

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 686/2013**z dnia 16 lipca 2013 r.****zatwierdzające nieznaczną zmianę specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Oignon doux des Cévennes (ChNP)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 53 ust. 2 akapit drugi,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 53 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja rozpatrzyła wniosek Francji o zatwierdzenie zmiany elementów specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Oignon doux des Cévennes” zarejestrowanej na podstawie rozporządzenia Komisji (WE) nr 723/2008⁽²⁾.
- (2) Wniosek ma na celu wprowadzenie zmian w specyfikacji przez doprecyzowanie opisu produktu, obszaru geograficznego, dowodu pochodzenia, metody produkcji, etykietowania, wymogów krajowych, pakowania i danych adresowych grupy składającej wniosek.

- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z tym, że jest to zmiana nieznaczną w rozumieniu art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 50–52 wymienionego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Oignon doux des Cévennes” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Skonsolidowany jednolity dokument zawierający główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

*Artykuł 3*Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 16 lipca 2013 r.

W imieniu Komisji,
za Przewodniczącego,
Dacian CIOLOȘ
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Dz.U. L 198 z 26.7.2008, s. 28.

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Oignon doux des Cévennes” zatwierdza się następujące zmiany:

— Opis produktu

Skreślenie odniesienia do „dużej” bulwy, którego nie było w przepisach krajowych zawierających definicję produktu objętego ChNP z 2003 r.: specyfikacja produktu objętego nazwą nie obejmuje szczególnych przepisów dotyczących rozmiarów cebuli. W przepisach krajowych z 2003 r. zawierających specyfikację produktu objętego ChNP nie przewidziano szczególnych przepisów dotyczących rozmiarów cebuli. Odniesienie do „dużej bulwy” było elementem opisu odmiany produktu objętego ChNP (zob. art. 4 dekretu z dnia 14 października 2003 r.) a nie pojedynczej cebuli. Nie przewidziano zatem przepisów mających na celu określenie dopuszczalnych rozmiarów produktu objętego ChNP.

Opis produktu objętego ChNP dotyczy innych kryteriów wyglądu, wykorzystywanych przy ocenie właściwości organoleptycznych, której poddaje się cebulę: barwy, kształtu bulwy, tego czy jest błyszcząca, grubości i przezroczystości jej łusek.

Ponadto, jak podkreślono w punkcie „związek z obszarem geograficznym”, prowadzona przez rolników selekcja, która umożliwiła uzyskanie materiału roślinnego dostosowanego do warunków lokalnych, prowadzona była w oparciu o inne kryteria, a mianowicie: odporność na przechowywanie, cykl wegetacyjny dostosowany do warunków lokalnych oraz smak cebuli. Wielkość bulwy nie stanowi cechy charakterystycznej produktu objętego ChNP.

— Obszar geograficzny

Dodanie procedury identyfikacji działek, przewidzianej w przepisach krajowych dotyczących ChNP.

— Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego

Nagłówek uzupełniono o przepisy dotyczące kontroli i gwarancji pochodzenia oraz identyfikowalności produktu objętego nazwą. Przepisy te uległy zmianie po reformie systemu kontroli francuskich chronionych nazw pochodzenia.

— Metoda produkcji

Zmiany związane z włączeniem do specyfikacji przepisów przewidzianych w krajowych aktach prawnych zawierających definicję produktu objętego ChNP.

Nasiona: wprowadzono przepisy dotyczące wykorzystywania nasion produkowanych w gospodarstwach rolnych, przewidziane w krajowych aktach prawnych zawierających definicję produktu objętego ChNP.

Nawożenie: wprowadzono przepisy dotyczące zastosowania nawozów azotowych (ograniczone do maksymalnie 100 jednostek azotu na hektar i jednorazowego stosowania maksymalnie dawki 50 jednostek), przewidziane w krajowych aktach prawnych zawierających definicję produktu objętego ChNP.

Zbiór: sprecyzowano warunki dotyczące rozpoczynania zbiorów: gdy 50 % roślin ma złamany szczyptior.

Wydajność: wprowadzono definicję działki rolnej przeznaczonej do uprawy.

