C/2025/753

31.1.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2025/753)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„Ail rose de Lautrec“

EU-Nr.: PGI-FR-0193-AM01 – 30.3.2021

g. U. ( ) g. g. A. (X)

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

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

Der den Bestimmungen des Arbeitsgesetzbuchs unterliegende Branchenverband „Syndicat de Défense du Label Rouge Ail rose et de l'IGP Ail rose de Lautrec“ setzt sich aus Knoblaucherzeugern und -verpackern sowie Verpackungsbetrieben (ca. 160 Wirtschaftsbeteiligte) zusammen. Er hat ein berechtigtes Interesse an der Einreichung des Antrags.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- ☐ Name des Erzeugnisses
- ☒ Beschreibung des Erzeugnisses
- ☒ Geografisches Gebiet
- ☒ Ursprungsnachweis
- ☒ Erzeugungsverfahren
- ☒ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- ☒ Kennzeichnung
- ☒ Sonstiges: Aktualisierung der Kontaktdaten der antragstellenden Vereinigung, Art des Erzeugnisses, Kontrolleinrichtungen, nationale Anforderungen, Streichung von Inhaltsverzeichnissen und Karten.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Art der Änderung(en)**

☐ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.

☒ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. **Änderung(en)**

5.1. *Änderungen, die sich nicht auf wesentliche Elemente auswirken*

— Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“

Es wurden beschreibende Elemente hinzugefügt, um das Erzeugnis besser zu charakterisieren und klarzustellen, dass es sich um einen Stangenknoblauch handelt, da dieser Begriff angemessener als der Begriff „Frühjahrsknoblauch“ ist, um einen Knoblauch mit langer Keimruhe zu beschreiben. Es wurden hauptsächlich Angaben zur Größe, Zwiebelform, Zahl der Zehen, Beschaffenheit des Wurzeltellers und Aufmachung der Zwiebel hinzugefügt. Zur Ergänzung der Anforderungen an die Aufmachung der Zwiebel wird eine Beschreibung sichtbarer Mängel hinzugefügt.

In der Produktspezifikation werden Toleranzbestimmungen (Prozentsätze) für Abweichungen in Zusammenhang mit sichtbaren Mängeln und Größen hinzugefügt. Durch diese Angaben können die Charakterisierung des Erzeugnisses sowie die in dem Abschnitt „Erzeugungsverfahren“ beschriebenen Vorschriften für die Güte- und Größensortierung ergänzt werden. Die prozentualen Werte der in der Produktspezifikation festgelegten Toleranzbestimmungen entsprechen den Werten der UNECE-Norm FFV-18 für die Klasse Extra.

Außerdem wird in dieser Rubrik ein Satz über die Darbietungsformen des Erzeugnisses mit der g. g. A. „Ail rose de Lautrec“ eingefügt, die anschließend im Abschnitt „Erzeugungsverfahren“ der Produktspezifikation und in Punkt 3.5 des Einzigen Dokuments ausführlich beschrieben werden.

— Rubrik „Geografisches Gebiet“

Der Abschnitt „Geografisches Gebiet“ der g. g. A. „Ail rose de Lautrec“ wird in der Produktspezifikation geändert und in das Einzige Dokument aufgenommen. Diese Änderungen berühren nicht die Ausdehnung des geografischen Gebiets, die unverändert bleibt.

Die Darstellung der Gemeinden nach Kantonen wird durch eine Liste der Gemeinden des geografischen Gebiets, die alle im Departement Tarn gelegen sind, ersetzt.

In der Produktspezifikation wird in dem Abschnitt über die Abgrenzung des geografischen Gebiets folgender Wortlaut eingefügt:

„Der Anbau, die Trocknung, die Lagerung und die Verpackung erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.“

Die Beschränkung der Verpackungstätigkeit auf das geografische Gebiet der g. g. A. „Ail rose de Lautrec“ wird in die Produktspezifikation aufgenommen, da diese Praxis de facto bereits von den Wirtschaftsbeteiligten angewandt wird.

Das Einzige Dokument wird ebenfalls ergänzt. Folgende Sätze werden hinzugefügt:

— Unter Punkt 3.4: *„Der Anbau, das Schälen und die Trocknung erfolgen in dem geografischen Gebiet.“*

— Unter Punkt 3.5: *„‚Ail rose de Lautrec‘ wird innerhalb des geografischen Gebiets in Steigen, Schalen, Säcken oder Netzen verpackt.“*

Da die Anhänge der Produktspezifikation gestrichen werden, wird auch der folgende Satz gestrichen:

„Das geografische Gebiet ist auf der Karte im Anhang dargestellt, in der auch die in diesem Gebiet gelegenen Unternehmen eingezeichnet sind.“

Der Satz, der die Verteilung der Erzeuger innerhalb des Gebiets beschreibt, wird aus der Produktspezifikation gestrichen, da die dargelegten Kontextelemente für das Verständnis nicht hilfreich sind.

— Rubrik „Ursprungsnachweis“

Dieser Abschnitt, der in der geltenden Produktspezifikation der Überschrift „Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses“ entspricht, wurde unter Nummer 4 der Produktspezifikation in tabellarischer Form neu verfasst und dabei entsprechend ergänzt. In der Tabelle werden die Dokumente angeführt, mit denen die Überwachung und Kontrolle des Erzeugnisses mit geschützter geografischer Angabe, aufgeschlüsselt nach Erzeugungsschritten, im Hinblick auf alle Wirtschaftsbeteiligten und ein bestimmtes Wirtschaftsjahr ermöglicht wird.

Die Bestimmung *„Identifizierung der Wirtschaftsbeteiligten: Jeder Wirtschaftsbeteiligte, der an der Erzeugung des Knoblauchs mit der g. g. A. ‚Ail rose de Lautrec‘ ganz oder teilweise mitwirken möchte, muss sich bei der Vereinigung registrieren lassen, um die entsprechende Befugnis zu erhalten.“* wird in die Einleitung von Nummer 4 der Produktspezifikation „Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt“ aufgenommen, um den nationalen Rechtsvorschriften gerecht zu werden.

In der Tabelle werden die folgenden Meldepflichten aus dem ursprünglichen Text übernommen: Fruchtfolgemeldung beim Anbau und Bestandsbuchhaltung bei der Verpackung und Vermarktung im Verpackungsbetrieb.

Für den Erzeuger, der alle auf einer Parzelle durchgeführten Anbauarbeiten (Düngung, „Despoulinage“ (Abschneiden des Blütenschafts), Erntedatum und Überprüfung der Reife) erfasst, wird die Verpflichtung zur Führung eines „Anbauntagebuchs“ hinzugefügt.

