

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2020/C 164/08)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej nieznaczej zmiany jest dostępny w bazie danych eAmbrosia Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„AIL VIOLET DE CADOURS”

Nr UE: PDO-FR-02103-AM01 – 4.2.2020

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Ail violet de Cadours”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Ail violet de Cadours” to czosnek wprowadzany do obrotu w stanie suchym; zawartość suchej masy wynosi co najmniej 30 %. Otrzymywany jest z odmian Germidour i Valdour, wyselekcjonowanych w oparciu o miejscowy czosnek fioletowy.

Na jego zewnętrznych, białych łuskach widać fioletowe prążki w odcieniu „wina”.

„Ail violet de Cadours” ma średnicę (kaliber) co najmniej 45 mm, a jego cebula ma regularny, okrągły kształt. Cebule prezentuje się oczyszczone i w całości. Ich łuska musi być nienaruszona i niepodarta. Korzenie przycina się u nasady cebuli na wysokości 2,5 mm lub mniej. Cebula jest twarda w dotyku zarówno na poziomie ząbków, jak i u podstawy korzenia. Cebule sprzedawane bez łodygi mają pozostałość łodygi o długości łącznie 10–30 mm.

Skórka ząbków jest beżowa, poprzecinana fioletowymi prążkami. Po rozcięciu miąższ ząbków jest barwy kości słoniowej do kremowej.

(1) Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Czosnek w stanie surowym ma typowy, silny zapach czosnkowy, dosyć ostry. Po ugotowaniu „Ail violet de Cadours” nabiera charakterystycznego czosnkowego zapachu. Czosnek ten jest w smaku lekko ostry, a jego aromat trwały. Jego konsystencja jest miękka, a smak lekko słodki.

W trosce o jednorodną prezentację barwa, kształt i wielkość cebul są podobne. W szczególności różnica kalibru między największymi a najmniejszymi cebulami nie może przekraczać 20 mm.

Rodzaje prezentacji wprowadzanego do obrotu „Ail violet de Cadours” są następujące:

- warkocz składający się co najmniej z 9 cebul z łodyżką. Jego masa wynosi, odpowiednio, 500 g, 1 kg lub 2 kg, w zależności od liczby cebul w warkoczu i ich wielkości,
- wieniec z cebul z łodyżką o masie co najmniej 8 kg,
- wiązanka z cebul z łodyżką o masie 500 g, 1 kg lub 2 kg,
- worek o masie 5 kg, napełniony ręcznie ułożonymi cebulami bez łodyżki,
- skrzynka napełniona ręcznie ułożonymi cebulami bez łodyżki, o średnicy (kalibrze) albo 60–70 mm, albo ponad 70 mm,
- koszyk napełniony ręcznie ułożonymi cebulami bez łodyżki, o kalibrze 60–80 mm,
- siatka z cebulami bez łodyżki o masie maksymalnie 1 kg,
- pojemnik z cebulami bez łodyżki o masie maksymalnie 1 kg.

Wprowadzenie do obrotu ma miejsce w opakowaniach pierwotnych. Tylko prezentacja w skrzynce i w koszyku może wiązać się ze sprzedażą na sztuki.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

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

Wszystkie czynności związane z produkcją tego czosnku odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pakowanie czosnku „Ail violet de Cadours” odbywa się obowiązkowo w wyznaczonym obszarze geograficznym w celu zachowania jakości produktu.

Aby zachować czosnek w odpowiednim stanie sanitarnym, a łuskę zewnętrzną na cebulach nienaruszoną, „Ail violet de Cadours” przechowuje się w określonych warunkach i jak najmniej manipuluje nim.

Poza tym przy pakowaniu niezbędne są umiejętności miejscowych specjalistów, co również przyczynia się do tworzenia szczególnych cech tego czosnku, głównie dzięki:

- starannej selekcji cebul na potrzeby prezentacji jednorodnej pod względem barwy, wielkości i kształtu,
- ręcznemu układaniu cebul, dzięki czemu opakowania ograniczają ryzyko ocierania się cebul o siebie podczas wprowadzania do obrotu; zaplataniu liści w warkoczach, wieńcach i wiązankach tak, aby otrzymać sztywną całość; dokładne zamykanie worków, siatek i pojemników; ściśle upakowywanie cebul w skrzynkach i koszykach.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oprócz obowiązkowych zapisów przewidzianych w przepisach, etykiety zawierają:

- nazwę zakładu pakującego,
- rok zbioru,
- system identyfikacji i identyfikowalności właściwy dla „Ail violet de Cadours”.

