

## V

(Øvrige meddelelser)

## ANDET

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2012/C 334/09)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

## ENHEDSDOKUMENT

**RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006****»OIGNON DE ROSCOFF«****EF-Nr.: FR-PDO-0005-0812-25.06.2010****BGB ( ) BOB ( X )****1. Betegnelse:**

»Oignon de Roscoff«

**2. Medlemsstat eller tredjeland:**

Frankrig

**3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren:****3.1. Produktets art:**

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet.

**3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:**

Løget Oignon de Roscoff er et løg egnet til lagring (af sorten *Allium cepa*, som tilhører liljefamilien). Den sort, som er godkendt til produktionen, har følgende kendetegn: det er et løg af en størrelse på mellem 30 og 80 mm i diameter og en form, der er rund og aflang til rund og flad. Stængelen sidder godt fast på løget og er mindst fem cm lang. De ydre skaller er blegrøde til kobberrøde. De indre lag er hvide til blegrøde med en blegrød kant. Mængden af tørstof i løget ligger på mellem 9 og 13 %.

Oignon de Roscoff dyrkes:

— enten af producenternes egne frø af den sort, som er defineret nedenfor

— eller af godkendte frø af sorterne Jack og Kéravel.

<sup>(1)</sup> EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Oignon de Roscoff har en naturlig holdbarhed. Anvendelse af spirehæmmere er forbudt.

Sidste salgsdato er den 1. maj det år, der følger efter høsten.

Løgene har følgende organoleptiske egenskaber: Når løget er råt, har det en rig og kompleks smag med en dominerende frugtagtig aroma. Når det indtages, er det saftigt og har bid, smagen er frugtagtig, sød og let pikant. Ved tilberedning bliver løget blødt; den pikante smag afdæmpes og bliver mere sødlig.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter):*

—

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):*

—

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:*

Alle etaper af produktionen fra dyrkning af frø, planter og løgknopper til dyrkning af selve løgene og tørring heraf finder sted i det afgrænsede geografiske område.

3.6. *Særlige regler vedrørende udsækning, rivning eller emballering osv.:*

Oignon de Roscoff er et skrøbeligt løg. Da løget ikke bliver behandlet med spirehæmmere, skal det behandles med stor forsigtighed efter høsten. Oignon de Roscoff opbevares i løs tilstand i det afgrænsede geografiske område før emballering. Løgene skal opbevares i området, fordi de er så skrøbelige: eftersom løgene bliver høstet, inden de er helt modne, og de yderste skaller derfor ikke er helt tørre, er Oignon de Roscoff meget følsomme over for mekaniske stød. Under lagringen tages alle forholdsregler. Lagringen finder sted på paller eller i ventilerede siloer for at sikre, at de yderste skaller ikke går i stykker. Tørring af løgene fortsætter vel at mærke under lagringen.

Når løgene er tørret, skal de opbevares så tæt på deres produktionssted som muligt, indtil de bliver emballeret. Producenterne i det geografiske område har i tidens løb tilegnet sig den viden og de passende værktøjer, der kræves for at beskytte løgene mod stød, inden de emballeres. Emballering i det afgrænsede geografiske område begrænser håndteringen mellem lagringen og den endelige emballering.

Oignon de Roscoff sælges i følgende former:

- i sammenflettede bundter, hvor det nederste løg kaldes »penn kapiten«. De øvrige løg er ordnet efter størrelse, fra de mindste og opefter
- i emballage à højst 6 kg forsynet med en ubrydelig lukkemekanisme, der garanterer løgenes oprindelse og produktets kvalitet
- i hård emballage à højst 12 kg, så løgene kan sælges stykvis.

Ved emballering pakkes hvert enkelt løg manuelt for at sikre konsistensen, at stænglen sidder ordentligt fast på løget, og at det ikke spirer. Ved at fjerne de løse tørre skaller bliver løgene pæne at se på. De ødelagte løg fjernes. Håndsortering sikrer, at løgene flettes eller trimmes, dvs. at rødderne bliver fjernet. Ved denne sortering bliver de løg, der ikke har den rigtige form, eller som ikke opfylder kvalitetskravene, kasseret. Håndsortering kræver et indgående kendskab til produktet, da man ved blot at røre løget skal kunne mærke den mindste uregelmæssighed, som kunne tyde på, at løget er kommet for tidligt ud af dvale. Grøntsagsproducenterne i det geografiske område har oparbejdet den særlige viden om Oignon de Roscoff, som er påkrævet ved håndsorteringen. Da løgene er skrøbelige, bliver de emballeret så tæt på produktionsområdet som muligt. De emballeres ved håndsortering for at undgå, at de bliver håndteret for meget og dermed tager skade. Emballering i området gør det også lettere at spore produkterne og kontrollere deres kvalitet.

