C/2025/753

31.1.2025 г.

Публикация на заявление за одобрение на изменение, което не е несъществено, в продуктовата спецификация съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2025/753)

В срок от 3 месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНИ НАИМЕНОВАНИЯ ЗА ПРОИЗХОД/ЗАЩИТЕНИ ГЕОГРАФСКИ УКАЗАНИЯ

Заявление за одобрение на изменение в съответствие с член 53, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

„Ail rose de Lautrec“

ЕС №: PGI-FR-0193-AM01 — 30.3.2021 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Група заявител и законен интерес**

Syndicat de Défense du Label Rouge Ail rose et de l'IGP Ail rose de Lautrec
20 rue du Mercadial
81400 Lautrec
FRANCE

Тел. 05 63759031

Електронна поща: info@ailrosedelautrec.com

Професионалният съюз „Syndicat de Défense du Label Rouge Ail rose et de l'IGP Ail rose de Lautrec“, осъществяващ дейност съгласно Кодекса на труда, е съставен от производители опаковчици и цехове за опаковане на чесън (около 160 оператори). Той има законен интерес да подаде заявлението.

2. **Държава членка или трета държава**

Франция

3. **Рубрика от продуктовата спецификация, която подлежи на изменение/изменения**

☐ Наименование на продукта

☒ Описание на продукта

☒ Географски район

☒ Доказателство за произход

☒ Метод на производство

☒ Връзка

☒ Етикетиране

☒ Други: актуализиране на данните за контакт на групата заявител, вид продукт, контролни органи, национални изисквания, заличаване на резюмета и карти.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Вид на изменението/измененията**

☐ Изменение на продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

☒ Изменение на продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за което не е публикуван единен (или равностоен на него) документ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

5. **Изменение/изменения**

5.1. *Изменения, които не засягат съществени елементи*

— Рубрика „Описание на продукта“

Добавени са описателни елементи, които представят по-точно характеристиките на продукта, като се уточнява, че става въпрос за стрелкуващ чесън — термин, който е по-подходящ от „пролетен“ за обозначаването на чесън с дълъг вегетативен покой. Добавя се основно информация за размера, формата на луковицата, броя на скилидките, вида на дъното на луковицата и на самата луковица. Добавено е описание на дефектите във външния вид, за да се допълнят изискванията за вида на луковицата.

В продуктовата спецификация са добавени правила относно допустимите отклонения (проценти) по отношение на външния вид и размерите. Тези данни правят възможно допълването на характеристиките на продукта и правилата за сортиране и калибриране, описани в раздела „Метод на производство“. Процентните стойности в правилата за допустимите отклонения, определени в продуктовата спецификация, съответстват на стойностите от стандарта FFV-18 на ИКЕ на ООН за клас „Екстра“.

Накрая, в тази рубрика е добавено изречение относно начините на представяне на „Ail rose de Lautrec“, които по-нататък са описани подробно в раздел „Метод на производство“ от продуктовата спецификация и в точка 3.5 от единния документ.

— Рубрика „Географски район“

Разделът „Географски район на „Ail rose de Lautrec“ се изменя в продуктовата спецификация и се добавя в единния документ. Тези изменения не засягат периметъра на географския район, който остава непроменен.

Представянето на общините по кантони се заменя със списък на общините в географския район, всичките разположени в департамент Tarn.

В частта от продуктовата спецификация, отнасяща се до определението на географския район, се добавя следният текст:

„Дейностите, свързани с отглеждане, сушене, съхранение и опаковане, се осъществяват в определения географски район.“

В продуктовата спецификация се въвежда ограничение за опаковане на „Ail rose de Lautrec“ в географския район, тъй като тази практика вече се прилага от операторите.

Единният документ също се допълва. Така се добавят следните изречения:

— В точка 3.4: *„Дейностите, свързани с отглеждане, белене и сушене, се извършват в географския район.“*

— В точка 3.5: *„Ail rose de Lautrec се опакова в рамките на географския район в щайги, тарелки, чувалчета или мрежи.“*

Тъй като приложенията се заличават от продуктовата спецификация, следното изречение също се заличава:

„Географският район е показан на приложената карта, на която са обозначени и предприятията.“

Изречението, в което се посочва разпределението на производителите в района, се заличава от продуктовата спецификация, тъй като предоставената обща информация не е от значение за разбирането.

— Рубрика „Доказателство за произход“

Този раздел, който съответства на заглавието „Проследимост на продукта“ от действащата продуктова спецификация, е преработен под формата на таблица и е допълнен в раздел 4 от продуктовата спецификация. Така в таблицата са описани документите, които се въвеждат, за да може да се проследи и контролира продуктът, обхванат от защитеното географско указание, по етапи на производство за всички оператори и за дадена пазарна година.

Добавя се разпоредбата *„Идентификация на операторите: Всеки оператор, който иска да се включи изцяло или отчасти в производството на „Ail rose de Lautrec“, е длъжен да се идентифицира пред групата, за да бъде одобрен.“* като уводна част на точка 4 от продуктовата спецификация относно „Доказателства, че продуктът произхожда от географския район“, за да се отговори на националните регулаторни изисквания.

