

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2017/C 294/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**„OIGNON DOUX DES CÉVENNES”****Nr UE: PDO-FR-02284 – 27.1.2017****ChNP (X) ChOG ()****1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Association de Défense de l'Oignon Doux des Cévennes (ADOC)
Maison de la formation et des entreprises
30b, route du Pont-de-la-Croix
30120 Le Vigan
FRANCJA

Tel. +33 467827678

E-mail: defenseoignon doux.cevennes@wanadoo.fr

Skład grupy i uzasadniony interes: Grupa składająca wniosek składa się z producentów i pakujących ChNP „Oignon doux des Cévennes”, zrzeszonych w stowarzyszeniu regulowanym ustawą z dnia 1 lipca 1901 r. W związku z tym ma ona uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę specyfikacji.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne (obszar geograficzny, związek, dane grupy składającej wniosek, struktury kontroli)

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

5. Zmiany

— **Dowód pochodzenia**

W procedurze identyfikacji podmiotów gospodarczych przewidzianej w rozdziale „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego” w specyfikacji produktu wprowadza się następujące zmiany:

- Zmiana terminu złożenia dokumentacji wniosku o identyfikację

Termin złożenia zgłoszenia identyfikacyjnego, obecnie wyznaczony na dzień 31 maja roku uprawy, zostanie przesunięty na dzień 30 listopada roku poprzedzającego rozpoczęcie uprawy, w celu zachowania spójności z identyfikacją działek i sezonem. Przyczyni się to także do poprawy planowania kontroli na miejscu i będzie uproszczeniem dla producentów.

- Zmiana zgłoszenia o prowadzeniu uprawy: dodanie „wniosku o dobrowolne wyjście z systemu”

Włączenie do tego zgłoszenia wniosku o dobrowolne wyjście z systemu gwarantuje sprawniejszą aktualizację wykazu uprawnionych podmiotów i umożliwia regularne monitorowanie producentów produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia „Oignon doux des Cévennes”.

- Zmiana zgłoszenia w sprawie wprowadzania do obrotu

W celu wyjaśnienia, jakie rodzaje podmiotów mają wypełniać to oświadczenie, sprecyzowano, że zgłoszenie to obowiązuje jedynie podmioty, które wprowadzają do obrotu, czyli producentów pakujących (sprzedaż bezpośrednia) i podmioty pakujące. Po słowie „producenci” dodaje się zatem wyraz „pakujący”. Przepis otrzymuje zatem brzmienie: „Każdego roku do dnia 31 maja po zbiorze producenci pakujący i podmioty pakujące przesyłają grupie zgłoszenie w sprawie wprowadzenia do obrotu [...]”.

- Dodanie możliwości przeprowadzenia analizy organoleptycznej i analitycznej z partii gotowych do pakowania

Zmienione zostają informacje dotyczące kontroli produktu w rozdziale „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego” w specyfikacji produktu: w celu wzmocnienia kontroli organoleptycznej i analitycznej „Oignon doux des Cévennes” dodaje się możliwość pobierania próbek z partii gotowych do pakowania. Utrzymuje się kontrole zapakowanych partii.

W punkcie 3.5 jednolitego dokumentu, należy przewidzieć taką możliwość, dodając „gotowych do pakowania” na końcu następującego zdania: „Badanie organoleptyczne i analityczne, zapewniające zgodność cebuli z jej standardem organoleptycznym, przeprowadza się losowo na partiach opakowanych lub gotowych do pakowania.”

— **Metoda produkcji**

Materiał siewny

- Podpieranie palikami pędów kwiatostanowych przeznaczonych do produkcji własnego materiału siewnego

Skreśla się obowiązek podpierania palikami pędów kwiatostanowych przeznaczonych do produkcji własnego materiału siewnego. W praktyce istnieją inne sposoby, takie jak okopywanie pędów, umożliwiające skuteczne podparcie pędów kwiatostanowych dzięki usypaniu kopczyków ziemi u podstawy rośliny. W związku z tym do specyfikacji wprowadza się możliwość takiego okopywania.

