

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2017/C 41/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

«**AIL VIOLET DE CADOURS**»

n. UE: PDO-FR-02103 — 7.1.2016

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Ail violet de Cadours»

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

L'«Ail violet de Cadours» è un aglio commercializzato secco, il suo contenuto di sostanza secca è almeno del 30 %. È prodotto a partire dalle varietà Germidou e Valdour, isolate dalla popolazione locale di aglio viola.

Presenta striature di colore viola «vinaccia» sulle tuniche esterne di colore bianco.

L'«Ail violet de Cadours» è caratterizzato da un calibro superiore o uguale a 45 mm e da una forma regolare e rotonda del bulbo. I bulbi sono presentati interi, adeguatamente puliti, con almeno una tunica completa, non lacerata. Le radici vengono tagliate a filo con il bulbo, la loro lunghezza è inferiore o uguale a 2,5 mm. Il bulbo è compatto al tatto, a livello sia dei bulbilli sia della parte radicale. Per i bulbi commercializzati senza peduncolo, la lunghezza dello stelo rimanente è compresa tra 10 e 30 mm.

La buccia dei bulbilli è di colore beige striato di viola. Al taglio, la polpa del bulbillo è di colore da avorio a crema.

Crudo, presenta un odore tipico di aglio sostenuto da una pungenza intensa al naso. Cotto, l'«Ail violet de Cadours» è caratterizzato da un aroma agliaceo. Al palato, apporta una leggera sensazione di piccante e ha una buona persistenza aromatica. La sua consistenza è morbida e il sapore delicatamente dolce.

Per ottenere una presentazione armoniosa, il colore, la forma e il calibro dei bulbi sono omogenei. In particolare, il calibro del bulbo più grande non può superare di oltre 20 mm il calibro del bulbo più piccolo.

Le presentazioni per la vendita dell'«Ail violet de Cadours» sono definite come segue:

- la treccia composta di almeno 9 bulbi con i peduncoli. Il peso è di 500 g, 1 kg o 2 kg secondo il numero di bulbi presenti nella treccia e il loro calibro,
- il mazzo composto da bulbi con i peduncoli, per un peso minimo di 8 kg,
- il mazzetto composto di bulbi con i peduncoli, per un peso di 500 g, 1 kg o 2 kg,
- il sacco da 5 kg, composto a mano, realizzato con bulbi senza i peduncoli,
- il vassoio, preparato a mano, contenente bulbi senza i peduncoli di calibri compresi tra 60 e 70 mm o di oltre 70 mm,

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- il cestino, preparato a mano, contenente bulbi senza i peduncoli da 60 a 80 mm,
- la rete contenente bulbi senza i peduncoli per un peso massimo di 1 kg,
- la vaschetta contenente bulbi senza i peduncoli per un peso massimo di 1 kg.

La commercializzazione avviene nella confezione originale. Solo il vassoio e il cestino consentono la vendita dell'aglio a unità.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le operazioni della produzione dell'aglio avvengono nella zona geografica.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Il confezionamento dell'«Ail violet de Cadours» ha luogo obbligatoriamente nella zona geografica al fine di preservare la qualità del prodotto.

Infatti, per conservare il buono stato sanitario e almeno una tunica esterna intatta sui bulbi, l'«Ail violet de Cadours» è conservato in condizioni definite e manipolato il meno possibile.

Inoltre, il confezionamento fa appello alla professionalità locale degli operatori che contribuisce anche a creare le caratteristiche dell'«Ail violet de Cadours» mediante:

- la selezione accurata dei bulbi, che consente la preparazione di presentazioni omogenee per colore, calibro e forma,
- il posizionamento manuale dei bulbi, che consente la preparazione di confezioni concepite per limitare gli urti tra i bulbi nella fase di commercializzazione, assicurando strettamente i fusti nelle trecce, nei mazzi e nei mazzetti per ottenere un insieme rigido, chiudendo a filo dei bulbi i sacchi, le reti e le vaschette, posizionando ben stretti i bulbi nei vassoi e nei cestini.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa, l'etichettatura riporta:

- il nome del confezionatore,
- l'anno della raccolta,
- il sistema di identificazione e di tracciabilità specifico per l'«Ail violet de Cadours».

