

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

(2008/C 87/07)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**„AIL BLANC DE LOMAGNE”****EK-szám: FR/PGI/005/0470/15.06.2005****OEM () OFJ (X)**

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O.)
Cím: 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. Csoportosulás:

Név: Association de Défense de l'ail blanc de Lomagne
Cím: Comité BGSO/Agropôle
Bât. Alphagro
BP 206
F-47931 Agen cedex 9
Tel.: (33) 553 77 22 70
Fax: (33) 553 77 22 79
E-mail: ailblanccdelomagne@valorhea.fr
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb (X)

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

3. A termék típusa:

1.6. osztály: Gyümölcs-, zöldség- és gabonafélék, nyersen vagy feldolgozva

4. Termékleírás:

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

4.1. Elnevezés: „Ail blanc de Lomagne”

4.2. *Leírás:* Több (a mérettől függően 8–12) gerezdből vagy fiókhagymából álló, fehér vagy törtfehér színű, néha lilás csíkozású hagyma. Az „ail blanc de Lomagne” a krémesen bézs színű, néha lilásan bordázott fiókhagymáinak nagyságával és szabályosságával tűnik ki. Minden egyes gerezdet egyetlen héjből álló buroklevél borít. A gerezdek összességéből álló hagymagumót több vékony buroklevél borítja.

Az „ail blanc de Lomagne” gumóit az extra vagy I. osztályú besorolásban forgalmazzák, amellyel kapcsolatban többek között megkötés az, hogy a fokhagymafejek átmérője legalább 45 mm legyen.

Az „ail blanc de Lomagne” szárazon kerül forgalomba a hagyományos kiserelés szerinti fűzérbe vagy koszorúba kötve, zsákban vagy raklapokon, vagy a fogyasztók részére való értékesítésre szánt hálós csomagolási egységben.

4.3. *Földrajzi terület:* A termesztési műveleteket, a szárítást, a tisztítást, a hagyományos kiserelések elkészítését és a minősítést meghatározott földrajzi területen végzik. Az OFJ földrajzi területének behatárolása a következő szempontok szerint történik:

a terület termesztési hagyományai,

a termelőknek a termelői szervezetek szintjén történő összejárása alapján meghatározott termesztési terület,

a több évtizede fokhagymatermesztésre használt termőföldek talaj- és éghajlati jellege.

A földrajzi terület a következő 200, két megye területén található települést foglalja magába:

Gers megye 154 települése

Ansan	Isle-Arne	Preignan
Ardizas	Isle-Bouzon	Pujaudran
Aubiet	Isle-Jourdain	Puycasquier
Augnax	Jégun	Puységur
Aurade	Juilles	Razengues
Avensac	Labrihe	Rejaumont
Avezan	Lagarde	Romieu
Ayguetinte	Lagardère	Roquefort
Bajonnette	Lalanne	Roquelaure
Beaucaire	Lamothe-Goas	Roquelaure-Saint-Aubin
Beaumont	Larressingle	Roquepine
Beaupuy	Larroque-Engalin	Rozès
Béraut	Larroque-Saint-Sernin	Sainte-Anne
Berrac	Lavardens	Saint-Antoine

Bezolles	Lectoure	Saint-Antonin
Bivès	Lias	Saint-Avit-Frandat
Blanquefort	Ligardes	Saint-Brés
Blaziert	Lussan	Sainte-Christie
Bonas	Magnas	Saint-Clar
Brugnens	Maignaut-Tauzia	Saint-Créac
Cadeilhan	Mansempuy	Saint-Cricq
Cassaigne	Mansencome	Sainte-Gemme
Castelnaud-d'Arbieu	Maravat	Saint-Georges
Castelnaud-sur-l'Auvignon	Marestaing	Saint-Germier
Castera-lectourois	Marsan	Saint-Leonard
Castera-Verduzan	Marsolan	Sainte-Marie
Casteron	Mas-d'Auvignon	Saint-Martin-de-Goyne
Castet-Arrouy	Maurens	Sainte-Mère
Castillon-Saves	Mauroux	Saint-Mézard
Catonvielle	Mauvezin	Saint-Orens
Caussens	Mérens	Saint-Orens-Pouy-Petit
Céran	Miradoux	Saint-Paul-de-Baise
Cézan	Miramont-Latour	Saint-Puy
Clermont-Saves	Mirepoix	Sainte-Radegonde
Cologne	Monbrun	Saint-Sauvy
Condom	Monferran-Saves	Sarrant
Crastes	Monfort	Sauvetat
Encausse	Montaut-les-Crèneaux	Ségoufielle
Endoufielle	Montestruc-sur-Gers	Sempesserre
Escorneboeuf	Montiron	Séremputy
Estramiac	Mouchan	Sirac
Flamarens	Nougaroulet	Solomiac
Fleurance	Pauilhac	Taybosc
Frégouville	Pergain-Taillac	Terraube

