C/2025/753

31.1.2025

Tootespetsifikaadi olulise muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punktile a

(C/2025/753)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE / KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

Muudatuse heakskiitmise taotlemine kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 esimese lõiguga

„Ail rose de Lautrec“

ELi nr: PGI-FR-0193-AM01 – 30.3.2021

KPN ( ) KGT (X)

1. **Taotlejate rühm ja õigustatud huvi**

Syndicat de Défense du Label Rouge Ail rose et de l'IGP Ail rose de Lautrec (Label Rouge Ail rose'i ja KGT „Ail rose de Lautrec“ kaitse ühing)
20 rue du Mercadial
81400 Lautrec
FRANCE

Tel 05 63759031

E-post: info@ailrosedelautrec.com

Syndicat de Défense du Label Rouge Ail rose et de l'IGP Ail rose de Lautrec – kutseühing, mille tegevust reguleerib tööseadustik (*code du travail*), koosneb küüslaugu tootjatest ning selle pakendajatest ja pakendamistsehhidest (ligikaudu 160 ettevõtjat). Ühendusel on õigustatud huvi taotluse esitamiseks.

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Prantsusmaa

3. **Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab**

☐ Toote nimetus

☒ Toote kirjeldus

☒ Geograafiline piirkond

☒ Päritolutõend

☒ Tootmismeetod

☒ Seos piirkonnaga

☒ Märgistus

☒ Muu: taotlejate rühma andmete, toote liigi, kontrolliasutuste, riiklike nõuete ajakohastamine, kokkuvõtete ja kaartide kustutamine.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143 veini, piiritusjookide ja põllumajandustoodete geograafiliste tähiste ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste ja vabatahtlike kvaliteedinimetuste kohta, millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Muudatus(t)e liik**

☐ Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline

☒ Sellise registreeritud kaitstud päritolunimetuse (KPN) või kaitstud geograafilise tähise (KGT) tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline ja mille koonddokumenti (või sellega võrdväärset) ei ole avaldatud

5. **Muudatus(ed)**

5.1. *Muudatused, mis ei mõjuta olulisi elemente*

– Punkt „Toote kirjeldus“

Toote paremaks iseloomustamiseks on lisatud kirjeldavaid elemente, täpsustades, et tegemist on alternatiivse küüslauguga, kusjuures termin on sobivam kui „kevad“, et kirjeldada pika puhkeseisundiga küüslauku. Peamiselt on lisatud teavet sibula suuruse, kuju ja liitsibulate arvu ning sibula põhja ja sibula enda välimuse kohta. Lisatud on väliste puuduste kirjeldus, et täiendada nõudeid sibula välimusele.

Tootespetsifikaati on väliseid puudusi ja suurusi puudutavate kõrvalekallete osas lisatud lubatud hälbe eeskirjad (protsentides). Need andmed võimaldavad täiendada toote iseloomustust ning punktis „Tootmismeetod“ kirjeldatud sortimis- ja suuruseeskirju. Tootespetsifikaadis sätestatud lubatud hälbe eeskirjades ette nähtud protsentuaalsed väärtused vastavad ekstraklassi puhul ÜRO Euroopa Majanduskomisjoni (UNECE) standardi FFV-18 väärtustele.

Sellesse punkti on lisatud ka lause, mis käsitleb toote „Ail rose de Lautrec“ esitlemise viise, mida on seejärel üksikasjalikult kirjeldatud tootespetsifikaadi punktis „Tootmismeetod“ ja koonddokumendi punktis 3.5.

– Punkt „Geograafiline piirkond“

Toote „Ail rose de Lautrec“ geograafilist piirkonda on tootespetsifikaadis muudetud ja see lisatakse koonddokumenti. Need muudatused ei mõjuta geograafilise piirkonna ulatust.

Kommuunide nimetamine kantonite kaupa on asendatud geograafilise piirkonna kommuunidega, mis paiknevad kõik Tarni departemangus.

Tootespetsifikaadi geograafilise piirkonna määratlust käsitlevasse ossa on lisatud lause

„Viljelus-, kuivatamis-, ladustamis- ja pakendamistoimingud tehakse määratletud geograafilises piirkonnas.“

Tootespetsifikaati on lisatud piirang, mille kohaselt peab toote „Ail rose de Lautrec“ pakendamine toimuma geograafilises piirkonnas, kusjuures tegelikkuses on ettevõtjate praktika juba niisugune.

Täiendatakse ka koonddokumenti. Lisatakse järgmised laused.

— Punkti 3.4: „Kasvatamis-, koorimis- ja kuivatamistoimingud tehakse geograafilises piirkonnas.“

— Punkti 3.5: „Toodet „Ail rose de Lautrec“ pakendatakse geograafilises piirkonnas kandikutele, alustele, kottidesse või võrkudesse.“

Et tootespetsifikaadist kaotatakse lisad, jäetakse välja ka lause

„Geograafiline piirkond on kujutatud lisatud kaardil ja seal asuvad ka ettevõtted.“

Lause, mis näitab, kuidas tootjad piirkonnas jagunevad, jäetakse tootespetsifikaadist välja, sest esitatud teave konteksti kohta ei ole arusaamiseks vajalik.

– Punkt „Päritolutõend“

See osa, mis vastab kehtiva tootespetsifikaadi pealkirjale „Toote jälgitavus“, on tabeli kujul ümber vormistatud ja seda on täiendatud tootespetsifikaadi punktis 4. Seega kirjeldatakse tabelis dokumente, mis on ette nähtud kaitstud geograafilise tähisega toote järelevalveks ja kontrollimiseks tootmisetappide kaupa, kõigi ettevõtjate puhul ja konkreetsel turustusaastal.