Zatem zdanie „Pędy kwiatostanowe muszą zostać podparte palikami najpóźniej w momencie osiągnięcia połowy wysokości wzrostu” otrzymuje brzmienie: „Pędy kwiatostanowe muszą zostać podparte palikami lub okopane najpóźniej w momencie osiągnięcia połowy wysokości wzrostu.”

Etapy uprawy

- Zakaz przesadzania na obsiane działki

Do tej pory producenci mogli przesadzać cebulę na działki, które wykorzystano do siewu w tym samym roku. Po kilku latach nadzoru technicznego stwierdzono, że przesadzanie cebuli na takie działki regularnie powoduje problemy sanitarne i źle wpływa na jakość cebuli (na przykład powodując łamliwość łuski). Przesadzanie materiału siewnego sprzyja utrzymaniu i rozwojowi *Thrips tabaci*, co jest źródłem zanieczyszczenia sąsiednich działek. Ważne jest zatem, aby w ramach długoterminowej wizji zrównoważonego rolnictwa i produkcji zakazać tej praktyki.

Dodaje się zatem zdanie: „Zabrania się przesadzania materiału siewnego na działki, które wykorzystano do siewu w tym samym roku.”.

— Zmiana daty ostatniego zastosowania azotu

Obowiązująca specyfikacja stanowi, że ostatnie zastosowanie azotu mineralnego musi nastąpić nie później niż jeden miesiąc przed zbiorem cebuli. Przepis ten zostaje zmieniony w celu ułatwienia kontroli – ostatnie zastosowanie azotu będzie dopuszczone najpóźniej półtora miesiąca po przesadzeniu. Dzięki rejestracji terminu przesadzenia w praktyce łatwiej będzie określić datę ostatniego zastosowania azotu. Przepis ten pozwala również producentowi uniknąć zbyt późnego zastosowania azotu w przypadku zbioru wcześniejszego niż oczekiwany.

— Zmiana daty rozpoczęcia zbiorów

Obecnie specyfikacja przewiduje, że zbiory „Oignon doux des Cévennes” odbywają się w sierpniu i we wrześniu. W celu uwzględnienia stwierdzonych w ostatnim czasie zmian klimatu okres zbiorów przesuwana się z przedziału od sierpnia do września na okres między 20 lipca a 20 września, tak aby umożliwić wcześniejsze rozpoczęcie zbiorów w najcieplejszych latach.

Utrzymany zostaje przepis stanowiący, że zbiory należy obowiązkowo rozpocząć, gdy 50 % roślin ma złamany szczyt.

Przechowywanie i przewóz

— Zmiana pojemników podczas transportu cebuli do zakładu pakującego

Postęp techniczny w zakresie magazynowania i przechowywania skłonił niektórych producentów do korzystania z większych opakowań podczas tych dwóch etapów w celu ograniczenia czynności oraz optymalizacji wykorzystania miejsca w budynkach i umożliwienia lepszej konserwacji. Po sortowaniu i przygotowaniu niektórzy producenci chcieliby mieć możliwość dostarczania swoich produktów w opakowaniach większych niż skrzynki o masie 20 kg (pojemność przewidziana w obowiązującej specyfikacji) i chcą wykorzystywać skrzyniopalety o wysokości nie więcej niż 75 cm i maksymalnej dopuszczalnej ładowności 350 kg cebuli.

Grupie najbardziej zależy na jakości czynności wykonywanych przy cebuli. Skrzyniopalety, które mają być stosowane do transportu, są w związku z tym tak konstruowane, by pozwolić zachować integralność cebuli: wewnętrzne ściany skrzyniopalet są wyłożone gąbką, krawędzie są mniej ostre niż w skrzyniach stosowanych do tej pory i, jako że nigdy nie są napełniane po brzegi, nie istnieje ryzyko przygniecenia cebuli przez pojemniki stawiane na nich. Również wywrotnica do skrzyniopalet, która będzie wykorzystywana do ich opróżniania, posiada szczególne właściwości służące ograniczeniu wstrząsów: kiedy skrzyniopaleta zostaje załadowana na maszynę, na jej wierzchu automatycznie nakładana jest zastawka wyłożona miękkim tworzywem o rozmiarze odpowiadającym wewnętrznym rozmiarom skrzyniopalety, co zapobiega rozsypywaniu cebuli. Wszystkie manipulacje są zmechanizowane i kontrolowane ręcznie przez operatora wywrotnicy do skrzyniopalet, który może przerwać proces w dowolnym momencie. Operator obraca skrzyniopaletę w kierunku przenośnika taśmowego prowadzącego do sortownicy i aktywuje stopniowe otwarcie zastawki, kontrolując równomierny zrzut cebuli.