В таблицата са включени следните задължения за докладване, фигуриращи в оригиналния регистриран текст: декларация за сеитбооборот на етапа на отглеждане и документация за складовите наличности на етапа на опаковане и предлагане на пазара в цеха за опаковане.

Добавено е задължение за поддържане на „документ за проследяване на насажденията“ за производителя, който записва всички операции по отглеждане, извършвани върху даден парцел (наторяване, „despoulinage“ (отрязване на цветоносното стъбло), дата на събиране на реколтата и проверка на зрелостта).

„Производственият регистър“, предвиден в точка 2 от раздела „Проследимост на продукта“ от действащата продуктова спецификация, вече е включен в „регистъра за предлагането на пазара“, добавят се „документ за проследяване в хладилното помещение“ и „документ за регистриране на загубата на тегло“, които позволяват да се контролира проследимостта на чесъна от производството му до пускането му на пазара.

За цеховете за опаковане тези задължения се допълват от „разписки за предаване“, „идентификационен документ за палети“, „складови наличности и етикети“, „разписки за доставка или фактури“ и „документ за складови запаси от опаковки“, които гарантират проследимостта на чесъна до пускането му на пазара.

Диаграмата на производството е преместена в рубриката „Метод на производство“ в точка 5.1 от продуктовата спецификация.

— Рубрика „Метод на производство“

Подрубрика 5.1 „Диаграма на производството“

Диаграмата на производството в продуктовата спецификация е преместена от първоначалния раздел „Проследимост“ и е изменена.

Етапите на производство в продуктовата спецификация са описани и приведени в съответствие с различните изменения в раздела „Метод на производство“. Етапите след опаковането се заличават, тъй като не са част от задълженията, предвидени в продуктовата спецификация на ЗГУ, а се прилагат само за продуктовата спецификация на етикета Label Rouge „Ail rose“ LA № 02/66, признат във Франция.

Документацията относно проследимостта (декларация, регистър и складови наличности) е включена в таблицата в раздел 4 „Доказателства, че продуктът произхожда от географския район“.

Подрубрика 5.2 „Избор на сортове“

Тъй като сортът се счита за съществена характеристика на ЗГУ „Ail rose de Lautrec“ и в съответствие с препоръките на Европейската комисия в продуктовата спецификация и в единния документ е включен изчерпателен списък на сортовете.

Подрубрика 5.3 „Избор на семена“

Текстът на този параграф е изменен, по-специално с цел да се въведе минимален процент от 20 % за сертифицирани семена. Използването на сертифицирани семена помага най-вече да се избегнат значителни загуби при прибирането на реколтата, тъй като сертифицирането гарантира кълняемостта и здравния статус на семената. Този процент съответства на настоящите практики и на действителния капацитет за доставка на разрешените сортове.

Премахната е възможността за използване на семена, обработени чрез термотерапия, тъй като това е вече системна практика при сертифицираните семена и не се използва при несертифицираните.

Възможността за използване на т.нар. семена, произведени в земеделските стопанства (обозначени като „*с произход от сертифицирани семена*“ в действащата продуктова спецификация) се преформулира, но се запазва, за да се гарантира снабдяването със семена въпреки непредвидените обстоятелства (особено по отношение на климата), тъй като в миналото органът за защита и управление е срещал проблеми с доставката на сертифицирани семена. Тази възможност е ограничена само до разрешените за ЗГУ „Ail rose de Lautrec“ сортове и следователно не засяга качеството на продукта. Тази разпоредба се допълва, за да се гарантира запазването на качеството на семената, произведени в земеделските стопанства: с изключение на семената от сорта Rose de Lautrec, произвеждани изключително в стопанствата, произведените в земеделски стопанства семена трябва да бъдат получени от семена, сертифицирани през година n-1.

Параграфи „Плевели“ и „Болести“ от действащата продуктова спецификация

Тези параграфи се заличават от продуктовата спецификация, тъй като се отнасят до съвети и добри агротехнически практики.

Подрубрика 5.4 „Избор на парцел“

В продуктовата спецификация се изменя текстът, определящ вида на почвата, върху която се отглежда чесънът.

Изречението: „*Почва: глинесто-варовикова*“ се заменя със: „*Ail rose de Lautrec се отглежда върху глинесто-варовикови почви*“.

Почвите, използвани за засяване на Ail rose de Lautrec, остават от глинесто-варовиков тип.

Подрубрика 5.5 „Редуване на културите“

В продуктовата спецификация се добавя следното изречение: „*На парцелите не е засаждан Allium в продължение на 3 последователни години*“.

Добавянето на това задължение дава възможност за предпазване на парцелите от рискове за здравето (избягване на заразяване с някои болести).

Подрубрика 5.6 „Засаждане“

Началната дата на засаждане се изтегля с 10 дни по-рано (20 ноември вместо 1 декември), а крайната дата на засаждане се заличава. Взето е решение да се удължи периодът на засаждане, за да се насърчат добрите условия на засаждане (климатични, почвени) и по този начин да се осигури добро посаждане, вкореняване и последващо развитие на посадъчния материал. Засаждането при добри условия ограничава нападенията на биоагресори, по-специално на penicillium, който може да окаже силно отрицателно въздействие върху поникването и да навреди на развитието на растенията. Твърде краткият период на засаждане принуждава производителя да засажда въпреки неблагоприятните условия.

