C/2025/753

31.1.2025

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan mukainen tuote-eritelmän muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen

(C/2025/753)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN TUOTE-ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus

”Ail rose de Lautrec”

EU-nro: PGI-FR-0193-AM01 – 30.3.2021

SAN ( ) SMM (X)

1. **Hakijaryhmä ja oikeutettu etu**

Syndicat de Défense du Label Rouge Ail rose et de l'IGP Ail rose de Lautrec (”Ail rose” Label Rouge -tuotteen ja SMM:n ”Ail rose de Lautrec” suojeluyhdistys)
20 rue du Mercadial
81400 Lautrec
FRANCE

P. +33 0563759031

Sähköposti: info@ailrosedelautrec.com

Syndicat de Défense du Label Rouge Ail rose et de l'IGP Ail rose de Lautrec, joka on työlain soveltamisalaan kuuluva ammatillinen yhdistys, koostuu valkosipulin tuottaja-pakkaajista ja pakkauslaitoksista (noin 160 toimijasta). Sillä on oikeutettu etu pyynnön esittämiseen.

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

3. **Tuote-eritelmän kohdat, joita muutos koskee / muutokset koskevat**

- ☐ Tuotteen nimi
- ☒ Tuotteen kuvaus
- ☒ Maantieteellinen alue
- ☒ Alkuperätodisteet
- ☒ Tuotantomenetelmä
- ☒ Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- ☒ Merkinnät
- ☒ Muu: hakijaryhmää koskevien tietojen saattaminen ajan tasalle, tuotelaji, valvontaelimet, kansalliset vaatimukset, yhteenvetojen ja karttojen poisto.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Muutoksen/muutosten tyyppi**

☐ Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

☒ Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jonka yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

5. **Muutos/muutokset**

5.1 *Muutokset, jotka eivät vaikuta keskeisiin tekijöihin*

— Tuotteen kuvaus

Tuote-eritelmään on lisätty kuvailevia osia, jotta voidaan määritellä tuote aiempaa paremmin. Niiden avulla täsmennetään, että tuote on vaihtoehtoinen valkosipuli, joka on ”kevätvalkosipulia” asianmukaisempi termi kuvaamaan valkosipulia, jolla on pitkä lepokausi. Tärkeimmät lisäykset koskevat kokoa, sipulin muotoa ja kynsien lukumäärää sekä sitä, millaisia juurten tyven ja sipulin on oltava, kun tuote pannaan esille. Sipulin tarjontamuotoa koskevia vaatimuksia on täydennetty lisäämällä tuote-eritelmään ulkoisten vikojen kuvaus.

Tuote-eritelmään on lisätty ulkoisia vikoja koskeviin poikkeamiin ja kokoon sovellettavat toleranssit (prosenttiosuudet). Näiden kohdassa ”Tuotantomenetelmä” esitettyjen rajojen sekä lajittelu- ja kokoluokittelusääntöjen ansiosta tuotteen kuvaus on nyt aiempaa kattavampi. Tuote-eritelmässä prosenttiosuuksina esitetyt toleranssiarvot vastaavat UNECE:n standardissa FFV-18 Ekstra-luokalle vahvistettuja arvoja. Lisäksi kohtaan on lisätty virke, joka koskee Ail rose de Lautrec -valkosipulin esillepanomenetelmiä.

Ne kuvataan yksityiskohtaisesti tuote-eritelmän kohdassa ”Tuotantomenetelmä” ja yhtenäisen asiakirjan 3.5 kohdassa.

— Maantieteellinen alue

Ail rose de Lautrec -valkosipulin maantieteellistä aluetta koskevaa kohtaa on muutettu tuote-eritelmässä ja vastaava kohta on lisätty yhtenäiseen asiakirjaan. Nämä muutokset eivät vaikuta itse maantieteelliseen alueeseen, joka pysyy muuttumattomana.

Kuntien luetteleminen kantoneittain on korvattu maantieteellisen alueen kuntien luettelolla. Kaikki kunnat sijaitsevat Tarnin departementissa.

Tuote-eritelmässä olevaan maantieteellisen alueen rajausta koskevaan kohtaan on lisätty seuraava teksti:

”Viljely, kuivaus, varastointi ja pakkaaminen tapahtuvat rajatulla maantieteellisellä alueella.”

Tuote-eritelmään on sisällytetty rajoitus, jonka mukaan ”Ail rose de Lautrec” on pakattava maantieteellisellä alueella. Tosin toimijat itse asiassa ovat noudattaneet tätä käytäntöä jo aiemminkin.

Myös yhtenäistä asiakirjaa on täydennetty. Siihen on lisätty seuraavat virkkeet:

— 3.4 kohta: ”Viljely, kuoriminen ja kuivaus tapahtuvat maantieteellisellä alueella.”

— 3.5 kohta: ”Ail rose de Lautrec -valkosipulit pakataan maantieteellisellä alueella laatikoihin, koreihin, säkkeihin tai verkkopusseihin.”

Koska tuote-eritelmästä on poistettu liitteet, myös seuraavat virkkeet on poistettu:

”Maantieteellinen alue esitetään liitteenä olevassa kartassa. Siinä esitetään myös, missä yritykset sijaitsevat.”

Tuote-eritelmästä on poistettu tuottajien alueellista jakautumista kuvaava virke, koska kyseiset taustatiedot eivät tue asian ymmärtämistä.

— Alkuperätodisteet

Tämä kohta vastaa nykyisen tuote-eritelmän kohtaa ”Tuotteen jäljitettävyys”. Kohta on muotoiltu uudelleen taulukon muotoon ja sitä on laajennettu tuote-eritelmän 4 kohdassa. Taulukossa esitetään asiakirjat, jotka on otettu käyttöön, jotta suojatun maantieteellisen merkinnän saanutta tuotetta voidaan seurata ja valvoa jokaisessa tuotantovaiheessa jokaisen toimijan osalta kunakin markkinointivuonna.

Jotta voidaan täyttää kansalliset sääntelyvaatimukset, tuote-eritelmän 4 kohdan ”Tekijät, jotka osoittavat, että tuote on peräisin maantieteelliseltä alueelta” johdantoon on lisätty seuraava vaatimus: ”Toimijoiden tunnistaminen: Kaikkien toimijoiden, jotka haluavat olla mukana Ail rose de Lautrec -valkosipulin tuotannon kaikissa vaiheissa tai joissakin niistä, on ilmoittauduttava ryhmälle hyväksyntää varten.”

Alun perin rekisteröidystä tekstistä on sisällytetty taulukkoon seuraavat raportointivelvoitteet: viljelyvaiheessa viljelykiertoilmoitus sekä pakkaus- ja kaupanpitovaiheessa pakkauslaitoksen varastokirjanpito.