Inoltre, nei confezionamenti che consentono la vendita dell'aglio a unità, ogni bulbo è identificato come «Ail violet de Cadours» mediante l'apposizione di un'etichetta adesiva.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica si colloca alla confluenza dei dipartimenti della Haute-Garonne, di Gers e di Tarn-et-Garonne.

Dipartimento della Haute-Garonne: 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.

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

Dipartimento di Gers: Ansan, Ardizas, Aubiet, Augnax, Auradé, Aurimont, Avensac, Bajonnette, Beupuy, 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, Pucasquier, 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, Tirent-Pontejac, Touget, Tourrenquets.

5. Legame con la zona geografica

Specificità della zona geografica

Fattori naturali

La zona di produzione dell'«Ail violet de Cadours», situata nella regione Midi-Pyrénées, tra Haute-Garonne, Gers e Tarn-et-Garonne, è caratterizzata da un clima particolare, sotto l'influenza oceanica in inverno e primavera e mediterranea in estate e soprattutto in autunno. L'inverno è relativamente breve e mite. La primavera è caratterizzata da temperature in costante aumento e da un'elevata pluviometria, con un picco pluviometrico in maggio. L'estate è calda e secca. L'autunno è relativamente mite con poca pioggia. La zona è soggetta al vento di Autan, un vento da sud-est, caldo e secco, particolarmente presente in estate e in autunno.

Il bacino di produzione offre un paesaggio ondulato moderatamente accidentato. I terreni, sviluppati sulle molasse oligo-mioceniche, sono di natura argilloso-calcareo e argilloso-calcareo con un elevato contenuto di argilla (minimo 30 %) che assicura buone riserve idriche. Questi terreni presentano inoltre un buon drenaggio naturale garantito dalla pendenza e dalla loro struttura.

Fattori umani

L'aglio, originario dell'Oriente, è stato probabilmente introdotto nella regione dalla colonizzazione romana dei primi secoli.

Il commercio dell'aglio è cresciuto costantemente, fino all'istituzione di un mercato settimanale specifico per l'aglio viola, che si tiene tuttora a Cadours ogni mercoledì da metà luglio a metà dicembre.

La professionalità degli operatori dell'«Ail violet de Cadours» si esprime dalle fasi della sua coltivazione a quelle della preparazione.

Le varietà Germidour e Valdour sono state selezionate a partire dalla popolazione locale di aglio viola e iscritte nel catalogo ufficiale delle varietà rispettivamente nel 1991 e nel 2006. Queste varietà si distinguono, in particolare, per una breve dormienza associata a una germinazione precoce, l'assenza di gambo floreale rigido, un bulbo di grosso calibro, la cui tunica presenta striature viola su fondo bianco.

La messa a dimora si effettua in autunno, da metà ottobre a metà dicembre, in parcelle non coltivate ad allium da tre anni né a mais o sorgo nell'anno precedente. Gli apporti di azoto, fosforo e potassio sono stabiliti in funzione delle esigenze della coltivazione e della disponibilità di questi elementi nel terreno.

Il raccolto si effettua a maturità.

La successiva essiccazione assicura una perdita di acqua pari ad almeno il 20 % della massa del prodotto raccolto.

Le aziende agricole della zona geografica sono caratterizzate da piccole o medie dimensioni. Si tratta di aziende dedite a policoltura prevalentemente cerealicola, in cui la produzione di aglio costituisce un complemento a elevato valore aggiunto. La coltura dell'aglio si è sviluppata grazie alla disponibilità di manodopera familiare.

Molte fasi della lavorazione sono tuttora eseguite manualmente, per ottenere un aglio adeguatamente pulito e ben presentato: la pelatura (che consiste nella rimozione delle pellicole esterne danneggiate conservando almeno una tunica pulita e intatta), il taglio delle radici, la realizzazione delle presentazioni necessarie per la commercializzazione dell'«Ail violet de Cadours». La professionalità degli operatori è particolarmente evidente in queste fasi, alle quali si accompagna una selezione manuale minuziosa dei bulbi a seconda del calibro, della forma e del colore, al fine di elaborare presentazioni armoniose.

Specificità del prodotto

L'«Ail violet de Cadours» è un aglio secco. È caratterizzato principalmente dal colore viola striato sulle tuniche esterne. I bulbi sono di calibro superiore o uguale a 45 millimetri, di forma regolare, integri, vale a dire che i bulbilli non sono visibili (almeno una delle tuniche esterne non è lacerata). La base radicale è tagliata a filo.