— Etykietowanie

Wprowadzono kod dla podmiotów pakujących w celu grupowania partii dostarczonych jednego dnia. Wprowadzona zmiana ma na celu uzupełnienie numeracji pakowanych partii: w przypadku stosowania opakowań poniżej 5 kg wprowadzono możliwość zastąpienia numeru identyfikacyjnego łączącego identyfikację producenta z identyfikacją działki, numerem identyfikacyjnym wspólnym dla wszystkich partii dostarczonych jednego dnia. W praktyce siatki cebuli o masie poniżej 5 kg zawierają często cebulę pochodzącą od różnych producentów, co wymaga od zakładu pakującego specjalnego identyfikowania tych partii. Zmiana ta nie utrudnia jednak identyfikowalności łańcucha produkcji gdyż umożliwia ją rejestracja dostaw oraz odpowiadających im numerów partii (rejstry produktów wchodzących i wychodzących, o których mowa w pkt IV.1 specyfikacji produktu).

Wprowadzono obowiązek umieszczenia symbolu ChNP Unii Europejskiej i wyrażenia „appellation d'origine protégée” lub „AOP” zamiast określeń krajowych;

— Wymogi krajowe

Wymogi krajowe uzupełnia się o tabelę głównych punktów podlegających kontroli oraz metodę oceny zgodnie z francuskimi przepisami krajowymi.

— Pozostałe

Wprowadzono przepisy dotyczące pakowania (warunki transportu) oraz zmieniono maksymalną dopuszczalną masę kartonów z 10 na 12 kg. Łuski „Oignon doux des Cévennes” są delikatne i wrażliwe i doświadczenie wykazało, że przy mniejszych rozmiarach bulw napełnianie kartonów do maksymalnej masy 10 kg nie daje zadowalających

wyników. W odniesieniu do produktu o mniejszych rozmiarach bulw stwierdzono, że przy stosowaniu kartonów jednego rozmiaru i maksymalnej dopuszczalnej masy 10 kg, niemożliwe jest właściwe (tj. całkowite) napełnienie opakowania. Powstały w związku z tym luz między bulwami cebuli zwiększa ryzyko uderzeń, a co za tym idzie ryzyko uszkodzenia produktu. Zwiększenie maksymalnej dopuszczalnej masy kartonów do 12 kg prowadzi do ich szczelniejszego wypełnienia, unieruchamiając tym samym bulwy cebuli „Oignon doux des Cévennes”. Zmiana ta przyczynia się więc do unikania uderzeń i zmniejszenia ryzyka uszkodzenia podczas licznych manipulacji.

Dokonano aktualizacji danych grupy producentów składającej wniosek.

ZAŁĄCZNIK II

SKONSOLIDOWANY JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾

„OIGNON DOUX DES CÉVENNES”

Nr WE: FR-PDO-0105-0314-17.10.2011

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa**

„Oignon doux des Cévennes”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

Produkt objęty nazwą pochodzenia „Oignon doux des Cévennes” to cebula nadająca się do przechowywania, uprawiana na tarasach, o barwie białoperłowej do białomiedzianej, mająca kształt bulwy o formie zaokrąglonej lub przypominającej romb, błyszcząca, pokryta cienkimi i przezroczystymi łuskami. Pochwy liściowe są grube, o białym, dość twardym i soczystym miąższu. Zawartość suchej masy nie przekracza 10 %. Spożywana na surowo, cebula ta wyróżnia się chrupiącym miąższem, brakiem pikantnego i gorzkiego posmaku, a jej aromat jest delikatny i zrównoważony. Po ugotowaniu cebula zachowuje błyszczący wygląd, staje się przezroczysta, aksamitna, soczysta i słodkawa w smaku, bez gorzkiego posmaku, a jej zapach przypomina zapach pieczonego kasztana jadalnego.

Cebule pakowane po dniu 15 maja roku następującego po roku, w którym odbył się zbiór nie mogą być objęte chronioną nazwą pochodzenia „Oignon doux des Cévennes”. Cebula musi być wprowadzona do obrotu w oryginalnym opakowaniu, stosowanym wyłącznie do pakowania cebuli objętej chronioną nazwą pochodzenia. Wprowadzenie do obrotu nie może nastąpić przed dniem 1 sierpnia roku, w którym nastąpił zbiór.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Cebula musi być siana i uprawiana na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

Pakowanie odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym określonym w pkt 4 niniejszego jednolitego dokumentu. Ma ono miejsce w zakładach pakujących wyznaczonych przez grupę producentów. Należy stosować taki rodzaj opakowań, który zawiera zabezpieczenia uniemożliwiające ponowne zamknięcie raz otwartego opakowania. Cebula pakowana jest więc w opakowania z kartonu z osłonką z plastikowej folii, o maksymalnej masie 12 kg, albo w siatki, których maksymalna masa wynosi 5 kg.