Säte „Ettevõtjate arvelevõtmine: *iga ettevõtja, kes soovib osaleda tervikuna või osaliselt toote „Ail rose de Lautrec“ tootmises, peab laskma end rühmal arvele võtta, et saada tootmisõigus.*“ on lisatud tootespetsifikaadi punkti 4 „Tõendid selle kohta, et toode on pärit geograafilisest piirkonnast“, et täita riiklikke regulatiivseid nõudeid.

Tabelisse on algsest registreeritud tekstist üle võetud järgmised aruandluskohustused: külvikorra deklareerimine viljelusetapis ning laoarvestus pakendamis- ja turustamisetapis pakendamistsehhis.

Tootjale on lisatud kohustus pidada „viljelusseire kaarti“, millel registreeritakse kõik maatükil tehtavad viljelustoimingud (väetamine, õisikuvarte äralõikamine, saagikoristuskuupäev ja küpsuse kontrollimine).

Kehtiva tootespetsifikaadi punkti „Toote jälgitavus“ alapunktis 2 ette nähtud „tootmisregister“ on nüüd ühendatud „turustamisregistriga“, lisatud on „külmkambri seire kaart“ ja „kaalu langemise registreerimise kaart“, mis teevad võimalikuks küüslaugu jälgitavuse seire alates selle tootmisest kuni turustamiseni.

Neid kohustusi on pakendamistsehhide puhul täiendatud „tarnelehtede“, „aluste identifitseerimise kaardi“, „lao- ja etikettide arvestuse“, „saatelehtede või arve“ ning „pakendivarude kaardiga“, mis tagavad küüslaugu jälgitavuse kuni selle turustamiseni.

Toote saamise joonis on üle viidud tootespetsifikaadi punkti 5.1 punkti „Tootmismeetod“.

– Punkt „Tootmismeetod“

Punkt 5.1 „Toote saamise joonis“

Tootespetsifikaadis esitatud toote saamise joonis on algse pealkirja „Jälgitavus“ alt üle viidud ja seda on muudetud.

Tootespetsifikaadis kindlaks määratud tootmisetappe on kirjeldatud ja need on viidud kooskõlla punktis „Tootmismeetod“ tehtud muudatustega. Pakendamisjärgsed etapid on välja jäetud, sest need ei kuulu kohustuste hulka, mis tuleb KGT tootespetsifikaadis ette näha, kuid neid kohaldatakse ainult Prantsusmaa tasandil heaks kiidetud Label Rouge'i „Ail rose“ LA nr 02/66 tootespetsifikaadi puhul.

Jälgitavusdokumendid (deklaratsioon, register ja laoarvestus) on uuesti nimetud punktis 4 „Tõendid selle kohta, et toode on pärit geograafilisest piirkonnast“ esitatud tabelis.

Punkt 5.2 „Sortide valik“

Et sorti peetakse KGT „Ail rose de Lautrec“ väga oluliseks omaduseks ja et Euroopa Komisjoni on nii soovitanud, on tootespetsifikaati ja koonddokumenti lisatud sortide täielik loetelu.

Punkt 5.3 „Seemne valik“

Selle punkti sõnastust on muudetud eelkõige selleks, et kehtestada sertifitseeritud seemne minimaalseks osakaaluks 20 %. Sertifitseeritud seemne kasutamine võimaldab eelkõige vältida suuri kadusid saagikoristamisel, sest sertifitseerimine tagab seemne idanevuse ja nõuetekohase sanitaarseisundi. See osakaal vastab praegustele tavadele ja tegelikule varumisvõimele lubatud sortide puhul.

Termotöödeldud seemne kasutamise võimalus on kaotatud, sest see praktika on sertifitseeritud seemne puhul juba süstemaatiline ja seda ei kasutata sertifitseerimata seemne puhul.

Võimalus kasutada nn põllumajandusettevõtete seemet (mida kehtivas tootespetsifikaadis nimetatakse „sertifitseeritud seemnest saadud“ seemneks) on ümber sõnastatud, kuid alles jäetud, et tagada seemnevarud hoolimata ootamatustest (sh ilma heitlikkusest), sest kaitse- ja haldusasutusel on olnud minevikus probleeme sertifitseeritud seemne varumisega. See võimalus on piiratud ainult KGT „Ail rose de Lautrec“ puhul lubatud sortidega ega mõjuta seega toote kvaliteeti. Sätet on täiendatud, et tagada põllumajandusettevõtete seemne kvaliteedi säilimine: välja arvatud sort „Rose de Lautrec“ (Lautreci roosa), mida toodetakse üksnes põllumajandusettevõtetes, peab põllumajandusettevõtete seeme olema saadud aastal n-1 sertifitseeritud seemnest.

Kehtiva tootespetsifikaadi punktid „Umbrohi“ ja „Haigus“

Need punktid on tootespetsifikaadist välja jäetud, kuna need kujutavad endast nõuandeid ja õigeid viljelustavasid.

Punkt 5.4 „Maatüki valik“

Tootespetsifikaadis on muudetud selle mullatüübi sõnastust, millel küüslauku kasvatatakse.

Lause „Maapind: savi-lubjakivimuld“ asendatakse lausega „Toodet „Ail rose de Lautrec“ toodetakse savi-lubjakivimullas.“

Muld, kuhu seeme toote „Ail rose de Lautrec“ kasvatamiseks külvatakse, on endiselt savi-lubjakivimuld.

Punkt 5.5 „Rotatsioon“

Tootespetsifikaati on lisatud lause „*Maatükkidel ei ole küüslauku kasvatatud kolmel järjestikusel aastal.*“

Selle kohustuse lisamine võimaldab hoida ära sanitaarohud (vältida nakatumist teatavate haigustega) maatükkidel.

