C/2025/753

31.1.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2025/753)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets ([1]) forordning (EU) 2024/1143.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

Ansøgning om godkendelse af en ændring, jf. artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

»Ail rose de Lautrec«

EU-nr.: PGI-FR-0193-AM01 – 30.3.2021

BOB ( ) BGB (X)

1. **Ansøgende sammenslutning og legitim interesse**

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

Tlf. 05 63759031

E-mail: info@ailrosedelautrec.com

»Syndicat de Défense du Label Rouge Ail rose et de l'IGP Ail rose de Lautrec«, der er en faglig sammenslutning omfattet af lov om arbejdsforhold og bestående af emballageproducenter og emballeringsvirksomheder (ca. 160 erhvervsdrivende). Sammenslutningen har en legitim interesse i at indgive ansøgningen.

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen/ændringerne**

☐ Produktets betegnelse

☒ Varebeskrivelse

☒ Geografisk område

☒ Oprindelsesbevis

☒ Produktionsmetode

☒ Tilknytning

☒ Mærkning

☒ Andet: ajourføring af den ansøgende sammenslutnings kontaktdata, produkttype, kontrolstrukturer, nationale krav, sletning af resuméer og kort.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Type ændring/ændringer**

☐ Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB/BGB, der ikke kan betragtes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012.

☒ Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende) – som ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012.

5. **Ændring(er)**

5.1. *Ændringer, der ikke har indvirkning på væsentlige elementer*

— Afsnittet »Beskrivelse af produktet«

Der er således tilføjet beskrivende elementer for bedre at karakterisere produktet ved at præcisere, at det er et hvidløg med stok, et udtryk, der er mere hensigtsmæssigt end »forår« til at beskrive hvidløg med lang vækstdvale. Der er tilføjet oplysninger om løgets størrelse og form, antal fed og rodfladen og løgets udseende. Der er tilføjet en beskrivelse af fejl med hensyn til udseendet som supplement til kravene til løgets udseende.

Der er tilføjet toleranceregler (procentsatser) for afvigelser med hensyn til udseende og størrelser til varespecifikationen. Disse angivelser gør det muligt at supplere karakteriseringen af produktet og de regler for sortering og størrelsesinddeling, der er beskrevet i afsnittet »Produktionsmetode«. De procentværdier for tolerancereglerne, der er fastsat i varespecifikationen, svarer til værdierne i ECE/FN-standard FFV-18 for klassen »Ekstra«.

Endelig er der tilføjet en sætning i dette afsnit om præsentationsmåderne for »Ail rose de Lautrec«, som derefter beskrives nærmere i afsnittet »Produktionsmetode« i varespecifikationen og i punkt 3.5 i enhedsdokumentet.

— Afsnittet »Geografisk område«

Det geografiske område for »Ail rose de Lautrec« er blevet ændret i varespecifikationen og tilføjet til enhedsdokumentet. Disse ændringer berører ikke det geografiske områdes perimeter, som forbliver uændret.

Anførelsen af kommunerne pr. kanton er blevet erstattet af en liste over kommunerne i det geografiske område, som alle ligger i departementet Tarn.

Følgende tekst tilføjes i afsnittet om afgrænsningen af det geografiske område i varespecifikationen:

»Dyrkningen, tørringen, oplagringen og emballeringen foregår i det afgrænsede geografiske område.«

Der er i varespecifikationen indført en begrænsning af emballeringen af »Ail rose de Lautrec« til det geografiske område, da denne begrænsning allerede er blevet gennemført af de erhvervsdrivende i praksis.

Enhedsdokumentet er blevet ændret tilsvarende. Således er følgende sætninger blevet tilføjet:

— I punkt 3.4: »*Dyrkning, pilning og tørring finder sted i det geografiske område.*«

— I punkt 3.5: »*Ail rose de Lautrec« emballeres i det geografiske område i store og små bakker, sække eller net.* ”

Da bilagene er udgået af varespecifikationen, udgår også følgende punktum:

»Det geografiske område fremgår af vedlagte kort, hvor virksomhederne også er beliggende.«

Sætningen om fordelingen af producenter i området udgår af varespecifikationen, da baggrundsoplysningerne ikke er nyttige for forståelsen.

— Afsnittet »Bevis for oprindelse«

Dette afsnit, som svarer til overskriften »Produktets sporbarhed« i den nuværende varespecifikation, er blevet omskrevet i tabelform og suppleret i punkt 4 i varespecifikationen. Tabellen beskriver således de dokumenter, der er indført for at muliggøre overvågning og kontrol af produktet med en beskyttet geografisk betegnelse, opdelt efter produktionsstadium, for alle erhvervsdrivende og for et givet produktionsår.

Bestemmelsen »*Identifikation af producenter: Enhver erhvervsdrivende, der ønsker at deltage i hele eller en del af produktionen af »Ail rose de Lautrec«, skal identificere sig over for sammenslutningen med henblik på at blive godkendt.*« er blevet tilføjet som indledning til punkt 4 i varespecifikationen om »dokumentation for, at produktet har oprindelse i det geografiske område«, for at opfylde nationale lovkrav.

