

V

(Ogłoszenia)

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 334/09)

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.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„OIGNON DE ROSCOFF”

NR WE: FR-PDO-0005-0812-25.06.2010

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa:**

„Oignon de Roscoff”

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:*

„Oignon de Roscoff” jest cebulą nadającą się do przechowywania (*Allium cepa*, rodzina liliowatych). Odmiana dopuszczalna do jej produkcji ma następujące właściwości: jest to cebula o średnicy 30–80 milimetrów o okrągłym, podłużnym lub spłaszczonym kształcie. Ogonek jest mocno przymocowany do bulwy za pomocą szyjki i ma długość co najmniej 5 centymetrów. Jej łuski zewnętrzne mają barwę różową lub różowo-miedzianą a łuski wewnętrzne są białe lub lekko różowe z różową obwódką. Sucha masa w bulwie stanowi od 9 % do 13 %.

„Oignon de Roscoff” uzyskuje się z:

- nasion gospodarstwa odpowiadających odmianie określonej powyżej
- lub certyfikowanych nasion odmian Jack i Kéravel.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

„Oignon de Roscoff” przechowuje się w stanie naturalnym. Stosowanie preparatów przedwzrostowych jest zabronione.

Ostatnim dniem na wprowadzenie do obrotu jest dzień 1 maja roku następującego po roku zbiorów.

„Oignon de Roscoff” posiada następujące właściwości organoleptyczne: w stanie surowym rozwija bogaty i złożony bukiet, w którym dominują aromaty owocowe. Wyczuwana w ustach konsystencja jest soczysta i chrupiąca a smak owocowy i słodki, w niewielkim stopniu pikantny. Po obróbce termicznej konsystencja staje się rozplývająca a pikantny smak ustępuje słodczy.

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

—

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

—

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

Wszystkie działania – produkcja nasion, sadzonek i bulwek, uprawa cebuli i suszenie – są prowadzone w obszarze geograficznym.

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

„Oignon de Roscoff” jest cebulą delikatną: wymaga dużej ostrożności przy zabiegach po zbiorze, szczególnie że nie stosuje się do niej żadnych preparatów przedwzrostowych. Przechowywanie „Oignon de Roscoff” w obszarze geograficznym dotyczy przechowywania cebuli luzem, przed zapakowaniem. Obowiązek przechowywania w obszarze geograficznym uzasadnia delikatność produktu. Jest on bowiem zbierany przed osiągnięciem pełnej dojrzałości, czyli przed obeschnięciem zewnętrznych łusek, a zatem jest wrażliwy na uszkodzenia mechaniczne. Podczas przechowywania należy dochować wszelkich środków ostrożności. Produkt przechowuje się w drewnianych skrzyniach lub wietrzonych silosach, przede wszystkim aby nie uszkodzić łusek zewnętrznych. Należy podkreślić, że podczas przechowywania nadal odbywa się obsychanie cebuli.

Po zakończeniu procesu obsychania cebulę należy przechowywać jak najbliżej miejsca produkcji, aż do momentu zapakowania. Z biegiem czasu producenci znajdujący się na obszarze geograficznym nabyli odpowiednie umiejętności i narzędzia umożliwiające ograniczenie uderzenia jednych bulw o drugie przed zapakowaniem: pakowanie w obszarze geograficznym ogranicza liczbę zabiegów wykonywanych od momentu przechowywania do momentu ostatecznego zapakowania produktu.

„Oignon de Roscoff” udostępnia się do spożycia w następujących formach:

- w postaci warkocza z cebulą na końcu zwaną „penn kapiten” i pozostałymi cebulami ułożonymi w porządku rosnącym,
- w opakowaniu o ciężarze do 6 kilogramów z nie dającym się naruszyć zamknięciem, aby zagwarantować pochodzenie cebul i jakość produktu,
- w sztywnym opakowaniu o ciężarze do 12 kilogramów, które umożliwia sprzedaż cebuli na sztuki.