### 3.7. Specifikke mærkningsregler:

Mærkningen af emballagen skal indeholde følgende oplysninger:

- navnet »Oignon de Roscoff« med tydelige og letlæselige bogstaver, som ikke kan slettes. Størrelsen på disse bogstaver må ikke være mindre — hverken i højde eller bredde — end de andre bogstaver på mærkningen
- betegnelsen »appellation d'origine protégée« (beskyttet oprindelsesbetegnelse) skal stå lige under produktets navn uden andre oplysninger imellem
- EU's symbol for beskyttet oprindelsesbetegnelse skal optræde tæt på produktets navn uden andre oplysninger imellem
- identifikation af emballagen.

For de løg, som sælges i hård emballage à højst 12 kg, er hvert løg forsynet med et klistermærke påført følgende oplysninger:

- Navnet »Oignon de Roscoff«. Størrelsen på disse bogstaver må ikke være mindre — hverken i højde eller bredde — end de andre bogstaver på mærkningen
- betegnelsen »appellation d'origine protégée« (beskyttet oprindelsesbetegnelse).

### 4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Det afgrænsede geografiske område strækker sig over både hele og dele af følgende kommuner i departementet Finistère:

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

Det afgrænsede geografiske område, hvor der dyrkes Oignon de Roscoff, er en del af Haut-Léon — et område domineret af grøntsagsdyrkning, som ligger langs Den Engelske Kanal mellem Kerlouan i vest og Saint-Pol-de-Léon i øst. Området ligger på et plateau, som skråner ned mod havet, og som strækker sig omtrent 10 km ind i landet, hvilket svarer til en højde på cirka 100 m over havets overflade.

### 5. Tilknytning til det geografiske område:

#### 5.1. Det geografiske områdes egenart:

Naturlige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Haut-Léon ligger på et plateau, der skråner let ned mod havet og gennemstrømmes af talrige små floder, der har deres udløb her. Det afgrænsede geografiske område, hvor der dyrkes Oignon de Roscoff, dækker hen ved tredive km fra øst til vest langs plateauets kyststrækning, hvor højden over havets overflade som regel ikke når over 100 m.

Denne geografiske beliggenhed, som er præget af både Atlanterhavet og Den Engelske Kanal, forklarer de særlige klimatiske forhold, som præger det afgrænsede geografiske område. Arrée-bjergene beskytter det geografiske område mod påvirkninger fra Atlanterhavet. Nedbørsmængden er moderat og jævnt fordelt hen over året. Der er sjældent tørke om sommeren eller voldsomme byger. Takket være Golfstrømmen har Roscoff-området milde vintre, hvor det sjældent fryser, og somrene er moderat varme. Vinden, der kommer fra nordøst om sommeren, bevirker, at kystklimaet spredes til den sydlige del af det afgrænsede område.

Det geografiske område ligger på gammel, krystallinsk undergrund, der hovedsagelig består af granitene i det armorikanske bjergmassiv. Undergrunden er dækket af et lag æolisk silt, der er tykket ved kysten. Siltaflejringerne giver en løs og dyb jord, som er frugtbar og har en god vandbindende evne. Sædvanligvis udpeges der til dyrkning af løg godt beliggende og ventilerede arealer med en sund jordbund, hvor der er tilstrækkeligt med vand til, at der ikke er behov for vanding.

Naturlige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Røde løg blev indført i det 17. århundrede, og dyrkningen af disse løg blev udviklet i Roscoff-området i løbet af det 18. århundrede, hvor søfolkenes efterspørgsel på fødevarer med lang holdbarhed var stor.

I midten af det 19. århundrede var de såkaldte »Johnnies«, som briterne kaldte de bønder fra Roscoff, der kørte rundt og solgte løg, medvirkende til, at Oignon de Roscoff blev kendt ud over landegrænserne. Den særlige viden om produktionen er blevet overleveret fra generation til generation og er bevaret den dag i dag i Roscoff-området. De producenter i det geografiske område, der dyrker Oignon de Roscoff, har i årenes løb samlet deres viden for at udvælge en sort, som er tilpasset miljøet, og har ligeledes udviklet metoder for alle produktionstrin, lige fra dyrkning af frøene til emballering af produktet.

Takket være de gunstige klima- og jordbundsforhold har landbruget i det geografiske område kunnet specialisere sig inden for dyrkning af grøntsager i modsætning til de omkringliggende områder, hvor man primært har koncentreret sig om kvægbrug. Landbruget i området Haut-Léon i departementet Finistère, hvor der produceres grøntsager, er kendetegnet ved en lang række mindre producenter, som har specialiseret sig i udelukkende at dyrke grøntsager på friland på mindre parceller, der er adskilt af lave mure eller skrånninger.

#### 5.2. *Produktets egenart:*

Oignon de Roscoff er et mellemstort, rundt løg.

