

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2015/C 218/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„ECHALOTE D'ANJOU”**

Nr UE: FR-PGI-0005-01253 – 25.8.2014

ChNP ( ) ChOG ( X )

1. **Nazwa**

„Echalote d'Anjou”

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*

„Echalote d'Anjou” jest rośliną jednoliścienną z rodziny liliowatych (*Liliaceae*), z rodzaju *Allium*, należąca do gatunku *cepa* i wyłącznie do grupy *aggregatum*.

Jest to „tradycyjna” szalotka (pochodząca z rozmnażania wegetatywnego), różowawa, należąca do podłużnej odmiany Jersey, sprzedawana w postaci świeżej.

„Echalote d'Anjou” jest produkowana z odmian uznanych przez grupę będącą wnioskodawcą i zarejestrowanych w wykazie aktualizowanym przez tę grupę. Wpisanie nowej odmiany do wykazu odbywa się zgodnie z procedurą umożliwiającą weryfikację kryteriów technicznych (w szczególności: wydajności, intensywności podziału cebul, odporności na przechowywanie, metody uprawy, zdolności dostosowania się do środowiska, odporności na patogeny, zapotrzebowania na składniki odżywcze, ilości odpadów, możliwości mechanizacji, zbioru, możliwości użycia taśmociągu łańcuchowego w zakładzie) oraz głównych cech „Echalote d'Anjou” (wielkości, kształtu, wyglądu, długości, koloru łuski, zawartości suchej masy).

Po każdej zmianie wykaz odmian jest przekazywany producentom, jednostce certyfikującej i właściwym organom nadzoru.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

#### Właściwości fizyczne

- a) cebulki muszą być: twarde i jędrne, bez pustej lub twardej łodygi, praktycznie bez wyrastającego szczypioru. Mogą one jednak posiadać nieznaczne wymienione poniżej wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu ani na jego jakość, przechowywanie i wygląd: niewielkie różnice w kształcie, pęknięcia zewnętrznej warstwy, pod warunkiem że miąższ jest nienaruszony.
- b) kształt: „Echalote d'Anjou” ma regularny, lekko podłużny kształt i niewielkie rozmiary – od 20 do 55 mm przy stosunku długości do przeciętnej średnicy (\*) wynoszącym powyżej 1,2.  
(\*):  $\text{przeciętna średnica} = (\text{przekrój poprzeczny w najszerszym miejscu} + \text{w najwęższym miejscu})/2$ .
- c) łuski okrywające cebulki są cienkie i połyskujące, o jasnym, czerwono-żółtym, a nawet bladożółtym kolorze, który w miarę dojrzewania i wysychania produktu oraz przechowywania go przed wysyłką nabiera odcienia miedzianego.

#### Właściwości chemiczne

Duża zawartość suchej masy: co najmniej 16 %.

#### Cechy organoleptyczne

„Echalote d'Anjou” posiada następujące cechy organoleptyczne: jest twarda w dotyku, miąższ jest różowawy, o delikatnej konsystencji. Posiada oryginalny, intensywny aromat oraz zdecydowanie intensywny zapach i pikantny smak.

#### Prezentacja produktu

„Echalote d'Anjou” znajduje się w obrocie w dwóch formach:

- szalotka wczesna lub późna, wprowadzana do obrotu na samym początku sezonu,
- szalotka do przechowywania lub sucha, wprowadzana do obrotu przez pozostałą część roku i charakteryzująca się całkowicie wysuszoną łodygą.

#### 3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) oraz surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

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

Sadzenie cebulek, wyrywanie i suszenie na polu odbywają się na określonym obszarze geograficznym.

#### 3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się chronione oznaczenie geograficzne

Wstępne składowanie, przygotowywanie, selekcja, ostateczne sortowanie i aprobowanie „Echalote d'Anjou” odbywają się na przedmiotowym obszarze geograficznym.

Czynności te umożliwiają sprawdzenie cech fizycznych i chemicznych oraz sposobu prezentacji, a także pozwalają zachować charakterystyczne cechy produktu.

Wykonywane są w ustalony sposób zgodnie z fachową wiedzą pracowników, którzy przed zaaprobowaniem produktu kolejno zajmują się jego ręcznym przygotowaniem, selekcją i ostatecznym sortowaniem. Umożliwia to jak najlepsze przygotowanie szalotki w celu sprawniejszego suszenia produktów w ciągu całego roku w zależności od przeznaczenia danej partii (wprowadzanie do obrotu krajowego lub wywóz). Ta fachowa wiedza jest dodatkowym czynnikiem świadczącym o jakości i zachowaniu charakterystycznych cech „Echalote d'Anjou”. Jest to rzeczywiście gwarantowane pod warunkiem że wspomniane czynności przeprowadza się na obszarze geograficznym produkcji.

