

## V

(Bekanntmachungen)

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2012/C 334/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES****„OIGNON DE ROSCOFF“**

EG-Nr.: FR-PDO-0005-0812-25.06.2010

g.g.A. ( ) g.U. ( X )

**1. Name:**

„Oignon de Roscoff“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland:**

Frankreich

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:****3.1 Erzeugnisart:**

Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, frisch oder verarbeitet

**3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:**

„Oignon de Roscoff“ ist eine lagerfähige Zwiebel (*Allium cepa*, Familie der Liliengewächse — *Liliaceae*). Für den Anbau zugelassen ist ein Sortentyp mit folgenden Merkmalen: Die Zwiebel ist länglich-rund bis abgeflacht mit einem Durchmesser von 30 bis 80 mm. Die mindestens 5 cm langen Schloten sind über den Zwiebelhals fest mit der Zwiebel verbunden. Die Schalen sind rosa bis kupferfarben, die inneren Zwiebelschuppen weiß bis hellrosa mit rosafarbenem Rand. Der Gehalt an Trockenmasse der Bulbe beträgt 9 bis 13 %.

„Oignon de Roscoff“ wird gewonnen:

— aus betriebseigenem Saatgut des oben beschriebenen Sortentyps oder

— aus zertifiziertem Saatgut der Sorten Jack und Kéravel.

(1) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

„Oignon de Roscoff“ ist von Natur aus haltbar. Keimhemmende Mittel dürfen nicht eingesetzt werden.

Der Vermarktungszeitraum endet am 1. Mai des Jahres nach dem Erntejahr.

Organoleptische Eigenschaften der Zwiebel: Der Geschmack der rohen Zwiebel ist reich und komplex mit vorherrschend fruchtigen Aromen. Die Textur ist saftig und knackig, der Geschmack fruchtig und süß und die Schärfe wenig ausgeprägt. Die gekochte Zwiebel ist schmelzig, und die Schärfe wird von der Süße überlagert.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

—

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

—

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

Alle Schritte, die Erzeugung des Saat- und Pflanzguts sowie der Setzzwiebeln, der Anbau der Zwiebeln und das Trocknen, erfolgen in dem geografischen Gebiet.

3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

„Oignon de Roscoff“ ist eine empfindliche Zwiebel: Nach der Ernte muss sie sehr behutsam behandelt werden, zumal keine keimhemmenden Mittel eingesetzt werden dürfen. Bevor die Zwiebeln verpackt werden, werden sie im geografischen Gebiet lose gelagert. Die Lagerung muss in dem Gebiet erfolgen, weil die Zwiebeln so empfindlich sind. Da die „Oignon de Roscoff“ geerntet wird, bevor sie ganz ausgereift ist und die Zwiebelschalen vollständig getrocknet sind, ist sie druckempfindlich. Entsprechend behutsam muss bei der Lagerung vorgegangen werden. Die Zwiebeln werden in Palettenkisten oder belüfteten Silos gelagert, damit die Zwiebelschalen unversehrt bleiben. Während der Lagerung trocknen die Zwiebeln weiter.

Auch nachdem die Zwiebeln vollständig getrocknet sind, müssen sie bis zum Verpacken so nahe wie möglich am Erzeugungsort gelagert werden. Die Erzeuger im geografischen Gebiet verfügen über das notwendige Wissen und sind entsprechend ausgestattet, um die Zwiebeln vor dem Verpacken weitgehend stoßfrei zu lagern. Verpackt wird im geografischen Gebiet, um die Zwiebeln zwischen der Lagerung und dem abschließenden Verpacken möglichst wenig zu bewegen.

„Oignon de Roscoff“ wird in folgenden Verpackungsformen angeboten:

- als Zopf, in dem eine Zwiebel, die sogenannte „penn kapiten“, den Abschluss bildet und die anderen Zwiebeln in ansteigender Größe angeordnet sind;
- im Behälter mit einem Höchstgewicht von 6 kg, der versiegelt wird, um die Herkunft der Zwiebeln und ihre Qualität zu gewährleisten;
- im festen Behälter mit einem Höchstgewicht von 12 kg, aus dem die Zwiebeln stückweise verkauft werden können.

