C/2025/753

31.1.2025

Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin, která není menšího rozsahu

(C/2025/753)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U CHRÁNĚNÉHO OZNAČENÍ PŮVODU/CHRÁNĚNÉHO ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU

Žádost o schválení změny v souladu s čl. 53 odst. 2 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012

„Ail rose de Lautrec“

EU č.: PGI-FR-0193-AM01 – 30.3.2021

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Seskupení žadatelů a oprávněný zájem**

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

Tel. +33 563759031

E-mail: info@ailrosedelautrec.com

„Syndicat de Défense du Label Rouge Ail rose et de l'IGP Ail rose de Lautrec“, profesní sdružení, které se řídí zákoníkem práce, sdružuje producenty a balírny česneku (přibližně 160 subjektů). Má oprávněný zájem na podání žádosti.

2. **Členský stát nebo třetí země**

Francie

3. **Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)**

☐ Název produktu

☒ Popis produktu

☒ Zeměpisná oblast

☒ Důkaz původu

☒ Metoda produkce

☒ Souvislost

☒ Označování

☒ Jiná: aktualizace kontaktních údajů seskupení žadatelů, druhu produktu, kontrolních orgánů, vnitrostátních požadavků, odstranění přehledů a map.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Druh změny (změn)**

☐ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012

☒ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, pro nějž nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent), která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012

5. **Změna (změny)**

5.1 *Změny, které nemají dopad na podstatné prvky*

— Položka „Popis produktu“

Doplňují se popisné prvky, které lépe charakterizují produkt, s uvedením, že se jedná o tzv. alternativní česnek, což je vhodnější termín než „jarní“ pro označení česneku s dlouhým obdobím vegetačního klidu. Doplňují se především informace o velikosti, tvaru cibule, počtu stroužků, vzhledu kořenového krčku a vzhledu cibule. Požadavky na vzhled cibule se doplňují o popis vzhledových vad.

Do specifikace se přidávají pravidla tolerance (procenta) pro odchylky týkající se vzhledových vad a velikosti. Tyto údaje umožňují doplnit charakterizaci produktu a pravidla pro třídění a pro rozdělení podle velikosti popsaná v odstavci „Metoda produkce“. Procentní hodnoty pravidel tolerance definované ve specifikaci odpovídají hodnotám normy UNECE FFV-18 pro kategorii Extra.

Nakonec se do tohoto oddílu doplňuje věta týkající se způsobů obchodní úpravy česneku „Ail rose de Lautrec“, které jsou podrobně popsány v oddíle „Metoda produkce“ specifikace a v bodě 3.5 jednotného dokumentu.

— Položka „Zeměpisná oblast“

Odstavec „Zeměpisná oblast“ pro česnek „Ail rose de Lautrec“ se ve specifikaci mění a doplňuje do jednotného dokumentu. Tyto změny nemají vliv na rozsah zeměpisné oblasti, který zůstává nezměněn.

Seznam obcí po jednotlivých kantonech je nahrazen seznamem obcí zeměpisné oblasti, které se všechny nacházejí v departementu Tarn.

Do specifikace se v části týkající se vymezení zeměpisné oblasti doplňuje následující znění:

„Pěstování, sušení, skladování a balení probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti.“

Specifikace zavádí omezení balení na zeměpisnou oblast produktu „Ail rose de Lautrec“, protože tento postup již producenti v praxi používají.

Jednotný dokument je rovněž doplněn. Doplňují se do něj tyto věty:

— V bodě 3.4: *„Pěstování, loupání a sušení probíhá v zeměpisné oblasti.“*

— V bodě 3.5: *Česnek „Ail rose de Lautrec“ se v zeměpisné oblasti balí do nízkých přepravek, vaniček, sáčků nebo sítěk.“*

Vzhledem k tomu, že přílohy byly ze specifikace odstraněny, vypouští se i následující věta:

„Zeměpisná oblast je vyznačena na přiložené mapě, kde se nacházejí také podniky.“

Věta uvádějící rozmístění producentů v dané oblasti se ze specifikace vypouští, neboť uvedené souvislosti nejsou pro porozumění důležité.

— Položka „Důkaz původu“

Tento odstavec, který odpovídá nadpisu „Sledovatelnost produktu“ ve stávající specifikaci, je přepsán do podoby tabulky a doplněn do odstavce 4 specifikace. Tabulka popisuje dokumenty zavedené za účelem umožnění sledování a kontroly produktu s chráněným zeměpisným označením, a to pro jednotlivé fáze výroby, pro všechny producenty a pro dané období.

Do úvodu bodu 4 specifikace „Důkazy, že produkt pochází ze zeměpisné oblasti“ se doplňuje ustanovení *„Identifikace hospodářských subjektů: Jakýkoliv subjekt, který se chce podílet na produkci česneku ‚Ail rose de Lautrec‘ nebo její části, je povinen předložit seskupení své identifikační údaje za účelem získání oprávnění.“,* neboť jde o povinnost uloženou vnitrostátními právními předpisy.

V tabulce se z původního zapsaného textu přebírají následující vykazovací povinnosti: prohlášení o střídání plodin ve fázi pěstování a evidence zásob v balírně ve fázi balení a uvádění na trh.