Punkt 5.6 „Istutamine“

Istutamise alguskuupäev tuuakse 10 päeva võrra varasemaks (20. novembrile 1. detsembri asemel) ja istutamise lõppkuupäev jäetakse välja. Istutusperioodi on otsustatud pikendada, et istutustingimused (ilmastikuolud, mulla seisund) oleksid head ning et tagada nõuetekohane istutus, korralik juurdumine ja seejärel taimede hea areng. Heades tingimustes istutamine piirab taimi kahjustavate bioloogiliste tegurite, eelkõige hallitusseente rünnakuid, mis võivad tugevalt mõjutada taimede tärkamist ja kahjustada nende arengut. Liiga lühike istutusperiood sunnib tootjat sibulaid istutama, eirates ebasoodsaid tingimusi.

Liiga varajane istutus võib tuua kaasa selle, et taimed hakkavad liiga vara idanema ja seeme on väga tundlik talvekülmale. Seetõttu säilitatakse istutamise alguskuupäev.

Punkt 5.7 „Sõnnikulaotamine“

Lisatud on heitveejaamadest pärineva muda laotamise piirang. See keeld on lisatud, et vältida eelkõige ohtu, et küüslaugu kasvatamiseks mõeldud maatükkidele lisandub raskemetalle, ja ennetada seega toote mürgitamist, sest küüslauk kogub neid metalle looduslikult endasse.

Punkt 5.8 „Väetamine“

Väetamise reeglite paremaks mõistmiseks on tootespetsifikaadi asjakohast lõiku muudetud.

Otsustati esitada selgemalt lubatud väetiseannused nende suhtarvude asemel.

On lisatud kohustus jagada lämmastikukogus, et kaitsta taime liiga suure annuse lämmastiku eest, mis võib kahjustada sibula arengut, tuues kaasa „liiga suure küüne“ ja selle lõhkimineku.

Välja on jäetud märge „väga kaldus maatükk“, sest tegemist on nõuande ja hea tavaga, mis on tootjatele hästi teada.

Punkt 5.9 „Õisikuvarre eemaldamine“

Lauset on täiendatud terminiga „bâton“ („kepp“), mis tähistab ka õisikuvart, ja traditsioonilise terminiga „despoulinage“ („õisikuvarre äralõikamine“), mis tähendab selle eemaldamist, samuti füsioloogilise staadiumiga, milles seda tuleb teha „enne saagikoristamist“.

Punkt 5.10 „Saagikoristus“

Saagikoristuse kuupäevad on välja jäetud, sest need ei võimalda saagikoristust kõige õigemini reguleerida. Olenevalt aastast on saagikoristuse kuupäevad erinevad.

Need on asendatud kahe meetodiga, millega tehakse kindlaks küüslaugu füsioloogiline küpsusstaadium ning mis võimaldavad hinnata, millal on parim aeg saaki koristada, ja hakata seda koristama, ning seega tagada koristatud küüslaugu optimaalse küpsusastme:

„– *sibula/lehe kaalu suhte arvutamisel saadakse suhe, mis on suurem kui 1,8 (varred eemaldatakse umbes 2 cm kauguselt ja juured puhastatakse mullast),*

– *visuaalne hindamine, kuni neli rohelist lehte sibula küljes.*“

Punkt 5.11 „Kuivatamisviisid“

Punkt on ümber sõnastatud, et täpsustada lubatud õhutamismeetodeid, milleks on kas „looduslik“ meetod või „dünaamiline ventilatsioon“ ja mis vastavad praegustele kuivatamisviisidele geograafilises piirkonnas.

Lisatud on kohustus vähendada toote kaalu vedeliku eemaldamise kaudu, et tagada toote minimaalne kuivamine ning seega sibulate hea sanitaarne kvaliteet ja säilimine.

Punkt 5.12 „Ladustamisviis enne esmakordset turustamist“

On jäetud alles ümbrusetemperatuuril säilitamise võimalus.

Ladustamistingimused temperatuuril 15 °C ± 2 ja õhuniiskus 80 % RH ± 15 on välja jäetud. See KGT registreerimisel kasutatud meetod osutus kokkuvõttes sobimatuks, sest avaldas väga negatiivset mõju küüslaugu säilimisele ja tootjad täheldasid toote sanitaarse kvaliteedi halvenemist. Kaotatud on faktiliselt ka kohustus ladustada küüslauku juba oktoobris niisugustes tingimustes, et turustada seda pärast detsembrikuud.

Lisatud on külmkambris ladustamise võimalus, sest selles on küüslaugu säilitamiseks soodsad tingimused. Külmladustamine võimaldab blokeerida sibulate idanemise ja säilitada nende sanitaarse kvaliteedi ning vältida samas varude ammendumist või mädaniku levimist kogu sibulas. See on lubatud Label Rouge'i „Ail rose“ LA nr 02/66 tootespetsifikaadis, mis on heaks kiidetud Prantsusmaa tasandil ja mille puhul on ettevõtjad samad, kes KGT „Ail rose de Lautrec“ puhul. Seda küüslaugu säilitamise meetodit kasutavad seega juba laialdaselt geograafilise piirkonna pakendamisjaamad ja tootjad, kes on järk-järgult endale külmkambrid soetanud.

Punkt 5.13 „Koorimine“

Koorimisetappi käsitlevad lõigud olid tootespetsifikaadis pakendiliikide kaupa eraldatud. See teave on nüüd koondatud ühte lõiku ja seda on täiendatud uute sätetega. Täiendused võimaldavad praeguseid koorimistavasid selgitada.

Sibula põhja välimust käsitlev teave on kõigi pakendiliikide puhul ühine. Kohustus kasutada „nuga või oksakääre“ on kaotatud. Ettevõtja võib vabalt valida tööriista, sest see kohustus ei mõjutanud valmistoote kvaliteeti.