Ważnymi zaletami są też usprawnienie pracy i zwiększenie bezpieczeństwa producentów i pracowników zakładów pakowania: manipulowanie skrzyniopaletami i ich transport ułatwia urządzenie podnoszące z napędem. Z jednej strony zmniejsza to uciążliwość dla producentów i operatorów zakładów pakowania, którzy nie podnoszą już skrzyń ręcznie, a z drugiej strony ogranicza zagrożenia związane z piętrowym ustawieniem plastikowych skrzyń na paletach, o wiele mniej stabilnym niż piętrowe ustawienie skrzyniopalet.

Grupa przeprowadziła badania sensoryczne cebuli przygotowanej i przetransportowanej przy użyciu tego typu pojemników pod kątem jakości cebuli. Analiza tych badań sensorycznych wykazała, że przewóz w skrzyniopaletach nie wpływa negatywnie na jakość cebuli, która ma zostać objęta ChNP „Oignon doux des Cévennes”.

W związku z tym zdanie: „Transport cebuli do zakładu pakowania odbywa się w pojemnikach z tworzywa sztucznego lub kartonu o maksymalnej pojemności 20 kg” otrzymuje brzmienie: „Transport cebuli do zakładu pakowania odbywa się w pojemnikach o maksymalnej wysokości 75 cm i maksymalnej pojemności 350 kg cebuli.”.

Pakowanie

W celu uniknięcia wątpliwości, przypomina się, że zakład pakowania znajduje się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

— Dodanie kontroli jakości partii w zakładach pakowania

W celu zapewnienia odpowiedniej jakości produktu po zapakowaniu wprowadza się systematyczną kontrolę partii przy ich przyjmowaniu do zakładów pakowania, przeprowadzaną w ciągu 24 godzin od opuszczenia przez nie gospodarstwa. Termin 24 godzin uwzględnia obecne praktyki; większość partii przybyłych rano (lub w przeddzień) jest pakowana w ciągu dnia i dostarczana klientowi w godzinach popołudniowych lub najpóźniej następnego dnia.

— Zniesienie obowiązku stosowania systemu zamykającego w opakowaniach

Obowiązująca specyfikacja stanowi, że: „Należy stosować taki rodzaj opakowań, który zawiera zabezpieczenia uniemożliwiające ponowne zamknięcie raz otwartego opakowania”. Sprzedaż detaliczna nie pozwala na przestrzeganie tego wymogu. Ponieważ ten rodzaj sprzedaży staje się powszechny, proponuje się zniesienie tego wymogu.

W punkcie 3.5 jednolitego dokumentu uwzględniono zniesienie tego obowiązku.

— Uproszczenie rodzajów opakowań

W punkcie 3.5 jednolitego dokumentu, w zdaniu: „Cebula pakowana jest więc w opakowania z kartonu z osłonką z plastikowej folii, o maksymalnej masie 12 kg, albo w siatki, których maksymalna masa wynosi 5 kg.” skreśla się sformułowanie „z kartonu z osłonką z plastikowej folii”, aby umożliwić wprowadzanie produktu na rynek podmiotom gospodarczym, które nie posiadają urządzeń do obrotu pod folią, w szczególności w odniesieniu do sprzedaży detalicznej, jednak bez obniżenia jakości opakowań. Skreślenie to jest zresztą spójne ze zniesieniem obowiązku dotyczącego systemu zamykania opakowania.

Etykietowanie

Aby usunąć przepisy specyfikacji dotyczące etykietowania podlegające ogólnym przepisom, usuwa się nazwę podmiotu pakującego oraz datę pakowania.

W punkcie 3.6 jednolitego dokumentu uwzględniono to skreślenie.

Inne

— Obszar geograficzny

Obszar geograficzny nie ulega zmianie, zmiana dotyczy natomiast procedury identyfikacji działek, przewidzianej w punkcie „Obszar geograficzny” specyfikacji.