Прекалено ранното засаждане може да доведе до преждевременно покълване и прекомерна чувствителност на семената към зимните слани. Поради това се запазва начална дата на засаждане.

Подрубрика 5.7 „Разпръскване върху почвата“

Въвежда се ограничение за разпръскването на утайки от пречиствателни станции. Тази забрана се добавя главно с цел да се избегне рискът от попадането на тежки метали в парцелите, предназначени за производство на чесън, и по този начин да се избегне замърсяването на продукта, тъй като чесънът е естествен „уловител“ на тези метали.

Подрубрика 5.8 „Наторяване“

Следният параграф от спецификацията се изменя, за да се изясни разбирането му.

Направен е изборът да се посочат ясно разрешените дози торове, вместо съотношенията им.

Добавя се задължението за разпределяне на азота, за да се предпази растението от излишен азот, което би могло да навреди на развитието на луковицата, като доведе до образуването на множество дребни скилидки („surgoussage“) и разпукването ѝ.

Указанието „*на силно наклонен терен*“ се заличава, тъй като се отнася до съвети и добри практики, свързани с познанията на производителите.

Подрубрика 5.9 „Отстраняване на цветоносното стъбло“

Изречението се допълва с думата „*стрелка*“, която също означава цветоносно стъбло, и с традиционното наименование „despoulinage“, използвано за описание на отстраняването му, както и с физиологичния етап, на който това трябва да се извърши — „*преди прибирането на реколтата*“.

Подрубрика 5.10 „Прибиране на реколтата“

Датите на прибиране на реколтата се заличават, тъй като не позволяват възможно най-точно регулиране на реколтата. Датите на прибиране на реколтата варират в зависимост от годините.

Те се заменят с два метода за определяне на физиологичния стадий на зрялост на чесъна, които позволяват преценка и започване на прибирането на реколтата в най-подходящия момент, като по този начин се осигурява оптимална зрялост на събрания чесън:

„— изчислено съотношение тегло на луковиците/тегло на листата, по-голямо от 1,8 (стъблата се отрязват на разстояние около 2 cm, а корените се почистват от пръст),

— визуална оценка — наличие на най-много 4 зелени листа върху растението.“

Подрубрика 5.11 „Правила за сушене“

Параграфът е преформулиран, за да се уточнят разрешените „*естествени*“ или „*динамични*“ методи на вентилация, съответстващи на настоящите методи на сушене в географския район.

Добавено е задължението за загуба на тегло на продукта чрез изсушаване, за да се гарантира минимално сушене на продукта и по този начин да се осигури добро санитарно качество и съхранение на луковиците.

Подрубрика 5.12 „Правила за складиране преди първото пускане на пазара“

Запазва се възможността за съхранение при атмосферни условия.

Условията на съхранение при температура 15 °C ± 2 и относителна влажност 80 % ± 15 се заличават. Този метод, използван при регистрацията на ЗГУ, в крайна сметка се е оказал неподходящ, тъй като е имал силно отрицателно въздействие върху съхранението на чесъна, а производителите са отбелязали влошаване на санитарното качество на продукта. Фактически се премахва и задължението за складиране на чесъна от октомври при такива условия за пускане на пазара след декември.

Добавена е възможността за съхранение в хладилно помещение, тъй като това предлага благоприятни условия за съхранението на чесъна. Хладилното съхранение спира покълването на луковиците и запазва санитарното им качество, като се избягва изчерпването на запасите или разпространението на гниене по цялата луковица. То е разрешено в спецификацията на етикета Label Rouge „Ail rose“ LA № 02/66, одобрен във Франция, чиито оператори са същите като тези на продукта със ЗГУ „Ail rose de Lautrec“. Поради това този метод за съхранение на чесъна вече се използва широко в обектите за опаковане в географския район, както и от производителите, които постепенно са инсталирали хладилни съоръжения.

Подрубрика 5.13 „Белене“

Параграфите относно етапа на белене бяха разделени в продуктовата спецификация в зависимост от видовете опаковки. Тези елементи вече са обединени в един параграф и са допълнени с нови разпоредби. С допълненията се допринася за изясняване на настоящите практики по отношение на беленето.

Елементите на представянето на дъното на луковицата са общи за всички видове опаковки. Заличава се изискването за използване на „*нож или градинарска ножица*“. Изборът на инструмента е оставен на оператора, тъй като това задължение не оказва въздействие върху качеството на крайния продукт.

Разпоредбата относно качеството на изкореняването се допълва от разпоредбата „без да се оголва дъното на луковицата“, за да се гарантира, че луковицата е с чисто дъно, без наранявания, като по този начин се избягват всякакви възможни проблеми със съхранението и развитието на плесени.

Добавя се опаковане в тарелки и щайги. Тези видове опаковки са свързани с начина на продажба на чесън в насипно състояние (продажба на единични глави) и с тях се осигурява правилно съхранение на чесъна, като се намаляват ударите между луковиците и се улеснява обработката му. Те се използват широко в обектите за опаковане и от производителите при опаковането на чесъна.

