

V

(Objave)

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava vloge v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2012/C 334/09)

V skladu s členom 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih od dneva te objave.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**„OIGNON DE ROSCOFF“****ES št.: FR-PDO-0005-0812-25.06.2010****ZGO () ZOP (X)****1. Ime:**

„Oignon de Roscoff“

2. Država članica ali tretja država:

Francija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:**3.1 Vrsta proizvoda:**

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke:

„Oignon de Roscoff“ je čebula za shranjevanje (*Allium cepa*, družina lilijevke). Za proizvodnjo so primerni tipi sorte z naslednjimi lastnostmi: čebula ima premer od 30 do 80 milimetrov, je od okroglo podolgovate do okroglo sploščene oblike. Njeno steblo je prek vratu čvrsto povezano s čebulico in meri najmanj 5 centimetrov. Njeni zunanji luskolisti so od nežno rožnate do rožnate bakrene barve, notranji luskolisti pa so od bele do nežno rožnate barve z rožnato obrobo. Vsebnost suhe snovi v čebulici je od 9 do 13 %.

„Oignon de Roscoff“ se pridobiva iz:

— semen, pridelanih na kmetiji, ki ustrezajo zgoraj opredeljenemu tipu sorte,

— certificiranih semen sort jack in keravel.

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

„Oignon de Roscoff“ se shranjuje naravno. Uporaba sredstev proti klitju je prepovedana.

Končni datum trženja je določen na 1. maj v letu, ki sledi letu spravila.

„Oignon de Roscoff“ ima naslednje organoleptične lastnosti: surova razvije bogato in kompleksno cvetico, v kateri prevladujejo sadne arome. V ustih je njena tekstura sočna in hrustljava, okus pa saden in sladek ter rahlo pekoč. Tekstura po kuhanju postane mehka, pekoč okus pa se izgubi v prid sladkemu.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode):

—

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):

—

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:

Vsi postopki od proizvodnje semen, sadik in čebulic do gojenja čebule in sušenja potekajo na geografskem območju.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.:

„Oignon de Roscoff“ je krhka čebula, zato je treba z njo ravnati zelo previdno, zlasti ker ni obdelana s sredstvi proti klitju. Skladiščenje čebule „Oignon de Roscoff“ na geografskem območju zadeva skladiščenje čebule v razsutem stanju pred pakiranjem. Obveznost skladiščenja na območju je upravičena zaradi krhkosti proizvoda: čebula „Oignon de Roscoff“ je zaradi pobiranja pred popolno zrelostjo, ko zunanji luskolisti še niso povsem suhi, občutljiva na mehanske udarce. Med skladiščenjem je treba sprejeti vse previdnostne ukrepe. Čebula „Oignon de Roscoff“ se skladišči v zabojnih paletah ali v prezračevanih silosih, zlasti da bi luskolisti ostali celi. Treba je poudariti, da se sušenje čebule nadaljuje tudi med skladiščenjem.

Ko je čebula posušena, jo je treba do pakiranja hraniti čim bližje kraju proizvodnje. Pridelovalci, ki so prisotni na geografskem območju, so sčasoma pridobili potrebno znanje in spretnosti ter opremo, prilagojeno za zmanjšanje tveganja udarcev pri čebulicah pred pakiranjem: zaradi pakiranja na geografskem območju se zmanjša število postopkov med skladiščenjem in končnim pakiranjem.

Čebula „Oignon de Roscoff“ se trži v naslednjih oblikah:

- v kitah s končno čebulo, imenovano „penn kapiten“, druge čebule pa so razvrščene po velikosti od najmanjših do največjih,
- v vrečah z največjo težo 6 kilogramov, opremljenih s sistemom neuničljive plombe, da se zagotovi poreklo čebule in kakovost proizvoda,
- v togih vrečah z največjo težo 12 kilogramov; to pakiranje omogoča prodajo čebule po enotah.