Juurte eemaldamise kvaliteeti käsitlevat sätet on täiendatud sättega „sibula põhja paljastamata“, et tagada puhta juurestiku ja vigastusteta sibul, mis võimaldab vältida kõiki võimalikke säilitamisprobleeme ja hallituse arenemist.

Lisatud on alusele ja kandikule pakendamise viisid. Need pakendustüübid on seotud küüslaugu lahtiselt turustamise viisiga (tükikaupa müük) ning võimaldavad tagada küüslaugu nõuetekohase säilimise seeläbi, et vähendatakse sibulate üksteise vastu põrkumist ja hõlbustatakse nende käsitsemist. Pakendamisjaamad ja tootjad kasutavad neid küüslaugu pakendamisel laialdaselt.

Kohustust eemaldada küüslaugu vars maksimaalselt 3 cm kaugusel sibulast on muudetud nii, et seda kaugust on vähendatud 2 cm-le. Lühema varrejupiga turustatavat küüslauku on pakendamisel kergem käsitseda ja võimalik paigutada eri pakendiliikidesse tihedamalt, mis vähendab sibulate üksteise vastu põrkumist ja parandab nende säilivusvõimet.

Seoses küüslaugu koorimisega on lisatud sõna „käsitsi“. Seda on alati tehtud käsitsi, et sibulaid saaks käsitseda kõige hoolikamalt. On otsustatud lisada see tootespetsifikaati, et muuta see kohustuslikuks.

Küüslaugu koorimise meetodit on üksikasjalikult kirjeldatud seoses pakendamisega:

— küüslauk kooritakse kas nii, et jäetakse üks või kaks küünekoort, et tuua nähtavale liitsibulate roosa värvus,

— või nii, et võetakse ära üks või kaks küünekoort, et tuua nähtavale puhas koor, kusjuures ülejäänud küünekoored kaitsevad sibulat löökide eest. Niisugune koorimisviis on eelistatav pakendite puhul, milles sibulad võivad rohkem üksteise vastu põrkuda, näiteks võrgud.

Punkt 5.14 „Sortimine/kalibreerimine“

Seda punkti registreeritud tootespetsifikaadis ei olnud. On otsustatud see lisada, sest see on kvaliteetse toote „Ail rose de Lautrec“ ja tootespetsifikaadis kirjeldatud omadustele vastava välimusega sibulate saamisel väga oluline etapp. Sortimis-/kalibreerimisetapis eemaldatakse sibulad, mis ei vasta KGT omadustele, mis puudutab nii nende visuaalset aspekti kui ka väliseid puudusi ja suurust.

Sortimis-/kalibreerimisetapi selgitamiseks on üksikasjalikult kirjeldatud mitmesuguseid visuaalseid puudusi.

Punktid 5.15 „Pakendamine“, 5.16 „Tootjatele lubatud pakendiliigid“ ja 5.17 „Pakendamistsehhidele lubatud pakendiliigid“

On lisatud, et toote „Ail rose de Lautrec“ pakendamine on piiratud geograafilise piirkonnaga. Seda õigustab toote haprus, sest see on tundlik käsitsemise ja võimalike löökide suhtes. Kohalike ettevõtjate omandatud oskusteave tagab kvaliteetse valmistoote. Selle piirangu põhjendus on lisatud tootespetsifikaati (punkti 5.15 „Pakendamine“) ja koonddokumenti (punkti 3.5).

Tootespetsifikaadi algset pakendamist käsitlevat punkti on muudetud, et tuua üksikasjalikumalt välja pakendamist käsitlevad eri sätted. Peale sissejuhatavat lõiku on see jagatud kaheks eri lõiguks: esimene hõlmab pakendeid, mida on lubatud kasutada tootjatel, ja teises on loetletud pakendid, mida tohivad kasutada tsehhid.

Pakenditele esitatavad nõuded (pakendite kaal ja suurus) on üksikasjalikult esitatud pakendiliikide kaupa.

Lisatud on alusele ja kandikule pakendamise viisid. Need pakendamistüübid on tekkinud pärast KGT registreerimist. Need võimaldavad tagada küüslaugu hea säilimise seeläbi, et vähendatakse sibulate üksteise vastu põrkumist, õhutus on hea ja käsitsemine on kerge. Pakendamisjaamad ja tootjad kasutavad neid küüslaugu pakendamisel laialdaselt.

Kandiku ja aluse puhul on lisatud pakendamisnõuded, mis puudutavad maksimaalset kaalu ja lubatud suurusi.

Pakendamist „vanikuna“ on nimetatud „vanikuks ja kimbuks“ tootjate puhul (kimp vastas algses tekstis 0,25-kilogrammisele kobarale), mis võimaldab esitada üksikasjalikult nõuded nendest lubatud pakendamisviisidest kummagi puhul. Kimbu puhul on lisatud kaks võimalikku kinnitusvahendit – „*pruun/punane kumm või punane kleeplint*“ – lisaks „*punasele nöörile*“ ja kohustus esitleda „*partiid ühtemoodi*“. Vaniku puhul on jäetud alles lubatud kaal, viiekilogrammine vanik on asendatud neljakilogrammise vanikuga (viiekilogrammist vanikut on raske käsitseda ja see ei ole enam jäik, neljakilogrammise piirmassiga välditakse sibulate üksteise vastu põrkumist pakendamisetappides ja pärast turustamist); sibulate arv vaniku kohta on välja jäetud; suurusenõuded on ümber sõnastatud, kuid säilitatud ning on lisatud suuruse lubatud kõrvalekalle.

Kõik need nõuded on väga olulised, et tagada toote optimaalne ja ühtlane välimus.