При изискването стъблата на чесъна да се отрязват на максимум 3 cm от луковицата това разстояние се намалява на 2 cm. Чесънът с по-късо стъбло се обработва по-лесно по време на опаковане и може да се подрежда по-плътно в различните видове опаковки, с което се намаляват ударите между луковиците и се подобрява съхранението им.

Добавя се обозначението „*на ръка*“ във връзка с белене на чесъна. Този етап винаги е бил извършван ръчно, което позволява с луковиците да се борави възможно най-внимателно. Взето е решение е това да се добави в продуктовата спецификация, за да стане задължително.

Методът за белене на чесъна е описан подробно за всеки вид опаковка:

— или чесънът се обелва, като се оставят 1 до 2 обвивки, за да се вижда розовият цвят на скилидките,

— или чесънът се обелва чрез отстраняване на 1 до 2 обвивки до достигането до чиста обвивка, като останалите обвивки предпазват луковицата от удари. Този вид белене се предпочита за опаковките, при които може да има повече удари, като например мрежи.

Подрубрика 5.14 „Сортиране/калибриране“

Този подраздел не е съществувал в регистрираната продуктова спецификация. Взето е решение той да бъде добавен, тъй като това е съществена стъпка за получаването на качествен чесън „Ail rose de Lautrec“ и вид на луковиците, който съответства на характеристиките от продуктовата спецификация. Етапът на сортиране/калибриране се състои в отстраняване на луковиците, които не отговарят на характеристиките на ЗГУ както по отношение на външния вид, така и по отношение на дефектите във външния вид и размера.

Различните видими дефекти са описани подробно за повече яснота относно етапа на сортиране/калибриране.

Подрубрики 5.15 „Опаковане“, 5.16 „Видове опаковки, разрешени за производителите“, 5.17 „Видове опаковки, разрешени за цеховете за опаковане“

Въвежда се ограничаване на опаковането до географския район на „Ail rose de Lautrec“. Това е оправдано от уязвимостта на продукта, който е чувствителен към манипулации и възможни удари. Уменията на местните оператори гарантират получаването на качествен краен продукт. Обосновката за това ограничение се добавя в продуктовата спецификация (подрубрика 5.15 „Опаковане“) и в единния документ (раздел 3.5).

Първоначалният раздел от продуктовата спецификация относно опаковането се изменя, за да се представят с повече подробности различните разпоредби относно опаковането. В допълнение към уводния раздел той по-нататък се структурира в два отделни раздела: в първия се включват опаковките, разрешени за производителите, а във втория – опаковките, разрешени за опаковъчните цехове.

Изискванията във връзка с опаковането (тегло на опаковките и размери) са подробно описани за всеки вид опаковка.

Добавя се опаковане в тарелки и щайги. Тези видове опаковки се появяват след регистрацията на ЗГУ. Те осигуряват добро съхранение на чесъна чрез намаляване на ударите между луковиците, добра вентилация и по-лесна обработка. Те се използват широко в обектите за опаковане и от производителите при опаковането на чесъна.

За щайгите и тарелките се добавят изисквания за опаковане по отношение на максималното тегло и разрешените размери.

Опаковането „на гроздовидни връзки“ е пояснено „на гроздовидни връзки и китки“ за производителите (китката съответства на гроздовидна връзка с тегло 0,250 kg в оригиналния текст), което дава възможност да се уточнят изискванията за всяка от тези разрешени опаковки. За китката се добавят два вида възможни връзалки: „*кафяв/червен ластик или червени залепващи ленти*“ в допълнение към „*червена връв*“ и изискването за „*еднороден вид на цялата партида*“. За гроздовидните връзки се запазват разрешените тегла, като връзката с тегло 5 kg се заменя с връзка с тегло 4 kg (с връзка с тегло 5 kg се борави трудно и тя се разхлабва, а ограничението до 4 kg предотвратява удрянето на луковиците една в друга по време на етапа на опаковане и след пускането им на пазара), заличава се броят луковици на връзка, изискванията за размера се преформулират, но се запазват, като се добавя отклонение в размера.

Всички тези изисквания са от съществено значение, за да се гарантира оптимален и еднороден вид на продукта.

Параграфът относно опаковките, разрешени за цеховете за опаковане, се допълва с възможността за обвиване на гроздовидните връзки с мрежи с цел защита на луковиците при пускането им на пазара, както и с поставянето в мрежа или тарелка на луковиците, които първоначално са били опаковани в щайга, за продажба в по-малки опаковки.

Заличават се позоваванията на класовете чесън, тъй като те се основават на стандартите по Регламент (ЕИО) № 2288/97, който вече не е в сила.

Параграф 3.5 от единния документ се допълва с видовете разрешени опаковки.

Подрубрика 5.18 „Пускане на пазара“

Следното изречение от продуктовата спецификация (раздел „Описание на продукта“):

„Периодът на предлагане на пазара може да продължи от юли до март“

се заменя в „Метод на производство“ с добавянето на следния параграф:

„Датата на пускане на пазара на продуктите със ЗГУ „Ail Rose de Lautrec“ се определя от органа за защита и управление въз основа на средната дата на прибиране на реколтата през сезона и необходимото време за сушене. Тази дата се съобщава на сертифициращия орган и на производителите.

