

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtevka za spremembo v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2017/C 294/08)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta<sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA/ZAŠČITENE GEOGRAFSKE OZNAČBE, KI NI MANJŠA

**Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012**

**„OIGNON DOUX DES CÉVENNES“**

**EU št.: PDO-FR-02284 – 27.1.2017**

**ZOP ( X ) ZGO ( )**

**1. Skupina vložnikov in pravni interes**

Association de Défense de l'Oignon doux des Cévennes (ADOC)  
Maison de la formation et des entreprises.  
30b, route du Pont-de-la-Croix  
30120 Le Vigan  
FRANCIJA

Telefon: +33 467827678  
E-naslov: defenseoignondoux.cevennes@wanadoo.fr

**Sestava in pravni interes:** Skupino vložnikov sestavljajo pridelovalci in izvajalci pakiranja ZOP „Oignon doux des Cévennes“, povezani v združenje, ki ga ureja zakon z dne 1. julija 1901. Zato ima pravni interes zahtevati spremembe specifikacije proizvoda.

**2. Država članica ali tretja država**

Francija

**3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša**

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu
- Metoda proizvodnje
- Povezava
- Označevanje
- Drugo (geografsko območje, povezava, kontaktni podatki skupine, nadzorni organi)

**4. Vrsta sprememb**

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

<sup>(1)</sup> UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

## 5. Spremembe

### — **Dokazilo o poreklu**

Postopek identifikacije gospodarskih subjektov, določen v poglavju „Dokazila o poreklu proizvoda z geografskega območja“ specifikacije proizvoda, je spremenjen:

- Sprememba datuma za predložitev dokumentacije vloge za identifikacijo

Datum vložitve identifikacijske izjave, ki je trenutno določen na 31. maj v letu začetka gojenja, je prestavljen na 30. november v letu pred začetkom gojenja, da se ohrani skladnost z identifikacijo parcel in sezono. To bo omogočilo tudi boljše načrtovanje pregledov na kraju samem in poenostavitev za pridelovalce.

- Sprememba prijave gojenja: dodana je „prošnja za prostovoljni izstop“

Z vključitvijo prošnje za prostovoljni izstop v to prijavo je zagotovljeno boljše posodabljanje seznama pooblaščenih gospodarskih subjektov in omogočeno redno spremljanje gospodarskih subjektov za ZOP „Oignon doux des Cévennes“.

- Sprememba prijave trženja

Da se pojasni vrsta gospodarskih subjektov, ki morajo izpolniti to prijavo, je podrobno določeno, da ta prijava zadeva samo tiste, ki proizvod tržijo, torej pridelovalce-izvajalce pakiranja (neposredna prodaja) in izvajalce pakiranja. Za besedo „pridelovalci“ je zato dodan izraz „izvajalci pakiranja“. Določba se po novem glasi: „Vsako leto pridelovalci-izvajalci pakiranja in izvajalci pakiranja do 31. maja po spravi pošljejo skupini prijavo trženja [...]“.

- Dodana je možnost organoleptičnega in analitičnega pregleda serij, pripravljenih za pakiranje

Elementi v zvezi z nadzorom proizvoda, vključeni v poglavje „Dokazila o poreklu proizvoda z geografskega območja“ specifikacije proizvoda, so spremenjeni: da bi se izboljšal organoleptični in analitični pregled proizvoda „Oignon doux des Cévennes“, je dodana možnost vzorčenja serij, pripravljenih za pakiranje, pri čemer je ohranjen nadzor nad pakiranimi serijami.

V točki 3.5 enotnega dokumenta je ta možnost upoštevana tako, da je na koncu naslednjega stavka dodano „serij, pripravljenih za pakiranje“: „Organoleptični in analitični pregled, ki zagotavlja skladnost čebule z organoleptičnim profilom, se opravi z naključnim vzorčenjem pakiranih serij ali serij, pripravljenih za pakiranje.“

### — **Metoda proizvodnje**

#### *Semena*

- Podpiranje cvetnih stebel, namenjenih pridobivanju lastnih semen

Obveznost podpiranja cvetnih stebel za pridobivanje lastnih semen je črtana. Obstajajo namreč še druge metode, ki učinkovito omogočajo, da cvetna stebela ostanejo pokončna, kot je osipavanje stebel, pri katerem se podnožje rastline obda s prstjo. Zato je ta možnost osipavanja vključena v specifikacijo proizvoda.