Pakendamistsehhidele lubatud pakendamisviise käsitlevat lõiku on täiendatud võimalusega panna vanik võrku, et kaitsta sibulaid turustamisel, samuti panna esialgu kandikule pakendatud sibulad võrku või alusele väiksemas pakendis turustamise puhul.

Viited küüslaugukategooriatele on välja jäetud, sest need sõltusid standardist, mis oli sätestatud määruses (EMÜ) nr 2288/97, mis enam ei kehti.

Koonddokumendi punkti 3.5 täiendatakse lubatud pakendiliikidega.

Punkt 5.18 „Turustamine“

Tootespetsifikaadi lause (punkt „Toote kirjeldus“)

„Turustusperiood võib kesta juulist märtsini.“

asendatakse punktis „Tootmismeetod“ järgmise lisatud lõiguga:

„KGTga toote „Ail Rose de Lautrec“ turustamise alguskuupäeva määrab kaitse- ja haldusasutus kindlaks hooaja keskmise saagikoristuskuupäeva ja vajalike kuivatamisaegade põhjal. See kuupäev teatatakse sertifitseerimisasutusele ja tootjatele.

Kuupäevaks, mil ettevõtjad peavad turustamise lõpetama, on määratud saagikoristusele järgneva aasta 31. mai.“

See säte otsustati uuesti üle vaadata, mis puudutab turustamise alguskuupäeva, et tagada tootjatepoolse piisava kuivatamise aegade järgimine. Turustamise alguskuupäeva määrab kindlaks rühm, tuginedes kogu geograafilist piirkonda hõlmavate küüslaugunäidiste analüüsile.

Hiliseim turustamiskuupäev lükatakse märtsi lõpust edasi mai lõppu. Areng säilitamisvarustuse alal, eelkõige ladustamine külmkambris, teeb võimalikuks säilitamise pikema aja vältel, ilma et see valmistoodet kuidagi mõjutaks.

31. mai võimaldab tagada, et kahe turustusaasta küüslauk ei ole turul samal ajal.

– Punkt „Seos piirkonnaga“

See punkt on täielikult ümber kirjutatud, et paremini näidata seost geograafilise piirkonna ja toote „Ail rose de Lautrec“ eriomaduste vahel. Seda on muudetud kooskõlas selle osa koostamist käsitlevate kehtivate nõuetega.

Seos põhineb praeguses tootespetsifikaadis algselt kirjeldatud põhjusliku seose alustel:

territooriumi seost kohalike tavadega puudutav on üle võetud punkti „Looduslikud ja inimtegurid“.

Lause, mis puudutab asjaolu, et toode eristub oma värvuse, säilimisvõime ja maitseomanduste poolest: värvust ja säilimisvõimet puudutav on üle võetud toote eripära käsitlevasse punkti. Välja on jäetud mõiste „maitsekvaliteet“, sest see viitab Label Rouge'i märgisega toote spetsifikaadile, ning kaitse- ja haldusasutusel ei ole selle tõendamiseks organoleptilisi analüüse.

Väärtustamise tegureid on ajakohastatud ja need on lisatud maine tõendamist käsitlevas lõigus kirjeldatud põhjusliku seose alla.

Eri muldadel kasvatatud seemneid käsitlev lõik on välja jäetud, sest see lõik ei vasta enam nõuetele, mida tuleb järgida, kirjeldades seost geograafilise piirkonnaga, ega põhine ka ühelgi olemasoleval uuringul.

Tootespetsifikaati ja koonddokumenti on lisatud lause

„Seos geograafilise piirkonnaga põhineb toote mainel ja kvaliteedil, mille annavad geograafilist piirkonda iseloomustavad looduslikud ja inimtegurid.“

Geograafilise piirkonna eripära (looduslikud ja inimtegurid) on täiendatud.

Toote eriomadused on sõnastatud järgmiselt:

„Toode „Ail rose de Lautrec“ on kuiv alternatiivne pika puhkeseisundiga küüslauk.

Seda iseloomustab peamiselt liitsibulate koore roosa värvus, mis kumab läbi sibula kahe viimase koore.

Sibulad on korrapärase kujuga, nende peal ei ole küüsi ja need on vähemalt 40 mm suurused. Sibula keskel on õisikuvars. Tänu sellele eripärale esitletakse toodet „Ail rose de Lautrec“ traditsioonilisel kujul, st vanikuna, mida nimetatakse toote „Ail rose de Lautrec“ maonuille*'ks*.

Toode säilib hästi, mis teeb võimalikuks turustusperioodi juulist kuni (saagikoristusele järgneva aasta) maini.“

On lisatud põhjuslik seos, mis iseloomustab toote seost selle geograafilise piirkonnaga, ning loodud seos looduslike ja inimtegurite ja toote eripära vahel.

5.2. *Redaktsioonilised muudatused*

Kokkuvõte ja lisad Kokkuvõte on välja jäetud, et järgida riiklikul tasandil kehtivaid juhiseid, mille eesmärk on tootespetsifikaatide sõnastuse ühtlustamine.

Registreeritud tootespetsifikaadi kõik lisad on välja jäetud, sest need ei ole tootespetsifikaadi mõistmiseks hädavajalikud.

Punkti „Liikmesriigi pädev asutus“ on määruse (EL) nr 1151/2012 kohaselt lisatud Prantsusmaa riikliku päritolu- ja kvaliteediinstituudi (Institut national de la qualité et de l'origine, INAO) kui liikmesriigi pädeva asutuse kontaktandmed.

Punktis „Taotlejate rühm“ esitatud taotlejate rühma kontaktandmeid on ajakohastatud. Taotlejate rühma kirjeldav osa on välja jäetud. Liikmete arv ja kantonite või kommuunide loetelu on sellest osast välja jäetud, sest see loetelu on esitatud juba pealkirja „Geograafiline piirkond“ all. Välja on jäetud ka tootmisahela järgmisse etappi kuuluvate ettevõtjate loetelu, sest see viitab märgisele Label Rouge 02–66.

