

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2007/C 227/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006**„AIL DE LA DROME”**

Nr WE: FR/PGI/005/0537/27.03.2006

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. *Właściwy departament w państwie członkowskim:*

Nazwa: Institut National des Appellations d'Origine (I.N.A.O)
Adres: 51, rue d'Anjou
F-75 008 Paris
Telefon: (33-1) 53 89 80 00
Faks: (33-1) 42 25 57 97
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. *Grupa:*

Nazwa: Association des Producteurs d'Ail de la Drôme
Adres: Chambre d'Agriculture
ZI de Gournier
F-26 200 Montelimar
Telefon: (33-4) 75 53 91 10
Faks: (33-4) 75 53 50 92
E-mail: —
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6 — „Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone”

4. Specyfikacja:

[streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 Rozporządzenia (WE) nr 510/2006]

4.1 Nazwa: „Ail de la Drôme”

- 4.2 Opis: „L'ail de la Drôme” jest czosnkiem jadalnym, przeznaczonym do sprzedaży w stanie świeżym, półsuszonym lub suszonym. Jest to czosnek biały (odmiany jesienne), który może posiadać fioletowe zabarwienie i dużą wielkość. Charakteryzuje się lekko słodkim, „świeżym” (w przeciwieństwie do zjełczałego), średnio intensywnym smakiem, krótko utrzymującym się posmakiem, jest przyjemny w dotyku i ma delikatną konsystencję w ustach. Stosuje się dwie historyczne odmiany lokalne czosnku białego: „Messidrôme” i „Thermidrôme”.

Główki należy klasyfikować w klasie I lub w klasie ekstra, zgodnie z normami EWG. Minimalną średnicę ustala się na 45 mm.

„L'ail de la Drôme” może być sprzedawany luzem (tacki lub torebki) lub w opakowaniach detalicznych.

Zezwala się na trzy rodzaje prezentacji: luzem w opakowaniu, w pęczkach i — tylko w przypadku czosnku suszonego i półsuszonego — w warkoczach.

- 4.3 Obszar geograficzny: Obszar geograficzny obejmuje 118 gmin rozmieszczonych w 13 kantonach departamentu Drôme.

Kantony w całości objęte obszarem geograficznym: Crest Sud, Grignan, Loriol, Marsanne, Montélimar I i II, Pierrelatte, Saint Paul Trois Châteaux i Portes lès Valence. Kantony częściowo objęte obszarem geograficznym: Buis les Baronnies, Chabeuil, Crest Nord, Dieulefit i Nyons.

Został zdefiniowany na podstawie historycznych i aktualnych obszarów uprawy czosnku, w oparciu — z jednej strony — o dane z powszechnego spisu rolnego i — z drugiej strony — w oparciu o dane klimatyczne wskazujące obszary geograficzne, w których suma temperatur osiąga 1 000 °C ponad osiem razy na dziesięć dni pomiędzy 1 listopada r. a 15 kwietnia r., zapewniając optymalną dojrzałość i jakość czosnku.

W procesie uprawy należy zrealizować następujące etapy w obszarze geograficznym CHOG: Produkcja materiału nasadzeniowego, uprawa, zbiór, suszenie, czyszczenie i sortowanie czosnku.

- 4.4. Dowód pochodzenia: Spis działek umożliwia zidentyfikowanie działek w obszarze geograficznym CHOG. Pochodzenie kwalifikowanego materiału nasadzeniowego gwarantowane jest przez faktury zakupu i etykiety „Service Officiel de Contrôle”. Czynności związane z uprawą, od sadzenia do suszenia, rejestrowane są na karcie informacyjnej uprawy.

Zinformatyzowany system identyfikacji umożliwia przesłedzenie ścieżki zapakowanego produktu od działki, z której pochodzi, aż do konsumenta. Każda partia jest identyfikowana przy użyciu informacji znajdujących się w karcie informacyjnej uprawy (nazwa/nazwisko producenta, działka, rok), które umożliwiają identyfikację pochodzenia produktu.

Organ kontrolny ULASE przeprowadza regularne kontrole zewnętrzne i gwarantuje zgodność ze specyfikacją.