Pri pakiranju je vsaka čebula pripravljena ročno, da se je mogoče prepričati o njeni konsistenci, stanju njenega stebela in odsotnosti kakršnega koli klitja ter da se njena predstavitev dovrši z odstranitvijo suhih odstopajočih luskolistov in izločitvijo poškodovanih čebulic. Ob tem se čebula splete v kite ali zgladi, kar pomeni, da se ročno odstranijo korenine. Pri tem sortiranju se izločijo čebule z napakami ali tiste, ki ne ustrezajo kakovosti in zahtevanim lastnostim. Za to ročno sortiranje je potrebno odlično poznavanje proizvoda, saj je zlasti treba na otip odkriti najmanjšo pomanjkljivost čebulice, ki bi lahko kazala na prezgodnji konec mirovanja. Za ta postopek so potrebne posebne spretnosti pri ocenjevanju proizvoda, ki so značilne za čebulo „Oignon de Roscoff“ in za katere so se specializirali pridelovalci zelenjave na geografskem območju. Ker so čebule krhke, se sočasno s fazama ročnega sortiranja in priprave pakirajo čim bližje kraju pridelave, da se omeji število postopkov ravnanja s čebulo in torej preprečijo kakršne koli spremembe na njej. Pakiranje na območju poleg tega omogoča okrepljeno spremljanje sledljivosti in kakovosti proizvodov.

3.7 Posebna pravila za označevanje:

Etikete na enotah za pakiranje vključujejo naslednje:

- ime „Oignon de Roscoff“, zapisano z vidnimi, čitljivimi in neizbrisljivimi črkami. Širina in višina teh črk ne smeta biti manjši od višine in širine črk katere koli druge navedbe na etiketi,
- navedbo „appellation d'origine protégée“, takoj pod imenom označbe in brez vmesne navedbe,
- simbol ZOP Evropske unije v bližini imena označbe brez vmesne navedbe,
- identifikacijsko oznako enote pakiranja.

Pri čebulah, ki se tržijo v togih vrečah z največjo težo 12 kilogramov, se vsaka od njih identificira s pritrditvijo samolepilne nalepke, ki vključuje naslednje:

- ime „Oignon de Roscoff“, širina in višina teh črk ne smeta biti manjši od višine in širine črk katere koli druge navedbe na samolepilni nalepki,
- navedbo „appellation d'origine protégée“.

4. Kratka opredelitev geografskega območja:

Geografsko območje obsega naslednje občine in dele občin departmaja Finistère:

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

Geografsko območje „Oignon de Roscoff“ spada v območje pridelave zelenjave Haut-Léon med občino Kerlouan na zahodu in občino Saint-Pol-de-Léon na vzhodu vzdolž obale Rokavskega preliva. Leži na planoti, nagnjeni proti morju, in sega približno deset kilometrov proti notranjosti, kar ustreza nadmorski višini približno 100 metrov.

5. Povezanost z geografskim območjem:

5.1 Posebnosti geografskega območja:

Naravni dejavniki, ki prispevajo k povezanosti

Območje pridelave zelenjave Haut-Léon leži na planoti, ki je nekoliko nagnjena proti morju in preprejena s številnimi majhnimi rekami, ki se stekajo v morje. Geografsko območje „Oignon de Roscoff“ obsega približno trideset kilometrov od vzhoda do zahoda na obalnem robu te planote, njegova nadmorska višina pa na splošno ne presega 100 metrov.

Ta geografska lega pojasnjuje zelo posebne podnebne razmere, ki so značilne za geografsko območje, saj nanje vplivata Atlantski ocean in Rokavski preliv. Za geografsko območje, ki ga pred oceanskimi tokovi varuje gorovje Monts d'Arrée, so značilne zmerne padavine, porazdeljene skozi vse leto. Obdobja poletne suše in močni nevihtni nalivi so redki. Poleg tega so zaradi vpliva zalivskega toka zimske temperature v regiji Roscoff zelo mile, zmrzali so redke, poletna vročina pa je zmerna. Prevladujoči severovzhodni vetrovi, ki pihajo spomladi in poleti, prispevajo k širjenju morskega vpliva do južnih meja opredeljenega območja.