Das in Nummer 2 des Abschnitts „Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses“ der geltenden Produktspezifikation vorgesehene „Herstellungsregister“ wird nun in das „Vermarktungsregister“ integriert, ein „Kühlraumüberwachungsblatt“ und ein „Gewichtsverlustdatenblatt“ werden hinzugefügt, um die Rückverfolgbarkeit des Knoblauchs von seiner Erzeugung bis zu seiner Vermarktung zu ermöglichen.

Diese Verpflichtungen werden für die Verpackungsbetriebe durch „Wareneingangsscheine“, ein „Palettenidentifikationsblatt“, die „Bestandsbuchhaltung und Etiketten“, „Lieferscheine oder Rechnungen“ und ein „Bestandsblatt für Verpackungen“ ergänzt, um die Rückverfolgbarkeit des Knoblauchs bis zu seiner Vermarktung sicherzustellen.

Das Erzeugungsdiagramm wurde in die Rubrik „Erzeugungsverfahren“ unter Nummer 5.1 der Produktspezifikation verschoben.

— Rubrik „Erzeugungsverfahren“

Nummer 5.1 „Erzeugungsdiagramm“

Das Erzeugungsdiagramm der Produktspezifikation wird aus dem ursprünglichen Abschnitt „Rückverfolgbarkeit“ verschoben und geändert.

Die Erzeugungsschritte der Produktspezifikation werden beschrieben und mit den verschiedenen Änderungen im Abschnitt „Erzeugungsverfahren“ in Einklang gebracht. Die Schritte nach dem Verpacken werden gestrichen, da sie nicht Teil der Anforderungen der Produktspezifikation der g. g. A. sind, sondern nur für die Produktspezifikation des auf französischer Ebene zugelassenen Gütezeichens Label Rouge „Ail rose“ (LA Nr. 02/66) gelten.

Die Dokumente für die Rückverfolgbarkeit (Meldung, Register und Bestandsbuchhaltung) sind in der Tabelle unter Nummer 4 „Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt“ aufgeführt.

Nummer 5.2 „Auswahl der Sorten“

Da die Sorte als wesentliches Merkmal der g. g. A. „Ail rose de Lautrec“ gilt, wird im Einklang mit den Empfehlungen der Europäischen Kommission eine erschöpfende Liste der Sorten in die Produktspezifikation und in das Einzige Dokument aufgenommen.

Nummer 5.3 „Auswahl des Saatguts“

Der Wortlaut dieses Absatzes wird geändert, um insbesondere einen Mindestanteil an zertifiziertem Saatgut von 20 % einzuführen. Die Verwendung von zertifiziertem Saatgut ermöglicht es vor allem, erhebliche Ernteverluste zu verhindern, da durch die Zertifizierung die Keimfähigkeit und der Gesundheitszustand des Saatguts garantiert werden. Dieser Prozentsatz entspricht der derzeitigen Praxis und der tatsächlichen Beschaffungskapazität im Hinblick auf die zugelassenen Sorten.

Die Möglichkeit der Verwendung von wärmebehandeltem Saatgut wird gestrichen, da diese Praxis bereits systematisch bei zertifiziertem Saatgut angewandt und bei nicht zertifiziertem Saatgut nicht angewandt wird.

Die Möglichkeit der Verwendung von sogenanntem Nachbausaatgut (in der geltenden Produktspezifikation als *„aus zertifiziertem Saatgut hervorgegangen*“ bezeichnet) wird umformuliert, aber beibehalten, um die Versorgung mit Saatgut trotz der (insbesondere klimatischen) Unwägbarkeiten sicherzustellen, da die Schutz- und Verwaltungsvereinigung (organisme de défense et de gestion, ODG) in der Vergangenheit Probleme bei der Beschaffung von zertifiziertem Saatgut zu bewältigen hatte. Diese Möglichkeit ist auf die für die g. g. A. „Ail rose de Lautrec“ zugelassenen Sorten beschränkt und wirkt sich daher nicht auf die Qualität des Erzeugnisses aus. Diese Bestimmung wird ergänzt, um die Wahrung der Qualität von Nachbausaatgut sicherzustellen: mit Ausnahme der rosa Sorte aus Lautrec, die ausschließlich in landwirtschaftlichen Betrieben erzeugt wird, muss Nachbausaatgut aus Saatgut, das im Jahr n-1 zertifiziert wurde, hervorgegangen sein.

Absätze „Unkraut“ und „Krankheiten“ der geltenden Produktspezifikation

Diese Absätze werden aus der Produktspezifikation gestrichen, da sie in den Bereich der Ratschläge und bewährten Anbauverfahren fallen.

Nummer 5.4 „Auswahl der Parzelle“

Die Beschreibung der Art der Böden, auf denen der Anbau des Knoblauchs erfolgt, wird in der Produktspezifikation geändert.

Der Satz *„Boden: ton- und kalkhaltige Böden“* erhält folgende Fassung: *„Ail rose de Lautrec wird auf ton- und kalkhaltigen Böden erzeugt.“*

Für die Aussaat von Ail rose de Lautrec werden nach wie vor ton- und kalkhaltige Böden genutzt.

Nummer 5.5 „Fruchtfolge“

Die Produktspezifikation wird durch den folgenden Satz ergänzt: *„Auf den Parzellen wurde in drei aufeinanderfolgenden Jahren kein Allium angebaut.“*

Durch die Aufnahme dieser Verpflichtung werden die Parzellen vor Gesundheitsgefahren geschützt (Vermeidung einer Kontamination durch bestimmte Krankheiten).

Nummer 5.6 „Anpflanzung“

Das Datum des Pflanzbeginns wird um 10 Tage vorverlegt (20. November statt 1. Dezember) und das Enddatum für die Anpflanzung wird gestrichen. Es wird eine Verlängerung der Pflanzzeit beschlossen, um gute Pflanzbedingungen (klimatische Bedingungen, Bodenzustand) zu begünstigen und so für eine gute Anpflanzung und Verwurzelung und anschließend für eine gute Entwicklung der Pflanzen zu sorgen. Durch eine Anpflanzung unter guten Bedingungen wird der Befall durch Pflanzenschädlinge und insbesondere durch *Penicillium* vermindert, der das Aufgehen stark beeinträchtigen und der Entwicklung der Pflanzen schaden kann. Eine zu kurze Pflanzzeit zwingt den Erzeuger, die Anpflanzung auch bei ungünstigen Bedingungen durchzuführen.

Eine zu frühe Anpflanzung könnte zu einer vorzeitigen Keimung und einer zu starken Empfindlichkeit des Saatguts gegenüber Winterfrost führen. Aus diesem Grund wird die Vorgabe eines Datums, ab dem die Anpflanzung erfolgen darf, beibehalten.