Taotlejate rühma koosseisu ja õiguslikku staatust ei ole muudetud sisuliselt. Rühm hõlmab endiselt küüslaugu tootjaid-pakendajaid ja pakendamistöökodasid.

Punktis „Toote liik“ sätestatu on uuesti läbi vaadatud, et see oleks kooskõlas praegu kehtiva nomenklatuuriga.

Punktist „Kontrolliasutus“ on riiklikul tasandil kehtivate juhiste põhjal, mille eesmärk on tootespetsifikaatide ühtlustamine, välja jäetud sertifitseerimisasutuse nimetus ja kontaktandmed. Kontrollikava tabeli kujul, mis näitab „tehnilise“ kontrolli, „kvaliteedikontrolli“, „enesekontrolli“ ja „sertifitseerimisasutuse kontrolli“ viise, on samuti välja jäetud. Selles punktis on nüüd esitatud järgmiste Prantsusmaa pädevate kontrolliasutuste kontaktandmed: riiklik päritolu- ja kvaliteediinstituut (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO) ning konkurentsi, tarbijakaitse-küsimuste ja pettusevastase võitluse peadirektoraat (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, DGCCRF). Sertifitseerimisasutuse nimetus ja kontaktandmed on esitatud INAO veebisaidil ning Euroopa Komisjoni andmebaasis. Kogu teave ettevõtjate kontrollide kohta on loetletud KGT „Ail rose de Lautrec“ tootespetsifikaadile vastavas kontrollikavas.

Märgistust käsitlevas punktis

on jäetud välja viited tehnilisele eeskirjale nr 02–66 (Label Rouge):

— „– viide riiklikule märgiste komiteele (Commission nationale des Labels)

— standardimise ristkülik

— Label Rouge'i logo ja selle heakskiitmise number“

Välja on jäetud viited „Arqualimile“, sest kontrolli tagab nüüd kontrolliasutus INAO juhtimisel.

Välja on jäetud kohustus märkida kottidele ja võrkudele kuupäev, sest jälgitavuse tagab juba kordumatu numbri märkimine igale etiketile.

Sibulate puhul, mida saab müüa tükikaupa, on ette nähtud pulgad. Nende etikettide eesmärk on näidata, mis tootega on tegemist, ja tagada see, et tarbija tunneb selle kergemini ära.

Kõik nummerdatud etiketid ja pakendid jagab välja kaitse- ja haldusasutus, et konttollida märgistamiskriteeriumide järgimist ning tagada etikettide vastavus nõuetele.

Pealkirja all „Riiklikud nõuded“ on riigisisestes seadustes ja määrustes tehtud muudatusi arvestades:

— välja jäetud viited märgisele Label Rouge nr 02–66;

— see punkt on esitatud tabeli kujul, milles on näidatud peamised kontrollitavad punktid ja nende hindamise meetod.

KOONDDOKUMENT

„Ail rose de Lautrec“

PGI-FR-0193-AM01 – 30.3.2021

KPN ( ) KGT (X)

1. **(KPN või KGT) nimetus(ed)**

„Ail rose de Lautrec“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Prantsusmaa

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

- Kombineeritud nomenklatuuri kood

— 0703 – Sibul, šalott, küüslauk, porrulauk jm laugud, värsked või jahutatud

— **0703 20 00** – küüslauk

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Toode „Ail rose de Lautrec“ on kuivalt turustatav alternatiivne pika puhkeseisundiga roosa küüslauk. Seda toodetakse sortidest „Edenrose“, „Goulurose“, „Ibérose“, „Jardirose“ ja „Rose de Lautrec“.

Sellel on looduslikult hea säilimisvõime.

Selle liitsibulate kest muutub roosaks, kui sibul on kuiv.

Tootele on iseloomulik vähemalt 40 mm suurune korrapärase ümmarguse kujuga sibul, mis koosneb mitmest liitsibulast (väljastpoolt võib näha 8–12 liitsibulat). Sibulad on täielikud, tihked, kergelt soonelised, ilma nende peal olevate küünteta, kusjuures on vähemalt üks väline koor, liitsibulad on üksteise vastu surutud.

Juured on ära lõigatud väga sibula lähedalt ilma seda vigastamata ja sibula põhja paljastamata.

Toode „Ail rose de Lautrec“ võib esineda järgmisel kujul:

— eemaldatud on üks või kaks küünekoort, et tuua nähtavale puhas koor, kusjuures ülejäänud küünekoored kaitsevad sibulat löökide eest;

— see on kooritud, jättes alles ühe või kaks küünekoort, mis toob nähtavale liitsibulate roosa värvuse.

Kasvutsükli lõpus tekib sellel küüslaugul keskele õisikuvars, mille otsas on steriilne õisik.

Sibulad peavad olema väliste puudusteta (pealekasvud, taimi kahjustavad bioloogilised tegurid, löögi- ja lõikejäljed, koorimis- ja muud defektid). Välimisel koorel võivad olla kerged vaod.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

—

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kasvatamis-, koorimis- ja kuivatamistoimingud tehakse geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Toodet „Ail rose de Lautrec“ võib turustada traditsiooniliste vanikute (*manouille*) ja kimpudena.

Toodet „Ail rose de Lautrec“ pakendatakse geograafilises piirkonnas kandikutele, alustele, kottidesse või võrkudesse.

Toote „Ail rose de Lautrec“ pakendamine geograafilises piirkonnas selle kvaliteedi kaitsmise eesmärgil on hädavajalik esiteks selle visuaalsete omaduste ja teiseks sanitaarse kvaliteedi säilitamiseks.