Pro výrobce se doplňuje povinnost vést „kontrolní kartu plodiny“, do které se zaznamenávají všechna pěstební opatření provedená na pozemku (hnojení, odstraňování stvolů, datum sklizně a kontrola zralosti).

„Evidence produkce“, stanovená v bodě 2 odstavce „Sledovatelnost produktu“ stávající specifikace, je nyní začleněna do „evidence uvádění na trh“ a doplňuje se „kontrolní karta chladírny“ a „list pro zaznamenávání ztráty hmotnosti“, které umožňují monitorovat sledovatelnost česneku od produkce až po uvedení na trh.

Pro balírny se k těmto povinnostem doplňují „dodací listy“, „identifikační list palety“, „skladová evidence a etikety“, „dodací listy nebo faktury“ a „skladový list zásob obalů“, čímž je zajištěna sledovatelnost česneku až po jeho uvedení na trh.

Schéma výroby se přesunuje do položky „Metoda produkce“ do bodu 5.1 specifikace.

— Položka „Metoda produkce“

Podpoložka 5.1 „Diagram produkce“

Diagram produkce ve specifikaci se přesouvá z původního odstavce „Sledovatelnost“ a upravuje se.

Ve specifikaci jsou popsány fáze produkce a jsou uvedeny do souladu s jednotlivými změnami v odstavci „Metoda produkce“. Fáze po zabalení se vypouštějí, protože nejsou součástí povinností specifikace CHZO, ale vztahují se pouze na specifikaci označení Label Rouge „Ail rose“ LA č. 02/66 schválené na vnitrostátní úrovni ve Francii.

Doklady o sledovatelnosti (prohlášení, registr a skladová evidence) jsou uvedeny v tabulce v odstavci 4 „Důkazy, že produkt pochází ze zeměpisné oblasti“.

Podpoložka 5.2 „Výběr odrůd“

Vzhledem k tomu, že odrůda je považována za základní charakteristiku CHZO „Ail rose de Lautrec“, zařazuje se do specifikace a jednotného dokumentu úplný seznam odrůd, což je rovněž v souladu s doporučeními Evropské komise.

Podpoložka 5.3 „Výběr osiva“

Znění tohoto odstavce je upraveno, zejména tak, aby minimální podíl certifikovaného osiva činil 20 %. Použití certifikovaného osiva umožňuje především předejít velkým ztrátám při sklizni, přičemž certifikace zaručuje klíčivost a zdravotní stav osiva. Tento procentní podíl odráží stávající postupy a skutečnou kapacitu zásobování povolenými odrůdami.

Možnost použití tepelně ošetřeného osiva se vypouští, neboť tento postup je již u uznaného osiva systematický a u neuznaného osiva se nepoužívá.

Možnost použití tzv. farmářského osiva (v současné specifikaci označeno jako „*pocházející z certifikovaného osiva*“) je přeformulována, ale zachovává se, aby bylo zaručeno zásobování osivem bez ohledu na nepředvídané okolnosti (zejména klimatická rizika), protože seskupení žadatelů čelilo v minulosti problémům v zásobování certifikovaným osivem. Tato možnost je omezena pouze na odrůdy povolené pro CHZO „Ail rose de Lautrec“, a nemá tedy žádný dopad na kvalitu produktu. Aby se zajistilo zachování kvality farmářského osiva, doplňuje se toto ustanovení: s výjimkou odrůdy Rose de Lautrec, která se pěstuje výhradně v zemědělských podnicích, musí farmářské osivo pocházet z osiva certifikovaného v roce n–1.

Odstavec „Plevele“ a „Choroby“ v současné specifikaci

Tyto odstavce se ze specifikace vypouštějí, protože se týkají pomocných informací a osvědčených pěstitelských postupů.

Podpoložka 5.4 „Výběr pozemku“

Ve specifikaci se mění text týkající se typu půd, na které se česnek pěstuje.

Text: *„Jílovo-vápenatá půda“* se nahrazuje větou: *„Česnek Ail rose de Lautrec se pěstuje na jílovo-vápenatých půdách“*.

Půdy používané pro výsev Ail rose de Lautrec jsou i nadále jílovo-vápenaté.

Podpoložka 5.5 „Střídání plodin“

Do specifikace se doplňuje tato věta: *„Na pozemcích nebyly vysazeny žádné odrůdy česneku po dobu tří po sobě jdoucích let.“*

Doplnění tohoto požadavku pomáhá předcházet zdravotním rizikům (zamezení kontaminace některými chorobami) na pozemcích.

Podpoložka 5.6 „Výsadba“

Datum zahájení výsadby se posunuje o 10 dní (20. listopadu místo 1. prosince) a datum ukončení výsadby se vypouští. Bylo rozhodnuto prodloužit období výsadby, aby byly zajištěny dobré podmínky pro výsadbu (klimatické podmínky, půdní podmínky), a tím bylo zaručeno dobré vysazení, dobré zakořenění a dobrý vývoj rostlin. Výsadba v dobrých podmínkách omezuje napadení biologickými škůdci, jako je zejména *penicillium*, které mohou mít velký vliv na růst a poškodit vývoj rostlin. Příliš krátká doba výsadby nutí pěstitele sázet i přes nepříznivé podmínky.

