C/2025/753

31.1.2025

Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, conformément à l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2025/753)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012

«Ail rose de Lautrec»

N° UE: PGI-FR-0193-AM01 – 30.3.2021

AOP ( ) IGP (X)

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

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

Tél. 05 63759031

Courriel: info@ailrosedelautrec.com

Le «Syndicat de Défense du Label Rouge Ail rose et de l'IGP Ail rose de Lautrec», syndicat professionnel régi par le code du travail, est composé de producteurs-conditionneur d'ail et d'ateliers de conditionnement (environ 160 opérateurs). Il présente un intérêt légitime à déposer la demande.

2. État membre ou pays tiers

France

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)

☐ Dénomination du produit

☒ Description du produit

☒ Aire géographique

☒ Preuve de l'origine

☒ Méthode de production

☒ Lien

☒ Étiquetage

☒ Autres: actualisation des coordonnées du groupement demandeur, type de produit, structures de contrôle, exigences nationales, suppression des sommaires et cartes.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Type de modification(s)**

☐ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012

☒ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012

5. **Modification(s)**

5.1. *Modifications n'ayant pas d'incidence sur des elements essentiels*

— Rubrique «Description du produit»

Des éléments descriptifs ont donc été ajoutés afin de mieux caractériser le produit en précisant qu'il s'agit d'un ail alternatif, terme plus approprié que «printemps» pour décrire un ail à forte dormance. Il a été principalement ajouté des indications sur le calibre, la forme du bulbe, le nombre de caïeux, la présentation du plateau racinaire et la présentation du bulbe. Une description des défauts d'aspects est ajoutée afin de compléter les exigences de présentation du bulbe.

Des règles de tolérance (pourcentages) sont ajoutées dans le cahier des charges pour les écarts concernant les défauts d'aspects et les calibres. Ces indications permettent de compléter la caractérisation du produit ainsi que les règles de tri et de calibrage décrites dans le paragraphe «Méthode d'obtention». Les valeurs, en pourcentage, des règles de tolérance définies dans le cahier des charges correspondent aux valeurs de la norme CEE-ONU FFV-18 pour la catégorie Extra.

Enfin, il est ajouté dans cette rubrique une phrase concernant les modes de présentation de l'«Ail rose de Lautrec», décrits ensuite en détail dans le paragraphe «Méthode d'obtention» du cahier des charges et au point 3.5 du document unique.

— Rubrique «Aire géographique»

Le paragraphe «Aire géographique» de l'«Ail rose de Lautrec» est modifié dans le cahier des charges et ajouté dans le document unique. Ces modifications n'affectent pas le périmètre de l'aire géographique qui reste inchangé.

La présentation des communes par canton est remplacée par une liste des communes de l'aire géographique, toutes situées dans le département du Tarn.

La rédaction suivante est ajoutée dans le cahier des charges à la partie relative à la délimitation de l'aire géographique:

«Les opérations de culture, de séchage, de stockage et de conditionnement sont situées dans l'aire géographique délimitée.»

La limitation du conditionnement à l'aire géographique de l'«Ail rose de Lautrec» est introduite dans le cahier des charges, cette pratique étant déjà, dans les faits, mise en œuvre par les opérateurs.

Le document unique est également complété. Ainsi les phrases suivantes sont ajoutées:

— Au point 3.4: «*Les opérations de culture, de pelage et de séchage ont lieu dans l'aire géographique.*»

— Au point 3.5: «*L'*» *Ail rose de Lautrec «est conditionné au sein de l'aire géographique dans des plateaux, barquettes, sacs ou filets.*»

Les annexes étant supprimées du cahier des charges, la phrase suivante est également supprimée:

«L'aire géographique est représentée sur la carte jointe en annexe où sont également situées les entreprises.»

La phrase indiquant la répartition des producteurs sur la zone est supprimée du cahier des charges, les éléments de contexte exposés n'étant pas utiles à la compréhension

— Rubrique «Preuve de l'origine»

Ce paragraphe, correspondant à l'intitulé «Traçabilité du produit» du cahier des charges en vigueur a été réécrit sous forme de tableau et complété dans le cahier des charges au paragraphe 4. Ainsi le tableau décrit les documents mis en place pour permettre le suivi et le contrôle du produit en indication géographique protégée, par étape de production, pour l'ensemble des opérateurs et pour une campagne donnée.

