Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/753

31.1.2025

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2025/753)

Εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ / ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

«Ail rose de Lautrec»

Αριθ. ΕΕ: PGI-FR-0193-AM01 — 30.3.2021

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Αιτουσα ομαδα και εννομο συμφερον**

Syndicat de Défense du Label Rouge Ail rose et de l'IGP Ail rose de Lautrec (Ένωση προστασίας του «Ail rose» Label Rouge και της ΠΓΕ «Ail rose de Lautrec»)
20 rue du Mercadial
81400 Lautrec
FRANCE

Τηλ. +33 563759031

E-mail: info@ailrosedelautrec.com

Το Syndicat de Défense du Label Rouge Ail rose et de l'IGP Ail rose de Lautrec είναι μια επαγγελματική ένωση που διέπεται από τον εργατικό κώδικα και αποτελείται από παραγωγούς – συσκευαστές και εγκαταστάσεις συσκευασίας σκόρδων (περίπου 160 επιχειρήσεις). Έχει έννομο συμφέρον να καταθέσει την αίτηση.

2. **Κρατος μελος ή τριτη χωρα**

Γαλλία

3. **Κεφαλαιο των προδιαγραφων προϊοντος που αφορα/-ουν η/οι τροποποιηση/-εις**

☐ Ονομασία του προϊόντος

☒ Περιγραφή του προϊόντος

☒ Γεωγραφική περιοχή

☒ Απόδειξη της καταγωγής

☒ Μέθοδος παραγωγής

☒ Δεσμός

☒ Επισήμανση

☒ Άλλο: επικαιροποίηση των στοιχείων της αιτούσας ομάδας, του τύπου του προϊόντος, των φορέων ελέγχου, των εθνικών απαιτήσεων, απαλοιφή περιλήψεων και χαρτών.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Τυπος τροποποιησης/-εων**

☐ Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

☒ Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο) η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

5. **Τροποποιηση/-εις**

5.1. *Τροποποιησεις που δεν επηρεαζουν ουσιωδη στοιχεια*

— Τμήμα «Περιγραφή του προϊόντος»

Προστίθενται περιγραφικά στοιχεία για τον καλύτερο ορισμό του προϊόντος, με τα οποία διευκρινίζεται ότι πρόκειται για «εναλλακτικό σκόρδο», όρος ο οποίος είναι καταλληλότερος από τον όρο «εαρινό σκόρδο» για την περιγραφή του σκόρδου με παρατεταμένη περίοδο φυτικής νάρκης. Οι κύριες προσθήκες αφορούν το μέγεθος, το σχήμα του βολβού και τον αριθμό των σκελίδων, καθώς και τον τρόπο παρουσίασης της ριζικής επιφάνειας και του βολβού. Προστίθεται περιγραφή των ελαττωμάτων όψης προκειμένου να συμπληρωθούν οι απαιτήσεις σχετικά με την παρουσίαση του βολβού.

Στις προδιαγραφές προϊόντος προστίθενται οι (ποσοστιαίες) τιμές ανοχής που ισχύουν για τις αποκλίσεις όσον αφορά τα ελαττώματα όψης καθώς και για τα μεγέθη. Οι ενδείξεις αυτές, σε συνδυασμό με τους κανόνες διαλογής και ταξινόμησης κατά μέγεθος που περιγράφονται στο τμήμα «Μέθοδος παραγωγής», παρέχουν πληρέστερη περιγραφή του προϊόντος. Οι ποσοστιαίες τιμές ανοχής που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος αντιστοιχούν στις τιμές που καθορίζονται στο πρότυπο OEE/HE FFV-18 για την κατηγορία «Extra».

Τέλος, στο εν λόγω τμήμα προστίθεται μια περίοδος σχετικά με τις μεθόδους παρουσίασης του «Ail rose de Lautrec», οι οποίες εν συνεχεία περιγράφονται λεπτομερώς στο τμήμα «Μέθοδος παραγωγής» των προδιαγραφών προϊόντος και στο σημείο 3.5 του ενιαίου εγγράφου.

— Τμήμα «Γεωγραφική περιοχή»

Το τμήμα σχετικά με τη «Γεωγραφική περιοχή» του προϊόντος «Ail rose de Lautrec» τροποποιείται στις προδιαγραφές προϊόντος και προστίθεται στο ενιαίο έγγραφο. Οι εν λόγω τροποποιήσεις δεν έχουν επιπτώσεις στην περίμετρο της γεωγραφικής περιοχής, η οποία δεν τροποποιείται.

Η παρουσίαση των κοινοτήτων ανά καντόνι αντικαθίσταται από κατάλογο των κοινοτήτων της γεωγραφικής περιοχής, οι οποίες βρίσκονται όλες στον νομό Tarn.

Στο τμήμα των προδιαγραφών προϊόντος σχετικά με την οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής προστίθεται το ακόλουθο κείμενο:

«Η καλλιέργεια, η ξήρανση, η αποθήκευση και η συσκευασία πραγματοποιούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής».

Ο περιορισμός της συσκευασίας στη γεωγραφική περιοχή του «Ail rose de Lautrec» συμπεριλαμβάνεται στις προδιαγραφές προϊόντος, μολονότι στην πραγματικότητα οι επιχειρήσεις ακολουθούν ήδη τη συγκεκριμένη πρακτική.

Το ενιαίο έγγραφο επίσης συμπληρώνεται. Για τον σκοπό αυτό, προστίθενται οι ακόλουθες περίοδοι:

— Στο σημείο 3.4: «Η καλλιέργεια, η αποφλοίωση και η ξήρανση πραγματοποιούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής».

— Στο σημείο 3.5: «Το “Ail rose de Lautrec” συσκευάζεται, εντός της γεωγραφικής περιοχής σε πανέρια, σκαφίδια, σακίδια ή δίχτυα».

Δεδομένου ότι τα παραρτήματα απαλείφονται από τις προδιαγραφές προϊόντος, απαλείφεται επίσης η ακόλουθη περίοδος:

«Ο χάρτης του παραρτήματος απεικονίζει τη γεωγραφική περιοχή καθώς επίσης και την τοποθεσία των επιχειρήσεων».

Η περίοδος που περιγράφει την κατανομή των παραγωγών σε ολόκληρη την περιοχή απαλείφεται από τις προδιαγραφές προϊόντος, καθώς οι γενικές πληροφορίες που παρέχονται δεν συμβάλλουν στην κατανόηση.

— Τμήμα «Απόδειξη της καταγωγής»

Το συγκεκριμένο τμήμα, το οποίο αντιστοιχεί στη ενότητα με τίτλο «Ιχνηλασιμότητα του προϊόντος» των υφιστάμενων προδιαγραφών προϊόντος, αναδιατυπώνεται με τη μορφή πίνακα και επεκτείνεται στο τμήμα 4 των προδιαγραφών προϊόντος. Ο πίνακας περιγράφει πλέον τα έγγραφα που καταρτίζονται ώστε να καταστεί δυνατή η παρακολούθηση και ο έλεγχος του προϊόντος με προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη σε κάθε στάδιο της παραγωγής, για όλες τις επιχειρήσεις και για μια δεδομένη περίοδο εμπορίας.

Στην εισαγωγή του τμήματος 4 των προδιαγραφών προϊόντος με τίτλο «Στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το προϊόν κατάγεται από τη γεωγραφική περιοχή», προστίθεται η ακόλουθη απαίτηση προκειμένου να πληρούνται οι εθνικές κανονιστικές απαιτήσεις: «Στοιχεία των επιχειρήσεων: Όλες οι επιχειρήσεις που επιθυμούν να συμμετάσχουν εν όλω ή εν μέρει στη διαδικασία παραγωγής του “Ail rose de Lautrec” πρέπει να εξουσιοδοτηθούν από την ομάδα».

Στον πίνακα περιλαμβάνονται οι ακόλουθες υποχρεώσεις υποβολής εκθέσεων από το αρχικά καταχωρισμένο κείμενο: δήλωση αμειψισποράς στο στάδιο της καλλιέργειας και τήρηση λογιστικών βιβλίων αποθεμάτων στην εγκατάσταση συσκευασίας κατά το στάδιο της συσκευασίας και της εμπορίας.

Προστίθεται η υποχρέωση του παραγωγού να τηρεί «δελτίο παρακολούθησης της καλλιέργειας» στο οποίο θα καταγράφονται όλες οι καλλιεργητικές εργασίες που πραγματοποιούνται σε ένα αγροτεμάχιο (χρήση λιπασμάτων, απομάκρυνση των ανθοφόρων μίσχων ή αλλιώς despoulinage, ημερομηνία συγκομιδής και επαλήθευση της ωριμότητας).

