

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda 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

(2015/C 218/06)

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

«ECHALOTE D'ANJOU»

n. UE: FR-PGI-0005-01253 – 25.8.2014

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Echalote d'Anjou»

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 la cui denominazione figura al punto 1

L'«Echalote d'Anjou» è una monocotiledone appartenente alla famiglia delle Liliacee del genere *Allium*, della specie *cepa* ed esclusivamente del gruppo *aggregatum*.

Si tratta di uno scalogno «tradizionale» (proveniente dalla moltiplicazione vegetativa) rosato, del tipo varietale Jersey lungo, venduto fresco.

L'«Echalote d'Anjou» è prodotta a partire da varietà registrate sulla lista delle varietà riconosciute dal gruppo e tenute aggiornate dallo stesso. L'iscrizione di una nuova varietà rispetta una procedura che permette di verificare allo stesso tempo i criteri tecnici (in particolar modo: il rendimento, il rapporto di divisione, la conservabilità, il metodo di coltivazione, la capacità di adattamento all'ambiente, la resistenza ai patogeni, il fabbisogno nutritivo, il tasso di rifiuti, la predisposizione alla meccanizzazione, la raccolta, la cernita manuale in stazione di condizionamento), ma anche le principali caratteristiche dell'«Echalote d'Anjou» (calibro, forma, aspetto, lunghezza, colore delle tuniche, tenore di materia secca).

L'elenco delle varietà autorizzate viene notificato dopo ogni sua modifica sia ai produttori, sia all'organismo di controllo e alle autorità di controllo competenti.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Caratteristiche fisiche

- a) I bulbi devono essere sodi e consistenti, privi di stelo cavo o duro, praticamente privi di ciuffo radicale e possono presentare i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto globale del prodotto, la sua qualità, conservazione e presentazione: un lieve difetto della forma, screpolature superficiali delle tuniche esterne a condizione che la polpa sia protetta.
- b) Forma: l'«Echalote d'Anjou» presenta una forma regolare e leggermente allungata e fine con un calibro compreso tra i 20 e i 55 mm e un rapporto altezza/diametro medio (*) superiore a 1,2.
(*) diametro medio = (diametro grande all'asse + diametro piccolo all'asse)/2.
- c) le tuniche dei bulbi sono sottili e luminose, di colore rosso-giallo chiaro o giallo pallido, tendente sempre più al ramato a seconda del grado di maturazione e di secchezza e della durata di conservazione prima della spedizione.

Caratteristiche chimiche

Il tenore elevato di materia secca è superiore o uguale al 16 %.

Caratteristiche organolettiche

L'«Echalote d'Anjou» presenta le seguenti caratteristiche organolettiche: soda al tatto, la polpa è rosata e di consistenza tenera. Sviluppa un'intensità aromatica originale con un carattere piccante significativo a livello olfattivo e gustativo.

Presentazione del prodotto

L'«Echalote d'Anjou» si presenta sotto due forme:

- lo scalogno precoce o semi-secco, spedito a inizio stagione;
- lo scalogno da conservazione o secco, spedito nel resto dell'anno e caratterizzato da un colletto dall'aspetto ben secco.

3.3. *Alimenti (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*

La piantatura dei bulbi, l'estirpazione e l'essiccazione in campo hanno luogo nella zona geografica.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto a cui la denominazione fa riferimento*

Le operazioni di primo stoccaggio, preparazione, cernita, calibratura finale e registrazione dell'«Echalote d'Anjou» si svolgono nella zona geografica.

Tali operazioni permettono di verificare le proprietà fisiche, chimiche e di presentazione e di preservare così le sue caratteristiche specifiche.

Il bagaglio di conoscenze di coloro che compiono tali operazioni segue una procedura ben consolidata che prevede l'alternanza di un lavoro manuale di preparazione, selezione e poi calibratura finale prima della registrazione finale. Questo procedimento favorisce una preparazione ottimale degli scalogni per una migliore gestione dell'essiccazione dei prodotti in funzione dei lotti destinati alla commercializzazione o all'esportazione e tutto questo avviene nel corso dell'anno. Tale bagaglio di conoscenze è un'ulteriore garanzia della qualità e del mantenimento delle caratteristiche dell'«Echalote d'Anjou» che vengono effettivamente garantiti se queste operazioni vengono effettuate nella zona geografica di produzione.