- 4.5. Metoda produkcji: Działki muszą znajdować się w określonym obszarze geograficznym. Gleba musi być mało kamienista i gliniasta (ważne dla utrzymania przez czosnek swoich właściwości w trakcie przechowywania): musi zawierać co najmniej 10 % gliny (jest to sprawdzane poprzez analizę gleby na plantacjach).

Stosuje się dwie lokalne historyczne odmiany czosnku białego: „Messidrôme” i „Thermidrôme”. Jednakże istnieje rejestr wprowadzający nowe odmiany określający wydajność, wielkość, kolor, kształt główek, ilość łusek zewnętrznych, utrzymanie przez czosnek swoich właściwości w trakcie przechowywania i dostosowanie do lokalnych warunków glebowych i klimatycznych. Odmiany muszą należeć do „grupy odmian III” zdefiniowanej w klasyfikacji botanicznej C. M. MESSIAEN, dawnego pracownika naukowego INRA, i odpowiadać określonej ocenie organoleptycznej. Wszystkie zatwierdzone odmiany pochodzą z materiału siewnego kwalifikowanego przez „Service Officiel de Contrôle” i są produkowane w obszarze geograficznym CHOG. Minimalna gęstość sadzonek wynosi 900 kg/ha.

W celu „przerwania” cyklu niektórych chorób i pasożytów czosnku zabroniona jest uprawa czosnku po: kukurydzy, cebuli, szalotce i porze. Zmianowanie stosuje się co najwyżej do dwóch upraw czosnku co pięć lat.

Nawożenie podstawowe i nawożenie azotem stosuje się w zależności od potrzeb uprawy.

Zaleca się odchwaszczanie przedwschodowe. Odchwaszczanie powschodowe dopuszczalne jest w przypadku obecności chwastów, przy następujących progach krytycznych:

- dwuliścienne: od 10 siewek w stadium 2 liści na metr²;
- trawy: siewki większe lub równe 10 cm.

Zabiegi stosuje się w zależności od nasilenia pasożytów i chorób na podstawie obserwacji producentów i/lub lokalnych służb technicznych. Opryskiwanie profilaktyczne przeciwko rdzy jest obowiązkowe.

Przy uprawie zabronione jest stosowanie inhibitorów kiełkowania.

Produkty stosowane do zabiegów fitosanitarnych muszą posiadać pozwolenie na wprowadzenie do obrotu i należy przestrzegać dopuszczalnych dawek.

Nawadnianie musi być uzasadnione. Jest to nawadnianie uzupełniające, a nie systematyczne, stosowane na etapie tworzenia się główki.

Czosnek zbiera się ręcznie lub mechanicznie. W ostatnim przypadku wysokość spadku ograniczona jest do maksymalnie 50 cm. Zbiór rozpoczyna się po przeprowadzeniu pomiaru stosunku masy główki do masy liścia lub przez obserwację wysychania liści, w zależności od warunków klimatycznych.

Po zbiorze czosnek należy dosuszyć w ciągu 24 godzin, albo poprzez suszenie naturalne, albo poprzez wentylację wymuszoną. Suszenie czosnku pozbawionego korzeni, zebranego mechanicznie, musi odbywać się poprzez wentylację wymuszoną. W przypadku czosnku zebranego ręcznie, suszenie może odbywać się w sposób naturalny lub poprzez wentylację wymuszoną. Suszenie musi odbywać się w obszarze CHOG. Czosnek należy suszyć przynajmniej przez 21 dni po wykopaniu w przypadku czosnku suszonego i przynajmniej przez 3 pierwsze dni po wykopaniu w przypadku czosnku półsuszonego.

W odniesieniu do przechowywania i składowania, zabronione jest stosowanie inhibitorów kiełkowania, jak również poddawanie promieniowaniu jonizującemu.

Składowanie w chłodni dozwolone jest w temperaturze między $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $0\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Czosnek jest czyszczony, sortowany i etiolowany. Korzenie obcina się tuż nad główką, z wyjątkiem czosnku przeznaczonego do sprzedaży pęczkowej. W przypadku czosnku sprzedawanego luzem obcina się łodygi. W przypadku czosnku sprzedawanego w pęczkach łodygi wyrównuje się.

