



## Publicatie productdossier AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedkeuring minimale wijziging productdossier BGA „AIL FUMÉ D'ARLEUX”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 251 van de Europese Unie van 2 augustus 2017 bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de minimale wijziging van een bestaand productdossier in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen bekendgemaakt.

### Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2017/C 251/09)

De Europese Commissie heeft deze aanvraag voor een minimale wijziging goedgekeurd overeenkomstig artikel 6, lid 2, derde alinea, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie (1).

#### AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN MINIMALE WIJZIGING

**Aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (2)**  
**„AIL FUMÉ D'ARLEUX”**

EU-nr.: PGI-FR-0820-AM01 – 11.4.2017

BOB ( ) BGA (X) GTS ( )

#### 1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Naam : Groupement des Producteurs d'Ail fumé d'Arleux  
Adres : Mairie d'Arleux  
Place du Général De Gaulle  
59 151 Arleux  
FRANKRIJK  
E-mail : mairie@arleux.com  
Samenstelling : De groepering verenigt de producenten van „Ail fumé d'Arleux”. Zij heeft dan ook een rechtmatig belang om de aanvraag tot wijziging in te dienen.

#### 2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

#### 3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

- Beschrijving van het product
- Bewijs van oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Overige: beschrijving van het product, bijwerking contactgegevens, causaal verband, controlestructuur, nationale voorschriften



#### 4. Aard van de wijziging(en)

- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor een wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen enig document (of geen gelijkwaardig document) is bekendgemaakt.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde GTS die overeenkomstig artikel 53, lid 2, vierde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd.

#### 5. Wijziging(en)

##### **Rubriek „Bewijs van oorsprong”**

Er wordt een alinea toegevoegd waarin wordt vermeld dat elke marktdeelnemer die bij de productie van de BGA betrokken is „zich moet identificeren bij de groepering met het oog op zijn bevoegdheidsverklaring, en dat vóór de desbetreffende activiteit wordt aangevat”.

Deze bepaling, die reeds wordt toegepast, versterkt de traceerbaarheid van het product.

##### **Rubriek „Werkwijze voor het verkrijgen van het product”**

###### **– Aanplant:**

De zin „Voor de aanplant moeten planten van EG-kwaliteit (volgens de Europese normen gecontroleerde planten) of gecertificeerde planten worden aangekocht, met ten minste 25% gecertificeerde planten” wordt vervangen door de zin:

„Voor de aanplant moeten planten van EG-kwaliteit (volgens de Europese normen gecontroleerde planten) of gecertificeerde planten worden aangekocht.”.

Voorts wordt de zin „In de wetenschap dat de groepering ernaar streeft het ras Gayant te promoten vanwege de lange houdbaarheid, maar dat de teelt van gecertificeerde Gayant-planten momenteel niet volstaat om alle behoeften af te dekken, wordt het minimaal te hanteren percentage gecertificeerde planten vastgesteld op 25%” geschrapt.

Met deze wijzigingen wordt de verplichting om ten minste 25% gecertificeerde planten te gebruiken geschrapt. Het minimumpercentage gecertificeerde planten in het huidige productdossier werd door de groepering vastgesteld om de teelt van gecertificeerde planten van het regionale ras Gayant te ontwikkelen. Ondertussen blijkt dat de teelt van gecertificeerde planten, ook van het ras Gayant, niet voldoende is geëvolueerd om een percentage van 25% op stabiele wijze te kunnen verzekeren. De producenten moeten dus planten van EG-kwaliteit of gecertificeerde planten kunnen aankopen en gebruiken, of deze planten zelf kunnen telen op basis van planten van EG-kwaliteit of gecertificeerde planten die het jaar voordien werden aangekocht.

Deze bepaling brengt de productbeschrijving of het verband met het geografische gebied niet in het gedrang, aangezien de kwaliteit van EG-planten ondertussen gelijkwaardig is aan die van gecertificeerde planten.

