

V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2012/C 334/09)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**„OIGNON DE ROSCOFF“****č. ES: FR-PDO-0005-0812-25.06.2010****CHZO () CHOP (X)**1. **Název:**

„Oignon de Roscoff“

2. **Členský stát nebo třetí země:**

Francie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potravin:**3.1 *Druh produktu:*

Třída 1.6: Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1:*

„Oignon de Roscoff“ je cibule k uskladnění (*Allium cepa*, čeled' liliovitě). Odrůda, již lze používat na pěstování tohoto produktu, má následující vlastnosti: jedná se o kulatou cibuli o průměru 30 až 80 milimetrů podlouhlého nebo zploštělého tvaru. Stvol je pevně spojen s cibulí krčkem a měří alespoň 5 centimetrů. Vnější obalné šupiny mají narůžovělou až růžovoměděnou barvu, vnitřní šupiny jsou bílé až jemně narůžovělé a mají růžový okraj. Poměr sušiny v cibuli činí 9 až 13 %.

„Oignon de Roscoff“ se získává:

— ze zemědělských semen, která odpovídají výše uvedené odrůdě,

— nebo ze semen certifikovaných odrůd Jack a Kéravel.

(1) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

„Oignon de Roscoff“ se skladuje přirozeným způsobem. Nesmí se ošetřovat proti rašení.

Datum ukončení prodeje je pevně stanoveno na 1. květen roku, který následuje po roku úrody.

Cibule má tyto organoleptické vlastnosti: v syrovém stavu má bohatou a komplexní vůni, převažuje ovocné aroma. Cibule má šťavnatou a křupavou texturu, ovocnou a sladkou chuť, není výrazně štiplavá. Po uvaření je textura vláčná a štiplavost ustupuje na úkor sladké chuti.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

—

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

—

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti:

V zeměpisné oblasti musí probíhat veškeré činnosti od produkce semen, rostlin a cibulových sazeček, až po pěstování cibulí a jejich sušení.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:

Cibule „Oignon de Roscoff“ je křehká. Po sklizni je třeba, aby se s ní manipulovalo s maximální opatrností zejména proto, že se neošetřuje proti tzv. vybíhání. Skladováním cibule „Oignon de Roscoff“ v zeměpisné oblasti se rozumí skladování volně ložených cibulí před balením. Povinnost skladovat produkt v zeměpisné oblasti vyplývá z křehkosti cibulí – tento druh cibule je totiž choulostivý na mechanické nárazy, protože se sklízí před úplným dozráním a před zaschnutím vnějších obalných šupin. Během skladování je třeba přijmout veškerá preventivní opatření. Cibule se skladuje na ohradových paletách nebo ve větraných skladech, cílem je zejména zachovat obalové šupiny neporušené. Je třeba zdůraznit, že během skladování se cibule dále suší.

I když je cibule usušená, musí se až do okamžiku balení skladovat co nejbližší místu produkce. Pěstitelé v zeměpisné oblasti postupem času získali nezbytné znalosti a materiál k minimalizaci nárazů cibulí před jejich balením. Tím, že se cibule balí ve vymezené zeměpisné oblasti, dochází mezi skladováním a konečným balením k minimální manipulaci.

Cibule „Oignon de Roscoff“ se dodává ke konzumaci v těchto baleních:

- v trsu, na němž je dole uvázána koncová cibule, tzv. „penn kapiten“, směrem vzhůru se velikost cibulí zvětšuje,
- v nádobách s maximální hmotností 6 kg, balení je neporušitelně uzavřeno, aby byl zaručen původ cibule a její kvalita,
- v pevných nádobách o maximální hmotnosti 12 kg, tento druh balení umožňuje kusový prodej cibule.

Během balení se každá cibule připravuje ručně, aby bylo možné ověřit, že je pevná, má pevný stvol a že neklíčí. Současně se také zdokonaluje její vzhled – odstraňují se suché, odlupující se obalné šupiny a poškozené cibule se vyhazují. Zároveň se cibule splétá do trsů nebo začisťuje (ručně se odstraňují kořeny). Během třídění se odstraňují cibule, jež nemají požadovaný tvar nebo jejichž kvalita a vlastnosti nejsou odpovídající. Ruční třídění vyžaduje dokonalou znalost produktu. Zejména je třeba pohmatem odhalit sebemenší vadu cibule, jež by mohla znamenat, že cibule již není ve vegetacním klidu. K tomu je třeba disponovat zvláštními zkušenostmi a znalostmi o produktu „Oignon de Roscoff“. Pokud jde o tento specifický požadavek, jsou místní zemědělci skuteční odborníci. Protože jsou cibule navíc křehké, balí se v co nejmenší vzdálenosti od pole. Zároveň se ručně třídí a připravují právě proto, aby se s nimi co nejméně manipulovalo a nedošlo k jejich poškození. Díky balení ve vymezené oblasti lze také lépe zajistit výsledovatelnost a kvalitu produktu.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Na štítcích jednotlivých balení se uvádí:

- viditelně, čitelně a nesmazatelně název „Oignon de Roscoff“. Velikost nápisu nesmí být menší ani užší než jakýkoliv jiný nápis na štítku,
- údaj „appellation d'origine protégée“ (chráněné označení původu) těsně pod názvem produktu bez dalších vložených poznámek,
- symbol „AOP“ (CHOP) Evropské unie, v blízkosti názvu chráněného označení bez dalších vložených poznámek,
- označení jednotlivých balení.