Gaudonville	Pessoulens	Thoux
Gavarret-sur-Aulouste	Peyrecave	Touget
Gazaupouy	Peyrusse-Massas	Tournecoupe
Gimbrède	Pis	Tourrenquets
Gimont	Plieux	Urdens
Giscaro	Pouy-roquelaure	Valence-sur-baise
Goutz	Préchac	Saint-Caprais
Homps		
Tarn-et-Garonne megye 46 települése		
Auterive	Faudoas	Marsac
Balignac	Gariès	Maubec
Beaumont-de-Lomagne	Gensac	Maumusson
Beaupuy	Gimat	Montain
Belbèze	Glatens	Montgaillard
Bouillac	Goas	Poupas
Bourret	Gramont	Puygaillard-de-Lomagne
Cause	Labourgade	Saint-Arroumex
Comberouger	Lachapelle	Saint-Cirice
Cordes-Tolosannes	Lafitte	Saint-Jean-du-Bouzet
Coutures	Lamothe-Cumont	Saint Loup
Cumont	Larrazet	Saint-Sardos
Dunes	Lavit	Sérignac
Escazeaux	Mansonville	Sistels
Esparsac	Marignac	Vigueron
Fajolles		

- 4.4. A származás igazolása: A parcellák azonosítása érdekében a termelő a termesztési füzetbe bejegyzi a következőket: a település nevét, a terület nagyságát, telekkönyvi számot, a fajtatípust és az előveteményt.

Az átvevőhelyre szállított minden egyes tételnél feljegyzik a szállítólevélre a parcellák azonosítóját. Miután ellenőrizték, hogy a tételek megfelelnek-e az „ail blanc de Lomagne” jellegzetességeinek, az „OFJ” tételeket egyedileg azonosítják, és a többi tételtől elkülönítve csomagolják. Minden csomagolt tétel (raklap vagy fogyasztói értékesítésre szánt egység) a nyomon követést biztosító egyedi azonosítót kap.

- 4.5. Az előállítás módja:

A termelési szakaszban:

A termesztés, szárítás és tisztítás minden műveletére a meghatározott földrajzi területen kerül sor.

A vetőmag kiválasztásakor a termelő figyelembe veszi az egyesület által évente szétküldött fajtajegyzéket, és veteményezéshez kizárólag tanúsított vetőmagot használ.

Az ültetéshez engedélyezett fajtákat a „Blanc de Lomagne” eredeti populációjából származó két kontrollfajta szerint választják ki. Az új fajták elfogadhatóságára vonatkozóan határértékeket állapítottak meg, hogy jellegzetességeik összehasonlíthatók legyenek a kontrollfajták jellegzetességeivel.

Lomagne-ban a fokhagyma termesztésére alkalmas földek agyagtartalma meghaladja a 20 %-ot. A 7,5 alatti pH-értékkel rendelkező savas talajok ki vannak zárva a termesztésből. A parcella fizikai-kémiai elemzése lehetővé teszi annak ellenőrzését, hogy a talaj jellege kedvez-e a növény ültetésének.

A növény ültetéséhez a termelő a szóban forgó földrajzi területen egy olyan parcellát választ ki, amelyen a fokhagyma az utolsó három gazdasági évben nem volt elővetemény. A cirkot, a kukoricát, a lucernát, a réti- és egyéb fűféléket nem szabad előveteményként használni.

A veteményezést október 15. és december 15. között végzik el.

A növényvédőszeres beavatkozást a parcellán végzett megfigyelések és/vagy a kontrollparcellákon az agronómusok által végzett megfigyelések és/vagy a mezőgazdasági közlöny igazolja. Az aktív anyagok váltakozó használatának elősegítése érdekében, a termelő figyelembe veszi a korábbi beavatkozásoknak a termesztési füzetben feljegyzett jegyzékét, valamint a termesztéshez jóváhagyott növényvédő-szerek listáját. Minden második évben ellenőrzi a permetező felszerelést.

A trágyázás ésszerű alkalmazása érdekében a termelő figyelembe veszi a parcella talajának három évnél nem régebbi elemzését. A trágya bevitelére adagokban történik és korlátozott. Az adagok a növények fejlődési szakaszához igazodnak.

A betakarítás beindításához a termelő figyelembe veszi az érettség látható jeleivel összefüggésben (a levelek sárgulása, a szártő lágyulása) a hagymák és a levelek súlyának egymáshoz viszonyított arányát.

A fokhagyma szárítása hagyományosan gerendán vagy gépi szellőztetéssel történik. A szárítási folyamat előrehaladásának mértéke a fokhagyma súlyvesztésének ellenőrzésével állapítható meg: a szárítás időtartama alatt a betakarított gumók kezdeti súlyuk 20–30 %-át elveszítik.