Stavek „Cvetna stebela je treba podpreti, preden zrastejo do polovice končne višine“ je zato nadomeščen s stavkom „Cvetna stebela se podprejo, preden zrastejo do polovice končne višine, ali osipljejo“.

#### *Potek pridelave*

- Prepoved presajanja na posejane parcele

Doslej so lahko pridelovalci presajali čebulo na parcele, ki so se isto leto uporabile za setev. Na podlagi nekajletnega tehničnega spremljanja se je izkazalo, da presajanje čebule na te parcele redno povzroča zdravstvene težave in zmanjšuje kakovost čebule (npr. krhkost listov). S takšnim presajanjem se ohranja in spodbuja razvoj tobakovega resarja (*Thrips tabaci*), vira kontaminacije sosednjih parcel. Zato je v skladu z dolgoročno vizijo trajnostnega kmetijstva in za ohranitev pridelave pomembno, da se ta praksa prepove.

Vključen je torej stavek „Prepovedano je presajanje na parcele, ki so se isto leto uporabile za setev“.

— Sprememba datuma zadnjega vnosa dušika

V veljavni specifikaciji proizvoda je navedeno, da se lahko dušik zadnjič vnese najpozneje en mesec pred spravilom. Ta določba je spremenjena tako, da je zaradi lažjega nadzora zadnji vnos dušika dovoljen najpozneje en mesec in pol po presajanju. Ker je datum presajanja evidentiran, se namreč lažje določi datum zadnjega vnosa dušika. Ta določba pridelovalcu tudi omogoča, da se ob zgodnejšem spravilu, kot je bilo načrtovano, izogne prepoznemu vnosu dušika.

— Sprememba datuma začetka spravila

Trenutna specifikacija proizvoda določa, da spravilo čebule „Oignon doux des Cévennes“ poteka avgusta in septembra. Da bi se upoštevale nedavno ugotovljene podnebne spremembe, je obdobje spravila od avgusta do septembra predstavljeno na obdobje med 20. julijem in 20. septembrom, da se omogoči zgodnejši začetek spravila v najbolj vročih letih.

Določba, v skladu s katero je treba spravilo nujno začeti, ko odpade 50 % listov, je ohranjena.

*Skladiščenje in prevoz*

— Sprememba vsebnikov za prevoz čebule v pakirnico

Zaradi tehničnega napredka pri skladiščenju in shranjevanju želijo nekateri pridelovalci v teh dveh fazah uporabljati prostornejše vsebnike, da se omeji ravnanje s proizvodom, pa tudi bolje izkoristi prostor v zgradbah in omogoči boljše shranjevanje. Nekateri pridelovalci želijo imeti po sortiranju in pripravi možnost, da svoj pridelek dostavijo v vsebnikih, večjih od 20-kilogramskih zabojev (vsebnik, ki je določen z veljavno specifikacijo proizvoda), ter želijo uporabljati paletne zabojnike, visoke do 75 cm, za največ 350 kg čebule.

Glavna skrb skupine ostaja kakovost ravnanja s čebulo. Paletni zabojniki, ki se bodo uporabljali za prevoz, so zato načrtovani tako, da se čebula ne poškoduje: dno zabojnikov je obdano s peno, robovi so manj izbočeni kot pri zabojih, ki se uporabljajo zdaj, in ker zabojniki nikoli niso napolnjeni do vrha, ni nevarnosti, da bi se zaradi naloženih vsebnikov čebula zmečkala. Tudi naprava, ki se bo uporabljala za praznjenje paletnih zabojnikov, je posebej prilagojena za zmanjšanje trkov: ko je zabojnik v napravi, se mehansko pokrije z oblazinjenim zaščitnim pokrovom po meri notranjosti zabojnika, da se prepreči razsutje. Vsi postopki so mehanski in jih ročno krmili upravljavec naprave za praznjenje paletnih zabojnikov, ki lahko postopek v vsakem trenutku ustavi. Zabojnik nagiba v smeri traku, ki vodi do naprave za sortiranje, pri čemer upravlja postopno odpiranje pokrova in tako nadzoruje enakomerno vsipanje čebule.

To pomeni tudi prednost za racionalizacijo dela ter zaščito pridelovalcev in osebja v pakirnicah: prevoz paletnih zabojnikov in ravnanje z njimi sta lažja z motoriziranim dvigalom. S tem se po eni strani zmanjša težavnost dela za pridelovalce in upravljavce v pakirnicah, ki zabojev ne dvigujejo več ročno, po drugi strani pa se zmanjša nevarnost zaradi skladovnic plastičnih zabojev na paletah, ki so veliko manj stabilne od skladovnic paletnih zabojnikov.

