

V

(Nuomonės)

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2012/C 334/09)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006**„OIGNON DE ROSCOFF“****EB Nr.: FR-PDO-0005-0812-25.06.2010****SGN () SKVN (X)****1. Pavadinimas:**

„Oignon de Roscoff“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis:

Prancūzija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas:**3.1. Produkto rūšis:**

1.6 klasė. Švieži ar perdirbti vaisiai, daržovės ir grūdai

3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas:

„Oignon de Roscoff“ yra ilgai išsilaikantis svogūnas (*Allium cepa*, lelijainių klasė). Veislės grupė, tinkanti auginti, pasižymi šiomis savybėmis: tai 30–80 mm skersmens apvaliai pailgos–apvaliai paplokščios formos svogūnas. Jo kotelis tvirtai sujungtas su galvute šaknies kakleliu, kotelio ilgis ne trumpesnis kaip 5 cm. Jo išorinių lukštų spalva būna rožinė–rožinė vario atspalvio, vidinės plėvelės – baltos–rožinės su rausvais kraštais. Sausųjų medžiagų kiekis galvutėje – 9–13 %.

„Oignon de Roscoff“ auginamas iš:

— prieš tai minėtos veislių grupės sėklų,

— arba *Jack* ir *Kéravel* veislių sertifikuotų sėklų.

(1) OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

„Oignon de Roscoff“ natūraliomis sąlygomis ilgai išsilaiko. Svogūnų dygimą stabdančios priemonės yra draudžiamos.

Prekiauti jais baigiama metų, einančių po derliaus nuėmimo metų, gegužės 1 d.

Svogūnai pasižymi šiomis organoleptinėmis savybėmis: žalių svogūnų aromatas – turtingas derinys, kuriame dominuoja vaisių kvapai. Valgant yra sultingas ir traškus, salstelėjusių vaisių skonio, nelabai aštrus. Virtas svogūnas – sultingas, salstelėjęs skonis ryškesnis už aštrumą.

3.3. *Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams):*

—

3.4. *Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams):*

—

3.5. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:*

Visi veiksmai – sėklų, augalų ir svogūnėlių gamyba, svogūnų auginimas ir džiovinimas – atliekami geografinėje vietovėje.

3.6. *Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės:*

„Oignon de Roscoff“ svogūnai gležni: nuėmus derlių su svogūnais reikia elgtis atsargiai, tuo labiau, kad jie neapdoroti dygimą stabdančiomis priemonėmis. „Oignon de Roscoff“ sandėliavimas geografinėje vietovėje reiškia palaidų svogūnų laikymą prieš juos pakuojant. Reikalavimas svogūnus sandėliuoti geografinėje vietovėje grindžiamas produkto gležnumu: kadangi svogūnų derlius nuimamas prieš jiems visiškai subręstant ir išoriniams lukštams dar neišdžiūvus, „Oignon de Roscoff“ neatsparūs mechaniniams smūgiams. Sandėliuojant produktą reikia imtis visų atsargumo priemonių. Sandėliuojama dėžėse-paletėse arba vėdinamose silosinėse; visų pirma rūpinamasi, kad nebūtų pažeisti lukštai. Reikia pažymėti, kad sandėliuojami svogūnai džiūsta.

Svogūnams baigus džiūti iki pakavimo jie turi būti laikomi kuo arčiau auginimo vietos. Vietiniai augintojai geografinėje vietovėje per ilgą laiką igijo reikalingos patirties ir apsirūpino reikiama technika, kad svogūnai iki juos supakuojant vieni į kitus nesidaužytų; pakuojant svogūnus geografinėje vietovėje sumažėja su jais atliekamų operacijų nuo sandėliavimo iki galutinio supakavimo.

„Oignon de Roscoff“ vartoti patiekiamas:

- pynėmis, kuriose paskutinis svogūnas vadinamas „penn kapiten“, o kiti svogūnai išdėstyti didėjimo tvarka,
- ne didesnėse kaip 6 kg talpose, kurių neįmanoma atidaryti jų nepažeidus, kad būtų užtikrinta svogūnų kilmė ir kokybė,
- ne didesnėse kaip 12 kg standžioje talpose. Dėl tokios pakuotės svogūnus galima pardavinėti po vieną.