Ponadto przy opakowaniach pozwalających na sprzedaż czosnku na sztuki każda cebula jest zidentyfikowana jako „Ail violet de Cadours” poprzez nałożenie na nią etykiety samoprzylepnej.

4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Wyznaczony obszar geograficzny znajduje się u zbiegu departamentów Haute-Garonne, Gers i Tarn-et-Garonne.

W departamencie Haute-Garonne są to gminy: Bellegarde-Sainte-Marie, Belleserre, Bragayrac, Brignemont, Cabanac-Séguenville, Cadours, Le Castéra, Caubiach, Cox, Drudas, Empeaux, Garac, Le Grès, Lagraulet-Saint-Nicolas, Laréole, Lasserre, Menville, Mérenvielle, Pelleport, Pradère-les-Bourguets, Puysségur, Saint-Thomas, Sainte-Livrade, Thil, Vigaux.

W departamencie Tarn-et-Garonne są to gminy: Auterive, Beaumont-de-Lomagne, Beaupuy, Bouillac, Le Causé, Escazeaux, Faudoas, Gariès, Goas, Marignac, Maubec, Sérignac.

w departamencie Gers są to gminy: Ansan, Ardizas, Aubiet, Augnax, Auradé, Aurimont, Avensac, Bajonnette, Beaupuy, Bédéchan, Bézéril, Blanquefort, Castillon-Savès, Catonvielle, Cazaux-Savès, Clermont-Savès, Cologne, Encausse, Endoufielle, Escorneboeuf, Estramiac, Frégouville, Gimont, Giscaro, Homps, L'Isle-Arné, L'Isle-Jourdain, Juilles, Labastide-Savès, Labrihe, Lahas, Lias, Mansempuy, Maravat, Marestaing, Maurens, Mauvezin, Monbrun, Monferran-Savès, Monfort, Montiron, Noilhan, Pessoulens, Pompiac, Puycasquier, Razengues, Roquelaure-Saint-Aubin, Saint-André, Saint-Antonin, Saint-Brès, Saint-Caprais, Saint-Cricq, Saint-Georges, Saint-Germier, Saint-Orens, Saint-Sauvy, Sainte-Anne, Sainte-Gemme, Sainte-Marie, Sarrant, Ségoufielle, Séremputy, Seysses-Savès, Sirac, Solomiac, Thoux, Tirent-Pontejac, Touget, Tourrenquets.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek między „Ail violet de Cadours” a jego środowiskiem opiera się na wykorzystaniu odmian pochodzących z populacji miejscowych, przystosowanych do warunków klimatycznych, glebowych i topograficznych obszaru geograficznego, które nadają produktowi specyficzne cechy (fioletową barwę, wielkość i regularny kształt cebul). Ponadto na przedmiotowym obszarze geograficznym dostępna jest wiedza fachowa w zakresie produkcji. Dzięki wyżej wymienionym cechom produkt ma dobrą renomę.

Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne

Obszar produkcji „Ail violet de Cadours”, położony w regionie Midi-Pyrénées, pomiędzy Haute-Garonne, Gers i Tarn-et-Garonne, charakteryzuje się specyficznym klimatem pozostającym pod wpływem Atlantyku zimą i wiosną, a pod wpływem Morza Śródziemnego latem i szczególnie jesienią. Zima jest tu stosunkowo krótka i łagodna. Wiosną temperatura regularnie rośnie, a deszcze są obfite, ze szczytem opadów przypadającym na maj. Lato jest zaś ciepłe i suche. Jesień natomiast pozostaje stosunkowo łagodna i mało deszczowa. Obszar ten podlega wpływom wiatru autan, wiejącego z południowego-wschodu, ciepłego i suchego, szczególnie obecnego latem i na jesieni.

