C/2025/753

31.1.2025

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2025/753)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA O DE UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

«Ail rose de Lautrec»

N.º UE: PGI-FR-0193-AM01 – 30.3.2021

DOP ( ) IGP (X)

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

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

Tel. 05 63759031

Correo electrónico: info@ailrosedelautrec.com

El «Syndicat de Défense du Label Rouge Ail rose et de l'IGP Ail rose de Lautrec», sindicato profesional regulado por el Código del Trabajo, está compuesto por productores-envasadores y talleres de envasado de ajo (unos 160 operadores). Posee un interés legítimo para presentar la solicitud.

2. Estado miembro o tercer país

Francia

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por las modificaciones

- ☐ Nombre del producto
- ☒ Descripción del producto
- ☒ Zona geográfica
- ☒ Prueba de origen
- ☒ Método de producción
- ☒ Vínculo
- ☒ Etiquetado
- ☒ Otros: actualización de los datos de contacto de la agrupación solicitante, tipo de producto, estructuras de control, requisitos nacionales, supresión de resúmenes y mapas.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012, DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj.

4. **Tipo de modificación**

☐ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor

☒ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

5. **Modificaciones**

5.1. *Modificaciones que no afectan a elementos esenciales*

— Apartado «Descripción del producto»

Se han añadido elementos descriptivos para caracterizar mejor el producto, precisando que se trata de un ajo «alternativo», término más adecuado que «primavera» para describir un ajo con fuerte latencia. Se han añadido principalmente indicaciones sobre el calibre, la forma del bulbo, el número de dientes, la presentación de la base radicular y la presentación del bulbo. Se añade una descripción de los defectos de aspecto para completar los requisitos de presentación del bulbo.

En el pliego de condiciones se añaden normas sobre tolerancia (porcentajes) para las desviaciones relativas a defectos de aspecto y calibres. Estas indicaciones permiten completar la caracterización del producto y las normas de clasificación y calibrado descritas en el apartado «Método de obtención». Los valores porcentuales de las normas de tolerancia establecidas en el pliego de condiciones corresponden a los valores de la norma CEPE-ONU FFV-18 para la categoría Extra.

Por último, en este apartado se añade una frase relativa a los modos de presentación del «Ail rose de Lautrec», que se describen detalladamente en el apartado «Método de obtención» del pliego de condiciones y en el punto 3.5 del documento único.

— Apartado «Zona geográfica»

Se modifica el apartado «Zona geográfica» del «Ail rose de Lautrec» en el pliego de condiciones y se añade al documento único. Estas modificaciones no afectan al perímetro de la zona geográfica, que permanece inalterada.

La presentación de los municipios por cantón se sustituye por una lista de municipios de la zona geográfica, todos ellos situados en el departamento de Tarn.

En el pliego de condiciones se añade la siguiente redacción a la parte relativa a la delimitación de la zona geográfica:

«Las operaciones de cultivo, secado, almacenamiento y envasado se sitúan en la zona geográfica delimitada».

La limitación del envasado a la zona geográfica del «Ail rose de Lautrec» se introduce en el pliego de condiciones, práctica que los operadores ya están aplicando.

También se completa el documento único. Se añaden las frases siguientes:

— En el punto 3.4: «*Las operaciones de cultivo, pelado y secado se sitúan en la zona geográfica*».

— En el punto 3.5: «*El* "Ail rose de Lautrec" *se envasa dentro de la zona geográfica en bandejas, tarrinas, sacos o redes*».

Al suprimirse los anexos del pliego de condiciones, se suprime también la frase siguiente:

«La zona geográfica está representada en el mapa adjunto en el que también están situadas las empresas».

Se elimina del pliego de condiciones la frase que indica la distribución de los productores en la zona, ya que los elementos contextuales expuestos no son útiles para la comprensión.

— Apartado «Prueba de origen»

Este apartado, correspondiente al título «Trazabilidad del producto» del pliego de condiciones vigente, ha sido reescrito en forma de cuadro y completado en el pliego de condiciones en el apartado 4. Así, el cuadro describe los documentos establecidos para permitir el seguimiento y el control del producto con indicación geográfica protegida, por fase de producción, para el conjunto de los agentes económicos y para una campaña determinada.

La disposición «*Identificación de los operadores: Todo operador que desee intervenir en la totalidad o en parte en la producción del* "Ail rose de Lautrec" *deberá identificarse en la agrupación a efectos de su habilitación*». se añade en la introducción del punto 4 del pliego de condiciones relativo a «Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica» para cumplir los requisitos reglamentarios nacionales.

En el cuadro, se han tomado del texto original registrado las siguientes obligaciones de información: declaración de rotación en la fase de cultivo y contabilidad del producto en la fase de envasado y comercialización en la planta de envasado.