I tabellen er følgende rapporteringsforpligtelser taget fra den oprindelige registrerede tekst: erklæring om vekseldrift i dyrkningsfasen og lagerregnskab i emballerings- og afsætningsfasen i emballeringsvirksomheden.

Der er blevet tilføjet en forpligtelse for producenten til at føre »blanketten til overvågning af afgrøden«, som registrerer alle de dyrkningsoperationer, der er udført på en parcel (gødskning, beskæring, høstdato og kontrol af modenhed).

Det »fremstillingsregister«, der er omhandlet i punkt 2 i afsnittet »Produktets sporbarhed« i den nuværende varespecifikation, er nu blevet integreret i »markedsføringsregistret«, og der er blevet tilføjet en »kølerumsblanket« og en »logbog over vægttab«, som gør det muligt at overvåge hvidløgets sporbarhed fra produktion til markedsføring.

Disse forpligtelser suppleres for pakkerier med »følgesedler«, en »formular til identifikation af paller«, »lagerregnskab og etiketter«, »følgesedler eller fakturaer« og en »emballagelagerblanket«, der sikrer, at hvidløgene kan spores, indtil de markedsføres.

Produktionsdiagrammet er flyttet til punkt 5.1 i varespecifikationen under overskriften »Produktionsmetode«.

— Afsnittet »Produktionsmetode«

Under punkt 5.1 »Produktionsdiagram«

Produktionsdiagrammet i varespecifikationen er flyttet fra det oprindelige afsnit »sporbarhed« og ændret.

Produktionsfaserne i varespecifikationen er blevet beskrevet og bragt i overensstemmelse med de forskellige ændringer i afsnittet »Produktionsmetode«. Faserne efter emballeringen udgår, da de ikke er en del af kravene i BGB-varespecifikationen, men kun gælder for varespecifikationen for Label Rouge »Ail rose« LA nr. 02/66, der er godkendt på fransk plan.

Sporbarhedsdokumenterne (erklæring, register og materialeregnskab) fremgår af tabellen i stykke 4 »Bevis for, at produktet har oprindelse i det geografiske område«.

Under punkt 5.2 »Valg af sorter«

Da sorten anses for at være en væsentlig egenskab ved den beskyttede geografiske betegnelse »Ail rose de Lautrec«, er der i overensstemmelse med Kommissionens anbefalinger medtaget en udtømmende liste over sorter i varespecifikationen og i enhedsdokumentet.

Under punkt 5.3 »Valg af frø«

Affattelsen af dette afsnit er blevet ændret for navnlig at indføre en minimumsprocentdel af certificeret frø på 20 %. Anvendelsen af certificeret frø forhindrer først og fremmest betydelige tab ved høsten, idet certificeringen sikrer spireevnen og frøets sundhedstilstand. Denne procentdel svarer til den nuværende praksis og den faktiske forsyningskapacitet for godkendte sorter.

Muligheden for at anvende frø behandlet med termoterapi er afskaffet, idet denne praksis allerede konsekvent anvendes på certificeret frø og ikke anvendes på ikkecertificeret frø.

Muligheden for at anvende såkaldt landbrugsfrø (angivet som *»fra certificeret frø«* i den nuværende varespecifikation) er blevet omformuleret, men bibeholdt for at sikre frøforsyningen på trods af usikkerheden (navnlig klimaforholdene), da organisationen til beskyttelse og forvaltning af betegnelsen tidligere har haft problemer med forsyningen af certificeret frø. Denne mulighed er begrænset til de sorter, der er godkendt til den beskyttede geografiske betegnelse »Ail rose de Lautrec«, og påvirker derfor ikke produktets kvalitet. Denne bestemmelse er blevet suppleret for at sikre, at kvaliteten af landbrugsfrø opretholdes: Bortset fra den lyserøde sort Lautrec, der udelukkende produceres på bedrifter, skal landbrugsfrøene stamme fra certificeret frø i år n-1.

Afsnittet »Ukrudt« og »Sygdom« i den gældende varespecifikation

Disse afsnit udgår af varespecifikationen, da de indgår i rådgivning og god dyrkningspraksis.

Under punkt 5.4 »Valg af parcel«

Beskrivelsen af den jordtype, som hvidløg dyrkes på, er blevet ændret i varespecifikationen.

Sætningen: *»Jordbund: ler- og kalksten«* erstattes af:: *»L'Ail rose de Lautrec produceres på ler- og kalkholdig jord«*.

De jordtyper, der anvendes til udsåning af Ail rose de Lautrec, er fortsat af ler- og kalkstenstypen.

Under punkt 5.5 »Sædskifte«

Følgende sætning tilføjes til varespecifikationen: *»Der har ikke været dyrket løg på parcellerne i tre på hinanden følgende år«*.

Tilføjelsen af denne forpligtelse gør det muligt at beskytte parcellerne mod sundhedsrisici (undgå smitte med visse sygdomme).

