



C/2025/210

9.1.2025

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych na podstawie art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014

(C/2025/210)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

„Echalote d'Anjou”

Nr UE: PGI-FR-01253-AM02 - 10 października 2024

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa produktu

„Echalote d'Anjou”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Francja

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire (Ministerstwo Rolnictwa, Gospodarki Żywnościowej i Leśnictwa)

—

4. Opis zatwierdzonych zmian

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia delegowanego (UE) nr 1151/2012

Wniosek o zmianę ChOG „Echalote d'Anjou” nie dotyczy żadnej z trzech sytuacji składania wniosku o zmianę zwaną „unijną”, a mianowicie:

- nie polega na zmianie nazwy chronionego oznaczenia geograficznego;
- nie powoduje potencjalnego unieważnienia związku ze środowiskiem geograficznym;
- nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami przy wprowadzaniu produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany zwanej „zmianą standardową”.

1. Opis produktu

Skreślono odniesienie do sprzedaży w postaci świeżej, ponieważ wydawało się ono sprzeczne z możliwością wprowadzenia do obrotu ChOG „Echalote d'Anjou” w postaci suchej lub półsuchej.

Ze specyfikacji usunięto następujące elementy opisowe: minimalne cechy szalotek, tolerancje i przepisy dotyczące opakowania szalotek, ponieważ są to przepisy ogólne, a zatem mające zastosowanie do wszystkich szalotek, a nie przepisy szczególne dotyczące ChOG.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

2. Metoda produkcji

Zmiana polega na przedłużeniu okresu, w którym można przeprowadzić zaprawianie termiczne materiału sadzeniowego szalotek, zezwalając na zaprawianie do momentu sadzenia (zamiast do ostatecznego terminu przypadającego 30 listopada roku poprzedzającego sadzenie), przy czym data rozpoczęcia okresu pozostaje niezmienną (1 sierpnia).

Celem tego zabiegu jest zniszczenie zarodników grzybów obecnych w materiale sadzeniowym, tak aby był on wolny od chorób grzybowych podczas sadzenia, a tym samym uniknięcie rozwoju chorób w późniejszym czasie (spowodowanych przez zarodniki mączniaka rzekomego, zarodniki *Fusarium*, sklerocjum i nicienie). Data zaprawiania nie ma wpływu na skuteczność niszczenia zarodników, o ile są one niszczone przed sadzeniem.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. Określenie obszaru geograficznego

Nie zmieniając granic obszaru geograficznego, zaktualizowano wykaz gmin w celu uwzględnienia niedawnych połączeń gmin.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

4. Określone elementy etykietowania

Zniesiono obowiązek umieszczania kategorii handlowej, ponieważ jest to obowiązek wynikający z przepisów ogólnych, a nie z przepisów szczególnych dotyczących ChOG.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

5. Grupa składająca wniosek

Adres grupy składającej wniosek zostaje zaktualizowany.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Echalote d’Anjou”

Nr UE: PGI-FR-01253-AM02 - 10 października 2024

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Echalote d’Anjou”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Kod Nomenklatury Scalonej

— 07 – WARZYWA ORAZ NIEKTÓRE KORZENIE I BULWY JADALNE

— 08 – OWOCE I ORZECHY JADALNE; SKÓRKI OWOCÓW CYTRUSOWYCH LUB MELONÓW

— 10 – ZBOŻA

— 11 – PRODUKTY PRZEMYSŁU MŁYŃNARSKIEGO; SŁÓD; SKROBIE; INULINA; GLUTEN PSZENNY

— 20 – PRZETWORY Z WARZYW, OWOCÓW, ORZECHÓW LUB POZOSTAŁYCH CZĘŚCI ROŚLIN

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Echalote d'Anjou” jest rośliną jednoliścienną z rodziny liliowatych (*Liliaceae*), z rodzaju *Allium*, należąca do gatunku ceba i wyłącznie do grupy *aggregatum*.

Jest to „tradycyjna” szalotka (pochodząca z rozmnażania wegetatywnego), różowawa, należąca do podłużnego typu odmianowego Jersey, którą sprzedaje się w postaci świeżej.