Предлагането на пазара от страна на операторите се извършва най-късно до 31 май на годината след годината на реколтата.“

Взето е решение тази разпоредба да се преразгледа, като се определи начална дата за предлагане на пазара, за да се гарантира, че производителите спазват достатъчно време за сушене. Датата за започване на предлагането на пазара се определя от групата въз основа на анализа на проби от чесън, представителни за целия географски район.

Крайната дата за предлагане на пазара се отлага от края на март в края на май. Развитието на оборудването за съхранение, по-специално за съхранение в хладилни помещения, позволява по-дълго съхранение, без това да се отразява на крайния продукт.

Датата 31 май позволява да се гарантира, че чесънът от две различни пазарни години няма да се предлага едновременно на пазара.

— Рубрика „Връзка с географския район“

Този раздел е изцяло преформулиран, за да се докаже по-добре връзката между географския район и специфичните характеристики на „Ail rose de Lautrec“. Той също така е преработен в съответствие с настоящите изисквания относно изготвянето на настоящата част.

Тази връзка се основава на същността на причинно-следствената връзка, описана първоначално в действащата продуктова спецификация:

Елементите, отнасящи се до свързването на територията с местните практики, са включени в раздела „природни и човешки фактори“.

По отношение на изречението, съгласно което продуктът се отличава по своя цвят, способност за съхранение и вкусови качества: елементите, отнасящи се до цвета и способността за съхранение, са включени в специфичните характеристики на продукта. Заличава се понятието „качество на вкуса“, тъй като то се отнася до старата продуктова спецификация за етикета „Label Rouge“, а органът за защита и управление не разполага със сензорен анализ, който да доказва този елемент.

Елементите на оценката са актуализирани и включени в причинно-следствената връзка в раздела относно доказателствата за репутацията.

Параграфът относно семената, отглеждани върху различни почви, се заличава, тъй като вече не отговаря на изискванията за определяне на връзката с географската среда, нито се основава на регистрирани проучвания.

В продуктовата спецификация и в единния документ се добавя следното изречение:

„Връзката с географския район се основава на репутацията на продукта и на качеството, което му придават природните и човешките фактори, характерни за географския район.“

Допълват се специфичните характеристики на географския район (природни и човешки фактори).

Специфичните характеристики на продукта са формулирани по следния начин:

„Ail rose de Lautrec“ е сух стрелкуващ чесън с дълъг вегетативен покой.

Той се характеризира основно с розовия цвят на обвивката, покриваща скилидките, който прозира през последните 2 обвивки на луковицата.

Луковиците са равномерно оформени, без изобилие на дребни скилидки („surgousses“) и с минимален размер 40 mm. В средата на луковицата има цветоносно стъбло. Тази особеност е в основата на традиционното представяне на „Ail rose de Lautrec“ на гроздовидни връзки, наричани още „manouille“.

Добрият му капацитет за съхранение позволява да се удължи периодът на предлагането му на пазара от юли до май (на годината след годината на реколтата).“

Добавя се причинно-следствената връзка, която характеризира връзката между продукта и географския му район, и се установява връзката между природните и човешките фактори и специфичните характеристики на продукта.

5.2. *Редакционни изменения*

Резюме и приложения: Резюмето се заличава, за да се спазят действащите на национално равнище инструкции, целящи да се хармонизира изготвянето на продуктовите спецификации.

Заличават се всички приложения към регистрираната продуктова спецификация, тъй като съдържат данни, които не са от съществено значение за разбирането ѝ.

В рубриката „Компетентна служба на държавата членка“ се добавят данните за контакт на Националния институт по въпросите на произхода и качеството (INAO) като компетентна служба на държавата членка в съответствие с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

В рубриката „Група заявител“ се актуализират координатите на групата заявител. Описателната част, отнасяща се до групата заявител, се заличава. Броят на членовете и списъкът на кантоните или общините се заличават от тази част, тъй като списъкът вече фигурира в рубриката „Географски район“. Списъкът на предприятията надолу по веригата също се заличава, тъй като се отнася до етикета Label Rouge 02-66.

Що се отнася до състава на групата и нейния правен статут, те не се изменят по същество. Групата продължава да обединява производители опаковчици и цехове за опаковане на чесън.

В рубриката „Вид продукт“ разпоредбата се преразглежда за съответствие с действащата понастоящем номенклатура.

В рубриката „Контролен орган“ в съответствие с действащите на национално равнище инструкции, целящи да се хармонизира изготвянето на продуктовите спецификации, наименованието и данните за контакт на сертифициращия орган се заличават. Заличава се и планът за контрол под формата на таблица, съдържаща правила за контрол: „технически“, „на качеството“, „самоконтрол“ и „проверки, извършвани от сертифициращия орган“. В тази рубрика сега вече са поместени данните за контакт на компетентните органи за упражняване на контрол на територията на Франция: националният институт по въпросите на произхода и качеството (Institut national de l’origine et de la qualité, INAO) и Генералната дирекция по въпросите на конкуренцията, потреблението и борбата с измамите (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, DGCCRF). Наименованието и данните за контакт на сертифициращия орган са на разположение на уебсайта на INAO и в базата данни на Европейската комисия. Цялата информация относно проверките на операторите е посочена в плана за контрол, съответстващ на продуктовата спецификация на ЗГУ „Ail rose de Lautrec“.