Se añade la obligación de que el productor mantenga la «ficha de seguimiento de cultivo», que registra el conjunto de las operaciones de cultivo realizadas en una parcela (fertilización, desmotado, fecha de recolección y verificación de la madurez).

El «registro de fabricación», previsto en el punto 2 del apartado «Trazabilidad del producto» del pliego de condiciones vigente, se integra ahora en el «registro de comercialización», se añade una «ficha de seguimiento en cámara frigorífica» y una «ficha de registro de pérdida de peso», que permite el seguimiento de la trazabilidad del ajo, desde su producción hasta su comercialización.

Estas obligaciones se completan, para los talleres de envasado, con «albaranes», una «ficha de identificación de palés», una «contabilidad de existencias y etiquetas», «albaranes de entrega o factura» y una «ficha de existencias de envases», que garantizan el mantenimiento de la trazabilidad del ajo hasta su comercialización.

El diagrama de flujo se ha trasladado al apartado «Método de obtención» del punto 5.1 del pliego de condiciones.

— Apartado «Método de producción»

Subapartado 5.1 «Diagrama de obtención»

El diagrama del pliego de condiciones se traslada desde el párrafo inicial «trazabilidad» y se modifica.

Las fases de producción del pliego de condiciones se describen y se ajustan a las distintas modificaciones del apartado «Método de obtención». Se suprimen las fases posteriores al envasado, ya que no forman parte de las obligaciones del pliego de condiciones de la IGP, sino que solo se aplican al pliego de condiciones del «Label Rouge» «Ail rose» LA n.º 02/66 homologado en Francia.

Los documentos de trazabilidad (declaración, registro y contabilidad material) figuran en el cuadro del apartado 4 «Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica».

Subapartado 5.2 «Elección de las variedades»

Dado que la variedad se considera una característica esencial de la IGP «*Ail rose de Lautrec*», y de acuerdo con las recomendaciones de la Comisión Europea, se introduce una lista exhaustiva de variedades en el pliego de condiciones y en el Documento Único.

Subapartado 5.3 «Elección de las semillas»

Se modifica la redacción de este apartado con el fin, en particular, de introducir un porcentaje mínimo de semillas certificadas del 20 %. La utilización de semillas certificadas permite principalmente evitar grandes pérdidas en la cosecha, pues la certificación garantiza la capacidad germinativa y el estado sanitario de la semilla. Este porcentaje corresponde a las prácticas actuales y a la capacidad real de abastecimiento de las variedades autorizadas.

Se elimina la posibilidad de utilizar semillas tratadas mediante termoterapia, pues esta práctica ya es sistemática en las semillas certificadas y no se aplica a las semillas no certificadas.

La posibilidad de recurrir a las semillas denominadas «cultivadoras» (indicada como *«procedentes de semillas certificadas»* en el pliego de condiciones vigente) se reformula, pero se mantiene para garantizar el suministro de semillas a pesar de los imprevistos (en particular los meteorológicos), ya que el ODG sufrió en el pasado problemas de abastecimiento de semillas certificadas. Esta posibilidad se limita únicamente a las variedades autorizadas para la IGP *«Ail rose de Lautrec»* y, por tanto, no afecta a la calidad del producto. Esta disposición se completa para garantizar el mantenimiento de la calidad de las semillas cultivadoras: con excepción de la variedad rosa de Lautrec, producida exclusivamente en las explotaciones, las semillas cultivadoras deben proceder de semillas certificadas en el año n-1.

Apartado «Malas hierbas» y «Enfermedades» del pliego de condiciones vigente

Estos apartados se eliminan del pliego de condiciones por tratarse de consejos y buenas prácticas de cultivo.

Subapartado 5.4 «Elección de la parcela»

La redacción del tipo de suelo en el que se cultivan los ajos se modifica en el pliego de condiciones.

La frase: *«Terreno: arcillo-calcáreo»* se sustituye por: *«El* "Ail rose de Lautrec" *se produce en suelos arcillosos-calcáreos»*.

Los suelos utilizados para sembrarlo siguen siendo los de tipo arcilloso-calcáreo.

Subapartado 5.5 «Rotación de cultivos»

La siguiente disposición se incorpora al pliego de condiciones: *«Las parcelas no han sido sembradas con ajo durante 3 años consecutivos»*.

La adición de esta obligación permite limitar los riesgos sanitarios (evitar la contaminación por determinadas enfermedades) de las parcelas.

Subapartado 5.6 «Plantación»

La fecha de inicio de la plantación se adelanta en 10 días (20 de noviembre en lugar del 1 de diciembre) y se suprime la fecha de finalización de la plantación. Se opta por prolongar el período de plantación para favorecer unas buenas condiciones de plantación (climatología, estado del suelo), garantizando así una buena implantación, un buen arraigo y, posteriormente, un buen desarrollo de las plantas. Una plantación en buenas condiciones limita los ataques de plagas, en particular el *penicillium*, que puede afectar gravemente la germinación y perjudicar el desarrollo de las plantas. Un período de plantación demasiado limitado obliga al productor a plantar aunque las condiciones sean desfavorables.