De zin „Tussen het losmaken en de aanplant mogen niet meer dan acht dagen verstrijken” wordt vervangen door de zin „Tussen het losmaken en de aanplant mogen niet meer dan 15 dagen verstrijken”.

Deze wijziging is gerechtvaardigd gezien de soms ongunstige weersomstandigheden, waardoor de bodem niet tijdig kan worden voorbereid op de aanplant. Door de termijn te verlengen, kan op het meest gunstige moment worden aangeplant.

###### **– Fase van de plantgroei:**

De zin „Gedurende drie weken voorafgaand aan de oogst vindt er geen behandeling meer plaats” wordt geschrapt omdat in de in de regelgeving vastgelegde periode van 14 dagen volstaat om te garanderen dat het loof voor het oogsten in een soortgelijke toestand verkeert als wanneer de behandelingen drie weken voor de oogst worden stopgezet. Hoewel er in het algemeen geen behandeling meer plaatsvindt in de drie weken voor het oogsten, is behandeling naargelang van de weersomstandigheden soms toch noodzakelijk om schimmelziekten zoals roest te voorkomen.

De zin „De sproeier wordt elke drie jaar gecontroleerd” wordt geschrapt, aangezien die verplichting in de algemene regelgeving is opgenomen.

##### **Rubriek „Etikettering”**

De verplichting om de naam van de BGA en het logo van de Europese Unie op het etiket te vermelden, wordt geschrapt aangezien zij ondertussen in de algemene regelgeving is opgenomen.

Het enig document wordt dienovereenkomstig gewijzigd.

##### **Rubriek „Overige”**

###### **– Aanpassing van het productdossier:**

Er worden enkele onjuiste of overbodige woorden geschrapt („menselijke” in de uitdrukking „menselijke knowhow”, „traditionele” in de uitdrukking „traditionele knoflook”), een tabel met de aanbiedingsvormen van het product wordt verplaatst en in het deel „causaal verband” worden



enkele alinea's verschoven en worden de titels van de alinea's geschrapt. De bibliografie en de bijlagen die geen bindende bepalingen bevatten, worden geschrapt.

Deze wijzigingen moeten de tekst van het productdossier samenhangender maken, in het bijzonder met het enig document. Zij hebben geen gevolgen voor het product of het causale verband.

– **Bevoegde dienst van de lidstaat:**

De gegevens van het Institut national de la qualité et de l'origine (INAO) worden toegevoegd als bevoegde dienst van de lidstaat, in overeenstemming met Verordening (EU) nr. 1151/2012.

– **Controlestructuur:**

De gegevens van de controle instantie worden vervangen door die van de bevoegde controle autoriteit. Deze wijziging is bedoeld om te voorkomen dat bij een verandering van controle instantie het productdossier moet worden gewijzigd.

**6. Bijgewerkt productdossier (enkel voor BOB en BGA)**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-e9d4946c-169e-4eda-84afbfe12271b428/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e9d4946c-169e-4eda-84afbfe12271b428/telechargement)

**ENIG DOCUMENT**

**„AIL FUMÉ D'ARLEUX”**

**EU-nr.: PGI-FR-0820-AM01 – 11.4.2017**

**BOB ( ) BGA (X)**

**1. Naam/Namen**

„Ail fumé d'Arleux”