Pakuojant kiekvienas svogūnas apžiūrimas atskirai, patikrinamas jo tvirtumas, kotelio būklė, įsitikinama, kad jis nesudygęs, pašalinami sausi neprigludę lukštai ir pažeistos galvutės. Svogūnai supinami ar apkarponi, t. y. pašalinamos šaknys; visa tai lengvai įmanoma padaryti, kai svogūnai tvarkomi rankiniu būdu. Per šią atranką pašalinami netinkami ar kokybės ir tipiško reikalavimų neatitinkantys svogūnai. Tokia rankomis atliekama atranka reikalauja puikaus produkto pažinimo, nes liečiant rankomis reikia mokėti aptikti menkiausią galvutės pažeidimą, galintį reikšti per ankstyvą jos ramybės laikotarpio nutraukimą. Ši operacija reikalauja ypač gero supratimo apie produktą ir žinių apie jį, tai specifinis su „Oignon de Roscoff“ susijęs reikalavimas ir geografinės vietovės daržovių augintojų specializacija. Kadangi svogūnai yra gležni, jie pakuojami kuo arčiau auginimo vietų kartu atliekant atranką ir paruošiamuosius darbus; taip siekiama kuo labiau sumažinti atliekamų operacijų skaičių ir išvengti svogūnų pažeidimų. Pakuojant produktus geografinėje vietovėje, galima tiksliau juos atsekti ir užtikrinti produktų kokybę.

3.7. Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės:

Pakuočių etiketėse nurodoma:

- aiškiais, įskaitomomis ir nenusitrinančiomis raidėmis užrašytas pavadinimas „Oignon de Roscoff“. Raidžių dydis, tiek pločio, tiek aukščio atžvilgiais neturi būti mažesnis už visų kitų ant etiketės esančių užrašų dydį,
- užrašas „appellation d'origine protégée“ (saugoma kilmės vietos nuoroda), įrašomas iškart po gaminio pavadinimo be tarpinių įrašų,
- Europos Sąjungos SKVN simbolis (šalia kilmės vietos nuorodos pavadinimo, be tarpinių įrašų),
- pakuotės identifikacija.

Kai prekiaujama į ne didesnes kaip 12 kg standžias talpas supakuotais svogūnais, ant kiekvieno svogūno užklijuojamas lipdukas, kuriame nurodoma:

- pavadinimas „Oignon de Roscoff“; jo raidžių dydis, tiek pločio, tiek aukščio atžvilgiais neturi būti mažesnis už visų kitų ant lipduko esančių užrašų dydį,
- įrašas „appellation d'origine protégée“ (saugoma kilmės vietos nuoroda).

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:

Geografinė vietovė apima šias Finistero departamento savivaldybes ir jų dalis:

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

„Oignon de Roscoff“ geografinė vietovė patenka į *Haut-Léon* daržovių auginimo regioną palei Lamanšo sąsiaurį, tarp *Kerlouan* vakaruose ir *Saint-Pol-de-Léon* rytuose. Ji yra plynaukštėje, kuri leidžiasi link jūros, o gilyn į žemyną maždaug 100 m aukštyje driekiasi dešimt kilometrų.

5. Ryšys su geografinė vietovė:

5.1. Geografinės vietovės ypatumai:

Susiję gamtiniai veiksniai

Haut-Léon daržovių auginimo regionas yra nežymiai į jūrą besileidžiančioje plynaukštėje, apsuptoje daugybės į jūrą įtekančių upelių. „Oignon de Roscoff“ geografinė vietovė tęsiasi apie trisdešimt kilometrų iš rytų į vakarus šios plokštikalnės pakrante; 100 m aukštyje virš jūros lygio.

Dėl tokios geografinės padėties geografinėje vietovėje vyrauja išskirtinės Atlanto vandenyno ir Lamanšo nulemtos klimato sąlygos. Nuo atlantinių oro srovių *Monts d'Arrée* saugomoje geografinėje vietovėje kritulių kiekis vidutinis, jie tolygiai pasiskirstę ištisus metus. Vasaros sausros ir smarkios audringos liūtys čia retas reiškinys. Be to, Golfo srovės veikiamose Roscoff apylinkėse žiemos labai šiltos, šalčiai būna retai, o vasaros nekarštos. Pavasarį ir vasarą vyraujantis šiaurės rytų vėjas jūros įtaką išsklaido iki pat pietinių nustatytosios vietovės pakraščių.