Το «μητρώο παραγωγής», το οποίο αναφέρεται στο σημείο 2 της παραγράφου σχετικά με την «Ιχνηλασιμότητα του προϊόντος» των υφιστάμενων προδιαγραφών προϊόντος, αποτελεί πλέον μέρος του «μητρώου εμπορίας». Προστίθενται το «δελτίο παρακολούθησης της αποθήκευσης υπό ψύξη» και το «αρχείο απώλειας βάρους», ώστε να καταστεί δυνατή η παρακολούθηση της ιχνηλασιμότητας του σκόρδου από την παραγωγή έως την εμπορία.

Πρόσθετες απαιτήσεις που προβλέπονται για τις εγκαταστάσεις συσκευασίας είναι τα «δελτία παράδοσης», το «δελτίο ταυτοποίησης παλέτας», η τήρηση «λογιστικών βιβλίων αποθεμάτων και ετικετών», τα «δελτία αποστολής ή τιμολόγια» και το «δελτίο αποθεμάτων συσκευασίας», τα οποία διασφαλίζουν τη δυνατότητα ιχνηλάτησης των σκόρδων έως τη διάθεσή τους στην αγορά.

Το διάγραμμα ροής της παραγωγής μεταφέρεται στο υποτμήμα 5.1 των προδιαγραφών προϊόντος υπό τον τίτλο «Μέθοδος παραγωγής».

— Τμήμα «Μέθοδος παραγωγής»

Υποτμήμα 5.1 «Διάγραμμα ροής της παραγωγής»

Το διάγραμμα ροής της παραγωγής μεταφέρεται από την παράγραφο των αρχικών προδιαγραφών προϊόντος με τίτλο «Ιχνηλασιμότητα» και τροποποιείται.

Τα στάδια παραγωγής που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος περιγράφονται και ευθυγραμμίζονται με τις διάφορες τροποποιήσεις του τμήματος «Μέθοδος παραγωγής». Τα στάδια μετά τη συσκευασία απαλείφονται διότι δεν αποτελούν μέρος των απαιτήσεων των προδιαγραφών προϊόντος της ΠΓΕ. Ισχύουν μόνο για τις προδιαγραφές του Label Rouge «Ail rose» LA αριθ. 02/66 που έχουν εγκριθεί στη γαλλική επικράτεια.

Τα έγγραφα ιχνηλασιμότητας (δήλωση, μητρώο και λογιστικά βιβλία αποθέματος) περιλαμβάνονται στον πίνακα του τμήματος 4 «Στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το προϊόν κατάγεται από τη γεωγραφική περιοχή».

Υποτμήμα 5.2 «Επιλογή ποικιλιών»

Δεδομένου ότι η ποικιλία θεωρείται ουσιώδες χαρακτηριστικό της ΠΓΕ «Ail rose de Lautrec» και σύμφωνα με τις συστάσεις της Ευρωπαϊκής Επιτροπής, στις προδιαγραφές προϊόντος και στο ενιαίο έγγραφο περιλαμβάνεται εξαντλητικός κατάλογος των ποικιλιών.

Υποτμήμα 5.3 «Επιλογή σπόρων»

Η διατύπωση του συγκεκριμένου υποτμήματος τροποποιείται προκειμένου, κυρίως, να εισαχθεί το ελάχιστο ποσοστό πιστοποιημένων σπόρων 20 %. Κύριος σκοπός της χρήσης πιστοποιημένων σπόρων είναι η αποφυγή σημαντικών απωλειών κατά τη συγκομιδή, καθώς η πιστοποίηση εγγυάται τη βλαστική ικανότητα και την υγειονομική κατάσταση των σπόρων. Το ποσοστό αυτό αντιστοιχεί στις τρέχουσες πρακτικές και στην πραγματική ικανότητα εφοδιασμού όσον αφορά τις επιτρεπόμενες ποικιλίες.

Απαλείφεται η δυνατότητα χρήσης σπόρων που έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία με θερμό νερό, καθώς πρόκειται για την ήδη συνήθη πρακτική που εφαρμόζεται για τους πιστοποιημένους σπόρους ενώ δεν εφαρμόζεται σε μη πιστοποιημένους σπόρους.

Η δυνατότητα χρήσης σπόρων που είναι γνωστοί ως σπόροι αγροκτήματος (στις ισχύουσες προδιαγραφές προϊόντος αναφέρεται ότι «προέρχονται από πιστοποιημένους σπόρους») αναδιατυπώνεται αλλά διατηρείται προκειμένου να διασφαλιστεί ο εφοδιασμός με σπόρους παρά τις αβεβαιότητες (που οφείλονται κυρίως στις καιρικές συνθήκες), δεδομένου ότι, στο παρελθόν, ο οργανισμός προστασίας και διαχείρισης αντιμετώπισε προβλήματα όσον αφορά την προμήθεια πιστοποιημένων σπόρων. Η δυνατότητα αυτή περιορίζεται μόνο στις επιτρεπόμενες ποικιλίες για την ΠΓΕ «Ail rose de Lautrec» και, ως εκ τούτου, δεν επηρεάζει την ποιότητα του προϊόντος. Το σημείο αυτό συμπληρώνεται προκειμένου να διασφαλιστεί η διατήρηση της ποιότητας των σπόρων αγροκτήματος: με εξαίρεση την ποικιλία Rose de Lautrec, η οποία παράγεται αποκλειστικά στις εκμεταλλεύσεις, οι σπόροι αγροκτήματος πρέπει να προέρχονται από σπόρους που έχουν πιστοποιηθεί κατά το έτος n-1.

Παράγραφοι με τίτλο «Ζιζάνια» και «Ασθένειες» στις υφιστάμενες προδιαγραφές προϊόντος

Οι εν λόγω παράγραφοι απαλείφονται από τις προδιαγραφές προϊόντος διότι συνίστανται σε συμβουλές και ορθές καλλιεργητικές πρακτικές.

Υποτμήμα 5.4 «Επιλογή αγροτεμαχίου»

Η διατύπωση της φράσης σχετικά με τον τύπο του εδάφους στο οποίο καλλιεργείται το σκόρδο τροποποιείται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Η φράση: «Έδαφος: αργιλοασβεστόλιθος» αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο: «Το Ail rose de Lautrec παράγεται σε αργιλο-ασβεστολιθικά εδάφη».

Για τη σπορά του Ail rose de Lautrec εξακολουθούν να χρησιμοποιούνται αργιλο-ασβεστολιθικά εδάφη.

Υποτμήμα 5.5 «Αμειψισπορά»

Στις προδιαγραφές προϊόντος προστίθεται η ακόλουθη περίοδος: «Στα αγροτεμάχια δεν πρέπει να έχουν καλλιεργηθεί σκόρδα του γένους allium κατά τα τρία τελευταία συναπτά έτη».

Η υποχρέωση αυτή προστίθεται με στόχο την προστασία των αγροτεμαχίων από υγειονομικούς κινδύνους (συμβάλλει στην αποτροπή της επιμόλυνσης από ορισμένες ασθένειες).

Υποτμήμα 5.6 «Φύτευση»

Η ημερομηνία έναρξης της φύτευσης επισπεύδεται κατά 10 ημέρες (20 Νοεμβρίου αντί της 1ης Δεκεμβρίου) και απαλείφεται η τελική ημερομηνία φύτευσης. Αποφασίστηκε η παράταση της περιόδου φύτευσης προκειμένου να αξιοποιηθούν οι καλές συνθήκες φύτευσης (κλιματολογικές συνθήκες, εδαφολογικές συνθήκες), ώστε να διασφαλιστεί ότι ο σπόρος θα «πιάσει» και θα δημιουργήσει γερές ρίζες και ότι εν συνεχεία τα φυτάρια θα αναπτυχθούν ικανοποιητικά. Η φύτευση υπό καλές συνθήκες περιορίζει τις επιθέσεις από βιοπαθογόνους παράγοντες, ιδίως από *Penicillium*, οι οποίες μπορούν να έχουν σημαντικό αντίκτυπο στην ανάπτυξη των βλαστών και να θέσουν σε κίνδυνο την ανάπτυξη των φυταρίων. Η υπερβολικά σύντομη περίοδος φύτευσης εξαναγκάζει τους παραγωγούς να προβούν στη φύτευση ακόμη και υπό δυσμενείς συνθήκες.