W celu ułatwienia realizacji procedury identyfikacji działek wnioski dotyczące identyfikacji działek, które producenci zgodnie z obowiązującą specyfikacją muszą przekazywać INAO, będą przesyłane do grupy, co pozwoli grupie przedstawianie służbom INAO jednego zintegrowanego spisu.

Ponadto, w celu dostosowania tej procedury do kalendarza upraw (siew można rozpoczynać od 1 stycznia), ostateczny termin składania wniosków o identyfikację działek został zmieniony i przesunięty z 31 grudnia na 31 maja roku poprzedzającego rozpoczęcie uprawy na nowych działkach.

— Związek

Dokonano zmian redakcyjnych, aby krócej ująć związek. Nie wprowadzono żadnej zmiany merytorycznej. Opisany w jednolitym dokumencie związek nie został zmieniony.

— Aktualizacja danych grupy składającej wniosek

Odniesienie do faksu zostało usunięte.

— Organ kontrolny

Dane organu kontrolnego zastąpiono danymi właściwego organu odpowiedzialnego za kontrolę: Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) i Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Zmiana ta ma na celu zapobieżenie zmienianiu specyfikacji w przypadku zmiany organizacji odpowiedzialnej za kontrolę.

JEDNOLITY DOKUMENT

„OIGNON DOUX DES CÉVENNES”

Nr UE: PDO-FR-02284 – 27.1.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Oignon doux des Cévennes”

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 noszącego nazwę podaną w pkt 1

Produkt objęty nazwą pochodzenia „Oignon doux des Cévennes” to cebula nadająca się do przechowywania, uprawiana na tarasach, o barwie białoperłowej do białomiedzianej, mająca kształt bulwy o formie zaokrąglonej lub przypominającej romb, błyszcząca, pokryta cienkimi i przezroczystymi łuskami. Pochwy liściowe są grube, o białym, dość twardym i soczystym miąższu. Zawartość suchej masy nie przekracza 10 %. Spożywana na surowo, cebula ta wyróżnia się chrupiącym, soczystym i słodkim miąższem, brakiem pikantnego i gorzkiego posmaku, a jej aromat jest delikatny i zrównoważony. Po ugotowaniu cebula zachowuje błyszczący wygląd, staje się przezroczysta, aksamitna, soczysta i słodka w smaku, bez gorzkiego posmaku, a jej zapach przypomina zapach pieczonego kasztana jadalnego.

Cebula pakowana po dniu 15 maja roku następującego po roku zbiorów nie może być objęta chronioną nazwą pochodzenia „Oignon doux des Cévennes”. Cebula musi być wprowadzona do obrotu w oryginalnym opakowaniu, stosowanym wyłącznie do pakowania cebuli objętej chronioną nazwą pochodzenia. Wprowadzenie do obrotu nie może nastąpić przed dniem 1 sierpnia roku, w którym nastąpił zbiór.

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

Cebula musi być siana i uprawiana na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Pakowanie odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym określonym w pkt 4 niniejszego jednolitego dokumentu. Ma ono miejsce w zakładach pakujących wyznaczonych przez grupę producentów. Cebula pakowana jest więc w opakowania o maksymalnej masie 12 kg albo w siatki, których maksymalna masa wynosi 5 kg.

Ze względu na chęć zachowania odpowiedniej jakości cebuli jej pakowanie musi odbywać się w obszarze geograficznym produkcji.

Cebule są pakowane na miejscu u producenta lub dostarczane do zakładu pakującego. Pakowanie w obszarze geograficznym produkcji pozwala uniknąć uszkodzenia cebuli i nadmiaru czynności manipulacyjnych, co pozwala na zachowanie cech charakterystycznych cebuli, w szczególności cienkich, przezroczystych i bardzo delikatnych łusek. Badanie organoleptyczne i analityczne, zapewniające zgodność cebuli z standardem organoleptycznym, przeprowadza się losowo na partiach opakowanych lub gotowych do pakowania.