Die Zwiebeln werden einzeln von Hand zum Verpacken vorbereitet. Das ermöglicht es, die Konsistenz jeder Zwiebel und den Zustand der Schloten zu prüfen und sich zu vergewissern, dass sie nicht gekeimt hat; trockene und lose Schalen werden entfernt und verdorbene Zwiebeln aussortiert. Bei dieser Gelegenheit werden die Zwiebeln zu einem Zopf geflochten und werden ihre „Bärte“ (Wurzeln) manuell entfernt. Zwiebeln, die nicht die gewünschte Qualität und Charakteristik haben, werden aussortiert. Diese manuelle Behandlung setzt voraus, dass die Sortierer das Produkt genau kennen. Sie müssen die kleinste Abweichung der Zwiebel ertasten, die auf eine vorzeitige Unterbrechung der Dormanz hinweisen könnte. Das erfordert besonderes Wissen und Wertschätzung für das Produkt, die für die „Oignon de Roscoff“ spezifisch sind und eine Spezialität der Gemüsebauern im geografischen Gebiet darstellen. Die empfindlichen Zwiebeln werden so nahe wie möglich an den Erzeugungsorten verpackt und von Hand sortiert und vorbereitet, damit sie möglichst wenig hantiert werden und ihre Qualität bewahren. Das Verpacken im geografischen Gebiet gewährleistet zudem eine bessere Rückverfolgbarkeit und die Qualität des Produkts.

### 3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Die Etiketten auf den Verpackungen enthalten folgende Angaben:

- den Namen „Oignon de Roscoff“ in deutlich lesbaren und nicht entfernbaren Buchstaben; die Buchstaben müssen sowohl in Bezug auf die Breite als auch auf die Höhe mindestens so groß sein wie alle anderen Buchstaben auf dem Etikett;
- die Bezeichnung „appellation d'origine contrôlée“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) direkt unter dem Namen ohne weiteren Einschub;
- das EU-Logo „AOP“ (g.U.) neben dem Namen der Ursprungsbezeichnung ohne weiteren Einschub;
- die Verpackungseinheit.

In festen Behältern mit einem Höchstgewicht von 12 kg wird jede Zwiebel mit einem Aufkleber versehen, der folgende Angaben enthält:

- den Namen „Oignon de Roscoff“ in Buchstaben, die sowohl in Bezug auf die Breite als auch auf die Höhe und mindestens so groß sein müssen wie alle anderen Buchstaben auf dem Aufkleber;
- die Bezeichnung „appellation d'origine protégée“ (geschützte Ursprungsbezeichnung).

### 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das geografische Gebiet umfasst folgende Gemeinden und Teilgemeinden im Department Finistère:

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

Das geografische Gebiet von „Oignon de Roscoff“ liegt im Gemüseanbauggebiet von Haut-Léon zwischen Kerlouan im Westen und Saint-Pol-de-Léon im Osten entlang des Ärmelkanals. Es liegt auf einem etwa 100 m hohen Plateau, das zum Meer hin abfällt und sich einige Kilometer weit ins Landesinnere erstreckt.

### 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

#### 5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Natürliche Faktoren, die zum Zusammenhang beitragen

Das Gemüseanbauggebiet im Haut-Léon liegt auf einem Plateau, das leicht zum Meer hin abfällt und von zahllosen kleinen Wasserläufen durchzogen ist, die zur Küste fließen. Das geografische Gebiet von „Oignon de Roscoff“ erstreckt sich über etwa 30 km von Ost nach West am Küstenrand des Plateaus in ca. 100 m Höhe.

Diese geografische Situation erklärt die besonderen klimatischen Bedingungen in dem Gebiet, die vom Atlantischen Ozean und vom Ärmelkanal beeinflusst werden. In dem Gebiet, das durch die Arrée-Berge von den ozeanischen Strömen abgeschirmt wird, fallen das ganze Jahr hindurch gemäßigte Niederschläge. Trockenperioden im Sommer und starke Gewittergüsse sind selten. Im Winter wird es in der Region Roscoff unter dem Einfluss des Golfstroms nicht besonders kalt. Frost gibt es selten, und im Sommer sind die Temperaturen gemäßigt. Die vorherrschenden nordöstlichen Winde im Frühjahr/Sommer verbreiten den maritimen Einfluss bis zur südlichen Grenze des Gebiets.