Nummer 5.7 „Ausbringung“

Es wird eine Beschränkung im Hinblick auf die Ausbringung von Schlämmen eingeführt. Dieses Verbot wird hinzugefügt, um auf den für die Knoblaucherzeugung bestimmten Parzellen insbesondere der Gefahr eines Eintrags von Schwermetallen vorzubeugen und so eine Kontamination des Erzeugnisses zu verhindern, da Knoblauch ein natürlicher „Fänger“ dieser Metalle ist.

Nummer 5.8 „Düngung“

Der folgende Absatz der Produktspezifikation wird geändert, um seine Verständlichkeit zu verbessern.

Anstelle der Angabe von Verhältnissen wird es vorgezogen, die zulässigen Düngemitteldosen eindeutig anzugeben.

Es wird eine Verpflichtung zur Stickstoffverteilung hinzugefügt, um die Pflanze vor überschüssigem Stickstoff zu schützen, der die Entwicklung der Zwiebel beeinträchtigen und zu „unregelmäßigen Auswüchsen“ und zum Aufplatzen führen könnte.

Die Angabe „*auf Böden mit guter Hangneigung*“ wird gestrichen, da es sich dabei um Ratschläge und bewährte Verfahren im Zusammenhang mit dem Wissen der Erzeuger handelt.

Nummer 5.9 „Entfernung des Blütenschafts“

Der Satz wird durch den Begriff „*Stängel*“, der ebenfalls den Blütenschaft bezeichnet, und durch den traditionellen Begriff „Despoulinage“, der zur Beschreibung von dessen Entfernung verwendet wird, ergänzt, sowie durch das physiologische Stadium, in dem dieser Schritt *„vor der Ernte“* erfolgen muss.

Nummer 5.10 „Ernte“

Die Erntedaten werden gestrichen, da sie nicht den richtigen Rahmen zur Regelung der Ernte bieten. Die Erntedaten sind von Jahr zu Jahr unterschiedlich.

Sie werden durch zwei Verfahren zur Bestimmung des physiologischen Reifestadiums des Knoblauchs ersetzt, die es ermöglichen, den Knoblauch zu beurteilen und mit dessen Ernte zum bestmöglichen Zeitpunkt zu beginnen, und die so eine optimale Reife des geernteten Knoblauchs gewährleisten können:

„— das berechnete Verhältnis Zwiebelgewicht/Blättergewicht ist größer als 1,8 (die Stängel werden auf 2 cm gekürzt und die Wurzeln werden von der Erde befreit),

— optische Beurteilung, Vorhandensein von höchstens 4 grünen Blättern am Fuß der Pflanze.“

Nummer 5.11 „Trocknungsmodalitäten“

Der Absatz wird umformuliert, um die zulässigen Arten der Belüftung – *„natürliche Belüftung“* oder *„dynamische Belüftung“* – zu spezifizieren, die den derzeitigen Trocknungsverfahren im geografischen Gebiet entsprechen.

Die Verpflichtung, einen Gewichtsverlust des Erzeugnisses bei der Trocknung sicherzustellen, wird hinzugefügt, um ein Mindestmaß an Trocknung des Erzeugnisses und dadurch eine gute gesundheitliche Qualität und Haltbarkeit der Zwiebeln zu sicherzustellen.

Nummer 5.12 „Modalitäten der Lagerung vor der Erstvermarktung“

Die Möglichkeit der Lagerung in Umgebungsluft bleibt erhalten.

Die Lagerungsbedingungen bei einer Temperatur von 15 °C ± 2 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 80 % ± 15 % werden gestrichen. Dieses bei der Eintragung der g. g. A. angewandte Verfahren hat sich letztlich als ungeeignet erwiesen, da es eine äußerst negative Auswirkung auf die Haltbarkeit des Knoblauchs hatte und die Erzeuger eine Verschlechterung der gesundheitlichen Qualität des Erzeugnisses feststellten. Auch die Verpflichtung, Knoblauch ab Oktober unter diesen Bedingungen für eine nach dem Monat Dezember erfolgende Vermarktung zu lagern, wird de facto ebenfalls aufgehoben.

Die Möglichkeit einer Lagerung im Kühlraum wird hinzugefügt, da diese günstige Bedingungen für die Haltbarkeit des Knoblauchs bietet. Die Kühlung ermöglicht es, die Keimung der Zwiebeln zu stoppen und ihre gesundheitliche Qualität zu erhalten, indem eine Erschöpfung der Reserven oder die Ausbreitung von Fäulnisbefall auf die gesamte Zwiebel verhindert wird. Sie ist gemäß der Produktspezifikation des auf französischer Ebene zugelassenen Gütezeichens Label Rouge „Ail rose“ (LA Nr. 02/66) zulässig, dessen Wirtschaftsbeteiligte dieselben sind wie diejenigen der g. g. A. „Ail rose de Lautrec“. Dieses Verfahren der Knoblauchlagerung wird somit in den Verpackungsstationen des geografischen Gebiets sowie von den Erzeugern, die sich zunehmend mit Kühlräumen ausgestattet haben, bereits weitgehend eingesetzt.

Nummer 5.13 „Schälen“

Die das Schälen betreffenden Absätze waren in der Produktspezifikation nach Verpackungsarten getrennt. Diese Elemente werden nun in einem einzigen Absatz zusammengefasst und durch neue Bestimmungen ergänzt. Durch diese Ergänzungen kann die derzeitige Praxis des Schälens verdeutlicht werden.

Die Elemente für die Beschaffenheit des Wurzeltellers sind allen Verpackungsarten gemein. Die Verpflichtung zur Verwendung eines *„Messers oder einer Schere“* wird gestrichen. Die Wahl des Werkzeugs wird dem Wirtschaftsbeteiligten überlassen, da diese Verpflichtung keine Auswirkung auf die Qualität des Enderzeugnisses hatte.

Die Bestimmung über die Art und Weise der Entwurzelung wird durch die Bestimmung *„ohne den Wurzelteller freizulegen“* ergänzt, um sicherzustellen, dass die Zwiebel einen unversehrten Wurzelteller ohne Verletzungen aufweist, wodurch sich mögliche Probleme im Hinblick auf die Haltbarkeit und Entwicklung von Schimmelpilzen verhindern lassen.

Die Verpackung in Schalen und die Verpackung in der Steige werden hinzugefügt. Diese Verpackungsarten stehen mit der Vermarktung von Knoblauch, der stückweise verkauft wird (loser Verkauf) in Zusammenhang und sorgen für eine gute Haltbarkeit des Knoblauchs, indem Stöße zwischen den Zwiebeln verringert werden und die Handhabung erleichtert wird. Sie werden von den Verpackungsstationen und den Erzeugern weitgehend für die Verpackung von Knoblauch eingesetzt.

Die Verpflichtung, den Knoblauch maximal 3 cm von der Zwiebel entfernt zu entstielen, wird auf 2 cm reduziert. Knoblauch, der einen kürzeren Stängel aufweist, ermöglicht eine einfachere Handhabung bei der Verpackung und eine engere Anordnung in den verschiedenartigen Verpackungen, wodurch Stöße zwischen den Zwiebeln verringert werden und ihre Haltbarkeit verbessert wird.

