

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## BIZOTTSÁG

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2007/C 227/06)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatoknak e közzétételtől számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

## ÖSSZEFOGLALÓ

## A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

## „AIL DE LA DROME”

**EK-szám: FR/PGI/005/0537/27.03.2006**

**OEM ( ) OFJ ( X )**

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

## 1. A tagállam Felelős Szervezeti Egysége:

Név: Institut National des Appellations d'Origine (I.N.A.O)  
Cím: 51, rue d'Anjou  
F-75 008 Paris  
Tel.: (33-1) 53 89 80 00  
Fax: (33-1) 42 25 57 97  
E-mail: info@inao.gouv.fr

## 2. Csoportosulás:

Név: Association des Producteurs d'Ail de la Drôme  
Cím: Chambre d'Agriculture  
ZI de Gournier  
F-26 200 Montelimar  
Tel.: (33-4) 75 53 91 10  
Fax: (33-4) 75 53 50 92  
E-mail: —  
Összetétel: Termelők/feldolgozók ( X ) egyéb ( )

## 3. A termék típusa:

1.6. osztály – „Gyümölcs-, zöldség- és gabonafélék, nyersen vagy feldolgozva”

#### 4. Termékleírás

[a követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján]

##### 4.1. Név: „Ail de la Drôme”

- 4.2. Leírás: Az „Ail de la Drôme” étkezési fokhagyma, amelyet friss, félszáraz vagy száraz állapotban értékesítenek. Fehér fokhagymáról (őszi telepítésű fajtáról) van szó, amelynek lehetnek lilás buroklevelei, és amely nagy méretű. Enyhén édes, közepesen erős „friss” (mintegy az avassal ellentétes) íz és rövid ideig tartó utóíz jellemzi, amely kellemes, lágyan szétolvadó hatást kelt a szájban. A fehér fokhagyma két hagyományos tájfajtája használatos: a „Messidrôme” és a „Thermidrôme”.

A hagymákat az EGK-szabványnak megfelelően az I. vagy Extra osztályba kell besorolni. Az engedélyezett legkisebb átmérő 45 mm.

Az „Ail de la Drôme” ömlesztve (raklapokon vagy zsákokban), vagy fogyasztási egységenként csomagoltan hozható kereskedelmi forgalomba.

Háromféle csomagolás megengedett: csomagolási egységben ömlesztve, csomókba kötve és – kizárólag a száraz és a félszáraz fokhagyma esetében – füzérbe kötve.

- 4.3. Földrajzi terület: A földrajzi terület 118 településből áll, amelyek Drôme megye 13 kantonja között oszlanak meg.

A következő kantonok teljes egészükben beletartoznak: Crest Sud, Grignan, Loriol, Marsanne, Montélimar I és II, Pierrelatte, Saint Paul Trois Châteaux és Portes lès Valence. A következő kantonok csak részben: Buis les Baronnies, Chabeuil, Crest Nord, Dieulefit és Nyons.

A földrajzi terület a fokhagyma hagyományos és jelenlegi meghonosodása alapján került meghatározásra, követve egyrészt az általános mezőgazdasági összeírás adatait, másrészt az éghajlati adottságokat, amely utóbbiak világosan kirajzolják azokat a földrajzi övezeteket, ahol 10-ből 8 alkalommal a hőmérsékletösszeg eléri az 1 000 °C-ot november 1. és április 15. között, ezáltal biztosítva a fokhagyma legmegfelelőbb érettségét és minőségét.

A következő munkaszakaszokat kell az OFJ földrajzi területén elvégezni: a szaporítóanyag előállítását, a hagyma termesztését, betakarítását, szárítását, tisztítását és szétválogatását.

- 4.4. A származás igazolása: A telekkönyvi nyilvántartás igazolja, hogy melyek azok a telkek, amelyek az OFJ földrajzi területén helyezkednek el. A vételi számla és a Hivatalos Ellenőrző Szolgálat (Service Officiel de Contrôle) címkeje szavatolja a terméktanúsítvánnyal rendelkező szaporítóanyag eredetét. A termesztési műveleteket az ültetéstől a szárításig nyilvántartják a termesztési lapon.

A meglévő számítógépes nyilvántartási rendszer lehetővé teszi a fogyasztóhoz kerülő csomagolt áru eredetének visszavezetését arra a telekre, ahonnan származik. A termesztési lapon található adatok (a termelő neve, telek, év) segítségével minden egyes csomagolási egység azonosítható és ezáltal a termék eredete meghatározható.