Kohtaan on lisätty vaatimus, jonka mukaan tuottajan on kirjattava ”viljelykasvin seurantalomakkeeseen” kaikki viljelylohkolla suoritetut viljelytyöt (lannoitus, kukkavarsien poisto eli *despoulinage*, sadonkorjuupäivä ja kypsyyden varmistaminen).

Nykyisen tuote-eritelmän kohdan ”Tuotteen jäljitettävyys” 2 kohdassa mainittu ”tuotantorekisteri” on tästä lähtien osa ”kaupanpitorekisteriä”. Lisäksi on lisätty ”kylmävarastoinnin seurantalomake” ja ”painonmenetyksen kirjaamislomake”, jotta valkosipuli voidaan jäljittää tuotannosta kaupan pitämiseen asti.

Pakkauslaitoksille asetettuja lisävaatimuksia ovat ”lähetysluettelot”, ”kuormalavan tunnistuslomake”, ”varastokirjanpito ja etiketit”, ”luovutustodistukset tai laskut” ja ”pakkausvarastolomake”. Niillä varmistetaan, että valkosipuli voidaan jäljittää markkinoille saattamiseen asti.

Tuotantokaavio on siirretty tuote-eritelmän kohdassa ”Tuotantomenetelmä” olevaan 5.1 alakohtaan.

— Tuotantomenetelmä

5.1 Tuotantokaavio

Tuotantokaavio on siirretty alkuperäisen tuote-eritelmän kohdasta ”Jäljitettävyys” tähän kohtaan ja kaaviota on muutettu.

Kaaviossa kuvataan tuote-eritelmässä esitetyt tuotantovaiheet, ja ne on saatettu kohtaan ”Tuotantomenetelmä” tehtyjen muutosten mukaisiksi. Pakkaamisen jälkeiset vaiheet on poistettu, sillä ne eivät ole osa SMM:n tuote-eritelmän vaatimuksia. Ne koskevat ainoastaan Label Rouge ”Ail rose” LA nro 02/66:n eritelmää, joka on hyväksytty kansallisella tasolla.

Jäljitettävyyteen liittyvät asiakirjat (ilmoitus, rekisteri ja varastokirjanpito) on sisällytetty 4 kohdassa ”Tekijät, jotka osoittavat, että tuote on peräisin maantieteelliseltä alueelta” olevaan taulukkoon.

5.2 Lajikevalinta

Koska lajikkeen katsotaan olevan SMM:n ”Ail rose de Lautrec” olennainen ominaisuus, tuote-eritelmään ja yhtenäiseen asiakirjaan on sisällytetty tyhjentävä luettelo lajikkeista, mikä on myös Euroopan komission suositusten mukaista.

5.3 Istukkaiden valinta

Alakohdan sanamuotoa on muutettu erityisesti siksi, että voidaan ottaa käyttöön varmennettujen istukkaiden vähimmäisosuus 20 prosenttia. Varmennettujen istukkaiden käytön päätarkoituksena on välttää merkittäviä sadonmenetyksiä, sillä varmentaminen takaa istukkaiden itävyyden ja terveydellisen laadun. Mainittu osuus vastaa nykyisiä käytäntöjä ja sallittujen lajikkeiden istukkaiden todellista toimituskapasiteettia.

Mahdollisuus käyttää istukkaita, joita on käsitelty lämpimällä vedellä, on poistettu, koska tämä on jo vakiokäytäntö varmennettuja istukkaita käytettäessä eikä käsittelyä tehdä varmentamattomille istukkaille.

Mahdollisuus käyttää niin sanottuja tilalla tuotettuja istukkaita (joista todetaan nykyisessä tuote-eritelmässä, että ne ”ovat peräisin varmennetuista istukkaista”) on muotoiltu uudelleen. Se on kuitenkin säilytetty, jotta voidaan taata istukkaiden saatavuus (erityisesti säähän liittyvistä) epävarmuustekijöistä huolimatta. SMM:n suojelusta ja hallinnosta vastaavalla elimellä on nimittäin aiemmin ollut vaikeuksia toimittaa varmennettuja istukkaita. Mahdollisuus koskee ainoastaan SMM:n ”Ail rose de Lautrec” tuotantoon hyväksyttyjä lajikkeita eikä siksi vaikuta tuotteen laatuun. Kohtaa on täydennetty sen varmistamiseksi, että tilalla tuotetut istukkaat pysyvät laadukkaina: yksinomaan tiloilla tuotettavia Rose de Lautrec -lajikkeen istukkaita lukuun ottamatta, tilalla tuotettujen istukkaiden on oltava peräisin istukkaista, jotka on varmennettu vuonna n–1.

Nykyisen tuote-eritelmän kohdat ”Rikkakasvit” ja ”Kasvitaudit”

Kohdat on poistettu tuote-eritelmästä, koska ne koostuvat neuvoista ja hyviä viljelykäytäntöjä koskevista tiedoista.

5.4 Viljelylohkon valinta

Valkosipulin viljelyyn käytettävän maaperän tyyppiä koskevan virkkeen sanamuotoa on muutettu tuote-eritelmässä.

Virke ”Maaperä: savi- ja kalkkikivipitoinen” on korvattu virkkeellä ”Ail rose de Lautrec -valkosipulia tuotetaan savi- ja kalkkikivipitoisilla mailla”.

Ail rose de Lautrec -valkosipulin viljelyyn käytetään siis edelleen savi- ja kalkkikivipitoisia maita.

5.5 Viljelykierto

Tuote-eritelmään on lisätty seuraava virke: ”Viljelyyn on käytettävä viljelylohkoja, joilla ei ole viljelty laukkoja (*Allium*) kolmeen edelliseen vuoteen.”

Tämän velvoitteen lisäämisellä suojellaan viljelylohkoja terveysriskeiltä (vältetään tiettyjen kasvitautien aiheuttama lohkojen saastuminen).

5.6 Istutus

Istutuksen aloituspäivää on aikaistettu kymmenellä päivällä (20. marraskuuta 1. joulukuuta sijaan) ja istutuksen lopetuspäivä on poistettu. Istutuskautta on päätetty pidentää, jotta voidaan hyödyntää hyvät istutusolosuhteet (sää, maaperäolosuhteet) ja varmistaa siten, että istukas kiinnittyy maahan, siihen kehittyy hyvät juuret ja taimet kasvavat hyvin. Istuttamalla hyvissä olosuhteissa voidaan rajoittaa kasvintuhoojien, erityisesti *Penicillium*-sienten, esiintymistä. Kasvintuhoojat voivat vaikuttaa merkittävästi versomiseen ja vaarantaa taimien kasvun. Jos istutuskausi on liian lyhyt, tuottajat joutuvat istuttamaan epäsuotuisista olosuhteista huolimatta.