Ze względu na chęć zachowania jakości cebuli jej pakowanie musi odbywać się w obszarze geograficznym produkcji.

Cebule są pakowane na miejscu u producenta lub dostarczane do zakładu pakującego. Pakowanie w obszarze geograficznym produkcji pozwala uniknąć uszkodzenia cebuli i nadmiaru czynności manipulacyjnych, co pozwala na zachowanie cech charakterystycznych cebuli, w szczególności cienkich, przezroczystych i bardzo delikatnych łusek. Badanie organoleptyczne i analityczne, zapewniające zgodność cebuli z jej standardem organoleptycznym, przeprowadza się losowo na opakowanych partiach.

⁽¹⁾ Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Każde opakowanie cebuli, która ma zostać objęta nazwą pochodzenia, musi być opatrzone etykietą zawierającą przynajmniej:

- nazwę pochodzenia „Oignon doux des Cévennes”, wydrukowaną czcionką o wielkości co najmniej równej największej czcionce użytej na etykiecie,
- wzmiankę „AOP” lub „appellation d'origine protégée”, umieszczoną bezpośrednio przed chronioną nazwą pochodzenia lub za nią, bez żadnych zapisów pośrednich,
- symbol ChNP Unii Europejskiej,
- nazwę zakładu pakującego,
- datę pakowania,
- niepowtarzalny numer identyfikacyjny.

Numer identyfikacyjny odpowiada kodowi producenta, któremu towarzyszy następujący po nim kod działki. Na opakowaniach o maksymalnej masie do 5 kg można go zastąpić kodem wspólnym dla wszystkich dostaw danego dnia.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji produktu objętego nazwą pochodzenia „Oignon doux des Cévennes” obejmuje następujące 32 gminy departamentu Gard:

Arphy; Arre; Arrigas; Aulas; Aumessas; Avèze; Bez-et-Esparon; Bréau-et-Salagosse; Colognac; 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; Vigan.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar produkcji produktu objętego nazwą pochodzenia „Oignon doux des Cévennes” rozciąga się głównie na skałach granitowych i łupkowych, na południowo-wschodnim obrzeżu Masywu Centralnego, a w szczególności na zboczach masywu Aigoual (1 565 m n.p.m.). Klimat typu śródziemnomorskiego, charakteryzuje się wyraźnym okresem suszy letniej i obfitymi opadami jesienią, oraz – w mniejszym stopniu – wiosną, przy czym średnia roczna opadów wynosi ok. 1 500 mm. Również temperatury są mocno zróżnicowane w związku z dużym nasłonecznieniem latem i niskimi temperaturami od jesieni do wiosny, kiedy to występują nawet opady śniegu. Średnia roczna temperatur wynosi 12–13 °C.

Bardzo zróżnicowana rzeźba terenu w Sewenach charakteryzuje się występującymi na przemian wąskimi, ostrymi grzbietami górskimi i głębokimi dolinami rzecznyymi w kształcie litery V, nachylonymi w kierunku północno-zachodnim. Na tych stromych zboczach różnice warunków pogodowych związane z orientacją zbocza są znaczące, a gwałtowne opady deszczu w okresie równonocy intensyfikują erozję, powodując nieraz niszczące powodzie. Aby zapanować nad rzeźbą terenu miejscowi rolnicy stworzyli na zboczach tarasy, w szczególności na obszarach, gdzie przekrój koluwalny jest nieco głębszy, zabezpieczając duże powierzchnie murami z kamienia bez zaprawy, które stanowią nieodłączny element krajobrazu Sewenów.

5.2. Specyfika produktu

„Oignon doux des Cévennes” charakteryzuje się szczególnymi walorami organoleptycznymi, którym zawdzięcza swą regionalną, a nawet krajową renomę; cebula ta wyróżnia się bardzo łagodnym smakiem, bez gorzkiej i pikantnej nuty, jest bardzo soczysta, co nadaje jej bardzo przyjemną teksturę przy spożyciu, zarówno w postaci surowej, jak i gotowanej.

Jest ona ponadto rozpoznawalna i ceniona ze względu na zaokrąglony lub przypominający romb kształt bulwy, błyszczący wygląd, białoperłową, a niekiedy białomiedzianą barwę oraz cienkie i przezroczyste łuski.

