

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej  
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2019/C 114/06)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych DOOR Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„ECHALOTE D'ANJOU”**

**Nr UE: PGI-FR-01253-AM01 – 11.9.2018**

**ChNP ( ) ChOG ( X )**

**1. Nazwa lub nazwy**

„Echalote d'Anjou”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

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

**3.1. Typ produktu**

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

**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 *cepa* 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 nieznaczące 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 + przekrój poprzeczny w najwęższym miejscu)/2.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

- c) łuski okrywające cebule są cienkie i połyskujące, o jasnej, czerwono-żółtej, a nawet bladożółtej barwie, która 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” wprowadza się do obrotu w dwóch formach:

- szalotka wczesna lub półsucha, 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,
- kategorię handlową,
- nazwę jednostki certyfikującej.

#### 4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny stanowią terytoria następujących gmin w departamencie Maine-et-Loire (49):

Allonnes, Artannes-sur-Thouet, Beaufort-en-Anjou, 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, Louresse-Rochemenier, Mazé-Milon, Méritré (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 szczególnie 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 bladeżółte 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 aromatu „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**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-e6b6e010-dc41-48c8-99e1-3080eb6d5cf2](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e6b6e010-dc41-48c8-99e1-3080eb6d5cf2)

---