L'«Echalote d'Anjou» viene commercializzata tutto l'anno in reti da 250 g a 20 kg facendo sì che il prodotto resti visibile attraverso le maglie oppure in confezioni da 5 a 15 kg dotati di protezione.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto a cui la denominazione fa riferimento*

Ogni imballaggio, confezione o unità di vendita al consumatore viene identificato sulla base delle seguenti informazioni:

- il nome dell'IGP «Echalote d'Anjou»;
- la categoria commerciale;
- l'organismo certificatore;
- la data di condizionamento e la seguente dicitura aggiuntiva:
 - «Da consumarsi preferibilmente entro un mese» (per lo scalogno precoce);
 - «Da consumarsi preferibilmente entro due mesi» (per lo scalogno da conservazione);

4. Descrizione succinta della limitazione della zona geografica

La zona geografica è costituita dal territorio dei comuni seguenti del dipartimento del Maine e Loira (49):

i comuni di Denezé-sous-Doué, Les Ulmes, Louresse-Rochemenier, Meigné, Blaison Gohier, La Daguenière, La Bohalle, Saint-Mathurin-sur-Loire, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sulpice-sur-Loire, Blou, Longué-jumelles, Saint-Philbert-du-Peuple, Vernantes, Brézé, Epied, Saint-Cyr-en-Bourg, Bauné, Chaumont d'Anjou, Cornillé-les-Caves, Fontaine-Milon, Jarzé, Lué-en-Baugeois, Sermaise, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Les Alleuds, Saulgé-l'Hôpital;

il cantone di Allonnes, ad eccezione del comune di Breille-les-Pins, il cantone Angers-Trélazé, ad eccezione dei comuni di Angers e Trélazé, i cantoni di Beaufort-en-Vallée, Gennes, Saumur nord e Saumur sud inclusi interamente.

5. Legame con la zona geografica

Specificità della zona geografica

La zona geografica dell'«Echalote d'Anjou» è situata sul bordo esterno del bacino parigino ed è attraversata da est e ovest dalla valle della Loira, in cui predominano alluvioni e formazioni sedimentarie argillo-calcaree. Il suolo è relativamente leggero ed è caratterizzato da una granulometria fine; il sottosuolo presenta una considerevole riserva idrica.

Il clima dell'Anjou è di tipo oceanico e l'espressione in uso «dolcezza angevina» viene appunto utilizzata spesso per definirlo. Esso è caratterizzato da temperature moderate, una lieve escursione termica nel corso dell'anno (circa 15 °C), una pluviometria regolare e moderata (circa 650 mm) e venti deboli. Nel 1842 nella Statistica orticola del Maine e Loira («Statistique horticole du Maine-et-Loire»), la relazione della commissione segnala la presenza di scalogni all'interno del dipartimento.

Nel 1962 i produttori della regione di Mazé si sono uniti e hanno avviato progressivamente la produzione degli scalogni di tipo Jersey.

A partire dagli anni 1975-1980, la coltura dello scalogno lungo conosce un forte impulso; si delinea dunque una tipologia specifica di aziende agricole produttrici di scalogni ad Anjou caratterizzate da una superficie fondiaria moderatamente considerevole che permette di coltivare in media da 3 a 4 ha di scalogno insieme ad altre colture specializzate.

Le tecniche attualmente in uso si basano su usanze e tecniche agricole tradizionali fortemente caratterizzate dal ricorso alla manodopera, tra cui figurano: la selezione delle varietà utilizzate e riproduzione delle piante (immersione termoterapeutica), la rotazione delle colture, la pacciamatura del suolo, la piantatura manuale e lo sradicamento manuale, l'essiccazione sul campo o in stoccaggio, la preparazione dei lotti di scalogni (depicciolatura), la cernita (verifica visiva) e la calibratura prima della registrazione, al fine di commercializzare un prodotto di qualità per quasi un anno fino al raccolto successivo.