Under punkt 5.6 »Sætning«

Startdatoen for sætningen fremrykkes med 10 dage (20. november i stedet for 1. december), og slutdatoen for sætningen udgår. Det besluttes at forlænge sætningsperioden for at fremme gode sætningsforhold (klimatiske forhold, jordbundens tilstand) og dermed sikre god sætning, rodfæstning og efterfølgende udvikling af planterne. Sætning under gode forhold begrænser angreb fra biologiske skadevoldere, navnlig *penselskimmel*, som kan have en betydelig indflydelse på fremspiringen og have en negativ indvirkning på planternes udvikling. En for kort sætningsperiode tvinger producenten til at sætte løgene på trods af ugunstige forhold.

For tidlig sætning kan føre til for tidlig spiring og medføre, at frøene bliver overfølsomme over for vinterfrost. Derfor bibeholdes der en startdato for sætningen.

Under punkt 5.7 »Tilførsel«

Der indføres en restriktion for tilførsel af slam fra rensningsanlæg. Dette forbud tilføjes først og fremmest for at undgå risikoen for, at der tilføres tungmetaller til de parceller, der er beregnet til produktion af hvidløg, og dermed for at undgå forurening af produktet, da hvidløg naturligt optager disse metaller.

Under punkt 5.8 »Gødskning«

Følgende afsnit i varespecifikationen er blevet ændret for at gøre det lettere forståeligt.

Man har valgt klart at angive de tilladte gødningsdoser i stedet for forholdsmæssige mængder.

Forpligtelsen til at opdele kvælstoffet tilføjes for at beskytte planten mod overskydende kvælstof, hvilket kan være til skade for løgets udvikling som følge af en »overvækst«, der får løget til at briste.

Angivelsen *»på stejle skråninger«* er blevet slettet, da det er et spørgsmål om rådgivning og god praksis, som er forbundet med producenternes viden.

Under punkt 5.9 »Fjernelse af blomsterstilken«

Sætningen suppleres af udtrykket »*bâton*« (stok), som også henviser til blomsterstilken, og af den traditionelle benævnelse »despoulinage«, der anvendes til at beskrive fjernelsen af den, samt af det fysiologiske stadie, hvor dette skridt skal foretages »*inden høsten*«.

Under punkt 5.10 »Høst«

Høstdatoerne er blevet slettet, da de ikke gør det muligt at høste på nøjagtigt det rigtige tidspunkt. Høstdatoerne varierer fra år til år.

De er blevet erstattet af to metoder til bestemmelse af hvidløgets fysiologiske modningsstadie, som gør det muligt at vurdere, hvornår det er det bedste tidspunkt at høste på og dermed sikre en optimal modning af de høstede hvidløg:

»— *beregning af forholdet mellem løgenes vægt og bladenes vægt på over 1,8 (stænglerne er afkortet til ca. 2 cm, og jorden er fjernet fra rødderne),*

— visuel vurdering, der må højst være 4 grønne blade på stænglen.«

Under punkt 5.11 »Tørringsprocedurer«

Afsnittet er blevet omformuleret for at præcisere de tilladte »*naturlige*« eller »*dynamiske*« ventilationsmetoder, der svarer til de nuværende tørringsmetoder i det geografiske område.

Det obligatoriske vægttab for produktet ved tørring er blevet tilføjet for at sikre, at produktet tørres mindst muligt, således at løgenes gode sundhedskvalitet og holdbarhed garanteres.

Under punkt 5.12 »Oplagringsmåde forud for første markedsføring«

Muligheden for konservering i den omgivende luft bevares.

Betingelserne om opbevaring ved en temperatur på 15 °C ± 2 og en fugtighed på 80 % HR ± 15 udgår. Denne metode i forbindelse med registrering af BGB'en, var i sidste ende uhensigtsmæssig, da den havde en meget negativ indvirkning på holdbarheden af hvidløgene, og producenterne konstaterede en forringelse af produktets sundhedskvalitet. Forpligtelsen til at opbevare hvidløg under disse forhold fra oktober måned med henblik på markedsføring efter december er ligeledes blevet ophævet.

Muligheden for opbevaring i et kølerum er blevet tilføjet, da det giver gunstige betingelser for holdbarheden af hvidløg. Kuldelagring gør det muligt at blokere løgenes spireevne og bevare deres sundhedskvalitet, således at man undgår, at lagrene udtømmes, eller at der spreder sig råd i hele løget. Metoden er godkendt i varespecifikationen for Label Rouge »Ail rose« LA nr. 02/66, der er godkendt på fransk niveau, og hvor de erhvervsdrivende er de samme som for den beskyttede geografiske betegnelse »Ail rose de Lautrec«. Denne metode til opbevaring af hvidløg anvendes derfor allerede i vid udstrækning af emballeringsvirksomheder i det geografiske område og af producenter, der efterhånden har anskaffet et kølerum.

Under punkt 5.13 »Pilning«

Afsnittene om pilningsfasen var i varespecifikationen delt op efter emballagetyper. Disse elementer er nu samlet i samme stykke og suppleret med nye bestemmelser. Disse tilføjelser gør det muligt at præcisere den nuværende praksis vedrørende pilning.

Elementerne i præsentationen af rodfladen er fælles for alle emballagetyper. Kravet om at anvende en »*kniv eller beskæresaks*« udgår. Valget af værktøj overlades til den erhvervsdrivende, da denne forpligtelse ikke har haft nogen indvirkning på kvaliteten af det færdige produkt.