W momencie pakowania każda cebula jest ręcznie przygotowywana, aby sprawdzić jej twardość, trwałość ogonka i brak kiełkowania. Przygotowanie to kończy się usunięciem suchych nieprzylegających łusek i odrzuceniem bulw uszkodzonych. W tym momencie cebula jest zaplatana lub okrajana, czyli pozbawiana korzeni, co jest zapewnione dzięki ręcznemu badaniu każdej bulwy. Podczas tego sortowania usuwa się cebule nieprawidłowo ukształtowane lub nieodpowiadające wymogom dotyczącym jakości i charakterystyki. Ręczne sortowanie wymaga doskonałej znajomości produktu, ponieważ należy potrafić wyczuć dotykiem najmniejszą wadę bulwy, która mogłaby wskazywać na przedwczesne rozpoczęcie się etapu spoczynku. Działanie to wymaga szczególnych umiejętności, na które składa się znajomość produktu i zdolność do jego oceny. Wymóg ten szczególnie dotyczy cebuli „Oignon de Roscoff”, w produkcji której specjalizują się producenci z określonego obszaru geograficznego. Ponadto z uwagi na jej delikatność cebulę pakuje się jak najbliżej miejsc produkcji i równolegle z etapami ręcznego sortowania i przygotowania, aby ograniczyć zabiegi i uniknąć uszkodzenia produktu. Pakowanie w obszarze produkcji umożliwia ponadto lepszą identyfikowalność i kontrolę jakości produktu.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Etykieta opakowań zawiera:

- nazwę „Oignon de Roscoff” napisaną widoczną, czytelną i nieusuwalną czcionką. Wielkość czcionki (zarówno jej wysokość jak i szerokość) nie może być mniejsza od wielkości czcionki pozostałych napisów figurujących na etykiecie,
- wzmiankę „appellation d'origine contrôlée” (chroniona nazwa pochodzenia) znajdującą się bezpośrednio pod chronioną nazwą pochodzenia, bez żadnych informacji między nimi,
- symbol ChNP Unii Europejskiej obok nazwy pochodzenia, bez żadnych informacji między nimi,
- nazwę zakładu pakowania.

W przypadku cebuli wprowadzanej do obrotu w sztywnym opakowaniu o ciężarze do 12 kilogramów każda cebula jest oznaczana za pomocą naklejki, na której figuruje:

- nazwa „Oignon de Roscoff” napisana czcionką, której wielkość (wysokość i szerokość) nie może być mniejsza od wielkości czcionki pozostałych napisów figurujących na naklejce,
- wzmianka „appellation d'origine contrôlée” (chroniona nazwa pochodzenia).

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Na obszar geograficzny składają się następujące gminy i części gmin departamentu Finistère:

Brignogan-Plage, Cléder, Goulven, Île-de-Batz, Kerlouan, Lanhouarneau, Mespaul, Plouénan, Plouescat, Plougar (sekcje A1p, D1p, D2p), Plougoum, Plouider (sekcje A2, AA, AB, AC, C2), Plounéour-Trez, Plounévez-Lochrist, Plouvorn (sekcje A1, A2p, A3, F1p, Gp), Plouzévédé, Roscoff, Saint-Pol-de-Léon, Saint-Vougay, Santec, Sibiril, Tréflaouéan, Tréflez, Trézilidé.

Obszar geograficzny „Oignon de Roscoff” znajduje się w strefie upraw warzywniczych regionu Haut-Léon między Kerlouan na zachodzie a Saint-Pol-de-Léon na wschodzie, wzdłuż wybrzeża kanału La Manche. Leży on na wyżynie nachylonej w stronę morza i ciągnie się kilkanaście kilometrów w głąb lądu, na wysokości około 100 metrów.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Czynniki naturalne istotne dla związku z obszarem geograficznym

Strefa upraw warzywniczych regionu Haut-Léon znajduje się na wyżynie nieznacznie nachylonej w stronę morza, poprzecinanej licznymi rzekami, które docierają do wybrzeża. Obszar geograficzny „Oignon de Roscoff” zajmuje ograniczoną linią brzegową część wyżyny o długości około trzydziestu kilometrów ze wschodu na zachód, której wysokość zasadniczo nie przekracza 100 metrów.

