

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2017/C 251/09)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszy wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014<sup>(1)</sup>.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZONEJ

**Wniosek o zatwierdzenie nieznaczonej zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012<sup>(2)</sup>**

**„AIL FUMÉ D'ARLEUX”**

**Nr UE: PGI-FR-0820-AM01 – 11.4.2017**

**ChNP ( ) ChOG ( X ) GTS ( )**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Nazwa: Groupement des Producteurs d'Ail fumé d'Arleux

Adres: Mairie d'Arleux  
Place du Général De Gaulle  
59 151 Arleux  
FRANCJA

E-mail: mairie@arleux.com

Skład grupy: Grupa składa się z producentów produktu „Ail fumé d'Arleux”. W związku z tym ma ona uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: opis produktu, aktualizacja danych kontaktowych, związek przyczynowy, organ kontrolny, wymogi krajowe

**4. Rodzaj zmian**

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

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

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

## 5. Zmiany

### Punkt „Dowód pochodzenia”

Dodaje się akapit wskazujący, że każdy podmiot uczestniczący w produkcji ChOG „ma obowiązek dołączyć do grupy w celu otrzymania uprawnień przed rozpoczęciem danej działalności”.

Postanowienie to ma już zastosowanie i wzmacnia identyfikowalność produktu.

### Punkt „Opis metody produkcji”

#### — Sadzenie

Zdanie: „Do sadzenia należy zakupić materiał rozmnożeniowy o jakości CE (materiał rozmnożeniowy kontrolowany zgodnie z normami europejskimi) lub certyfikowany, przy czym materiał rozmnożeniowy certyfikowany stanowi co najmniej 25 % całego materiału rozmnożeniowego.” otrzymuje brzmienie:

„Do sadzenia należy zakupić materiał rozmnożeniowy o jakości CE (materiał rozmnożeniowy kontrolowany zgodnie z normami europejskimi) lub certyfikowany.”.

Ponadto skreśla się zdanie „Biorąc pod uwagę, że celem grupy jest promowanie odmiany Gayant ze względu na długi czas przechowywania, ale obecna produkcja certyfikowanego materiału rozmnożeniowego odmiany Gayant nie pozwala na pokrycie całego zapotrzebowania, ustala się minimalny udział certyfikowanego materiału rozmnożeniowego na poziomie 25 %.”.

Zmiany te mają na celu usunięcie obowiązku zapewnienia udziału certyfikowanego materiału rozmnożeniowego na poziomie co najmniej 25 %. Ustanowienie w obowiązującej specyfikacji produktu minimalnego odsetka certyfikowanego materiału rozmnożeniowego odzwierciedlało fakt, że grupa chciała rozwijać produkcję certyfikowanego materiału rozmnożeniowego pochodzącego z regionalnej odmiany Gayant. Okazuje się, że produkcja certyfikowanego materiału rozmnożeniowego, w tym odmiany Gayant, nie rozwinęła się w warunkach, które umożliwiałyby stabilne zapewnienie stałego poziomu 25 %. Producenci powinni zatem móc kupować i stosować materiał rozmnożeniowy o jakości CE lub certyfikowany lub też produkować samodzielnie taki materiał rozmnożeniowy z materiału rozmnożeniowego o jakości CE lub certyfikowanego, który zakupili w poprzednim roku.

Postanowienie to nie wpływa na opis produktu i związek z jego obszarem geograficznym, ponieważ jakość materiału rozmnożeniowego z oznaczeniem CE jest obecnie równoważna z jakością certyfikowanego materiału rozmnożeniowego.

Zdanie: „Czas upływający od podzielenia główek na ząbki do sadzenia nie może przekraczać 8 dni.” otrzymuje brzmienie: „Czas upływający od podzielenia główek na ząbki do sadzenia nie może przekraczać 15 dni.”.

Zmianę tę uzasadnia uwzględnienie warunków klimatycznych, które niekiedy są niekorzystne i mogą opóźnić przygotowanie gleby pod sadzenie. Przedłużenie terminu sadzenia umożliwia zatem sadzenie w najkorzystniejszym momencie.

#### — Etap wzrostu roślin

Skreśla się zdanie „Przez okres trzech tygodni poprzedzających zbiory nie przeprowadza się żadnych zabiegów.”, ponieważ w przepisach określono termin 14 dni, który jest wystarczający w celu zapewnienia, aby stan liści przed zbiorem był porównywalny ze stanem liści uzyskiwanym, gdy zabiegi kończy się trzy tygodnie przed zbiorem. Chociaż zasadniczo przez okres trzech tygodni przed zbiorem nie przeprowadza się już żadnych zabiegów, w zależności od warunków klimatycznych może okazać się że dany zabieg jest niezbędny, aby uniknąć chorób grzybowych, takich jak rdza.