La disposition «*Identification des opérateurs: Tout opérateur souhaitant intervenir sur tout ou partie dans la production de l'» Ail rose de Lautrec «est tenu de se faire identifier auprès du groupement en vue de son habilitation.*» est ajoutée en introduction du point 4 du cahier des charges relatif aux «Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique» afin de répondre aux exigences réglementaires nationales.

Dans le tableau, les obligations déclaratives suivantes sont reprises du texte initial enregistré: déclaration d'assolement à l'étape de culture et comptabilité matière à l'étape conditionnement et commercialisation en atelier de conditionnement.

L'obligation de tenue de la «fiche de suivi de culture» est ajoutée pour le producteur, qui enregistre l'ensemble des opérations culturales réalisées sur une parcelle (fertilisation, despoulinage, date de récolte et vérification de la maturité).

Le «registre de fabrication», prévu au point 2 du paragraphe «Traçabilité du produit» du cahier des charges en vigueur, est désormais intégré dans le «registre de mise en marché», une «fiche de suivi en chambre froide» et une «fiche d'enregistrement de perte de poids» sont ajoutées, permettant le suivi de la traçabilité de l'ail, de sa production à sa commercialisation.

Ces obligations sont complétées, pour les ateliers de conditionnement, par des «bons d'apport», une «fiche d'identification des palettes», une «comptabilité matière et étiquettes», des «bons de livraison ou facture» et une «fiche de stocks des emballages», assurant le maintien de la traçabilité de l'ail jusqu'à sa commercialisation.

Le diagramme d'obtention a été déplacé sous la rubrique «Méthode d'obtention» au point 5.1 du cahier des charges.

— Rubrique «Méthode de production»

Sous rubrique 5.1 «Diagramme d'obtention»

Le diagramme d'obtention du cahier des charges est déplacé du paragraphe initial «traçabilité» et modifié.

Les étapes de production du cahier des charges sont décrites et mises en cohérence avec les différentes modifications du paragraphe «Méthode d'obtention». Les étapes après conditionnement sont supprimées car elles ne font pas partie des obligations du cahier des charges IGP mais elles s'appliquent uniquement pour le cahier des charges du Label Rouge «Ail rose» LA n°02/66 homologué au niveau français.

Les documents de traçabilité (déclaration, registre et comptabilité matière) sont repris dans le tableau du paragraphe 4 «Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique».

Sous rubrique 5.2 «Choix des variétés»

La variété étant considérée comme une caractéristique essentielle de l'IGP «Ail rose de Lautrec», et conformément aux recommandations de la Commission Européenne, une liste exhaustive de variétés est introduite dans le cahier des charges et dans le Document Unique.

Sous rubrique 5.3 «Choix de la semences»

La rédaction de ce paragraphe est modifiée afin, notamment, d'introduire un pourcentage minimum en semences certifiées minimum de 20 %. L'utilisation de semences certifiées permet principalement d'éviter d'importantes pertes à la récolte, la certification garantissant la faculté germinative ainsi que l'état sanitaire de la semence. Ce pourcentage correspond aux pratiques actuelles et à la capacité réelle d'approvisionnement pour les variétés autorisées.

La possibilité de recours à des semences traitées par thermothérapie est supprimée, cette pratique est déjà systématique sur les semences certifiées et n'est pas pratiquée sur les semences non certifiées.

La possibilité de recours aux semences dites fermières (indiquée comme «*issue de semences certifiées*» dans le cahier des charges en vigueur) est reformulée mais conservée afin de garantir l'approvisionnement en semences malgré les aléas (climatiques notamment), l'ODG ayant été par le passé confronté à des problèmes d'approvisionnement en semences certifiées. Cette possibilité est limitée aux seules variétés autorisées pour l'IGP «Ail rose de Lautrec» et n'impacte donc pas la qualité du produit. Cette disposition est complétée afin d'assurer le maintien de la qualité des semences fermières: à l'exception de la variété rose de Lautrec, produites exclusivement sur les exploitations, les semences fermières doivent être issus de semences certifiées en année n-1.

Paragraphe «Mauvaises herbes» et «Maladie» du cahier des charges en vigueur

Ces paragraphes sont supprimés du cahier des charges car ils relèvent du conseil et des bonnes pratiques culturales.

Sous rubriques 5.4 «Choix de la parcelle»

La rédaction du type de sols où sont cultivés les aulx est modifiée dans le cahier des charges.