Specificità del prodotto

L'«Echalote d'Anjou» è caratterizzata in particolar modo dai seguenti aspetti:

- una forma più allungata e più fine rispetto allo scalogno mezzo-lungo che presenta un aspetto esteriore più seducente per clienti e consumatori; toni tendenti al rosso-giallo e più chiari, perfino giallo pallido quando il prodotto è intero;
- il profilo chimico: tenore elevato di materia secca di almeno il 16 %;
- il profilo organolettico: sodo al tatto, con una polpa rosata e dalla consistenza tenera, lo scalogno sviluppa un'intensità aromatica originale con un carattere piccante significativo a livello olfattivo e gustativo, aspetto che lo distingue dagli scalogni coltivati in altre regioni e che contribuisce ad aumentare la sua attrattiva in cucina;
- la conservabilità: la raccolta a piena maturazione permette allo scalogno di essere conservato più mesi in condizioni adeguate e di conservare una tenuta dei bulbi molto ferma con una perdita di peso minima;
- la composizione regolare: il prodotto è ottenuto mediante riproduzione vegetativa, tutti i bulbi raccolti sono integralmente identici sul piano genetico, cosa che non accade con i prodotti ottenuti mediante riproduzione sessuata (scalogno di tipo lungo e scalogno da seme).

La sua morfologia, consistenza e colore lo distinguono dallo stesso prodotto coltivato nelle altre regioni. L'«Echalote d'Anjou» gode anche di una vasta reputazione che supera di gran lunga i confini della regione in cui si produce e la Francia stessa.

Legame causale

Il legame all'origine dell'«Echalote d'Anjou» è basato sulla sua qualità determinata e la sua reputazione.

La definizione della zona geografica si fonda su un'interazione tra fattori naturali e fattori umani che determinano le specificità dell'«Echalote d'Anjou» (forma allungata, tenore elevato di materia secca, profilo organolettico, conservabilità e regolarità) e permette allo scalogno di differenziarsi rispetto alle altre produzioni di scalogni.

Il suolo presenta una granulometria fine e regolare che permette un radicamento facile e profondo degli scalogni e, in seguito, lo sviluppo armonioso di un bulbo in cui regolarità e forma sono tratti caratteristici.

La grande disponibilità di acqua nella zona geografica contribuisce a un'alimentazione idrica regolare della pianta; la pluviometria leggermente superiore nel mese di maggio coincide perfettamente con il fabbisogno dell'«Echalote d'Anjou» durante la fase della formazione dei bulbi.

La «dolcezza angevina» risponde al fabbisogno di temperatura dell'«Echalote d'Anjou» e consente di evitare bruciate fisiologiche che potrebbero compromettere la sua qualità organolettica.

La specificità dell'«Echalote d'Anjou» deriva inoltre dal bagaglio di conoscenze dei produttori proveniente dalle antiche usanze locali che risalgono al XIX secolo e che si sono progressivamente organizzate e sviluppate a partire dagli anni '60.

Nell'ambito delle aziende agricole specializzate, la selezione delle varietà e delle piante ha sempre suscitato un grande interesse e beneficiato del controllo tecnico. L'immersione termoterapeutica prima della piantagione consente di proteggere i bulbi da eventuali aggressioni di parassiti tellurici.

Dopo un'accurata preparazione del suolo, la piantatura avviene manualmente, il che permette di adattare la profondità della piantatura al fine di ottenere uno sviluppo quanto più armonioso possibile dell'«Echalote d'Anjou». Lo sradicamento manuale avviene sulla base del bagaglio di conoscenze dei produttori che sanno apprezzare la fase di maturità appropriata.

L'essiccazione naturale nei campi consente infine di ottenere materia secca e di concentrare gli aromi dell'«Echalote d'Anjou», conferendo al prodotto la sua caratteristica piccante.

L'«Echalote d'Anjou» gode di una reputazione nazionale che si è poi estesa al di là delle frontiere francesi. L'attuale produzione dell'«Echalote d'Anjou» viene infatti commercializzata per circa il 40 % in alcuni Stati del nord dell'Europa ed esportata in Stati Uniti, Canada e sud est asiatico.

Orientata verso un commercio della grande distribuzione, l'«Echalote d'Anjou» coinvolge una vasta clientela specializzata che da tempo immemore apprezza molto questo prodotto, in particolar modo per le sue qualità di regolarità e di tenuta. Una serie di eventi popolari come la Grande festa dello scalogno, organizzata a Chemellier dalla Confraternita degli amici dello scalogno di Anjou contribuiscono inoltre a mantenere e accrescere la reputazione di questo prodotto presso il grande pubblico.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-61e29c33-f813-43ef-9624-835de5798a87