В рубриката „Етикетиране“

Заличават се препратките към Техническо правило № 02-66 (Label Rouge):

— „— *Препратка към Националната комисия по присъждане на знак за качество*

— Каре със стандартизирана информация

— Лого на етикета Label Rouge и номер на одобрение“

Препратките към „Arqualim“ се заличават, тъй като проверките вече се извършват от контролен орган под ръководството на INAO.

Премахва се задължението за указване на датата на пакетиране върху чувалчетата и мрежите, тъй като проследимостта вече се гарантира чрез поставянето на уникален номер върху всеки етикет.

За луковиците, които биха могли да се продават на отделни бройки, се осигуряват стикери. Целта на тези етикети е да се подчертае идентичността на продукта и той да стане по-разпознаваем за потребителя.

Всички номерирани етикети и опаковки се разпространяват от органа за защита и управление, за да се проверява съответствието с критериите за етикетиране и да се гарантира отчитането на етикетите.

В рубриката „Национални изисквания“ предвид настъпилите промени в националното законодателство и националната нормативна уредба:

— Препратките към етикета „Label Rouge“ № 02-66 s се заличават.

— Рубриката „Национални изисквания“ е представена под формата на таблица с основните елементи, които подлежат на контрол, и метода за тяхната оценка.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Ail rose de Lautrec“

PGI-FR-0193-AM01 — 30.3.2021 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Ail rose de Lautrec“

2. **Държава членка или трета държава**

Франция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.6. „Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени“

- Код по Комбинираната номенклатура

— 0703 — Лук, шалот, чесън, праз и други лукови зеленчуци, пресни или охладени

— 0703 20 00 — Чесън

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Ail rose de Lautrec” е стрелкуващ розов чесън с дълъг вегетативен покой, който се продава изсушен. Произвежда се от сортовете Edenrose, Goulurose, Ibérose, Jardirose и Rose de Lautrec.

Той има естествено добър капацитет за съхранение.

Когато луковицата му е суха, люспата на скилидките му придобива розов цвят.

Чесънът се отличава с размер, по-голям или равен на 40 mm, и с правилна и кръгла форма на луковицата, съставена от няколко скилидки (8—12 скилидки, видими отвън). Луковиците са цели, плътни, леко набраздени, без изобилие на дребни скилидки („surgousses“), с най-малко една външна обвивка, като скилидките са плътно подредени една до друга.

Корените са отрязани равно до самата луковица, без наранявания и без да се оголва дъното на луковицата.

„Ail rose de Lautrec“ може да бъде:

— Обелен чрез отстраняване на една или две обвивки до достигането до чиста обвивка, като останалите обвивки предпазват луковицата от удари.

— Обелен, като са оставени една или две обвивки, през които се вижда розовият цвят на скилидките.

В края на вегетационния цикъл от средата му израства цветоносно стъбло, завършващо със съцветие, което не образува семена.

Луковиците не трябва да имат дефекти във външния вид (израстъци, биоагресори, удари и срязвания, дефекти в обелването и други дефекти). На външната обвивка може да има леки цепнатини.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Дейностите, свързани с отглеждане, белене и сушене, се извършват в географския район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

„Ail rose de Lautrec“ може да се предлага на пазара в традиционните форми на представяне — на гроздовидни връзки (наричани още „manouille“) и на китки.

„Ail rose de Lautrec“ се опакова в рамките на географския район в щайги, тарелки, чувалчета или мрежи.

Опаковането в географския район е от съществено значение за запазването на качествата на „Ail rose de Lautrec“, от една страна — за запазване на добрия му външен вид, и от друга — за запазване на санитарното му качество.

„Ail rose de Lautrec“ е силно чувствителен към удари, което изисква особена бдителност от страна на операторите на всички етапи от производството, особено по време на опаковането. Чесънът се обработва внимателно и възможно най-малко, за да се ограничат ударите и да се запази външната обвивка на луковиците. Освен това „Ail rose de Lautrec“ се съхранява при определени условия (в хладилно помещение или далеч от пряка слънчева светлина и лоши метеорологични условия), като по този начин се запазва доброто санитарно състояние на продукта.

Също така при опаковането се използват уменията на местните оператори, които също допринасят за създаването и запазването на качествата на „Ail rose de Lautrec“ посредством:

— сортиране и внимателен подбор на луковиците, чрез които се постига еднородно представяне на продукта по отношение на цвят, големина и форма. Настоящата продуктова спецификация определя разрешените размери и тегло за всеки разрешен вид опаковка, както и максималните разлики в размера, цвета на елементите за връзване и мрежите за определени опаковки;

— подреждане на луковиците за получаване на опаковки, проектирани да издържат на боравене с тях и да предотвратяват удрянето на луковиците една в друга при пускането им на пазара: пристягане на стъблата в гроздовидните връзки и китките, за да се получи стегната опаковка, затваряне на чувалчетата, мрежите и тарелките възможно най-близо до луковиците, плътно подреждане на луковиците в щайгите.