La phrase: «*Terrain: argilo-calcaire*» est remplacée par: «*L'Ail rose de Lautrec est produit sur des sols-argilo-calcaires*».

Les sols utilisés pour semer l'Ail rose de Lautrec restent ceux de type argilo-calcaire.

Sous rubrique 5.5 «Rotation culturale»

La phrase suivante est ajoutée dans le cahier des charges: «*Les parcelles n'ont pas porté d'allium pendant 3 années consécutives*»

L'ajout de cette obligation permet de préserver les risques sanitaires (éviter les contaminations par certaines maladies) des parcelles.

Sous rubrique 5.6 «Plantation»

La date de début de plantation est avancée de 10 jours (20 novembre au lieu du 1er décembre) et la date de fin de plantation est supprimée. Il est fait le choix d'allonger la période de plantation afin de favoriser de bonnes conditions à la plantation (climatiques, état du sol), et ainsi garantir une bonne implantation, un bon enracinement, puis un bon développement des plants. Une plantation dans de bonnes conditions limite les attaques des bio-agresseurs, notamment *penicillium*, qui peut fortement impacter la levée et porter atteinte au développement des plants. Une période de plantation trop restreinte contraint le producteur à planter malgré des conditions défavorables.

Une plantation trop précoce pourrait entrainer une reprise de germination prématurée et une sensibilité trop importante des semences au gel hivernal. C'est pourquoi une date de début de plantation est conservée.

Sous rubrique 5.7 «Epandage»

Une restriction d'épandage des boues de station est introduite. Cette interdiction est ajoutée afin d'éviter, principalement, le risque d'apport en métaux lourds sur les parcelles destinées à la production d'ail et ainsi éviter la contamination du produit, l'ail étant un «capteur» naturel de ces métaux.

Sous rubrique 5.8 «Fertilisation»

Le paragraphe suivant du cahier des charges est modifié afin de clarifier sa compréhension.

Il est fait le choix d'indiquer clairement les doses de fertilisants autorisées au lieu des rapports.

L'obligation de fractionner l'azote est ajoutée afin de préserver la plante d'un excès d'azote, ce qui pourrait nuire au développement du bulbe en entrainant un «surgoussage» et son éclatement.

L'indication «*en terrain bien pentu*» est supprimée, car celle-ci relève du conseil et de bonnes pratiques liées aux connaissances des producteurs.

Sous rubrique 5.9 «Ablation de la hampe florale»

La phrase est complétée par le terme «*bâton*», qui désigne également la hampe florale, et par le terme traditionnel «despoulinage» utilisé pour désigner son ablation ainsi que par le stade physiologique auquel cette étape doit être faite «*avant la récolte*».

Sous rubrique 5.10 «Récolte»

Les dates de récolte sont supprimées car elles ne permettent pas d'encadrer au plus juste la récolte. En fonction des années, les dates de récoltes varient.

Elles sont remplacées par deux méthodes d'identification du stade physiologique de maturité de l'ail qui permettent d'apprécier et de déclencher la récolte au meilleur moment et ainsi d'assurer une maturité optimale de l'ail récolté:

«— calcul du rapport poids des bulbes/poids des feuilles supérieur à 1,8 (les tiges sont équeutées à 2cm environ et les racines débarrassées de la terre),

— appréciation visuelle, présence de 4 feuilles vertes maximum sur le pied.»

Sous rubrique 5.11 «Modalités de séchage»

Le paragraphe est reformulé pour détailler les modes d'aération autorisés «*naturelle*» ou «*ventilation dynamique*», correspondant aux modes de séchages actuels sur la zone géographique.

L'obligation de perte de poids du produit par dessiccation est ajoutée pour garantir un séchage minimum du produit et ainsi assurer une bonne qualité sanitaire et de conservation des bulbes.

Sous rubrique 5.12 «Modalité de stockage avant première commercialisation»

La possibilité de conservation à l'air ambiant est conservée.

Les conditions de stockage à une température de 15°C + -2 et une hygrométrie de 80 % HR +-15 sont supprimées. Cette méthode utilisée lors de l'enregistrement de l'IGP s'est finalement avérée inadéquate puisqu'elle a eu un impact très négatif sur la conservation de l'ail et les producteurs ont observé une dégradation de la qualité sanitaire du produit. L'obligation de stocker l'ail dès octobre dans ces conditions pour une commercialisation après décembre est, de fait, également supprimée.

