

V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2015/C 218/06)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ENHEDSDOKUMENT

»ECHALOTE D'ANJOU«

EU-nr.: FR-PGI-0005-01253 — 25.8.2014

BOB () BGB (X)

1. **Betegnelse**

»Echalote d'Anjou«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. *Produkttype*

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

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

Skalotteløget »Echalote d'Anjou« er en enkimbladet plante tilhørende liljefamilien, løgslægten og arten *Allium cepa* var. *aggregatum*.

Der er tale om et »traditionelt« rødt og aflangt skalotteløg af sortstypen Jersey (opnået ved vegetativ formering), som sælges frisk.

»Echalote d'Anjou« dyrkes af sorter, som er registreret på listen over sorter, der er anerkendt af sammenslutningen. Det er sammenslutningen, som ajourfører denne liste. Medtagelsen af en ny sort sker efter en procedure, der gør det muligt at kontrollere både de tekniske kriterier (navnlig udbytte, delingsprocent, lagringsegnethed, dyrkningsmetode, tilpasningsevne til miljøet, resistens over for patogener, næringsbehov, affaldsprocent og egnethed til mekanisering, indsamling og behandling på transportbånd), men også de vigtigste karakteristika for »Echalote d'Anjou« (størrelse, form, udseende, længde, hindernes farve og tørstofindhold).

Efter hver ændring fremsendes listen over tilladte sorter til producenterne samt til tilsynsorganet og de kompetente tilsynsmyndigheder.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Fysiske egenskaber

- a) Løgene skal være faste og sammenhængende, fri for hule eller hårde stængler og praktisk taget fri for trævlerødder. Følgende små fejl kan dog tillades, hvis de ikke forringer helhedsindtrykket, kvaliteten, holdbarheden eller præsentationen: en mindre fejl ved formen og overfladiske revner i de yderste hinder, forudsat at kødet er beskyttet.
- b) Form: »Echalote d'Anjou« er let aflange og smalle med en regelmæssig form, en størrelse på mellem 20 mm og 55 mm og et forhold mellem højde og gennemsnitsdiameter (*) på over 1,2.
(*) Gennemsnitsdiameter = (diameter på det tykkeste sted + diameter på det tyndeste sted)/2.
- c) Løgenes yderste skal er fin og skinnende og har en rød-lysegul til bleggul farve, som bliver mere og mere kobberagtig alt efter deres modnings- og tørringsgrad og opbevaringens varighed før forsendelse.

Kemiske egenskaber

Et højt tørstofindhold på 16 % eller derover.

Organoleptiske egenskaber

»Echalote d'Anjou« har følgende organoleptiske egenskaber: det er fast at røre ved, og kødet er rødt med en blød konsistens. Det udvikler en original aromatisk intensitet med en karakteristisk skarphed både duftmæssigt og smagsmæssigt.

Præsentation af produktet

»Echalote d'Anjou« præsenteres på to måder:

- tidlige eller halvtørre skalotteløg, som sælges først på sæsonen
- skalotteløg til oplagring eller tørre skalotteløg, som sælges resten af året, og som er kendetegnet ved toppens meget tørre udseende.

3.3. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

—

3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Plantning af løg, optagning og tørring på marken foretages i det geografiske område.

3.5. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til:

Foreløbig oplagring, forberedelse, sortering, endelig størrelsessortering og godkendelse af »Echalote d'Anjou« finder sted i det geografiske område.

Disse operationer gør det muligt at kontrollere de fysiske, kemiske og præsentationsmæssige egenskaber og dermed at bevare løgets særlige karakteristika.

Med udgangspunkt i deres knowhow følger producenterne en fastlagt procedure, hvor der skiftes mellem manuelt forberedelses- og sorteringsarbejde og dernæst en endelig størrelsessortering inden den endelige godkendelse. Dette giver i hele årets løb mulighed for en optimal forberedelse af skalotteløgene med henblik på en bedre forvaltning af produkternes tørring, alt efter hvilke partier der skal markedsføres eller eksporteres. Denne knowhow er en ekstra sikkerhed for kvaliteten og bevarelsen af kendetegnene for »Echalote d'Anjou«, som reelt garanteres, hvis disse operationer udføres i det geografiske produktionsområde.