Příliš časná výsadba může mít za následek předčasné klíčení a přílišnou citlivost osiva vůči zimnímu mrazu. Proto je termín zahájení výsadby zachován.

Podpoložka 5.7 „Rozmetávání“

Zavádí se omezení pro rozmetávání kalů z čističek. Tento zákaz se přidává zejména proto, aby se zabránilo riziku vnášení těžkých kovů na pozemky určené k pěstování česneku, a tím se zabránilo kontaminaci produktu, protože česnek je přirozeným „zachycovačem“ těchto kovů.

Podpoložka 5.8 „Hnojení“

Následující odstavec specifikace se upravuje za účelem zlepšení jeho srozumitelnosti.

Bylo rozhodnuto jasně uvést povolené dávky hnojiv místo poměrů.

Doplňuje se povinnost rozdělit dusík na jednotlivé dávky, aby byla rostlina chráněna před nadbytkem dusíku, který by mohl poškodit vývoj cibule tím, že by způsobil její nadbytečný růst a prasknutí.

Vypouští se text *„ve svažitém terénu“*, protože se jedná o pomocnou informaci a jde o osvědčené postupy spojené se znalostmi producentů.

Podpoložka 5.9 „Odstranění květinového stvolu“

Věta se doplňuje o termín „*bâton*“, který rovněž označuje květinový stvol, a o tradiční termín „*despoulinage*“, který se používá pro jeho odstranění, a o fyziologické stádium, kdy musí být tato fáze provedena „*před sklizní*“.

Podpoložka 5.10 „Sklizeň“

Vypouští se data sklizně, protože neumožňují přesné vymezení sklizně. Data sklizně se v jednotlivých letech liší.

Nahrazují se dvěma metodami pro určení fyziologického stádia zralosti česneku, které umožňují posouzení a zahájení sklizně v nejvhodnějším čase, čímž se zajistí optimální zralost sklízeného česneku:

„– výpočet poměru hmotnosti cibulí vůči hmotnosti listů většího než 1,8 (stonky jsou odříznuty do výšky asi 2 cm a kořeny jsou zbaveny hlíny),

– vizuální posouzení: přítomnost maximálně čtyř zelených listů na rostlině.“

Podpoložka 5.11 „Způsoby sušení“

Odstavec je přeformulován tak, aby podrobně uváděl povolené metody větrání, tedy „*přirozené*“ nebo „*dynamické větrání*“, odpovídající současným metodám sušení v dané zeměpisné oblasti.

Doplňuje se požadavek na ztrátu hmotnosti produktu vysycháním, aby bylo zaručeno minimální vysušení produktu a tím byl zajištěn dobrý zdravotní stav a dobré uchovávání cibulí.

Podpoložka 5.12 „Způsob skladování před prvním uvedením na trh“

Možnost skladování na venkovním vzduchu je zachována.

Vypouští se podmínky skladování při teplotě 15 °C + –2 a vlhkosti 80 % RH +–15. Tento způsob, který se používal při registraci CHZO, se nakonec ukázal jako nevhodný, protože měl velmi negativní dopad na uchování česneku a producenti pozorovali zhoršení zdravotní kvality produktu. Rovněž se vypouští povinnost skladovat česnek za těchto podmínek od října s cílem uvést jej na trh po prosinci.

Doplňuje se možnost skladovat česnek v chladírně, která nabízí příznivé podmínky pro jeho uchování. Uložení v chladu umožňuje zastavit klíčení cibulí a zachovat jejich hygienickou kvalitu, čímž zabraňuje vyčerpání zásob nebo rozšíření hniloby na celou cibuli. Uložení v chladu je povoleno ve specifikaci pro označení Label Rouge „Ail rose“ LA č. 02/66, které bylo schváleno na vnitrostátní úrovni ve Francii a jejichž producenti jsou stejní jako producenti CHZO „Ail rose de Lautrec“. Tento způsob uchovávání česneku již proto ve velkém využívají balírny v zeměpisné oblasti a producenti, kteří postupně vybavili své provozy chladírnami.

Podpoložka 5.13 „Loupání“

Odstavce týkající se fáze loupání jsou ve specifikaci rozděleny podle typu balení. Tyto body jsou nyní spojeny do jednoho odstavce a doplněny o nová ustanovení. Tato doplnění objasňují současné postupy loupání.

Údaje týkající se kořenového krčku jsou společné pro všechny typy balení. Požadavek na použití „*nože nebo zahradnických nůžek*“ se vypouští. Volba nástroje je ponechána na provozovateli, protože tento požadavek nemá žádný vliv na kvalitu konečného produktu.

Ustanovení týkající se kvality odstraňování kořenů se doplňuje o ustanovení „*bez odkrytí kořenového krčku*“, aby byla zaručena cibule s čistým kořenovým krčkem, bez poškození, čímž se předejde případným problémům s uchováváním a vznikem plísní.

