

## INNE AKTY

## KOMISJA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2008/C 87/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„AIL BLANC DE LOMAGNE”****NR WE: FR/PGI/005/0470/15.06.2005****CHNP ( ) CHOG ( X )**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

**1. Właściwy organ państwa członkowskiego:**

Nazwa: Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O.)  
Adres: 51, rue d'Anjou  
F-75008 Paris  
Tel.: (33) 153 89 80 00  
Faks: (33) 142 25 57 97  
E-mail: info@inao.gouv.fr

**2. Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Association de Défense de l'ail blanc de Lomagne  
Adres: Comité BGSO/Agropôle  
Bât. Alphagro  
BP 206  
F-47931 Agen cedex 9  
Tel.: (33) 553 77 22 70  
Faks: (33) 553 77 22 79  
E-mail: ailblancdelomagne@valorhea.fr  
Skład: Producenci/przetwórcy ( X ) inni ( X )

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

### 3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

### 4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

#### 4.1. Nazwa produktu: „Ail blanc de Lomagne”

- 4.2. *Opis produktu:* Białe bulwy w odcieniu kości słoniowej, niekiedy z fioletowym zabarwieniem składające się z kilku ząbków (8 do 12 w zależności od rozmiaru). Biały czosnek z Lomagne wyróżnia się wielkością i regularnością ząbków w kolorze beżowym przechodzącym w kremowy, niekiedy z fioletowymi prążkami. Każdy z ząbków otoczony jest łupiną składającą się z jednej błonki. Całość tworząca bulwę pokryta jest kilkoma cienkimi błonkami.

Bulwy białego czosnku z Lomagne wprowadzane są do obrotu w kategoriach Extra lub w kategorii I z odpowiednimi ograniczeniami, jak na przykład minimalna średnica wynosząca 45 mm.

Biały czosnek z Lomagne wprowadzany jest do obrotu suchy, prezentowany tradycyjnie w formie warkocza lub koszyka, w torebce lub na tackach, bądź porcjowany w siatkach.

- 4.3. *Obszar geograficzny:* Uprawa, suszenie, obieranie, dokonywanie tradycyjnej prezentacji oraz zatwierdzenie ma miejsce w określonym obszarze geograficznym. Przy określaniu obszaru geograficznego CHOG bierze się pod uwagę:

historię produkcji na tym obszarze,

lokalizację produkcji na podstawie spisu producentów dokonywanego w organizacjach producentów, charakterystykę glebo-klimatyczną gruntów, na których czosnek uprawiany jest od kilku dziesięcioleci.

Obszar geograficzny obejmuje 200 następujących gmin, znajdujących się w dwóch departamentach:

154 gminy z departamentu Gers

|            |                       |                        |
|------------|-----------------------|------------------------|
| 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                  |
| Béraud     | 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                                   |                 |                        |
| 46 gminy z departamentu Tarn-et-Garonne |                 |                        |
| 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. *Dowód pochodzenia:* W celu identyfikacji działek producent zapisuje w rejestrze upraw: nazwę gminy, powierzchnię, numer księgi katastralnej, odmianę i wcześniejsze uprawy.

Przy każdej partii dostarczonej do punktu pakującego identyfikacja działek zostaje naniesiona na dowód dostawy. Po sprawdzeniu zgodności partii z właściwościami białego czosnku z Lomagne, partie „CHOG” są identyfikowane w szczególny sposób i pakowane oddzielnie od innych partii. Każde opakowanie (tacki lub porcje) ma swoją wyłączną identyfikację zapewniającą identyfikowalność.

- 4.5. *Metoda produkcji:*

Na etapie produkcji:

Wszystkie działania związane z produkcją, suszeniem i obieraniem mają miejsce na określonym obszarze.

Przy wyborze nasion producent korzysta z listy odmian wydawanej corocznie przez stowarzyszenie i dokonuje zasiewów wyłącznie z wykorzystaniem zatwierdzonych nasion.

Odmiany dopuszczone do zasadzenia zostały wyselekcjonowane w oparciu o dwie odmiany wzorcowe pochodzące z populacji „Blanc de Lomagne”. Progi dopuszczalności nowych odmian określone są w celu porównania ich właściwości z właściwościami odmian wzorcowych.

W Lomagne grunty odpowiednie do uprawy czosnku mają poziom zawartości gliny wyższy niż 20 %. Wyklucza się kwaśne gleby, których pH jest niższe niż 7,5. Analiza fizyczno-chemiczna działki umożliwia sprawdzenie, czy rodzaj gleby jest korzystny do rozpoczęcia uprawy.

Na rozpoczęcie uprawy producent wybiera działkę znajdującą się we właściwym obszarze geograficznym, na której od trzech lat gospodarczych nie uprawiano czosnku. Sorgo, kukurydza, lucerna, uprawy łąkowe oraz inne z rodzaju *Allium* nie mogą być wcześniej uprawiane na danym obszarze.

Zasiewy dokonywane są między 15 października a 15 grudnia.

Każda czynność fitosanitarna wynika z badań na terenie działki i/lub badań wykonywanych przez techników na działkach referencyjnych i/lub wymogów sprawozdania technicznego. W celu zapewnienia wymiany substancji czynnych, producent korzysta z informacji zapisanych w rejestrze upraw, jak również z wykazu produktów posiadających homologację do stosowania w uprawie. Badania diagnostyczne urzędów rozpylających dokonywane są co dwa lata.