La possibilité de stockage en chambre froide est ajoutée car elle présente des conditions favorables à la conservation de l'ail. La mise au froid permet de bloquer la germination des bulbes et d'en préserver la qualité sanitaire, en évitant l'épuisement des réserves ou la propagation de pourriture à l'ensemble du bulbe. Elle est autorisée dans le cahier des charges du Label Rouge «Ail rose» LA n°02/66 homologué au niveau français et dont les opérateurs sont les mêmes que l'IGP «Ail rose de Lautrec». Par conséquent cette méthode de conservation de l'ail est déjà largement utilisée par les stations de conditionnement de l'aire géographique, et par les producteurs qui se sont progressivement équipés en chambre froide.

Sous rubrique 5.13 «Pelage»

Les paragraphes concernant l'étape du pelage étaient séparés dans le cahier des charges en fonction des types de conditionnement. Ces éléments sont désormais rassemblés dans un même paragraphe et complétés avec de nouvelles dispositions. Ces ajouts permettent de clarifier les pratiques actuelles concernant le pelage.

Les éléments de présentation du plateau racinaire sont communs à tous les types de conditionnements. L'obligation d'utiliser un «*couteau ou sécateur*» est supprimée. Le choix de l'outil est laissé libre à l'opérateur car cette obligation n'avait pas d'impact sur la qualité du produit fini.

La disposition concernant la qualité du déracinage est complétée de la disposition «*sans découvrir le plateau racinaire*» afin de garantir un bulbe avec un plateau racinaire propre, sans blessures, ce qui permet d'éviter tout problème éventuel de conservation et de développement de moisissures.

Les conditionnements en barquette et en plateau sont ajoutés. Ces types de conditionnement sont associés au mode de commercialisation en vrac de l'ail (vente à l'unité) et permettent de garantir une bonne conservation de l'ail, par une diminution des chocs entre les bulbes et une manipulation facilitée. Ils sont largement utilisés par les stations de conditionnement et les producteurs pour le conditionnement de l'ail.

L'obligation d'équeuter l'ail à 3 centimètres du bulbe maximum est réduit à 2 centimètres. L'ail présenté avec une queue plus courte, permet une manipulation plus facile lors du conditionnement et une disposition dans les différents types de conditionnement plus serrée, ce qui réduit les chocs entre bulbes et améliore leur conservation.

La mention «*à la main*» pour le pelage de l'ail a été ajoutée. Cette étape a toujours été réalisée à la main, permettant une manipulation la plus minutieuse possible des bulbes. Il est fait le choix de l'ajouter dans le cahier des charges pour la rendre obligatoire.

La méthode de pelage de l'ail est détaillée par conditionnement:

— soit l'ail est pelé en laissant 1 à 2 enveloppes pour faire apparaitre la couleur rose des caïeux,

— soit l'ail est pelé en enlevant 1 à 2 enveloppes pour laisser apparaitre une enveloppe propre, les enveloppes restantes permettant de protéger le bulbe des chocs. Ce type de pelage est privilégié pour les conditionnements susceptibles d'engendrer plus de chocs tels que les filets.

Sous rubrique 5.14 «Tri/calibrage»

Ce paragraphe n'existait pas dans le cahier des charges enregistré. Le choix est fait de l'ajouter car c'est une étape essentielle pour obtenir un «Ail rose de Lautrec» de qualité et une présentation de bulbes répondant aux caractéristiques du cahier des charges. L'étape de tri / calibrage consiste à écarter les bulbes qui ne correspondent pas aux caractéristiques de l'IGP, à la fois au niveau de l'aspect visuel, des défauts d'aspects et du calibre.

Les différents défauts visuels sont détaillés, afin de clarifier l'étape de tri / calibrage.

Sous rubrique 5.15 «Conditionnement», 5.16 «Types de conditionnement autorisés pour les producteurs», Sous rubrique 5.17 «Types de conditionnements autorisés pour les ateliers de conditionnement»

La limitation du conditionnement à l'aire géographique de l'«Ail rose de Lautrec» est introduite. Elle est justifiée par la fragilité du produit qui est sensible aux manipulations et aux chocs éventuels. Le savoir-faire acquis par les opérateurs locaux garanti l'obtention d'un produit fini de qualité. La justification de cette limitation est ajoutée au cahier des charges (sous rubrique 5.15 «conditionnement») et dans le document unique (section 3.5).