»Echalote d'Anjou« markedsføres hele året i net à 250 g – 20 kg, hvor produktet er synligt gennem maskerne, eller i beskyttede pakninger à 5 kg – 15 kg med beskyttelse.

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

Hver emballage, pakke eller salgsenhed til forbrugeren identificeres med følgende oplysninger:

- den beskyttede geografiske betegnelse »Echalote d'Anjou«
- salgsklasse
- certificeringsorgan
- pakningsdato med følgende yderligere angivelse:
 - »Bedst før udgangen af (måned)« (for tidlige skalotteløg)
 - »Bedst før udgangen af (to måneder)« (for skalotteløg til oplagring).

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Det geografiske område består af området i følgende kommuner i departementet Maine-et-Loire (49):

Kommunerne Dénezé-sous-Doué, Les Ulmes, Louresse-Rochemenier, Meigné, Blaison Gohier, La Daguenière, La Bohalle, Saint-Mathurin-sur-Loire, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sulpice-sur-Loire, Blou, Longué-jumelles, Saint-Philbert-du-Peuple, Vernantes, Brézé, Epied, Saint-Cyr-en-Bourg, Bauné, Chaumont d'Anjou, Cornillé-les-Caves, Fontaine-Milon, Jarzé, Lué-en-Baugeois, Sermaise, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Les Alleuds og Saulgé-l'Hôpital.

Kantonen Allonnes, med undtagelse af kommunen Breille-les-Pins, kantonen Angers-Trélazé, med undtagelse af kommunerne Angers og Trélazé, og kantonerne Beaufort-en-Vallée, Gennes, Saumur nord og Saumur sud i deres helhed.

5. Tilknytning til det geografiske område

Områdets egenart

Det geografiske område for »Echalote d'Anjou« er beliggende ved Parisområdets udkant, og Loiredalen går igennem området fra øst til vest. Det er domineret af flodaflejringer og sedimentære ler- og kalkformationer. Jorden er relativt let og finkornet, og der er en stor vandreserve i undergrunden.

Klimaet i Anjou er et kystklima og beskrives ofte med udtrykket »douceur angevine«. Det kendetegnes ved moderate temperaturer, svage temperatursvingninger i løbet af året (ca. 15 °C), regelmæssig og moderat nedbør (ca. 650 mm) og svag vind. I 1842 blev dyrkningen af skalotteløg i departementet nævnt af udvalget i »Statistique horticole du Maine-et-Loire« (havebrugsstatistik for Maine-et-Loire).

I 1962 organiserer producenterne i Mazéregionen sig, og de udvikler gradvist produktionen af skalotteløg af typen Jersey.

Fra perioden 1975-1980 sættes der kraftigt skub i dyrkningen af aflange skalotteløg. Der opstår således en specifik type skalotteløgdyrkende bedrifter i Anjou, som er kendetegnet ved, at de har et jordareal af en moderat størrelse, der muliggør dyrkningen af 3-4 ha skalotteløg i gennemsnit, suppleret med andre specialiserede afgrøder.

De teknikker, der anvendes i dag, bygger på traditionelle praksisser og dyrkningsteknikker, som er meget arbejdskraftkrævende, bl.a. udvælgelse af de anvendte sorter og planteformering (systematisk varmtvandsbehandling), afgrøderotation, jorrdækning, manuel plantning og manuel optagning, tørringsforløb på marken eller ved oplagring, forberedelse af skalotteløgspartierne (aftagning af top og rødder), sortering (visuel kontrol) og størrelsessortering inden godkendelse, hvilket gør det muligt at markedsføre et kvalitetsprodukt i næsten et år indtil den næste høst.