Bestemmelsen om kvaliteten af optagningen suppleres med bestemmelsen »*uden at afdække rodfladen*« for at sikre et løg med en pæn rodflade uden skader og således undgå alle problemer med holdbarhed og udvikling af skimmel.

Der tilføjes emballering i små og store bakker. Disse typer emballage er forbundet med metoden til markedsføring af hvidløg i løs vægt (salg pr. enhed) og gør det muligt at sikre, at hvidløgene opbevares korrekt, ved at mindske stødene, når løgene rammer hinanden, samtidig med, at de letter håndteringen. De anvendes i vid udstrækning af pakkerier og producenter til emballering af hvidløg.

Kravet om at fjerne toppen maksimalt 3 cm fra løget reduceres til 2 cm. Hvidløg med en kortere top er lettere at håndtere under emballeringen og kan pakkes tættere i de forskellige typer emballage, hvilket mindsker stødpåvirkningen mellem løgene og forbedrer deres holdbarhed.

Ordene »*med håndkraft*« er blevet tilføjet i forbindelse med pilning af hvidløg. Dette skridt er altid blevet gjort med håndkraft, hvilket har gjort det muligt at håndtere løgene så omhyggeligt som muligt. Man har valgt at tilføje det til varespecifikationen for at gøre det obligatorisk.

Metoden til pilning af hvidløg beskrives nærmere på emballagen:

— Enten pilles hvidløget ved at efterlade 1-2 lag skal, så løgenes lyserøde farve kommer til syne,

— eller hvidløget pilles ved at fjerne 1-2 lag skal, så det får et rent og pænt ydre, og de resterende lag beskytter løget mod stød. Denne form for pilning foretrækkes ved emballage, der beskytter mindst mod stød som f.eks. net.

Under punkt 5.14 »Sortering/størrelsessortering«

Dette stykke fandtes ikke i den registrerede varespecifikation. Man har valgt at tilføje det, da det er et vigtigt skridt for at opnå en »Ail rose de Lautrec« af høj kvalitet og et udseende, der opfylder kravene i varespecifikationen. Sorterings-/størrelsessorteringsfasen består i at fjerne løg, der ikke svarer til den beskyttede geografiske betegnelse, både med hensyn til udseende, fejl og størrelse.

De forskellige visuelle fejl er beskrevet i detaljer for at tydeliggøre sorterings-/størrelsessorteringsfasen.

Under punkt 5.15 »Emballage«, 5.16 »Emballagetyper, der er godkendt til producenter«, under punkt 5.17 »Emballagetyper, der er godkendt til emballeringsvirksomheder«

Emballeringen af »Ail rose de Lautrec« er blevet begrænset til det geografiske område. Denne begrænsning er begrundet i produktets skrøbelighed, idet det er følsomt over for håndtering og mulige stød. Den knowhow, der er erhvervet af lokale erhvervsdrivende, sikrer, at der opnås et færdigt produkt af høj kvalitet. Begrundelsen for denne begrænsning er blevet tilføjet til varespecifikationen (under punkt 5.15 »Emballage«) og til enhedsdokumentet (under punkt 3.5).

Det oprindelige afsnit i varespecifikationen for emballage er blevet ændret for bedre at præcisere de forskellige emballeringsbestemmelser. Ud over det indledende afsnit er det derefter opdelt i to særskilte afsnit: Det første omfatter emballage, der er godkendt til producenter, mens den anden oplister emballage, der er godkendt til emballeringsvirksomheder.

Kravene til emballage (emballagens vægt og størrelse) er specificeret efter emballagetype.

Der tilføjes emballering i små og store bakker. Disse emballagetyper er fremkommet efter registreringen som BGB. De sikrer, at hvidløgene opbevares korrekt ved at mindske stød mellem løgene, at der er god ventilation, og at håndteringen lettes. De anvendes i vid udstrækning af pakkerier og producenter til emballering af hvidløg.

Kravene til emballagen med hensyn til maksimumsvægt og tilladte størrelser er blevet tilføjet for små og store bakker.

Emballeringen i »klaser« er beskrevet i »klase og bundt« for producenterne (et bundt svarer til en klase på 0,250 kg i den oprindelige tekst) med nærmere oplysninger om kravene til hver af disse godkendte emballager. Der er tilføjet to typer mulige lukninger: »*En brun/rød elastik eller et rødt klæbebånd*« ud over den »*røde snor*« og kravet om, at præsentationen skal være »*ensartet for partiet*«. Med hensyn til klasen bevares den tilladte vægt, klasen på 5 kg erstattes af en klase på 4 kg (klasen på 5 kg er vanskelig at håndtere og mister sin fasthed, begrænsningen til 4 kg forhindrer, at løgene støder imod hinanden i emballeringsfaserne og efter markedsføringen), antallet af løg pr. klase er fjernet, størrelseskravene omformuleres, men bibeholdes, og der tilføjes en størrelsestolerance.

Alle disse krav er væsentlige for at sikre en optimal og ensartet præsentation af produktet.