L'«Ail violet de Cadours» presenta caratteristiche visive, olfattive e gustative specifiche, che lo differenziano chiaramente da un aglio viola secco di varietà Germidour coltivato al di fuori della zona geografica. Infatti, l'«Ail violet de Cadours» si distingue per le sue caratteristiche visive (bulbo di dimensioni maggiori, dal colore viola più intenso e dalla forma più regolare) e per le sue caratteristiche olfattive (odore tipico di aglio più intenso e odore pungente più sostenuto). Inoltre, l'«Ail violet de Cadours» cotto si distingue al palato per una persistenza aromatica più intensa e una sensazione pungente più forte.

I bulbi sono compatti al tatto, a livello sia dei bulbilli sia della parte radicale. Presentano un buono stato sanitario dalla raccolta alla commercializzazione.

L'«Ail violet de Cadours» è commercializzato in presentazioni omogenee per calibro, forma e colore.

Quando l'«Ail violet de Cadours» è commercializzato completo dei peduncoli, questi vengono strettamente legati tra loro in modo da conferire una certa rigidità alla presentazione. Quando l'«Ail violet de Cadours» è commercializzato privo di peduncoli, i bulbi sono ben stretti nella confezione.

Legame causale

L'«Ail violet de Cadours» ha trovato nella sua zona di produzione tutti i fattori favorevoli al suo sviluppo.

Innanzitutto, l'«Ail violet de Cadours» si caratterizza per il suo colore, che si deve all'utilizzo di varietà selezionate a partire dalle popolazioni locali recanti striature viola sulle tuniche esterne, nonché alla coltivazione in terreni ricchi di argilla e al picco pluviometrico del mese di maggio.

Infatti, da un lato, la coltivazione dell'«Ail violet de Cadours» su terreni argillosi, che offrono buone riserve idriche, favorisce la produzione di bulbi di forma regolare. Grazie a una fertilizzazione mirata che consente di evitare la rottura dei bulbi, l'«Ail violet de Cadours» si presenta con almeno una tunica esterna integra.

Dall'altro, la pianta richiede il massimo apporto di acqua durante la fondamentale fase fisiologica di formazione del prodotto, vale a dire dei bulbi. Si tratta di una fase di rapida crescita che ha un impatto diretto sul calibro, sulla conformazione del bulbo e sullo sviluppo del colore viola. Il picco pluviometrico del mese di maggio, coprendo il fabbisogno di acqua e sali minerali della pianta durante questa fase cruciale, permette la produzione di bulbi con le caratteristiche dell'«Ail violet de Cadours»: bulbi di calibro superiore o pari a 45 millimetri, con una forma rotonda e regolare e una colorazione viola.

La consistenza dei bulbi di «Ail violet de Cadours» è legata alla sua preparazione, studiata per evitare gli urti tra i bulbi, e alla sua breve campagna di commercializzazione, che termina prima della germinazione precoce.

Il buono stato sanitario dell'«Ail violet de Cadours» è la conseguenza di numerosi fattori:

- la limitazione della propagazione delle malattie crittogamiche o batteriche nel terreno mediante la rotazione delle colture e la piantagione in campi naturalmente ben drenati,
- la limitazione dello sviluppo di tali malattie durante la coltivazione mediante la regolamentazione delle date di piantagione e l'uso razionale dei fertilizzanti,
- la raccolta a maturità, l'essiccazione e il vento di Autan che favoriscono la conservazione dell'aglio.

L'utilizzo di varietà di aglio che non presentano un gambo floreale rigido consente di realizzare presentazioni dell'«Ail violet de Cadours» legandone i peduncoli in forma di trecce, mazzi e mazzetti.

Infine, l'«Ail violet de Cadours» si riconosce per la cura con cui avviene la pelatura manuale, che conserva le tuniche intere e permette di ottenere una base radicale tagliata a filo del bulbo. L'insieme delle fasi eseguite manualmente consente l'elaborazione di presentazioni visivamente omogenee per calibro, forma e colore. La professionalità tradizionale degli operatori nella preparazione del prodotto valorizza e preserva la qualità dell'«Ail violet de Cadours».

In tal modo, tutti i fattori descrittivi della zona di produzione, i fattori naturali e umani contribuiscono alle specificità dell'«Ail violet de Cadours».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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