Liian aikainen istuttaminen voisi johtaa siihen, että istukkaat alkavat itää ennenaikaisesti ja ovat liian herkkiä talvipakkaselle. Tämän vuoksi istutuksen aloituspäivä on edelleen määritelty.

5.7 Jätevesilietteen levittäminen

Tuote-eritelmään on lisätty jätevesilietteen levittämistä koskeva rajoitus. Kielto on otettu käyttöön pääasiassa sen vaaran välttämiseksi, että raskasmetalleja päätyisi viljelylohkoihin, joilla on tarkoitus tuottaa valkosipulia. Näin voidaan välttää tuotteen saastuminen, sillä valkosipuli ottaa luonnostaan maasta raskasmetalleja.

5.8 Lannoitus

Tuote-eritelmän tätä alakohtaa on muutettu sen selkeyttämiseksi.

On päätetty esittää selkeästi lannoitteiden sallitut käyttömäärät käyttösuhteiden sijaan.

Velvollisuus jakaa typen määrä useaksi annokseksi on lisätty kasvin suojelemiseksi. Typen liiallinen määrä saattaisi haitata sipulin kasvua ja johtaa sipulin jakautumiseen ja useiden hyvin pienten kynsien muodostumiseen (*surgoussage*).

Maininta ”jyrkästi viettävä maa” on poistettu, koska tämän neuvon mukainen hyvä käytäntö on osa viljelijöiden asiantuntemusta.

5.9 Kukkavarren poisto

Virkettä on täydennetty lisäämällä termi ”*bâton*” (vana), koska myös sillä tarkoitetaan kukkavartta, ja perinteinen termi ”*despoulinage*”, jolla tarkoitetaan kukkavarren poistamista, sekä fysiologinen vaihe, jossa poisto on suoritettava (”ennen sadonkorjuuta”).

5.10 Sadonkorjuu

Sadonkorjuun päivämäärät on poistettu, koska niitä noudatettaessa sadonkorjuuta ei voida hallita tarkoituksenmukaisesti. Sadonkorjuun ajankohta vaihtelee vuoden mukaan.

Päivämäärät on korvattu kahdella menetelmällä, joilla määritetään, koska valkosipuli on fysiologisesti kypsää. Niitä käyttäen voidaan suorittaa arviointi ja aloittaa sadonkorjuu parhaana ajankohtana ja varmistaa siten, että korjattava valkosipuli on saavuttanut ihanteellisen kypsyysasteen. Korjuu aloitetaan, jos

”— sipulin painon ja lehtien painon suhde on yli 1,8 (kun varret on leikattu noin kahden senttimetrin pituisiksi ja juurista on poistettu multa)

— silmämääräisen arvioinnin mukaan kasvissa on enintään neljä vihreää lehteä.”

5.11 Kuivausmenetelmät

Alakohta on muotoiltu uudelleen, jotta siihen on voitu sisällyttää yksityiskohtaiset tiedot sallituista ilmanvaihtomenetelmistä, jotka ovat ”luonnollinen” ja ”dynaaminen” ilmanvaihto. Ne vastaavat maantieteellisellä alueella nykyisin käytettäviä kuivausmenetelmiä.

Kohtaan on lisätty vaatimus, jonka mukaan tuotteen painoa on vähennettävä kuivaamalla, jotta voidaan taata vähimmäiskuivausaste ja siten varmistaa sipulien hyvä terveydellinen laatu ja säilyvyys.

5.12 Varastointimenetelmät ennen ensimmäistä kaupanpitoa

Mahdollisuus varastoida huoneenlämmössä on säilytetty.

Varastointiolosuhteet – lämpötila 15 °C ± 2 °C ja suhteellinen kosteus 80 % ± 15 % – on poistettu. Tämä menetelmä, joka oli käytössä SMM:n rekisteröintihetkellä, osoittautui lopulta riittämättömäksi, sillä se vaikutti hyvin kielteisesti valkosipulin säilymiseen ja tuottajat havaitsivat tuotteen terveydellisen laadun heikkenevän. Lisäksi on poistettu vaatimus, jonka mukaan valkosipulia on varastoitava näissä olosuhteissa lokakuusta lähtien, jos se halutaan saattaa markkinoille joulukuun jälkeen.

Mahdollisuus varastoida tuotetta kylmähuoneessa on lisätty, sillä kylmähuoneessa olosuhteet ovat valkosipulin säilymisen kannalta suotuisat. Kylmävarastointi estää sipulien itämisen ja säilyttää niiden terveydellisen laadun ja estää samalla sipulissa olevan vararavinnon ehtymisen tai mädän leviämisen koko sipuliin. Kylmävarastointi on sallittua kansallisella tasolla hyväksytyn Label Rouge ”Ail rose” LA nro 02/66:n eritelmän mukaan. Kyseisen tuotteen tuottajat ovat samoja kuin SMM:n tuottajat. Näin ollen maantieteellisen alueen pakkauslaitokset ja tuottajat ovat vähitellen hankkineet kylmähuoneita ja käyttävätkin jo laajasti tätä valkosipulin säilytysmenetelmää.

5.13 Kuoriminen

Tuote-eritelmässä oli erilliset kuorimista koskevat kappaleet pakkaustyypeittäin. Kyseiset seikat on yhdistetty samaan alakohtaan ja niitä on täydennetty uusilla tiedoilla. Lisäykset selkeyttävät nykyisiä kuorimista koskevia käytäntöjä.

Juurten tyveä tuotetta esille pantaessa koskevat seikat ovat yhteisiä kaikille pakkaustyypeille. Vaatimus, jonka mukaan on käytettävä ”veistä tai oksasaksia”, on poistettu. Toimijoille on jätetty mahdollisuus valita työkalu vapaasti, koska tämä vaatimus ei vaikuttanut lopputuotteen laatuun.

Juurten poistamisen laatua koskevaa vaatimusta on täydennetty ilmaisulla ”paljastamatta juurten tyveä”. Näin voidaan varmistaa, että sipuleihin jää puhdas, vahingoittumaton juurten tyvi, mikä ehkäisee säilyvyysongelmia ja homesienten kasvua.

Pakkaustyyppeihin on lisätty laatikot ja verkkopussit. Nämä pakkaustyypit liittyvät valkosipulin myyntiin irtotavarana (irtomyyntiin) ja auttavat varmistamaan, että valkosipuli säilyy pitkään, vähentämällä sipulien kolhiintumista toisiinsa ja helpottamalla käsittelyä. Pakkauslaitokset ja tuottajat käyttävät kyseisiä pakkaustyyppejä laajasti valkosipulin pakkaamiseen.