Η πολύ πρώιμη φύτευση θα μπορούσε να επιφέρει πρόωρη επανέναρξη της βλάστησης με αποτέλεσμα τη δημιουργία σπόρων που είναι υπερβολικά ευαίσθητοι στον χειμερινό παγετό. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο διατηρήθηκε η ημερομηνία έναρξης της φύτευσης.

Υποτμήμα 5.7 «Εφαρμογή ιλύος καθαρισμού λυμάτων»

Εισάγεται περιορισμός σχετικά με την εφαρμογή ιλύος καθαρισμού λυμάτων. Η απαγόρευση αυτή εισάγεται κυρίως για να αποφευχθεί ο κίνδυνος προσθήκης βαρέων μετάλλων στα αγροτεμάχια που προορίζονται για την παραγωγή σκόρδων και, κατά συνέπεια, να αποφευχθεί η επιμόλυνση του προϊόντος, δεδομένου ότι το σκόρδο είναι φυσικός απορροφητής βαρέων μετάλλων.

Υποτμήμα 5.8 «Εφαρμογή λιπασμάτων»

Το συγκεκριμένο υποτμήμα των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται για λόγους αποσαφήνισης.

Αποφασίστηκε να αναφέρονται σαφώς οι επιτρεπόμενες δόσεις λιπασμάτων αντί να χρησιμοποιούνται αναλογίες.

Προστίθεται η υποχρέωση διαίρεσης της ποσότητας του αζώτου σε χωριστές δόσεις με στόχο την προστασία του φυτού από την περίσσεια αζώτου, η οποία θα μπορούσε να είναι επιβλαβής για την ανάπτυξη του βολβού και να προκαλέσει τον διαχωρισμό του βολβού με αποτέλεσμα την ανάπτυξη πολλών σκελίδων πολύ μικρού μεγέθους (surgoussage).

Απαλείφεται η αναφορά στο «έδαφος με κατάλληλη κλίση» καθώς έχει συμβουλευτικό χαρακτήρα και πρόκειται για ορθή πρακτική που αποτελεί μέρος της εμπειρογνωσίας των παραγωγών.

Υποτμήμα 5.9 «Αφαίρεση ανθοφόρου μίσχου»

Η φράση συμπληρώνεται με τον όρο «bâton» (στέλεχος), ο οποίος αφορά και τον ανθοφόρο μίσχο, με τον παραδοσιακό όρο «despoulinage», ο οποίος χρησιμοποιείται για την περιγραφή της απομίσχωσης, καθώς και με το φυσιολογικό στάδιο κατά το οποίο πρέπει να πραγματοποιείται η απομίσχωση («πριν από τη συγκομιδή»).

Υποτμήμα 5.10 «Συγκομιδή»

Οι ημερομηνίες συγκομιδής απαλείφονται διότι δεν παρέχουν τη δυνατότητα καλύτερης διαχείρισης της συγκομιδής. Οι ημερομηνίες συγκομιδής ποικίλλουν ανάλογα με το έτος.

Οι ημερομηνίες αντικαθίστανται από δύο μεθόδους προσδιορισμού των κριτηρίων φυσιολογικής ωρίμασης των σκόρδων, ώστε να είναι δυνατή η αξιολόγηση και η έναρξη της συγκομιδής την καλύτερη χρονική στιγμή, διασφαλίζοντας με αυτόν τον τρόπο ότι το σκόρδο που συγκομίζεται βρίσκεται στον βέλτιστο βαθμό ωρίμασης:

«- η αναλογία βάρους βολβών/φύλλων υπολογίζεται σε άνω του 1,8 (οι ποδίσκοι των στελεχών περικόπτονται σε περίπου 2 cm και αφαιρείται το χώμα από τις ρίζες)·

- οπτική αξιολόγηση, παρουσία τεσσάρων το πολύ πράσινων φύλλων στο φυτό».

Υποτμήμα 5.11 «Μέθοδοι ξήρανσης»

Το συγκεκριμένο υποτμήμα αναδιατυπώνεται ώστε να περιλαμβάνει λεπτομέρειες σχετικά με τις επιτρεπόμενες μεθόδους «φυσικού» και «δυναμικού» αερισμού, οι οποίες αντιστοιχούν στις μεθόδους ξήρανσης που εφαρμόζονται επί του παρόντος στη γεωγραφική περιοχή.

Προστίθεται η απαίτηση σύμφωνα με την οποία το προϊόν πρέπει να απολέσει βάρος κατά τη διαδικασία ξήρανσης, ώστε να διασφαλίζεται ένας ελάχιστος βαθμός ξήρανσης και, ως εκ τούτου, να διασφαλίζεται η καλή υγειονομική κατάσταση και η διάρκεια ζωής των βολβών.

Υποτμήμα 5.12 «Μέθοδοι αποθήκευσης πριν από την αρχική διάθεση στην αγορά»

Διατηρείται η δυνατότητα αποθήκευσης σε θερμοκρασία δωματίου.

Απαλείφονται οι συνθήκες αποθήκευσης σε θερμοκρασία 15 °C ± 2 και σε σχετική υγρασία 80 % ± 15. Η μέθοδος αυτή, η οποία χρησιμοποιούνταν κατά την καταχώριση της ΠΓΕ, αποδείχθηκε τελικά ανεπαρκής, καθώς είχε ιδιαίτερα αρνητικές επιπτώσεις στη διατήρηση των σκόρδων και οι παραγωγοί παρατήρησαν υποβάθμιση της υγειονομικής κατάστασης του προϊόντος. Απαλείφεται επίσης η απαίτηση αποθήκευσης των σκόρδων υπό τις εν λόγω συνθήκες από τον Οκτώβριο και μετά προκειμένου να διατίθενται στην αγορά μετά τον Δεκέμβριο.

Προστίθεται η δυνατότητα αποθήκευσης σε ψυκτικό θάλαμο, καθώς προσφέρει ευνοϊκές συνθήκες για τη διατήρηση του προϊόντος. Η αποθήκευση υπό ψύξη διακόπτει τη βλάστηση των βολβών και διαφυλάσσει την υγειονομική τους κατάσταση, αποτρέποντας παράλληλα την εξάντληση των αποθεμάτων ή την εξάπλωση της σήψης σε ολόκληρο τον βολβό. Η διαδικασία επιτρέπεται βάσει των εγκεκριμένων σε εθνικό επίπεδο προδιαγραφών του Label Rouge «Ail rose» LA αριθ. 02/66, του οποίου οι παραγωγοί είναι οι ίδιοι με εκείνους που παράγουν την ΠΓΕ. Ως εκ τούτου, αυτή η μέθοδος διατήρησης των σκόρδων χρησιμοποιείται ήδη ευρέως από τους σταθμούς συσκευασίας της γεωγραφικής περιοχής καθώς και από τους παραγωγούς, οι οποίοι σταδιακά εξοπλίζονται με ψυκτικούς θαλάμους.

Υποτμήμα 5.13 «Αποφλοίωση»

Οι προδιαγραφές προϊόντος περιλάμβαναν χωριστές παραγράφους σχετικά με την αποφλοίωση ανάλογα με το είδος της συσκευασίας. Τα σημεία αυτά συγκεντρώνονται πλέον στο ίδιο υποτμήμα και συμπληρώνονται με νέα στοιχεία. Οι προσθήκες αποσαφηνίζουν τις τρέχουσες πρακτικές που σχετίζονται με την αποφλοίωση.

Τα σημεία που αφορούν την παρουσίαση της ριζικής επιφάνειας είναι κοινά για όλα τα είδη συσκευασίας. Η απαίτηση να χρησιμοποιείται «μαχαίρι ή κλαδευτική ψαλίδα» απαλείφεται. Η επιλογή του εργαλείου επαφίεται στον υπεύθυνο της επιχείρησης, καθώς η συγκεκριμένη απαίτηση δεν είχε επιπτώσεις στην ποιότητα του τελικού προϊόντος.

Η απαίτηση σχετικά με την ποιότητα της εκρίζωσης συμπληρώνεται με τη φράση «χωρίς να αποκαλύπτεται η ριζική επιφάνεια», προκειμένου να διασφαλίζεται ότι η ριζική επιφάνεια των βολβών είναι καθαρή και ακέραιη, πράγμα που αποτρέπει τα προβλήματα συντήρησης και την ανάπτυξη μυκήτων.

