

V

(Oznamy)

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2015/C 218/06)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Echalote d'Anjou“

EÚ č.: FR-PGI-0005-01253 – 25.8.2014

CHOP () CHZO (X)

1. **Názov**

„Echalote d'Anjou“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Echalote d'Anjou“ je jednoklíčnolistová rastlina patriaca do čeľade *Liliaceae*, rodu *Allium*, druhu *cepa* a výhradne do skupiny *aggregatum*.

Ide o „tradičnú“ ružovkastú šalotku (z vegetatívneho rozmnožovania), dlhého odrodového typu Jersey, ktorá sa predáva čerstvá.

„Echalote d'Anjou“ sa získava z odrôd zapísaných do zoznamu odrôd uznaných konzorciom, ktoré ho aj aktualizuje. Zapísanie novej odrody sa riadi postupom, ktorý umožňuje overiť technické kritériá (najmä: výnosnosť, mieru rozdelenia, trvanlivosť, metódy pestovania, schopnosť adaptácie na prostredie, odolnosť proti patogénom, výživové požiadavky, mieru odpadu, schopnosť mechanizácie, zber, prepravu na stanici reťazcov), ale aj hlavné charakteristiky „Echalote d'Anjou“ (veľkosť, tvar, vzhľad, dĺžka, farba sukníc, obsah sušiny).

Zoznam povolených odrôd sa po každej zmene distribuuje výrobcom, ako aj kontrolnému subjektu a príslušným dozorným orgánom.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Fyzikálne vlastnosti

- a) Cibule musia byť: pevné a kompaktné, bez dutých alebo tvrdých stoniek, prakticky bez koreňových trsov. Nasledujúce menšie nedostatky sú však povolené, pokiaľ neovplyvňujú celkový vzhľad plodiny, jej kvalitu, trvanlivosť a obchodnú úpravu: menšie nedostatky tvaru, menšie praskliny vrchných šupiek, ak je dužina chránená.
- b) Tvar: „Echalote d'Anjou“ má pravidelný, mierne pretiahnutý a úzky tvar, veľkosť 20 – 55 mm a pomer výška/priemerný priemer (*) viac ako 1,2.
(*) Priemerný priemer = (veľký priečný priemer + malý priečný priemer)/2.
- c) Suknice cibúľ sú tenké a lesklé, s jasným červenožltým až bledožltým sfarbením s čoraz výraznejším medeným odtieňom podľa stupňa ich zrelosti, sušenia a dĺžky skladovania pred odoslaním.

Chemické vlastnosti

Vysoký obsah sušiny 16 % alebo viac.

Organoleptické vlastnosti

„Echalote d'Anjou“ sa vyznačuje týmito organoleptickými vlastnosťami: je pevná na dotyk, jej dužina je ružovkastej farby a mäkká. Má originálnu aromatickú intenzitu s výraznou ostrou vôňou a chuťou.

Úprava výrobku

„Echalote d'Anjou“ sa predáva v dvoch variantoch:

- skorá alebo polosuchá šalotka, odosielaná na začiatku sezóny,
- šalotka na uskladnenie alebo suchá, odosielaná po celý zvyšok roka, vyznačuje sa veľmi suchým vzhľadom krčka.

3.3. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

—

3.4. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Vysádzanie cibule, zber a sušenie na poli sa vykonávajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.5. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Prvé skladovanie, príprava, triedenie, konečné triedenie podľa veľkosti a schválenie „Echalote d'Anjou“ sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti.

Tieto úkony umožňujú overiť fyzikálne a chemické vlastnosti a vlastnosti obchodnej úpravy, a tým zachovať jej špecifické vlastnosti.

Skúsenosti a znalosti prevádzkovateľov pri vykonávaní týchto úkonov sa riadia riadne ustáleným postupom striedania manuálnej práce pri príprave, triedení a potom konečnom triedení podľa veľkosti pred konečným schválením. Umožňuje optimálnu prípravu šalotky na lepšie riadenie sušenia výrobkov v závislosti od šarží určených na predaj alebo na vývoz, a to počas celého roka. Tieto skúsenosti a znalosti sú dopĺňujúcou zárukou kvality a zachovania vlastností „Echalote d'Anjou“, ktoré sú účinne zaručené, ak sa tieto činnosti vykonávajú v zemepisnej oblasti výroby.