„Echalote d'Anjou” jest sprzedawana przez cały rok w workach siatkowych zawierających od 250 g do 20 kg produktu widocznego przez oczka siatki lub w opakowaniach z dodatkową osłoną zawierających 5–15 kg produktu.

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

Każda paczka, opakowanie zbiorcze lub jednostkowe przeznaczone do sprzedaży konsumentowi zawiera następujące informacje:

- nazwę ChOG „Echalote d'Anjou”,
- kategorię handlową,
- nazwę jednostki certyfikującej,
- datę pakowania; informację dodatkową:
  - „Najlepiej spożyć w przeciągu miesiąca” (w przypadku szalotki wczesnej),
  - „Najlepiej spożyć w przeciągu dwóch miesięcy” (w przypadku szalotki do przechowywania).

#### 4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny stanowią terytoria następujących gmin departamentu Maine-et-Loire (49):

gminy Dénezé-sous-Doué, Les Ulmes, Louresse-Rochemenier, Meigné, Blaison Gohier, La Daguenière, La Bohalle, Saint-Mathurin-sur-Loire, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sulpice-sur-Loire, Blou, Longué-jumelles, Saint-Philbert-du-Peuple, Vernantes, Brézé, Epied, Saint-Cyr-en-Bourg, Bauné, Chaumont d'Anjou, Cornillé-les-Caves, Fontaine-Milon, Jarzé, Lué-en-Baugeois, Sermaise, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Les Alleuds, Saulgé-l'Hôpital;

kanton Allonnes z wyjątkiem gminy la Breille-les-Pins, kanton Angers-Trélazé z wyjątkiem gmin Angers i Trélazé oraz kantony Beaufort-en-Vallée, Gennes, Saumur-Nord i Saumur-Sud.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

##### *Specyfika obszaru*

Obszar geograficzny związany z „Echalote d'Anjou” znajduje się na zewnętrznym pasie Basenu Paryskiego i ciągnie się ze wschodu na zachód przez Dolinę Loary, gdzie przeważają aluwia i osady gliniasto-wapienne. Gleby są dość lekkie, o drobnym uziarnieniu. W podglebiu zmagazynowane są znaczne ilości wody.

W regionie Andegawenii (Anjou) panuje typowy klimat oceaniczny. Jego łagodność wyraża się w powszechnie stosowanym określeniu „douceur angevine”. Klimat ten cechują umiarkowane temperatury, niewielka roczna amplituda cieplna (około 15 °C), regularne i umiarkowane opady (około 650 mm) oraz słabe wiatry. O obecności upraw szalotki w departamencie wspomniano w sprawozdaniu komitetu zawartym w publikacji z 1842 r. pt. „Statistique horticole du Maine-et-Loire” (Ogrodniczy rocznik statystyczny Maine-et-Loire).

W 1962 r. producenci z regionu Mazé zrzeszają się i stopniowo rozwijają produkcję szalotki typu Jersey.

Od lat 1975–1980 uprawa podłużnej szalotki intensywnie się rozwija. Wówczas także kształtuje się charakterystyczny profil podmiotów zajmujących się produkcją „Echalote d'Anjou”: dysponujących znacznym obszarem, pozwalającym na uprawę szalotki na powierzchni liczącej średnio 3–4 ha obok innych wyspecjalizowanych upraw.

Stosowane techniki bazują na tradycyjnych sposobach uprawy, w znacznej mierze wykorzystujących pracę wykonywaną ręcznie. Dotyczy to m.in. następujących czynności: selekcja odmian wykorzystywanych do reprodukcji roślin (planowe zaprawianie termiczne), płodozmian, mulczowanie, ręczne sadzenie i wrywanie, suszenie na polu lub w miejscu składowania, przygotowywanie partii szalotek (obcinanie), selekcja (ogłędziny) i ostateczne sortowanie przed zaaprobowaniem, dzięki czemu przez blisko rok, aż do następnych zbiorów, do obrotu trafia produkt dobrej jakości.