Una plantación demasiado precoz podría conducir a una reanudación prematura de la germinación y a una sensibilidad excesiva de las semillas al hielo invernal. Por ello se mantiene una fecha de inicio de la plantación.

Subapartado 5.7 «Esparcimiento»

Se introduce una restricción de esparcimiento de lodos de instalaciones de tratamiento. Esta prohibición se añade para evitar, principalmente, el riesgo de contaminación por metales pesados de las parcelas destinadas a la producción de ajo y así prevenir la contaminación del producto, ya que el ajo capta naturalmente estos metales.

Subapartado 5.8 «Fertilización»

Se modifica el siguiente párrafo del pliego de condiciones para aclarar su comprensión.

Se opta por indicar claramente las dosis de fertilizantes autorizadas en lugar de las proporciones.

Se añade la obligación de fraccionar el nitrógeno con el fin de preservar la planta de un exceso de nitrógeno, lo que podría perjudicar el desarrollo del bulbo al provocar un «sobrepeso» y su rotura.

Se suprime la indicación *«en terreno muy empinado»*, ya que se trata de un consejo y de buenas prácticas relacionadas con los conocimientos de los productores.

Subapartado 5.9 «Corte del tallo florífero»

La frase se completa con el término *«vara»*, que también designa el tallo florífero, y con el término tradicional «desmochado» utilizado para designar su corte, así como por la fase fisiológica en la que debe procederse a esta fase *«antes de la cosecha»*.

Subapartado 5.10 «Recolección»

Se suprimen las fechas de recolección, ya que no permiten enmarcar la cosecha de la forma más justa posible.

Las fechas de cosecha, que varían en función de los años, se sustituyen por dos métodos de identificación de la fase fisiológica de madurez del ajo que permiten apreciar y activar la recolección en el mejor momento posible y garantizar así una madurez óptima del ajo cosechado:

«— cálculo de la relación entre el peso de los bulbos y el peso de las hojas superior a 1,8 (tallos sin hojas a unos 2 cm y raíces limpias de tierra),

— apreciación visual, presencia de un máximo de 4 hojas verdes en el pie».

Subapartado 5.11 «Modos de secado»

Se reformula el apartado para detallar los modos de aireación autorizados: *«natural»* o *«ventilación dinámica»*, correspondientes a los modos de secado actuales en la zona geográfica.

Se añade la obligación de pérdida de peso del producto por desecación para garantizar un secado mínimo y garantizar así una buena calidad sanitaria y de conservación de los bulbos.

Subapartado 5.12 «Modalidad de almacenamiento antes de la primera comercialización»

Se mantiene la posibilidad de conservación al aire libre.

Se suprimen las condiciones de almacenamiento a una temperatura de 15.°C ± 2 y una higrometría del 80 % HR ± 15. Este método utilizado en el registro de la IGP ha resultado ser inadecuado, ya que tuvo un impacto muy negativo en la conservación del ajo y los productores observaron un deterioro de la calidad sanitaria del producto. De hecho, también se suprime la obligación de almacenar el ajo en estas condiciones para su comercialización después de diciembre.

Se añade la posibilidad de almacenamiento en cámaras frigoríficas, ya que ello presenta condiciones favorables para la conservación del ajo. El frío permite bloquear la germinación de los bulbos y preservar su calidad sanitaria, evitando el agotamiento de las reservas o la propagación de podredumbre a todo el bulbo. Esto se autoriza en el pliego de condiciones del Label Rouge «Ail rose» LA n.º 02/66, homologado en Francia, y cuyos operadores son los mismos que la IGP *«Ail rose de Lautrec»*. Por consiguiente, este método de conservación del ajo ya es muy utilizado por las plantas de envasado de la zona geográfica y por los productores, que se han ido equipando progresivamente de cámaras frigoríficas.

Subapartado 5.13 «Pelado»

Los apartados relativos a la fase de pelado estaban separados en el pliego de condiciones en función de los tipos de envasado. Estos elementos se recogen ahora en un mismo apartado y se completan con nuevas disposiciones. Estas adiciones permiten aclarar las prácticas actuales en materia de pelado.

Los elementos de presentación de la base radicular son comunes a todos los tipos de envasado. Se suprime la obligación de utilizar un *«cuchillo o tijera de podar»*. La elección de la herramienta se deja al operador, ya que esta obligación no afecta a la calidad del producto final.

La disposición relativa a la calidad del desenraizado se completa con la disposición *«sin descubrir la base radicular»* para garantizar un bulbo con una base radicular limpia, sin lesiones, lo que permite evitar cualquier posible problema de conservación y desarrollo de mohos.