Le paragraphe initial du cahier des charges sur le conditionnement est modifié afin de mieux détailler les différentes dispositions du conditionnement. En plus du paragraphe introductif, il est ensuite divisé en deux paragraphes distincts: le premier comprend les conditionnements autorisés pour les producteurs alors que le deuxième liste les conditionnements autorisés pour les ateliers.

Les exigences au niveau du conditionnement (poids des conditionnements et calibres) sont détaillées par type de conditionnement

Les conditionnements en barquette et en plateau sont ajoutés. Ces types de conditionnement sont apparus après l'enregistrement en IGP. Ils permettent de garantir une bonne conservation de l'ail, par une diminution des chocs entre les bulbes, une bonne aération et une manipulation facilitée. Ils sont largement utilisés par les stations de conditionnement et les producteurs pour le conditionnement de l'ail.

Les exigences de conditionnement en termes de poids maximum et de calibres autorisés sont ajoutées pour le plateau et la barquette.

Le conditionnement en «grappe» est détaillé en «grappe et botillon» pour les producteurs (le botillon correspondant à la grappe de 0.250kg dans le texte initial), ce qui permet de détailler les exigences pour chacun de ces conditionnements autorisés. Pour le botillon il est ajouté deux types d'attaches possibles: «*un élastique marron/ rouge ou un ruban adhésif rouge,*», en plus de la «*ficelle rouge*», ainsi que l'obligation de présentation «*de façon homogène pour le lot.*». Pour la grappe, les poids autorisés sont conservés, la grappe de 5 kg est remplacée par une grappe de 4kg (la grappe de 5 kg est difficile à manipuler et perd de sa rigidité, la limitation à 4 kg évite l'entrechoquement des bulbes pendant les étapes de conditionnement et après la commercialisation), le nombre de bulbes par grappe est supprimé, les exigences de calibres sont reformulées mais conservées et un écart de calibre est ajouté.

L'ensemble de ces exigences est essentiel pour garantir une présentation optimale et homogène du produit.

Le paragraphe concernant les conditionnements autorisés pour les ateliers de conditionnement est complété par une possibilité de mise sous filets de la grappe afin de protéger les bulbes lors de la commercialisation, ainsi qu'une mise sous filet ou barquette des bulbes initialement conditionnés en plateau pour une commercialisation en plus petit conditionnement.

Les références aux catégories des aulx sont supprimées, elles dépendaient de la norme règlement CEE n°2288/97 qui n'est plus en vigueur.

Le paragraphe 3.5 du document unique est complété avec les types de conditionnement autorisés.

Sous rubrique 5.18 «Commercialisation»

La phrase suivante du cahier de charges (paragraphe «Description du produit»):

«La période de commercialisation peut s'étendre de juillet à mars»

Est remplacée dans la «Méthode d'obtention» par l'ajout du paragraphe suivant:

«La date de début de commercialisation de l'IGP "Ail Rose de Lautrec" est fixée par l'ODG en fonction de la date moyenne de récolte de la saison et des temps de séchage nécessaires. Cette date est communiquée à l'Organisme Certificateur et aux producteurs.

La fin de commercialisation par les opérateurs est fixée le 31 mai de l'année suivant la récolte.»

Il a été fait le choix de revoir cette disposition par une date d'ouverture de commercialisation afin de s'assurer du respect des temps de séchage suffisant par les producteurs. La date d'ouverture de la commercialisation est fixée par le groupement qui se fonde sur l'analyse d'échantillons d'ail représentatifs de l'ensemble de l'aire géographique.

La date maximum de commercialisation est reportée de fin mars à fin mai. Les évolutions en matériel de conservation, notamment le stockage en chambre froide, permettent une conservation plus longue, sans incidence sur le produit fini.

La date du 31 mai permet de s'assurer que de l'ail de deux campagnes différentes ne se retrouve pas sur le marché en même temps.

— Rubrique «Lien»

Ce paragraphe a été entièrement réécrit, afin de mieux démontrer le lien de l'aire géographique avec les caractéristiques spécifiques de l'«Ail rose de Lautrec». Il a également été remanié selon les exigences en vigueur sur la rédaction de cette partie.