Für das Schälen des Knoblauchs wurde der Vermerk *„von Hand“* hinzugefügt. Dieser Schritt wurde stets von Hand durchgeführt, was eine möglichst sorgfältige Handhabung der Zwiebeln ermöglicht. Er soll nun in die Produktspezifikation aufgenommen werden, um ihn verbindlich zu machen.

Das Verfahren zum Schälen des Knoblauchs wird entsprechend der Verpackung spezifiziert:

— entweder wird der Knoblauch geschält, wobei ein bis zwei Schalenschichten am Knoblauch verbleiben, damit die rosa Farbe der Zehen zu erkennen ist,

— oder der Knoblauch wird geschält, indem ein bis zwei Schalenschichten entfernt werden, sodass eine saubere Schale sichtbar wird, wobei die verbleibenden Schalenschichten zum Schutz der Zwiebel vor Stößen dienen. Diese Art des Schälens wird bei Verpackungen bevorzugt, bei denen der Knoblauch häufiger Stößen ausgesetzt sein kann, wie z. B. in Netzen.

Nummer 5.14 „Güte- und Größensortierung“

Dieser Absatz war in der eingetragenen Produktspezifikation nicht enthalten. Es wurde beschlossen, diesen hinzuzufügen, da es sich hierbei um einen Schritt handelt, der wichtig ist, um hochwertigen Knoblauch mit der g. g. A. „Ail rose de Lautrec“ zu erzeugen und eine Aufmachung der Zwiebeln sicherzustellen, die den Merkmalen der Produktspezifikation entspricht. Der Schritt der Güte- und Größensortierung besteht darin, Zwiebeln auszusortieren, die nicht den Merkmalen der g. g. A. entsprechen, und dies sowohl hinsichtlich des Aussehens als auch im Hinblick auf sichtbare Mängel und die Größe.

Die verschiedenen optischen Mängel werden beschrieben, um den Schritt der Güte- und Größensortierung eindeutig zu regeln.

Nummern 5.15 „Verpackung“, 5.16 „Zugelassene Verpackungsarten für Erzeuger“, 5.17 „Zugelassene Verpackungsarten für Verpackungsbetriebe“

Es wird eine Beschränkung eingeführt, gemäß der das Verpacken in dem geografischen Gebiet der g. g. A. „Ail rose de Lautrec“ zu erfolgen hat. Sie ist durch die Fragilität des Erzeugnisses gerechtfertigt, das empfindlich auf jedwede Handhabung und mögliche Stöße reagiert. Das von den örtlichen Wirtschaftsbeteiligten erworbene Know-how garantiert ein hochwertiges Enderzeugnis. Die Begründung für diese Beschränkung wird in die Produktspezifikation (Nummer 5.15 „Verpackung“) und in das Einzige Dokument (Punkt 3.5) aufgenommen.

Der ursprüngliche Abschnitt über die Verpackung in der Produktspezifikation wird geändert, um die verschiedenen Bestimmungen in Bezug auf die Verpackung genauer zu beschreiben. Nach einem einleitenden Absatz erfolgt eine Unterteilung in zwei getrennte Absätze: In dem ersten Absatz werden die für Erzeuger zugelassenen Verpackungen aufgeführt, während im zweiten Absatz die für Verpackungsbetriebe zugelassenen Verpackungen spezifiziert sind.

Die Anforderungen an die Verpackung (Verpackungsgewicht und Größen) sind für die jeweiligen Verpackungsarten angegeben.

Die Verpackung in Schalen und die Verpackung in der Steige werden hinzugefügt. Diese Arten der Verpackung wurden erst nach der Eintragung als g. g. A. eingeführt. Sie sorgen für eine gute Haltbarkeit des Knoblauchs, indem Stöße zwischen den Zwiebeln verringert werden, sowie für eine gute Belüftung und eine leichtere Handhabung. Sie werden von den Verpackungsstationen und den Erzeugern weitgehend für die Verpackung von Knoblauch eingesetzt.

Die Anforderungen an die Verpackung im Hinblick auf deren maximales Gewicht und die zulässigen Größen werden für Steigen und Schalen hinzugefügt.

Die Verpackung in Form eines „Bunds“ ist für die Erzeuger in „Bund und Strang“ (der Strang entsprach im ursprünglichen Text einem Bund von 0,250 kg) untergliedert, sodass die Anforderungen für jede dieser zugelassenen Verpackungen genau festgelegt werden können. Für den Strang werden zwei mögliche Befestigungsarten, nämlich *„ein rotes/braunes elastisches Band oder ein rotes Klebeband“*, neben der *„roten Schnur“* hinzugefügt, sowie die Verpflichtung, dass die Aufmachung *„jeder Charge einheitlich“* sein muss. Für den Bund werden die zulässigen Gewichte beibehalten, der 5 kg-Bund wird durch einen 4 kg-Bund ersetzt (ein Bund mit einem Gewicht von 5 kg ist schwer zu handhaben und verliert seine Steifigkeit, die Begrenzung auf 4 kg verhindert das Aneinanderstoßen der Zwiebeln während der Verpackungsschritte und nach dem Inverkehrbringen), die Anzahl der Zwiebeln je Bund wird gestrichen, die Größenanforderungen werden neu formuliert, aber beibehalten, und es wird eine Größenabweichung hinzugefügt.

All diese Anforderungen sind von entscheidender Bedeutung, um eine optimale und einheitliche Aufmachung des Erzeugnisses zu gewährleisten.

Der Absatz über die für Verpackungsbetriebe zugelassenen Verpackungen wird durch die Möglichkeit, die Bunde in Netzen zu verpacken, um die Zwiebeln während der Vermarktung zu schützen, sowie durch die Möglichkeit, Zwiebeln, die ursprünglich in Steigen verpackt waren, in Netzen oder Schalen zu verpacken, um diese in kleineren Verpackungseinheiten zu vermarkten, ergänzt.

Bezugnahmen auf die Knoblauchkategorien werden gestrichen, da sie im Zusammenhang mit der Verordnung (EG) Nr. 2288/97 standen, die nicht mehr in Kraft ist.

Punkt 3.5 des Einzigen Dokuments wird durch die zugelassenen Verpackungsarten ergänzt.

Nummer 5.18 „Vermarktung"

Der folgende Satz in der Produktspezifikation (Abschnitt „Beschreibung des Erzeugnisses")

„Der Vermarktungszeitraum kann sich von Juli bis März erstrecken."

wird unter den „Erzeugungsverfahren" ersetzt, indem der folgende Absatz eingefügt wird:

„Das Datum des Vermarktungsbeginns von Knoblauch mit der g. g. A. ‚Ail rose de Lautrec' wird von der ODG auf der Grundlage des durchschnittlichen Erntedatums in dem jeweiligen Erntejahr und der erforderlichen Trocknungszeiten festgelegt. Dieses Datum wird der Zertifizierungsstelle und den Erzeugern mitgeteilt.