Τα πανέρια και τα σκαφίδια προστίθενται ως είδη συσκευασίας. Αυτά τα είδη συσκευασίας συνδέονται με τη μέθοδο της χύδην εμπορίας σκόρδων (πώληση ανά τεμάχιο) και συμβάλλουν στη διασφάλιση της καλής διάρκειας ζωής του προϊόντος καθώς μειώνουν το χτύπημα των βολβών μεταξύ τους και διευκολύνουν τον χειρισμό. Χρησιμοποιούνται ευρέως από τους σταθμούς συσκευασίας και τους παραγωγούς για τη συσκευασία των σκόρδων.

Η απαίτηση περικοπής των ποδίσκων του σκόρδου σε μέγιστη απόσταση 3 cm από τον βολβό μειώνεται σε 2 cm. Όταν το στέλεχος είναι βραχύτερο, ο χειρισμός του σκόρδου είναι ευκολότερος κατά τη διάρκεια της συσκευασίας και το προϊόν μπορεί να συσκευάζεται με μικρότερα κενά στα διάφορα είδη συσκευασίας, γεγονός που μειώνει το χτύπημα των βολβών μεταξύ τους και βελτιώνει τη διάρκεια ζωής τους.

Προστίθεται η λέξη «χειρωνακτικά» αναφορικά με την αποφλοίωση του σκόρδου. Το στάδιο αυτό ανέκαθεν εκτελούνταν χειρωνακτικά, γεγονός που καθιστούσε δυνατό τον όσο το δυνατόν πιο σχολαστικό χειρισμό των βολβών. Αποφασίστηκε να προστεθεί στις προδιαγραφές προϊόντος ο τρόπος αποφλοίωσης ώστε να καταστεί υποχρεωτικός.

Για κάθε είδος συσκευασίας παρατίθενται λεπτομέρειες σχετικά με τη μέθοδο αποφλοίωσης των σκόρδων:

— το σκόρδο είτε αποφλοιώνεται έτσι ώστε να απομένουν μία ή δύο στρώσεις του μανδύα και να διακρίνεται το ρόδινο χρώμα των σκελίδων·

— είτε αποφλοιώνεται με την αφαίρεση ενός ή δύο στρώσεων του μανδύα, ώστε να αποκαλύπτεται μια καθαρή στρώση, με τις υπόλοιπες στρώσεις να παραμένουν ανέπαφες προκειμένου να προστατεύουν τον βολβό από τα χτυπήματα. Αυτή η μέθοδος αποφλοίωσης προτιμάται για τα είδη συσκευασίας στα οποία ενδέχεται να υπάρξουν περισσότερα χτυπήματα, όπως τα δίχτυα.

Υποτμήμα 5.14 «Διαλογή/ταξινόμηση κατά μέγεθος»

Το συγκεκριμένο υποτμήμα δεν υπήρχε στις καταχωρισμένες προδιαγραφές προϊόντος. Αποφασίστηκε η προσθήκη του διότι αποτελεί βασικό στάδιο για την εξασφάλιση «Ail rose de Lautrec» υψηλής ποιότητας και για την επίτευξη βολβών των οποίων η εμφάνιση πληροί τα χαρακτηριστικά των προδιαγραφών προϊόντος. Το στάδιο διαλογής/ταξινόμησης κατά μέγεθος συνίσταται στην απόρριψη βολβών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της ΠΓΕ ως προς την οπτική εμφάνιση, τα ελαττώματα όψης και το μέγεθος.

Παρατίθενται τα διάφορα οπτικά ελαττώματα προκειμένου να αποσαφηνιστεί το στάδιο διαλογής/ταξινόμησης κατά μέγεθος.

Υποτμήματα 5.15 «Συσκευασία», 5.16 «Επιτρεπόμενα είδη συσκευασίας για τους παραγωγούς» και 5.17 «Επιτρεπόμενα είδη συσκευασίας για τις εγκαταστάσεις συσκευασίας»

Η συσκευασία του «Ail rose de Lautrec» περιορίζεται στη γεωγραφική περιοχή. Αυτό αιτιολογείται από τον ευάλωτο χαρακτήρα του προϊόντος, το οποίο είναι ευαίσθητο στον χειρισμό και τα πιθανά χτυπήματα. Η εμπειρογνωσία που έχουν αποκτήσει οι τοπικές επιχειρήσεις εξασφαλίζει ένα τελικό προϊόν υψηλής ποιότητας. Η αιτιολόγηση του εν λόγω περιορισμού προστίθεται στις προδιαγραφές προϊόντος (υποτμήμα 5.15 «Συσκευασία») και στο ενιαίο έγγραφο (σημείο 3.5).

Το αρχικό τμήμα των προδιαγραφών προϊόντος σχετικά με τη συσκευασία τροποποιείται προκειμένου να καθοριστούν λεπτομερέστερα οι διάφορες απαιτήσεις ως προς τη συσκευασία. Εκτός από την εισαγωγή, το κείμενο διαμορφώνεται στη συνέχεια σε δύο χωριστά υποτμήματα: το πρώτο περιγράφει τα είδη συσκευασίας που επιτρέπονται για τους παραγωγούς και το δεύτερο παραθέτει τα είδη συσκευασίας που επιτρέπονται για τις εγκαταστάσεις συσκευασίας.

Οι λεπτομερείς απαιτήσεις (βάρη και μεγέθη συσκευασίας) καθορίζονται για κάθε είδος συσκευασίας.

Τα πανέρια και τα σκαφίδια προστίθενται ως είδη συσκευασίας. Αυτά τα είδη συσκευασίας προέκυψαν μετά την καταχώριση της ΠΓΕ. Διασφαλίζουν την καλή διάρκεια ζωής των σκόρδων καθώς μειώνουν το χτύπημα των βολβών μεταξύ τους, καθιστούν δυνατό τον καλό αερισμό και διευκολύνουν τον χειρισμό. Χρησιμοποιούνται ευρέως από τους σταθμούς συσκευασίας και τους παραγωγούς για τη συσκευασία των σκόρδων.

Για τα πανέρια και τα σκαφίδια προστίθενται οι απαιτήσεις συσκευασίας αναφορικά με το μέγιστο βάρος και τα επιτρεπόμενα μεγέθη.

Όσον αφορά τους παραγωγούς, η συσκευασία σε «πλεξίδες» διαχωρίζεται σε «πλεξίδες» και σε «δεμάτια» (με τα «δεμάτια» να αντιστοιχούν στις πλεξίδες 0,250 kg του αρχικού κειμένου), ώστε να καταστεί δυνατή η παροχή λεπτομερών απαιτήσεων για καθένα από τα εν λόγω επιτρεπόμενα είδη συσκευασίας. Αναφορικά με τα δεμάτια, προστίθενται δύο πιθανές μέθοδοι πρόσδεσης: «καφέ/κόκκινο λαστιχάκι ή κόκκινη κολλητική ταινία» εκτός από τον «κόκκινο σπάγκο». Προστίθεται επίσης η απαίτηση παρουσίασης των δεματίων «με ομοιόμορφο τρόπο για ολόκληρη την παρτίδα». Όσον αφορά τις πλεξίδες: διατηρούνται τα επιτρεπόμενα βάρη· η πλεξίδα των 5 kg αντικαθίσταται από την πλεξίδα των 4 kg (οι πλεξίδες των 5 kg είναι δύσκολα διαχειρίσιμες και κάμπτονται περισσότερο ενώ ο περιορισμός του βάρους στα 4 kg αποτρέπει το χτύπημα των βολβών μεταξύ τους κατά τη διάρκεια της συσκευασίας και μετά τη διάθεσή τους στην αγορά)· απαλείφεται ο αριθμός των βολβών ανά πλεξίδα· οι απαιτήσεις ως προς το μέγεθος αναδιατυπώνονται αλλά διατηρούνται και προστίθεται η μέγιστη διαφορά μεγέθους.

Όλες αυτές οι απαιτήσεις είναι απαραίτητες για τη διασφάλιση της βέλτιστης και ομοιόμορφης παρουσίασης του προϊόντος.

Το υποτμήμα σχετικά με τις επιτρεπόμενες συσκευασίες για τις εγκαταστάσεις συσκευασίας συμπληρώνεται με τη δυνατότητα τοποθέτησης των πλεξίδων σε δίχτυ προκειμένου να προστατεύονται οι βολβοί κατά τη διάθεσή τους στην αγορά, καθώς και με τη δυνατότητα οι βολβοί που αρχικά είναι συσκευασμένοι σε πανέρια να τοποθετούνται σε δίχτυα ή σκαφίδια με στόχο την εμπορία τους σε μικρότερες ποσότητες.