Geografsko območje leži na stari kristalni podlagi, sestavljeni predvsem iz granitov Armorikanskega masiva. Ta podlaga je prekrita s puhlico, katere debelina je največja na obalnem robu. Ti nanosi puhlice tvorijo rahla in globoka rodovitna tla z veliko zmoglostjo zadrževanja vode. Območje, na katerem se odražajo običaji in ki je opredeljeno za gojenje čebule, obsega izpostavljena in prevetrena zemljišča z zdravimi tlemi in zadostno zalogo vode, tako da ni potrebno nikakršno namakanje zemlje.

Človeški dejavniki, ki prispevajo k povezanosti

Gojenje rožnate čebule, ki se je začelo v 17. stoletju, se je v regiji Roscoff razvilo v 18. stoletju, da bi zadovoljili povpraševanje pomorščakov po živilih, ki jih je bilo mogoče shraniti za daljše obdobje.

Čebula „Oignon de Roscoff“ je postala mednarodno prepoznavna sredi 19. stoletja z dejavnostjo branjevcov s čebulo iz regije Roscoff, ki so jih Britanci poimenovali „johnnies“. Znanje in spretnosti za pridelavo te čebule so se v regiji Roscoff prenašale iz roda v rod in se ohranile do danes. Pridelovalci čebule „Oignon de Roscoff“ z geografskega območja so združili svoje znanje in sčasoma izbrali tip sorte, prilagojen okolju, ter izdelali tehnični načrt proizvodnje, od pridelave semen do končnega pakiranja proizvoda.

Zaradi kombinacije ugodnega podnebja in tal se je kmetijstvo na geografskem območju že zdavnaj specializiralo za pridelavo zelenjave, po čemer se razlikuje od sosednjih območij, ki so bolj usmerjena v živinorejske dejavnosti. Na območju pridelave zelenjave Haut-Léon v departmaju Finistère obstaja agrarni sistem, za katerega je značilna gosta mreža majhnih kmetijskih gospodarstev, specializiranih izključno za pridelavo zelenjave na prostem, in sicer na majhnih parcelah, ki so ločene z majhnimi zidovi ali terasami.

5.2 Posebnosti proizvoda:

„Oignon de Roscoff“ je srednje velika okrogla čebula.

Od drugih čebul se razlikuje po rožnati do rožnato bakreni barvi svojih zunanjih luskolistov in po rožnati obrobi svojih notranjih luskolistov. Čebula ima majhno vsebnost suhe snovi.

Ob hrambi v ustreznih razmerah je ena od posebnosti čebule „Oignon de Roscoff“ njena naravna sposobnost večmesečnega mirovanja, ne da bi bilo treba za to uporabiti sredstva proti klitju. Čebula ima dolgo steblo, ki je z vratom čvrsto povezano s čebulico, in se lahko pogosto hrani do pomladi v letu, ki sledi letu spravila. Čebula se trži v kitah ali vrečah z omejeno težo. Zaradi majhne vsebnosti suhe snovi je krhek proizvod, s katerim je treba ravnati previdno.

Pri okušanju čebule „Oignon de Roscoff“ se razkrijejo njene posebne organoleptične lastnosti, naj se uživa surova ali kuhana. Surova ponuja intenziven aromatičen okus, ki ga na splošno zaznamuje sadni priokus. Njena tekstura je še posebno sočna, najpogosteje tudi hrustljava in rahlo pekoča. Pri kuhanju se pekoč okus izgubi. V veliki količini postane izrazit njen sladek okus.

5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO):

Regija Roscoff ima ugodno podnebje in tla za to občutljivo kulturo.

