

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2017/C 41/10)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra ⁽¹⁾

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„AIL VIOLET DE CADOURS”

EU-szám: PDO-FR-02103 – 2016.1.7.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés

„Ail violet de Cadours”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

Az „Ail violet de Cadours” száraz állapotban forgalomba hozott, legalább 30 % szárazanyag-tartalmú fokhagyma. E fokhagymát a helyi lilafokhagyma-populációból izolált Germidour és Valdour fajtából termesztik.

Fehér színű külső buroklevelein „borseprószínű” lila csíkokat tartalmaz.

Az „Ail violet de Cadours” fokhagymát legalább 45 mm átmérőjű, szabályos alakú és kerek fej jellemzi. A fokhagymafejeket egészben, jól megtisztítva kínálják eladásra. A fokhagymafejekeken legalább egy teljes, nem szakadt buroklevél található. A gyökereket a fokhagymafejen rövidre vágják, azok hossza legfeljebb 2,5 mm. Tapintáskor a fokhagymafej a gerezdeknél és a gyökértőnél egyaránt kemény. A vágott szárral forgalomba hozott fokhagymafejek esetében a megmaradt szár hossza 10 és 30 mm közötti.

A gerezdek héja lila csíkokkal tarkított bézs színű. Felvágáskor a gerezdek húsa csontfehér és krémszín közötti.

Nyersen jellegzetesen erős fokhagymaszag és intenzív csípős illat jellemzi. Az „Ail violet de Cadours” fokhagyma sültve fokhagymaillatú. Ízleléskor enyhén csípős ízérzetet kelt, és aromái igen hosszan tartanak. Állaga omlós, zamata kellemesen édes.

A harmonikus kiszereles kialakítása érdekében a fokhagymafejek színe, alakja és átmérője egységes. A legnagyobb fokhagymafej átmérője 20 mm-nél nagyobb mértékben nem haladhatja meg a legkisebb fokhagymafej átmérőjét.

Az „Ail violet de Cadours” fokhagyma értékesítéskori kiszerelesét így a következőképpen határozták meg:

- legalább 9, nem vágott szárú fokhagymafejet tartalmazó fonat, amelynek tömege a fonott fokhagymafejek számától és átmérőjétől függően 500 g, 1 kg vagy 2 kg;
- nem vágott szárú fokhagymafejeből álló, legalább 8 kg tömegű köteg;
- nem vágott szárú fokhagymafejeből álló csomó, amelynek tömege 500 g, 1 kg vagy 2 kg;
- kézzel összeállított, vágott szárú fokhagymafejeket tartalmazó, 5 kg-os tasak;
- 60–70 mm közötti vagy 70 mm-nél nagyobb átmérőjű, vágott szárú fokhagymafejeket tartalmazó, kézzel összeállított tálca;

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

- kézzel összeállított, 60–80 mm átmérőjű, vágott szárú fokhagymafejeket tartalmazó kosár;
- vágott szárú fokhagymafejekből álló, legfeljebb 1 kg tömegű háló;
- vágott szárú fokhagymafejekből álló, legfeljebb 1 kg tömegű tálka.

A fokhagymafejeket az eredeti csomagolásban hozzák forgalomba. A fokhagyma darabonkénti értékesítése kizárólag a tálca és a kosár esetében lehetséges.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

—

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A fokhagyma valamennyi előállítási műveletére a földrajzi területen kerül sor.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

Az „Ail violet de Cadours” fokhagyma csomagolására – a termék minőségének megőrzése érdekében – kötelezően a földrajzi területen kerül sor.

A fokhagymafejek jó egészségi állapotának és legalább egy ép külső héjának megőrzése érdekében az „Ail violet de Cadours” fokhagymát meghatározott körülmények között tárolják, és a lehető legkevesebbet mozgatják.