Οι αναφορές στις κατηγορίες σκόρδου απαλείφονται διότι βασίζονταν στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2288/97, ο οποίος πλέον δεν ισχύει.

Τα είδη επιτρεπόμενων συσκευασιών προστίθενται στο σημείο 3.5 του ενιαίου εγγράφου.

Υποτμήμα 5.18 «Εμπορία»

Η ακόλουθη περίοδος των προδιαγραφών προϊόντος (στο τμήμα με τίτλο «Περιγραφή του προϊόντος»):

«Η περίοδος εμπορίας μπορεί να παραταθεί από τον Ιούλιο έως τον Μάρτιο»,

αντικαθίσταται στο τμήμα με τίτλο «Μέθοδος παραγωγής» με την προσθήκη του ακόλουθου κειμένου:

«Η ημερομηνία έναρξης της περιόδου εμπορίας του “Ail rose de Lautrec” ΠΓΕ καθορίζεται από τον οργανισμό προστασίας και διαχείρισης ανάλογα με τη μέση ημερομηνία συγκομιδής της καλλιεργητικής περιόδου και τους απαιτούμενους χρόνους ξήρανσης. Η ημερομηνία αυτή κοινοποιείται στον οργανισμό πιστοποίησης και στους παραγωγούς.

Η λήξη της περιόδου εμπορίας από τις επιχειρήσεις ορίζεται στις 31 Μαΐου του έτους που έπεται της συγκομιδής».

Αποφασίστηκε να επανεξεταστεί η απαίτηση αυτή και να προστεθεί η ημερομηνία έναρξης της περιόδου εμπορίας, ώστε να εξασφαλιστεί ότι οι παραγωγοί συμμορφώνονται με τους απαραίτητους χρόνους ξήρανσης. Η ημερομηνία έναρξης της περιόδου εμπορίας καθορίζεται από την ομάδα, η οποία λαμβάνει την απόφασή της με βάση την ανάλυση δείγματος του σκόρδου που είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου της γεωγραφικής περιοχής.

Η ημερομηνία λήξης της περιόδου εμπορίας παρατείνεται κατ’ ανώτατο όριο από το τέλος Μαρτίου έως το τέλος Μαΐου. Οι εξελίξεις στον τομέα του εξοπλισμού συντήρησης, ιδίως η αποθήκευση υπό ψύξη, καθιστούν δυνατή τη διατήρηση των σκόρδων για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, χωρίς επιπτώσεις στο τελικό προϊόν.

Η ημερομηνία της 31ης Μαΐου εξασφαλίζει ότι δεν διατίθενται ταυτόχρονα στην αγορά σκόρδα από δύο διαφορετικές περιόδους εμπορίας.

— Τμήμα «Δεσμός»

Το συγκεκριμένο τμήμα αναδιατυπώνεται πλήρως προκειμένου να καταδεικνύει καλύτερα τον δεσμό μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του «Ail rose de Lautrec». Επίσης, αναπροσαρμόστηκε σύμφωνα με τις ισχύουσες απαιτήσεις για τη σύνταξή του.

Ο δεσμός βασίζεται στην αιτιώδη σχέση που περιγράφηκε αρχικά στις υφιστάμενες προδιαγραφές προϊόντος:

τα στοιχεία που αφορούν τη συνάφεια του εδάφους και των τοπικών πρακτικών συμπεριλαμβάνονται στην παράγραφο σχετικά με τους «φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες».

Όσον αφορά την περίοδο που σχετίζεται με το γεγονός ότι το προϊόν διακρίνεται για το χρώμα, τη διάρκεια ζωής και τις γευστικές ιδιότητές του, τα στοιχεία που αφορούν το χρώμα και τη διάρκεια ζωής συμπεριλαμβάνονται στην ιδιοτυπία του προϊόντος. Απαλείφεται η έννοια της γευστικής ποιότητας καθώς αναφέρεται στις παλιές προδιαγραφές του Label Rouge και ο οργανισμός προστασίας και διαχείρισης δεν διαθέτει οργανοληπτική ανάλυση που να αποδεικνύει την πτυχή αυτή.

Τα σημεία που αφορούν το κύρος του προϊόντος επικαιροποιούνται και περιλαμβάνονται στην αιτιώδη σχέση και συγκεκριμένα στην παράγραφο σχετικά με την απόδειξη της φήμης.

Η παράγραφος που αφορά τους σπόρους που καλλιεργούνται σε διαφορετικά εδάφη απαλείφεται, καθώς δεν ανταποκρίνεται πλέον στις απαιτήσεις για τη σύνταξη του τμήματος σχετικά με τον δεσμό με το γεωγραφικό περιβάλλον και δεν βασίζεται σε καμία συγκεκριμένη μελέτη.

Η ακόλουθη περίοδος προστίθεται τόσο στις προδιαγραφές προϊόντος όσο και στο ενιαίο έγγραφο

«Ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή βασίζεται στη φήμη του προϊόντος και στην ποιότητά του, η οποία με τη σειρά της είναι αποτέλεσμα των φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων που χαρακτηρίζουν τη γεωγραφική περιοχή».

Διευρύνεται η αναφορά στην ιδιοτυπία της γεωγραφικής περιοχής (φυσικοί και ανθρώπινοι παράγοντες).

Η ιδιοτυπία του προϊόντος περιγράφεται ως εξής:

«Το “Ail rose de Lautrec” είναι ένα εναλλακτικό αποξηραμένο σκόρδο με μακρά περίοδο φυτικής νάρκης.

Χαρακτηρίζεται κυρίως από τη ρόδινη μεμβράνη των σκελίδων του, οι οποίες διακρίνονται μέσα από τις δύο τελευταίες στρώσεις του μανδύα του βολβού.

Οι βολβοί έχουν ομοιόμορφο σχήμα, χωρίς υπερβάλλοντα αριθμό μικρών σκελίδων (surgousses), και το μέγεθός τους είναι τουλάχιστον 40 mm. Στο κέντρο του βολβού υπάρχει ανθοφόρος μίσχος. Η ιδιαιτερότητα αυτή αποτελεί τη βάση για την παραδοσιακή παρουσίαση του “Ail rose de Lautrec” με τη μορφή πλεξίδας ή αλλιώς manouille.

Το προϊόν έχει καλή διάρκεια ζωής, γεγονός που καθιστά δυνατή την πώλησή του από τον Ιούλιο έως τον Μάιο (του έτους που έπεται της συγκομιδής)».

Προστίθεται η αιτιώδης σχέση η οποία περιγράφει τον δεσμό μεταξύ του προϊόντος και της γεωγραφικής περιοχής του και προσδιορίζει τον δεσμό μεταξύ των φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων και της ιδιοτυπίας του προϊόντος.

5.2. *Τροποποιησεις συντακτικου χαρακτηρα:*

Σύνοψη και παραρτήματα: Η σύνοψη απαλείφεται για λόγους συμμόρφωσης με τις οδηγίες που ισχύουν στη γαλλική επικράτεια και έχουν ως στόχο την εναρμόνιση της σύνταξης των προδιαγραφών προϊόντος.

Όλα τα παραρτήματα των καταχωρισμένων προδιαγραφών προϊόντος απαλείφονται διότι αποτελούν επεξηγήσεις οι οποίες δεν είναι ουσιαστικές για την κατανόηση των προδιαγραφών.

Στο τμήμα «Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους», προστίθενται τα στοιχεία επικοινωνίας του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (Institut national de la qualité et de l’origine — INAO) ως αρμόδιας υπηρεσίας του κράτους μέλους σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Στο τμήμα «Αιτούσα ομάδα», επικαιροποιούνται τα στοιχεία επικοινωνίας της αιτούσας ομάδας. Το περιγραφικό τμήμα σχετικά με την αιτούσα ομάδα απαλείφεται. Στο εν λόγω τμήμα, απαλείφεται ο αριθμός των μελών και ο κατάλογος των καντονιών ή των κοινοτήτων, καθώς ο κατάλογος περιλαμβάνεται ήδη στο τμήμα «Γεωγραφική περιοχή». Απαλείφεται επίσης ο κατάλογος των κατάντη εταιρειών, καθώς αναφέρεται στο Label Rouge αριθ. 02-66.