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

Oprócz obowiązkowych elementów określonych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych, etykieta cebuli objętej ChNP „Oignon doux des Cévennes” zawiera następujące informacje:

w tym samym polu widzenia i na tej samej etykiecie:

- nazwę pochodzenia „Oignon doux des Cévennes”, wydrukowaną czcionką o wielkości co najmniej równej największej czcionce użytej na etykiecie,
- wzmiankę „AOP” lub „appellation d’origine protégée”, umieszczoną bezpośrednio przed chronioną nazwą pochodzenia lub za nią, bez żadnych zapisów między nimi,
- symbol ChNP Unii Europejskiej,
- niepowtarzalny numer identyfikacyjny odpowiadający kodowi producenta, po którym następuje kod działki. Na opakowaniach o maksymalnej masie do 5 kg można go zastąpić kodem wspólnym dla wszystkich dostaw danego dnia.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji produktu objętego nazwą pochodzenia „Oignon doux des Cévennes” obejmuje następujące 32 gminy departamentu Gard:

Arphy, Arre, Arrigas, Aulas, Aumessas, Avèze, Bez-et-Esparon, Bréau-et-Salagosse, Colognac, Cros, Lasalle, Mandagout, Mars, Molières-Cavaillac, Monoblet, Notre-Dame-de-la-Rouvière, Pommiers, Roquedur, Saint-André-de-Majencoules, Saint-André-de-Valborgne, Saint-Bonnet-de-Salendrinque, Saint-Bresson, Sainte-Croix-de-Caderle, Saint-Julien-de-la-Nef, Saint-Laurent-le-Minier, Saint-Martial, Saint-Roman-de-Codières, Soudorgues, Sumène, Vabres, Valleraugue, Vigan (le).

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Obszar produkcji produktu objętego nazwą pochodzenia „Oignon doux des Cévennes” rozciąga się głównie na skałach granitowych i łupkowych, na południowo-wschodnim obrzeżu Masywu Centralnego, a w szczególności na zboczach masywu Aigoual (1 565 m n.p.m.). Klimat typu śródziemnomorskiego charakteryzuje się wyraźnym okresem suszy letniej i obfitymi opadami jesienią, oraz – w mniejszym stopniu – wiosną, przy czym średnia roczna opadów wynosi ok. 1 500 mm. Również temperatury są mocno zróżnicowane w związku z dużym nasłonecznieniem latem i niskimi temperaturami od jesieni do wiosny, kiedy to występują nawet opady śniegu. Średnia roczna temperatur wynosi 12–13 °C.

Bardzo zróżnicowana rzeźba terenu w Sewenach charakteryzuje się występującymi na przemian wąskimi, ostrymi grzbiecami górskimi i głębokimi dolinami rzecznyymi w kształcie litery V, nachylonymi w kierunku północno-zachodnim. Na tych stromych zboczach różnice warunków pogodowych związane z orientacją zbrocza są znaczące, a gwałtowne opady deszczu w okresie równonocy intensyfikują erozję, powodując nieraz niszczące powodzie. Aby zapanować nad rzeźbą terenu, miejscowi rolnicy stworzyli na zboczach tarasy, w szczególności na obszarach, gdzie przekrój koluwalny jest nieco głębszy, zabezpieczając duże powierzchnie murami z kamienia bez zaprawy, które stanowią nieodłączny element krajobrazu Sewenów.

Specyfika produktu

„Oignon doux des Cévennes” charakteryzuje się szczególnymi walorami organoleptycznymi, którym zawdzięcza swą regionalną, a nawet krajową renomę; cebula ta wyróżnia się bardzo łagodnym smakiem, bez gorzkiej i pikantnej nuty, jest bardzo soczysta, co nadaje jej bardzo przyjemną teksturę przy spożyciu, zarówno w postaci surowej, jak i gotowanej.

Jest ona ponadto rozpoznawalna i ceniona ze względu na zaokrąglony lub przypominający romb kształt bulwy, błyszczący wygląd, białoperłową, a niekiedy białomiedzianą barwę oraz cienkie i przezroczyste łuski.

Niska zawartość suchej masy (poniżej 10 %) nie stanowi przeszkody w skutecznym przechowywaniu jej przez całą zimę.

