

## SONSTIGE RECHTSAKTE

## KOMMISSION

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

(2007/C 270/09)

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

## ZUSAMMENFASSUNG

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES****„OIGNON DOUX DES CÉVENNES“****Nr. EG: FR/PDO/005/0314/25.09.2003****g.U. ( X ) g.g.A. ( )**

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. *Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:*

Name: Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)  
Anschrift: 51, rue d'Anjou  
F-75008 Paris  
Tel.: (33) 153 89 80 00  
Fax: (33) 142 25 57 97  
E-Mail: info@inao.gouv.fr

2. *Vereinigung:*

Name: Association de Défense de l'Oignon Doux des Cévennes (A.D.O.C.)  
Anschrift: 15, avenue Emmanuel d'Alzon  
F-30120 Le Vigan  
Tel.: (33) 467 82 69 34  
Fax: (33) 467 82 69 16  
E-Mail: defenseoignondoux.cevennes@wanadoo.fr  
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter ( X ) Andere ( )

3. *Art des Erzeugnisses:*

Klasse 1.6: Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

(<sup>1</sup>) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

#### 4. Spezifikation:

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Art. 4 Abs. 2 — Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

##### 4.1. Name: „Oignon doux des Cévennes“

4.2. Beschreibung: Perlmutterweiße bis kupferfarbene lagerfähige Zwiebel mit großer, abgerundeter bis rautenförmiger Knolle, glänzend, mit feiner und transparenter äußerer Schale. Die inneren Schichten der Zwiebel sind dick und haben ein weißes, durchschnittlich festes und saftiges Fleisch. Der Gehalt an Trockenmasse liegt unter 10 %. Roh verzehrt zeichnet sich die Zwiebel durch knackiges Fleisch sowie durch feine und ausgewogene Aromen aus und ist weder scharf noch bitter. Gekocht bewahrt sie ihren Glanz, wird transparent, weich, saftig und süß im Mund, ohne dabei bitter zu schmecken, und weist Kastanien- und Röstaromen auf.

4.3. Geografisches Gebiet: Die Zwiebeln werden in dem geografischen Gebiet gesät, erzeugt und verpackt, das sich aus folgenden Gemeinden des Départements Gard zusammensetzt: Arphy, Arre, Arrigas, Aulas, Aumessas, Avèze, Bez-et-Esparon, Bréau-et-Salagosse, Cognac, Cros, Lasalle, Mandagout, Mars, Molières-Cavaillac, Monoblet, Notre-Dame-de-la-Rouvière, Pommiers, Roquedur, Saint-André-de-Majencoules, Saint-André-de-Valborgne, Saint-Bonnet-de-Salendrinque, Saint-Bresson, Sainte-Croix-de-Caderle, Saint-Julien-de-la-Nef, Saint-Laurent-le-Minier, Saint-Martial, Saint-Roman-de-Codières, Soudorgues, Sumène, Vabres, Valleraugue, Le Vigan.

4.4. Ursprungsnachweis: Jeder Wirtschaftsteilnehmer unterzeichnet beim INAO (Nationales Institut für kontrollierte Ursprungsbezeichnungen) einen Befähigungsnachweis. Damit erfasst das Institut alle, die an der Erzeugerkette der Ursprungsbezeichnung beteiligt sind.

Der Anbau der Zwiebeln muss auf den vom INAO identifizierten Parzellen erfolgen. Die Identifizierung erfolgt anhand von Kriterien zur Lage der Parzellen und zu den in den Spezifikationen der Ursprungsbezeichnung definierten Bedingungen für die Erzeugung. Die Anträge auf Identifizierung müssen vor dem 31. Dezember, der dem Jahr des Anbaus vorangeht, unterzeichnet sein.

In jedem Jahr gibt der Erzeuger folgende Erklärungen ab:

- eine Erklärung zum Anbau, in der er die Parzellen für die Aussaat und das Pikieren der Zwiebeln auflistet;
- eine Erklärung zur Ernte, in der er die Menge der pro Parzelle geernteten Zwiebeln angibt.

Über den gesamten Erntezyklus führt der Erzeuger ein Anbautagebuch, in dem alle Arbeiten auf den einzelnen Parzellen eingetragen werden.

Die auf den einzelnen Parzellen geernteten Zwiebeln werden voneinander getrennt gelagert und erhalten eine spezielle Kennnummer.

Die Erzeuger und die Verpackungsbetriebe führen ein Register über Ein- und Ausgänge, mit dem Herkunft und Bestimmungsort der Zwiebeln sowie die in Verkehr gebrachten Mengen identifiziert werden können. Dieses Register wird für die Kontrolleure bereit gehalten.