„Echalote d'Anjou“ sa uvádza na trh po celý rok v sieťkach s hmotnosťou 250 g – 20 kg, pričom výrobok je viditeľný cez oká, alebo v baleniach s hmotnosťou 5 – 15 kg s ochranou.

3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Každé balenie, balík alebo spotrebiteľské predajné jednotky sú označené týmito informáciami:

- názov CHZO „Echalote d'Anjou“,
- obchodná trieda,
- certifikačný orgán,
- dátum balenia, s dodatočným označením:
 - „Minimálna trvanlivosť do mesiaca“ (v prípade skorej šalotky),
 - „Minimálna trvanlivosť do dvoch mesiacov“ (v prípade trvanlivej šalotky).

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť sa rozprestiera na území týchto obcí v departemente Maine-et-Loire (49):

obce 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, Saulgé-l'Hôpital.

Kantón Allonnes okrem obce Breille-les-Pins, kantón Angers-Trélazé okrem obcí Angers a Trélazé, celé kantóny Beaufort-en-Vallée, Gennes, Saumur nord a Saumur sud.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť produkcie „Echalote d'Anjou“ sa nachádza na vonkajšej strane Parížskej panvy, z východu na západ ňou prechádza údolie rieky Loire, kde prevažujú naplaveniny a ílovito-vápencové usadeniny. Pôda je pomerne ľahká a jemne zrnitá; v podloží sa nachádzajú značné zásoby vody.

Podnebie v Anjou je oceánskeho typu. Vo francúzštine sa na jeho vymedzenie často používa bežný výraz „douceur angevine“ (anjoušká miernosť). Vyznačuje sa miernymi teplotami, malými teplotnými výkyvmi počas roka (približne 15 °C), pravidelnými a miernymi zrážkami (približne 650 mm) a slabými vetrami. V diele „Statistique horticole du Maine-et-Loire“ (Štatistické údaje o záhradníctve v Maine-et-Loire) z roku 1842 sa v komisionálnej správe uvádza výskyt šalotky v tomto departemente.

V roku 1962 výrobcovia v regióne Mazé vytvorili organizáciu a postupne začali rozvíjať produkciu šalotky typu Jersey.

Od rokov 1975 – 1980 pestovanie dlhej šalotky zažíva veľký rozmach. Začala sa teda čítať špecifická typológia podnikov produkujúcich šalotku z Anjou: vyznačujú sa stredne veľkou rozlohou pozemku, ktorá umožňuje pestovať priemerne tri až štyri hektáre šalotky, ktorú dopĺňajú ďalšie špecializované plodiny.

Metódy používané v súčasnosti sa zakladajú na tradičných pestovateľských zvyklostiach a postupoch, ktoré sa do veľkej miery vyznačujú využívaním pracovnej sily, ako sú: výber používaných odrôd a rozmnožovanie rastlín (systematické termoterapické máčanie), striedanie plodín, nastielanie pôdy, ručné vysádzanie a zber, sušenie na poli alebo v sklade, príprava šarží šalotky (zbavenie stonky), triedenie (vizuálna kontrola) a triedenie podľa veľkosti pred schválením, a umožňujú uvádzať na trh kvalitný výrobok počas takmer celého roka až do nasledujúceho zberu.

Špecifickosť výrobu

„Echalote d'Anjou“ sa vyznačuje najmä:

- podlhovastejším a užším tvarom ako polodlhá šalotka, čo jej dodáva lákavejší vonkajší vzhľad pre zákazníkov a spotrebiteľov; má väčšmi červenožlté a jasnejšie, ba až bledožlté odtiene, keď je vcelku,
- chemickým profilom: vysoký obsah sušiny minimálne 16 %,
- organoleptickým profilom: pevná na dotyk, s mäkkou ružovkastou dužinou, má originálnu aromatickú intenzitu s výrazne ostrou vôňou a chuťou, ktoré ju odlišujú od šalotky pestovanej v inom regióne a ktoré zvyšujú jej príťažlivosť v kuchyni,
- trvanlivosťou: zber v plnej zrelosti umožňuje skladovať ju niekoľko mesiacov vo vyhovujúcich podmienkach a zachovať veľkú pevnosť cibúľ pri minimálnej strate hmotnosti,
- pravidelným zložením: ako výsledok vegetatívneho rozmnožovania sú všetky zozbierané cibule geneticky úplne identické, čo neplatí v prípade materiálu získaného pohlavným rozmnožovaním (cibuľa kuchynská nakopená a šalotka zo sadby).