Afsnittet om emballage, der er tilladt for emballeringsvirksomheder, suppleres af muligheden for at komme klaser i net for at beskytte løgene på markedsføringstidspunktet og ved at anbringe de løg, der oprindelig blev pakket i en stor bakke, i et net eller en lille bakke med henblik på markedsføring i mindre emballage.

Henvisningerne til hvidløgskategorierne udgår, da de var baseret på forordning (EØF) nr. 2288/97, som ikke længere er i kraft.

Enhedsdokumentets stk. 3.5 er blevet suppleret med de tilladte emballager.

Under punkt 5.18 »Markedsføring«

Følgende sætning i varespecifikationen (afsnittet »Produktbeskrivelse«):

»Markedsføringsperioden kan forlænges fra juli til marts«

Erstattes i »Produktionsmetode« af tilføjelsen af følgende afsnit:

»Datoen for begyndelsen af markedsføringen af den beskyttede geografiske betegnelse »Ail rose de Lautrec« fastsættes af organisationen til beskyttelse og forvaltning af betegnelsen på grundlag af den gennemsnitlige høstdato i sæsonen og de nødvendige tørringstider. Denne dato meddeles certificeringsorganet og producenterne.

De erhvervsdrivendes markedsføring ophører den 31. maj i året efter høsten.«

Man har valgt at revidere denne bestemmelse ved at indføre en dato for begyndelsen af markedsføringen for at sikre, at producenterne overholder tilstrækkelige tørringstider. Datoen for indledningen af markedsføringen fastsættes af sammenslutningen på grundlag af analyser af prøver af hvidløg, der er repræsentative for hele det geografiske område.

Den sidste markedsføringsdato udskydes fra udgangen af marts til udgangen af maj. Udviklingen inden for opbevaringsmateriel, navnlig kølelagre, gør det muligt at forlænge holdbarheden uden at påvirke det færdige produkt.

Datoen den 31. maj gør det muligt at sikre, at hvidløg fra to forskellige produktionsår ikke markedsføres samtidig.

— Punktet »Tilknytning«

Dette afsnit er blevet fuldstændig omskrevet for bedre at vise tilknytningen mellem det geografiske område og de særlige kendetegn ved »Ail rose de Lautrec«. Det er også blevet omformuleret i overensstemmelse med de nuværende krav til affattelsen af dette afsnit.

Denne tilknytning er baseret på grundlaget for den årsagssammenhæng, der oprindelig blev beskrevet i den gældende specifikation:

Elementerne vedrørende forbindelsen mellem området og lokal praksis er medtaget i afsnittet »naturlige og menneskelige faktorer«.

Hvad angår sætningen om, at produktet skiller sig ud med hensyn til farve, holdbarhed og smagskvaliteter: Elementerne vedrørende farve og holdbarhed indgår i produktets særlige egenskaber. Begrebet smagskvalitet udgår, idet det henviser til den gamle varespecifikation for Label Rouges, og organisationen til beskyttelse og forvaltning af betegnelsen ikke råder over nogen sensorisk analyse til at bevise dette.

Værdiansættelseselementerne er blevet ajourført og medtaget i årsagssammenhængen i afsnittet om bevis for omdømme.

Afsnittet om frø dyrket på forskellige jorder udgår. Dette stykke svarer ikke længere til kravene til fastlæggelse af tilknytningen til det geografiske miljø og er heller ikke baseret på identificerede undersøgelser.

Der indsættes følgende sætning i varespecifikationen og i enhedsdokumentet:

»Tilknytningen til det geografiske område er baseret på produktets omdømme og den kvalitet, som de naturlige og menneskelige faktorer, der er karakteristiske for det geografiske område, giver.«

Det geografiske områdes særlige karakteristika (naturlige og menneskelige faktorer) er blevet suppleret.

Produktets særlige egenskaber har følgende ordlyd:

»»Ail rose de Lautrec« er et tørret hvidløg med stok og lang vækstdvale.

Det er først og fremmest kendetegnet ved den lyserøde farve på feddene, som ses igennem løgets 2 sidste gennemsigtige lag skal.

Løgene har regelmæssig form uden skal omkring feddene og med en størrelse på mindst 40 mm. Der er en blomsterstilk i midten af løget. Denne specificitet er grundlaget for den traditionelle præsentation af »Ail rose de Lautrec« i den traditionelle klase eller »manouille«.

Det har en god holdbarhed, så markedsføringsperioden kan udstrækkes fra juli til maj (i året efter høsten).«

Den årsagssammenhæng, der karakteriserer produktets tilknytning til dets geografiske område, er blevet tilføjet og viser sammenhængen mellem de naturlige og menneskelige faktorer og produktets særlige egenskaber.

5.2. *Redaktionelle ændringer*

Resumé og bilag: Resuméet er blevet slettet for at overholde de gældende instrukser på nationalt plan om at harmonisere ordlyden af varespecifikationerne.

Alle bilagene til den registrerede varespecifikation er blevet slettet, da de ikke er væsentlige for forståelsen af varespecifikationen.

Under punktet »Medlemsstatens kompetente myndighed« tilføjes kontaktoplysningerne for Institut National de la Qualité et de l'Origine (INAO) som den kompetente myndighed i medlemsstaten i overensstemmelse med forordning (EU) nr. 1151/2012.