Гроздовидните връзки, китките, чувалчетата с тегло 5 kg и тарелките се изготвят в стопанствата, като се използват уменията на производителите. Представянето на чесъна на гроздовидни връзки, наричани още „manouille“, е традиционният начин на опаковане на „Ail rose de Lautrec“, много характерен за този географски район.

Опаковането в района също така улеснява проследимостта и контрола на продуктите.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Етикетирането включва:

— уникалния номер на опаковката

— името или идентификационния код на опаковчика или производителя

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район обхваща следните общини от департамент Tarn:

Aguts, Algans, Appelle, Aussac, Bannieres, Belcastel, Bertre, Blan, Briatexte, Brousse, Busque, Cabanes, Cadalen, Cambon Les Lavaur, Cambounet sur le Sor, Carbes, Carlus, Castres, Cuq, Cuq Toulza, Damiatte, Denat, Fenols, Fiac, Frejeville, Garrigues, Graulhet, Guitalens l'Albarede, Jonquieres, Labastide Denat, Labessiere Candeil, Laboulbene, Laboutarie, Lacougotte Cadoul, Lacroisille, Lamillarie, Lasgraisses, Lautrec, Lavaur, Le Sequestre, Lombers, Magrin, Marzens, Massac Seran, Maurens Scopont, Missecle, Montcabrier, Montdragon, Montfa, Montgey, Montpinier, Moulayres, Mouzens, Orban, Pechaudier, Peyregoux, Poudis, Poulan Pouzols, Prades, Pratviel, Puechoursi, Puybegon, Puycalvel, Puylaurens, Realmont, Roquevidal, Rouffiac, Salies, Semalens, Servies, Sieurac, Saint Agnan, Saint Gauzens, Saint Genest De Contest, Saint Germain Des Pres, Saint Germier, Saint Julien Du Puy, Saint Paul Cap De Joux, Saint Sernin Les Lavaur, Teulat, Teyssode, Veilhes, Venes, Vielmur Sur Agout, Villeneuve Les Lavaur, Viterbe, Viviers Les Lavaur.

5. **Връзка с географския район**

Връзката с географския район се основава на репутацията на продукта и на качеството, което му придават природните и човешките фактори, характерни за географския район.

Районът на производство на „Ail rose de Lautrec“ се намира в департамент Tarn и е разположен около община Lautrec. Почвите са предимно глинесто-варовикови, без големи камъчета. Те са естествено добре отводнени. Климатът в района е субсредиземноморски. Много често духа югоизточният вятър Autan. Той носи меко време и ограничава валежите.

„Ail rose de Lautrec“ се засажда от края на ноември. Особеното при него е, че има твърдо цветоносно стъбло. За да се оптимизира растежът на луковицата, производителите прибягват към отстраняването му (наричано още „despoulinage“). Прибирането на реколтата се извършва, когато чесънът е узрял, а сушенето може да бъде по традиционен начин, чрез „провесване на пръти“, или чрез динамична вентилация.

„Ail rose de Lautrec“ е сух стрелкуващ чесън с дълъг вегетативен покой. Той се характеризира основно с розовия цвят на обвивката, покриваща скилидките, който прозира през последните две обвивки на луковицата.

Луковиците са равномерно оформени, без изобилие на дребни скилидки („surgousses“) и с минимален размер 40 mm. В средата на луковицата има цветоносно стъбло. Тази особеност е в основата на традиционното представяне на „Ail rose de Lautrec“ на гроздовидни връзки, наричани още „manouille“.

Добрият му капацитет за съхранение позволява да се удължи периодът на предлагането му на пазара от юли до май (на годината след годината на реколтата).

Природните характеристики на района в съчетание с уменията на производителите и цеховете за опаковане придават на крайния продукт признато от потребителите качество, което допринася за утвърждаването на репутацията на „Ail rose de Lautrec“.

На първо място, „Ail rose de Lautrec“ има характерен цвят. Той се дължи на използването на сортове от местни популации, при които обвивката на скилидките придобива розов цвят, съчетано с прибиране на реколтата при зрялост на чесъна и подходящи условия за сушене. Всъщност розовият цвят се появява едва на физиологичния етап, съответстващ на оптималния етап на зрялост на луковицата, така че ранното прибиране не би дало възможност на растението да развие тази характеристика, която става по-изразена по време на процеса на сушене. Така уменията на производителите се проявяват най-вече при избора на датата на прибиране на реколтата и внимателното наблюдение на физиологичното развитие на растението.

Глинесто-варовиковите почви в географския район са особено подходящи за отглеждането на „Ail rose de Lautrec“. Тъй като в тях няма големи камъчета, те също така дават възможност на луковицата да се развива равномерно и хармонично. Добрата им структура способства за дълбокото вкореняване на растението и подходящото му подхранване с вода и минерални соли. Почвените характеристики ограничават излишъка на вода, който не се приема добре от културата и благоприятства нападенията на някои биоагресори.