Die Vermarktung durch die Wirtschaftsbeteiligten endet am 31. Mai des auf die Ernte folgenden Jahres."

Es wurde entschieden, diese Bestimmung zu überarbeiten und durch ein Datum des Vermarktungsbeginns zu ergänzen, um sicherzustellen, dass die Erzeuger ausreichende Trocknungszeiten einhalten. Der Vermarktungsbeginn wird von der Vereinigung festgelegt, die sich auf die Analyse von Knoblauchproben stützt, die für das gesamte geografische Gebiet repräsentativ sind.

Der späteste Vermarktungszeitpunkt wird von Ende März auf Ende Mai verschoben. Die Entwicklungen im Bereich der Ausrüstung für die Aufbewahrung, insbesondere die Lagerung im Kühlraum, ermöglichen eine längere Aufbewahrung, ohne dass sich dies auf das Enderzeugnis auswirkt.

Mit dem Enddatum 31. Mai kann sichergestellt werden, dass Knoblauch aus zwei verschiedenen Wirtschaftsjahren nicht gleichzeitig auf den Markt gelangt.

— Rubrik „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet"

Dieser Abschnitt wurde vollständig neu formuliert, um den Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den besonderen Merkmalen von „Ail rose de Lautrec" besser darzustellen. Er wurde zudem im Einklang mit den geltenden Anforderungen an die Abfassung dieses Teils überarbeitet.

Der Zusammenhang stützt sich auf die Grundlagen des ursächlichen Zusammenhangs, die bereits in der geltenden Produktspezifikation beschrieben wurden:

Die Elemente, die sich auf die Verbindung zwischen dem Gebiet und den örtlichen Gepflogenheiten beziehen, sind in dem Abschnitt über die „natürlichen und menschlichen Einflüsse" angeführt.

Was den Satz, dass sich das Erzeugnis durch seine Farbe, seine Haltbarkeit und seine geschmackliche Qualität auszeichnet, anbelangt, so werden die Merkmale hinsichtlich Farbe und Haltbarkeit unter die Besonderheiten des Erzeugnisses aufgenommen. Der Begriff der geschmacklichen Qualität wird gestrichen, da er sich auf die alte Produktspezifikation des Gütezeichens Label Rouge bezieht und der ODG keine sensorische Analyse zum Nachweis dieses Elements vorliegt.

Die Bewertungselemente wurden aktualisiert und in den ursächlichen Zusammenhang in dem entsprechenden Abschnitt über die Nachweise für das Ansehen einbezogen.

Der Absatz über das auf unterschiedlichen Böden ausgebrachte Saatgut wird gestrichen, da dieser Absatz nicht mehr den Anforderungen an die Beschreibung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet gerecht wird und sich des Weiteren nicht auf belegte Studien stützt.

In der Produktspezifikation und im Einzigen Dokument wird der folgende Satz hinzugefügt:

„Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet beruht auf dem Ansehen des Erzeugnisses sowie auf seiner Qualität, die ihm durch die spezifischen natürlichen und menschlichen Einflüsse des geografischen Gebiets verliehen wird."

Die Besonderheiten des geografischen Gebiets (natürliche und menschliche Einflüsse) wurden ergänzt.

Die Besonderheiten des Erzeugnisses lauten wie folgt:

„‚Ail rose de Lautrec' ist ein trockener Stangenknoblauch mit langer Keimruhe.

Er zeichnet sich insbesondere durch die rosa Farbe der Zehen aus, die durch die beiden äußeren Schalenschichten der Zwiebel durchschimmert.

Die Zwiebeln sind gleichmäßig geformt, weisen keine unregelmäßigen Auswüchse sowie eine Mindestgröße von 40 mm auf. In der Mitte der Zwiebel befindet sich ein Blütenschaft. Aufgrund dieser Besonderheit wird ‚Ail rose de Lautrec' in traditioneller Form als Bund oder ‚Zopf' dargeboten.

Er zeichnet sich durch eine gute Haltbarkeit aus, wodurch der Vermarktungszeitraum von Juli bis Mai (des auf die Ernte folgenden Jahres) verlängert werden kann."

Der ursächliche Zusammenhang, der für den Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und seinem geografischen Gebiet maßgebend ist, wird hinzugefügt und der Zusammenhang zwischen den natürlichen und menschlichen Einflüssen und den Besonderheiten des Erzeugnisses wird aufgezeigt.

5.2. *Redaktionelle Änderungen*

Inhaltsverzeichnis und Anhänge: Das Inhaltsverzeichnis wird gestrichen, um den auf nationaler Ebene geltenden Vorschriften zur Harmonisierung der Abfassung von Produktspezifikationen Rechnung zu tragen.

Alle Anhänge der eingetragenen Produktspezifikation werden gestrichen, da es sich um Abbildungen handelt, die für das Verständnis der Produktspezifikation nicht wichtig sind.

Unter der Rubrik „Zuständige Behörde des Mitgliedstaats" werden die Kontaktdaten des Institut national de la qualité et de l'origine (INAO) als zuständige Behörde des Mitgliedstaats gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 hinzugefügt.

In der Rubrik „Antragstellende Vereinigung" werden die Kontaktdaten der antragstellenden Vereinigung aktualisiert. Der beschreibende Abschnitt über die antragstellende Vereinigung wird gestrichen. Die Zahl der Mitglieder und die Liste der Kantone oder Gemeinden werden aus diesem Teil gestrichen, da die Liste bereits unter der Rubrik „Geografisches Gebiet" aufgeführt ist. Die Liste der nachgelagerten Unternehmen wird ebenfalls gestrichen, da sie sich auf das Gütezeichen Label Rouge Nr. 02-66 bezieht.

Bei der Zusammensetzung und der Rechtsform der Vereinigung wurden keine inhaltlichen Änderungen vorgenommen. Der Vereinigung gehören nach wie vor die Knoblaucherzeuger und -verpacker sowie die Verpackungsbetriebe an.

Unter der Rubrik „Art des Erzeugnisses" wird die diesbezügliche Bestimmung überarbeitet, um diese mit der derzeit geltenden Nomenklatur in Einklang zu bringen.