Skreśla się zdanie „Opryskiwacz jest poddawany kontroli co trzy lata.”, ponieważ obowiązek ten jest przewidziany w przepisach ogólnych.

### Punkt „Etykietowanie”

Skreśla się postanowienie nakładające obowiązek umieszczenia nazwy ChOG i logo Unii Europejskiej na etykiecie, ponieważ obowiązek ten wynika obecnie z przepisów ogólnych.

W związku z tym zmienia się odpowiednio jednolity dokument.

### Punkt „Inne”

#### — Uporządkowanie specyfikacji produktu

Skreślono nieodpowiednie lub zbędne słowa (słowo „człowieka” w wyrażeniu „umiejętności człowieka”, słowo „tradycyjny” w wyrażeniu „czosnek tradycyjny”), przeniesiono tabelę dotyczącą postaci produktu lub niektóre akapity w części dotyczącej związku przyczynowego, a także skreślono tytuły akapitów. Usunięto bibliografię i załączniki, które nie zawierają wiążących postanowień.

Zmiany te mają na celu zapewnienie większej spójności tekstu specyfikacji, a w szczególności jego spójności z tekstem jednolitego dokumentu. Nie mają wpływu na produkt ani na związek przyczynowy.

— Właściwy organ państwa członkowskiego

Dodano dane kontaktowe krajowego instytutu ds. jakości i pochodzenia (Institut national de la qualité et de l'origine, INAO) jako właściwego organu państwa członkowskiego zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

— Organ kontrolny

Dane jednostki kontrolnej zastępuje się danymi właściwego organu ds. kontroli. Zmiana ta ma na celu uniknięcie zmieniania specyfikacji w przypadku zmiany jednostki kontrolnej.

#### 6. Zaktualizowana specyfikacja produktu (wyłącznie w odniesieniu do ChNP i ChOG)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-e9d4946c-169e-4eda-84af-bfe12271b428/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e9d4946c-169e-4eda-84af-bfe12271b428/telechargement)

JEDNOLITY DOKUMENT

„AIL FUMÉ D'ARLEUX”

Nr UE: PGI-FR-0820-AM01 – 11.4.2017

ChNP ( ) ChOG ( X )

#### 1. Nazwa lub nazwy

„Ail fumé d'Arleux”

#### 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

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

##### 3.1. Rodzaj produktu

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

##### 3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Ail fumé d'Arleux” jest czosnkiem, któremu tradycyjna metoda i umiejętności dotyczące splatania i wędzenia przy użyciu lokalnego torfu, węgla brunatnego, słomy lub trocin zapewniają długi okres przechowywania.

„Ail fumé d'Arleux” produkuje się z różowego czosnku wiosennego (*Allium sativum*, rodzina liliowatych) należącego do grupy odmian II i typu „Ail du Nord”. Charakteryzuje się on długim okresem spoczynku, średnimi bulwami i brakiem pędu kwiatostanowego oraz jest dostosowany do warunków klimatycznych i historycznych regionu Nord-Pas-de-Calais. Brak pędu kwiatostanowego pozwala na prezentowanie czosnku w postaci typowego warkocza, ponieważ jego liście są wystarczająco giętkie, aby je splatać. Stosuje się odmiany Ail du Nord, Gayant i Arno. Można wprowadzać nowe odmiany, pod warunkiem że spełniają wcześniej określone kryteria. Po każdej zmianie wykaz odmian przekazuje się producentom, jak również organowi kontrolnemu i właściwym organom nadzorczym. W momencie zbioru bulwa ma średnią wielkość (kalibraż waha się od 40 do 80 mm z zależności od postaci), białą barwę, podczas gdy zewnętrzna łuska ząbków ma barwę ciemnoróżową.

„Ail fumé d'Arleux” ma tradycyjnie postać warkoczy złożonych z 10–90, a nawet 120 główek. Może również mieć postać warkoczy złożonych z 3 główek. Na tworzenie warkoczy pozwala suszenie główek czosnku z liśćmi, na polu lub metodą wentylacji wymuszonej w zadaszonym miejscu. Warkocze splata się ręcznie w taki sam sposób jak włosy.

Wędzenie, które ma miejsce po splataniu, odbywa się w wędzarni i trwa co najmniej 7 dni. Po wędzeniu, w zależności od zastosowanych materiałów, warkocz może uzyskać różne zabarwienie. Może mieć kolor od brązowo-rudego do ciemnobrunatnego. Otrzymane w ten sposób warkocze można ewentualnie, przed wprowadzeniem do obrotu, umieścić w siatce.