Under punktet »Anmodende gruppe« opdateres kontaktoplysningerne for den anmodende gruppe. Den beskrivende del vedrørende den anmodende gruppe udgår. Antallet af medlemmer og listen over kantoner eller kommuner udgår af dette afsnit, idet sidstnævnte allerede er opført under overskriften »Geografisk område«. Listen over virksomheder i efterfølgende produktionsled udgår også, da den henviser til Label Rouge 02-66.

Hvad angår sammenslutningens sammensætning og juridiske status, er denne i det væsentlige uændret. Gruppen omfatter altid hvidløgsproducenter, som selv emballerer, og emballeringsvirksomheder.

Under punktet »Produkttype« er bestemmelsen revideret for at være i overensstemmelse med den gældende nomenklatur.

Under punktet »Kontrolstruktur« udgår certificeringsorganets navn og kontaktoplysninger i henhold til gældende nationale forskrifter med henblik på at harmonisere udarbejdelsen af varespecifikationer. Kontrolplanen i form af en tabel over procedurer for »teknisk kontrol«, »kvalitetskontrol«, »egenkontrol« og »kontrol foretaget af det attesterende organ« udgår ligeledes. Dette afsnit indeholder fremover kontaktoplysningerne for de kompetente kontrolmyndigheder i Frankrig: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) og Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Navn og kontaktoplysninger på certificeringsorganet kan findes på INAO's hjemmeside og i Europa-Kommissionens database. Alle oplysninger om de erhvervsdrivendes kontrol er anført i den kontrolplan, der svarer til varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Ail rose de Lautrec«.

Under punktet mærkning

Henvisninger til teknisk forskrift nr. 02-66 (Label Rouge) udgår:

— »- Henvisning til den nationale garantimærkekommission

— Standardiseringsfirkanten

— Logoet for Label Rouge og dets godkendelsesnummer«

Henvisningerne til »*Arqualim*« er blevet slettet, idet kontrollen i dag foretages af et kontrolorgan under INAO's myndighed.

Forpligtelsen til at anføre emballeringsdatoen for sække og net er blevet fjernet; sporbarheden er allerede sikret ved, at der på hver etiket anføres et unikt nummer.

Pinde er beregnet til løg, der kan sælges enkeltvis. Formålet med disse etiketter er at fremhæve produktets identitet og gøre det mere genkendeligt for forbrugeren.

Alle nummererede etiketter og pakninger distribueres af organisationen til beskyttelse og forvaltning af betegnelsen for at kontrollere overholdelsen af mærkningskriterierne og for at sikre, at der holdes regnskab med etiketterne.

Under punktet »Nationale krav« i lyset af udviklingen i de nationale love og administrative bestemmelser:

— Henvisninger til Label Rouge nr. 02-66 s udgår.

— Punktet »Nationale krav« vises i form af en tabel over de vigtigste punkter, der skal kontrolleres, og evalueringsmetoden for dem.

ENHEDSDOKUMENT

»Ail rose de Lautrec«

PGI-FR-0193-AM01 – 30.3.2021

BOB ( ) BGB (X)

1. **Navn(e) (på BOB eller BGB)**

»Ail rose de Lautrec«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukten eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6 — Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

- Kode i kombineret nomenklatur

— 0703 — Skalotteløg, hvidløg og andre spiseløg samt porrer og andre Allium-arter, friske eller kølede

— 0703 20 00 — hvidløg

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Ail rose de Lautrec« er et hvidløg med stok og lang vækstdvale, der markedsføres tørret. Det produceres af sorterne Edenrose, Goulurose, Ibérose, Jardirose og Rose de Lautrec.

Det har en god naturlig holdbarhed.

Skallen i dets fed bliver lyserødt, når løget er tørt.

Det er kendetegnet ved en størrelse på 40 mm eller derover, en regelmæssig og rund form af løget, der består af flere fed (8-12 løgskud, der er synlige udefra). Løgene præsenteres hele, faste, let ribbede, uden skal omkring feddene med mindst ét ydre lag skal, og feddene sidder tæt sammen.

Rødderne skæres regelmæssigt og tæt, uden skader og uden at afdække rodfladen.

»Ail rose de Lautrec« kan være:

— Befriet for et eller to lag skal, så dets ydre fremstår rent. Dee resterende lag beskytter løget mod stød.

— Pillet, så der er et eller to lag skal tilbage, igennem hvilke man kan se feddenes lyserøde farve.

Ved afslutningen af vækstcyklussen skyder der en blomsterstilk op i midten, som bærer en steril blomsterstand.

Løgenes udseende skal være fri for fejl (udvækster, biologiske skadevoldere, stød og knivstik, pilningsfejl og andre fejl). Den yderste skal kan have små revner.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Dyrkning, pilning og tørring finder sted i det geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

»Ail rose de Lautrec« kan markedsføres i form af traditionelle klynger (også kaldet »manouille«) og bundter.

»Ail rose de Lautrec« emballeres i det geografiske område i bakker, bøtter, sække eller net.

Emballeringen i det geografiske område er afgørende for at bevare kvaliteten af »Ail rose de Lautrec« på den ene side for at bevare dens visuelle egenskaber og på den anden side for at bevare dens sundhedskvalitet.