Se añaden los envasados en tarrina y bandeja. Estos tipos de envasado se asocian al modo de comercialización a granel del ajo (venta por unidad) y permiten garantizar una buena conservación, reduciendo los choques entre bulbos y facilitando su manipulación. Son ampliamente utilizados por las plantas de envasado y por los productores para el envasado del ajo.

La obligación de retirar el tallo del ajo a un máximo de 3 centímetros del bulbo se reduce a 2 centímetros. El ajo recortado para obtener un tallo más corto permite una manipulación más fácil durante el envasado e introducir más ajos en los distintos tipos de envases, lo que reduce los choques entre bulbos y mejora su conservación.

Se ha añadido la mención *«a mano»* para el pelado del ajo. Esta fase se ha realizado siempre a mano, lo que permite una manipulación más minuciosa de los bulbos. Se opta por añadirla en el pliego de condiciones para hacerla obligatoria.

El método de pelado del ajo se detalla según el tipo de envase:

— o bien el ajo se pela dejando una o 2 capas para que sea visible el color rosa de los dientes,

— o bien se pela retirando una o 2 capas para dejar aparecer una capa limpia, ya que las capas restantes permiten proteger el bulbo de los choques. Este tipo de pelado es preferible en el caso de envases que pueden provocar más choques, como las redes.

Subapartado 5.14 «Selección y calibrado»

Este apartado no existía en el pliego de condiciones registrado. Se opta por añadirlo, ya que es un paso esencial para obtener un «Ail rose de Lautrec» de calidad y una presentación de bulbos que responda a las características del pliego de condiciones. La fase de selección y calibrado consiste en descartar los bulbos que no corresponden a las características de la IGP, tanto en el aspecto visual como en los defectos de aspecto y calibre.

Los distintos defectos visuales se detallan con el fin de aclarar la fase de selección y calibrado.

Subapartados 5.15 «Envasado», 5.16 «Tipos de envasado autorizados para los productores», 5.17 «Tipos de envases autorizados para los talleres de envasado»

Se introduce la limitación de envasado en la zona geográfica del *«Ail rose de Lautrec»*, justificada por la fragilidad del producto, que es sensible a posibles manipulaciones y choques. Los conocimientos adquiridos por los operadores locales garantizan la obtención de un producto acabado de calidad. La justificación de esta limitación se añade al pliego de condiciones (apartado 5.15 «Envasado») y al documento único (sección 3.5).

Se modifica el párrafo inicial del pliego de condiciones sobre el envasado para detallar mejor las diferentes disposiciones relativas al envasado. Además del párrafo introductorio, a continuación se divide en dos apartados distintos: el primero comprende los envases autorizados para los productores, mientras que el segundo enumera los envases autorizados para los talleres.

Los requisitos de envasado (peso de los envases y calibres) se detallan por tipo de envase.

Se añaden los envases en tarrina y bandeja. Estos tipos de envasado aparecieron tras el registro de la IGP y permiten garantizar una buena conservación del ajo al limitar los choques entre bulbos y permitir una buena aireación y una manipulación más fácil. Son ampliamente utilizados por las plantas de envasado y los productores para el envasado del ajo.

Se añaden los requisitos de acondicionamiento en términos de peso máximo y de calibres autorizados para la bandeja y la tarrina.

El envasado en «racimos» se detalla con los sinónimos, en francés, «*grappe*» y «*botillon*» para los productores («*botillon*» era el término francés utilizado en el texto original, correspondiente a un racimo de 0,250 kg), lo que permite detallar los requisitos para cada uno de estos envases autorizados. Para sujetar el racimo se añaden dos posibilidades: *«una goma marrón o roja o una cinta adhesiva roja»*, además del *«cordel rojo»*, así como la obligación de presentación *«de forma homogénea para el lote»*. En el caso de los racimos, se conservan los pesos permitidos, el de 5 kg se sustituye por un racimo de 4 kg (el de 5 kg es difícil de manipular y pierde rigidez; la limitación a 4 kg evita que los bulbos se entrechoquen durante las fases de envasado y después de la comercialización), se suprime el número de bulbos por racimo, se reformulan, pero se conservan 1os requisitos de calibre, y se añade una diferencia de calibre.

Todos estos requisitos son esenciales para garantizar una presentación óptima y homogénea del producto.

El apartado relativo a los envases autorizados para las plantas de envasado se completa con la posibilidad de introducir en una red el racimo con el fin de proteger los bulbos en el momento de la comercialización, así como de introducir en una red o tarrina los bulbos inicialmente envasados en bandejas para su comercialización en un envase más pequeño.

Se suprimen las referencias a las categorías de ajos, que dependían de lo establecido en el Reglamento (CEE) n.º 2288/97, que ya no está en vigor.