Климатът в района също дава възможност да се задоволят нуждите на културата благодарение на:

— сравнително суха есен, благодарение на която почвата може да се подготви възможно най-добре и по този начин да се ограничат рисковете, свързани с определени болести или физиологични проблеми;

— меки зими, които водят до събуждане от вегетативен покой и задоволяване на потребността на културата от студ, без да причиняват поражения от слани;

— затопляне на почвата и подновяване на значителни валежи към края на зимата, които улесняват активния растеж на растението и задоволяването на неговите нужди;

— по-меки климатични условия в началото на лятото, придружени от топлия и сух вятър Autan, подходящи за прибирането на реколтата при зрялост и сушенето, което ограничава нападенията на биоагресори.

Тези климатични условия са благоприятни за получаването на едри и правилни луковици без изобилие на дребни скилидки („surgousses“), плътни и без дефекти във външния вид или развитието.

Доброто санитарно състояние на „Ail rose de Lautrec“ се дължи и на развитието на агротехническите практики, възприети от производителите в географския район с цел намаляване на разпространението на болести: редуване на културите и забрана на някои предходни култури, стриктно определяне на датите на засаждане и подходящо наторяване.

„Ail rose de Lautrec“ има добър капацитет за съхранение благодарение на използването на специфични сортове с дълъг вегетативен покой (късно развитие на кълна) и на уменията на операторите за ограничаване на сътресенията в различните етапи на обработването му (събиране на реколтата, сортиране/калибриране и опаковане).

Сушенето, което също е важен етап за осигуряване на съхранението на продукта през периода на предлагането му на пазара, спомага за придобиването на розовия му цвят. Минималният период на сушене и подходящите помещения допринасят за загуба на вода най-малко 25 % от масата на прибрания продукт.

Уменията на производителите по време на ръчното белене позволяват да се получи чиста луковица и да се прояви розовият цвят на скилидките, прозиращ при обелване до последната люспа. Тази много щателна работа изисква умело боравене, така че да не се повреди луковицата, да се запазят неразкъсани външни обвивки и да се отрежат корените, като същевременно се запази дъното на луковицата.

На този етап производителят трябва също така да ограничи ударите, нараняванията или натъртванията, към които „Ail rose de Lautrec“ е много чувствителен, за да намали по-специално местата за проникване на някои биоагресори.

Използването на сортове с твърдо цветоносно стъбло дава възможност за ръчно оформяне на традиционните форми на представяне на гроздовидни връзки или „manouille“. Това опаковане се извършва в стопанството. То е създало репутацията на „Ail rose de Lautrec“ и изисква специфични умения на производителите.

Всички ръчно извършвани етапи, необходими за опаковането, дават възможност за плътно подреждане на луковиците, което ограничава сътресенията между тях при предлагането им на пазара. Благодарение на тях се осигурява и изготвянето на визуално еднородни по размер, форма и цвят опаковки чрез внимателен подбор на избраните луковици.

Ежегодният фестивал „Ail rose de Lautrec“ е създаден от Syndicat de l'Ail Rose de Lautrec още в началото на 70-те години на миналия век, за да отбелязва началото на предлагането на пазара. Конкурсът за най-красива гроздовидна връзка „manouille“ се провежда и до днес. Този традиционен фестивал се е превърнал в основно събитие в Тарн, където привлича ежегодно над 10 000 посетители.

Преди около десет години село Lautrec е удостоено с етикета „Забележителен обект на вкуса“ благодарение на репутацията на своя чесън.

Тази репутация редовно се изтъква в пресата. През август 1993 г. във вестник „Tarn infos“ „Ail rose de Lautrec“ се определя като „перла в короната на местната икономика“. В изданието си от май/юни 2008 г. списание „La vie du jardin“ разказва за „известността на „Ail rose de Lautrec“, прочут със своя вкус, деликатен аромат и добро съхранение“, а в своята рубрика „L'épicerie de Rungis“ списание „Magnétic news“ представя „Ail rose de Lautrec“, описан като „най-изисканият чесън“, „любимец на гастрономите“ и утвърден като чесън, „много търсен от големите майстор готвачи и ценен от изтънчените гастрономи“.

„Ail rose de Lautrec“ много често се използва в готварски рецепти в местната кухня или от големи майстор готвачи. През 2011 г. Gilles Goujon (отличен със звезди майстор готвач) в интервю за списание „Magnetic news“ заявява, че според него „Ail rose de Lautrec“ е „единственият чесън, който заслужава да се използва във висшата кухня“. В статия, публикувана през октомври 2011 г. на уебсайта Nutrissime.com, отличеният със звезди майстор готвач Alain Ducasse също изтъква „Ail rose de Lautrec“: „Използвам „Ail rose de Lautrec“ в кухнята си от много дълго време и не мисля, че има друг чесън с толкова високо качество.“ Специфичните характеристики на „Ail rose de Lautrec“ намират израз в по-високата му икономическа стойност на пазара в сравнение с другите видове чесън. Наблюдава се добавена стойност от 4 EUR на килограм в сравнение с белия чесън без защитено географско указание.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-IGPAilRoseLautrec20240422.pdf