Doplňuje se balení do vaniček a do nízkých přepravek. Tyto typy balení jsou spojeny s prodejem nebaleného česneku (prodej po jednotkách) a pomáhají zaručit dobré uchovávání česneku, neboť omezují to, aby cibule o sebe při prodeji narážely, a usnadňují manipulaci. Balírny a producenti je pro balení česneku používají ve velké míře.

Požadavek seříznout stonky česneku nejvýše 3 cm od cibule se snižuje na 2 cm. Česnek s kratším stonkem usnadňuje manipulaci při balení a může být těsněji zabalen do různých typů obalů, což omezuje to, aby cibule o sebe při prodeji narážely, a zlepšuje jejich uchovávání.

U loupání česneku se doplňuje poznámka „*ručně*“. Tato fáze se vždy prováděla ručně, což umožňovalo co nejšetrnější zacházení s cibulemi. Bylo rozhodnuto doplnit ji do specifikace, aby byla povinná.

Způsob loupání česneku je podrobně popsán u každého druhu balení:

— buď se česnek oloupe, přičemž se ponechají jedna až dvě slupky, aby se ukázala růžová barva stroužků,

— nebo se česnek oloupe tak, že se odstraní jedna až dvě slupky, aby se odkryla čistá slupka, a zbývající slupky chrání cibuli před nárazy. Tento způsob loupání je vhodnější pro balení, u nichž hrozí větší riziko nárazů, jako jsou například síťky.

Podpoložka 5.14 „Třídění / rozdělení podle velikosti“

Tento odstavec v zapsané specifikaci neexistoval. Bylo rozhodnuto jej doplnit, protože se jedná o nezbytnou fázi pro získání kvalitního česneku „Ail rose de Lautrec“ a zajištění vzhledu cibulí, které splňují vlastnosti specifikace. Fáze třídění / rozdělení podle velikosti spočívá ve vyřazení cibulí, které nesplňují charakteristiky CHZO, pokud jde o vzhled, nedostatky a velikost.

Různé vzhledové nedostatky jsou podrobně popsány, aby byla fáze třídění / rozdělení podle velikosti blíže vysvětlena.

Podpoložka 5.15 „Balení“, 5.16 „Druhy obalů povolené pro výrobce“, podpoložka 5.17 „Druhy obalů povolené pro balírny“

Zavádí se omezení balení na zeměpisnou oblast produktu „Ail rose de Lautrec“. To je odůvodněno křehkostí produktu, který je citlivý na manipulaci a případné nárazy. Místní producenti díky svým zkušenostem garantují vysokou kvalitu hotového výrobku. Odůvodnění tohoto omezení se doplňuje do specifikace (podpoložka 5.15 „Balení“) a do jednotného dokumentu (oddíl 3.5).

Úvodní odstavec specifikace týkající se balení se upravuje tak, aby poskytoval podrobnější informace o různých ustanoveních týkajících se balení. Kromě úvodního odstavce je pak rozdělen na dva samostatné odstavce: v prvním jsou uvedeny obaly povolené pro výrobce, ve druhém obaly povolené pro balírny.

Požadavky na balení (hmotnost a velikost obalů) jsou podrobně rozděleny podle druhu obalu.

Doplňuje se balení do vaniček a do nízkých přepravek. Tyto typy balení se začaly používat až po registraci CHZO. Zajišťují dobré uchování česneku, neboť omezují to, aby o sebe cibule narážely, zajišťují dobré větrání a usnadňují manipulaci. Balírny a producenti je pro balení česneku používají ve velké míře.

Pro nízké přepravky a vaničky se doplňují požadavky na balení z hlediska maximální hmotnosti a povolených velikostí.

Balení v „hroznech“ se pro výrobce dělí na „hrozny a svazky“ (svazek odpovídá hroznu o hmotnosti 0,250 kg v původním textu), což umožňuje podrobně popsat požadavky pro každý z těchto povolených typů balení. V případě svazků se doplňují dva typy svázání: vedle „*červené šňůrky*“ se přidává i „*hnědá/červená gumička nebo červená lepicí páska*“ a povinnost jejich použití „*jednotně pro danou šarži*“. U hroznů jsou zachovány povolené hmotnosti, hrozen o hmotnosti 5 kg byl nahrazen hroznem o hmotnosti 4 kg (s pětikilogramovým hroznem se obtížně manipuluje a ztrácí pevnost, čtyřkilogramový limit zabraňuje vzájemnému narážení cibulí při balení a po uvedení na trh), odstraňuje se počet cibulí v hroznu, jsou přeformulovány, avšak zachovány požadavky na velikost a doplňuje se rozmezí velikostí.

Všechny tyto požadavky jsou nezbytné pro zajištění optimální a jednotné obchodní úpravy produktu.

Odstavec o povolených obalech pro balírny se doplňuje o možnost balení hroznů do sítěk za účelem ochrany cibulí při prodeji, jakož i o možnost balení cibulí, které byly původně baleny do nízkých přepravek, do sítěk nebo vaniček pro případ uvádění na trh v menších baleních.

Odkazy na kategorie česneku se vypouštějí, protože vycházely z již neplatné normy v nařízení (ES) č. 2288/97.

Odstavec 3.5 jednotného dokumentu se doplňuje o povolené druhy balení.