U cibulí, jež se prodávají v pevné nádobě s maximální hmotností 12 kg, je na každé cibuli samolepicí štítek s nápisy:

- „Oignon de Roscoff“, velikost nápisu nesmí být menší ani užší než jakýkoliv jiný nápis na samolepicím štítku;
- „appellation d'origine protégée“ (chráněné označení původu).

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Zeměpisná oblast zahrnuje obce a části obcí v departementu Finistère:

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

Zeměpisná oblast, v níž se „Oignon de Roscoff“ pěstuje, se nachází v zelinářské oblasti Haut-Léon mezi obcemi Kerlouan na západě a Saint-Pol-de-Léon na východě, podél Lamanšského průlivu. Nachází se na plošině skloněné směrem k moři, která sahá asi deset kilometrů směrem do vnitrozemí, což odpovídá nadmořské výšce zhruba 100 metrů.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Přírodní faktory, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí

Zelinářská oblast Haut-Léon se nachází na plošině skloněné k moři. Do moře tudy protéká řada říček. Zeměpisná oblast „Oignon de Roscoff“ se od západu na východ rozprostírá na ploše přibližně třiceti kilometrů na pobřežním pásu, jehož nadmořská výška celkově nepřesahuje 100 metrů.

Uvedené zeměpisné podmínky, resp. vliv Atlantského oceánu a Lamanšského průlivu, vysvětlují místní zvláštní podnebí. Protože je oblast chráněna před oceánským prouděním pohořím Arrée, jsou zde srážky mírné a rovnoměrně rozložené do celého roku. Pouze výjimečně se vyskytne letní sucho nebo silné přívalové deště. Oblast ovlivňuje Golský proud – zimy jsou tak velmi mírné, mrzne pouze zřídka a v létě nejsou teploty vysoké. Na jaře a v létě převládají v oblasti severovýchodní větry. Díky nim moře ovlivňuje i jižní okraj vymezené oblasti.

Zeměpisná oblast leží na starém krystalickém podloží, které tvoří převážně žuly Armorického masivu. Podloží pokrývají hlíny naváté větrem, jež dosahují největší tloušťky v pobřežním pásmu. Tyto hlinité sedimenty vytvářejí sypké, hluboké a úrodné půdy velmi dobře schopné zadržovat vodu. Vymezená oblast se výborně hodí k pěstování cibule, pozemky jsou dobře orientované a s dobrou cirkulací vzduchu, půda na nich je zdravá a obsahuje dostatečné množství vody, a proto ji není nutné zavlažovat.

Lidské faktory, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí

V regionu Roscoff se růžová cibule začala pěstovat v 17. století. Během 18. století se její pěstování rozvinulo, protože bylo třeba uspokojit poptávku námořnictva po dobře skladovatelných potravinách.

V polovině 19. století začala být cibule „Oignon de Roscoff“ známá i za hranicemi, a to díky místním pěstitelům, kteří cibuli z oblasti Roscoff prodávali dům od domu a jimž se v Británii říkalo „Johnnies“. Know-how pěstování cibule se zde předávalo z generace na generaci a zachovalo se až do dnešních dnů. Všichni, kdo se na produkci cibule „Oignon de Roscoff“ podíleli, postupně shromažďovali své poznatky a zvolili odrůdu, jež je dobře přizpůsobená místnímu prostředí, a stanovili technický postup výroby od produkce semen až po balení konečného produktu.

Na rozdíl od okolních oblastí, v nichž se spíše chová dobytek, se zemědělství této zeměpisné oblasti odjakživa zaměřovalo na zeleninu právě díky součinnosti vhodného podnebí a půdy. Zelinářská oblast Haut-Léon v departementu Finistère představuje zemědělský systém s typickou hustou sítí malých podniků, které se věnují výlučně pěstování zeleniny na poli, na typických malých pozemcích rozdělených zídkami a remízky.

5.2 Specifičnost produktu:

„Oignon de Roscoff“ je středně velká kulatá cibule.

Od jiných cibulí ji odlišují vnější obalné šupiny narůžovělé až růzovoměděné barvy, růžový okraj vnitřních šupin a nízký obsah sušiny.