El apartado 3.5 del documento único se completa con los tipos de envases autorizados.

Subapartado 5.18 «Comercialización»

La siguiente frase del pliego de condiciones (apartado «Descripción del producto»):

«El período de comercialización podrá abarcar de julio a marzo» se sustituye en el «Método de obtención» por el texto siguiente:

«La fecha de inicio de la comercialización de la IGP "Ail Rose de Lautrec" es fijada por el ODG en función de la fecha media de recolección de la temporada y de los tiempos de secado necesarios. Esta fecha se comunicará al Organismo Certificador y a los productores. El final de la comercialización por parte de los agentes económicos será el 31 de mayo del año siguiente a la cosecha».

Se optó por revisar esta disposición añadiendo una fecha de apertura de la comercialización con el fin de garantizar que los productores respetaran suficientemente los tiempos de secado. La fecha de apertura de la comercialización será fijada por la agrupación, que se basará en el análisis de muestras de ajo representativas del conjunto de la zona geográfica.

La fecha máxima de comercialización se aplaza de finales de marzo a finales de mayo. Los cambios en el material de conservación, incluido el almacenamiento en cámara frigorífica, permiten una conservación más larga, sin que ello afecte al producto final.

La fecha del 31 de mayo permite garantizar que el ajo de dos campañas diferentes no se encuentre en el mercado al mismo tiempo.

— Apartado «Vínculo»

Este apartado se ha reescrito completamente para demostrar mejor el vínculo de la zona geográfica con las características específicas del *«Ail rose de Lautrec»*. También se ha modificado de acuerdo con los requisitos vigentes para la redacción de esta parte.

Este vínculo se basa en los fundamentos del nexo causal descritos inicialmente en el pliego de condiciones vigente:

Los elementos relativos al vínculo entre territorio y prácticas locales se recogen en el apartado «factores naturales y humanos».

En cuanto a la frase relativa al hecho de que el producto destaca por su color, su aptitud para la conservación y sus cualidades gustativas: los elementos relativos al color y a la posibilidad de conservación se recogen en las características específicas del producto. Se elimina el concepto de calidad gustativa, que hace referencia al antiguo pliego de condiciones de la etiqueta roja y el ODG no dispone de un análisis sensorial que permita demostrar este elemento.

Los elementos de valoración se han actualizado e incorporado al vínculo causal en el apartado relativo a las pruebas de reputación.

Se suprime el apartado relativo a las semillas cultivadas en suelos diferentes, pues este apartado ya no se ajusta a los requisitos relativos a la redacción del vínculo con el medio geográfico, y tampoco se basa en ningún estudio identificado.

Se incorpora al pliego y al documento único la frase siguiente:

«El vínculo con la zona geográfica se basa en la reputación del producto, así como en la calidad que le confieren los factores naturales y humanos característicos de la zona geográfica».

Se han completado las características de la zona geográfica (factores naturales y humanos).

Las características específicas del producto se redactan del siguiente modo:

«El “Ail rose de Lautrec” es un ajo seco, alternativo, con fuerte latencia. Se caracteriza, en primer lugar, por el color rosa de las capas de sus dientes, que aparece por transparencia a través de las 2 últimas capas del bulbo. Sus bulbos son de forma regular, sin sobrevainas y de un calibre mínimo de 40 mm. En el centro del bulbo se encuentra un tallo florífero. Esta especificidad es la causa de la presentación tradicional en racimo o manojo del “Ail rose de Lautrec”. Tiene una buena capacidad de conservación que permite ampliar el período de comercialización de julio a mayo (del año siguiente a la cosecha)».

Se añade el vínculo causal que caracteriza el vínculo del producto con su zona geográfica y se establece el vínculo entre los factores naturales y humanos y las especificidades del producto.

5.2. *Modificaciones de la redacción*

Sumario y anexos: Se suprime el sumario para responder a las instrucciones vigentes a nivel nacional destinadas a armonizar la redacción de los pliegos de condiciones.

Se eliminan todos los anexos del pliego de condiciones registrado, ya que constituyen ilustraciones no esenciales para la comprensión del pliego de condiciones.

En el apartado «Servicio competente del Estado miembro» se añaden los datos de contacto del Instituto Nacional de Origen y Calidad (INAO) como servicio competente del Estado miembro, de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

En el apartado «Agrupación solicitante» se actualizan los datos de la agrupación. Se suprime la parte descriptiva relativa a la agrupación solicitante. Se suprime de esta parte el número de adherentes y la lista de cantones o municipios, pues ya aparece en el apartado «Zona geográfica». También se suprime la lista de empresas derivadas, ya que hace referencia al Label Rouge 02-66.