Ezenfelül a csomagolás szükségessé teszi a gazdasági szereplők helyi szaktudását, amely a következők révén szintén hozzájárul az „Ail violet de Cadours” fokhagyma jellemzőinek kialakulásához:

- a fokhagymafejek gondos kiválasztása, ami lehetővé teszi a szín, az átmérő és az alak tekintetében egységes kiszerezés kialakítását;
- a fokhagymafejek kézzel történő elhelyezése, ami lehetővé teszi a csomagolások oly módon történő kialakítását, hogy a forgalomba hozatal során a fokhagymafejek a lehető legkevesébé ütődjenek: a fonatok, kötegek és csomók szárának szorosan egymás mellé helyezése egy merev egység létrehozása érdekében, a tasakos, hálós és tálkás kiszerezésű fokhagymafejek lehető legszorosabb lezárása, a fokhagymafejek szorosan egymás mellé helyezése a tálcaikon és a kosarakban.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A jogszabályokban előírt kötelező feliratokon kívül a címkének tartalmaznia kell a következőket:

- a csomagoló neve;
- a betakarítás éve;
- az „Ail violet de Cadours” fokhagyma egyedi azonosítási és nyomonkövethetőségi rendszere.

Ezenkívül a fokhagyma darabonkénti értékesítését lehetővé tevő csomagolásokban minden egyes fokhagymafejet öntapadó matrica elhelyezésével „Ail violet de Cadours” fokhagymaként kell azonosítani.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi terület Haute-Garonne, Gers és Tarn-et-Garonne megye találkozásánál fekszik.

Haute-Garonne megye: Bellegarde-Sainte-Marie, Belleserre, Bragayrac, Brignemont, Cabanac-Séguenville, Cadours, Le Castéra, Caubiac, Cox, Drudas, Empeaux, Garac, Le Grès, Lagraulet-Saint-Nicolas, Laréole, Lasserre, Menville, Mérenvielle, Pelleport, Pradère-les-Bourguets, Puységur, Saint-Thomas, Sainte-Livrade, Thil, Vignaux.

Tarn-et-Garonne megye: Auterive, Beaumont-de-Lomagne, Beaupuy, Bouillac, Le Causé, Escazeaux, Faudoas, Gariès, Goas, Marignac, Maubec, Sérignac.

Gers megye: Ansan, Ardizas, Aubiet, Augnax, Auradé, Aurimont, Avensac, Bajonnette, Beaupuy, Bédéchan, Bézéril, Blanquefort, Castillon-Savès, Catonvielle, Cazaux-Savès, Clermont-Savès, Cologne, Encausse, Endoufielle, Escorneboeuf, Estramiac, Frégouville, Gimont, Giscaro, Homps, L'Isle-Arné, L'Isle-Jourdain, Juilles, Labastide-Savès, Labrihe, Lahas, Lias, Mansempuy, Maravat, Marestaing, Maurens, Mauvezin, Monbrun, Monferran-Savès, Monfort, Montiron, Noilhan, Pessoulens, Pompiac, Puycasquier, Razengues, Roquelaure-Saint-Aubin, Saint-André, Saint-Antonin, Saint-Brès, Saint-Caprais, Saint-Cricq, Saint-Georges, Saint-Germier, Saint-Orens, Saint-Sauvy, Sainte-Anne, Sainte-Gemme, Sainte-Marie, Sarrant, Ségoufielle, Séremputy, Seysses-Savès, Sirac, Solomiac, Thoux, Tîrent-Pontejac, Touget, Tourrenquets.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi terület sajátosságai

Természeti tényezők

Az „Ail violet de Cadours” fokhagyma Midi-Pyrénées régióban, Haute-Garonne, Gers és Tarn-et-Garonne között elhelyezkedő természetesi területét télen és tavasszal óceáni hatásnak, nyáron és főként ősszel földközi-tengeri hatásnak kitett, sajátos éghajlat jellemzi. A tél viszonylag rövid és enyhe. A tavaszt szabályosan emelkedő hőmérséklet és jelentős csapadékmennyiség jellemzi, a legtöbb csapadék májusban esik. A nyár meleg és száraz. Az őszt szintén viszonylag enyhe és kevésbé csapadékos. Az övezetben az Autan szél fúj, amely meleg és száraz, különösen nyáron és ősszel előforduló délkeleti szél.