Vaatimus, jonka mukaan valkosipulin naatit on leikattava enintään 3 senttimetrin etäisyydellä sipulista, on vähennetty 2 senttimetriin. Kun valkosipuli pannaan esille lyhyempivartisena, sitä on helpompi käsitellä pakkaamisen aikana ja se voidaan pakata tiiviisti erityyppisiin pakkauksiin. Tämä vähentää sipulien kolhiintumista toisiinsa ja parantaa niiden säilyvyyttä.

Ilmaisu ”käsin” on lisätty valkosipulin kuorimista koskevaan virkkeeseen. Kuoriminen tehdään aina käsin, minkä ansiosta sipuleja voidaan käsitellä mahdollisimman huolellisesti. Tämä on päätetty lisätä tuote-eritelmään, jotta siitä tulee pakollista.

Yksityiskohtaisia tietoja valkosipulin kuorintamenetelmästä on esitetty kullekin pakkaustyypille seuraavasti: valkosipuli kuoritaan

— joko jättämällä yksi kuorikerros tai kaksi kuorikerrosta jäljelle siten, että kynsien vaaleanpunainen väri kuultaa läpi,

— tai poistamalla yksi kuorikerros tai kaksi kuorikerrosta, jolloin näkyviin tulee puhdas kerros ja jäljelle jäävät kerrokset suojaavat sipulia kolhuilta. Tämä kuorimistapa on suositeltava, kun käytetään verkkopussien kaltaisia pakkauksia, joissa sipuleihin kohdistuu todennäköisesti enemmän kolhuja.

5,14 Lajittelu/kokoluokittelu

Tätä alakohtaa ei ollut rekisteröidyssä tuote-eritelmässä. Alakohta on päätetty lisätä, koska kyse on sen kannalta keskeisestä vaiheesta, että saadaan laadukkaita Ail rose de Lautrec -valkosipuleja ja sipulin tarjontamuoto, joka vastaa tuote-eritelmässä määriteltyjä ominaisuuksia. Lajittelu-/kokoluokitteluvaihe koostuu sellaisten sipulien hylkäämisestä, jotka eivät vastaa SMM:n ominaisuuksia ulkonäön, ulkoisten vikojen ja koon osalta.

Erilaiset ulkoiset viat luetellaan lajittelu-/kokoluokitteluvaiheen selkeyttämiseksi.

5.15 Pakkaaminen, 5.16 Tuottajille sallitut pakkaustyypit ja 5.17 Pakkauslaitoksille sallitut pakkaustyypit

Ail rose de Lautrec -valkosipulien pakkaaminen on rajoitettu maantieteelliselle alueelle. Tämä on perusteltua tuotteen haurauden vuoksi. Tuote on arka käsittelylle ja mahdollisille kolhuille. Paikallisille toimijoille kertynyt asiantuntemus varmistaa lopputuotteen laadukkuuden. Tämän rajoituksen perustelut on lisätty tuote-eritelmään (5.15 alakohta ”Pakkaaminen”) ja yhtenäiseen asiakirjaan (3.5 kohta).

Pakkaamista koskevaa tuote-eritelmän alkuperäistä kohtaa on muutettu, jotta voidaan esittää erilaisia pakkaamista koskevia vaatimuksia entistä yksityiskohtaisemmin. Johdannon jälkeen teksti on jaettu kahdeksi erilliseksi alakohdaksi: ensimmäisessä kuvataan tuottajille sallitut pakkaustyypit ja toisessa luetellaan pakkauslaitoksille sallitut pakkaustyypit.

Yksityiskohtaiset vaatimukset (pakkausten painot ja koot) esitetään pakkaustyypeittäin.

Pakkaustyyppeihin on lisätty laatikot ja verkkopussit. Nämä pakkaustyypit tulivat markkinoille vasta SMM:n rekisteröinnin jälkeen. Ne varmistavat, että valkosipuli säilyy pitkään, sillä ne vähentävät sipulien kolhiintumista toisiinsa, mahdollistavat hyvän ilmanvaihdon ja helpottavat käsittelyä. Pakkauslaitokset ja tuottajat käyttävät kyseisiä pakkaustyyppejä laajasti valkosipulin pakkaamiseen.

Pakkausvaatimuksiin on lisätty laatikoiden ja verkkopussien enimmäispainot ja sallitut koot.

Tuottajille sallittujen pakkausten osalta ”nauhat” on jaettu ”nauhoihin” ja ”nippuihin” (”niput” vastaavat alkuperäisessä tekstissä mainittuja 0,250 kg:n nauhoja). Näin voidaan esittää kutakin sallittua pakkaustyyppiä koskevat yksityiskohtaiset vaatimukset. Nippuja varten on lisätty kaksi mahdollista kiinnitystapaa: ”punaisen narun” lisäksi ”ruskea/punainen kumilenkki tai punainen teippi”. Lisäksi on lisätty vaatimus, jonka mukaan niput on pantava esille ”koko erän osalta samalla tavalla”. Nauhojen sallitut painot esitetään edelleen, tosin 5 kg:n nauha on korvattu 4 kg:n nauhalla (5 kg:n nauhoja on vaikea käsitellä eivätkä ne pysy riittävän napakoina, kun taas painon rajoittaminen 4 kg:aan ehkäisee sipulien kolhiintumista toisiinsa pakkaamisen aikana ja markkinoille saattamisen jälkeen). Sipulien lukumäärä nauhaa kohti on poistettu. Nauhan sipulien kokovaatimukset on muotoiltu uudelleen mutta säilytetty ja sipulien välinen suurin sallittu kokoero on lisätty.

Kaikki nämä vaatimukset ovat olennaisia tuotteen ihanteellisen ja yhtenäisen esillepanon varmistamiseksi.

Pakkauslaitoksille sallittuja pakkauksia koskevaa alakohtaa on täydennetty mahdollisuudella pakata nauhat verkkopusseihin sipulien suojaamiseksi, kun ne saatetaan markkinoille, sekä mahdollisuudella pakata alun perin laatikoihin pakatut sipulit verkkopusseihin tai muihin pakkauksiin, jotta niitä voidaan pitää kaupan pienemmissä pakkauksissa.

Viittaukset valkosipuliluokkiin on poistettu, sillä ne perustuivat asetukseen (EY) N:o 2288/97, joka ei ole enää voimassa.

Sallitut pakkaustyypit on lisätty yhtenäisen asiakirjan 3.5 kohtaan.