Podpoložka 5.18 „Uvádění produktů na trh“

Následující věta ve specifikaci (odstavec „Popis produktu“):

„Období uvádění na trh může trvat od července do března“

se v části „Metoda produkce“ nahrazuje doplněním tohoto odstavce:

„Datum zahájení uvádění na trh CHZO ‚Ail Rose de Lautrec‘ stanoví seskupení žadatelů v závislosti na průměrném datu sklizně v dané sezóně a nezbytné době sušení. Toto datum je sděleno certifikačnímu orgánu a producentům.

Uvádění na trh hospodářskými subjekty končí 31. května roku následujícího po sklizni.“

Bylo rozhodnuto přepracovat toto ustanovení a zavést datum pro zahájení uvádění na trh s cílem zajistit, aby měli producenti na sušení dostatek času. Datum zahájení uvádění na trh stanoví seskupení na základě analýzy reprezentativních vzorků česneku z celé zeměpisné oblasti.

Maximální datum uvedení na trh se posouvá z konce března na konec května. Vývoj skladovacích zařízení, zejména chladírenských skladů, umožňuje delší skladování česneku, aniž by to mělo vliv na konečný produkt.

Datum 31. května zajišťuje, aby se na trh nedostal ve stejnou dobu česnek ze dvou různých sezón.

— Položka „Souvislost“

Tento odstavec je zcela přepracován, aby lépe ukázal souvislost mezi zeměpisnou oblastí a specifickými vlastnostmi produktu „Ail rose de Lautrec“. Je rovněž přeformulován v souladu s aktuálními požadavky na znění tohoto oddílu.

Tato souvislost vychází ze základů příčinné souvislosti původně popsané v současné specifikaci:

Informace týkající se spojení území a místních postupů jsou zahrnuty v odstavci „Přírodní a lidské faktory“.

Pokud jde o větu týkající se skutečnosti, že produkt se od ostatních odlišuje barvou, způsobilostí k uchovávání a chutí: informace týkající se barvy a způsobilosti k uchovávání jsou zahrnuty ve specifičnosti produktu. Pojem chuťové vlastnosti se vypouští, protože odkazuje na dřívější specifikaci označení Label Rouge a seskupení žadatelů nemá k dispozici žádnou senzorickou analýzu, která by tento údaj prokázala.

Prvky, které se týkají ocenění, byly aktualizovány a jsou začleněny do příčinné souvislosti v odstavci týkajícím se prokázání dobré pověsti.

Odstavec týkající se osiva pěstovaného na různých půdách se vypouští, protože tento odstavec již nesplňuje požadavky na zápis souvislosti se zeměpisným prostředím a není podložen žádnou provedenou studií.

Do specifikace a jednotného dokumentu se doplňuje tato věta:

„Souvislost se zeměpisnou oblastí se zakládá na pověsti produktu a jeho kvalitě, která je dána přírodními a lidskými faktory typickými pro danou zeměpisnou oblast.“

Doplňují se specifické vlastnosti zeměpisné oblasti (přírodní a lidské faktory).

Specifické vlastnosti produktu jsou nyní formulovány takto:

„‚Ail rose de Lautrec' je suchý, tzv. alternativní česnek s dlouhým obdobím vegetačního klidu.

Jeho hlavní charakteristikou je růžová barva stroužků, která prosvítá přes poslední dvě slupky cibule.

Cibule mají pravidelný tvar, nejsou přerostlé a jejich minimální velikost je 40 mm. Ve středu cibule se nachází květinový stvol. Tato specifičnost stojí za obchodní úpravou do tradičního tvaru hroznu neboli ‚manouille' česneku ‚Ail rose de Lautrec'.

Má dobrou způsobilost k uchovávání, díky níž může období uvádění trh trvat od července do května (roku následujícího po sklizni).“

Doplňuje se příčinná souvislost charakterizující souvislost produktem se zeměpisnou oblastí, čímž byla vytvořena vazba mezi přírodními a lidskými faktory a specifickými vlastnostmi produktu.

5.2 *Redakční změny*

Obsah a přílohy: S ohledem na pokyny platné na vnitrostátní úrovni, jejichž cílem je jednotná úprava specifikace, se vypouští obsah.

Všechny přílohy zapsané specifikace se vypouští, protože se jedná o ilustrace, které nejsou pro pochopení specifikace podstatné.

V položce „Příslušný útvar členského státu“ se v souladu s nařízením (EU) č. 1151/2012 doplňují kontaktní údaje na Národní ústav pro kontrolu původu a jakosti (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO) jakožto příslušný orgán členského státu.

V položce „Seskupení žadatelů“ se aktualizují kontaktní údaje seskupení žadatelů. Popisná část týkající se seskupení žadatelů se vypouští. Počet členů a seznam kantonů nebo obcí se z této části vypouští, protože se již objevuje v položce „Zeměpisná oblast“. Seznam navazujících společností se rovněž vypouští, neboť odkazuje na Label Rouge 02-66.

Složení seskupení a o jeho právní status nebyly v zásadě změněny. Seskupení nadále sdružuje producenty a balírny česneku.

V položce „Typ produktu“ se ustanovení reviduje, aby bylo v souladu s platnou nomenklaturou.