Kar zadeva kakovost čebule, je skupina opravila senzorične preglede čebule, ki se je pripravila in prevažala v tej vrsti vsebnika. Analiza teh senzoričnih pregledov je pokazala, da prevoz v paletnih zabojnikih ne škoduje kakovosti čebule, za katero naj bi se pridobila ZOP „Oignon doux des Cévennes“.

Tako je stavek „Čebula se v pakirnico prevaža v največ 20-kilogramskih plastičnih ali kartonastih zabojih“ nadomeščen s stavkom „Čebula se v pakirnico prevaža v vsebnikih, ki so visoki največ 75 cm in v katerih je lahko največ 350 kg čebule“.

*Pakiranje*

Da se odpravi vsaka dvomnost, je opozorjeno, da mora pakirnica stati na opredeljenem geografskem območju.

— Dodano je preverjanje kakovosti serij v pakirnicah

Da se zagotovi kakovost proizvoda po pakiranju, je uvedeno sistematično pregledovanje serij ob dospelju v pakirnice, ki se izvede v 24 urah po odpremi serij s kmetijskega gospodarstva. Rok 24 ur upošteva trenutne prakse: večina serij, ki dospe zjutraj (ali prejšnji večer), se zapakira isti dan in dostavi stranki popoldne ali najpozneje naslednji dan.

— Črtanje obveznega sistema za zapiranje embalaže

Veljavna specifikacija proizvoda določa: „Pakiranje mora biti zaprto s sistemom, ki ga, ko je enkrat odprt, ni več mogoče zapreti“. Pri prodaji na drobno te zahteve ni mogoče upoštevati. Ker se ta vrsta prodaje razvija, je predlagano črtanje te zahteve.

V točki 3.5 enotnega dokumenta je upoštevano črtanje te obveznosti.

— Poenostavitev vrste pakiranja

V stavku iz točke 3.5 enotnega dokumenta „Čebula se torej pakira v največ 12-kilogramske kartonaste škatle s plastično folijo in največ 5-kilogramske mrežice“ je črtana podrobna navedba „kartonaste škatle s plastično folijo“, da lahko gospodarski subjekti, ki nimajo opreme za ovijanje s plastično folijo, dajo proizvod na trg, zlasti za prodajo na drobno, ne da bi se poslabšala kakovost pakiranja. To črtanje je poleg tega skladno s črtanjem obveznega sistema za zapiranje embalaže.

*Označevanje*

Da bi se iz specifikacije proizvoda črtale določbe o označevanju, ki izhajajo iz splošnih predpisov, sta črtana naziv pakirnice in datum pakiranja.

To črtanje je upoštevano v točki 3.6 enotnega dokumenta.

*Drugo*

— Geografsko območje

Geografsko območje ni spremenjeno; sprememba se nanaša na postopek identifikacije parcel iz poglavja „Geografsko območje“ specifikacije proizvoda.

Da bi se olajšal postopek identifikacije parcel, se vloge za identifikacijo parcel, ki jih morajo pridelovalci v skladu z veljavno specifikacijo poslati inštitutu INAO, naslovijo na skupino, da jih ta v enotni mapi posreduje službam inštituta INAO.

Poleg tega je bil zaradi prilagoditve roka za ta postopek gojitvenemu koledarju (setev se lahko začne že 1. januarja) skrajni rok za vložitev vlog za identifikacijo parcel spremenjen in prestavljen z 31. decembra na 31. maj v letu pred začetkom gojenja na novih parcelah.

— Povezava

Besedilo povezave je bilo strnjeno. Pomenskih sprememb ni bilo. Povezava, navedena v enotnem dokumentu, ni spremenjena.

— Posodobitev kontaktnih podatkov skupine vložnikov

Navedba telefaksa je bila črtana.

— Nadzorni organi

Kontaktne podatki nadzornega organa so bili nadomeščeni s kontaktnimi podatki organov, pristojnih na področju nadzora: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) (nacionalni inštitut za poreklo in kakovost) in Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) (generalni direktorat za konkurenco, varstvo potrošnikov in preprečevanje goljufij). Namen te spremembe je izogniti se spreminjanju specifikacije proizvoda v primeru spremembe nadzornega organa.