Az ULASE ellenőrző szerv rendszeresen tart külső ellenőrzést és biztosítja a termékleírásnak való megfelelést.

- 4.5. Az előállítás módja: A fokhagyma termesztésére szolgáló telkeknek a megadott földrajzi területen kell elhelyezkedniük. A talajnak kis mértékben kövesnek és agyagosnak kell lennie (ez az eltarthatóság szempontjából fontos); legalább 10 % agyagot kell tartalmaznia (az ellenőrzés a termőtalaj elemzésével történik).

A fehér fokhagymának két hagyományos tájfajtája használatos: a „Messidrôme” és a „Thermidrôme” fajta. Mindazonáltal létezik egy – a termelékenységére, a méretre, a színre, a hagymák formájára, a külső borítólevelek számára, az eltarthatóságra, valamint a helyi talaj- és éghajlati viszonyokhoz való alkalmazkodási képességre vonatkozó – szabályrendszer, amely szerint új fajták bevezethetők. A C.M. MESSIAEN, az INRA volt kutatója által kidolgozott növényteni rendszerben a fajtáknak a „III. fajtacsoport” kell tartozniuk, és meghatározott szag- és ízérzeti minőséggel kell rendelkezniük. Az engedélyezett fajták mindegyike a Hivatalos Ellenőrző Szolgálat által tanúsított szaporítóanyagból származik és az OFJ földrajzi területén termelt. A minimális szaporítóanyag-szükséglet 900 kg/ha.

A fokhagymára jellemző bizonyos betegségek és paraziták terjedési útjának megszakítása érdekében tilos a következő előveteményeket használni: kukorica, vörös hagyma, mogyoróhagyma és póréhagyma. Az alkalmazott vetésciklus szerint 5 évente legfeljebb két évben szabad fokhagymát termesztetni.

Alap- és nitrogéntrágyát a termés szükségleteihez igazodó ésszerű mennyiségben szabad használni.

A preemergens gyomirtás ajánlott. A pótlólagos gyomirtás posztemergensen akkor fogadható el, ha gyomnövények jelennek meg, és a gyomosodás mértéke eléri a következő küszöbértékeket:

- kétszikűek: négyzetméterenként tíz, kétlevelű fejlődési állapotban lévő növénycsíra jelenik meg,
- pázsitfűfélék: a csírák eléri vagy meghaladják a 10 cm magasságot.

A kezeléseket a termelők, illetve a helyi szakszolgálatok megfigyelései alapján a paraziták és a betegségek fellépésének mértéke szerint alkalmazzák. A rozsda elleni megelőző kezelés kötelező.

Tilos a a termesztés során csírázásátló szereket alkalmazni.

Csak forgalmazási engedéllyel (A.M.M.) rendelkező növényvédő szert szabad használni, az előírt adagolás betartásával.

Az öntözést ésszerűen kell alkalmazni. Az öntözés kiegészítő jellegű, nem pedig rendszeres; alkalmazása a hagymázási időszakban történik.

A fokhagymát kézzel vagy géppel takarítják be. Ez utóbbi esetben az esési magasság legfeljebb 50 cm lehet. A betakarítás a hagymák és a borítólevelek bizonyos tömegarányának elérésekor, illetve a levelek elszáradásának észlelésekor indul az éghajlati viszonyoktól függően.

A fokhagyma szárítását a felszedését követő 24 órán belül természetes módon vagy mesterséges szellőztetéssel el kell kezdeni. A szártalanított és géppel betakarított fokhagyma szárítását mesterséges szellőztetéssel kell végezni. A kézzel betakarított fokhagyma akár természetes módon, akár mesterséges szellőztetéssel szárítható. A szárítást az OFJ területén kell elvégezni. A száraz fokhagyma esetében legalább 21 napig, míg a félszáraz fokhagyma esetében a felszedés után közvetlenül legalább három napig tart a szárítás.

Tilos az eltarthatóság és tárolhatóság érdekében akár csírázásátlókat, akár ionizáló kezelést alkalmazni.

A hidegen tárolás – 1 °C és 0 °C közötti hőmérsékleten megengedett.