To położenie geograficzne tłumaczy szczególne warunki klimatyczne występujące na obszarze geograficznym, na które wpływa Ocean Atlantycki i kanał La Manche. Dzięki górom Arrée obszar geograficzny jest chroniony przed prądami oceanicznymi, występują zatem na nim umiarkowane opady równomiernie rozłożone w ciągu roku. Susze latem oraz silne opady i burze należą do rzadkości. Ponadto dzięki Prądowi Zatokowemu w regionie Roscoff występują zimą bardzo łagodne temperatury – przymrozki zdarzają się rzadko – a latem upał jest umiarkowany. Najczęściej występujące wiatry, wiejące wiosną i latem z północnego wschodu, przenoszą te morskie warunki do południowych krańców wyznaczonego obszaru.

Obszar geograficzny leży na starym krystalicznym szelfie zbudowanym głównie z granitów Masywu Armorykańskiego. Szelf pokrywa warstwa gleb piaszczysto-gliniastych pochodzenia eolicznego, której grubość jest największa na linii brzegowej. Ta gliniasta warstwa tworzy miękkie i głębokie gleby, które są żyzne i mają dużą zdolność retencyjną. Jeżeli chodzi o wykorzystanie, na obszar wyznaczony do uprawy cebuli składają się tereny dobrze nasłonecznione i przewietrzane o zdrowych glebach zawierających wystarczającą ilość wody, aby nie wymagać nawadniania.

Czynniki ludzkie istotne dla związku z obszarem geograficznym

Rozpoczęta w XVII wieku uprawa różowej cebuli rozwinęła się w regionie Roscoff w ciągu XVIII wieku, odpowiadając na zapotrzebowanie statków na produkty spożywcze nadające się do przechowywania. W połowie XIX wieku dzięki działalności „Johnnies”, zajmujących się handlem obnośnym

chłopów z Roscoff nazwanych tak przez Brytyjczyków, sława „Oignon de Roscoff” przekroczyła granice państwa. Umiejętności wymagane do tej produkcji przekazywano z pokolenia na pokolenie i zachowano w regionie Roscoff aż do dnia dzisiejszego. Podmioty działające w obszarze geograficznym i zajmujące się produkcją „Oignon de Roscoff” dzieliły się wiedzą, aby z biegiem czasu wybrać odmianę przystosowaną do warunków lokalnych i określić techniczne etapy jej produkcji, od momentu uzyskania nasion aż do ostatecznego zapakowania produktu.

Jednoczesne występowanie korzystnego klimatu i gleb od dawna skłaniało rolnictwo z obszaru geograficznego do znacznej specjalizacji w uprawie warzyw, odróżniającej je od terenów sąsiednich, bardziej nastawionych na hodowlę. Strefa upraw warzywniczych regionu Haut-Léon w departamencie Finistère charakteryzuje się systemem rolnym o gęstej sieci małych gospodarstw specjalizujących się wyłącznie w uprawach polowych, na którą składają się małe działki poprzedzielane murkami lub skarpami.

5.2. *Specyfika produktu:*

„Oignon de Roscoff” jest cebulą średniej wielkości o okrągłym kształcie.

Od innych odmian cebuli odróżnia ją różowa lub różowo-miedziana barwa łusek zewnętrznych oraz różowa obwódka łusek wewnętrznych. Ta cebula zawiera niewielką ilość suchej masy.

Jedną z cech charakterystycznych „Oignon de Roscoff” jest jej naturalna zdolność spoczynku przez wiele miesięcy, bez konieczności stosowania przeciwschodowych zabiegów chemicznych, o ile jest ona przechowywana w odpowiednich warunkach. Dzięki długiemu ogonkowi mocno przyczepionemu do bulwy za pomocą szyjki cebula ta często może być przechowywana do wiosny kolejnego roku następującego po zbiorze. Produkt zaplatany w warkocze lub umieszczany w opakowaniach o ograniczonym ciężarze jest delikatny z powodu niewielkiej zawartości suchej masy, należy zatem obchodzić się z nim ostrożnie.

Spożywany, na surowo lub po obróbce termicznej, produkt ujawnia specyficzne właściwości organoleptyczne. W stanie surowym ma intensywny aromat, w którym występują zazwyczaj nuty owocowe. Konsystencja jest szczególnie soczysta i najczęściej chrupiąca, w niewielkim stopniu pikantna. Pikantność znika po obróbce termicznej. W stanie zagęszczonym wydobywa się smak słodki.

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):*

Region Roscoff oferuje warunki glebowo-klimatyczne korzystne dla tak delikatnej uprawy.