Szárítás után a fokhagyma kizárólag kézzel tisztítható annak biztosítására, hogy a hagymafejek kellően fehérek legyenek. Ez a megfakult, színét veszített vagy töredezett külső héjazat eltávolításából áll azzal, hogy az utolsó buroklevelet érintetlenül kell hagyni. Tisztításkor a gyökérzetet közvetlenül a gyökértőnél vágják le vágva arra, hogy a gyökértő ne sérüljön.

Ezt követően a fokhagyma a meghatározott földrajzi területen lévő átvevőhelyen vagy mezőgazdasági üzemben a régi szokások szerint – és ahogy azt még ma is csinálják – válogatható és engedélyeztethető. E műveletek helyhez kötése egyúttal a termék nyomon követhetőségét is lehetővé teszi.

A levélzettel együtt betakarított fokhagyma az engedélyeztetés után a hagyományos kiserelésű termékek készítésére használható, mint amilyen a füzér, a koszorú és a fonat.

4.6. Kapcsolat:

Történelmi és jelenlegi hírnév:

A termesztés történetét illetően egy 1868-ból származó, Castelsarrasin környékére vonatkozó mezőgazdasági statisztikai gyűjtemény említi a fokhagymatermesztés gazdasági jelentőségét a Tarn és a Garonne medencében. Beaumont-de-Lomagne településen már 1902-ben 80 hektár fokhagymaföldet tartottak nyilván. Az éves mezőgazdasági statisztikák szerint a XX. század folyamán a fokhagymatermesztés folyamatosan fejlődött Lomagne-ban. 1929-ben 500 hektáron, 1980-ban 2 810 hektáron folyt a termesztés.

1936 óta a DURAN intézmények létrehozása, valamint a hagyományos piacok megjelenése, amelyeken a gazdák termelési fölöslegeiket értékesítették, bizonyítja a fokhagyma kereskedelmének korábbi meglétét Lomagne-ban.

Az 1960-as évek eleje óta számos, a fokhagymával kapcsolatos rendezvény jött létre: a legszebb fokhagymafüzér versenyét először 1961-ben rendezték meg Beaumont-de-Lomagne-ban.

Ugyanitt 1994 óta minden évben ugyanazon a napon megünneplik a fokhagymafesztivált.

1960 óta a termesztési technikák javítására irányuló tanulmányok is folynak. Ezek eredményeit a Beaumont-de-Lomagne-ban 1966 és 1974 között megrendezett országos fokhagymanapokon mutatták be.

Az „ail blanc de Lomagne”-hoz kapcsolódó különféle rendezvények – többek között a hagyományos kiserelések készítésével összefüggő versenyek – megőrzik a természetést övező ünnepi és bensőséges hangulatot, és növelik a termék jó hírnevét.

Egyéb jellegzetesség: a hagyományos szakértelem fenntartása

Az „ail blanc de Lomagne” termesztését az ősi szakértelem fenntartása jellemzi, amilyen a gerendán való szárítás, a fokhagyma kézi tisztítása és a hagyományos kiserelések (füzér, koszorú, fonat) készítése.

A gerendán való hagyományos szárítási mód a levélzettel együtt betakarított fokhagymának egy fedett, de oldalról nyitott helyiségben gerendákra való felfüggesztését jelenti. Az Autan-i szél fontos szerepet játszik a fokhagyma természetes szárításában. Ez egy forró, száraz, a Földközi-tenger felől érkező szél. Az Autan-i szél igen gyakran fúj Lomagne-ban, és ezáltal közrejátszik a hagyományos gerendás szárítás fenntartásában.

A kötelezően kézzel végzett tisztítás lehetővé teszi az „ail blanc de Lomagne”-ra jellemző, hagyományosan gondozott termékkiserelés biztosítását: azaz az egyöntetű, töredezésmentes, fehér hagymafejeket egyformára vágott gyökérzettel.

A merev magzár hiánya lehetővé teszi az „ail blanc de Lomagne”-ra jellemző hagyományos kiserelésű termékek készítését, mint amilyen a füzér, a koszorú és fonat. Az „ail blanc de Lomagne”-hoz kapcsolódó rendezvények elképzelhetetlenek e hagyományos kiserelési formák nélkül.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Qualisud

Cím: BP 102 Agropole
F-47000 Agen

Tel.: (33) 558 06 15 21

Fax: (33) 558 75 13 36

E-mail: Qualisud@wanadoo.fr

Qualisud az EN 45011 szabvány szerint engedélyezett és akkreditált tanúsító szervezet.

4.8. Címkézés:

Az egyéb francia, közösségi vagy nemzetközi rendeletek külön szabályainak sérelme nélkül, a címkének az OFJ-vel összefüggésben a következő információkat kell tartalmaznia:

- a termék neve: „Ail Blanc de Lomagne”,
 - az „OFJ” közösségi emblémája,
 - a csomagolási egység azonosító száma.
-