Związek przyczynowy

Uprawiana na południowych stokach Masywu Centralnego „Oignon doux des Cévennes” jest cebulą oryginalną i wyjątkową, zarówno z uwagi na metodę uprawy, jak i jej właściwości fizyczne i smakowe.

W tych szczególnych warunkach ludzie zdołali zaadaptować teren w taki sposób, by wykorzystać jego zalety, wyselekcjonowali właściwą odmianę i rozwinęli techniki uprawy umożliwiające waloryzację tego wyjątkowego produktu.

Naturalne ograniczenia wyznaczonego obszaru geograficznego – niedostatek płaskich terenów i intensywna erozja gleb – zmusiły rolników do zorganizowania przestrzeni w jak najbardziej wydajny sposób. Zagospodarowywanie tarasów nawadnianych dzięki prawom grawitacji przy pomocy systemu kanałów czerpiących wodę z położonych wyżej potoków od XVIII wieku było bardzo szeroko rozpowszechnione i umożliwiło zwiększenie skromnej powierzchni uprawnej w celu wyżywienia licznej populacji, przy jednoczesnej ochronie gleb przed erozją.

Najkorzystniej położone tarasy, znajdujące się w połowie wysokości stoków, nawodnione i położone w pobliżu osad wykorzystywano do uprawy warzyw. Gleby powstałe na skutek degradacji granitu i łupków są kwaśne, piaszczyste, przepuszczalne i ubogie w glinę, często są też nawożone obornikiem z pobliskich gospodarstw prowadzących chów owiec lub kóz. Uprawa łagodnej cebuli, początkowo prowadzona na potrzeby własne rolników, rozwinęła się z czasem w zorganizowaną produkcję rolną. Działki, na których tradycyjnie uprawiana jest cebula (czasem od ponad pięćdziesięciu lat), nazywane są „cébières”.

Tradycyjna odmiana, od wielu pokoleń udoskonalana i kultywowana przez producentów w oparciu o kryteria wyglądu, łagodności i podatności do przechowywania, dobrze znosi lokalne warunki pogodowe: jest cebulą długich dni, wysiewaną w styczniu na najlepiej położonych działkach, aby wykorzystać wiosenne ocieplenie, następnie jest ręcznie przesadzana i regularnie nawadniana; bulwy zbiera się pod koniec lata, przed wrześniowymi deszczami w okresie równonocy, co umożliwia podsuszenie na polu i konserwację produktu w dobrych warunkach sanitarnych.

Praktyki rolne i środowisko naturalne mają wieloraki wpływ na właściwości cebuli. Wysiew na najlepszych działkach umożliwia szybkie uzyskanie wytrzymałych sadzonek. Ręczne przesadzanie jest precyzyjne i umożliwia najlepsze wykorzystanie dostępnej powierzchni uprawnej w celu uzyskania przy zbiorze bulw o pożądanej wielkości i równomiernym kształcie, bez spłaszczonych ścianek. Niska zawartość gliny w glebie sprzyja łagodności cebuli, natomiast piaszczysta struktura gleby powoduje, że zapas wody jest niewielki. W związku z tym latem konieczne jest nawadnianie, które prowadzi się w formie niewielkich, regularnych dawek, unikając trwonienia wody, a przede wszystkim ograniczając stres wodny roślin, który powodowałby pojawianie się gorzkiego i ostrego posmaku, jednocześnie korzystnie wpływając na soczystość miąższu. Ponadto wybór działek, z preferencją w zakresie orientacji północno-wschodniej i południowo-zachodniej i unikaniem wilgotnych den dolin rzecznych, umożliwia uprawę cebuli wyłącznie na działkach o korzystnym mikroklimacie. Wynika z tego przyspieszenie dojrzewania oraz zmniejszenie zagrożeń fitosanitarnych, które pozwala na zmniejszenie nakładów i poprawę odporności produktu na przechowywanie.

Czynniki naturalne wyznaczonego obszaru geograficznego właściwie wykorzystywane w praktykach rolnych mieszkańców, którzy umiejętnie eksploatowali lokalny potencjał, pozwoliły „Oignon doux des Cévennes” w pełni rozwinąć jej oryginalne właściwości.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-2d5ebdde-8e40-4f43-8e99-92aed84216dd/telechargement