**2. Lidstaat of derde land**

Frankrijk

**3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

**3.1. Productcategorie**

Categorie 1.6 Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

**3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is**

„Ail fumé d'Arleux” (gerookte knoflook van Arleux) is knoflook met een lange houdbaarheid die het product dankt aan een traditionele methode waarbij de knoflook wordt gevlochten en met turf en/of bruinkool en/of stro en/of zaagsel wordt gerookt, een methode waarbij heel wat knowhow komt kijken. De „Ail fumé d'Arleux” is roze lenteknoflook (*Allium sativum*, liliëfamilie), van de variëteitengroep II en de soort „Ail du Nord” (knoflook van het noorden), die wordt gerookt. Kenmerkend voor de „Ail du Nord” zijn: een lange rustperiode, middelgrote knoflookbollen, het ontbreken van een bloeistengel, het feit dat de knoflook zich heeft aangepast aan het klimaat en aan de historische context van de regio Nord-Pas-de-Calais. Doordat een bloeistengel ontbreekt en het loof van de knoflook voldoende soepel is om te worden gevlochten, kan het product in een typische vlecht op de markt worden gebracht. De gebruikte variëteiten zijn Ail du Nord, Gayant en Arno. Nieuwe variëteiten zijn toegestaan op voorwaarde dat zij voldoen aan bovengenoemde criteria. Na iedere aanpassing van de lijst van variëteiten wordt de nieuwe lijst ter beschikking gesteld van de producenten, het controleorgaan en de voor de controle bevoegde autoriteiten. Wanneer hij wordt geoogst is de knoflookbol middelgroot (een groottesortering die varieert van 40 tot 80 mm naargelang van het aantal bollen in de vlecht) en wit van kleur terwijl de buitenste rokken van de bolknoppen donkerroze zijn.

De „Ail fumé d'Arleux” wordt van oudsher aangeboden in vlechten met 10 tot 90 en zelfs 120 bollen. Een vlecht met 3 knoflookbollen behoort ook tot de mogelijkheden. Het drogen van de knoflookbollen zonder dat het loof wordt verwijderd – op het veld of in een loods (door middel van droogblazen) – maakt het vlechten van de knoflook mogelijk. De knoflook wordt, zoals een haarvlecht, met de hand gevlochten.

De knoflook wordt na het vlechten in een rookkamer gerookt, een proces dat minstens zeven dagen in beslag neemt. Na het roken neemt de knoflook verschillende kleuren aan, afhankelijk van de voor het roken gebruikte brandstof. De kleuren variëren van licht bruinrood tot donkerbruin. De vlechten worden eventueel verpakt in een net met het oog op de verkoop.

De „Ail fumé d'Arleux” heeft de volgende kenmerken:

- een aangename rookgeur;



- een homogene kleur van de gehele vlecht; de intensiteit wordt gevalideerd conform een vastgesteld kleurenreferentiesysteem.

### **3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)**

–

### **3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden**

Alle stadia van de teelt, het vlechten en het roken moeten plaatsvinden in het afgebakende productiegebied.

### **3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst**

Na het roken kan de knoflook in netten worden verpakt. De verpakking moet plaatsvinden in het afgebakende productiegebied om het product zo weinig mogelijk te manipuleren. De „Ail fumé d'Arleux” is een broos product (door het roken worden de buitenste rokken en de stengels fragieler en breekbaarder) en manipulatie en vervoer moeten dus worden beperkt. Het verpakken van de knoflook in het afgebakende productiegebied zorgt ervoor dat de fysieke integriteit van het product en van de vlechten niet wordt geschonden.

### **3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst**

Behalve de bij wet voorziene gegevens moeten op ieder etiket het nummer van de partij worden vermeld met het oog op de traceerbaarheid van het product.

## **4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografisch gebied omvat 35 gemeenten in het departement Nord en 27 in het departement Pas-de-Calais.

#### **Departement 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.

#### **Departement Pas-de-Calais:**

Baralle, Bellonne, Brebières, Buissy, Cagnicourt, Corbehem, Dury, Ecourt Saint Quentin, Epinoy, Gouy sous Bellonne, Hendecourt les Cagnicourt, Marquion, Noyelles sous Bellonne, Oisy le Verger, Palluel, Quiery La Motte, Recourt, Riencourt les Cagnicourt, Rumaucourt, Sailly en Ostrevent, Sains les Marquion, Sauchy Cauchy, Sauchy Lestrée, Saudemont, Tortequesne, Villers les Cagnicourt, Vitry en Artois.