Toode „Ail rose de Lautrec“ on väga tundlik löökide suhtes, mistõttu peavad ettevõtjad olema eriliselt valvsad kõigis tootmisetappides, eelkõige pakendamise ajal. Küüslauku käideldakse hoolikalt ja võimalikult vähe, et piirata lööke ja kaitsta sibula välist koort. Toodet „Ail rose de Lautrec“ hoitakse ka kindlaksmääratud tingimustes (külmkamber või päikese ja halbade ilmastikuolude eest kaitsmine), mis võimaldab säilitada toote hea sanitaarseisundi.

Lisaks kasutatakse pakendamisel ära ettevõtjate kohalikku oskusteavet, mis aitab kaasa toote „Ail rose de Lautrec“ omaduste kujunemisele ja säilimisele:

— sibulate hoolikas sortimine ja valimine võimaldab saavutada värvuselt, suuruselt ja kujult ühesuguse välimusega sibulad. Käesolevas tootespetsifikaadis on kindlaks määratud iga lubatud pakendiliigi lubatud suurus ja kaal ning teatavate pakendite puhul ka maksimaalsed suuruse kõrvalekalded, kinnitusdetailide ja võrkude värv;

— sibulate paigutus, et saada pakendid, mis on tehtud nii, et kannatavad käsitsemist ja väldivad sibulate üksteise vastu põrkumist turustamisel: taimed vanikutes ja kimpudes on üksteise vastu surutud, et tervik oleks jäik; kotid, võrgud ja alused on suletud võimalikult sibulate lähedalt; sibulad on kandikutele asetatud tihedalt.

Vanikud, kimbud, viiekilogrammised kotid ja kandikud tehakse põllumajandusettevõtetes, kasutades ära tootjate oskusteavet. Küüslauguvanik ehk „manouille“ on toote „Ail rose de Lautrec“ pakendamise traditsiooniline viis ja on sellele geograafilisele piirkonnale väga omane.

Lisaks hõlbustab pakendamine geograafilises piirkonnas toodete jälgitavust ja kontrolli.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Märgisel on

— pakendi kordumatu number

— pakendaja või tootja nimi või tunnuskood

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus.**

Geograafiline piirkond hõlmab Tarni departemangu järgmisi kommuune:

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. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Seos geograafilise piirkonnaga põhineb toote mainel ja kvaliteedil, mille annavad geograafilist piirkonda iseloomustavad looduslikud ja inimtegurid.

Toote „Ail rose de Lautrec“ tootmise piirkond asub Tarni departemangus, mille keskmes on Lautreci kommuun. Mullad on peamiselt savi-lubjakivimullad, milles ei ole suuri kive. Need on looduslikult hästi kuivendatud. Piirkonna kliima on niiske vahemereline. Tuul *autant* (kagutuul) puhub väga sageli. See muudab kliima pehmemaks ja piirab sademeid.

Toodet „Ail rose de Lautrec“ istutatakse alates novembri lõpust. Selle eripäraks on jäik õisikuvars. Optimaalse sibula suuruse saavutamiseks eemaldavad tootjad õisikuvarre („despoulinage“). Saak koristatakse, kui see on valminud, ja selle võib kuivatada traditsioonilisel viisil tala küljes või dünaamilise ventilatsiooni abil.

Toode „Ail rose de Lautrec“ on kuiv alternatiivne pika puhkeseisundiga küüslauk. Seda iseloomustab peamiselt liitsibulate koorte roosa värvus, mis kumab läbi sibula kahe viimase koore.

Sibulad on korrapärase kujuga, nende peal ei ole küüsi ja need on vähemalt 40 mm suurused. Sibula keskel on õisikuvars. Tänu sellele eripärale esitletakse toodet „Ail rose de Lautrec“ traditsioonilisel kujul, st vanikuna, mida nimetatakse toote „Ail rose de Lautrec“ *maonuille*'ks.

Toode säilib hästi, mis teeb võimalikuks turustusperioodi juulist kuni (saagikoristusele järgneva aasta) maini.

Piirkonna looduslikud omadused koos tootjate ja pakendamistöökodade oskusteabega annavad valmistootele kvaliteedi, mida tarbijad tunnustavad ja millel rajaneb muu hulgas toote „Ail rose de Lautrec“ maine.

Eelkõige iseloomustab toodet „Ail rose de Lautrec“ selle värvus. See tuleneb asjaolust, et kasutatakse kohaliku elanikkonna sorte, mille liitsibulate koor on roosa, ning saak koristatakse siis, kui sibulad on valminud, ja kuivatamistingimused on sobivad. Roosa värvus tekib nimelt alles füsioloogilises staadiumis, mis vastab sibula optimaalsele küpsusastmele, ja varajane saagikoristus ei võimaldaks taimel saavutada seda omadust, mis kuivatamise käigus kogu aeg tugevneb. Seejärel väljendub tootjate oskusteave eriti saagikoristuskuupäeva valikus ja taime füsioloogilise arengu hoolikas jälgimises.

Geograafilise piirkonna savi-lubjakivimullad sobivad eriti hästi toote „Ail rose de Lautrec“ kasvatamiseks. Need mullad, milles ei ole suuri kive, võimaldavad sibulal ka korrapäraselt ja harmooniliselt areneda. Nende hea struktuur soodustab taime sügavat juurdumist ning sobivat varustamist vee ja mineraalainetega. Mulla omadused piiravad liigset vett, mida see põllukultuur ei taha ja mis suurendab teatavate taimi kahjustada võivate bioloogiliste tegurite rünnakuid.