A termelési medencében a táj völgyekkel szabdalt, közepesen lankás. Az oligo-miocén molasszon kialakult talajok magas (legalább 30 %) agyagtartalmú, agyagos-mészköves és agyagos-meszes talajok, amelyek agyagtartalma megfelelő hasznos víztartalmat biztosít. E talajoknak jó a természetes vízvezető képessége is, amit a lejtősség és a szerkezetük biztosít.

Emberi tényezők

A Keletről származó fokhagyma valószínűleg az első évszázadok alatti római gyarmatosítás során került a térségbe.

A fokhagyma-kereskedelem egyenletesen fejlődött, egészen a lila fokhagyma heti piacának bevezetéséig. Ezt a piacot július közepétől december közepéig szerdánként továbbra is megtartják Cadours-ban.

Az „Ail violet de Cadours” fokhagymával foglalkozó gazdasági szereplők szaktudása a természetésétől az elkészítésig kifejezésre jut.

A Germidour és a Valdour fajtát a lila fokhagyma helyi populációjából izolálták, és az előbbi 1991-ben, az utóbbit pedig 2006-ban jegyezték be a hivatalos fajtajegyzékbe. E fajtákat különösen a rövid dormancia (magnyugalom), valamint a korai csírázás, a merev virágzati szár hiánya, a héjakon fehér alapon lila csíkokat tartalmazó, nagyméretű fej jellemzi.

E fajtákat ősszel, október közepétől december közepéig ültetik olyan parcellákra, amelyeken három éve nem termesztettek hagymaféléket, illetve az előző évben kukoricát vagy cirokot. A nitrogén-, a foszfor- és a káliumbevitelt a növénykultúra igényeitől, valamint ezen elemek talajban való rendelkezésre állásától függően fontolják meg.

A fokhagymát érett állapotban takarítják be.

A szárítás nyomon követése lehetővé teszi annak garantálását, hogy a betakarított termék legalább 20 % vizet veszítsen a tömegéből.

A földrajzi terület mezőgazdasági üzei kis és közepes területűek. Ezek vegyes növénytermesztést, túlnyomórészt gabonatermesztést folytató mezőgazdasági üzemek, ahol a fokhagymatermesztés jelentős hozzáadott értéket képviselő kiegészítő tevékenység. A családi munkaerő rendelkezésre állása lehetővé tette a fokhagymatermesztés fejlődését.

A jól megtisztított és megfelelően kiszerezelt fokhagyma kialakítása érdekében még mindig több műveletszakaszt végeznek kézzel: a sérült külső héjak eltávolításából, de legalább egy tiszta és ép héj megőrzéséből álló hámozást, a gyökerek levágását, az „Ail violet de Cadours” fokhagyma forgalomba hozatalához szükséges kiszerezések elkészítését. A gazdasági szereplők szaktudása különösen e műveletszakaszok során jut kifejezésre, a harmonikus kiszerezés kialakítása érdekében a fokhagymafejek átmérő, alak és szín alapján történő, kézzel végzett gondos kiválogatása mellett.

A termék sajátosságai

Az „Ail violet de Cadours” száraz fokhagyma. Elsődleges jellemzőit a külső buroklevelein található lila színű csíkok jelentik. A fokhagymafejek legalább 45 milliméter átmérőjűek, szabályos alakúak, nem kidomborodóak, vagyis a gerezdek nem láthatóak (legalább az egyik külső buroklevelük nem szakadt el). A gyökértövet rövidre vágják.

Az „Ail violet de Cadours” fokhagyma olyan sajátos vizuális, érzékszervi és ízbeli jellemzőkkel rendelkezik, amelyek egyértelműen megkülönböztetik azt a földrajzi területen kívül termesztett Germidour fajtájú száraz, lila fokhagymától. Az „Ail violet de Cadours” fokhagyma a vizuális jellemzőivel: a nagyobb fejtámmal, a fej lilább színével, szabályosabb alakjával; valamint érzékszervi jellemzőivel: intenzívebb, jellegzetes fokhagymaszagával és erősebb csípős szagával különül el. A sült fokhagyma kóstolásakor ezenfelül az „Ail violet de Cadours” fokhagyma aromái hosszabban tartanak, csípős íze pedig erősebb.