4.6 Związek:

- Uprawa czosnku, najczęściej tradycyjna, przekazywana jest z pokolenia na pokolenie. Produkcja czosnku jest znana od dawna w departamencie Drôme, o czym świadczy wzmianka o niej z 1600 r. w książce Oliviera de Serres „Le Théâtre d’Agriculture et Mesnage des Champs”. W 1793 r. czosnek był w sprzedaży na rynku w Walencji.
- Naukowcy z INRA (Institut National de Recherche Agronomique — Krajowy instytut badań w dziedzinie rolnictwa) interesowali się czosnkiem od lat sześćdziesiątych XX wieku. Przy zastosowaniu sztucznej selekcji wyprodukowali dwa klony populacji „Blanc de la Drôme”, znane jako „Messid-rôme” et „Thermidrome”.

- Uprawa czosnku w departamencie Drôme rozwinęła się w oparciu o te nowe odmiany wyhodowane przez INRA, stanowiąc znaczące źródło dochodu dla wielu średnich gospodarstw.
- Warto zauważyć, że obecnie ponad 85 % materiału nasadzeniowego, kwalifikowanego przez S.O.C., sprzedawanego we Francji pochodzi z obszaru upraw w departamencie Drôme.
- Od lat osiemdziesiątych producenci czosnku jadalnego w departamencie Drôme postanowili zorganizować się; utworzyli „l'Association des producteurs d'Ail Drômois” (Stowarzyszenie producentów czosnku z departamentu Drôme) w 1981 r.; zainaugurowali „Foire à l'ail de Sauzet” (targi czosnku) w 1986 r.; utworzyli (z inicjatywy producentów czosnku z departamentu Drôme) „l'Association Nationale Interprofessionnelle de l'AIL” (Krajowe międzybranżowe stowarzyszenie ds. czosnku) (ANIAIL) w 1993 r. mające reprezentować interesy producentów czosnku wobec władz publicznych; podpisali „Programme Intégré de Développement Agricole” (PIDA) (zintegrowany program rozwoju obszarów rolnych) w 1994 r.; utworzyli „La Confrérie de l'Ail de la Drôme” (bractwo czosnku z departamentu Drôme) w 1996 r.
- Badania nad fizjologią i rozwojem czosnku, w połączeniu z syntezą danych meteorologicznych departamentu, umożliwiły dokonanie podziału na strefy warunków korzystnych dla uprawy czosnku. Klimat słoneczny i wietrzny obszaru CHOG sprzyja tej produkcji, w szczególności ułatwiając suszenie czosnku. Gleba nie jest czynnikiem ograniczającym dla uprawy czosnku, który dobrze dostosowuje się do gleb różnego rodzaju spotykanych w obszarze CHOG. To raczej warunki glebowe i klimatyczne jako całość sprzyjają produkcji czosnku wysokiej jakości. „L'ail de la Drôme” nie wymaga oczyszczenia w większym zakresie dzięki korzystnym warunkom obszaru CHOG, które ułatwiają obieranie. Know-how producentów przydatne jest szczególnie przy ustalaniu optymalnego terminu zbioru oraz w trakcie suszenia.
- „Stowarzyszenie producentów czosnku z departamentu Drôme” pragnie rozwinąć produkcję „Ail de la Drôme” w oparciu o silne tradycje uprawy czosnku, znaczną popularność i renomę w południowo-wschodniej części Francji, właściwą glebę oraz poprzez organizację lokalnych producentów, pragnących przekazać tradycję tej uprawy kolejnym pokoleniom.

4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: ULASE
Adres: Place du Champ de Mars
F-26 270 LORIOLE sur DROME
Telefon: (33-4) 75 61 13 00
Faks: (33-4) 75 85 62 12
E-mail: —

ULASE jest zatwierdzoną i akredytowaną jednostką certyfikującą zgodnie z normą EN 45011.

4.8. Etykietowanie: Etykieta zawiera następujące informacje: opis produktu rynkowego „Ail de la Drôme”; napis „Chronione Oznaczenie Geograficzne” lub wspólnotowe logo CHOG.