5.18 Kaupan pitäminen

Tuote-eritelmän kohdassa ”Tuotantomenetelmä” (kohdassa ”Tuotteen kuvaus”) on korvattu virke

”Tuotetta voidaan pitää kaupan heinäkuusta maaliskuuhun”

lisäämällä seuraava teksti:

”SMM:n ”Ail rose de Lautrec” suojelusta ja hallinnosta vastaava elin määrittelee tuotteen kaupan pitämisen aloituspäivän kauden keskimääräisen sadonkorjuupäivän ja tarvittavien kuivausaikojen mukaan. Aloituspäivä ilmoitetaan sertifiointielimelle ja tuottajille.

Toimijoiden on lopetettava kaupan pitäminen viimeistään 31. toukokuuta sadonkorjuuvuotta seuraavana vuonna.”

Päätettiin tarkistaa tätä vaatimusta ja lisätä kaupan pitämisen aloituspäivä sen varmistamiseksi, että tuottajat noudattavat tarvittavia kuivausaikoja. Kaupan pitämisen aloituspäivän määrittelee ryhmä, joka perustaa päätöksensä koko maantieteellistä aluetta edustavan valkosipulinäytteen analyysiin.

Myöhäisin sallittu kaupan pitämisen lopetuspäivä on siirretty maaliskuun lopusta toukokuun loppuun. Säilytyslaitteiden kehitys, erityisesti kylmävarastoinnissa, mahdollistaa valkosipulin pidemmän säilyttämisen ilman, että säilytys vaikuttaa lopputuotteen laatuun.

Asettamalla päivämääräksi 31. toukokuuta varmistetaan, että markkinoilla ei ole samaan aikaan kahden eri markkinointivuoden valkosipulia.

— Yhteys maantieteelliseen alkuperään

Kohta on kirjoitettu kokonaan uudelleen, jotta voidaan osoittaa entistä paremmin maantieteellisen alueen ja Ail rose de Lautrec -valkosipulin erityisominaisuuksien välinen yhteys. Lisäksi kohtaa on muokattu tämän kohdan laatimista koskevien nykyisten vaatimusten mukaisesti.

Yhteys perustuu niihin syy-seuraussuhteen perusteisiin, jotka on alun perin kuvattu nykyisessä tuote-eritelmässä.

Kasvupaikan ominaisuuksien ja paikallisten käytäntöjen merkitystä koskevat seikat on sisällytetty luontoa ja inhimillisiä tekijöitä käsittelevään kohtaan.

Virkkeestä, joka koskee tuotteen erottumista muista tuotteista värinsä, säilyvyytensä ja makuominaisuuksiensa ansiosta, on sisällytetty väriä ja säilyvyyttä koskevat seikat tuotteen erityisyyttä koskevaan osaan. Makuominaisuuksia koskeva maininta on poistettu, sillä se viittaa vanhaan Label Rouge -eritelmään ja SMM:n suojelusta ja hallinnosta vastaavalla elimellä ei ole esittää aistinvaraista analyysia, joka todistaisi kyseisen seikan.

Tuotteen arvostusta koskevat seikat on saatettu ajan tasalle ja sisällytetty syy-seuraussuhdetta koskevan osan kappaleeseen, jossa käsitellään näyttöä tuotteen maineesta.

Erilaisessa maaperässä kasvatettuja istukkaita koskeva kappale on poistettu, sillä se ei enää vastaa yhteyttä maantieteelliseen ympäristöön kuvaavan kohdan laatimiselle asetettuja vaatimuksia eikä perustu mihinkään yksilöitävissä olevaan tutkimukseen.

Sekä tuote-eritelmään että yhtenäiseen asiakirjaan on lisätty seuraava virke:

”Yhteys maantieteelliseen alueeseen perustuu tuotteen maineeseen ja laatuun, joka puolestaan johtuu maantieteelliselle alueelle ominaisista luontoon liittyvistä ja inhimillisistä tekijöistä.”

Maantieteellisen alueen erityisyyttä (luontoon liittyviä ja inhimillisiä tekijöitä) on käsitelty aiempaa laajemmin.

Tuotteen erityisyyttä kuvataan seuraavasti:

””Ail rose de Lautrec” on kuivattu vaihtoehtoinen valkosipuli, jolla on pitkä lepokausi.

Tuotteen ensisijaisena ominaisuutena on kynsien vaaleanpunainen kuori, joka kuultaa sipulin kahden sisimmän kuorikerroksen läpi.

Sipulit ovat tasamuotoisia ja kooltaan vähintään 40 mm, eikä niissä ole hyvin pieniä kynsiä (surgousses). Sipulin keskellä on kukkavarsi. Tämä erityisominaisuus on perusta Ail rose de Lautrec -valkosipulin perinteiselle tarjontamuodolle, nauhalle (manouille).

Valkosipuli säilyy pitkään, joten tuotetta voidaan myydä heinäkuusta (sadonkorjuuvuotta seuraavan vuoden) toukokuuhun.”

Tuote-eritelmään on lisätty syy-seuraussuhde, joka kuvaa tuotteen ja sen maantieteellisen alueen välistä yhteyttä ja osoittaa yhteyden luontoon liittyvien ja inhimillisten tekijöiden sekä tuotteen erityisyyden välillä.

5.2 *Toimitukselliset muutokset*

Yhteenveto ja liitteet: Yhteenveto on poistettu tuote-eritelmien yhtenäistämiseen tähtäävien kansallisella tasolla voimassa olevien ohjeiden noudattamiseksi.

Kaikki rekisteröidyn tuote-eritelmän liitteet on poistettu, sillä ne vain havainnollistavat asiaa mutteivät ole olennaisia tuote-eritelmän ymmärtämisen kannalta.

Kohtaan ”Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen” on lisätty alkuperänimityksistä ja laatumerkeistä vastaavan viraston (Institut national de l’origine et de la qualité, INAO) yhteystiedot jäsenvaltion toimivaltaisena viranomaisena asetuksen (EU) N:o 1151/2012 mukaisesti.

Kohdassa ”Hakijaryhmä” on saatettu ajan tasalle hakijaryhmän yhteystiedot. Hakijaryhmän kuvaus on poistettu. Kohdasta on poistettu jäsenten lukumäärä ja kantonien tai kuntien luettelo, koska luettelo sisältyy jo kohtaan ”Maantieteellinen alue”. Lisäksi on poistettu toimitusketjun loppupään yritysten luettelo, sillä se liittyy Label Rouge nro 02-66:een.