Όσον αφορά τη σύνθεση της ομάδας και το νομικό της καθεστώς, δεν επήλθαν ουσιαστικές τροποποιήσεις. Στο πλαίσιο της ομάδας εξακολουθούν να συγκεντρώνονται τόσο οι παραγωγοί-συσκευαστές σκόρδου όσο και οι εγκαταστάσεις συσκευασίας σκόρδων.

Το τμήμα «Τύπος προϊόντος» αναθεωρείται ώστε να ευθυγραμμιστεί με την ισχύουσα ονοματολογία.

Στο τμήμα «Φορέας ελέγχου», η ονομασία και τα στοιχεία επικοινωνίας του οργανισμού πιστοποίησης απαλείφονται σύμφωνα με τις οδηγίες που ισχύουν στη γαλλική επικράτεια και έχουν ως στόχο την εναρμόνιση της σύνταξης των προδιαγραφών προϊόντος. Απαλείφεται επίσης το σχέδιο επιθεώρησης στο οποίο παρουσιάζονται, υπό μορφή πίνακα, οι λεπτομέρειες των «τεχνικών ελέγχων», των «ποιοτικών ελέγχων», των «αυτοελέγχων» και των «ελέγχων που διενεργούνται από τον οργανισμό πιστοποίησης». Στο τμήμα αυτό αναφέρονται πλέον τα στοιχεία επικοινωνίας των αρμόδιων αρχών ελέγχου στη γαλλική επικράτεια: Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας (INAO) και Γενική Διεύθυνση Ανταγωνισμού, Κατανάλωσης και Καταστολής της Απάτης (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes — DGCCRF). Η ονομασία και τα στοιχεία επικοινωνίας του οργανισμού πιστοποίησης είναι διαθέσιμα στον ιστότοπο του INAO και στη βάση δεδομένων της Ευρωπαϊκής Επιτροπής. Όλες οι πληροφορίες σχετικά με τους ελέγχους που διενεργούνται στις επιχειρήσεις καθορίζονται στο σχέδιο επιθεώρησης που αντιστοιχεί στις προδιαγραφές προϊόντος για την ΠΓΕ «Ail rose de Lautrec».

Στο τμήμα για την επισήμανση:

Απαλείφονται οι εξής παραπομπές στον τεχνικό κανονισμό αριθ. 02-66 (Label Rouge):

— παραπομπή στην εθνική επιτροπή επισήμανσης·

— το ορθογώνιο τυποποίησης·

— το λογότυπο του Label Rouge και ο αριθμός έγκρισής του.

Οι παραπομπές στο «Arqualim» απαλείφονται, καθώς οι έλεγχοι διενεργούνται πλέον από φορέα ελέγχου ο οποίος τελεί υπό την εποπτεία του INAO.

Απαλείφεται η απαίτηση επίθεσης της ημερομηνίας συσκευασίας για τα σακίδια και τα δίχτυα· η ιχνηλασιμότητα διασφαλίζεται ήδη με τη συμπερίληψη του μοναδικού αριθμού σε κάθε ετικέτα.

Διατίθενται αυτοκόλλητα για βολβούς που ενδέχεται να πωλούνται μεμονωμένα. Στόχος των εν λόγω ετικετών είναι η ταυτοποίηση του προϊόντος και η μεγαλύτερη αναγνώρισή του από τον καταναλωτή.

Όλες οι αριθμημένες συσκευασίες και ετικέτες διανέμονται από τον οργανισμό προστασίας και διαχείρισης ώστε να διασφαλίζεται αφενός η συμμόρφωση με τα κριτήρια επισήμανσης και αφετέρου η αρχειοθέτηση των ετικετών.

Στο τμήμα «Εθνικές απαιτήσεις», λαμβανομένων υπόψη των εθνικών νομοθετικών και κανονιστικών εξελίξεων:

— απαλείφονται οι αναφορές στο Label Rouge αριθ. 02-66·

— το τμήμα «Εθνικές απαιτήσεις» παρουσιάζεται υπό τη μορφή πίνακα με τα κύρια σημεία που πρέπει να ελέγχονται και τα μέσα αξιολόγησής τους.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Ail rose de Lautrec»

PGI-FR-0193-AM01 — 30.3.2021

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Ail rose de Lautrec»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Γαλλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

- **Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας**

— **0703** – Κρεμμύδια, ασκαλώνια, σκόρδα, πράσα και άλλα παρόμοια λαχανικά, νωπά ή διατηρημένα με απλή ψύξη

— **0703 20 00** – Σκόρδα

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το «Ail rose de Lautrec» είναι ένα εναλλακτικό σκόρδο ρόδινου χρώματος με μακρά περίοδο φυτικής νάρκης, το οποίο πωλείται αποξηραμένο. Παράγεται από τις ποικιλίες Edenrose, Goulurose, Ibérose, Jardirose και Rose de Lautrec

και έχει εκ φύσεως μακρά διάρκεια ζωής.

Η μεμβράνη των σκελίδων αποκτά ρόδινο χρώμα όταν ξηραθεί ο βολβός.

Χαρακτηρίζεται από μέγεθος μεγαλύτερο ή ίσο των 40 mm και από βολβό κανονικού και στρογγυλού σχήματος αποτελούμενο από αρκετές σκελίδες (8 έως 12 εξωτερικώς ορατές σκελίδες). Οι βολβοί παρουσιάζονται ακέραιοι, συμπαγείς, με ελαφρές ραβδώσεις, χωρίς υπερβάλλοντα αριθμό μικρών σκελίδων (surgousses) και με τουλάχιστον έναν εξωτερικό μανδύα. Οι σκελίδες είναι σφιχτά ενωμένες.

Οι ρίζες κόβονται ομοιόμορφα, χωρίς να τραυματίζεται ή να αποκαλύπτεται η ριζική επιφάνεια.

Το «Ail rose de Lautrec»:

— μπορεί να διατίθεται χωρίς μία ή δύο στρώσεις του μανδύα, έτσι ώστε να αποκαλύπτεται μια καθαρή στρώση, με τις υπόλοιπες στρώσεις να παραμένουν ανέπαφες προκειμένου να προστατεύουν τον βολβό από τα χτυπήματα·

— μπορεί να αποφλοιώνεται έτσι ώστε να απομένουν μία ή δύο στρώσεις του μανδύα και να αποκαλύπτεται το ρόδινο χρώμα των σκελίδων.

Στο τέλος του βλαστικού κύκλου, αναπτύσσεται ένας ανθοφόρος μίσχος στο κέντρο, ο οποίος φέρει στείρα ταξιανθία.

Ως προς την εμφάνισή τους, οι βολβοί δεν πρέπει να παρουσιάζουν ελαττώματα (εκβλάστηση, βιοπαθογόνοι παράγοντες, χτυπήματα και εκδορές, ατέλειες αποφλοίωσης και άλλα). Ο εξωτερικός μανδύας ενδέχεται να παρουσιάζει ελαφρές ρωγμές.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η καλλιέργεια, η αποφλοίωση και η ξήρανση πραγματοποιούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το «Ail rose de Lautrec» μπορεί να πωλείται με τη μορφή παραδοσιακών πλεξίδων (γνωστών και ως manouilles) ή σε δεμάτια.

Το «Ail rose de Lautrec» συσκευάζεται εντός της γεωγραφικής περιοχής, σε πανέρια, σκαφίδια, σακίδια ή δίχτυα.

Η συσκευασία του «Ail rose de Lautrec» εντός της γεωγραφικής περιοχής είναι απαραίτητη για τη διαφύλαξη τόσο των οπτικών του χαρακτηριστικών όσο και της υγειονομικής του κατάστασης.

Το «Ail rose de Lautrec» είναι εξαιρετικά ευαίσθητο στα χτυπήματα, γεγονός που απαιτεί ιδιαίτερη προσοχή εκ μέρους των επιχειρήσεων σε όλα τα στάδια της παραγωγής και κυρίως κατά τη συσκευασία. Ο χειρισμός του σκόρδου γίνεται με προσοχή και περιορίζεται στο ελάχιστο δυνατό προκειμένου να ελαχιστοποιηθούν τα χτυπήματα και να διατηρηθεί ο εξωτερικός μανδύας των βολβών. Το «Ail rose de Lautrec» φυλάσσεται επίσης υπό ειδικές συνθήκες (αποθήκευση υπό ψύξη ή με προστασία από τον ήλιο και τις δυσμενείς καιρικές συνθήκες) προκειμένου να διατηρηθεί η καλή υγειονομική κατάσταση του προϊόντος.