In der Rubrik „Kontrolleinrichtung" werden der Name und die Kontaktdaten der Zertifizierungsstelle in Anwendung der auf nationaler Ebene geltenden Vorschriften zur Harmonisierung der Abfassung von Produktspezifikationen gestrichen. Der tabellarische Kontrollplan, in dem die Modalitäten für die „technische Kontrolle", „Qualitätskontrolle", „Eigenkontrolle" sowie die „Kontrollen der Zertifizierungsstelle" aufgeführt sind, wird ebenfalls gestrichen. In dieser Rubrik werden nunmehr die Kontaktdaten der in Frankreich zuständigen Kontrollbehörden angegeben: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO, Nationales Institut für Ursprung und Qualität) und Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF, Generaldirektion für Wettbewerb, Verbraucherfragen und Betrugsbekämpfung). Der Name und die Kontaktdaten der Zertifizierungsstelle sind auf der Website des INAO und in der Datenbank der Europäischen Kommission einsehbar. Sämtliche Informationen über die Kontrolle der Wirtschaftsbeteiligten sind in dem entsprechenden Kontrollplan in der Produktspezifikation der g. g. A. „Ail rose de Lautrec" angegeben.

In der Rubrik „Kennzeichnung"

werden die folgenden Bezugnahmen auf die technische Vorschrift Nr. 02-66 (Label Rouge) gestrichen:

— „— Verweis auf den nationalen Ausschuss für Gütezeichen

— das Rechteck der Normung

— das Logo des Gütezeichens Label Rouge und seine Zulassungsnummer"

Die Verweise auf *„Arqualim"* werden gestrichen, da die Kontrolle nun von einer Kontrollstelle unter Aufsicht des INAO durchgeführt wird.

Die Verpflichtung, bei Säcken und Netzen das Verpackungsdatum auszuweisen, wird gestrichen, da die Rückverfolgbarkeit bereits durch die Angabe einer eindeutigen Nummer auf jedem Etikett sichergestellt ist.

Für Zwiebeln, die stückweise verkauft werden können, sind Aufkleber vorgesehen. Mit dieser Kennzeichnung soll die Identität des Erzeugnisses hervorgehoben und es für den Verbraucher besser erkennbar gemacht werden.

Alle nummerierten Etiketten und Verpackungen werden von der ODG ausgegeben, damit die Einhaltung der Kennzeichnungskriterien geprüft werden kann und eine Etikettenbuchführung sichergestellt wird.

Die Rubrik „Nationale Anforderungen“ wird unter Berücksichtigung der Entwicklung der nationalen Rechts- und Verwaltungsvorschriften wie folgt geändert:

— Bezugnahmen auf das Gütezeichen Label Rouge Nr. 02-66 werden gestrichen.

— Die Rubrik „Nationale Anforderungen“ wird in Form einer Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Aspekten und der entsprechenden Bewertungsmethode dargestellt.

EINZIGES DOKUMENT

„Ail rose de Lautrec“

PGI-FR-0193-AM01 – 30.3.2021

g. U. ( ) g. g. A. (X)

1. **Name(n) (der g. U. oder der g. g. A.)**

„Ail rose de Lautrec“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.6 „Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet“

- Code der Kombinierten Nomenklatur

— 0703 — Speisezwiebeln, Schalotten, Knoblauch, Porree/Lauch und andere Gemüse der *Allium* spp., frisch oder gekühlt

— 0703 20 00 — Knoblauch

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Bei dem Erzeugnis mit der g. g. A. „Ail rose de Lautrec“ handelt es sich um einen rosa Stangenknoblauch mit langer Keimruhe, der trocken vermarktet wird. Er wird aus den Sorten Edenrose, Goulurose, Ibérose, Jardirose und Rose de Lautrec erzeugt.

Er weist naturgemäß eine gute Haltbarkeit auf.

Die Schale der Zehen nimmt, wenn die Zwiebel trocken ist, eine rosa Farbe an.

Er zeichnet sich durch eine Größe von mindestens 40 mm und eine gleichmäßige, runde Form der Zwiebel aus, die aus mehreren Zehen (8 bis 12 von außen sichtbare Zehen) besteht. Die Zwiebeln werden ganz dargeboten, sind fest und leicht gerippt und weisen keine unregelmäßigen Auswüchse sowie mindestens eine äußere Schale auf, die Zehen sind eng nebeneinander angeordnet.

Die Wurzeln werden regelmäßig kurz sowie ohne Verletzungen und ohne den Wurzelteller freizulegen abgeschnitten.

Knoblauch mit der g. g. A. „Ail rose de Lautrec“ kann:

— von ein bis zwei Schalenschichten befreit werden, sodass eine saubere Schale sichtbar wird, wobei die verbleibenden Schalenschichten zum Schutz der Zwiebel vor Stößen dienen,

— geschält werden, wobei ein bis zwei Schalenschichten am Knoblauch verbleiben und die rosa Farbe der Zehen zu erkennen ist.

Am Ende des Vegetationszyklus bildet er in der Mitte einen Blütenschaft aus, der einen sterilen Blütenstand trägt.

Die Zwiebeln dürfen keine Mängel im Aussehen (durch Auswüchse, Pflanzenschädlinge, Stöße und Messerstiche, Schälfehler und sonstige Fehler) aufweisen. Die äußere Schale kann leichte Risse aufweisen.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Der Anbau, das Schälen und die Trocknung erfolgen in dem geografischen Gebiet.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Knoblauch mit der g. g. A. „Ail rose de Lautrec“ kann in traditioneller Aufmachung als Bund (auch „Zopf“ genannt) und als Strang vermarktet werden.

„Ail rose de Lautrec“ wird innerhalb des geografischen Gebiets in Steigen, Schalen, Säcken oder Netzen verpackt.

Das Verpacken im geografischen Gebiet ist für die Wahrung der Qualität von „Ail rose de Lautrec“ unerlässlich, um einerseits die Qualität seines Aussehens und andererseits seine hygienische Qualität zu erhalten.

Knoblauch mit der g. g. A. „Ail rose de Lautrec“ reagiert äußerst empfindlich auf Stöße, sodass während aller Erzeugungsschritte und insbesondere zum Zeitpunkt des Verpackens eine besondere Sorgfalt der Wirtschaftsbeteiligten erforderlich ist. Der Knoblauch wird sorgsam und so wenig wie möglich gehandhabt, um Stöße zu begrenzen und die äußere Schale der Zwiebeln zu erhalten. „Ail rose de Lautrec“ wird außerdem unter festgelegten Bedingungen gelagert (Kühlraum oder vor Sonne und Witterungseinflüssen geschützt), sodass der gute Gesundheitszustand des Erzeugnisses erhalten bleibt.