Další zvláštností této plodiny je její schopnost přirozeného vegetačního klidu po dlouhé měsíce, a to (skladuje-li se ve vhodných podmínkách) bez chemického ošetření proti rašení. Rostliny mají dlouhý stvol, který je s cibulí pevně spojený krčkem. Cibuli lze často skladovat až do jara následujícího roku. Cibule se prodává spletená do svazků nebo v nádobách s omezenou hmotností. Protože má nízký obsah sušiny a je křehká, musí se s ní manipulovat velmi opatrně.

Organoleptické vlastnosti cibule „Oignon de Roscoff“ jsou specifické, a to jak za syrova, tak po tepelné úpravě. Syrová cibule je výrazně aromatická převážně s ovocnými tóny. Má mimořádně šťavnatou texturu, nejčastěji je křupavá a málo štiplavá. Štiplavost se při tepelné úpravě ztrácí. Zahuštěním se zvýrazní její sladká chuť.

5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):

Region Roscoff má pro pěstování tohoto typu cibule velmi vhodné podnebí i půdní podmínky.

Půda je sypká a málo kamenitá, a nic tak cibulím nebrání v harmonickém růstu, díky němuž pak mají zakulacený tvar. Vítr, který na bretaňském pobřeží neustále vane, zabraňuje napadání listů nebo cibulí cizopasnými houbami. Přívalové deště jsou vzácné, téměř tedy nehrozí, že budou během sušení na polích s cibulí odplavena semena nebo že bude úroda poškozena. Cibule „Oignon de Roscoff“ vděčí za svou kvalitu a pravidelný tvar i vzhled všem příznivým přírodním podmínkám.

V regionu Roscoff jsou velmi mírné zimy, mráz se pouze zřídka objeví později než v únoru, a proto zde lze brzy vysazovat plodiny. Pozemky, na nichž se cibule pěstuje, jsou vybírané zejména pro svoji schopnost přirozeně vysychat. Díky tomu se zastavuje vegetační cyklus rostlin, což je základní podmínka dozrání cibule, aniž by se musela zavlažovat, a jeden z typických rysů místní cibule. Ve vymezené zeměpisné oblasti jsou srážky mírné a pravidelné, v bahnitě půdě jsou velké zásoby vody. Pěstované plodiny tak mají pravidelný zavodňovací režim, který cibulím umožňuje vegetativní růst bez nedostatku. Právě z tohoto pravidelného přísunu vody vyplývá malá štiplavost cibule.

Šťavnatost cibule „Oignon de Roscoff“ je zapříčiněna zvláštnostmi obalných šupin, odrůdou a skutečností, že pěstitelé dlouho hledali správnou odrůdu.

Nasládlá chuť souvisí se zvláštními vlastnostmi dané odrůdy a vzniká tím, že se cibule sklízí těsně před dosažením fyziologické zralosti. Dojem sladké chuti ještě podtrhuje, že cibule není příliš štiplavá, a souvisí i s nízkým obsahem alinázy, enzymu zodpovědného za hydrolyzu sirnatých sloučenin obsažených v česnečích.

U zrodu tohoto produktu a jeho typických vlastností, především přirozené schopnosti přirozené konzervace, hrála významnou roli poloha města Roscoff a jeho historie. Město Roscoff bylo v 17. a 18. století rušným přístavem, kde se pronajímalo a kotvilo množství lodí – cibule se tedy začala pěstovat k obchodním účelům a zásobovalo se jí loďstvo. Protože je cibule zdrojem vitamínu C, používala se jako prostředek proti kurdějím. Pro námořníky, kteří byly bez přestávky celé týdny či měsíce na moři, představovala základní potravinu.

Zeměpisná poloha města Roscoff a jeho blízkost k anglickému pobřeží také významně ovlivnila vzkvétající obchod s Velkou Británií (a zrod fenoménu „Johnnies“) a proslulost produktu. Protože se cibule postupně svazovala do trsů a prodávala dům od domu, bylo nutné skladovat ji po celé období prodeje, tedy až do následujícího jara. Pěstitelé se tedy přirozeně začali zaměřovat na odrůdy s mimořádnou schopností vegetačního klidu.

Pěstování této křehké plodiny vyžaduje velkou zručnost. Nejen pokud jde o výběr pozemků, ale i o osázení a techniku výsadby, rostlinolékařskou péči nebo sladění opadávání listů a sklizení v pravou chvíli. Aby se u cibule „Oignon de Roscoff“ plně rozvinuly její organoleptické vlastnosti, především nasládlá chuť a ovocné aroma, musí se sklízet těsně před dosažením fyziologické zralosti, aby se přerušil růst a zamezilo se vysychání cibulí. Během přepravy, sušení a balení je třeba přijmout veškerá preventivní opatření, která umožní zachování obalných šupin a uchování kvality produktu. Pěstitelé věrní této plodině uvedené znalosti a dovednosti získávali postupně a po generaci si je předávali.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

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