Das geografische Gebiet liegt auf einem alten kristallinen Sockel, der vor allem von Granit des Massif armoricain gebildet wird. Den Sockel bedeckt eine Schluffschicht, die entlang der Küste besonders dick ist. Die Schluffablagerungen bilden tiefe, lockere, fruchtbare Böden mit guter Wasserspeicherkapazität. Die freien, belüfteten Flächen mit ihren gesunden Böden werden für den Zwiebelanbau genutzt. Ihre Wasserspeicherkapazität reicht aus und macht eine Bewässerung überflüssig.

Menschliche Faktoren, die zum Zusammenhang beitragen

Die rosa Zwiebel wurde im 17. Jahrhundert eingeführt. Im 18. Jahrhundert entwickelte sich der Zwiebelanbau in der Region um Roscoff, um die Nachfrage der Seefahrer nach haltbaren Lebensmitteln

zu decken. Mitte des 19. Jahrhunderts machten die „Johnnies“, wie die Bauern von Roscoff als reisende Zwiebelhändler von den Engländern genannt wurden, „Oignon de Roscoff“ international bekannt. Das Wissen über den Anbau wurde von Generation zu Generation weitergegeben und hat sich bis heute in der Region Roscoff erhalten. Die Erzeuger von „Oignon de Roscoff“ im geografischen Gebiet haben gemeinsam nach einer Sorte gesucht, die an die Umgebung angepasst ist, und einen Produktionsplan entwickelt, der von der Saatgutproduktion bis zum Verpacken des Endprodukts reicht.

Die Landwirtschaft im geografischen Gebiet hat sich aufgrund der klimatischen Bedingungen und der Bodenverhältnisse seit langem auf den Gemüseanbau spezialisiert, während in den umliegenden Gebieten mehr Viehhaltung betrieben wird. Typisch für den Gemüseanbaubereich im Haut-Léon in Finistère sind die vielen kleinen Betriebe, die sich auf den Freilandanbau von Gemüse spezialisiert haben, und die kleinen, durch Mauerchen oder Böschungen getrennten Parzellen.

## 5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

„Oignon de Roscoff“ ist eine mittelgroße rundliche Zwiebel.

Sie unterscheidet sich von anderen Zwiebeln durch die rosa bis kupferne Farbe der Zwiebelschalen und den rosafarbenen Rand der Zwiebelschuppen. Die Zwiebel hat nur einen geringen Gehalt an Trockenmasse.

Eine Besonderheit von „Oignon de Roscoff“ ist die monatelange Dormanz, so dass bei Lagerung unter guten Bedingungen kein chemisches Keimhemmungsmittel benötigt wird. Mit ihren langen, fest mit der Zwiebel verbundenen Schloten kann „Oignon de Roscoff“ bis zum Frühjahr des Jahres nach dem Erntejahr gelagert werden. Sie wird in Zöpfen oder in Behältern mit begrenztem Gewicht angeboten, da sie wegen des geringen Trockenmassegehalts sehr empfindlich ist und vorsichtig behandelt werden muss.

„Oignon de Roscoff“ weist sowohl roh als auch gekocht besondere organoleptische Eigenschaften auf. Die rohe Zwiebel ist sehr aromatisch mit fruchtigen Noten. Sie ist besonders saftig, knackig und nicht sehr scharf. Beim Kochen verliert sich die Schärfe; dafür tritt die Süße stärker hervor.

## 5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (g.g.A.):

Die Bodenverhältnisse und die klimatischen Bedingungen in der Region Roscoff sind für die empfindliche Zwiebelkultur besonders geeignet.

In dem lockeren und nicht sehr steinigen Boden im geografischen Gebiet können sich die Bulben ungehindert und gleichmäßig entwickeln und ihre runde Form ausbilden. Da es an der bretonischen Küste ständig weht, treten kaum krankheitsbedingte Schädigungen an Blättern oder Zwiebeln auf. Starke Gewittergüsse sind selten; deshalb besteht kaum die Gefahr, dass die Saat weggeschwemmt wird oder Schäden auftreten, wenn die Zwiebeln auf dem Feld zum Trocknen liegen. Diese günstigen natürlichen Bedingungen haben großen Anteil an der Qualität und der gleichmäßigen Entwicklung von „Oignon de Roscoff“.