Die Verpackung basiert darüber hinaus auf dem örtlichen Know-how der Wirtschaftsbeteiligten, das ebenfalls zur Ausbildung und Erhaltung der Merkmale von Knoblauch mit der g. g. A. „Ail rose de Lautrec“ beiträgt, und zwar durch:

— eine sorgfältige Sortierung und Auswahl der Zwiebeln, wodurch eine gleichmäßige Aufmachung des Erzeugnisses im Hinblick auf Farbe, Größe und Form möglich wird. In der vorliegenden Produktspezifikation sind für jede zugelassene Verpackungsart die zulässigen Größen und Gewichte sowie für bestimmte Verpackungen die höchstzulässigen Größenabweichungen sowie die Farbe der Bänder und der Netze festgelegt;

— eine Anordnung der Zwiebeln, die Verpackungsarten begünstigt, die so gestaltet sind, dass sie der Handhabung standhalten und verhindern, dass die Zwiebeln während der Vermarktung aneinanderstoßen: eng anliegende Blätter im Bund und im Strang zwecks Erhalt einer starren Einheit, Verschluss der Säcke, Netze und Schalen in unmittelbarer Nähe der Zwiebeln, enge Anordnung der Zwiebeln in den Steigen.

Die Bunde, Stränge, 5 kg-Säcke und Steigen werden in landwirtschaftlichen Betrieben hergestellt, wobei das Know-how der Erzeuger genutzt wird. Die traditionelle Verpackung und Darbietung von „Ail rose de Lautrec“ erfolgt in Form eines Bunds oder „Zopfs“ und ist sehr spezifisch für dieses geografische Gebiet.

Zudem werden durch das Verpacken in dem Gebiet die Rückverfolgbarkeit und die Kontrolle der Erzeugnisse erleichtert.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Kennzeichnung umfasst:

— die eindeutige Nummer der Verpackung,

— den Namen oder Identifikationscode des Verpackers oder Erzeugers.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet umfasst die folgenden Gemeinden im Departement Tarn:

Aguts, Algans, Appelle, Aussac, Bannières, Belcastel, Bertre, Blan, Briatexte, Brousse, Busque, Cabanes, Cadalen, Cambon-lès-Lavaur, Cambounet-sur-le-Sor, Carbes, Carlus, Castres, Cuq, Cuq-Toulza, Damiatte, Denat, Fenols, Fiac, Frejeville, Garrigues, Graulhet, Guitalens-L'Albarede, Jonquieres, Labastide-Dénat, Labessière-Candeil, Laboulbène, Laboutarie, Lacougotte-Cadoul, Lacroisille, Lamillarie, Lasgraisses, Lautrec, Lavaur, Le Sequestre, Lombers, Magrin, Marzens, Massac-Séran, 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-Prés, Saint-Germier, Saint-Julien-du-Puy, Saint-Paul-Cap-de-Joux, Saint-Sernin-lès-Lavaur, Teulat, Teyssode, Veilhes, Venes, Vielmur-sur-Agout, Villeneuve-lès-Lavaur, Viterbe, Viviers-lès-Lavaur.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet beruht auf dem Ansehen des Erzeugnisses sowie auf seiner Qualität, die ihm durch die spezifischen natürlichen und menschlichen Einflüsse des geografischen Gebiets verliehen wird.

Das Erzeugungsgebiet von „Ail rose de Lautrec" befindet sich im Departement Tarn und ist um die Gemeinde Lautrec herum angesiedelt. Die Böden sind überwiegend ton- und kalkhaltig und nicht mit großen Steinen durchsetzt. Sie sind naturgemäß gut entwässert. Das Klima in dem Gebiet ist sub-mediterran. Sehr häufig weht ein Südostwind, der „Vent d'Autant". Er sorgt für mildere Temperaturen und begrenzt die Niederschläge.

Der Knoblauch mit der g. g. A. „Ail rose de Lautrec" wird ab Ende November angepflanzt. Seine Besonderheit ist, dass er einen starren Blütenschaft besitzt. Die Erzeuger sorgen für dessen Entfernung („Despoulinage"), um das Wachstum der Zwiebel zu verbessern. Die Ernte erfolgt bei Reife und die Trocknung kann traditionell „an der Stange" oder mittels dynamischer Belüftung erfolgen.

„Ail rose de Lautrec" ist ein trockener Stangenknoblauch mit langer Keimruhe. Er zeichnet sich insbesondere durch die rosa Farbe der Zehen aus, die durch die beiden äußeren Schalenschichten der Zwiebel durchschimmert.

Die Zwiebeln sind gleichmäßig geformt, weisen keine unregelmäßigen Auswüchse sowie eine Mindestgröße von 40 mm auf. In der Mitte der Zwiebel befindet sich ein Blütenschaft. Aufgrund dieser Besonderheit wird der Knoblauch mit der g. g. A. „Ail rose de Lautrec" in traditioneller Form als Bund oder „Zopf" dargeboten.

Er zeichnet sich durch eine gute Haltbarkeit aus, wodurch der Vermarktungszeitraum von Juli bis Mai (des auf die Ernte folgenden Jahres) verlängert werden kann.

Die natürlichen Eigenschaften des Gebiets in Verbindung mit dem Know-how der Erzeuger und Verpackungsbetriebe verleihen dem Enderzeugnis eine Qualität, die von den Verbrauchern geschätzt wird und dazu beiträgt, das Ansehen von „Ail rose de Lautrec" zu stärken.

Der Knoblauch mit der g. g. A. „Ail rose de Lautrec" zeichnet sich in erster Linie durch seine Farbe aus. Diese entsteht durch die Verwendung von Sorten, die von örtlichen Arten stammen und bei denen die Schale der Zehen eine rosa Farbe annimmt, wenn sie bei Reife geerntet und unter angemessenen Bedingungen getrocknet werden. Die rosa Farbe tritt nämlich erst in dem physiologischen Stadium der optimalen Reife der Zwiebel auf, eine zu frühe Ernte würde es der Pflanze nämlich nicht ermöglichen, dieses Merkmal auszubilden, das sich im Laufe der Trocknung verstärkt. Das Know-how der Erzeuger kommt somit insbesondere in der Wahl des Erntezeitpunkts und der sorgfältigen Beobachtung der physiologischen Entwicklung der Pflanze zum Ausdruck.

Die ton- und kalkhaltigen Böden des geografischen Gebiets eignen sich besonders gut für den Anbau von „Ail rose de Lautrec". Die Böden sind nicht mit großen Steinen durchsetzt und ermöglichen so eine gleichmäßige und ausgewogene Entwicklung der Zwiebel. Ihre gute Struktur ermöglicht eine tiefe Verwurzelung der Pflanze sowie eine angemessene Wasser- und Nährstoffversorgung. Durch die Bodeneigenschaften wird ein Übermaß an Wasser verhindert, das für den Anbau nicht förderlich ist und den Befall durch bestimmte Pflanzenschädlingen begünstigt.