ENOTNI DOKUMENT

„OIGNON DOUX DES CÉVENNES“

EU št.: PDO-FR-02284 – 27.1.2017

ZOP (X) ZGO ( )

1. Ime

„Oignon doux des Cévennes“

## 2. Država članica ali tretja država

Francija

## 3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

### 3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

### 3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Označba porekla „Oignon doux des Cévennes“ je čebula za shranjevanje, ki se prideluje na zemljiščih, oblikovanih v terase; je bisernate do bakrene barve, s čebulico okrogle do rombasto oblike, svetleča, s tankimi in prosojnimi listi. Luskolisti so debeli, njihovo meso je belo, srednje trdno in sočno. Vsebnost suhe snovi je nižja od 10 %. Surova čebula ima hrustljivo, sočno in sladko meso, ki ni pekoče in grenko, ima pa nežno in uravnoteženo aromo. Kuhana čebula ohrani svetlečo barvo in postane prosojna, v ustih je voljna, sočna in sladka brez grenkobe, njena aroma spominja na kostanj in žar.

Čebula, pakirana po 15. maju v letu, ki sledi letu spravila, ni upravičena do označbe porekla „Oignon Doux des Cévennes“. Čebula se trži v originalni embalaži, ki se uporablja izključno za to označbo. Trženje se ne sme začeti pred 1. avgustom v letu spravila čebule.

### 3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

—

### 3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Čebula mora biti posejana in pridelana na opredeljenem geografskem območju.

### 3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Pakiranje poteka na geografskem območju, opredeljenem v točki 4 tega enotnega dokumenta, v pakirnicah, evidentiranih pri skupini vložnikov. Čebula se torej pakira v največ 12-kilogramsko embalažo in največ 5-kilogramske mrežice.

Pakiranje mora potekati na geografskem območju, da se ohrani kakovost.

Čebulo pakira pridelovalec ali jo dostavi pakirnici. S pakiranjem na opredeljenem območju se preprečijo čezmerni posegi v čebulo, tako da se ohranijo lastnosti čebule, zlasti zelo občutljivi nežni in prosojni listi, in na čebuli ne nastane nobena sprememba. Organoleptični in analitični pregled, ki zagotavlja skladnost čebule z organoleptičnim profilom, se opravi z naključnim vzorčenjem pakiranih serij ali serij, pripravljenih za pakiranje.

### 3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Poleg obveznih navedb, ki jih zahteva zakonodaja o označevanju in predstavitvi živil, je pri označevanju čebule z označbo porekla „Oignon doux des Cévennes“ treba navesti še naslednje:

v istem vidnem polju in na isti etiketi:

- ime označbe porekla „Oignon doux des Cévennes“, izpisano z vsaj tako velikimi črkami, kot so največje črke na etiketi,
- navedbo „ZOP“ in/ali „zaščitena označba porekla“ tik pred imenom označbe ali tik za njim, brez vmesnih navedb,
- simbol ZOP Evropske unije,
- posebno identifikacijsko številko, ki jo sestavljata kodni oznaki pridelovalca in parcele. Pri največ 5-kilogramskem pakiranju jo lahko nadomesti kodna oznaka za serije, dostavljene v določenem dnevu.

#### 4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje pridelave označbe porekla „Oignon doux des Cévennes“ vključuje ozemlje naslednjih 32 občin v departmaju Gard:

Arphy; Arre; Arrigas; Aulas; Aumessas; Avèze; Bez-et-Esaron; Bréau-et-Salagosse; Cognaç; 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.

#### 5. Povezava z geografskim območjem

##### *Posebnosti geografskega območja*

Območje označbe porekla „Oignon doux des Cévennes“, na katerem prevladujejo granitne kamnine in skrilavci, leži na jugovzhodnem robu Centralnega masiva, natančneje na pobočjih masiva Aigoual (1 565 m). Podnebje je sredozemsko z izrazito poletno sušo, obilnimi jesenskimi padavinami in zmernejšimi spomladanskimi padavinami; povprečna količina padavin je 1 500 mm. Tudi temperaturna nihanja so izrazita, od pripekanja sonca poleti do dokaj hladnega obdobja od jeseni do pomladi, med katerim občasno tudi sneži; povprečne letne temperature so od 12 do 13 °C.

V razgibanem reliefu Sevenov si sledijo grebeni in zaprte doline s severozahodno ali jugovzhodno lego. Na teh strmih pobočjih nastajajo veliki podnebni kontrasti – močno deževje ob enakonočju pospešuje erozijo in narasle vode so včasih prav uničujoče. Sevnski kmetje so, da bi obvladali ta relief, na pobočjih uredili terase in izkoristili območja z nekoliko globljimi naplavinami ter velike površine ogradili s kamnitimi ograjami, ki so del sevnske krajine.