Obszar produkcji charakteryzuje się pagórkowatym krajobrazem, o średnio nierównej rzeźbie terenu. Gleba osadzona głównie na molasach oligo-miocenów, ma charakter gliniasto-wapienny i gliniasto-wapniowy, o dużej zawartości gliny (minimum 30 %), co przekłada się na dobrą zdolność do retencji wody. Jest ona również naturalnie przepuszczalna dzięki spadkowi terenów i ich strukturze.

Czynnik ludzki

Pochodzący z Dalekiego Wschodu czosnek wprowadzili prawdopodobnie do regionu kolonizatorzy rzymscy podczas pierwszych wieków naszej ery.

Handel czosnkiem regularnie się rozwijał, zaczęto również organizować co tydzień specjalny targ czosnku fioletowego. Targ ten wciąż odbywa się w Cadours w każdą środę od połowy lipca do połowy grudnia.

Umiejętności producentów „Ail violet de Cadours” wiążą się z jego uprawą i obróbką.

Odmiany Germidour i Valdour wyselekcjonowano w oparciu o miejscowy czosnek fioletowy i zarejestrowano w urzędowym wykazie odmian, odpowiednio, w 1991 r. i 2006 r. Odmiany te charakteryzują się krótkim okresem uśpienia i wczesnym kiełkowaniem, brakiem sztywnego pędu kwiatostanowego, dużą cebulą z białymi łuskami poprzecinanymi fioletowymi prążkami.

Sadzenie odbywa się jesienią, od połowy października do połowy grudnia, na działkach, na których od trzech lat nie uprawiano czosnku, a kukurydzy i sorgo od roku. Nawożenie azotem, fosforem i potasem zależy od potrzeb uprawowych i dostępności tych pierwiastków w glebie.

Zbiór przeprowadza się po osiągnięciu dojrzałości.

Monitorowanie suszenia pozwala osiągnąć utratę wody wynoszącą co najmniej 20 % masy zebranego produktu.

Gospodarstwa znajdujące się w wyznaczonym obszarze geograficznym są małej lub średniej wielkości. Są to gospodarstwa wielouprawowe, głównie zbożowe, dla których produkcja czosnku jest działalnością dodatkową o dużej wartości dodanej. Siła robocza to członkowie rodziny, a jej dostępność pozwoliła na rozwój uprawy czosnku.

Liczne etapy produkcji nadal przeprowadza się ręcznie, aby uzyskać czosnek dobrze oczyszczony i dobrze wyglądający, są to: obieranie, które polega na usuwaniu zewnętrznych uszkodzonych łusek, zachowując jednocześnie łuskę czystą i nienaruszoną, przycinanie korzeni, przygotowanie prezentacji w formach, których wymaga wprowadzanie do obrotu „Ail violet de Cadours”. Umiejętności producentów są szczególnie związane z tymi etapami, do których dochodzi staranna selekcja ręczna cebul w zależności od ich wielkości, kształtu i barwy, aby otrzymać jednorodną prezentację.

Specyfika produktu

„Ail violet de Cadours” to czosnek suchy. Charakteryzuje się przede wszystkim fioletową barwą obecną w prążkach na zewnętrznych łuskach. Cebule mają średnicę (kaliber) co najmniej 45 mm, ich kształt jest regularny i nieuszkodzony, tzn. ząbki nie są widoczne (co najmniej jedna z łusek zewnętrznych jest zachowana). Podstawa korzenia jest krótko przycięta.

„Ail violet de Cadours” posiada szczególne cechy wizualne, zapachowe i smakowe, co odróżnia go wyraźnie od suchego czosnku fioletowego odmiany Germidou, uprawianego poza wyznaczonym obszarem geograficznym. „Ail violet de Cadours” wyróżnia się zatem wyglądem: jego cebula jest większa, jej barwa bardziej fioletowa a kształt bardziej regularny; zapachem: typowy zapach czosnku bardziej intensywny, ostra nuta zapachowa wyraźniejsza. Smak ugotowanego „Ail violet de Cadours” wyróżnia się większą trwałością aromatu i bardziej dominującym odczuciem ostrości.

Cebule są twarde w dotyku zarówno na poziomie ząbków, jak i u podstawy korzenia. Czosnek ten pozostaje w dobrym stanie sanitarnym, od zbioru do wprowadzenia do obrotu.