Das Klima des Gebiets trägt ebenfalls dazu bei, den Anforderungen des Anbaus gerecht zu werden, und zwar durch:

— einen eher trockenen Herbst, der eine optimale Bodenvorbereitung ermöglicht und so die Gefahren in Bezug auf bestimmte Krankheiten oder physiologische Probleme begrenzt,

— milde Winter, die dazu führen, dass die Keimruhe endet und der Kältebedarf der Kultur gedeckt ist, ohne dass Frostschäden verursacht werden,

— eine Erwärmung der Böden und den Einzug erheblicher Niederschläge am Ende des Winters, die das Einsetzen des aktiven Wachstums der Pflanze und die Befriedigung ihrer Bedürfnisse fördern,

— mildere Klimabedingungen zu Beginn des Sommers, die von dem heißen und trockenen „Vent d'Autant" begleitet werden und für eine Ernte bei Reife und die Trocknung günstig sind, wobei der Befall von Pflanzenschädlingen eingedämmt wird.

Diese klimatischen Bedingungen tragen dazu bei, dass große, gleichmäßig geformte und feste Zwiebeln erzeugt werden, die keine unregelmäßigen Auswüchse und keine sichtbaren Mängel oder Entwicklungsmängel aufweisen.

Der gute Gesundheitszustand von „Ail rose de Lautrec" ist zudem auf die Entwicklung von Anbauverfahren zurückzuführen, die von den Erzeugern in dem geografischen Gebiet angewandt werden, um die Ausbreitung von Krankheiten einzudämmen, wie z. B.: Fruchtfolge und Verbot bestimmter Vorfrüchte, Regelung der Daten für die Pflanzung und angepasste Düngung.

Knoblauch mit der g. g. A. „Ail rose de Lautrec" zeichnet sich dank der Verwendung von spezifischen Sorten mit langer Keimruhe (verzögerte Keimentwicklung) und des Know-hows der Wirtschaftsbeteiligten, das es ermöglicht, Stöße im Zuge der verschiedenen Erzeugungsschritte (Ernte, Güte- und Größensortierung und Verpackung) zu begrenzen, durch eine gute Haltbarkeit aus.

Die Trocknung ist ebenfalls ein wichtiger Schritt, um die Haltbarkeit des Erzeugnisses während der Vermarktung zu gewährleisten, und ermöglicht außerdem, dass der Knoblauch seine rosa Farbe ausbildet. Durch eine Mindestdauer der Trocknung und geeignete Räume wird ein Wasserverlust von mindestens 25 % der Masse des geernteten Erzeugnisses begünstigt.

Dank des Know-hows der Erzeuger wird durch das manuelle Schälen eine saubere Zwiebel gewonnen, bei deren Schälen bis zur letzten Schalenschicht die rosa Farbe der Zehen sichtbar wird. Diese sehr sorgfältige Arbeit erfordert Fingerspitzengefühl, um die Zwiebel nicht zu beschädigen, die äußeren Schalenschichten nicht einzureißen und die Wurzeln kurz abzuschneiden und dabei den Wurzelteller zu schützen.

Im Zuge dieses Arbeitsschritts muss der Erzeuger außerdem Stöße, Verletzungen oder Druckstellen, auf die „Ail rose de Lautrec" sehr empfindlich reagiert, weitgehend verhindern, um die Angriffsflächen für bestimmte Pflanzenschädlinge zu verringern.

Die Verwendung von Sorten mit einem starren Blütenschaft ermöglicht die manuelle Herstellung der traditionellen Darbietungsformen als Bund oder „Zopf". Dieser Verpackungsschritt erfolgt in dem Betrieb. Knoblauch mit der g. g. A. „Ail rose de Lautrec" verdankt sein Ansehen dieser Art der Verpackung, die ein spezifisches Know-how der Erzeuger erfordert.

Alle für die Verpackung erforderlichen manuellen Schritte ermöglichen eine enge Anordnung der Zwiebeln, die das Aneinanderstoßen der Zwiebeln während der Vermarktung begrenzen. Sie sorgen auch dafür, dass durch eine strenge Selektion der ausgewählten Zwiebeln optisch einheitliche Aufmachungen hinsichtlich Größe, Form und Farbe dargeboten werden.

Das jährliche Fest des Knoblauchs „Ail rose de Lautrec" wurde bereits Anfang der 1970er-Jahre von dem Syndicat de l'Ail Rose de Lautrec ins Leben gerufen, um den Beginn der Vermarktung zu feiern. Der Wettbewerb um den schönsten „Zopf" steht nach wie vor auf dem Programm. Dieses traditionelle Fest ist im Departement Tarn zu einer unverzichtbaren Veranstaltung geworden, die jährlich von mehr als 10 000 Personen besucht wird.

Das Dorf Lautrec wurde vor etwa zehn Jahren aufgrund des hohen Ansehens seines Knoblauchs ebenfalls als „Site remarquable du goût" (Besonderer Ort für geschmackliche Erlebnisse) ausgezeichnet.

Dieses Ansehen wird in der Presse regelmäßig hervorgehoben. Im August 1993 wurde der Knoblauch „Ail rose de Lautrec" in der Zeitung „Tarn" als „Aushängeschild der örtlichen Wirtschaft" bezeichnet. Die Zeitschrift „La vie du jardin" (Gartenleben) hebt in ihrer Ausgabe von Mai/Juni 2008 „die Bekanntheit von ‚Ail rose de Lautrec', der für seinen Geschmack, sein feines Aroma und seine gute Haltbarkeit bekannt ist", hervor und die Zeitschrift „Magnétic news" würdigt „Ail rose de Lautrec" in ihrer Rubrik „L'épicerie de Rungis" (Gewürze von Rungis), in der sie ihn als den „finessenreichsten Knoblauch" und „Liebling der Gastronomen" bezeichnet und anführt, dass es sich um einen Knoblauch handelt, der „bei den Spitzenköchen sehr gefragt ist und für gastronomische Zwecke geschätzt wird".

„Ail rose de Lautrec“ wird sehr häufig in den Rezepten von Küchen, Restaurants oder Spitzenköchen verwendet. 2011 wurde „Ail rose de Lautrec“ von dem Sternekoch Gilles Goujon in einem Interview in der Zeitschrift „Magnétic news“ als „der einzige Knoblauch, der es verdient, in der Spitzenküche verwendet zu werden“ gerühmt. In einem Artikel, der im Oktober 2011 auf der Website Nutrissime.com veröffentlich wurde, hebt auch der Sternekoch Alain Ducasse den „Ail rose de Lautrec“ hervor: „Ich verwende ‚Ail rose de Lautrec‘ in meiner Küche seit langer Zeit, für mich gibt es keinen anderen Knoblauch, der ebenso gut ist.“ Die Besonderheiten des „Ail rose de Lautrec“ spiegeln sich auf dem Markt durch seine bessere wirtschaftliche Bewertung im Vergleich zu anderen Knoblauchsorten wider. Im Vergleich zu einem weißen Knoblauch ohne geografische Angabe ist ein Mehrwert von 4 EUR pro Kilo zu erzielen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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