Ce lien s'appuie sur les fondements du lien causal initialement décrits dans le cahier des charges en vigueur:

Les éléments concernant l'association du terroir et des pratiques locales sont repris dans le paragraphe «facteurs naturels et humains».

Concernant la phrase relative au fait que le produit se démarque par sa couleur, son aptitude à la conservation et ses qualités gustatives: les éléments concernant la couleur et l'aptitude à la conservation sont repris dans les spécificités du produit. La notion de qualité gustative est supprimée, celle faisant référence à l'ancien cahier des charges label rouge et l'ODG ne possède pas d'analyse sensorielle permettant de prouver cet élément.

Les éléments de valorisation ont été remis à jour et intégrés au lien causal dans le paragraphe relatif aux preuves de réputation.

Le paragraphe concernant les semences cultivées sur des sols différents est supprimées, ce paragraphe ne correspond plus aux exigences relatives à la rédaction du lien avec le milieu géographique, de plus il n'est fondé sur aucune étude recensée.

La phrase suivante est ajoutée au cahier des charges et au document unique:

«Le lien avec l'aire géographique repose sur la réputation du produit ainsi que sa qualité qui lui est conférée par les facteurs naturels et humains caractéristiques de l'aire géographique.»

Les spécificités de l'aire géographique (facteurs naturels et humains) ont été complétées.

Les spécificités du produit sont ainsi rédigées:

«L' "Ail rose de Lautrec" est un ail sec, alternatif à forte dormance.

Il se caractérise en premier lieu par la couleur rose de l'enveloppe de ses caïeux, qui apparait par transparence à travers les 2 dernières enveloppes du bulbe.

Ses bulbes sont de forme régulière, sans surgousses et d'un calibre minimum de 40 mm. Une hampe florale est présente au centre du bulbe. Cette spécificité est à l'origine de la présentation sous forme traditionnelle en grappe ou "manouille" de l' "Ail rose de Lautrec".

Il présente une bonne aptitude à la conservation permettant d'étaler la période de commercialisation de juillet à mai (de l'année suivant la récolte).»

Le lien causal caractérisant le lien du produit avec son aire géographique est ajouté, et établie le lien entre les facteurs naturels et humains et les spécificités du produit.

5.2. *Modifications redactionnelles*

Sommaire et annexes: Le sommaire est supprimé pour répondre aux consignes en vigueur au niveau national visant à harmoniser la rédaction des cahiers des charges.

L'ensemble des annexes du cahier des charges enregistré est supprimé car celles-ci constituent des illustrations non essentielles à la compréhension du cahier des charges.

A la rubrique «Service compétent de l'État membre», les coordonnées de l'Institut national de la qualité et de l'origine (INAO) sont ajoutées en tant que service compétent de l'État membre, conformément au règlement (UE) nº 1151/2012.

A la rubrique «Groupement demandeur», les coordonnées du groupement demandeur sont mises à jour. La partie descriptive relative au groupement demandeur est supprimée. Le nombre d'adhérents et la liste des cantons ou communes est supprimée de cette partie, cette dernière apparaissant déjà dans la rubrique «Aire géographique». La liste des entreprises aval est également supprimée, puisqu'elle fait référence au Label Rouge 02-66.

Concernant la composition du groupement et son statut juridique, ces derniers n'ont pas été modifiés sur le fond. Le groupement rassemble toujours les producteurs-conditionneurs d'ail et les ateliers de conditionnement.

A la rubrique «Type de produit», la disposition est revue afin d'être en conformité avec la nomenclature actuellement en vigueur.

A la rubrique «Structure de contrôle», en application des consignes en vigueur au niveau national visant à harmoniser la rédaction des cahiers des charges, le nom et les coordonnées de l'organisme certificateur sont supprimées. Le plan de contrôle sous forme de tableau indiquant les modalités de contrôle «technique», «de la qualité», «l'autocontrôle» et «les contrôles effectués par l'organisme certificateur» est également supprimé. Cette rubrique mentionne désormais les coordonnées des autorités compétentes en matière de contrôle au niveau français: l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Le nom et les coordonnées de l'organisme certificateur sont consultables sur le site de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne. L'ensemble des informations concernant le contrôle des opérateurs sont listées dans le plan de contrôle correspondant au cahier des charges de l'IGP «Ail rose de Lautrec».