Geografinė vietovė yra ant seno kristalinio pagrindo, susiformavusio iš *Armoricaïn* masyvo granito. Pagrindas padengtas vėjo suneštomis sąnašomis, jų storis čia didžiausias visoje pakrantėje. Šios dumblingos sąnašos suformavo purų, gilų, derlingą ir vandenį gerai sulaikančių dirvožemių. Tai idealiai svogūnams auginti tinkanti vietovė su pakankamai atvira ir vėdinama teritorija ir naudinga dirvožemiu, kuriame esančio vandens pakanka drėkinimui.

Susiję žmogiškieji veiksniai

Nuo XVII a. auginami rausvieji svogūnai *Roscoff* apylinkėse išplito XVIII a. siekiant patenkinti jūrininkų poreikius gerai išsilaikantiems maisto produktams. Kai XIX a. viduryje svogūnus ėmė pardavinėti

keliaujantys svogūnų pardavėjai, *Roscoff* valstiečiai, kuriuos anglai vadino „Johnnies“, „Oignon de Roscoff“ tapo žinomi tarptautiniu mastu. *Roscoff* regione su šia produkcija susijusi patirtis buvo perduodama iš kartos į kartą ir išliko iki mūsų dienų. „Oignon de Roscoff“ augintojai geografinėje vietovėje suvienijo savo patirtį ir, laikui bėgant, atrinko prie aplinkos prisitaikiusių veislių grupę bei nustatė techninius auginimo standartus nuo pat sėklų gavybos iki produkto pakavimo.

Dėl klimato ir tinkamo dirvožemio žemės ūkio veikla geografinėje vietovėje nuo seno buvo labiau koncentruota į daržovių auginimą, skirtingai nuo aplinkinių rajonų, kuriuose ji labiau orientuota į gyvulininkystę. Finistero *Haut-Léon* daržovių auginimo rajonui būdinga žemės ūkio sistema su tankiu mažų ūkių, kuriuose auginamos tik daržovės atvirame lauke, tinklu ir ypatingu sklypų suskirstymu – maži sklypeliai, vienas nuo kito atskirti sienelėmis ar pylimais.

5.2. Produkto ypatumai:

„Oignon de Roscoff“ yra vidutinio dydžio apvalios formos svogūnas.

Nuo kitų svogūnų skiriasi išorinių lukštų rožine–rožine vario atspalvio spalva ir vidinių plėvelių baltos-rožinės su rausvais spalvos krašteliais; sausųjų medžiagų jame nedaug.

Viena iš „Oignon de Roscoff“ savybių yra natūralus ramybės laikotarpis: neapdorotas jokiais sudygimą stabdančiais cheminiais inhibitoriais jis gali būti laikomas ilgai, kelis mėnesius, jei tam sudaromos tinkamos sąlygos. Jo ilgas kotelis tvirtai sujungtas su galvute šaknies kakleliu; dažnai šie svogūnai gali būti laikomi iki kitų metų pavasario. Svogūnai pateikiami pynėmis ar tam tikro svorio pakuotėmis; dėl nedidelio sausųjų medžiagų kiekio tai gležnas produktas, su kuriuo elgtis reikia atsargiai.

„Oignon de Roscoff“ organoleptinės savybės – specifinės, nesvarbu, ar jis valgomas žalias, ar virtas. Žalio svogūno aromatas intensyvus, dominuoja vaisių natos. Jo tekstūra ypač sultinga, jis traškus ir nelabai aštrus. Išvirtame svogūne aštrumo nesijaučia. Sustiprėja jo saldus skonis.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys:

Roscoff regiono dirvožemis ir klimatas tinka šiai gležnai kultūrai auginti.