Επιπλέον, η συσκευασία βασίζεται στην τεχνογνωσία των τοπικών επιχειρήσεων, η οποία συμβάλλει επίσης στη δημιουργία και τη διατήρηση των χαρακτηριστικών του «Ail rose de Lautrec», ως εξής:

— με τη διαλογή και τη σχολαστική επιλογή των βολβών, οι οποίες καθιστούν δυνατή την ομοιόμορφη παρουσίαση του προϊόντος σε επίπεδο χρώματος, μεγέθους και σχήματος. Οι προδιαγραφές προϊόντος καθορίζουν τα επιτρεπόμενα μεγέθη και βάρη για κάθε επιτρεπόμενο είδος συσκευασίας ενώ, για ορισμένα είδη συσκευασίας, καθορίζουν και τις μέγιστες διαφορές μεγέθους και το χρώμα των μέσων πρόσδεσης και των διχτυών·

— με την τοποθέτηση των βολβών στη συσκευασία κατά τρόπο ώστε να ανθίστανται στον χειρισμό και να αποτρέπονται τα χτυπήματα μεταξύ τους κατά τη διάθεσή τους στην αγορά. Αυτό επιτυγχάνεται μαζεύοντας τις κορυφές των πλεξίδων και των δεματίων έτσι ώστε να δημιουργηθεί ένα άκαμπτο σύνολο (μέθοδος η οποία διασφαλίζει ότι τα σακίδια, τα δίχτυα και τα σκαφίδια σφραγίζονται όσο το δυνατόν πιο κοντά στους βολβούς) και συσκευάζοντας τους βολβούς σε πανέρια με τέτοιον τρόπο ώστε να μην υπάρχει κενό μεταξύ τους.

Οι πλεξίδες, τα δεμάτια, τα σακίδια και τα πανέρια των 5 kg προετοιμάζονται στις εκμεταλλεύσεις με βάση την εμπειρογνωσία των παραγωγών. Η πλεξίδα, ή αλλιώς manouille, είναι ο παραδοσιακός τρόπος προετοιμασίας του «Ail rose de Lautrec» ώστε να διατεθεί προς πώληση και είναι πολύ χαρακτηριστικός της εν λόγω γεωγραφικής περιοχής.

Η συσκευασία εντός της γεωγραφικής περιοχής διευκολύνει επίσης την ιχνηλασιμότητα και τον έλεγχο των προϊόντων.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η ετικέτα πρέπει να φέρει τα εξής:

— τον μοναδικό αριθμό συσκευασίας·

— το όνομα/την επωνυμία ή τον κωδικό ταυτοποίησης του συσκευαστή ή του παραγωγού.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει τις ακόλουθες κοινότητες του νομού 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. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή βασίζεται στη φήμη του προϊόντος και στην ποιότητά του, η οποία με τη σειρά της είναι αποτέλεσμα των φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων που χαρακτηρίζουν τη γεωγραφική περιοχή.

Η περιοχή παραγωγής του «Ail rose de Lautrec» βρίσκεται στον νομό Tarn και εκτείνεται γύρω από την κοινότητα Lautrec. Τα εδάφη της περιοχής είναι κυρίως αργιλο-ασβεστολιθικά, χωρίς μεγάλες πέτρες. Έχουν δε καλή φυσική αποστράγγιση. Στην περιοχή επικρατεί υπομεσογειακό κλίμα. Ο (νοτιοανατολικός) άνεμος Autan πνέει πολύ συχνά στην περιοχή. Δημιουργεί ήπιες θερμοκρασίες και περιορίζει τις βροχοπτώσεις.

Η φύτευση του «Ail rose de Lautrec» ξεκινά στο τέλος Νοεμβρίου. Το φυτό παρουσιάζει την εξής ιδιαιτερότητα: έχει άκαμπτο ανθοφόρο μίσχο. Οι παραγωγοί αφαιρούν τον ανθοφόρο μίσχο (διαδικασία γνωστή ως despoulinage) προκειμένου να βελτιστοποιηθεί η ανάπτυξη του βολβού. Η συγκομιδή πραγματοποιείται όταν το φυτό ωριμάσει και, στη συνέχεια, τα σκόρδα μπορούν να κρεμαστούν προκειμένου να αποξηρανθούν σε ράβδους σύμφωνα με τον παραδοσιακό τρόπο ή να αποξηρανθούν με δυναμικό αερισμό.

Το «Ail rose de Lautrec» είναι ένα εναλλακτικό αποξηραμένο σκόρδο με μακρά περίοδο φυτικής νάρκης. Χαρακτηρίζεται κυρίως από τη ρόδινη μεμβράνη των σκελίδων του, οι οποίες διακρίνονται μέσα από τις δύο τελευταίες στρώσεις του μανδύα του βολβού.

Οι βολβοί έχουν ομοιόμορφο σχήμα, χωρίς υπερβάλλοντα αριθμό μικρών σκελίδων (surgousses), και το μέγεθός τους είναι τουλάχιστον 40 mm. Στο κέντρο του βολβού υπάρχει ανθοφόρος μίσχος. Η ιδιαιτερότητα αυτή αποτελεί τη βάση για την παραδοσιακή παρουσίαση του «Ail rose de Lautrec» με τη μορφή πλεξίδας ή αλλιώς manouille.

Το προϊόν έχει καλή διάρκεια ζωής, γεγονός που καθιστά δυνατή την πώλησή του από τον Ιούλιο έως τον Μάιο (του έτους που έπεται της συγκομιδής).

Τα φυσικά χαρακτηριστικά της περιοχής, σε συνδυασμό με την εμπειρογνωσία των παραγωγών και των εγκαταστάσεων συσκευασίας, έχουν ως αποτέλεσμα ένα τελικό προϊόν με ποιότητα αναγνωρισμένη από τους καταναλωτές, γεγονός που συμβάλλει στην εδραίωση της φήμης του «Ail rose de Lautrec».

Το «Ail rose de Lautrec» χαρακτηρίζεται κυρίως από το χρώμα του, το οποίο οφείλεται στη χρήση ποικιλιών προερχόμενων από τοπικούς πληθυσμούς που αναπτύσσουν σκελίδες με ρόδινη μεμβράνη, καθώς και στη συγκομιδή που πραγματοποιείται όταν το φυτό ωριμάσει και στη διασφάλιση των κατάλληλων συνθηκών ξήρανσης. Το ρόδινο χρώμα εμφανίζεται μόνο στο φυσιολογικό στάδιο που συμπίπτει με τη βέλτιστη ωρίμαση του βολβού· σε περίπτωση πρώιμης συγκομιδής το φυτό δεν θα έχει τη δυνατότητα να αναπτύξει αυτό το χαρακτηριστικό, το οποίο εντείνεται καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας ξήρανσης. Ως εκ τούτου, η εμπειρογνωσία των παραγωγών διαδραματίζει σημαντικό ρόλο ιδίως όσον αφορά την επιλογή της ημερομηνίας συγκομιδής και τη σχολαστική παρατήρηση της φυσιολογικής ανάπτυξης του φυτού.

Τα αργιλο-ασβεστολιθικά εδάφη της γεωγραφικής περιοχής είναι ιδανικά για την καλλιέργεια του «Ail rose de Lautrec». Επίσης, η απουσία μεγάλων πετρών καθιστά δυνατή την ανάπτυξη των βολβών σε κανονικό και ομοιόμορφο σχήμα. Η καλή διάρθρωση των εδαφών συμβάλλει στη βαθιά ριζοφυΐα του φυτού και στην πρόσβασή του σε επαρκή τροφοδότηση σε νερό και μέταλλα. Τα εδαφολογικά χαρακτηριστικά περιορίζουν την πλεονάζουσα ποσότητα νερού, η οποία δεν είναι επωφελής για την καλλιέργεια και ευνοεί τις επιθέσεις από ορισμένους βιοπαθογόνους παράγοντες.