A la rubrique étiquetage,

Les références au règlement technique n°02-66 (label rouge) sont supprimées:

— «Référence à la Commission nationale des Labels

— Le rectangle de normalisation

— Le logo Label Rouge et son n°d'homologation»

Les références à «*Arqualim*» sont supprimées, le contrôle est aujourd'hui assuré par un organisme de contrôle sous l'autorité de l'INAO.

L'obligation d'apposer la date d'emballage pour les sacs et filets est supprimée, la traçabilité est déjà garantie par l'apposition d'un numéro unique sur chaque étiquette.

Des sticks sont prévus pour les bulbes susceptibles d'être vendus à l'unité. Ces étiquettes ont pour objectif de mettre en avant l'identité du produit et le rendre plus reconnaissable pour le consommateur.

L'ensemble des étiquettes et emballages numérotés sont distribués par l'ODG, afin de vérifier le respect des critères d'étiquetage et d'assurer une comptabilité des étiquettes.

A la rubrique «Exigences nationales», au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales:

— Les références au Label Rouge n°02-66 s sont supprimées

— La rubrique «Exigences nationales» est présentée sous forme d'un tableau des principaux points à contrôler et de leur méthode d'évaluation.

DOCUMENT UNIQUE

«Ail rose de Lautrec»

PGI-FR-0193-AM01 – 30.3.2021

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Ail rose de Lautrec»

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.6 «Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés»

- Code de nomenclature combinée

— 0703 — Oignons, échalotes, aulx, poireaux et autres légumes alliacés, à l'état frais ou réfrigéré

— 0703 20 00 — Aulx

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L' «Ail rose de Lautrec» est un ail rose alternatif à forte dormance, commercialisé sec. Il est produit à partir des variétés Edenrose, Goulurose, Ibérose, Jardirose et Rose de Lautrec.

Il présente naturellement une bonne aptitude à la conservation.

La peau de ses caïeux prend une couleur rose lorsque le bulbe est sec.

Il se caractérise par un calibre supérieur ou égal à 40 mm, une forme régulière et ronde de son bulbe composé de plusieurs caïeux (de 8 à 12 caïeux visibles de l'extérieur). Les bulbes sont présentés entiers, fermes, légèrement côtelés, sans surgousses avec au minimum une enveloppe extérieure, les caïeux sont serrés.

Les racines sont coupées à ras régulièrement, sans blessures et sans découvrir le plateau racinaire.

L'«Ail rose de Lautrec» peut être:

— Débarrassé d'une ou deux enveloppes pour laisser apparaître une enveloppe propre, les enveloppes restantes permettant de protéger le bulbe des chocs.

— Pelé en laissant une à deux enveloppes permettant de laisser apparaître la couleur rose des caïeux.

En fin de cycle végétatif il émet, au centre, une hampe florale qui porte une fleur inflorescence stérile.

Les bulbes doivent être exempts de défauts d'aspect (excroissance, bio-agresseurs, chocs et coups de couteau, défauts de pelage et autres défauts). L'enveloppe externe peut présenter de légères fissures.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les opérations de culture, de pelage et de séchage ont lieu dans l'aire géographique.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

L' «Ail rose de Lautrec» peut être commercialisé sous forme de présentations traditionnelles type grappe (aussi appelée «manouille») et botillon.

L' «Ail rose de Lautrec» est conditionné au sein de l'aire géographique dans des plateaux, barquettes, sacs ou filets.

Le conditionnement dans l'aire géographique est indispensable au maintien des qualités de l'«Ail rose de Lautrec», d'une part pour la préservation de ses qualités visuelles et d'autre part pour la conservation de sa qualité sanitaire.

L'«Ail rose de Lautrec» présente une forte sensibilité aux chocs qui nécessite une vigilance particulière de la part des opérateurs à toutes les étapes de production, notamment au moment du conditionnement. L'ail est manipulé avec soin et le moins possible, afin de limiter les chocs et de préserver l'enveloppe externe des bulbes. L'«Ail rose de Lautrec» est également conservé dans des conditions définies (chambre froide ou à l'abri du soleil et des intempéries) préservant ainsi le bon état sanitaire du produit.