Con respecto a la composición de la agrupación y su estatuto jurídico, estos últimos no se han modificado sustancialmente. La agrupación sigue reuniendo a los envasadores de ajo y los talleres de envasado.

En el apartado «Tipo de producto» se revisa la disposición para adecuarla a la nomenclatura actualmente en vigor.

En el apartado «Estructura de control» se suprimen el nombre y los datos de contacto del organismo certificador en aplicación de las instrucciones vigentes a escala nacional para armonizar la redacción del pliego de condiciones. También se suprime el plan de control en forma de cuadro en el que se indican las modalidades de inspección «técnica», «de calidad», «autocontrol» y «controles efectuados por el organismo certificador». Este apartado menciona ahora los datos de contacto de las autoridades francesas competentes en materia de control: el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (INAO) y la Dirección General de Competencia, Consumo y Represión de Fraudes (DGCCRF). El nombre y los datos de contacto del organismo de certificación pueden consultarse en el sitio web del INAO y en la base de datos de la Comisión Europea. Toda la información relativa al control de los operadores figura en el plan de control correspondiente al pliego de condiciones de la IGP «*Ail rose de Lautrec*».

Apartado sobre etiquetado

Se suprimen las referencias al Reglamento técnico n.º 02-66 (etiqueta roja):

— «Referencia a la Commission nationale des Labels

— El rectángulo de normalización

— El logotipo “Label Rouge” y su número de homologación».

Se suprimen las referencias a «*Arqualim*»; en la actualidad el control lo realiza un organismo de control bajo la autoridad del INAO.

Se suprime la obligación de fijar la fecha de envasado para los sacos y redes, y se garantiza la trazabilidad mediante la colocación de un número único en cada etiqueta.

Para los bulbos que pueden venderse por unidad, se prevé una pegatina cuyo objetivo es destacar la identidad del producto y hacerlo más reconocible para el consumidor.

El ODG distribuye todas las etiquetas y los envases numerados para comprobar el cumplimiento de los criterios de etiquetado y garantizar la contabilidad de las etiquetas.

En la rúbrica «Requisitos nacionales», en relación con la evolución legislativa y reglamentaria nacional:

— Se suprimen las referencias al Label Rouge n.º 02-66

— El apartado «Requisitos nacionales» se presenta en forma de cuadro con los principales puntos que deben controlarse y su método de evaluación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Ail rose de Lautrec»

PGI-FR-0193-AM01 – 30.3.2021

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre (de DOP o IGP)**

«Ail rose de Lautrec»

2. **Estado miembro o tercer país**

Francia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.6 «Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados»

Código de la Nomenclatura Combinada

— **0703 –** Cebollas, chalotes, ajos, puerros y demás hortalizas aliáceas, frescos o refrigerados

— **0703 20 00** - Ajos

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «*Ail rose de Lautrec*» es un ajo rosa alternativo con gran latencia, comercializado seco. Se produce a partir de las variedades *Edenrose, Goulurose, Ibérose, Jardirose* y *Rose de Lautrec*.

Presenta naturalmente una buena capacidad de conservación.

Cuando el bulbo se seca, la piel de los dientes es de color rosa.

Se caracteriza por un calibre superior o igual a 40 mm, una forma regular y redonda de su bulbo compuesto por varios dientes (de 8 a 12 visibles desde el exterior). Los bulbos se presentan enteros, firmes, ligeramente estriados, sin sobrevainas con al menos una capa exterior, y dientes apretados.

Las raíces se cortan al ras de forma rutinaria, sin lesiones y sin descubrir la base radicular.

El «*Ail rose de Lautrec*» puede:

— pelarse retirando una o 2 capas para dejar aparecer una capa limpia, ya que las restantes permiten proteger el bulbo de los choques o

— pelarse dejando una o 2 capas que permiten ver el color rosa de los dientes.

Al final del ciclo vegetativo en su centro brota un tallo floral que sostiene una flor inflorescente estéril.

Los bulbos deberán estar exentos de defectos de aspecto (excrecencia, plagas, choques y marcas de cuchillo, defectos de pelado y otros defectos). La capa exterior puede presentar ligeras fisuras.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Las operaciones de cultivo, pelado y secado se efectúan en la zona geográfica delimitada.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

El «*Ail rose de Lautrec*» puede comercializarse en forma de presentaciones tradicionales como racimos (también denominados, en francés, «*manouille*» y «*botillon*»).

El «*Ail rose de Lautrec*» se envasa dentro de la zona geográfica en bandejas, tarrinas, sacos o redes.

El envasado en la zona geográfica es indispensable para el mantenimiento de las cualidades del «*Ail rose de Lautrec*», con objeto de preservar sus cualidades visuales y de conservar su calidad sanitaria.