Løget adskiller sig fra andre løg ved de ydre skallers blegrode til lyse kobberrode farve og de indre lags blegrode kanter. Løget har et lavt tørstofindhold.

Det er et særligt kendetegn ved Oignon de Roscoff, at det under de rette opbevaringsforhold kan ligge i dvale i mange måneder uden nogen form for kemisk behandling, som forhindrer spiring. Eftersom løget har en lang stængel, der sidder godt fast, kan det ofte opbevares indtil foråret året efter, at det er blevet høstet. Løgene sælges i flettede bundter eller i emballage af en vis størrelse. Pga. det lave tørstofindhold er det et skrøbeligt produkt, som skal håndteres varsomt.

Når man spiser Oignon de Roscoff — enten råt eller tilberedt — oplever man dets specielle organoleptiske egenskaber. I rå tilstand er løget stærkt aromatisk med frugtagtige smagsnoter. Det er meget saftigt, har bid og er let pikant. Når det tilberedes, mister det sin pikante smag. Ved koncentration bliver løgets sødme udviklet.

#### 5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):*

Jordbunds- og klimaforholdene i Roscoff-området er velegnede til dyrkning af denne vanskelige afgrøde.

Jorden i det geografiske område er løs og ikke særlig stenet, hvilket gør det muligt for løgene at vokse frit. Denne harmoniske vækst giver løgene deres afrundede form. Den konstante blæst på Bretagnes kyst mindsker risikoen for skimmelangreb på selve løgene og deres toppe. Der forekommer sjældent kraftige regnskyl, som kan skylle frøene bort eller skade løgene, når de tørrer på markerne. Oignon de Roscoffs kvalitet og ensartede udseende skyldes de gunstige naturforhold som helhed.

Roscoff-områdets milde vintre gør det muligt at så afgrøderne tidligt. Der kommer sjældent frost senere end februar måned. De marker, der udvælges til dyrkning af løg, bliver især valgt pga. deres evne til at naturlig udtørring. Således kan løgene tidligt begynde at vokse, hvilket er en vigtig betingelse for, at løgene kan dyrkes uden vanding. Dette er et særligt kendetegn for Oignon de Roscoff. Det geografiske områdes regelmæssige og moderate nedbørsmængder garanterer sammen med den siltholdige jord med en stor tilgængelig vandmængde, at planterne får en jævn vandtilførsel, så løgene kan vokse uden stress. Det er især pga. denne regelmæssige vandtilførsel, at løgene ikke er så stærke i smagen.

Løgets saftighed og dets specielle skaller skyldes dels den sort, der bruges til dyrkning af Oignon de Roscoff, dels den lange forædlingsproces, som producenterne har gennemgået for at finde frem til netop denne sort.

Sorten Oignon de Roscoff er sød i smagen, hvilket skyldes, at løgene høstes, inden de er helt modne. Sødmen er mere markant, fordi den pikante smag kun er svagt fremtrædende. Det skyldes, at løget har et lavt indhold af enzymet allinase, som kan hydrolysere løgets svovlforbindelser.

Byen Roscoffs placering og historie spiller en væsentlig rolle for produktets oprindelse og egenskaber, herunder især dets naturlige holdbarhed. Den livlige aktivitet på havnen i Roscoff i det 17. og 18. århundrede var medvirkende til, at der opstod en kommerciel dyrkning af løg, som kunne sælges som proviant til de talrige fartøjer, der anløb eller stævnedes ud fra havnen. Løg indeholder vitamin C og modvirker skørbug, derfor udgjorde løg en basisfødevarer for de sømænd, som var på havet i uge- eller månedsvis uden at anløbe en havn.

Roscoffs geografiske placering tæt på den engelske kyst var endvidere medvirkende til en blomstrende handel med Storbritannien; »Johnnies«-fænomenet opstod, og kendskabet til produktet blev udbredt. Oignon de Roscoff blev løbende flettet i bundter og solgt ved dørene. Løgene skulle derfor kunne holde sig under hele salgsperioden og indtil næste forår. Producenterne koncentrerede sig følgelig om sorter med en lang dvaleperiode.

Det kræver stor teknisk kunnen at dyrke denne fine afgrøde, både når det kommer til valg af mark, såning, pasning af markerne, sundhedskontrol, synkronisering af hvornår løgtoppene lægger sig og optagning af løgene på rette tidspunkt. For at løget kan udvikle alle sine organoleptiske egenskaber, især sin sødme og sin frugtagtige aroma, skal Oignon de Roscoff høstes, inden det er helt modent, hvilket standser væksten og forhindrer, at løget bliver for vandholdigt. Alle forholdsregler skal tages under transport, tørring og lagring, så de ydre skaller og produktets øvrige kvaliteter bevares. Takket være de talrige generationer af producenter, som trofast har dyrket løgene, har man opnået denne viden og lange erfaring.

**Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:**

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

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

---