„Ail fumé d'Arleux” posiada następujące właściwości:

— przyjemny zapach wędzenia,

— jednolitą barwę na całej długości warkocza, której intensywność ocenia się zgodnie z określonym wzorcem porównawczym koloru.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) oraz surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

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

Wszystkie etapy uprawy, splatania i wędzenia odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Po procesie wędzenia produkt może być pakowany w siatki. Pakowanie musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym w celu znacznego ograniczenia manipulowania produktem. „Ail fumé d'Arleux” jest bowiem produktem delikatnym (wędzenie sprawia, że zewnętrzne łuski i łodygi stają się bardziej łamliwe), w odniesieniu do którego należy ograniczyć obróbkę i transport. Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym pozwala zachować produkt i jego warkocze w nienaruszonym stanie.

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

Oprócz elementów wymaganych w przepisach każda etykieta musi zawierać numer partii pozwalający zapewnić identyfikowalność.

#### 4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje 35 gmin w departamencie Nord i 27 gmin w departamencie Pas-de-Calais.

Departament Nord:

Arleux, Aubencheul-au-Bac, Aubigny-au-Bac, Bruille-lez-Marchiennes, Brunemont, Bugnicourt, Cantin, Courchelettes, Cuincy, Dechy, Écaillon, Erchin, Esquerchin, Estrées, Fechain, Férin, Flers-en-Escrebieux, Fressain, Fressies, Goeulzin, Guesnain, Hamel, Haynecourt, Hem-Lenglet, Lambres-lez-Douai, Lauwin Planque, Lécluse, Lewarde, Loffre, Marcq-en-Ostrevant, Marquette-en-Ostrevant, Masny, Monchecourt, Roucourt, Villers-au-Tertre

Departament Pas-de-Calais:

Baralle, Bellonne, Brebières, Buissy, Cagnicourt, Corbehem, Dury, Écourt-Saint-Quentin, Épinoy, Gouy-sous-Bellone, Hendecourt-lès-Cagnicourt, Marquion, Noyelle-sous-Bellone, Oisy-le-Verger, Palluel, Quiéry-la-Motte, Recourt, Riencourt-lès-Cagnicourt, Rumaucourt, Sailly-en-Ostrevant, Sains-lès-Marquion, Sauchy-Cauchy, Sauchy-Lestree, Saudemont, Torquesne, Villers-lès-Cagnicourt, Vitry-en-Artois

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

*Specyfika obszaru geograficznego*

Z różnych skał macierzystych powstały najbardziej typowe gleby regionu Cambrésis: muły lessowe, gliny z trzeciorzędu i w mniejszym stopniu podłoża z przewagą piasku pochodzące z formacji trzeciorzędowych, kredowych i z osadów rzecznych.

„Ail fumé d'Arleux” uprawia się na obszarze geograficznym na działkach charakteryzujących się glebą typu mułowego lub mułowo-gliniastego zawierającą najwyżej 30 % gliny.

Na obszarze występuje klimat umiarkowany z niewielkimi wahaniami temperatur na przestrzeni lat. Wartości minimalne są umiarkowane (liczba dni z temperaturami poniżej 0 °C jest niewielka), a wartości maksymalne rzadko przekraczają 30 °C. Ponadto różnica między temperaturami nocnymi i dziennymi jest niewielka.

Jeżeli chodzi o opady, obserwuje się ich jednolity rozkład w ciągu roku, przy czym całkowita ilość opadów wynosi około 650 mm (średnia z ostatnich 30 lat).

Arleux znajduje się w dolinie otoczonej łąkami, rzekami i bagnami.

Dolina rzeki Sensée stanowi długą zieloną linię pomiędzy dwoma nagimi płaskowyżami Douaisis i Cambrésis.

Rzekę Sensée zasilają wody z drugorzędnych dopływów, w tym Agache i Hirondelle; przepływa ona przez bagna i stawy i wpada do Canal du Nord.

Bagna w dolinie Sensée rozciągają się na powierzchni wynoszącej prawie 800 hektarów, na której odłożyły się muł i torf.

Liczne niegdyś w dolinie młyny i śluzy przyczyniły się do utrzymania poziomu wody w bagnach, podczas gdy wydobycie torfu, stosowanego jako paliwo przed masowym pojawieniem się węgla, przyczyniło się do powstawania stawów.

#### *Specyfika produktu*

Specyfika produktu opiera się na szczególnych umiejętnościach w zakresie wędzenia, na jakości będącej zarówno wynikiem wędzenia, jak i szczególnego sposobu prezentacji w postaci warkoczy oraz na utrwalonej od dawna renomie, która przetrwała do dziś.

Tradycyjne wędzenie przeprowadza się poprzez spalanie mieszanki torfu, trocin i słomy. Obecnie do wspomnianej mieszanki dodaje się węgiel brunatny, ponieważ trwała eksploatacja torfu nie jest możliwa, a węgiel brunatny i torf posiadają takie same właściwości pod względem spalania. Uprawa czosnku zawdzięcza swój rozwój w okolicy Arleux występowaniu torfu i technice wędzenia. Dzięki temu okolica Arleux jest tradycyjnym miejscem wędzenia czosnku.