Το κλίμα που επικρατεί στην περιοχή καθιστά δυνατή επίσης την κάλυψη των καλλιεργητικών αναγκών ως εξής:

— το φθινόπωρο είναι σχετικά ξηρό, πράγμα που σημαίνει ότι το έδαφος μπορεί να προετοιμαστεί όσο το δυνατόν καλύτερα, με αποτέλεσμα να περιορίζονται οι κίνδυνοι που συνδέονται με ορισμένες ασθένειες ή προβλήματα φυσιολογίας·

— οι χειμώνες είναι ήπιοι, με αποτέλεσμα να διακόπτεται η φυτική νάρκη και να καλύπτονται οι ανάγκες του φυτού για ψυχρές θερμοκρασίες, χωρίς να προκαλείται βλάβη από τον παγετό·

— προς το τέλος του χειμώνα, το έδαφος θερμαίνεται και σημειώνονται ξανά σημαντικές βροχοπτώσεις, πράγμα που ευνοεί το φυτό ώστε να περάσει στο στάδιο της ενεργού ανάπτυξής του και να καλύψει τις ανάγκες του·

— στις αρχές του καλοκαιριού επικρατούν ηπιότερες καιρικές συνθήκες που συνοδεύονται από τον θερμό, ξηρό άνεμο Autan, ευνοώντας τη συγκομιδή όταν το φυτό έχει ωριμάσει καθώς και την ξήρανση για τον περιορισμό των επιθέσεων από βιοπαθογόνους παράγοντες.

Αυτές οι κλιματικές συνθήκες συμβάλλουν στην παραγωγή μεγάλων και κανονικών βολβών χωρίς surgousses, οι οποίοι είναι συμπαγείς και δεν παρουσιάζουν ελαττώματα στην εμφάνιση ή την ανάπτυξη.

Η καλή υγειονομική κατάσταση του «Ail rose de Lautrec» οφείλεται επίσης στην ανάπτυξη των καλλιεργητικών πρακτικών που εφαρμόζουν οι παραγωγοί της γεωγραφικής περιοχής για τη μείωση της εξάπλωσης ασθενειών: αμειψισπορά και απαγόρευση ορισμένων προηγούμενων καλλιεργειών, διαχείριση των ημερομηνιών φύτευσης και εφαρμογή κατάλληλων λιπασμάτων.

Το προϊόν «Ail rose de Lautrec» έχει καλή διάρκεια ζωής χάρη στη χρήση συγκεκριμένων ποικιλιών με μακρά περίοδο φυτικής νάρκης (όψιμη βλάστηση) αλλά και στην εμπειρογνωσία των επιχειρήσεων όσον αφορά τον περιορισμό των χτυπημάτων στα διάφορα στάδια χειρισμού του προϊόντος (συγκομιδή, διαλογή/ταξινόμηση κατά μέγεθος και συσκευασία).

Η ξήρανση αποτελεί επίσης σημαντικό στάδιο, το οποίο διασφαλίζει τη διατήρηση του προϊόντος καθ' όλη τη διάρκεια της περιόδου εμπορίας και παρέχει τη δυνατότητα στο σκόρδο να αναπτύξει το ρόδινο χρώμα του. Η ελάχιστη περίοδος ξήρανσης και το κατάλληλο περιβάλλον παρέχουν τη δυνατότητα στο προϊόν που συγκομίζεται να χάσει τουλάχιστον το 25 % της μάζας του σε υγρασία.

Η εμπειρογνωσία των παραγωγών όσον αφορά τη χειρωνακτική αποφλοίωση των βολβών προσδίδει στο προϊόν καθαρή όψη και καθιστά δυνατή την εμφάνιση του ρόδινου χρώματος των σκελίδων όταν οι βολβοί αποφλοιωθούν έτσι ώστε να απομείνει η τελευταία στρώση του μανδύα. Για να εκτελέσει αυτήν την πολύ σχολαστική εργασία, ο εκάστοτε παραγωγός απαιτείται να έχει τελειοποιήσει την τεχνική του έτσι ώστε να μη βλάπτει τον βολβό, να διατηρεί έναν ακέραιο εξωτερικό μανδύα χωρίς σχισμές και να κόβει ομοιόμορφα τις ρίζες, διατηρώντας παράλληλα τη ριζική επιφάνεια.

Σε αυτό το στάδιο, ο παραγωγός πρέπει επίσης να περιορίσει τα χτυπήματα, τους τραυματισμούς ή τις τριβές, στα οποία το «Ail rose de Lautrec» παρουσιάζει εξαιρετική ευαισθησία, προκειμένου να μειωθούν, κυρίως, τα σημεία εισόδου για ορισμένους βιοπαθογόνους παράγοντες.

Η χρήση ποικιλιών με άκαμπτο ανθοφόρο μίσχο καθιστά δυνατή την παραδοσιακή παρουσίαση του προϊόντος με τη μορφή πλεξίδων ή αλλιώς manouilles. Αυτό το είδος συσκευασίας πραγματοποιείται στην εκμετάλλευση και είναι αυτό που έχει χαρίσει στο «Ail rose de Lautrec» τη φήμη του, καθώς απαιτεί εμπειρογνωσία την οποία διαθέτουν μόνο οι παραγωγοί.

Σε όλα τα χειρωνακτικά στάδια της συσκευασίας διασφαλίζεται το σφιχτό μάζεμα των βολβών έτσι ώστε να αποφεύγονται τα μεταξύ τους χτυπήματα κατά τη διάθεσή τους στην αγορά. Οι παραγωγοί διασφαλίζουν επίσης ότι η παρουσίαση του προϊόντος είναι οπτικά ομοιόμορφη σε επίπεδο μεγέθους, σχήματος και χρώματος, καθώς οι βολβοί υποβάλλονται σε αυστηρή επιλογή.

Στις αρχές της δεκαετίας του 1970, το Syndicat de l'Ail Rose de Lautrec θέσπισε την ετήσια γιορτή «Ail rose de Lautrec» για τον εορτασμό της έναρξης της περιόδου εμπορίας. Οι εορταστικές εκδηλώσεις πάντοτε περιλαμβάνουν διαγωνισμό για την πιο όμορφη manouille. Αυτή η παραδοσιακή γιορτή έχει καταστεί κορυφαίο γεγονός στον νομό Tarn, προσελκύοντας κάθε χρόνο περισσότερους από 10 000 επισκέπτες.

Πριν από περίπου μία δεκαετία, το χωριό Lautrec έλαβε τη διάκριση «Site remarquable du goût» (Τόπος εξαιρετικών γεύσεων) χάρη στη φήμη του τοπικού σκόρδου.

Η φήμη αυτή αποτυπώνεται τακτικά στον Τύπο. Τον Αύγουστο του 1993, η εφημερίδα Tarn infos χαρακτήρισε το «Ail rose de Lautrec» ως «το κόσμημα της τοπικής οικονομίας». Στο τεύχος Μαΐου/Ιουνίου του 2008, το περιοδικό La vie du jardin ανέφερε «το περίφημο "Ail rose de Lautrec" που είναι γνωστό για τη γεύση, την αρωματική λεπτότητα και τη μακρά διάρκεια ζωής του», ενώ το περιοδικό Magnetic news πρόβαλε το «Ail rose de Lautrec» στη στήλη «L'épicerie de Rungis» (Μαναβική του Rungis), όπου το προϊόν περιγράφηκε ως «το πιο εκλεπτυσμένο σκόρδο», «το αγαπημένο των καλοφαγάδων» και «το περιζήτητο προϊόν κορυφαίων σεφ, το οποίο απολαμβάνει κανείς σε εκλεκτά εστιατόρια».

Το προϊόν «Ail rose de Lautrec» χρησιμοποιείται πολύ συχνά σε τοπικές κουζίνες αλλά και σε κουζίνες κορυφαίων σεφ. Το 2011 ο βραβευμένος με αστέρι Michelin σεφ Gilles Goujon δήλωσε σε συνέντευξή του για το περιοδικό Magnetic news ότι θεωρεί ότι το «Ail rose de Lautrec» είναι «το μοναδικό σκόρδο που αξίζει μια θέση στην υψηλή γαστρονομία». Στο άρθρο που δημοσιεύθηκε στον ιστότοπο Nutrissime.com τον Οκτώβριο του 2011, ο βραβευμένος με αστέρι Michelin σεφ Alain Ducasse επίσης ανέδειξε το «Ail rose de Lautrec», αναφέροντας: «Χρησιμοποιώ το "Ail rose de Lautrec" στη μαγειρική μου εδώ και πολύ καιρό· κατά τη γνώμη μου, δεν υπάρχει άλλο σκόρδο τόσο καλής ποιότητας». Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Ail rose de Lautrec» αντικατοπτρίζονται στην αγορά με την υψηλότερη οικονομική αξία που έχει το συγκεκριμένο προϊόν σε σύγκριση με άλλα σκόρδα. Έχει προστιθέμενη αξία 4 EUR ανά κιλό σε σύγκριση με το λευκό σκόρδο χωρίς γεωγραφική ένδειξη.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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