## **5. Verband met het geografische gebied**

### **Specificiteit van het geografische gebied**

Verschillende moedergesteenten liggen aan de oorsprong van de meest representatieve gronden in de regio Cambrésis. Er zijn lössleemgronden, kleigronden uit het tertiair en in mindere mate zanderige gronden die voortkomen uit tertiaire formaties, krijtgronden en aanslibbingsgronden voortkomend uit rivieren.

De „Ail fumé d'Arleux” wordt geteeld in het afgebakende geografische gebied op percelen die gekenmerkt worden door lemige bodems tot lemig/kleiige bodems met maximaal 30% klei.

Het productiegebied kan bogen op een gematigd klimaat, met jaar na jaar vrij homogene temperaturen. De minimumtemperaturen zijn gematigd (het aantal dagen met temperaturen onder 0 is gering) en de maximumtemperaturen zijn zelden hoger dan 30 °C. Ook de dag/nacht-schommelingen zijn beperkt.

De neerslag is gelijkmatig verdeeld over het jaar en bedraagt op jaarbasis in totaal zowat 650 mm (het gemiddelde van de laatste dertig jaar).

Arleux bevindt zich in een vallei die omgeven is door weiden, rivieren en moerassen.

De vallei van de Sensée (rivier) „trekt een lang groen spoor” tussen twee kale plateaus, dat van Douais (de streek rond Douai/Dowaai) en dat van Cambrésis (de streek rond Cambrai/Kamerijk). De Sensée ontvangt het water van bijrivieren, waaronder de Agache en de Hirondelle, loopt via



moerassen en meertjes en mondt uiteindelijk uit in het Canal du Nord.

De moerassen van de vallei van de Sensée bestrijken haast 800 hectare en worden gekenmerkt door aanslibbingsgronden en veengronden.

De destijds talrijke molens en sluizen in de vallei hebben eraan bijgedragen dat het waterpeil in de moerassen werd gehandhaafd terwijl het steken van de turf, die als brandstof werd gebruikt totdat op grote schaal kolen werden gedolven, tot het ontstaan van de meertjes heeft geleid.

#### **Specificiteit van het product**

Dat de knoflook als een specifiek product wordt ervaren, is te danken aan een typische knowhow – namelijk het roken – maar ook aan de kwaliteit van het product die zowel het resultaat is van dat roken als van het feit dat de knoflook in een typische vlecht wordt aangeboden; de specificiteit is ook gebaseerd op de faam die de knoflook van oudsher geniet en die nog steeds voortduurt.

Voor het traditionele rookproces wordt gebruikgemaakt van een mengsel van turf, zaagsel en strohalmen. Heden ten dage bevat dit mengsel ook bruinkool omdat turf niet meer echt wordt geëxploiteerd en beide stoffen bij het verbranden dezelfde kenmerken vertonen. Dat de knoflookteelt in het bekken van Arleux tot ontwikkeling kwam, is te danken aan de beschikbaarheid van turf en aan de rooktechniek. Dat verklaart dat in Arleux de knoflook van oudsher wordt gerookt.

Het roken van de „Ail fumé d’Arleux” verleent de hele knoflookvlecht een homogene kleur die varieert van licht bruinrood tot donkerbruin, en een aangename rookgeur. Dankzij het rookproces is de knoflook ook langer houdbaar. Doordat gebruik wordt gemaakt van knoflookvariëteiten van de soort „Ail du Nord” en bij deze soort de bloeistengel ontbreekt, kan de knoflook in de vorm van een vlecht worden aangeboden. De vlecht vond aanvankelijk ingang omdat de knoflook hierdoor in de rookkamer kon worden opgehangen en de knoflook in deze aanbestedingsvorm gemakkelijker op de markt kon worden gebracht. Nu wordt de vlecht op prijs gesteld omdat zij praktisch is en esthetisch oogt.