V položce „Kontrolní subjekt“ se v souladu s pokyny platnými na vnitrostátní úrovni, jejichž cílem je jednotná úprava specifikace, vypouští název a kontaktní údaje certifikačního orgánu. Vypouští se rovněž plán kontrol ve formě tabulky uvádějící postupy „technické“ kontroly, kontroly „kvality“, „vlastní kontroly“ a „kontrol prováděných certifikačním orgánem“. Tato položka nyní uvádí kontaktní údaje příslušných francouzských kontrolních orgánů: Národní ústav pro kontrolu původu a jakosti (INAO) a Generální ředitelství pro hospodářskou soutěž, ochranu spotřebitele a boj proti podvodům (DGCCRF). Název a kontaktní údaje certifikačního orgánu lze nalézt na webových stránkách INAO a v databázi Evropské komise. Veškeré informace týkající se kontroly hospodářských subjektů jsou uvedeny v plánu kontrol odpovídajících specifikaci CHZO „Ail rose de Lautrec“.

V položce „Označování“

se vypouští odkazy na technický předpis č. 02-66 (Label Rouge):

— „Odkaz na certifikační orgán Commission nationale des Labels

— Značka Le rectangle de normalisation

— Logo Label Rouge a jeho číslo schválení“

Odkazy na „*Arqualim*“ se vypouští, protože kontrolu nyní provádí kontrolní subjekt spadající pod INAO.

Vypouští se povinnost uvádět na sáčcích a síťkách datum balení, protože sledovatelnost je již zaručena jedinečným číslem na každé etiketě.

Pro cibule, které lze prodávat jednotlivě, jsou určeny nálepky. Cílem těchto štítků je zdůraznit identitu produktu a učinit jej pro spotřebitele lépe rozpoznatelným.

Všechny štítky a očíslované obaly distribuuje seskupení žadatelů, které tak kontroluje dodržování kritérií pro označování a zajišťuje evidenci štítků.

V položce „Vnitrostátní požadavky“ s ohledem na změny vnitrostátních právních předpisů a nařízení:

— Odkazy na Label Rouge č. 02-66 se vypouští.

— Položka „Vnitrostátní požadavky“ je uváděna v podobě tabulky s hlavními body, které je nutno kontrolovat, a jejich metodami posuzování.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Ail rose de Lautrec“

PGI-FR-0193-AM01 – 30.3.2021

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy) ((CHOP či CHZO))**

„Ail rose de Lautrec“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Francie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 1.6 „Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované“

Kód kombinované nomenklatury

— 0703 — Cibule, šalotka, česnek, pór a jiná cibulová zelenina, čerstvá nebo chlazená

— 0703 20 00 — Česnek

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Česnek „Ail rose de Lautrec“ je tzv. alternativní česnek s dlouhým obdobím vegetačního klidu, který se uvádí na trh suchý. Získává se z odrůd Edenrose, Goulurose, Ibérose, Jardirose a Rose de Lautrec.

Má dobrou přirozenou způsobilost k uchovávání.

Jakmile cibule vyschne, slupka stroužků zrůžoví.

Vyznačuje se průměrem nejméně 40 mm a pravidelným kulatým tvarem cibule složené z několika stroužků (osm až dvanáct stroužků viditelných zvenčí). Cibule jsou vcelku, pevné, mírně žebrované, nejsou přerostlé a mají alespoň jednu vnější slupku, stroužky drží pevně u sebe.

Kořeny jsou rovnoměrně odříznuty těsně pod cibulí, bez poškození a aniž dojde k obnažení kořenového krčku.

Česnek „Ail rose de Lautrec“ může být:

— zbaven jedné nebo dvou slupek, aby se odkryla čistá slupka, přičemž zbývající slupky chrání cibuli před nárazy,

— oloupaný, s ponecháním jedné nebo dvou slupek, aby byla patrná růžová barva stroužků.

Na konci vegetačního cyklu vytvoří cibule uprostřed květinový stvol, který nese sterilní květenství.

Cibule musí být bez vzhledových vad (výrůstků, biologických škůdců, poškození následkem nárazu a řezných ran, vad slupky a jiných vad). Vnější slupka může vykazovat mírné trhliny.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

–

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Pěstování, loupání a sušení probíhá v zeměpisné oblasti.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Česnek „Ail rose de Lautrec“ se může prodávat v tradiční úpravě typu hrozen (známé také jako „manouille“) a svazek.

Česnek „Ail rose de Lautrec“ se v zeměpisné oblasti balí do nízkých přepravek, vaniček, sáčků nebo sítěk.

Balení v zeměpisné oblasti má zásadní význam pro zachování kvality česneku „Ail rose de Lautrec“, a to jak z hlediska vzhledu, tak z hlediska zdravotní nezávadnosti.

Česnek „Ail rose de Lautrec“ je velmi citlivý na nárazy, což znamená, že producenti musí ve všech fázích produkce, zejména při balení, postupovat velmi opatrně. S česnekem se manipuluje obezřetně a co možná nejméně, aby se omezily nárazy a zachovala se vnější slupka cibulí. Česnek „Ail rose de Lautrec“ se také skladuje za specifických podmínek (v chladné místnosti nebo mimo dosah slunečního světla a povětrnostních vlivů), aby se produkt udržel v dobrém stavu.