##### *Posebnosti proizvoda*

Čebula „Oignon doux des Cévennes“ zaradi svojih organoleptičnih posebnosti uživa regionalen in nacionalen ugled; je namreč sladka, ni ne pekoča ne grenka, in ker je sočna, ima prijetno teksturo, ne glede na to, ali je surova ali kuhana.

Poleg tega je vizualno prepoznavna in cenjena zaradi okrogle do rombaste oblike, svetlečega videza, biserno bele in včasih bakrene barve ter tankih in prosojnih listov.

Kljub nizki vsebnosti suhe snovi (manj kot 10 %) se ohrani vse do konca zime.

##### *Vzročna povezava*

„Oignon doux des Cévennes“, ki se prideluje na južnih pobočjih Centralnega masiva, je izvirna in posebna čebula, tako zaradi načina pridelave kot zaradi fizikalnih posebnosti in okusa.

V tem posebnem okolju so ljudje znali urediti teren, da bi izkoristili njegove prednosti, ter izbrati prilagojeno sorto in razviti tehnike pridelave, da bi izpostavili vrednost tega svojstvenega proizvoda.

Naravne omejitve geografskega območja – malo ravnih površin in škoda zaradi erozije – so kmete spodbudile k taki ureditvi prostora, da so povečali njegovo vrednost. Urejanje teras, ki so se namakale s pomočjo gravitacije iz posebnih namakalnih kanalov (*béal*), v katere je bila speljana voda iz višje ležečih hudournikov, se je zelo razmahnilo v 18. stoletju in omogočilo povečanje sicer skromnih obdelovalnih površin in s tem hrano za številno prebivalstvo, obenem pa je tla zaščitilo pred erozijo.

Na namakanih terasah z najboljšo lego, ki so ležale sredi pobočja in blizu zaselkov, so gojili zelenjavo. Tla iz razgrajenih granitnih kamnin in skrilavcev so kislá, peščena, odcedna, z malo ilovice in pogosto pognojena z gnojem ovac in koz z bližnjih posestev. Pridelava sladke čebule je bila prvotno namenjena za prehrano, potem pa se je razvila v pravo kmetijsko proizvodnjo. Parcele, na katerih so od nekdaj pridelovali čebulo, včasih več kot 50 let, so poimenovali „Cébières“.

Ta tradicionalna sorta, ki so jo številne generacije pridelovalcev ohranjale in izboljševale njen videz, sladek okus in primernost za shranjevanje, je dobro prilagojena lokalnemu podnebjju, saj raste, ko so dnevi dolgi. Seje se januarja na parcelah z najboljšo lego, da se izkoristi spomladanska otoplitev, potem pa se ročno presaja in redno namaka. Čebulice se spravijo konec poletja pred deževno dobo ob septembrskem enakonočju, da se posušijo na njivi in shranijo v dobrih sanitarnih razmerah.

Pridelovalne prakse in naravno okolje na več načinov vplivajo na značilnosti čebule. S sejanjem na najboljših parcelah se hitro vzgojijo močne rastline. Natančno ročno presajanje omogoča optimizacijo gostote nasadov, tako da se pridelajo dovolj velike čebulice enotnega videza brez ravnih ploskev. Nizka vsebnost ilovice v tleh ugodno vpliva na sladek okus čebule, vendar peščena sestava tal zadrži le majhno zalogo vode. Zato je poleti nujno namakanje v majhnih, a rednih količinah, s čimer se preprečijo nepotrebne izgube vode in zlasti vodni stres rastlin ter nastanek grenkega in pekočega okusa, zagotovi pa se sočnost luskolistov. Nazadnje izbira parcel s severovzhodno ali jugozahodno lego in izogibanje vlažnim parcelam v dolini omogočata, da se čebula prideluje samo na parcelah z ugodno mikroklimo. Zato je zgodnejša in je manj izpostavljena boleznim, kar znižuje vložke in izboljšuje primernost proizvoda za shranjevanje.

Vsi ti naravni dejavniki geografskega območja so skupaj s pridelovalnimi praksami ljudi, ki so znali izkoristiti možnosti tega okolja, omogočili, da so prišle do polnega izraza vse izvirne značilnosti čebule „Oignon doux des Cévennes“.

### **Sklic na objavo specifikacije**

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-2d5ebdde-8e40-4f43-8e99-92aed84216dd/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-2d5ebdde-8e40-4f43-8e99-92aed84216dd/telechargement)

---