Die Zwiebeln werden in einer Verpackung vermarktet, auf welcher der Verpacker, das Verpackungsdatum und die Kennnummer der entsprechenden Charge vermerkt sind.

Die verpackten Chargen werden stichprobenartig einer organoleptischen Untersuchung unterzogen und gegebenenfalls einer analytischen Untersuchung.

4.5. Herstellungsverfahren: Die Zwiebeln müssen innerhalb des unter Punkt 4.3. definierten geografischen Gebiets gesät, erzeugt und verpackt worden sein.

#### Saatgut

Das Saatgut stammt aus Knollen der Spezies „*Allium cepa* L.“, die repräsentativ für die traditionelle milde Zwiebelsorte in den Cévennen sind:

- Blätter mit aufrechtem Wuchs, grün-bläuliche und mäßig grüngräuliche Farbe;
- große, abgerundete bis rautenförmige Knolle, dicke Schichten mit feiner Haut, weißes, durchschnittlich festes Fleisch und perlmuttweiße bis kupferfarbene trockene äußere Schale;
- durchschnittliche Reifezeit;
- Gehalt an Trockenmasse unter 10 %.

Das Saatgut, das dem oben definierten Sortentyp entspricht, stammt von den registrierten Sorten CénoI und Toli oder wird in den Betrieben selber erzeugt.

#### Anbauverfahren

Die Anbaupraktiken müssen dazu beitragen, eine lange haltbare Zwiebel mit regelmäßigem Durchmesser zu erzeugen, welche dem oben definierten Sortentyp entspricht.

Die Aussaat erfolgt in der Zeit vom 1. Januar bis zum 15. März auf Anzuchtbeeten. Die maximale Pflanzdichte beträgt 1 200 Pflanzen pro m<sup>2</sup>.

Das Pikieren erfolgt von Hand in der Zeit vom 15. April bis zum 10. Juni, wenn die Setzlinge ein Stadium erreicht haben, in dem sie drei bis vier Blätter tragen. Die Pflanzdichte ist auf 80 Pflanzen pro m<sup>2</sup> beschränkt.

Die Wässerung muss regelmäßig und in geringen Mengen erfolgen, bis die Blätter beginnen, sich umzulegen.

Bei der sachgerechten Düngung müssen bevorzugt organische Düngemittel zum Einsatz kommen. Die Düngung mit mineralischem Stickstoff muss in mehreren Schritten und spätestens einen Monat vor der Ernte erfolgen.

Der Einsatz von Keimhemmern ist untersagt.

Das Anheben und Ernten der Zwiebeln erfolgt per Hand.

Die Ernte liegt in der Zeit von August bis September und setzt dann ein, wenn sich 50 % der Blätter umgelegt haben.

Der Anbauertrag pro bebauter Parzelle darf nicht über 100 Tonnen pro Hektar liegen.

Nach der Ernte müssen die Zwiebeln getrocknet werden. Das Trocknen erfolgt auf der Parzelle, in einer Trockenanlage oder durch Kombination beider Methoden.

Die Aufbewahrung der Zwiebeln erfolgt in einem trockenen, belüfteten Raum oder in einem Kühlraum.

Nach dem Trocknen werden die Wurzeln abgeschnitten und die äußeren Schalen, die beschädigt sind oder sich leicht ablösen lassen, entfernt, damit die Zwiebel glatt und glänzend aussieht. Der Zwiebelkuchen muss sich trocken anfühlen.

Das Verpacken muss zur Wahrung der Qualität im geografischen Gebiet erfolgen. Die Zwiebeln werden vom Erzeuger verpackt oder an einen Verpackungsbetrieb geliefert. Durch das Verpacken im geografischen Gebiet kann eine übermäßige Beanspruchung vermieden werden, die Eigenschaften der Zwiebel können bewahrt werden und sie wird nicht beschädigt. Dies gilt vor allem für die feinen und transparenten äußeren Schalen, die sehr empfindlich sind. Zwiebeln, die nach dem 15. Mai des Jahres, das auf die Ernte folgt, verpackt werden, kommen nicht mehr in den Genuss der Ursprungsbezeichnung „Oignon Doux des Cévennes“. Die organoleptische Untersuchung und die analytische Untersuchung mit denen gewährleistet werden kann, dass die Zwiebeln dem organoleptischen Profil entsprechen, werden stichprobenartig an verpackten Chargen durchgeführt.

Die Zwiebeln müssen in ihrer Originalverpackung vermarktet werden, die ausschließlich für die Bezeichnung „Oignon Doux des Cévennes“ verwendet wird. Mit der Vermarktung darf nicht vor dem 1. August des Erntejahres begonnen werden.

