatać. Stosuje się odmiany „Ail du Nord”, „Gayant” i „Arno”. Można wprowadzać nowe odmiany, pod warunkiem że spełniają wcześniej określone kryteria. Po każdej zmianie wykaz odmian przekazuje się producentom, jak również organowi kontrolnemu i właściwym organom nadzorczym. W momencie zbioru bulwa ma średnią wielkość (kalibraż waha się od 40 do 80 mm z zależności od postaci), białą barwę, podczas gdy zewnętrzna łuska ząbków ma barwę ciemnoróżową.

(1) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

„Ail fumé d'Arleux” ma tradycyjnie postać warkoczy złożonych z 10–90, a nawet 120 główek. Może również mieć postać warkoczy złożonych z 3 główek. Na tworzenie warkoczy pozwala suszenie główek czosnku z liśćmi, na polu lub metodą wentylacji wymuszonej w zadaszonym miejscu. Warkocze splata się ręcznie w taki sam sposób jak włosy.

Wędzenie, które ma miejsce po splataniu, odbywa się w wędzarni i trwa co najmniej 7 dni. Po wędzeniu, w zależności od zastosowanych materiałów, warkocz może uzyskać różne zabarwienie. Może mieć kolor od brązowo-rudego do ciemnobrunatnego. Otrzymane w ten sposób warkocze można ewentualnie, przed wprowadzeniem do obrotu, umieścić w siatce.

„Ail fumé d'Arleux” posiada następujące właściwości:

- przyjemny zapach wędzenia,
- jednolita barwa na całej długości warkocza, której intensywność ocenia się zgodnie z określonym wzorcem porównawczym koloru.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

Nie dotyczy

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

Nie dotyczy

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Wszystkie etapy uprawy, splatania, wędzenia i pakowania muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Po procesie wędzenia produkt może być pakowany w siatki. Pakowanie musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym w celu znacznego ograniczenia manipulowania produktem. „Ail fumé d'Arleux” jest bowiem produktem delikatnym (wędzenie sprawia, że zewnętrzne łuski i łodygi stają się bardziej łamliwe), w odniesieniu do którego należy ograniczyć obróbkę i transport. Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym pozwala zachować produkt i jego warkocze w nienaruszonym stanie.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Oprócz elementów wymaganych zgodnie z prawem każda etykieta musi zawierać:

- nazwę ChOG,
- numer partii pozwalający zapewnić identyfikowalność,
- unijne logo ChOG lub napis „Indication Géographique Protégée” (chronione oznaczenie geograficzne).

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar geograficzny odpowiada gruntom użytkowanym obecnie pod uprawę czosnku w okolicach miasta Arleux, skąd wywodzi się ta tradycja, za czym przemawiają lokalne warunki glebowo-klimatyczne i obecność torfowisk.

Obszar geograficzny odpowiada 62 gminom: 35 gminom w departamencie Nord i 27 w departamencie Pas de Calais.

Departament Nord

Arleux, Aubencheul au Bac, Aubigny au Bac, Bruille les Marchiennes, Brunemont, Bugnicourt, Cantin, Courchelettes, Cuincy, Dechy, Ecaillon, Erchin, Esquerchin, Estrées, Fechain, Ferin, Flers en Escrebieux, Fressain, Fressies, Goeulzin, Guesnain, Hamel, Haynecourt, Hem Lenglet, Lambres lez Douai, Lauwin Planque, Lecluse, Lewarde, Loffre, Marcq en Ostrevant, Marquette en Ostrevant, Masny, Monchecourt, Roucourt, Villers au tertre.

Departament Pas de Calais

Baralle, Bellonne, Brebières, Buissy, Cagnicourt, Corbehem, Dury, Ecourt Saint Quentin, Epinoy, Gouy sous Bellonne, Hendecourt les Cagnicourt, Marquion, Noyelles sous Bellonne, Oisy le Verger, Palluel, Quiery La Motte, Recourt, Riencourt les Cagnicourt, Rumaucourt, Sailly en Ostrevent, Sains les Marquion, Sauchy Cauchy, Sauchy Lestrée, Saudemont, Tortequesne, Villers les Cagnicourt, Vitry en Artois.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Gleba

Z różnych skał macierzystych powstały najbardziej typowe gleby regionu Cambrésis: muły lessowe, gliny z trzeciorzędu i w mniejszym stopniu podłoża z przewagą piasku pochodzące z formacji trzeciorzędowych, kredowych i z osadów rzecznych.

„Ail fumé d'Arleux” uprawia się na obszarze geograficznym na działkach charakteryzujących się glebą typu mułowego lub mułowo-gliniastego zawierającą najwyżej 30 % gliny.

Klimat

Na obszarze występuje klimat umiarkowany, z niewielkimi wahaniami temperatur na przestrzeni lat. Wartości minimalne są umiarkowane (niewiele dni z temperaturami poniżej 0 °C), a wartości maksymalne rzadko przekraczają 30 °C. Istnieje niewielka różnica pomiędzy temperaturami nocnymi i dziennymi.

Jeżeli chodzi o opady, obserwujemy jednolity rozkład ilości opadów na przestrzeni roku – łącznie wynoszą one około 650 mm (średnia z ostatnich 30 lat).

Występowanie torfu

Arleux mieści się w dolinie otoczonej łąkami, rzekami i bagnami.

Dolina rzeki Sensée „kreśli długą zieloną linię” pomiędzy dwoma nagimi płaskowyzami Douaisis i Cambrésis.

Sensée zasilają wody z drugorzędnych dopływów, w tym Agache i Hirondelle, przepływa ona przez bagna i stawy i wpadają do Canal du Nord.