Piirkonna kliima vastab ka põllukultuuri vajadustele tänu sellele, et:

— sügis on pigem kuiv, mis võimaldab mulda võimalikult tõhusalt ette valmistada ja seega vähendada teatavate haiguste või füsioloogiliste probleemidega seotud riske;

— talved on pehmed, mis toob kaasa puhkeseisundi lõpu ja idanema hakkamise ning kultuuri külmavajaduse rahuldamise, põhjustamata külmakahjustusi;

— muld soojeneb ja märkimisväärsed sademed toovad kasu talve lõpul, soodustades taime aktiivselt kasvama hakkamist ja selle vajaduste rahuldamist;

— suve alguses on ilmastikuolud pehmemad, millega kaasneb kuum ja kuiv tuul *autan*, mis soodustab saagikoristust siis, kui sibulad on valminud, ja kuivatamist, mis piirab taimi kahjustada võivate bioloogiliste tegurite rünnakuid.

Need ilmastikuolud soodustavad suuri ja korrapärase kujuga sibulaid, millel ei ole küüsi peal, mis on tihked ja väliste või arengudefektideta.

Toote „Ail rose de Lautrec“ hea sanitaarseisund saavutatakse ka tänu sellele, et geograafilise piirkonna tootjad on välja arendanud sobivad viljelustavad, mis piiravad haiguste levikut: istutuskorrad ja keeld kasvatada samal maal enne teatavaid põllukultuure, istutus- ja väetamiskuupäevade sobiv reguleerimine.

Toode „Ail rose de Lautrec“ säilib hästi tänu eriliste pika puhkeseisundiga sortide (mis idanevad hilja) kasutamisele ja ettevõtjate oskusteabele, mis võimaldab piirata lööke käsitsemise eri etappides (saagikoristus, sortimine/kalibreerimine ja pakendamine).

Kuivatamine on oluline ka selleks, et tagada toote säilimine turustamisperioodil ja et küüslaugul saaks välja kujuneda selle roosa värvus. Minimaalne kuivatamisaeg ja sobivad ruumid soodustavad veekadu vähemalt 25 % ulatuses koristatud toote massist.

Tootjate oskusteave käsitsi koorimisel võimaldab saada puhta sibula ja toob viimase koore eemaldamisel nähtavale liitsibulate läbikumava roosa värvuse. See väga põhjalik töö eeldab, et liigutusi vallatakse hästi, et sibulat mitte kahjustada, hoida alles välised purustamata koored ja lõigata juured ära sibula lähedalt, säilitades sibula põhja.

Selles etapis peab tootja piirama ka lööke, vigastusi või muljumist, mille suhtes on toode „Ail rose de Lautrec“ väga tundlik, et vähendada eelkõige teatavate taimi kahjustada võivate bioloogiliste tegurite sisenemise avasid.

Jäiga õisikuvarrega sortide kasutamine võimaldab teha traditsioonilised esitluskujud, st vaniku ehk *manouille* käsitsi. Pakendamine toimub põllumajandusettevõttes. See on toonud tootele „Ail rose de Lautrec“ selle maine ja eeldab tootjatele omast oskusteavet.

Kõik pakendamiseks vajalikud käsitsietapid võimaldavad sibulad paigutada tihedalt, mis piirab nende üksteise vastu põrkumist turustamisel. Need tagavad ka visuaalselt ühtlase suuruse, kuju ja värvusega esitlusviisid seeläbi, et kasutatakse rangelt ainult valitud sibulaid.

Toote „Ail rose de Lautrec“ aastafestivali korraldamisele pani aluse Syndicat de l'Ail Rose de Lautrec 1970. aastate alguses, et tähistada turustamise algust. Kõige kaunima vaniku konkurss on endiselt selle kavas. Sellest traditsioonilisest festivalist on saanud Tarni üritus, kuhu peab tulema ja mis toob igal aastal kokku üle 10 000 külastaja.

Tänu küüslaugu mainele anti Lautreci külale kümmekond aastat tagasi ka märgis „Site remarquable du goût“ („märkimisväärne maitseelamuste paik“).

Seda mainet rõhutatakse ajakirjanduses korrapäraselt. 1993. aasta augustis kirjutati ajalehes Tarn Infos tootest „Ail rose de Lautrec“ kui „kohaliku majanduse kroonijuveelist“. Ajakirja La vie du Garden 2008. aasta mai-juuni väljaandes on mainitud, „kui kuulus on „Ail rose de Lautrec“, mis on tuntud oma maitse, hõrgu lõhna ja hea säilimisvõime poolest“, ning ajakirjas Magnetic news tõstetakse toodet „Ail rose de Lautrec“ esile rubriigis „Rungisi tooted“ („L'épicerie de Rungis“), milles seda nimetatakse „kõige rafineeritumaks küüslauguks“, „gastronoomide lemmikuks“ ning kinnitatakse, et seda küüslauku „otsivad väga kuulsad kokad ja hindavad peened gastronoomid“.

Toodet „Ail rose de Lautrec“ kasutatakse väga sageli köökide, kohalike köökide või kuulsate kokkade retseptides. 2011. aastal pidas Gilles Goujon (tärni saanud peakokk), keda intervjueeriti ajakirjas Magnetic News, toodet „Ail rose de Lautrec“ „ainsaks, mis väärib kasutamist kõrgkokakunstis“. 2011. aasta oktoobris veebisaidil nutrissime.com avaldatud artiklis tõi tärni saanud peakokk Alain Ducasse samuti esile toodet „Ail rose de Lautrec“: „Ma olen kasutanud toodet „Ail rose de Lautrec“ oma köögis väga kaua, sest minu arvates ei ole teist sama hea kvaliteediga küüslauku“. Toote „Ail rose de Lautrec“ eripära avaldub turul selles, et seda väärtustatakse majanduslikult rohkem kui teisi küüslauke. Võib täheldada, et võrreldes geograafilise tähiseta valge küüslauguga on kilohind neli eurot kallim.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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