Ryhmän kokoonpanoa ja oikeudellista asemaa koskevia tietoja ei ole muutettu olennaisesti. Ryhmään kuuluu edelleen sekä valkosipulin tuottaja-pakkaajia että valkosipulin pakkauslaitoksia.

Kohtaa ”Tuotelaji” on muutettu sen saattamiseksi voimassa olevan nimikkeistön mukaiseksi.

Kohdasta ”Valvontaelin” on poistettu sertifiointielimen nimi ja yhteystiedot tuote-eritelmien yhtenäistämiseen tähtäävien kansallisella tasolla voimassa olevien ohjeiden mukaisesti. Lisäksi on poistettu tarkastussuunnitelmaa kuvaava taulukko, jossa esitetään yksityiskohtaiset tiedot ”teknisistä tarkastuksista”, ”laaduntarkastuksista”, ”omista tarkastuksista” ja ”sertifiointielimen suorittamista tarkastuksista”. Kyseisessä kohdassa mainitaan tästä lähtien Ranskan toimivaltaisten valvontaviranomaisten yhteystiedot: Institut national de l’origine et de la qualité (alkuperänimityksistä ja laatumerkeistä vastaava virasto, INAO) ja Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (kilpailu-, kuluttaja- ja petostentorjuntavirasto, DGCCRF). Sertifiointielimen nimi ja yhteystiedot ovat saatavilla INAO:n verkkosivustolla ja Euroopan komission tietokannassa. Kaikki toimijoihin kohdistuvia tarkastuksia koskevat tiedot sisältyvät SMM:n ”Ail rose de Lautrec” tuote-eritelmää vastaavaan tarkastussuunnitelmaan.

Merkintöjä koskeva kohta:

Kohdasta on poistettu seuraavat viittaukset tekniseen määräykseen nro 02-66 (Label Rouge):

— ”viittaus kansalliseen merkintäkomiteaan (Commission nationale des Labels)

— standardoinnin mukainen tietolaatikko (suorakulmio)

— Label Rouge -tunnus ja sen hyväksyntänumero.”

Viittaukset *Arqualim-yhdistykseen* on poistettu, koska tästä lähtien tarkastukset suorittaa INAO:n alaisuudessa toimiva valvontaelin.

Lisäksi on poistettu vaatimus, jonka mukaan säkkeihin ja verkkopusseihin on merkittävä pakkauspäivä. Jäljitettävyys on jo varmistettu sisällyttämällä jokaiseen etikettiin yksilöllinen numero.

Mahdollisesti irtotavarana kaupan pidettäviä sipuleja varten on saatavilla tarramerkkejä. Niillä pyritään yksilöimään tuote ja helpottamaan sen tunnistamista kuluttajien keskuudessa.

Numeroitujen pakkausten ja etikettien jakelijana toimii SMM:n suojelusta ja hallinnosta vastaava elin sen varmistamiseksi, että merkintäkriteerejä noudatetaan ja etiketeistä pidetään kirjaa.

Kohtaan ”Kansalliset vaatimukset” on kansallisen lainsäädännön ja sääntelyn kehityksen perusteella tehty seuraavat muutokset:

— viittaukset Label Rouge nro 02-66:een on poistettu

— kohta ”Kansalliset vaatimukset” on esitetty taulukkona, jossa on tärkeimmät tarkastettavat seikat ja niiden arviointikeinot.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Ail rose de Lautrec”

PGI-FR-0193-AM01 – 30.3.2021

SAN ( ) SMM (X)

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Ail rose de Lautrec”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.6 – Hedelmät, vihannekset ja viljat tuoreena ja jalostettuina

Yhdistetyn nimikkeistön koodi

— **0703 —** Tuoreet tai jäähdytetyt kepa-, salotti-, valko- ja purjosipulit sekä muut Allium-sukuiset kasvikset

— **0703 20 00** — Valkosipulit

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Ail rose de Lautrec” on vaihtoehtoinen vaaleanpunainen valkosipuli, jolla on pitkä lepokausi ja joka myydään kuivattuna. Viljeltävät lajikkeet ovat ”Edenrose”, ”Goulurose”, ”Ibérose”, ”Jardirose” ja ”Rose de Lautrec”.

Edellä mainittu valkosipuli säilyy luonnostaan pitkään.

Sipulin kynsien kuori muuttuu vaaleanpunaiseksi, kun sipuli kuivataan.

Tuotteelle ovat ominaisia vähintään 40 mm:n koko ja muodoltaan säännöllisen pyöreä sipuli, joka koostuu useista kynsistä (päällepäin näkyy 8–12 kynttä). Sipulit tarjotaan myyntiin kokonaisina. Ne ovat kiinteitä ja hieman uurteisia, niissä ei ole liikaa pieniä kynsiä (*surgousses*), ja niissä on vähintään yksi kuorikerros. Kynnet ovat tiiviisti kiinni toisissaan.

Juuret on leikattu sipulin tasalta vahingoittamatta tai paljastamatta juurten tyveä.

”Ail rose de Lautrec” voidaan

— tarjota myyntiin siten, että siitä on poistettu yksi kuorikerros tai kaksi kuorikerrosta, jolloin näkyviin tulee puhdas kerros ja jäljelle jäävät kerrokset suojaavat sipulia kolhuilta

— kuoria siten, että jäljelle jää yksi kuorikerros tai kaksi kuorikerrosta, jolloin kynsien vaaleanpunainen väri tulee näkyviin.

Kasvusyklin lopussa sipulin keskelle kasvaa kukkavarsi, jossa on steriili kukinto.

Sipuleissa ei saa olla ulkoisia vikoja (kasvannaisia, kasvintuhoojia, kolhiutumia, veitsen jättämiä jälkiä, kuorintavikoja tai muita vikoja). Uloimmassa kuorikerroksessa voi olla vähäisiä halkeamia.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

—

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Viljely, kuoriminen ja kuivaus tapahtuvat maantieteellisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Ail rose de Lautrec -valkosipulia voidaan myydä perinteisinä nauhoina (joista käytetään myös nimitystä *manouille*) tai nippuina.

Ail rose de Lautrec -valkosipulit pakataan maantieteellisellä alueella laatikoihin, koreihin, säkkeihin tai verkkopusseihin.

Ail rose de Lautrec -valkosipulien pakkaaminen maantieteellisellä alueella on välttämätöntä, jotta sekä tuotteen visuaaliset ominaisuudet että terveydellinen laatu säilyvät.