»Ail rose de Lautrec« er meget følsom over for stød, hvilket kræver særlig årvågenhed hos de erhvervsdrivende i alle produktionsled, navnlig på emballeringstidspunktet. Hvidløg håndteres omhyggeligt og så lidt som muligt for at begrænse stød og bevare løgenes yderside. »Ail rose de Lautrec« opbevares også under bestemte forhold (kølerum eller afskærmning mod sol og dårligt vejr), således at produktets sundhed bevares.

Desuden er emballeringen baseret på de erhvervsdrivendes lokale knowhow, som også bidrager til at skabe og bevare egenskaberne ved »Ail rose de Lautrec« ved:

— nøje sortering og udvælgelse af løg, der muliggør ensartede præsentationsformer med hensyn til farve, størrelse og form Disse specifikationer fastlægger den tilladte størrelse og vægt for hver type tilladt emballage og bestemmer ligeledes for visse emballagetyper de tilladte maksimale størrelsesforskelle og farven af etiketter og net.

— en placering af løgene med henblik på af opnå emballagetyper, der er udformet til at klare håndteringen og forhindre, at løgene støder mod hinanden under markedsføringen: toppene på klaserne og bundterne presses sammen for at opnå en fast helhed, sække, net og små bakker lukkes så tæt på løgene som muligt, og løgene anbringes tæt sammen i de store bakker.

Klaser, bundter, sække med 5 kg og store bakker pakkes på bedrifterne ved hjælp af producenternes knowhow. Pakning af hvidløg i klaser eller »manouille« er den traditionelle måde at pakke »Ail rose de Lautrec« på og er meget specifik for dette geografiske område.

Emballeringen i det geografiske område letter ligeledes sporbarheden og kontrollen med produkterne.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Mærkningen omfatter:

— det unikke emballagenummer

— pakkeriets eller producentens navn eller identifikationskode

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning.**

Det geografiske område omfatter følgende kommuner i departementet 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 og Viviers Les Lavaur.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Tilknytningen til det geografiske område er baseret på produktets omdømme og kvalitet som følge af de naturlige og menneskelige faktorer, der er karakteristiske for det geografiske område.

Produktionsområdet for »Ail rose de Lautrec« ligger i departementet Tarn centreret omkring Lautrec kommune. Jordbunden er ler- og kalksten uden større småsten. Den er naturligt godt drænet. Områdets klima er submediterant. Autan-vinden (vind fra sydøst) blæser meget ofte. Den giver et mildt klima og begrænser nedbøren.

»Ail rose de Lautrec« sættes fra slutningen af november. Den har den særlige karakter, at den har en stiv blomsterstilk (en stok). For at optimere løgets vækst fjernes denne af producenterne (»despoulinage«, beskæring). Høsten finder sted ved modning, og tørring kan ske på den traditionelle måde på et stativ »à la barre« eller ved dynamisk ventilation.

»Ail rose de Lautrec« er et tørret hvidløg med stok og lang vækstdvale. Det er først og fremmest kendetegnet ved den lyserøde farve på feddene, som ses gennem løgenes to sidste gennemsigtige lag af skal.

Løgene har regelmæssig form uden skal omkring feddene og med en størrelse på mindst 40 mm. Der er en blomsterstilk i midten af løget. Denne specificitet er grundlaget for den traditionelle præsentation af »Ail rose de Lautrec« i klaser eller »manouille«.

Det har en god holdbarhed, så markedsføringsperioden kan udstrækkes fra juli til maj (i året efter høsten).

De naturlige kendetegn ved det område, der er forbundet med producenternes og emballeringsvirksomhedernes knowhow, giver det færdige produkt en kvalitet, der er anerkendt af forbrugerne, og som bidrager til »Ail rose de Lautrec«-produktets omdømme.

»Ail rose de Lautrec« er først og fremmest kendetegnet ved dets farve. Dette skyldes anvendelsen af sorter fra lokale populationer, der udvikler en lyserød farve på feddenes skal, i forbindelse med høstning, når løget er modent, og passende tørringsforhold. Den lyserøde farve viser sig kun på det fysiologiske stadium, der svarer til løgets optimale modningsstadium; ved en for tidlig høst vil planten ikke kunne udvikle dette kendetegn, som øges under hele tørringsprocessen. Producenternes knowhow kommer således navnlig til udtryk i valget af høstdato og omhyggelig observation af plantens fysiologiske udvikling.

Den ler- og kalkholdige jord i det geografiske område er særlig velegnet til dyrkning af »Ail rose de Lautrec«. Uden store småsten kan løget også udvikle sig til at blive regelmæssigt og harmonisk. Som følge af jordens gode strukturering kan planten slå dybe rødder, som sikrer en passende tilførsel af vand og mineraler. Jordbundens egenskaber begrænser overskydende vand, som ikke gavner afgrøden, og som er befordrende for angreb fra visse biologiske skadevoldere.