„Echalote d'Anjou” jest produkowana z odmian uznanych przez grupę będącą wnioskodawcą i zarejestrowanych w wykazie aktualizowanym przez tę grupę. Wpisanie nowej odmiany do wykazu odbywa się zgodnie z procedurą umożliwiającą jednoczesną weryfikację kryteriów technicznych (w szczególności: wydajności, intensywności podziału cebul, odporności na przechowywanie, metody uprawy, zdolności dostosowania się do środowiska, odporności na patogeny, zapotrzebowania na składniki odżywcze, ilości odpadów, możliwości mechanizacji, zbioru, możliwości użycia taśmociągu łańcuchowego w zakładzie) oraz głównych cech „Echalote d'Anjou” (wielkości, kształtu, wyglądu, długości, barwy łuski, zawartości suchej masy).

Po każdej zmianie wykaz zatwierdzonych odmian jest przekazywany producentom, jednostce certyfikującej i właściwym organom kontrolnym.

Właściwości fizyczne

- a) cebule muszą być: twarde i jędrne, bez pustej lub twardej łodygi, praktycznie bez wyrastającego szczypioru. Mogą one jednak posiadać nieznaczne wymienione poniżej wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu ani na jego jakość, przechowywanie i wygląd: niewielkie różnice w kształcie, pęknięcia zewnętrznej warstwy, pod warunkiem że miąższ jest nienaruszony;
- b) kształt: „Echalote d'Anjou” ma regularny, lekko podłużny kształt i niewielkie rozmiary: 20–55 mm przy stosunku długości do przeciętnej średnicy (*) wynoszącym powyżej 1,2.

(*) przeciętna średnica = (przekrój poprzeczny w najszerszym miejscu + w najwęższym miejscu) / 2.

- c) łuski okrywające cebulki są cienkie i połyskujące, o jasnym, czerwono-żółtym, a nawet bladeżółtym kolorze, który w miarę dojrzewania i wysychania produktu oraz przechowywania go przed wysyłką nabiera odcienia miedzianego.

Właściwości chemiczne

Duża zawartość suchej masy: co najmniej 16 %.

Właściwości organoleptyczne

„Echalote d'Anjou” posiada następujące właściwości organoleptyczne: jest twarda w dotyku, jej miąższ jest różowawy, o delikatnej konsystencji. Posiada oryginalny, intensywny aromat oraz zdecydowanie intensywny zapach i pikantny smak.

Prezentacja produktu

„Echalote d'Anjou” znajduje się w obrocie w dwóch formach:

- szalotka wczesna lub późna, wprowadzana do obrotu na samym początku sezonu;
- szalotka do przechowywania lub sucha, wprowadzana do obrotu przez pozostałą część roku i charakteryzująca się całkowicie wysuszoną szyjką.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

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

Sadzenie cebul, wrywanie i suszenie na polu odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Wstępne składowanie, przygotowywanie, selekcja, ostateczne sortowanie i zatwierdzanie „Echalote d'Anjou” odbywają się na przedmiotowym obszarze geograficznym.

Czynności te umożliwiają sprawdzenie cech fizycznych i chemicznych oraz sposobu prezentacji produktu, a także pozwalają zachować jego szczególne właściwości.

Wykonywane są w ustalony sposób zgodnie z wiedzą fachową pracowników, którzy przed ostatecznym zatwierdzeniem produktu kolejno zajmują się jego ręcznym przygotowaniem, selekcją i ostatecznym sortowaniem. Umożliwia to najkorzystniejsze przygotowanie szalotek w celu sprawniejszego suszenia produktów w ciągu całego roku w zależności od przeznaczenia danej partii (wprowadzanie do obrotu krajowego lub wywóz). Tego rodzaju wiedza fachowa jest dodatkowym czynnikiem świadczącym o jakości i zachowaniu charakterystycznych cech „Echalote d'Anjou”. Jest to rzeczywiście gwarantowane, o ile wspomniane czynności przeprowadza się na obszarze geograficznym produkcji.

„Echalote d'Anjou” wprowadza się do obrotu przez cały rok w opakowaniach jednostkowych, w których widoczna jest całość produktu lub jego część, bądź w opakowaniach z dodatkową osłoną przeznaczonych do sprzedaży jednostkowej konsumentowi końcowemu. Maksymalna masa tych opakowań wynosi 20 kg.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Każde opakowanie zbiorcze lub jednostkowe przeznaczone do sprzedaży konsumentowi zawiera następujące informacje:

- zarejestrowaną nazwę produktu i symbol ChOG Unii Europejskiej umieszczony w tym samym polu widzenia;
- nazwę jednostki certyfikującej.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny stanowią terytoria następujących gmin w departamencie Maine-et-Loire:

Allonnes, Artannes-sur-Thouet, Beaufort-en-Anjou, Bellevigne-les-Châteaux, Blaison-Saint-Sulpice, Blou, Bois d'Anjou (Les), Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac-Loire-Aubance (dawne terytorium gmin delegowanych Alleuds (Les), Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital), Chacé, Cornillé-les-Caves, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (dawne terytorium gminy delegowanej Meigné), Epieds, Fontevraud-l'Abbaye, Gennes-Val-de-Loire, Jarzé-Villages (dawne terytorium gmin delegowanych Chaumont d'Anjou, Jarzé i Lué-en-Baugeois), Loire-Authion, Longué-Jumelles, Lourdesse-Rochemenier, Mazé-Milon, Ménitré (La), Montsoreau, Neuillé, Parnay, Rosiers-sur-Loire (Les), Rou-Marson, Saint-Clément-des-Levéés, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Martin-de-la-Place, Saint-Philbert-du-Peuple, Sarrigné, Saumur, Sermaise, Souzay-Champigny, Tuffalun, Turquant, Ulmes (Les), Varennes-sur-Loire, Varrains, Vernantes, Verrie, Villebernier, Vivy.

5. Związek z obszarem geograficznym

ChOG „Echalote d'Anjou” opiera się na czynnikach naturalnych i ludzkich, którym zawdzięcza regularny i podłużny kształt, właściwości organoleptyczne (pikantny smak i intensywny zapach) oraz odporność na przechowywanie. Tego rodzaju szczególne właściwości przyczyniły się do zwiększenia renomy „Echalote d'Anjou”, która uzyskała uznanie także zagranicą.

Obszar geograficzny produkcji „Echalote d'Anjou” jest położony na zewnętrznym pasie Basenu Paryskiego i ciągnie się ze wschodu na zachód przez Dolinę Loary, gdzie przeważają zalewy powodziowe i gliniasto-wapienne formacje osadowe. Gleby są dość lekkie, o drobnym uziarnieniu. W podglebiu magazynowane są znaczne ilości wody.

W regionie Andegawenii (Anjou) panuje typowy klimat oceaniczny. Do jego określenia używa się często powszechnie stosowanego wyrażenia „andegaweńska łagodność” (fr. douceur angevine). Klimat ten charakteryzuje się występowaniem umiarkowanych temperatur, niewielkiej rocznej amplitudy temperatur (około 15 °C), regularnych i umiarkowanych opadów deszczu (około 650 mm) oraz słabych wiatrów. O prowadzeniu upraw szalotki na terenie departamentu wspomniano w sprawozdaniu komitetu zawartym w publikacji z 1842 r. pt. „Statistique horticole du Maine-et-Loire” (Ogrodniczy rocznik statystyczny Maine-et-Loire).

W 1962 r. producenci z regionu Mazé zrzeszają się i stopniowo rozwijają produkcję szalotki typu Jersey.

Od lat 1975–1980 uprawa podłużnej szalotki intensywnie się rozwija. Wówczas także kształtuje się charakterystyczny profil podmiotów zajmujących się produkcją „Echalote d'Anjou”: dysponujących znaczną powierzchnią gruntów rolnych, pozwalającą na uprawę szalotki na powierzchni liczącej średnio 3–4 ha obok innych wyspecjalizowanych upraw.

Obecnie stosowane techniki bazują na tradycyjnych sposobach i technikach uprawy, w znacznej mierze wykorzystujących pracę wykonywaną ręcznie. Dotyczy to m.in. następujących czynności: selekcja odmian wykorzystywanych do reprodukcji roślin (planowe zaprawianie termiczne), płodozmian, mulczowanie, ręczne sadzenie i wrywanie, suszenie na polu lub w miejscu składowania, przygotowywanie partii szalotek (obcinanie), selekcja (kontrola wzrokowa) i sortowanie przed zatwierdzeniem, dzięki czemu przez blisko rok, aż do następnych zbiorów, do obrotu trafia produkt wysokiej jakości.