In 1804 dook de knoflookteelt voor het eerst op in de statistieken van het departement. In de loop van de 19e eeuw sleepte de knoflook herhaaldelijk prijzen in de wacht bij wedstrijden en op landbouwbeurzen. In de 20e eeuw werd de teelt uitgebreid en maakten de landbouwers reclame voor de knoflook door huis-aan-huisverkoop. De faam van de „Ail fumé d’Arleux” breidde zich hierdoor uit tot voorbij de grenzen van het productiegebied.

Momenteel is de knoflookbeurs van Arleux het belangrijkste evenement voor de promotie van het product. Deze beurs werd voor het eerst georganiseerd in 1962 en de laatste edities konden rekenen op een steeds groter aantal bezoekers en hebben ertoe bijgedragen dat het product in de pers en bij het bezoekende publiek bekendheid verwierf.

#### **Causaal verband**

De regio kan bogen op een bodemgesteldheid en een klimaat die gunstig zijn voor de knoflookteelt (luchtige, weinig humushoudende gronden die gemakkelijk drogen en vlug opwarmen en weinig kiezelachtig zijn en een gematigd klimaat met weinig temperatuurschommelingen en met gelijkmatig over het jaar verspreide neerslag), maar het is de beschikbaarheid van turf die aan de basis lag van het feit dat de knoflook werd gerookt.

De turf werd gestoken voor verwarmingsdoeleinden maar werd al snel aangewend om de knoflook te roken. Door het klimaat droogt de knoflook immers onvoldoende. Dankzij het rookproces droogt de knoflook beter en kan hij tevens worden verduurzaamd want het roken gaat schimmelvorming tegen. Het rookproces verleent de knoflook ook zijn karakteristieke rode kleur en zijn typische geur. De knoflooktelers maken voor het rookproces ook gebruik van andere brandstoffen, die eveneens sterk met de regio worden geassocieerd.

Het vlechten van de knoflook heeft ten doel het ophangen van het product in de rookkamer te vergemakkelijken. Beide behandelingen houden nauw verband met elkaar en vormen samen de knowhow die met de „Ail fumé d’Arleux” geassocieerd wordt. De introductie van trekpaarden (moerassig, onvast terrein) en in sterkere mate nog de mechanisering waren er de oorzaak van dat geen knoflook meer kon worden geteeld in de moerassige gebieden. Zodoende werd overgeschakeld op gronden die verder verwijderd waren van het veen.

Strohalmen worden verzameld wanneer het graan met oude dorsmachines wordt gedorst. Maar die machines zijn steeds zeldzamer en worden ingezet voor het dorsen van kleine oppervlakten. Vandaag de dag kunnen slechts weinig landbouwbedrijven nog strohalmen aan de knoflooktelers leveren omdat de strohalmen met de moderne machines tijdens het maaien op het veld terechtkomen. In de regio rond Béthune bevinden zich nog talrijke traditionele landbouwbedrijven. Deze produceren stro voor de „Haras Nationaux” (staatsstoeterijen) of voor de grote renstallen in de Parijse regio (Vincennes, Chantilly) die stro wensen voor hun paarden dat aan specifieke eisen voldoet. De telers bevoorraden zich met zaagsel in de regio. Het bos in de regio Nord-Pas-de-Calais bestaat hoofdzakelijk uit loofbomen (93%); eiken, beuken en essen zijn goed vertegenwoordigd. Dat zijn nu net de soorten die zeer geschikt zijn voor het roken van de knoflook.

De telers van de „Ail fumé d’Arleux” zijn erin geslaagd, enerzijds door de knoflook te vlechten en anderzijds door het product op specifieke wijze te roken (aanvankelijk met turf, maar recentelijk met een combinatie van verschillende brandstoffen), om het product een onbetwiste reputatie te bezorgen zoals heden ten dage door het succes van de knoflookbeurs nog wordt aangetoond.



---

**Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

[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)

(1) PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.

(2) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.