A fokhagymákat tisztítják, válogatják és „fehérítik”, azaz késsel eltávolítják a megfakult külső héjazatot. A gyökérzetet közvetlenül a hagymánál vágják le, kivéve a csomókba kötött csomagolásra szánt fokhagymákat. Az ömlesztett csomagoláshoz a szárazakat levágják. A csomókba kötött csomagoláshoz a szárazakat egyenlő hosszúságúra vágják.

#### 4.6. Kapcsolat:

- Az igen gyakran hagyományokon alapuló fokhagymatermesztés nemzedékről nemzedékre öröklődik. A fokhagyma régóta ismert kultúrnövény Drôme megyében, hiszen Olivier de Serres már 1600-ban említést tesz róla „Le Théâtre d'Agriculture et Mesnage des Champs” című mezőgazdasági értekezésében. 1793-ban a fokhagymát már árusítják a valence-i piacon.
- Az Állami Mezőgazdasági Kutatóintézet (INRA) kutatói 1960 óta foglalkoznak a fokhagymával. A „Blanc de la Drôme” fajtából mesterséges szelekcióval 2 klónt fejlesztettek ki, amelyeknek a „Messidrôme” és a „Thermidrôme” nevet adták.

- Az INRA által kifejlesztett új fajták kínálta lehetőségéből kiindulva a Drôme megyei mezőgazdaság magas szintre fejlesztette a fokhagymatermesztést, amely számos közép méretű gazdaság számára jelent nem elhanyagolható jövedelemforrást.
- Érdeemes rámutatni arra, hogy ma a Franciaországban forgalmazott és hatóságilag (a Hivatalos Ellenőrző Szolgálat által) minősített szaporítóanyag 85 %-a a Drôme medence termeléséből kerül ki.
- Az 1980-as évek óta a Drôme megyei étkezési fokhagyma termelői arra törekedtek, hogy érdekeiket szervezeten képviseljék: 1981-ben megalakult a Drôme megyei Fokhagymatermelők Egyesülete; 1986-ban elkezdődtek a „Sauzet-i vásárok”. 1993-ban (a Drôme megyei fokhagymatermelők kezdeményezésére) megalakult a Fokhagyma Nemzeti Szakmaközi Egyesülete (ANIAIL) azzal a célkitűzéssel, hogy a fokhagymaágazat érdekeit a hatóságok előtt képviselje; 1994-ben aláírják a Mezőgazdasági Fejlesztés Egységes Programját (PIDA); 1996-ban létrejött a Drôme megyei Fokhagymakör.
- A fokhagyma élettanáról és fejlődéséről szóló tanulmányok, valamint a megyei időjárási adatok összesítése olyan földrajzi övezetek kialakítását tette lehetővé, amelyek kedvező adottságokkal rendelkeznek a fokhagymatermesztéshez. Az OFJ területének napos és szellős éghajlata rendkívül kedvező e kultúrnövénynek, többek között azért, mert megkönnyíti a fokhagyma szárítását. A talaj nem jelent korlátozó tényezőt a fokhagymatermesztés szempontjából, mivel a fokhagyma jól alkalmazkodik az OFJ területén található talajtípusokhoz. A talaj- és éghajlati viszonyok együttese az, amely a magas színvonalú termelésnek a leginkább kedvez. A Drôme megyei fokhagyma nagyon kevés tisztítást igényel az OFJ területére jellemző kedvező éghajlati viszonyoknak köszönhetően, amelyek megkönnyítik a hántást. A termelők szakértelme különösen a betakarítás megfelelő időpontjának kiválasztásában és a szárítási folyamat levezetésében tűnik ki.
- A Drôme megyei Fokhagymatermelők Egyesülete a fokhagymatermesztés erős hagyományaira, annak Franciaország dél-keleti részében való ismertségére és jóhírére, a tájegység megfelelő adottságaira, valamint az öröklött gazdálkodást fenntartani óhajtó helyi termelők szervezetségére alapítva fejleszteni kívánja az „Ail de la Drôme” termelését.

#### 4.7. Ellenőrző szerv:

Név: ULASE  
Cím: Place du Champ de Mars  
F-26 270 LORIOLE sur DROME  
Tel.: (33-4) 75 61 13 00  
Fax: (33-4) 75 85 62 12  
E-mail: —

ULASE az EN 45011. szabványnak megfelelő engedélyezett terméktanúsító szerv.

- 4.8. Címkézés: A címke a következő információkat tartalmazza: az „Ail de la Drôme” árumegnevezést; az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” megjelölést, illetve az OFJ közösségi emblémáját.
-