Występujące na obszarze geograficznym miękkie i w niewielkim stopniu kamieniste gleby umożliwiają bulwom nieograniczony rozwój i harmonijny wzrost, co wpływa na okrągły kształt. Stale wiejące na bretońskim wybrzeżu wiatry zmniejszają ryzyko zapadnięcia przez liście i bulwy na choroby kryptogamiczne. Rzadkie występowanie obfitych deszczy i burz zmniejsza ryzyko wyciekania wysiewu oraz zniszczeń w trakcie suszenia cebul na polu. Jakość i regularny wygląd „Oignon de Roscoff” wiele zawdzięczają ogółowi korzystnych warunków naturalnych.

Wyjątkowo łagodne w regionie Roscoff zimy umożliwiają wczesne wysadzanie upraw. Po lutym przymrozki są bowiem rzadkie. Przeznaczone do uprawy cebuli działki, wybrane przede wszystkim ze względu na możliwość naturalnego suszenia, umożliwiają szybkie rozpoczęcie cyklu vegetacyjnego roślin, co jest kluczowe dla możliwości doprowadzenia uprawy do końca bez nawadniania, charakterystycznej dla „Oignon de Roscoff”. Występujące na obszarze geograficznym regularne i umiarkowane opady zaopatrujące gleby gliniaste w znaczne zasoby wody gwarantują uprawom regularne nawadnianie i niezachwiany wzrost cebul. Produkt nie jest pikantny przede wszystkim dzięki regularnym dostawom wody.

Swoją związaną ze szczególnymi cechami łusek soczystość cebula „Oignon de Roscoff” zawdzięcza odmianie i wysiłkowi producentów, którzy w żmudnym procesie selekcji wypracowali taką odmianę.

Wynikająca ze szczególnych cech odmiany „Oignon de Roscoff” słodycz rozwinęła się dzięki zbiorowi cebul na krótko przed osiągnięciem przez nie dojrzałości. Słodki smak jest tym bardziej wyczuwalny dzięki nieznacznej pikantności i niewielkiej ilości allinazy, czyli enzymu odpowiedzialnego za hydrolizę związków siarki roślin czosnkowych.

Lokalizacja miasta Roscoff i jej historia miały duże znaczenie dla powstania i cech produktu, a szczególnie dla jego właściwości polegającej na możliwości naturalnego przechowywania. Znaczna aktywność portu Roscoff w XVII i XVIII wieku wyjaśnia rozwój uprawy cebul w celach handlowych, przeznaczonej do zaopatrzenia licznych statków, które były tam wynajmowane lub które tam cumowały. Dzięki dużej zawartości witaminy C cebula pomagała zwalczać szkorbut i stanowiła podstawowe pożywienie marynarzy, którzy żeglowali przez wiele tygodni albo nawet miesięcy bez przybijania do portu.

Położenie geograficzne Roscoff i jego bliskość w stosunku do brytyjskiego wybrzeża okazały się ponadto kluczowe dla rozwoju handlu z Wielką Brytanią a tym samym dla pojawienia się zjawiska „Johnnies” i renomy produktu. Stopniowo zaplatana i sprzedawana od drzwi do drzwi cebula „Oignon de Roscoff” musiała nadawać się do przechowywania przez cały rok, aż do następnej wiosny. Rynki te w naturalny sposób skłoniły producentów do wyboru odmian o dużej zdolności spoczynku.

Ta delikatna uprawa wymaga dużych umiejętności technicznych, wykorzystywanych zarówno do wyboru działek jak i do wysadzania upraw i panowania nad rozrostem, do kontroli sanitarnej, synchronizacji momentu wzięcia z momentem zbioru w odpowiednim momencie. Aby ujawnić wszystkie właściwości organoleptyczne, przede wszystkim słodki smak i owocowy zapach, cebula „Oignon de Roscoff” musi zostać zebrana na krótko przed osiągnięciem dojrzałości, aby zahamować wzrost bulw i ich rozcieńczenie. Podczas transportu, suszenia i pakowania należy zapewnić wszystkie środki ostrożności, aby nie uszkodzić łusek i zachować cechy charakterystyczne produktu. Takie umiejętności można było zdobyć tylko w długim czasie – doświadczenia gromadzono przez wiele pokoleń producentów wiernych tej uprawie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

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