Wędzenie nadaje czosnkowi „Ail fumé d'Arleux” jednolitą barwę, od brązoworudej do ciemnobrunatnej, na całej długości warkocza oraz przyjemny zapach wędzenia. Umożliwia również jego przechowywanie przez dłuższy okres. Stosowanie odmian typu „Ail du Nord” pozwala na prezentację czosnku w postaci warkocza dzięki brakowi pędu kwiatostanowego. Prezentację tę stosowano pierwotnie w celu zawieszania czosnku w wędzarni i ułatwienia wprowadzania go do obrotu. Obecnie ceni się ją ze względu na jej praktyczność i estetykę.

Pierwsza wzmianka o produkcji tego czosnku pojawiła się w departamentalnych statystykach z 1804 r. W XIX w. produkt nagradzano wielokrotnie na konkursach i targach rolniczych. W XX w. uprawa rozwinęła się, a rolnicy rozpowszechnili produkt poprzez sprzedaż obnośną. Renoma „Ail fumé d'Arleux” wykracza wówczas poza jego obszar produkcji.

Obecnie targi czosnku w Arleux są ważnym wydarzeniem przyczyniającym się do renomy produktu. Po raz pierwszy zorganizowano je w 1962 r., a ostatnie edycje cieszą się rosnącą frekwencją i przyczyniają się do popularności produktu w prasie i wśród uczestników.

#### *Związek przyczynowy*

W regionie, w którym panują warunki glebowo-klimatyczne sprzyjające uprawie czosnku (gleby lekkie, niezbyt próchnicze, łatwo tracące wodę i nagrzewające się oraz niezbyt kamieniste, a także umiarkowany klimat o niewielkich wahaniach temperatury i równomiernych opadach na przestrzeni roku), wędzenie czosnku było związane z występowaniem torfu.

Torf służył do ogrzewania, ale bardzo wcześnie zaczęto wykorzystywać go także do wędzenia czosnku. Klimat na określonym obszarze nie pozwala bowiem na zadowalające suszenie czosnku. Wędzenie pozwala zatem na dokończenie procesu suszenia, a tym samym na uniknięcie rozwoju pleśni podczas jego przechowywania. Wędzenie nadaje mu również rudą barwę i bardzo charakterystyczny zapach. Producenci czosnku wykorzystują przy wędzeniu także inne materiały, również charakterystyczne dla regionu.

Splatanie czosnku ma z kolei na celu przygotowanie go w sposób ułatwiający jego zawieszenie w wędzarniach. Wspomniane dwa aspekty są ściśle powiązane i składają się na umiejętności związane z czosnkiem „Ail fumé d'Arleux”. Wraz z pojawieniem się koni pociągowych (wzruszanie gleby), a tym bardziej wraz z rozwojem mechanizacji, uprawa czosnku nie mogła już odbywać się na obszarach bagiennych. Uprawa ta rozprzestrzeniła się zatem na tereny coraz bardziej oddalone od torfowisk.

Słomę pozyskuje się podczas młócki zboża w gospodarstwach, które korzystają ze starych młocarni. Jest ich jednak coraz mniej i służą one do młócenia zboża z małych powierzchni. Obecnie niewiele gospodarstw może jeszcze dostarczać ją producentom czosnku, ponieważ nowoczesne maszyny wyrzucają słomę na ziemię podczas młócki na polu. W okolicy miasta Béthune można znaleźć wiele takich tradycyjnych gospodarstw. Produkują one słomę dla państwowych stadnin koni lub dużych stajni koni wyścigowych z regionu paryskiego (Vincennes, Chantilly), które mają szczególne wymagania dotyczące jakości słomy dla swoich koni. Jeżeli chodzi o trociny, producenci preferują zaopatrzenie regionalne. Lasy w Nord-Pas-de-Calais składają się bowiem głównie z drzew szerokolistnych (93%), wśród których dużą część stanowią dęby, buki i jesiony. Są to gatunki dobrze nadające się do wędzenia czosnku.

Producenci czosnku „Ail fumé d'Arleux” potrafili dzięki splataniu czosnku i dzięki szczególnemu sposobowi wędzenia (początkowo przy użyciu torfu, następnie, od niedawna, poprzez łączenie z nim jednego lub kilku innych paliw) nadać swojemu produktowi niewątpliwą renomę, o czym świadczy po dzień dzisiejszy sukces targów czosnku.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-e9d4946c-169e-4eda-84af-bfe12271b428/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e9d4946c-169e-4eda-84af-bfe12271b428/telechargement)

---