Klimaet i området gør det også muligt at opfylde afgrødens behov takket være:

— et ret tørt efterår, som gør det muligt at forberede jorden så effektivt som muligt og dermed begrænse de risici, der er forbundet med visse sygdomme eller fysiologiske problemer

— milde vintre, der medfører ophør af vækstdvalen og opfylder afgrødens behov for kulde uden at forårsage frostskader

— jordens opvarmning og nedbørens tilbagevenden mod slutningen af vinteren, som gør det lettere for planten at vokse aktivt og opfylde disse behov

— mildere vejrforhold i begyndelsen af sommeren ledsaget af den varme, tørre Autan-vind, der giver mulighed for at høste, når løgene er modne, og en tørring, som begrænser angreb fra biologiske skadevoldere.

Disse klimatiske forhold fremmer produktionen af store og regelmæssige løg uden skal omkring feddene, der er faste og fri for fejl med hensyn til udseende og udvikling.

Den gode sundhedsstatus for »Ail rose de Lautrec« skyldes også udviklingen af dyrkningsmetoder, som producenterne i det geografiske område anvender for at mindske spredningen af sygdomme: sædskifte og forbud mod visse former for tidligere kulturer, fastsættelse af beplantningsdatoer og passende gødskning.

»Ail rose de Lautrec« har en god holdbarhed takket være anvendelsen af specifikke sorter med lang vækstdvale (sen udvikling af kimen) og de erhvervsdrivendes knowhow til at begrænse stød i de forskellige håndteringsfaser (høst, sortering/størrelsessortering og emballering).

Tørring er også et vigtigt skridt for at sikre, at produktet holder sig i markedsføringsperioden, og som gør det muligt for hvidløget at udvikle sin lyserøde farve. En minimumsperiode for tørring og egnede lokaler skal fremme et vandtab på mindst 25 % af den høstede produktmasse.

Producenternes knowhow på tidspunktet for manuel pilning gør det muligt at opnå et rent løg og at få den lyserøde farve af feddene frem ved hjælp af gennemsigtighed ved pilning indtil det sidste lag skal. Dette meget omhyggelige arbejde kræver beherskelse af bevægelsen for ikke at beskadige løget, bevare de ydre lag ubeskadigede og skære rødderne tæt, samtidig med at rodfladen bevares.

I denne fase skal producenten også begrænse de stød, mærker eller endog beskadigelser, som »Ail rose de Lautrec« er meget følsomt over for, med henblik på at reducere muligheden for angreb fra biologiske skadevoldere.

Anvendelsen af sorter med stok gør det muligt at fremstille traditionelle præsentationer i form af en klase eller »manouille« i hånden. Emballeringen foregår på bedriften. Den har gjort »Ail rose de Lautrec« kendt og kræver en særlig knowhow hos producenterne.

Alle de manuelle trin, der kræves ved emballering, gør det muligt at pakke løgene tæt sammen og begrænse stødene mellem dem under markedsføringen. De er også garanter for at opnå præsentationer, der er visuelt ensartede med hensyn til størrelse, form og farve, gennem et nøje valg af de udvalgte løg.

Den årlige »Ail rose de Lautrec«-festival er blevet organiseret af Syndicat de l'Ail Rose de Lautrec fra begyndelsen af 1970'erne for at fejre starten på markedsføringen. Konkurrencen om den smukkeste »manouille« er stadig på programmet. Denne traditionelle fest er blevet en uundværlig begivenhed i Tarn, der samler mere end 10 000 besøgende hvert år.

Landsbyen Lautrec fik for ca. 10 år siden også betegnelsen »Site remarquable du goût« (lokalitet for bemærkelsesværdig smag) takket være hvidløgets omdømme.

Dette omdømme fremhæves regelmæssigt i pressen. I august 1993 talte avisen Tarn infos om »Ail rose de Lautrec« som »flagskibet for den lokale økonomi«. I udgaven for maj/juni 2008 henviser La vie du jardin til »det omdømme, der kendetegner »Ail rose de Lautrec«, som er kendt for sin smag, delikate aroma og gode holdbarhed«, og Magnétic news fremhæver »Ail rose de Lautrec« i afsnittet »Kolonialvarehandlen i Rungis«, hvor man beskriver det som det »mest raffinerede hvidløg«, »gastronomens favorit« og forsikrer, at det er et hvidløg, som er »meget efterspurgt af de store kokke og værdsættes af de fineste gastronomer«.

»Ail rose de Lautrec« anvendes meget ofte i opskrifter både i lokale køkkener og af de store kokke. I 2011 anså Gilles Goujon (stjernekok) i et interview i nyhedsmagasinet Magnetic »Ail rose de Lautrec« for at være »det eneste hvidløg, der fortjener at blive anvendt i Grande Cuisine«. I en artikel, der blev offentliggjort på Nutrissime.com i oktober 2011, fremhævede stjernekokken Alain Ducasse også »Ail rose de Lautrec«: »Jeg har længe brugt »Ail rose de Lautrec« i mit køkken, for mig er der ikke noget andet hvidløg af lige så god kvalitet«. De særlige kendetegn ved »Ail rose de Lautrec« afspejles i markedets bedste økonomiske værdi sammenlignet med andre hvidløg. Man kan fastslå, at værdien er 4 EUR pr. kg større end for hvidløg uden geografisk betegnelse.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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