Do szczególnych cech „Echalote d'Anjou” należą:

- kształt – bardziej wydłużony niż odmiana tradycyjna, dzięki czemu wygląd produktu jest atrakcyjniejszy dla klientów i konsumentów; kolor – odcienie czerwono-żółte i jaśniejsze, a nawet bladożółte w stanie świeżym;
- właściwości chemiczne: wysoka zawartość suchej masy, wynosząca co najmniej 16 %;
- właściwości organoleptyczne: cebula twarda w dotyku, o różowawym miąższu i delikatnej konsystencji; posiada oryginalny, intensywny aromat: zdecydowanie intensywny zapach i pikantny smak, który odróżnia ją od szalotek uprawianych w innym regionie i który podnosi jej walory kulinarne,
- odporność na przechowywanie: zbiór szalotki w stadium pełnej dojrzałości umożliwia przechowywanie jej przez kilka miesięcy w odpowiednich warunkach bez utraty twardości cebul i przy minimalnej utracie masy,
- regularny kształt: dzięki rozmnażaniu wegetatywnemu wszystkie zebrane cebule są identyczne pod względem genetycznym w przeciwieństwie do materiału otrzymanego w drodze rozmnażania płciowego (cebula échalion i szalotka z siewu).

Budowa, konsystencja i barwa „Echalote d'Anjou” odróżniają ją od tego samego produktu uprawianego w innych regionach. „Echalote d'Anjou” cieszy się również znaczną renomą, która sięga poza granice regionu produkcji, a nawet Francji.

Obszar geograficzny określony jest w oparciu o połączone czynniki naturalne i czynniki ludzkie, które decydują o specyficznych cechach „Echalote d'Anjou” (wydłużony kształt, duża zawartość suchej masy, własności organoleptyczne, odporność na przechowywanie i regularność) i dzięki którym produkt ten odróżnia się od innych upraw szalotki.

Uziarnienie gleb omawianego obszaru jest drobne i regularne, co umożliwia łatwe i głębokie ukorzenianie się szalotek a następnie również harmonijny rozwój cebuli, która przybiera swój charakterystyczny, regularny kształt.

Duża dostępność wody na omawianym obszarze geograficznym umożliwia regularne nawadnianie rośliny; występujące w maju nieco bardziej intensywne opady deszczu doskonale odpowiadają potrzebom „Echalote d'Anjou”, która znajduje się wówczas w fazie tworzenia cebul.

Charakterystyczny łagodny klimat tego regionu („douceur angevine”) jest korzystny dla „Echalote d'Anjou” pod względem temperatury, co pozwala uniknąć uszkodzenia roślin wpływającego na cechy organoleptyczne produktu.

„Echalote d'Anjou” zawdzięcza swój specyficzny charakter również wiedzy fachowej producentów opierającej się na tradycyjnych praktykach stosowanych na tym obszarze od XIX wieku, którą stopniowo systematyzowano i rozwijano od lat 60. XX wieku.

W kontekście wyspecjalizowanych upraw dużą uwagę poświęcano zawsze selekcji odmian i roślin, której dokonywano w ścisłej zgodności z określoną metodą. Zaprawianie termiczne przed sadzeniem chroni cebule przed ewentualnymi pasożytami znajdującymi się w ziemi.

Po starannym przygotowaniu gleby odbywa się ręczne sadzenie, dzięki któremu można w szczególności dostosować głębokość, na jakiej umieszcza się cebulę, aby uzyskać jak najbardziej równomierny wzrost „Echalote d'Anjou”. Przy ręcznym wrywaniu wykorzystywana jest wiedza fachowa producentów, którzy potrafią ocenić, czy roślina osiągnęła odpowiednią dojrzałość.

Naturalne suszenie na polu umożliwia ponadto uzyskanie wysokiej zawartości suchej masy i koncentrację aromatów „Echalote d'Anjou”, dzięki którym produkt uzyskuje swój charakterystyczny pikantny smak.

„Echalote d'Anjou” cieszy się we Francji renomą, która dotarła również poza granice kraju. Obecnie niemal 40 % produkcji „Echalote d'Anjou” wprowadza się bowiem do obrotu w niektórych krajach Europy Północnej i sprzedaje w celu wywozu do Stanów Zjednoczonych, Kanady i Azji Południowo-Wschodniej.

Produkcja „Echalote d'Anjou” nastawiona jest na sprzedaż w sklepach wielkopowierzchniowych, w związku z czym produkt trafia do licznych klientów, którzy posiadają wiedzę na jego temat i cenią go od dawna za jego powtarzalną, dobrą jakość. Do podtrzymania i zwiększenia renomy tego produktu wśród szerokiej rzeszy konsumentów przyczyniają się również popularne imprezy, takie jak „la Grande fête de l'Echalote” (święto szalotki), organizowana w miejscowości Chemellier przez stowarzyszenie Confrérie des amis de l'Echalote d'Anjou.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-17104ed6-d310-4d30-bbd2-badb8c5fc77b