Die milden Winter in der Region Roscoff ermöglichen eine Frühlkultur, da nach Februar kaum noch Fröste auftreten. Auf den Parzellen, die vor allem deshalb für den Zwiebelanbau ausgewählt werden, weil sie auf natürlichem Wege abtrocknen, wird der Vegetationszyklus der Pflanzen nur langsam in Gang gesetzt. Das ist eine wesentliche Voraussetzung für den Anbau ohne Bewässerung, eine Besonderheit von „Oignon de Roscoff“. Die regelmäßigen, aber gemäßigten Niederschläge und dazu die Schluffböden mit ihrer großen Wasserspeicherkapazität sorgen für eine gleichmäßige Bewässerung der Kulturen und ein stressfreies Wachstum der Zwiebeln. Vor allem die regelmäßige Wasserversorgung ist Ursache für den milden Geschmack der Zwiebeln.

Dass die Zwiebeln so saftig sind, liegt an den besonderen Zwiebelschuppen der Sorte, die die Erzeuger in einem langen Selektionsprozess für „Oignon de Roscoff“ ausgewählt haben.

Die Süße und der besondere Charakter von „Oignon de Roscoff“ entstehen dadurch, dass die Zwiebeln geerntet werden, bevor sie ganz ausgereift sind. Der süße Geschmack tritt deshalb so deutlich hervor, weil die Schärfe kaum ausgeprägt ist und die Zwiebel nur wenig Alliinase enthält; dieses Enzym ist für die Hydrolyse der schwefelhaltigen Verbindungen von Allium verantwortlich.

Die Lage und die Geschichte der Stadt Roscoff haben hinsichtlich der Entwicklung des Produkts mit seinem besonderen Charakter und vor allem seiner natürlichen Haltbarkeit eine wichtige Rolle gespielt. Roscoff war im 17. und 18. Jahrhundert ein überaus lebendiger Hafen, in dem für die Versorgung der vielen Schiffe gesorgt werden musste, die hier ein- und ausliefen. So konnte sich ein Markt für Zwiebeln entwickeln, die mit ihrem hohen Vitamin-C-Gehalt vor Skorbut schützen und daher zu einem Grundnahrungsmittel für Seeleute wurden, wenn sie wochen- oder monatelang auf See waren.

Dank der geografischen Lage von Roscoff und seiner Nähe zu den englischen Küsten entwickelte sich ein blühender Handel mit Großbritannien. So entstand das Phänomen der „Johnnies“, und so wurde „Oignon de Roscoff“ bekannt. Da die Zwiebeln nach und nach geflochten und an der Haustür verkauft wurden, mussten sie bis zum folgenden Frühjahr haltbar sein. Aufgrund dieser Marktentwicklungen haben die Erzeuger Sorten mit langer Dormanz ausgewählt.

Die überaus empfindliche Kultur erfordert Fachwissen, bei der Auswahl der Parzellen, beim Anbau, bei der Auswahl der Mitarbeiter und hinsichtlich der hygienischen Bedingungen und der Bestimmung des richtigen Zeitpunkts, in dem die Schloten absterben und die Zwiebeln herausgenommen werden können. Damit „Oignon de Roscoff“ ihre organoleptischen Qualitäten entwickeln kann, insbesondere den süßen, fruchtigen Geschmack, muss sie kurz vor der Reife geerntet werden, um zu verhindern, dass die Zwiebeln weiter wachsen und austreiben. Beim Transport, beim Trocknen und beim Verpacken muss dafür gesorgt werden, dass die Zwiebeln unversehrt bleiben und die Qualität des Produkts erhalten bleibt. Das dafür erforderliche Wissen konnte nur durch lange, von Generationen von Erzeugern überlieferte Erfahrungen erworben werden, die dieser Kultur treu geblieben sind.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:**

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

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

---