Rahla tla z malo kamenja na geografskem območju omogočajo, da se čebulice razvijajo neomejeno in se enakomerno debelijo, od tod izvira tudi njihova okrogla oblika. Vetrovi, ki na bretonski obali neprenehoma pihajo, zmanjšujejo tveganja, da bi liste ali čebulice napadle glivične bolezni. Ker so močni nevihtni nalivi redki, ni veliko tveganja, da bi voda uničila posevke in povzročila škodo med sušenjem čebule na polju. Kakovost in pravilnost videza čebule „Oignon de Roscoff“ sta zelo odvisna od vseh teh ugodnih naravnih razmer.

Še posebno mile zime regije Roscoff omogočajo zgodnje sajenje rastlin, saj so zmrzali po februarju redke. Zemljišča, opredeljena za proizvodnjo čebule, izbrana zlasti zaradi zmožnosti naravnega sušenja, omogočajo zgodnji začetek vegetativnega cikla rastlin, ki je bistven pogoj, da se gojenje izpelje brez namakanja, kar je značilno za čebulo „Oignon de Roscoff“. Redne in zmerne padavine na geografskem območju, na puhličastih tleh z obsežno zalogo vode, zagotavljajo redni vodni režim, ki omogoča vegetativno rast čebule brez stresa. Rahlo pekoč okus izhaja zlasti iz te redne oskrbe z vodo.

Sočnost, povezana s posebnostmi luskolistov čebule, izhaja iz tipa sorte „Oignon de Roscoff“ in dolgotrajne selekcije pridelovalcev, da so prišli do tega tipa sorte.

Sladek okus, povezan s posebnostmi tipa sorte „Oignon de Roscoff“, se je razvil zaradi spravila čebule nekoliko pred fiziološko zrelostjo. Ta sladek okus je še toliko bolj poudarjen, ker čebula ni preveč pekoča, povezan pa je z majhno prisotnostjo encima alinaza, ki povzroča hidrolizo žvepljenih komponent luka.

Lega mesta Roscoff in njegova zgodovina sta imela pomembno vlogo pri razvoju in značilnostih proizvoda, zlasti pri njegovi zmožnosti naravnega shranjevanja. Intenzivna dejavnost pristanišča Roscoff v 17. in 18. stoletju pojasnjuje razvoj komercialnega gojenja čebule, namenjene oskrbi številnih ladij, ki so bile v tem pristanišču najete ali so se ustavile v njegovih vodah. Čebula, ki je vir vitamina C, je omogočala boj proti skorbutu in pomenila osnovno živilo za mornarje, ki so brez pristanka pluli več tednov ali celo mesecev.

Geografska lega mesta Roscoff in bližina angleške obale sta bila poleg tega odločilna za vzpostavitev cvetoče trgovine z Veliko Britanijo, s katero sta povezana pojav brenjevcev („johnnies“) in prepoznavnost proizvoda. Čebula „Oignon de Roscoff“, ki so jo sproti spletali v kite in prodajali od vrat do vrat, se je morala ohraniti vse tržno leto do naslednje pomladi. Zaradi tega so se pridelovalci usmerili k selekciji sort, ki imajo veliko zmožnost mirovanja.

Za to delikatno kulturo je potrebna velika strokovnost pri izbiri zemljišča, sajenju rastlin, obvladovanju stanja zasaditve, sanitarnem spremljanju, časovnem usklajevanju dozorevanja in pobiranju ob primernem času. Da bi se pri čebuli „Oignon de Roscoff“ izrazile vse njene organoleptične lastnosti, zlasti njen sladek okus in saden vonj, jo je treba pobrati nekoliko pred fiziološko zrelostjo, da se prekine debeljenje in razvodenenje čebulic. Nato je treba med prevozom, sušenjem in pakiranjem sprejeti vse previdnostne ukrepe, da bi luskolisti ostali celi in da bi se ohranile lastnosti proizvoda. To znanje je bilo mogoče pridobiti samo z dolgotrajnimi izkušnjami, ki jih je zbralo več rodov pridelovalcev, zvestih tej kulturi.

Sklic na objavo specifikacije:

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

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