Kromě toho se při balení využívají místní tradiční dovednosti producentů, které rovněž přispívají k tvorbě a zachování vlastností česneku „Ail rose de Lautrec“ prostřednictvím:

— pečlivého třídění a výběru cibulí umožňujícího přípravu barevně, velikostně a tvarově homogenních obchodních úprav. Tato specifikace definuje pro každý typ povoleného balení povolené velikosti a hmotnosti a pro některé typy balení definuje také maximální rozpětí velikosti a barvu pomůcek sloužících ke svazování a sítěk,

— ukládání cibulí umožňující vytváření takových balení, která snesou manipulaci a zamezí tomu, aby cibule o sebe při prodeji narážely: stahování natí v hroznech a svazcích, aby se docílil pevný celek, co nejtěsnější zavírání cibulí v sáčcích, síťkách a vaničkách, ukládání cibulí na tácky a do nízkých přepravek natěsno.

Hrozny, svazky, pětikilogramové pytle a nízké přepravky se vyrábějí přímo v podnicích s využitím dovedností producentů. Svazování česneku do svazků ve tvaru hroznů neboli „manouille“ je tradiční způsob balení produktu „Ail rose de Lautrec“, který je pro tuto zeměpisnou oblast velmi specifický.

Balení v oblasti usnadňuje rovněž sledovatelnost a kontrolu produktů.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Označení musí obsahovat:

— jedinečné číslo balení

— název nebo identifikační kód balírny nebo producenta

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast zahrnuje tyto obce departementu 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. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost se zeměpisnou oblastí se zakládá na pověsti produktu a jeho kvalitě, která je dána přírodními a lidskými faktory typickými pro danou zeměpisnou oblastí.

Oblast produkce česneku „Ail rose de Lautrec“ se nachází v departementu Tarn, v okolí obce Lautrec. Půdy jsou převážně jílovo-vápenaté, bez velkých kamenů. Dobře se přirozeně odvodňují. Podnebí v oblasti je středomořského typu. Velmi často zde vane jihovýchodní vítr, tzv. autant. Je mírný a omezuje srážky.

Česnek „Ail rose de Lautrec“ se vysazuje od konce listopadu. Má pevný květinový stvol. Pěstitelé ho odstraňují („despoulinage“), aby optimalizovali růst cibule. Sklízí se zralá plodina a sušení může probíhat tradičním způsobem na tyči nebo proudem vzduchu.

Česnek „Ail rose de Lautrec“ je suchý, tzv. alternativní česnek s dlouhým obdobím vegetačního klidu. Jeho hlavní charakteristikou je růžová barva stroužků, která prosvítá přes poslední dvě slupky cibule.

Cibule mají pravidelný tvar, nejsou přerostlé a jejich minimální velikost je 40 mm. Ve středu cibule se nachází květinový stvol. Tato specifičnost stojí za obchodní úpravou v tradičním tvaru hroznu neboli „manouille“ česneku „Ail rose de Lautrec“.

Má dobrou způsobilost k uchovávání, díky níž může období uvádění trh trvat od července do května (roku následujícího po sklizni).

Přírodní vlastnosti oblasti spolu s tradičními dovednostmi producentů a balíren propůjčují hotovému výrobku kvalitu, kterou spotřebitelé uznávají a která přispívá k pověsti „Ail rose de Lautrec“.

Česnek „Ail rose de Lautrec“ se v první řadě vyznačuje svou barvou. Tato barva je výsledkem používání odrůd pocházejících z místních populací s růžovou barvou na slupkách stroužků, ve spojení se sklizní zralých plodin a vhodnými podmínkami sušení. Růžové zbarvení se totiž objevuje až ve fyziologické fázi odpovídající optimálnímu stupni zralosti cibule a předčasná sklizeň by rostlině neumožnila rozvinout tuto vlastnost, která se v průběhu sušení zvýrazňuje. Tradiční dovednosti producentů se projevují zejména ve volbě termínu sklizně a pečlivém sledování fyziologického vývoje rostlin.

Jílovo-vápenaté půdy v zeměpisné oblasti jsou pro pěstování česneku „Ail rose de Lautrec“ obzvláště vhodné. Díky absenci velkých kamenů umožňují rovnoměrný a souměrný vývoj cibule. Půda je dobře strukturovaná, což rostlinám umožňuje hluboké zakořenění a poskytuje dostatek vody a minerálních živin. Vlastnosti půdy omezují nadbytek vody, který není pro pěstování příznivý a který podporuje napadení některými biologickými škůdci.

K uspokojení pěstebních požadavků přispívají také klimatické podmínky oblasti, a to:

— poměrně suchý podzim, který umožňuje co nejlepší přípravu půdy, čímž se omezuje riziko výskytu některých chorob nebo fyziologických problémů,

— mírné zimy, které způsobují probuzení plodin ze zimního odpočinku a naplnění potřeby plodiny, pokud jde o chlad, aniž by došlo k poškození mrazem,

— teplejší půda a návrat významných srážek na konci zimy, které podporují aktivní růst rostlin a uspokojení jejich potřeb,

— mírnější povětrnostní podmínky na začátku léta doprovázené teplým a suchým větrem zvaným autan, který vytváří veškeré příhodné podmínky pro sklizeň po dosažení zralosti a pro sušení omezující napadení biologickými škůdci a chorobami.