Ail rose de Lautrec -valkosipulit ovat hyvin herkkiä kolhuille, mikä edellyttää toimijoilta erityistä tarkkaavaisuutta kaikissa tuotantovaiheissa, erityisesti pakkaamisen yhteydessä. Valkosipuleja käsitellään varovasti ja mahdollisimman vähän, jotta voidaan minimoida kolhiintuminen ja säilyttää sipulien uloin kuorikerros. Ail rose de Lautrec -valkosipuleja myös säilytetään tietyissä olosuhteissa (kylmävarastointi tai auringolta ja säältä suojattuna) tuotteen hyvän terveydellisen laadun säilyttämiseksi.

Lisäksi pakkaamisessa tarvitaan toimijoiden paikallista osaamista, joka auttaa tuomaan esiin ja säilyttämään Ail rose de Lautrec -valkosipulin ominaispiirteet seuraavin keinoin:

— Myyntiin tarjottavat sipulit lajitellaan ja valitaan huolellisesti siten, että ne ovat väriltään, kooltaan ja muodoltaan tasalaatuisia. Tuote-eritelmässä määritellään kunkin sallitun pakkaustyypin sallitut koot ja painot. Joidenkin pakkaustyyppien osalta määritellään myös pakkauksen sisältämien sipulien suurin sallittu kokoero sekä kiinnittimien ja verkkopussien väri.

— Sipulit asetellaan pakkauksiin siten, että ne kestävät käsittelyä ja että ehkäistään sipulien kolhiintumista toisiinsa kaupanpidon yhteydessä. Nauhojen ja nippujen varret kiinnitetään tiukasti yhteen napakaksi kokonaisuudeksi, säkit, verkkopussit ja pakkaukset suljetaan tiiviisti ja sipulit asetellaan tiiviisti laatikoihin.

Nauhat ja niput valmistetaan ja 5 kg:n säkit ja laatikot pakataan tiloilla tuottajien asiantuntemusta hyödyntäen. Valkosipulinauha eli *manouille* on Ail rose de Lautrec -valkosipulin perinteinen tarjontamuoto ja hyvin ominainen kyseiselle maantieteelliselle alueelle.

Pakkaamisen suorittaminen kyseisellä alueella parantaa myös tuotteiden jäljitettävyyttä ja helpottaa niiden valvontaa.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Pakkausmerkinnöissä on oltava seuraavat tiedot:

— yksilöllinen pakkauksen numero

— pakkaajan tai tuottajan nimi tai tunnistekoodi.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus.**

Maantieteellinen alue käsittää seuraavat Tarnin departementin kunnat:

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. **Yhteys maantieteelliseen alkuperään**

Yhteys maantieteelliseen alueeseen perustuu tuotteen maineeseen ja laatuun, joka puolestaan johtuu maantieteelliselle alueelle ominaisista luontoon liittyvistä ja inhimillisistä tekijöistä.

Ail rose de Lautrec -valkosipulin tuotantoalue sijaitsee Tarnin departementissa ja painottuu Lautrecin kuntaan. Alueen maaperä on pääasiassa savi- ja kalkkikivipitoista, eikä siinä ole suuria kiviä. Sadevedet poistuvat maaperästä luonnostaan hyvin. Alueen ilmasto on submediterraaninen. Alueella puhaltaa hyvin usein (kaakkoinen) Autan-tuuli. Se leudontaa lämpötiloja ja rajoittaa sateita.

Ail rose de Lautrec -valkosipulia istutetaan marraskuun lopusta alkaen. Sen erityispiirteenä on jäykkä kukkavarsi. Tuottajat poistavat kukkavarren (prosessista käytetään nimitystä *despoulinage*) optimoidakseen sipulin kasvun. Korjuu suoritetaan sadon ollessa kypsää. Korjuun jälkeen valkosipulit voidaan ripustaa tangoille kuivumaan perinteiseen tapaan tai kuivata dynaamista ilmanvaihtoa hyödyntäen.

”Ail rose de Lautrec” on kuivattu vaihtoehtoinen valkosipuli, jolla on pitkä lepokausi. Tuotteen ensisijaisena ominaisuutena on kynsien vaaleanpunainen kuori, joka kuultaa sipulin kahden sisimmän kuorikerroksen läpi.

Sipulit ovat tasamuotoisia ja kooltaan vähintään 40 mm, eikä niissä ole hyvin pieniä kynsiä (*surgousses*). Sipulin keskellä on kukkavarsi. Tämä erityisominaisuus on perusta Ail rose de Lautrec -valkosipulin perinteiselle tarjontamuodolle, nauhalle (*manouille*).

Valkosipuli säilyy pitkään, joten tuotetta voidaan myydä heinäkuusta (sadonkorjuuvuotta seuraavan vuoden) toukokuuhun.

Alueen luonnolliset ominaisuudet yhdessä tuottajien ja pakkauslaitosten asiantuntemuksen kanssa antavat lopputuotteelle kuluttajien tunnistaman laadun, joka auttaa vahvistamaan Ail rose de Lautrec -valkosipulin mainetta.

Ail rose de Lautrec -valkosipulin ensisijaisena ominaisuutena on sen väri. Väri johtuu siitä, että käytetään paikallisista kannoista erotettuja lajikkeita, joihin muodostuu vaaleanpunakuorisia kynsiä, korjataan sato sen ollessa kypsää ja varmistetaan sopivat kuivausolosuhteet. Kynnet saavat vaaleanpunaisen värinsä vasta sipulin ihanteellista kypsyysastetta vastaavassa fysiologisessa vaiheessa. Jos sato korjataan liian aikaisin, kasviin ei kehity tätä ominaisuutta, joka voimistuu kuivausprosessin aikana. Tuottajien asiantuntemus näkyy erityisesti sadonkorjuua-jankohdan valinnassa ja kasvin fysiologisen kehityksen huolellisessa seurannassa.

Maantieteellisen alueen savi- ja kalkkikivipitoiset maat soveltuvat erityisen hyvin Ail rose de Lautrec -valkosipulin viljelyyn. Koska niissä ei ole isoja kiviä, sipuleista myös kehittyy muodoltaan säännöllisiä ja tasalaatuisia. Maaperän hyvän rakenteen ansiosta kasvin juuret pääsevät kasvamaan syvälle, mikä varmistaa riittävän veden ja ravinteiden saannin. Maaperään ei sen ominaisuuksien vuoksi kerry liikaa vettä. Vetisyys ei ole hyväksi viljelykasville ja altistaa sen tietyille kasvintuhoojille.