El «*Ail rose de Lautrec*» presenta una gran sensibilidad a los golpes, lo que requiere una vigilancia especial por parte de los operadores en todas las fases de producción, especialmente en el momento del envasado. El ajo se manipula cuidadosamente y lo menos posible para limitar los choques y preservar la capa exterior de los bulbos. También se conserva en condiciones definidas (cámara frigorífica o al abrigo del sol y de la intemperie), preservando así el buen estado sanitario del producto.

Además, el envasado se basa en los conocimientos locales de los operadores, que también contribuyen al establecimiento y a la preservación de las características del «*Ail rose de Lautrec*» mediante:

— una selección minuciosa de los bulbos, que permite una elaboración de presentaciones homogéneas en términos de color, calibre y forma. El presente pliego de condiciones define, para cada tipo de envase autorizado, los calibres y pesos autorizados y define también, para determinados envases, las diferencias máximas de calibre, el color de las sujeciones y de las redes;

— un posicionamiento de los bulbos que permita obtener envases diseñados para soportar la manipulación y evitar que los bulbos se entrechoquen durante la comercialización: sujeción de las hojas de los racimos para obtener un conjunto rígido y colocación apretada de los bulbos en los sacos, redes, tarrinas y bandejas.

Las cabezas, racimos, sacos de 5 kg y bandejas se procesan en las explotaciones, recurriendo a los conocimientos de los productores. El racimo («*manouille*») es el envasado tradicional del «*Ail rose de Lautrec*» y es muy específico de esta zona geográfica.

Además, el acondicionamiento en la zona facilita la trazabilidad y el control de los productos.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

El etiquetado incluye:

— número único de embalaje

— nombre o código de identificación del envasador o productor

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona geográfica comprende los siguientes municipios del departamento de 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. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo con la zona geográfica se basa en la reputación del producto, así como en la calidad que le confieren los factores naturales y humanos característicos de la zona geográfica.

La zona de producción del «*Ail rose de Lautrec*» está situada en el departamento de Tarn, centrado en el municipio de Lautrec. Los suelos son mayoritariamente arcillosos-calcáreos y carecen de piedras gruesas, por lo que están naturalmente bien drenados. El clima de la zona es de tipo submediterráneo. El viento de Autant (del sudeste) sopla muy frecuentemente, lo que conlleva temperaturas suaves y limita las precipitaciones.

El «*Ail rose de Lautrec*» se planta a finales de noviembre. Tiene la particularidad de tener un tallo florífero rígido. Los productores proceden a su ablación con el fin de optimizar el crecimiento del bulbo. La recolección se lleva a cabo en el momento de la maduración y el secado puede realizarse de forma tradicional en barras o mediante ventilación dinámica.

El «*Ail rose de Lautrec*» es un ajo seco, alternativo, con fuerte latencia. Se caracteriza, en primer lugar, por el color rosa de la capa de sus dientes, que aparece por transparencia a través de las 2 últimas capas del bulbo.

Sus bulbos son de forma regular, sin sobrevainas y de un calibre mínimo de 40 mm. En el centro del bulbo hay un tallo florífero. Esta especificidad originó la presentación tradicional en racimo (o «*manouille*») del «*Ail rose de Lautrec*».

Tiene una buena capacidad de conservación, que permite ampliar el período de comercialización de julio a mayo (del año siguiente a la cosecha).

Las características naturales del territorio asociadas al saber hacer de los productores y de los talleres de envasado confieren al producto acabado una calidad reconocida por los consumidores que contribuye a consolidar la reputación del «*Ail rose de Lautrec*».

En primer lugar, el «*Ail rose de Lautrec*» se caracteriza por su color. Esto se debe a la utilización de variedades procedentes de poblaciones locales que desarrollan un color rosa en la envoltura de los dientes, junto con una cosecha en fase de maduración y unas condiciones de secado adaptadas. El color rosa solo aparece en la fase fisiológica correspondiente al momento óptimo de madurez del bulbo, y una cosecha temprana no permitiría a la planta desarrollar esta característica, que se acentúa a lo largo de todo el proceso de secado. La experiencia de los productores se manifiesta en particular en la elección de la fecha de recolección y en la observación minuciosa del desarrollo fisiológico de la planta.

Los suelos arcillosos-calcáreos de la zona geográfica están especialmente bien adaptados al cultivo de este ajo porque al carecer de piedras gruesas también permiten un desarrollo regular y armonioso del bulbo. Su buena estructuración permite un arraigo profundo de la planta, así como una alimentación hídrica y mineral adecuada. Las características del suelo limitan los excesos de agua, no apreciados por este cultivo y propicios a los ataques de determinadas plagas.