Díky těmto klimatickým podmínkám jsou cibule velké a pravidelné, nejsou přerostlé, jsou pevné a bez vzhledových a vývojových vad.

Dobrý zdravotní stav česneku „Ail rose de Lautrec“ je také důsledkem rozvoje pěstitelských postupů, které producenti v dané zeměpisné oblasti přijali s cílem omezit šíření chorob: střídání plodin a zákaz pěstování některých předplodin, dodržování data výsadby a promyšlené hnojení.

Česnek „Ail rose de Lautrec“ se vyznačuje dobrou způsobilostí k uchovávání díky použití specifických odrůd s dlouhým obdobím vegetačního klidu (pozdní vývoj klíčku) a díky dovednosti producentů, kteří umí zajistit, aby cibule o sebe v jednotlivých fázích manipulace (sklizeň, třídění / rozdělení podle velikosti a balení) nenarážely.

Důležitým krokem je také sušení, které zaručuje dobré uchování produktu během období uvádění na trh a umožňuje česneku získat růžovou barvu. Minimální doba sušení a vhodné prostory zajišťují ztrátu vody na úrovni alespoň 25 % hmotnosti sklizeného produktu.

Dovednosti producentů při ručním loupání zajišťují, že cibule je čistá a že při loupání na poslední slupku je viditelná růžová barva stroužků. Tato pečlivá práce vyžaduje špičkové zvládnutí postupu, aby nedošlo k poškození cibule, vnější obaly byly zachovány bez roztržení a kořeny byly odříznuty těsně pod cibulí, aniž dojde k obnažení kořenového krčku.

V této fázi musí pěstitel také omezit všechny otřesy, rány a otlaky, na které je česnek „Ail rose de Lautrec“ velmi citlivý, aby se snížil počet vstupních bran pro některé škůdce.

Použití odrůd s tuhým květinovým stvolem znamená, že tradiční úprava ve formě hroznu neboli „manouille“ může být provedena ručně. Toto balení se provádí v zemědělském podniku. Díky tomu se „Ail rose de Lautrec“ proslavil a tento postup vyžaduje specifické dovednosti producentů.

Všechny ruční úkony spojené s balením zajišťují, že cibule jsou uloženy těsně u sebe, což omezuje riziko, aby o sebe při prodeji narážely. Zároveň jsou zárukou vytváření takových obchodních úprav, které jsou z pohledu velikosti, tvaru a barvy vizuálně homogenní.

Členové sdružení Syndicat de l'Ail Rose de Lautrec založili na počátku 70. let 20. století každoroční festival „Ail rose de Lautrec“ na oslavu zahájení uvedení česneku na trh. Soutěž o nejkrásnější „manouille“ je na programu dodnes. Tento tradiční festival se stal nepřehlédnutelnou událostí v departementu Tarn, která každoročně přiláká více než 10 000 návštěvníků.

Vesnice Lautrec získala před deseti lety díky pověsti svého česneku také označení „site remarquable du goût“ („místo pozoruhodné chuti“).

Na tuto pověst pravidelně poukazuje tisk. V srpnu 1993 označil časopis Tarn infos česnek „Ail rose de Lautrec“ za „klenot místního hospodářství“. Časopis La vie du jardin se ve svém vydání z května/června 2008 zmiňuje o „proslulosti česneku ‚Ail rose de Lautrec‘, který je známý svou chutí, jemnou vůní a dobrou způsobilostí k uchovávání“, a magazín Magnétic news vyzdvihl „Ail rose de Lautrec“ v rubrice „L'épicerie de Rungis“, kde jej označil za „nejjemnější česnek“, „miláčka gurmánů“, a uvedl, že je to česnek „vyhledávaný špičkovými šéfkuchaři a oceňovaný náročnými gurmány“.

„Ail rose de Lautrec“ je často používán v receptech, ať již místní kuchyně nebo špičkových kuchařů. V roce 2011 Gilles Goujon (michelinský šéfkuchař) v rozhovoru pro časopis Magnetic news označil česnek „Ail rose de Lautrec“ za „jediný česnek, který si zaslouží být používán ve špičkových kuchyních“. V článku zveřejněném v říjnu 2011 na internetových stránkách Nutrissime.com vyzdvihuje česnek „Ail rose de Lautrec“ také michelinský šéfkuchař Alain Ducasse: „Česnek ‚Ail rose de Lautrec‘ používám ve své kuchyni již velmi dlouho, podle mě neexistuje jiný česnek tak vysoké kvality.“ Specifické vlastnosti česneku „Ail rose de Lautrec“ se na trhu projevují jeho vyšší ekonomickou hodnotou ve srovnání s jinými druhy česneku. Jeho cena je o 4 EUR za kilogram vyšší než cena bílého česneku bez zeměpisného označení.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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