Podjmując decyzje dotyczące nawożenia producent bierze pod uwagę analizę gleby na działce wykonaną nie później niż trzy lata wstecz. Stosowanie nawozów jest racjonowane i ograniczane. Uwzględnia ono etap wegetacji roślin.

Przy rozpoczęciu zbiorów producent bierze pod uwagę wizualną ocenę dojrzałości (żółknięcie liści, mięknięcie szyjki) powiązaną ze stosunkiem masy bulw do masy liści.

Suszenie czosnku odbywa się tradycyjnie na drążku lub metodą wentylacji wymuszonej. Postęp suszenia jest określany przez kontrolę utraty masy czosnku: okres suszenia odpowiada utracie masy od 20 do 30 % w porównaniu z początkową masą zebranych bulw.

Po wysuszeniu czosnek jest obowiązkowo obierany ręcznie, aż do osiągnięcia poziomu wystarczającej białości bulw. Chodzi o usunięcie pokrytych nalotem, odbarwionych lub pękniętych zewnętrznych błonek, tak aby ostatnia błonka pozostała nienaruszona. Podczas obierania korzenie obcinane są ręcznie na wysokości podstawy korzenia w taki sposób, aby pozostała ona nienaruszona.

Następnie czosnek może być sortowany i zatwierdzany w określonym obszarze, tak jak to niegdyś się odbywało i jak to odbywa się dzisiaj, w punkcie pakującym lub w gospodarstwie. Lokalizacja tych czynności pozwala również zagwarantować możliwość identyfikowania produktu.

Zebrany czosnek można po zatwierdzeniu prezentować w tradycyjnych formach prezentacji białego czosnku z Lomagne, takich jak pęk, koszyk lub warkocz.

#### 4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Renoma dawna i obecna:

Co się tyczy historii produkcji, to zbiór statystyk rolnych regionu Castelsarrasin z roku 1868 wspomina o opłacalności uprawy czosnku na terenie departamentu Tarn-et-Garonne. Od roku 1902 spisano 80 hektarów czosnku na terenie gminy Beaumont-de-Lomagne. Jak wskazują roczne statystyki rolne, uprawa czosnku nadal rozwijała się w Lomagne w XX wieku: 500 hektarów w 1929 r. i 2 810 hektarów w roku 1980.

Utworzenie w roku 1936 zakładów DURAN oraz pojawienie się tradycyjnych targów, na których rolnicy sprzedawali nadwyżkę produkcji dowodzi tego, że w Lomagne handlowano czosnkiem już wcześniej.

Od początku lat sześćdziesiątych organizuje się wiele imprez związanych z czosnkiem: pierwszy konkurs na najpiękniejszy pęk czosnku odbył się w Beaumont-de-Lomagne w roku 1961.

Od roku 1994 corocznie organizuje się jednodniowe święto czosnku w Beaumont-de-Lomagne.

Równocześnie od roku 1960 prowadzi się badania zmierzające do udoskonalenia technik produkcji. Wyniki tych badań przedstawiane były podczas krajowych dni czosnku organizowanych w latach 1966–1974 w Beaumont-de-Lomagne.

Różne imprezy związane z białym czosnkiem z Lomagne, w tym wiele tradycyjnych konkursów, podtrzymują świąteczną i biesiadną atmosferę związaną z produkcją czosnku i wpływają na renomę produktu.

*Inne cechy:* zachowanie tradycyjnych umiejętności

Produkcja białego czosnku z Lomagne charakteryzuje się zachowaniem umiejętności odziedziczonych po przodkach w zakresie suszenia czosnku na drążku, ręcznego obierania czosnku oraz tradycyjnych sposobów prezentacji (pęki, koszyki lub warkocze).

Tradycyjne suszenie na drążku polega na zawieszeniu zebranego czosnku na drążkach w zadaszonym, otwartym pomieszczeniu. Wiatr zwany Autan odgrywa istotną rolę w naturalnym suszeniu czosnku. Jest to ciepły i suchy wiatr od Morza Śródziemnego. Jest on bardzo gwałtowny w Lomagne i w ten sposób przyczynia się do utrzymania tradycyjnego suszenia na drążku.

Obowiązkowe ręczne obieranie umożliwia otrzymywanie produktu o nienagannej prezentacji charakterystycznej dla białego czosnku z Lomagne: jednolita, biała bulwa bez pęknięć, równo obcięte korzenie.

Brak sztywnego pędu kwiatostanowego umożliwia prezentację charakterystyczną dla białego czosnku z Lomagne, taką jak warkocze i pęki. Te tradycyjne prezentacje są powszechnie obecne podczas imprez związanych z białym czosnkiem z Lomagne.

#### 4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Qualisud

Adres: BP 102 Agropole  
F-47000 Agen

Tel.: (33) 558 06 15 21

Faks: (33) 558 75 13 36

E-mail: Qualisud@wanadoo.fr

Qualisud jest organem certyfikującym zatwierdzonym i akredytowanym zgodnie z normą EN 45011.

#### 4.8. Etykietowanie: Bez uszczerbku dla przepisów szczególnych wynikających z ustawodawstwa francuskiego, prawodawstwa wspólnotowego lub międzynarodowego, etykieta powinna zawierać następujące zapisy właściwe dla CHOG:

- nazwa produktu: „Ail Blanc de Lomagne”,
  - logo wspólnotowe „CHOG”,
  - numer identyfikacyjny partii.
-