El clima de la zona también permite responder a las exigencias del cultivo, gracias a:

— un otoño más bien seco, que posibilita preparar mejor el suelo y, de este modo, limitar los riesgos asociados a determinadas enfermedades o problemas fisiológicos;

— inviernos suaves que provocan la activación de la latencia y la satisfacción de la necesidad de frío del cultivo, sin causar daños derivados de heladas;

— el calentamiento del suelo y las precipitaciones significativas al final del invierno, que favorecen el crecimiento activo de la planta y la satisfacción de estas necesidades;

— unas condiciones climáticas más suaves al principio del verano, acompañadas del viento Autan cálido y seco, que propician una recolección madura y un secado que limita los ataques de plagas.

Estas condiciones climáticas favorecen la obtención de bulbos de grandes calibres y regulares, sin sobrevainas, firmes y exentos de defectos de aspecto o de desarrollo.

El buen estado sanitario del «*Ail rose de Lautrec*» se debe también a las prácticas de cultivo adoptadas por los productores de la zona geográfica para reducir la propagación de enfermedades: rotaciones de cultivos y prohibición de algunos cultivos anteriores, delimitación de las fechas de plantación y una fertilización adaptada.

El «*Ail rose de Lautrec*» presenta una buena aptitud para la conservación gracias a la utilización de variedades específicas de fuerte latencia (desarrollo tardío del germen) y los conocimientos de los operadores, que permiten limitar los choques en las distintas fases de manipulación (recolección, clasificación, calibrado y envasado).

El secado es también un paso esencial para garantizar la conservación del producto durante su período de comercialización y permite al ajo desarrollar su color rosa. Un período mínimo de secado y unas instalaciones adecuadas favorecerán una pérdida de agua de al menos el 25 % de la masa del producto cosechado.

Los conocimientos de los productores en el momento del pelado manual permiten obtener un bulbo limpio y la aparición del color rosa de los dientes por transparencia con la última piel. Este trabajo muy meticuloso exige un control del movimiento de la mano para no dañar el bulbo, conservar capas exteriores sin desgarrar y cortar las raíces a ras preservando la base radicular.

Durante esta fase, el productor también debe limitar los choques, lesiones o magulladuras, a los que el «*Ail rose de Lautrec*» es muy sensible, con el fin de reducir, en particular, las puertas de entrada de determinadas plagas.

El uso de variedades con un tallo florífero rígido permite la elaboración manual de presentaciones tradicionales en forma de racimo («*manouille*»). Este acondicionamiento, que se realiza en la explotación, ha dado una gran reputación al «*Ail rose de Lautrec*» y requiere conocimientos técnicos específicos de los productores.

El conjunto de las fases manuales necesarias para el envasado permite una colocación ajustada de los bulbos para limitar los choques que se producen en el momento de la comercialización. También garantizan que las presentaciones sean visualmente homogéneas en calibre, forma y color mediante una elección rigurosa de los bulbos.

La fiesta anual del «*Ail rose de Lautrec*» fue creada por el Syndicat de l'Ail Rose de Lautrec a principios de los años 1970, para celebrar el inicio de la comercialización. El concurso del más bello racimo («*manouille*») sigue estando en el programa. Esta fiesta tradicional se ha convertido en un acontecimiento ineludible del departamento del Tarn, y reúne cada año a más de 10 000 visitantes.

El pueblo de Lautrec también recibió el reconocimiento como «Centro destacado del sabor» hace un decenio, gracias a la reputación de su ajo.

Esta reputación se destaca regularmente en la prensa. En agosto de 1993, el periódico «TarnInfo» calificaba al «*Ail rose de Lautrec*» como florón de la economía local. En su número de mayo/junio de 2008, la revista «La vie du jardin» evocaba la notoriedad del «*Ail rose de Lautrec*», famoso por su sabor, aroma delicado y buena conservación, y la revista «Magnetic news» lo reconocía en su rúbrica «La tienda de Rungis», donde lo calificaba como el más refinado de los ajos, el favorito de los gastrónomos y aseguraba que es un ajo muy buscado por los grandes cocineros y apreciado por los mejores gastrónomos.

El *«Ail rose de Lautrec»* se utiliza muy a menudo en recetas, locales o de cocineros de renombre. En 2011, Gilles Goujon (cocinero premiado con estrellas Michelín), entrevistado en la revista «Magnetic news», consideraba al *«Ail rose de Lautrec»* como el único que merece ser utilizado en la cocina de alta gama. En un artículo de octubre de 2011 publicado en el sitio de internet «Nutrissime.com», el cocinero Alain Ducasse, premiado con estrellas Michelín, destacaba también el *«Ail rose de Lautrec»*: «Utilizo desde hace mucho tiempo el "*Ail rose de Lautrec*" en mi cocina, para mí no hay un ajo de tan buena calidad». Las especificidades del *«Ail rose de Lautrec»* se traducen en el mercado en su mayor precio en comparación con otros ajos, observándose un sobreprecio de 4 EUR por kilo en comparación con un ajo blanco sin indicación geográfica.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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