- 4.6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet: Der Südhang der Cévennes ist abgesehen von der extensiven Tierhaltung für die Landwirtschaft relativ ungeeignet und zwang die Menschen zu einer sinnvollen Planung, um sich selbst mit Nahrungsmitteln versorgen zu können. Trotz der Beschränkungen durch die Natur machten die Bauern der Cévennes von diesem Raum für den Anbau von Nahrungsmitteln Gebrauch. Die bestellbaren Flächen nutzten sie so intensiv wie möglich und schufen neue, indem sie entlang den Höhenlinien Terrassen anlegten, die von Trockenmauern gestützt und durch Gravitationsbewässerung mit Wasser versorgt wurden, das Gebirgsbächen im Oberlauf über einen Kanal entnommen wurde. Diese Terrassen werden traditionell „cèbières“ genannt.

Andererseits gab man aufgrund der klimatischen Gegebenheiten Kulturen den Vorzug, die geerntet werden können, bevor die Regenfälle um die Tag-und-Nacht-Gleiche einsetzen.

Die milde Zwiebel ist eine traditionelle Gemüsesorte, die Teil des kulturellen Erbes der Region und ihrer Bewohner ist.

Das errichtete Produktionssystem basiert auf folgenden Faktoren:

- unebenes Relief mit steilen Hängen. Die Terrassierung von etwas tieferen Abschwemmungszonen ermöglichte die Nutzung des Reliefs und den Schutz des Bodens gegen Erosion. Das zerklüftete Relief ist eine der wesentlichen Erklärungen für den Fortbestand der Terrassen. Noch heute sind die alten Terrassen um Dörfer und Weiler bevorzugte Zwiebel-Anbauflächen;

- leichte, filternde Böden, die für Parasiten ungünstig sind, und Lagen mit geringer Pflanzenschutz-Belastung. Durch die Bodenbeschaffenheit und das sehr gesunde Mikroklima ist ein Fruchtwechsel nicht erforderlich und auf einigen Terrassen werden bereits seit mehr als 50 Jahren ohne Unterbrechung Zwiebeln angebaut;
- mediterranes Klima mit ausgeprägter Trockenheit im Sommer und zeitweise starken Regenfällen. Die Temperaturen und die Sonneneinstrahlung auf den stark exponierten Hängen ermöglichen einen relativ kurzen Erntezyklus, der zeitig im Frühjahr beginnt. Dies begünstigt eine Ernte, die früh genug erfolgt, um die Zwiebeln vor dem Herbstregen auf dem Feld trocknen zu lassen;
- eine eng mit den Bedingungen der Umgebung verbundene Art des Anbaus: kleine Parzellen, keine Möglichkeit für eine Mechanisierung. Der technische Ablauf hat sich daher an die natürlichen Gegebenheiten angepasst. Dies zeigt sich insbesondere am Pikieren von Hand bei hoher Dichte sowie an der Ernte, die durch Anheben per Hand erfolgt.

Bei der Auswahl der Sorte folgte man ebenfalls dem Grundsatz, Anbau und Umgebung aufeinander abzustimmen. Die Erzeuger haben im Laufe der Jahre ein Pflanzenmaterial ausgewählt, das im Hinblick auf den Vegetationszyklus, die Konservierung, aber auch im Hinblick auf Geschmack und Genuss zu den lokalen Bedingungen passt.

Die gesamten Eigenschaften der natürlichen Umgebung waren für die Entwicklung der Zwiebel besonders günstig und das Know-how der Cevennen-Bauern äußerte sich auf mehreren Ebenen. Sie veränderten die natürliche Umgebung, damit sie für den Anbau dieses Erzeugnisses geeignet ist und sie verbesserten die Pflanze durch Selektion, um von den Eigenschaften der Umgebung profitieren zu können.

#### 4.7. Kontrollstelle:

Name: Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)  
Anschrift: 51, rue d'Anjou  
F-75008 Paris  
Tel.: (33) 153 89 80 00  
Fax: (33) 142 25 57 97  
E-Mail: info@inao.gouv.fr

Name: D.G.C.C.R.F.  
Anschrift: 59, bd Vincent Auriol  
F-75703 Paris Cedex 13  
Tel.: (33) 144 87 17 17  
Fax: (33) 144 97 30 37  
E-Mail: C3@dgccrf.finances.gouv.fr

#### 4.8. Etikettierung: An jeder Zwiebelverpackung ist ein Etikett angebracht, das mindestens die folgenden Angaben enthält:

- Name der Ursprungsbezeichnung;
  - Nennung des Begriffs „appellation d'origine contrôlée“ oder „AOC“, der unmittelbar vor oder hinter dem Namen der Ursprungsbezeichnung erscheinen muss, ohne dass dazwischen weitere Angaben vermerkt sind;
  - Name des Verpackers;
  - Verpackungsdatum;
  - Kennnummer der entsprechenden Charge.
-