Purioje, neakmeningoje geografinės vietovės žemėje svogūnai turi sąlygas netrukdomai ir harmoningai augti ir įgyti apvalią formą. Nuolat Bretanės pakrantėje pučiantis vėjas sumažina pavojų, kad svogūnų lapus ar galvas užpuls kriptogaminės ligos. Tai, kad stiprios liūtys čia retos, sumažina pavojų, kad sėklos bus išplautos ir bus pažeisti lauke džiūstantys svogūnai. „Oignon de Roscoff“ kokybė ir taisyklina išvaizda labai glaudžiai susijusi su minėtomis palankiomis gamtinėmis sąlygomis.

Dėl labai švelnių *Roscoff* rajono žiemų augalus sėti galima anksti, nes po vasario mėnesio šalčiai reti. Visų pirma dėl natūralaus vandens išgarinimo gebos svogūnams auginti atrinktuose sklypuose augalų vegetacijos laikotarpis gali prasidėti anksti; tai yra pagrindinė sąlyga, kad kultūra užaugtų jos nedrėkinant. Tai yra būdinga „Oignon de Roscoff“ savybė. Reguliarūs ir nelabai gausūs krituliai geografinėje vietovėje ir dumblingas dirvožemis su dideliu kiekiu vandens augalams užtikrina pastovų jų drėkinimą, dėl kurio svogūnai gali augti be streso. Neaštrus produkto skonis išsivysto būtent dėl pastovaus vandens tiekimo.

Sultingumas ir svogūnų lukštų ypatybės susijusios su „Oignon de Roscoff“ veislių grupe ir ilgai augin-tojų vykdyta veislės atranka, siekiant atrinkti tinkamiausią.

Saldumas, susijęs su „Oignon de Roscoff“ veislių grupės ypatumais, atsiranda dėl to, kad svogūnų derlius nuimamas jiems dar ne iki galo subrendus. Tas saldumas juo labiau jaučiamas dar ir dėl to, kad svogūnai nėra aštrūs, ir dėl nedidelio kiekio alinazo fermento, kuris dalyvauja svogūninių augalų sieros junginių hidrolizėje.

Roscoff miesto vieta ir istorija suvaidino svarbų vaidmenį produkto atsiradimo istorijoje ir padarė įtaką jo savybėms, visų pirma, natūraliai ilgam produkto laikymo laikotarpiui. Dėl intensyvios *Roscoff* uosto veiklos XVII ir XVIII a. išplito komercinis svogūnų auginimas, jie buvo skirti čia nuomojamų ar užsukusių laivams provizijai. Kadangi svogūnai yra vitamino C šaltinis, jie padėdavo kovoti su skorbutu ir būdavo pagrindinis kelias savaites ar mėnesius jūroje praleidžiančių jūreivių maistas.

Geografinė *Roscoff* miesto vieta ir arti esantis Anglijos krantas taip pat buvo lemiami veiksniai užmezgant sėkmingus prekybinius ryšius su Didžiąja Britanija išplitus „Johnnies“ reiškiniui ir produktui išpopuliarėjus. Susukami į pynes tada, kai to reikia, ir parduodami vaikstant pas pirkėjus į namus, „Oignon de Roscoff“ turėjo išlaikyti visu prekybos laikotarpiu iki ateinančio pavasario. Tokios prekybos aplinkybės augintojus natūraliai skatino pasirinkti veisles, pasižyminčias ilgu ramybės laikotarpiu.

Šis gležnas augalas reikalauja didelio techninio išmanymo – parenkant sklypus, jį sodinant ir prižiūrint, stebint jo sanitarinę būklę, suderinant laiką, kai laiškai nusvyra žemyn ir parenkant tinkamiausią laiką derliui nuimti. Kad atsiskleistų visos organoleptinės savybės, visų pirma saldus skonis ir vaisių kvapas, „Oignon de Roscoff“ derlius turi būti nuimamas svogūnams fiziologiškai ne visai iki galo subrendus, taip sustabdant galvučių augimą ir išsaugant svogūnų savybes. Po to, svogūnus vežant, džiovinant ir pakuojant, turi būti imamosi visų apsaugos priemonių, kad nebūtų pažeisti lukštai ir išsaugotos produkto savybės. Tokią patirtį buvo galima sukaupti tik per ilgą laiką šiam augalui ištikimiems augintojams iš kartos į kartą perduodant ir praturtinant kelių kartų augintojų sukauptą patirtį.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją:

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis)

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