„Ail violet de Cadours” wprowadza się do obrotu w formach prezentacji jednorodnych, jeśli chodzi o wielkość, kształt i barwę czosnku.

Jeżeli czosnek „Ail violet de Cadours” wprowadzany jest do obrotu z liśćmi, jego forma prezentacji charakteryzuje się swego rodzaju sztywnością spowodowaną ścisłym zapleciem liści. Jeżeli czosnek „Ail violet de Cadours” wprowadzany jest do obrotu bez łądyżki, cebule są ciasno ułożone w opakowaniu.

Związek przyczynowy

Czosnek „Ail violet de Cadours” znalazł w wyznaczonym obszarze produkcji wszelkie warunki sprzyjające jego rozwojowi.

Pierwszą cechą charakterystyczną „Ail violet de Cadours” jest jego barwa. Bierze się ona z wykorzystywania odmian pochodzących z czosnku lokalnego posiadającego fioletowe prążki na zewnętrznych łuskach oraz z sadzenia na działkach bogatych w glinę i obficie nawadnianych w maju. Produkcja czosnku „Ail violet de Cadours” odbywa się bowiem na glebie zasobnej w glinę o dobrej zdolności do retencji wody, co sprzyja otrzymywaniu cebul o regularnym kształcie. Należyte użytkowanie pozwala unikać rozrywania cebul, „Ail violet de Cadours” posiada zatem co najmniej jedną łuskę zewnętrzną nienaruszoną.

Ponadto to właśnie podczas mającego zasadnicze znaczenie etapu fizjologicznego, jakim jest formowanie się cebuli, zapotrzebowanie rośliny na wodę jest największe. Etap szybkiego wzrostu wpływa bezpośrednio na wielkość, formowanie cebuli i zabarwienie na fioletowo. Szczyt opadów przypadający na maj zaspokaja zapotrzebowanie rośliny w wodę i składniki mineralne podczas tego istotnego etapu i przyczynia się do tworzenia cebul o właściwościach charakterystycznych dla „Ail violet de Cadours”: cebule o wielkości co najmniej 45 mm, o okrągłym i regularnym kształcie i obecnym fioletowym zabarwieniu.

Twardość główek „Ail violet de Cadours” wiąże się z jego obróbką, która pozwala uniknąć ocierania się cebul o siebie, oraz z jego krótko trwającym okresem wprowadzania do obrotu, który kończy się, zanim nastąpi przedwczesne kiełkowanie.

Dobry stan sanitarny czosnku „Ail violet de Cadours” zależy od wielu czynników:

- ograniczenie rozprzestrzeniania się chorób wywołanych przez grzyby lub bakterie w ziemi dzięki rotacji upraw i sadzeniu na naturalnie meliorowanych działkach,
- ograniczenie rozprzestrzeniania się tych chorób podczas uprawy dzięki monitorowaniu dat sadzenia i należytemu użytkowaniu,
- zbiór po osiągnięciu dojrzałości, suszenie i wiatr Autan, które sprzyjają konserwacji czosnku.

Wykorzystanie odmian bez sztywnego pędu kwiatostanowego pozwala na formy prezentacji z liśćmi: warkocze, wieńce, wiązanki.

Czosnek „Ail violet de Cadours” wyróżnia się również dzięki starannemu obieraniu główek ręcznie, które zachowuje łuski w całości i pozwala na przycinanie podstawy korzenia krótko u podstawy cebuli. Wszystkie wykonywane ręcznie etapy pozwalają osiągnąć prezentację produktu, które są wizualnie jednorodne, jeśli chodzi o wielkość, kształt i barwę. Tradycyjne umiejętności producentów wykorzystywane aż do etapu obróbki przyczyniają się do podkreślenia jakości czosnku „Ail violet de Cadours” i jej zachowania.

Podsumowując, wszystkie czynniki opisowe obszaru produkcji, czynnik ludzki i warunki naturalne przyczyniają się wspólnie do tworzenia cech szczególnych charakteryzujących czosnek „Ail violet de Cadours”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b9eb2879-fbef-4c10-a287-c0d23d8ef13f