Niska zawartość suchej masy (poniżej 10 %) nie stanowi przeszkody w skutecznym przechowywaniu jej przez całą zimę.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Uprawiana na południowych stokach Masywu Centralnego „Oignon doux des Cévennes” jest cebulą oryginalną i wyjątkową, zarówno z uwagi na metodę uprawy, jak i jej właściwości fizyczne i smakowe.

W tych szczególnych warunkach ludzie zdołali zaadaptować teren w taki sposób, by wykorzystać jego zalety, wyselekcjonowali właściwą odmianę i rozwinęli techniki uprawy umożliwiające waloryzację tego wyjątkowego produktu.

Naturalne ograniczenia wyznaczonego obszaru geograficznego – niedostatek płaskich terenów i intensywna erozja gleb – zmusiły rolników do zorganizowania przestrzeni w jak najbardziej wydajny sposób. Zagospodarowywanie tarasów nawadnianych dzięki prawom grawitacji przy pomocy systemu kanałów czerpiących wodę z położonych wyżej potoków od XVIII wieku było bardzo szeroko rozpowszechnione i umożliwiło zwiększenie skromnej powierzchni uprawnej w celu wyżywienia licznej populacji, przy jednoczesnej ochronie gleb przed erozją.

Najkorzystniej położone tarasy, znajdujące się w połowie wysokości stoków, nawodnione i położone w pobliżu osad wykorzystywano do uprawy warzyw. Gleby powstałe na skutek degradacji granitu i łupków są kwaśne, piaszczyste, przepuszczalne i ubogie w glinę, często są też nawożone obornikiem z pobliskich gospodarstw prowadzących chów owiec lub kóz. Uprawa łagodnej cebuli, początkowo prowadzona na potrzeby własne rolników, rozwinęła się z czasem w zorganizowaną produkcję rolną. Działki, na których tradycyjnie uprawiana jest cebula (czasem od ponad pięćdziesięciu lat), nazywane są „cèbières”.

Tradycyjna odmiana, od wielu pokoleń udoskonalana i kultywowana przez producentów w oparciu o kryteria wyglądu, łagodności i zdatności do przechowywania, dobrze znosi lokalne warunki pogodowe: jest cebulą długich dni, wysiewaną w styczniu na najlepiej położonych działkach, aby wykorzystać wiosenne ocieplenie, następnie jest ręcznie przesadzana i regularnie nawadniana; bulwy zbiera się pod koniec lata, przed wrześnieymi deszczami w okresie równonocy, co umożliwia podsuszenie na polu i konserwację produktu w dobrych warunkach sanitarnych.

Praktyki rolne i środowisko naturalne mają wieloraki wpływ na właściwości cebuli. Wysiew na najlepszych działkach umożliwia szybkie uzyskanie wytrzymałych sadzonek. Ręczne przesadzanie jest precyzyjne i umożliwia najlepsze wykorzystanie dostępnej powierzchni uprawnej w celu uzyskania przy zbiorze bulw o pożądanej wielkości i równomiernym kształcie, bez spłaszczonych ścianek. Niska zawartość gliny w glebie sprzyja łagodności cebuli, natomiast piaszczysta struktura gleby powoduje, że zapas wody jest niewielki. W związku z tym latem konieczne jest nawadnianie, które prowadzi się w formie niewielkich, regularnych dawek, unikając trwonienia wody, a przede wszystkim ograniczając stres wodny roślin, który powodowałby pojawianie się gorzkiego i ostrego posmaku, jednocześnie korzystnie wpływając na soczystość miąższu. Ponadto wybór działek, z preferencją w zakresie orientacji północno-wschodniej i południowo-zachodniej i unikaniem wilgotnych den dolin rzecznych, umożliwia uprawę cebuli wyłącznie na działkach o korzystnym mikroklimacie. Wynika z tego przyspieszenie dojrzewania oraz zmniejszenie zagrożeń fitosanitarnych, które pozwala na zmniejszenie nakładów i poprawę odporności produktu na przechowywanie.

Czynniki naturalne wyznaczonego obszaru geograficznego właściwie wykorzystywane w praktykach rolnych mieszkańców, którzy umiejętnie eksploatowali lokalny potencjał, pozwoliły „Oignon doux des Cévennes” w pełni rozwinąć jej oryginalne właściwości.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

[art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006]

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