##### *Specyfika produktu*

Do szczególnych cech „Echalote d'Anjou” należą:

- kształt – bardziej wydłużony niż odmiana tradycyjna, dzięki czemu wygląd produktu jest atrakcyjniejszy dla klientów i konsumentów; kolor – odcienie czerwono-żółte i jaśniejsze, a nawet bladeżółte w stanie świeżym,
- cechy chemiczne – duża zawartość suchej masy, wynosząca co najmniej 16 %,
- cechy organoleptyczne – cebula twarda w dotyku, o różowawym miąższu i delikatnej konsystencji; posiada oryginalny, intensywny aromat: zdecydowanie intensywny zapach i pikantny smak, który odróżnia ją od szalotek uprawianych w innym regionie i który podnosi jej walory kulinarne,
- odporność na przechowywanie: zbiór w okresie pełnej dojrzałości sprawia, że produkt można przechowywać przez kilka miesięcy w odpowiednich warunkach bez utraty twardości cebulek i przy minimalnej utracie wagi,
- regularny kształt – dzięki rozmnażaniu wegetatywnemu wszystkie zebrane cebule są identyczne pod względem genetycznym w przeciwieństwie do materiału otrzymanego w drodze rozmnażania płciowego (przez nasiona).

Budowa, konsystencja i kolor „Echalote d'Anjou” odróżniają ją od tego samego produktu uprawianego w innych regionach. „Echalote d'Anjou” cieszy się również dużą renomą, która sięga poza granice regionu produkcji, a nawet Francji.

### Związek przyczynowy

Związek z obszarem geograficznym „Echalote d'Anjou” opiera się na określonej jakości produktu i jego renomie.

Obszar geograficzny określony jest w oparciu o połączone czynniki naturalne i czynniki ludzkie, które decydują o specyficznych cechach „Echalote d'Anjou” (wydłużony kształt, duża zawartość suchej masy, własności organoleptyczne, odporność na przechowywanie i regularność) i dzięki którym produkt ten odróżnia się od innych upraw szalotki.

Uziarnienie gleb omawianego obszaru jest drobne i regularne, ułatwiające szalotkom szybkie i głębokie ukorzenie się, a następnie zapewniające harmonijny rozwój cebulki, która przybiera swój charakterystyczny, regularny kształt.

Dzięki dużej dostępności wody na omawianym obszarze zapewnione jest regularne nawodnienie rośliny; nieco większe opady w maju doskonale odpowiadają potrzebom „Echalote d'Anjou”, gdyż roślina znajduje się wówczas w fazie tworzenia cebul.

Charakterystyczny łagodny klimat tego regionu („douceur angevine”) jest korzystny dla „Echalote d'Anjou” pod względem temperatury, co pozwala uniknąć uszkodzenia roślin wpływającego na cechy organoleptyczne produktu.

Szczególne cechy „Echalote d'Anjou” wynikają również z fachowej wiedzy producentów zgromadzonej w oparciu o lokalną tradycyjną praktykę sięgającą XIX wieku, która była stopniowo ugruntowywana i rozwijana od lat 60. XX wieku.

W kontekście wyspecjalizowanych upraw dużą uwagę poświęcano zawsze selekcji odmian i roślin, której dokonywano w ścisłej zgodności z określoną metodą. Zaprawianie termiczne przed sadzeniem chroni cebulki przed ewentualnymi pasożytami znajdującymi się w ziemi.

Po starannym przygotowaniu gleby odbywa się ręczne sadzenie, dzięki któremu można w szczególności dostosować głębokość, na jakiej umieszcza się cebulkę, aby uzyskać jak najbardziej równomierny wzrost „Echalote d'Anjou”. Przy ręcznym wyrywaniu wykorzystywana jest fachowa wiedza producentów, którzy potrafią ocenić, czy roślina osiągnęła odpowiednią dojrzałość.

Naturalne suszenie na polu umożliwia osiągnięcie wysokiej zawartości suchej masy i koncentrację aromatów „Echalote d'Anjou”, dzięki czemu produkt uzyskuje swój charakterystyczny pikantny smak.

„Echalote d'Anjou” cieszy się we Francji renomą, która dociera poza granice kraju. Obecnie niemal 40 % produkcji „Echalote d'Anjou” trafia na rynki niektórych krajów na północy Europy i na eksport do Stanów Zjednoczonych, Kanady i Azji Południowo-Wschodniej.

Produkcja „Echalote d'Anjou” nastawiona jest na sprzedaż w sklepach wielkopowierzchniowych, w związku z czym produkt trafia do licznych klientów, którzy posiadają wiedzę na jego temat i cenią go od dawna za jego powtarzalną, dobrą jakość. Do podtrzymania i zwiększenia renomy tego produktu wśród szerokiej rzeszy konsumentów przyczyniają się również popularne imprezy, takie jak „la Grande fête de l'Echalote” (święto szalotki), organizowana w miejscowości Chemellier przez stowarzyszenie Confrérie des amis de l'Echalote d'Anjou.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-61e29c33-f813-43ef-9624-835de5798a87](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-61e29c33-f813-43ef-9624-835de5798a87)

---