Morfológiou, textúrou a farbou sa líši od toho istého výrobku pestovaného v iných regiónoch. „Echalote d'Anjou“ má tiež veľmi dobré meno, ktoré ďaleko presahuje hranice oblasti výroby, ba dokonca aj Francúzska.

Príčinná súvislosť

Súvislosť s pôvodom „Echalote d'Anjou“ je založená na jej špecifickej kvalite a povesti.

Vymedzenie zemepisnej oblasti sa zakladá na interakcii medzi prírodnými faktormi a ľudskými faktormi, ktoré určujú osobitné vlastnosti „Echalote d'Anjou“ (predĺžený tvar, vysoký obsah sušiny, organoleptický profil, trvanlivosť a pravidelnosť) a umožňujú jej odlíšenie od iných oblastí produkcie šalotky.

Pôdy sa vyznačujú jemnou a pravidelnou zrornosťou, ktorá umožňuje ľahké a hlboké zakorenenie šalotky, a tým aj harmonický rozvoj cibule, ktorej pravidelnosť a tvar sú charakteristické.

Vysoká dostupnosť vody v zemepisnej oblasti prispieva k pravidelnému zásobovaniu plodiny vodou; mierne vyššie zrážky v máji presne zodpovedajú potrebám „Echalote d'Anjou“ počas fázy tvorby cibule.

„Anjouská miernosť“ (douceur angevine) spĺňa teplotné potreby „Echalote d'Anjou“ a umožňuje predchádzať problémom s fyziologickými popáleninami, ktoré môžu ovplyvniť jej organoleptickú kvalitu.

Osobitné vlastnosti „Echalote d'Anjou“ vyplývajú tiež zo skúseností a znalostí výrobcov pochádzajúcich zo starých miestnych postupov, ktoré siahajú do devätnásteho storočia a ktoré sa postupne organizovali a rozvíjali od 60. rokov 20. storočia.

V špecializovaných podnikoch sa výberu odrôd a rastlín vždy venovala veľká pozornosť a technický dohľad. Termoterapické máčanie pred výsadbou umožňuje chrániť cibule pred prípadným napádaním pôdnymi parazitmi.

Po náročnej príprave pôdy sa výsadba vykonáva ručne, takže je možné prispôbiť najmä hĺbku výsadby s cieľom dosiahnuť čo najharmonickejší rast „Echalote d'Anjou“. Pri ručnom zbere sa využívajú skúsenosti a znalosti výrobcov, ktorí vedú posúdiť vhodný stupeň zrelosti.

Prírodné sušenie na poli napokon umožňuje dosiahnuť vysoký podiel sušiny a skoncentrovať arómy „Echalote d'Anjou“, čím jej dodáva typickú ostrosť.

„Echalote d'Anjou“ má vo Francúzsku dobré meno, ktoré sa rozšírilo aj za francúzske hranice. Takmer 40 % súčasnej produkcie „Echalote d'Anjou“ sa totiž uvádza na trh v niektorých severných európskych štátoch a predáva sa na vývoz do Spojených štátov, Kanady a juhovýchodnej Ázie.

„Echalote d'Anjou“, organizovaná na maloobchodný predaj, oslovuje špecializovanú širokú základňu zákazníkov, ktorí už dlho veľmi oceňujú tento výrobok, najmä pre jeho pravidelnosť a pevnosť. Ľudové slávnosti, ako je slávnosť šalotky (Grande fête de l'Echalote), ktorú organizuje Bratstvo priateľov šalotky z Anjou (Confrérie des amis de l'Echalote d'Anjou) v Chemellieri, tiež prispievajú k udržiavaniu a rozvíjaniu dobrého mena tohto výrobku u širokej verejnosti.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

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