Tapintáskor a fokhagymafejek a gerezdeknél és a gyökértőnél egyaránt kemények. A fokhagymafejek a betakarítástól a forgalombahozatalig jó egészségi állapotúak.

Az „Ail violet de Cadours” fokhagymát átmérő, alak és szín tekintetében egységes kiserelésben hozzák forgalomba.

Amikor az „Ail violet de Cadours” fokhagymát a szárával együtt hozzák forgalomba, a kiserelés a száraz szorosan egymás mellé helyezéséből fakadóan bizonyos mértékben merev. Amikor az „Ail violet de Cadours” fokhagymát vágott szárral hozzák forgalomba, a fokhagymafejek a csomagolásukban szorosan egymás mellett helyezkednek el.

Ok-okozati kapcsolat

Az „Ail violet de Cadours” fokhagyma a termelési övezetében minden előnyös feltételt megtalált a fejlődéséhez.

Az „Ail violet de Cadours” fokhagymát elsősorban a színe jellemzi. Színét a külső héjakon lila csíkokat tartalmazó helyi populációkból származó fajták felhasználása, valamint az agyagban gazdag parcellákra ültetés és a májusi legnagyobb csapadékmennyiség eredményezi.

Az „Ail violet de Cadours” fokhagyma agyagban gazdag, megfelelő hasznos víztartalommal rendelkező talajokon történő termesztése kedvez a szabályos alakú fokhagymafejek kialakulásának. A fokhagymafejek kidomborodásának elkerülését lehetővé tevő észszerű trágyázás révén az „Ail violet de Cadours” fokhagyma legalább egyik külső buroklevele nem szakad el.

Másrészt a növény vízigénye a termék kialakulásának alapvető fiziológiai szakaszában, az úgynevezett fejképződés során a legnagyobb. Ez egy gyors növekedési szakasz, amely közvetlen hatással van a fokhagymafej átmérőjére, alakjára és a lila szín kifejeződésére. A májusi legnagyobb csapadékmennyiség a növény e kulcsfontosságú időszak alatti víz- és ásványianyag-igényének fedezése révén lehetővé teszi az „Ail violet de Cadours” fokhagyma jellemzőivel rendelkező fokhagymafejek – legalább 45 milliméter átmérőjű, kerek és szabályos alakú, emellett lilás színt mutató fokhagymafejek – kialakulását.

Az „Ail violet de Cadours” fokhagymafejek keménysége az előkészítésükhöz kapcsolódik, melynek során kiküszöbölik azok egymáshoz ütődését, továbbá a korai csírázás előtt befejeződő rövid forgalombahozatali időszakkal függ össze.

Az „Ail violet de Cadours” fokhagyma jó egészségi állapota számos tényező következménye:

- a vetésforgó és a természetesen jó vízelvezető képességű parcellákra ültetés révén a gombák vagy baktériumok okozta betegségek talajban való terjedésének korlátozása;
- e betegségek kialakulásának korlátozása a termesztés során az ültetési dátumok szabályozásával és az észszerű trágyázással;
- érett állapotban történő betakarítás, majd a szárítás és az Autan szél, amelyek elősegítik a fokhagyma tartósítását.

A merev virágzati szárat nem tartalmazó fokhagymafajták használata lehetővé teszi az „Ail violet de Cadours” fokhagyma szárral együtt történő kiserelését: fonat, köteg és csomó formájában.

Végezetül az „Ail violet de Cadours” a kézzel végzett gondos hámozásról ismerhető fel, melynek során megőrződnek az egész buroklevelek, és amely lehetővé teszi a fokhagymafej rövidre vágott gyökértövének kialakítását. Valamennyi kézzel végzett művelet lehetővé teszi az átmérő, az alak és a szín tekintetében vizuálisan egységes kiserelés elkészítését. A gazdasági szereplők hagyományos szaktudása a termék elkészítéséig érvényre juttatja és megőrzi az „Ail violet de Cadours” fokhagyma minőségét.

Így a termesztési terület valamennyi ismertetőjegye, valamennyi természeti és emberi tényező hozzájárul az „Ail violet de Cadours” fokhagyma sajátosságaihoz.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCAilVioletCadoursV2016.doc>