Bagna w dolinie Sensée rozpościerają się na blisko 800 hektarach, na których odłożyły się muł i torf.

Niegdyś liczne w dolinie młyny i śluzy przyczyniły się do utrzymania poziomu wody w bagnach, podczas gdy wydobycie torfu, stosowanego jako paliwo przed masowym pojawieniem się węgla, wpłynęło na stworzenie stawów.

5.2. Specyfika produktu:

Specyfika produktu opiera się na specyficznych umiejętnościach: wędzeniu, jak również na jakości będącej zarówno wynikiem wędzenia, jak i specyficznej prezentacji w postaci warkoczy i wreszcie na zakorzenionej od dawna renomie, która przetrwała do dzisiaj.

Tradycyjne umiejętności: wędzenie

Tradycyjne wędzenie realizuje się przez spalanie mieszanki torfu, trocin i słomy. Obecnie do wspomnianej mieszanki dodaje się węgiel brunatny, ponieważ obecnie eksploatacja torfu jest ograniczona, a węgiel brunatny i torf posiadają podobne właściwości spalania. Uprawa czosnku zawdzięcza swój rozwój w okolicy Arleux występowaniu torfu i technice wędzenia. Czyni to z okolicy Arleux region, w którym tradycyjnie wędzi się czosnek.

Określona jakość

Wędzenie nadaje „Ail fumé d'Arleux” jednolitą barwę od brązowo-rudej do ciemnobrunatnej na całej długości warkocza i przyjemny zapach wędzenia. Umożliwia również dłuższy okres jego przechowywania. Stosowanie odmian z typu „Ail du Nord” pozwala na przedstawienie czosnku w postaci

warkocza dzięki brakowi pędu kwiatostanowego. Wspomnianą postać stosowano początkowo, aby wieszać czosnek w wędzarni i aby ułatwić wprowadzanie go do obrotu. Obecnie ceni się ją ze względu na jej praktyczność i estetykę.

Niepodważalna renoma

Wzmianka o produkcji pojawiła się po raz pierwszy w departamentalnych statystykach w 1804 r. W XIX wieku produkt nagradzano wielokrotnie w konkursach i na targach rolniczych. W XX wieku uprawa rozwinęła się, a rolnicy rozpowszechnili produkt, prowadząc sprzedaż od drzwi do drzwi. Renoma „Ail fumé d'Arleux” wykracza zatem poza jego obszar produkcji.

Obecnie targi czosnku w Arleux są ważnym wydarzeniem mającym wpływ na renomę produktu. Po raz pierwszy zorganizowano je w 1962 r., a ostatnie edycje cieszą się rosnącą frekwencją i przyczyniają się do popularności produktu w prasie i wśród uczestników.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

W regionie o warunkach glebowo-klimatycznych sprzyjających uprawie czosnku (gleby lekkie, niezbyt próchnicze, które łatwo tracą wodę i nagrzewają się, niezbyt kamieniste oraz umiarkowany klimat o niewielkich wahaniach temperatury i o równomiernych opadach na przestrzeni roku) wędzenie czosnku było możliwe dzięki występowaniu torfu.

Torf stosowano do ogrzewania, ale zastosowano go także bardzo szybko do wędzenia czosnku. Klimat na omawianym obszarze nie pozwala bowiem na zadowalające suszenie czosnku. Wędzenie pozwala zatem dokończyć proces suszenia i, tym samym, umożliwia przechowywanie czosnku bez problemów z pleśnią. Wędzenie nadaje mu również rudą barwę i bardzo charakterystyczny zapach. Producenci czosnku stosują także przy wędzeniu inne materiały, również charakterystyczne dla regionu.

Splatanie czosnku ma z kolei na celu spakowanie go tak, aby ułatwić zawieszenie w wędzarniach. Wspomniane dwa aspekty wiążą się ściśle ze sobą i tworzą umiejętności związane z „Ail fumé d'Arleux”. Wraz z pojawieniem się koni pociągowych (wzruszanie gleby), a tym bardziej mechanizacji, uprawa czosnku nie mogła już odbywać się na obszarach bagiennych. Uprawa rozprzestrzeniła się zatem na tereny coraz bardziej oddalone od torfowisk.

Krótką słomę pozyskuje się podczas młocki zboża w gospodarstwach, które korzystają ze starych młocarni. Jest ich jednak coraz mniej i młocą małe powierzchnie. Obecnie niewiele gospodarstw może jeszcze dostarczać ją producentom czosnku, ponieważ nowoczesne urządzenia odrzucają słomę na ziemię na polu podczas młocki. W okolicy miasta Béthune można znaleźć wiele takich tradycyjnych gospodarstw. Produkują one słomę dla państwowych stadnin koni lub dużych stajni koni wyścigowych z regionu paryskiego (Vincennes, Chantilly), które mają specyficzne zapotrzebowania w zakresie jakości słomy dla swoich koni. Jeżeli chodzi o trociny, producenci wybierają zaopatrzenie regionalne. Lasy w Nord-Pas de Calais składają się bowiem głównie z drzew szerokolistnych (93 %), wśród których dużą część stanowią dęby, buki i jesiony. Mamy więc do czynienia z gatunkami dobrze nadającymi się do wędzenia czosnku.

Producenci „Ail fumé d'Arleux” potrafili, z jednej strony dzięki splataniu czosnku, z drugiej strony dzięki specyficznemu sposobowi wędzenia (początkowo przy użyciu torfu, następnie od niedawna przez łączenie z nim jednego lub kilku paliw), nadać swojemu produktowi pewną renomę, o czym wciąż świadczą sukcesy targów czosnku.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPAilfumedArleux06122011.pdf>