Produktets egenart

»Echalote d'Anjou« er navnlig kendetegnet ved:

- formen, som er mere aflang og smallere end det halvlange løg, og som giver et mere tiltrækkende udseende for kunderne og forbrugerne med sine mere rødgule og lyse nuancer, der kan være bleggule, når løget er helt
- den kemiske profil: et stort tørstofindhold på mindst 16 %
- den organoleptiske profil: Det er fast at røre ved med rødtligt kød, der har en blød konsistens, og det udvikler en original aromatisk intensitet med en karakteristisk skarphed både duftmæssigt og smagsmæssigt, som adskiller det fra de skalotteløg, der dyrkes i andre regioner, og som gør det mere attraktivt at bruge til madlavning
- egnethed til opbevaring: Eftersom det høstes, når det er helt modent, kan det oplagres i flere måneder på de korrekte betingelser, og løgene forbliver meget faste, alt imens vægttabet minimeres
- regelmæssighed: Da det stammer fra vegetativ formering, er alle de høstede løg helt identiske set ud fra et genetisk synspunkt, hvilket ikke er tilfældet med materiale, der er dyrket ved kønnet formering (skalotteløg fra såede planter).

Løgets morfologi, konsistens og farve adskiller det fra samme produkt dyrket i andre regioner. »Echalote d'Anjou« er desuden kendt langt ud over produktionsregionens og endda Frankrigs grænser.

Årsagssammenhæng

Tilknytningen til oprindelsesstedet for »Echalote d'Anjou« bygger på løgets fastslåede kvalitet og kendskabet til det.

Definitionen af det geografiske område er baseret på en synergi mellem naturlige faktorer og menneskelige faktorer, som er afgørende for »Echalote d'Anjou« egenart (den aflange form, det høje tørstofindhold, den organoleptiske profil, opbevaringsegnetheden og regelmæssigheden), og som medfører, at det adskiller sig fra andre skalotteløgsproduktioner.

Jorden er finkornet og regelmæssig, hvilket gør, at skalotteløgene let kan slå dybe rødder, og hvilket på sigt giver mulighed for en harmonisk udvikling af løgene, så de får deres karakteristiske regelmæssighed og form.

Den store tilgængelighed af vand i det geografiske område bidrager til en regelmæssig vandtilførsel til planten, og den let forøgede nedbør i maj måned er perfekt i forhold til vandbehovet hos »Echalote d'Anjou« i løgdannelsesfasen.

Anjous milde klima opfylder temperaturbehovet hos »Echalote d'Anjou« og gør det muligt at undgå problemer med svindning, som kan påvirke løgets organoleptiske kvalitet.

»Echalote d'Anjou« egenart har ligeledes rod i producenterens knowhow, som stammer fra gamle lokale praksisser, der går tilbage til det 19. århundrede, og som gradvis er blevet organiseret og udviklet fra 1960'erne.

Inden for de specialiserede bedrifter har udvælgelsen af sorter og planter altid været genstand for stor opmærksomhed og teknisk opfølgning. Varmtvandsbehandling inden plantning gør det muligt at beskytte løgene mod eventuelle angreb fra parasitter i jorden.

Efter en omhyggelig bearbejdning af jorden foregår plantningen manuelt, hvilket navnlig gør det muligt at tilpasse plantningsdybden for at opnå en så harmonisk udvikling som muligt af »Echalote d'Anjou«. Ved den manuelle optagning er det nødvendigt, at producenterne har den rette knowhow, således at de er i stand til at vurdere, hvornår løgene har nået det korrekte modenhedsstadium.

Endelig gør den naturlige tørring i marken det muligt at opnå et højt tørstofindhold og koncentrere aromaerne i »Echalote d'Anjou«, hvilket giver det den karakteristiske skarpe smag.

»Echalote d'Anjou« er kendt i hele Frankrig og er efterhånden også kendt ud over de franske grænser. Næsten 40 % af den aktuelle produktion af »Echalote d'Anjou« markedsføres således i visse nordeuropæiske lande og sælges til eksport til USA, Canada og Sydøstasien.

»Echalote d'Anjou« er rettet mod detailhandelen og har en stor specialiseret kundekreds, som længe har sat stor pris på dette produkt, navnlig på grund af dets regelmæssigheds- og holdbarhedskvaliteter. Folkelige begivenheder såsom skalotteløgsfesten »Grande fête de l'Echalote«, der afholdes i Chemellier og tilrettelægges af »Confrérie des amis de l'Echalote d'Anjou«, bidrager ligeledes til at fastholde og udvikle den brede offentligheds kendskab til dette produkt.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i nærværende forordning)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-61e29c33-f813-43ef-9624-835de5798a87