Myös alueen ilmasto mahdollistaa viljelykasvin tarpeisiin vastaamisen seuraavien seikkojen ansiosta:

— melko kuiva syksy, joten maa voidaan muokata mahdollisimman hyvin ja rajoittaa siten tiettyihin kasvitauteihin tai fysiologisiin ongelmiin liittyviä riskejä

— leudot talvet, jotka katkaisevat lepokauden ja täyttävät viljelykasvin kylmäntarpeen aiheuttamatta pakkasvaurioita

— maan lämpeneminen ja merkittävien sateiden ajoittuminen lopputalveen, mikä edistää kasvin siirtymistä aktiivisen kasvun vaiheeseen ja vastaa kasvin tarpeita

— alkukesän leudot sääolosuhteet sekä lämmin, kuiva Autan-tuuli edistävät kypsän sadon korjaamista ja kuivaamista ja rajoittavat kasvintuhoojien esiintymistä.

Ilmasto-olosuhteet ovat suotuisat sellaisten suurten ja säännöllisen muotoisten sipulien muodostumiselle, joissa ei ole hyvin pieniä kynsiä (*surgousses*), jotka ovat kiinteitä ja joissa ei ole ulkoisia vikoja eikä kasvuvirheitä.

Ail rose de Lautrec -valkosipulin hyvä terveydellinen laatu johtuu myös viljelykäytännöistä, joita maantieteellisen alueen tuottajat ovat ottaneet käyttöön ja joita on kehitetty kasvitautien leviämisen estämiseksi, eli viljelykierrosta ja tiettyjen edeltävien viljelykasvien viljelyn kiellosta, istutuspäivien hallinnasta ja asianmukaisesta lannoituksesta.

Ail rose de Lautrec -valkosipuli säilyy pitkään, koska käytetään erityisiä lajikkeita, joilla on pitkä lepokausi (sipulit versovat myöhään), ja koska toimijat osaavat asiantuntemuksensa ansiosta rajoittaa sipulien kolhiintumista käsittelyn eri vaiheissa (sadonkorjuu, lajittelu/kokoluokittelu ja pakkaaminen).

Kuivaaminen on myös olennainen vaihe sen kannalta, että tuote säilyy koko markkinointikauden ajan ja että valkosipuli saa vaaleanpunaisen värinsä. Tuotteen massassa olevasta vedestä saadaan korjuun jälkeen poistettua vähimmäiskuivausaikaa noudattamalla ja sopivassa ympäristössä vähintään 25 prosenttia.

Asiantuntemuksensa ansiosta tuottajat osaavat kuoria sipulit käsin siten, että ne näyttävät puhtailta ja että kynsien vaaleanpunainen väri kuultaa kuoren läpi, kun sipuli kuoritaan sisimpään kuorikerrokseen asti. Kuoriminen on hyvin tarkkaa työtä ja edellyttää tuottajilta tämän vaiheen hallintaa, jotta sipuli ei vahingoitu ja uloin kuorikerros ei repeydy ja jotta voidaan leikata juuret sipulin tasalta ja säilyttää juurten tyvi.

Edellä mainitussa vaiheessa tuottajan on myös vältettävä kolhuja, vaurioita ja ruhjeita, joille ”Ail rose de Lautrec” on hyvin herkkä, jotta voidaan vähentää erityisesti tiettyjen kasvintuhoojien pääsyä sipuliin.

Koska käytettävien lajikkeiden varsi on jäykkä, on mahdollista valmistaa perinteisiä tarjontamuotoja eli nauhoja (*manouilles*). Nauhat valmistetaan tilalla. Ne ovat tehneet Ail rose de Lautrec -valkosipulista kuuluisan, ja niiden valmistaminen vaatii erityistä osaamista, jota on vain kyseisillä tuottajilla.

Kaikilla käsin tehtävillä pakkausvaiheilla varmistetaan, että sipulit kootaan tiiviisti yhteen, jotta voidaan ehkäistä sipulien kolhiintumista toisiinsa kaupanpidon yhteydessä. Lisäksi pakkausvaiheilla varmistetaan, että myyntiin tarjottavat sipulit näyttävät väriltään, kooltaan ja muodoltaan tasalaatuisilta, sillä sipulit valitaan tarkkaan.

Syndicat de l'Ail Rose de Lautrec perusti vuotuisen Ail rose de Lautrec -festivaalin 1970-luvun alussa markkinointikauden alkamisen juhlistamiseksi. Festivaalin ohjelmaan sisältyy aina kilpailu kauneimmasta manouille-nauhasta. Tästä perinteisestä festivaalista on tullut Tarnin departementissa ohittamaton tapahtuma, joka houkuttelee paikalle yli 10 000 kävijää vuosittain.

Myös Lautrecin kylä sai Site remarquable du goût -nimityksen (Huomattava makujen paikkakunta) kymmenisen vuotta sitten valkosipulinsa ansiosta.

Tuotteen maineesta kerrotaan säännöllisesti lehdistössä. Elokuussa 1993 Tarn infos -sanomalehti kuvasi Ail rose de Lautrec -valkosipulia ”paikallisen talouden helmeksi”. La vie du jardin -lehden touko-/kesäkuun 2008 numerossa kirjoitetaan ”maineikkaasta Ail rose de Lautrec -valkosipulista, joka tunnetaan maustaan, hienostuneesta aromistaan ja hyvästä säilyvyydestään”. Magnetic news -lehti taas esitteli Ail rose de Lautrec -valkosipulia L'épicerie de Rungis -osiossaan (Rungisin ruokakauppa), jossa tuotetta kuvattiin ”kaikkein hienostuneimmaksi valkosipuliksi”, ”ruoan ystävien suosikiksi” ja ”hyvin halutuksi huippukokkien keskuudessa ja hienojen ravintoloiden asiakkaiden arvostamaksi”.

Ail rose de Lautrec -valkosipulia käytetään hyvin usein sekä paikallisissa että huippukokkien ruoissa. Vuonna 2011 Michelin-kokki Gilles Goujon kertoi Magnetic news -lehdelle antamassaan haastattelussa, että hän piti Ail rose de Lautrec -valkosipulia ”ainoana valkosipulina, joka ansaitsee tulla käytetyksi huippuravintoloissa”. Myös eräässä lokakuussa 2011 Nutrissime.com-verkkosivustolla julkaistussa artikkelissa Michelin-kokki Alain Ducasse toi esiin Ail rose de Lautrec -valkosipulin ja totesi: ”Olen käyttänyt Ail rose de Lautrec -valkosipulia ruoissani jo hyvin pitkään. Minun mielestäni ei ole toista yhtä laadukasta valkosipulia.”. Ail rose de Lautrec -valkosipulin erityispiirteet näkyvät markkinoilla tuotteen hinnassa, joka on korkeampi kuin muilla valkosipuleilla. Tuote maksaa noin neljä euroa kilolta enemmän kuin valkoinen valkosipuli, jolla ei ole maantieteellistä merkintää.

Eritelmän julkaisutiedot

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