De plus, le conditionnement fait appel au savoir-faire local des opérateurs qui contribue aussi à l'établissement et à la préservation des caractéristiques de l'«Ail rose de Lautrec» par:

— un tri et un choix minutieux des bulbes permettant l'élaboration de présentations homogènes en couleur, en calibre et en forme. Le présent cahier des charges définit pour chaque type de conditionnement autorisé, les calibres et poids autorisés et définit également pour certains conditionnements les écarts de calibres maximum, la couleur des attaches et des filets;

— un positionnement des bulbes permettant l'obtention de conditionnements conçus pour supporter la manipulation et éviter que les bulbes s'entrechoquent lors de la commercialisation: serrage des fanes des grappes et bottillons pour obtenir un ensemble rigide, fermeture au plus prêt des bulbes des sacs, filets et barquettes, positionnement serré des bulbes dans les plateaux.

Les grappes, bottillons, sacs de 5kg et plateaux sont élaborés sur les exploitations, faisant appel au savoir-faire des producteurs. La mise en grappe de l'ail ou «manouille» est le conditionnement traditionnel de l'«Ail rose de Lautrec» et est très spécifique à cette zone géographique.

Le conditionnement dans l'aire facilite également la traçabilité et le contrôle des produits.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

L'étiquetage comporte:

— le numéro unique d'emballage

— le nom ou code d'identification du conditionneur ou du producteur

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique.**

L'aire géographique comprend les communes suivantes du département du 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. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien avec l'aire géographique repose sur la réputation du produit ainsi que sa qualité qui lui est conférée par les facteurs naturels et humains caractéristiques de l'aire géographique.

La zone de production de l'«Ail rose de Lautrec» est localisée dans le département du Tarn, centrée autour de la commune de Lautrec. Les sols sont majoritairment argilo-calcaires et dépourvus de gros cailloux. Ils sont naturellement bien drainés. Le climat de la zone est de type sub-méditerranéen. Le vent d'Autant (vent du Sud-est) souffle très fréquemment. Il amène de la douceur et limite les précipitations.

L'«Ail rose de Lautrec» se plante à partir de fin novembre. Il a la particularité de posséder une hampe florale rigide. Les producteurs procèdent à son ablation (ou «despoulinage») afin d'optimiser la croissance du bulbe. La récolte s'effectue à maturité et le séchage peut se faire de manière traditionnel «à la barre» ou par ventilation dynamique.

L'«Ail rose de Lautrec» est un ail sec, alternatif à forte dormance. Il se caractérise en premier lieu par la couleur rose de l'enveloppe de ses caïeux, qui apparait par transparence à travers les deux dernières enveloppes du bulbe.

Ses bulbes sont de forme régulière, sans surgousses et d'un calibre minimum de 40 mm. Une hampe florale est présente au centre du bulbe. Cette spécificité est à l'origine de la présentation sous forme traditionnelle en grappe ou «manouille» de l'«Ail rose de Lautrec».

Il présente une bonne aptitude à la conservation permettant d'étaler la période de commercialisation de juillet à mai (de l'année suivant la récolte).

Les caractéristiques naturelles du territoire associées au savoir-faire des producteurs et des ateliers de conditionnement confèrent au produit fini une qualité reconnue par les consommateurs qui contribue à asseoir la réputation de l'«Ail rose de Lautrec».

En premier lieu, l'«Ail rose de Lautrec» se caractérise par sa couleur. Celle-ci résulte de l'utilisation de variétés issues des populations locales développant une couleur rose sur l'enveloppe des caïeux, associée à une récolte à maturité et des conditions de séchage adaptées. En effet la couleur rose n'apparaît qu'au stade physiologique correspondant au stade optimum de maturité du bulbe, une récolte précoce ne permettrait pas à la plante de développer cette caractéristique qui s'accentue tout au long du séchage. Le savoir-faire des producteurs s'exprime alors tout particulièrement dans le choix de la date de récolte et l'observation minutieuse du développement physiologique de la plante.

Les sols argilo-calcaires de l'aire géographique sont particulièrement bien adaptés à la culture de l'«Ail rose de Lautrec». Dépourvus de gros cailloux, ils permettent aussi un développement régulier et harmonieux du bulbe. Leur bonne structuration permet un enracinement profond de la plante ainsi qu'une alimentation hydrique et minérale adéquate. Les caractéristiques des sols limitent les excès d'eau, non appréciés par la culture et propices aux attaques de certains bioagresseurs.

Le climat de l'aire permet également de répondre aux exigences de la culture, grâce à:

— un automne plutôt sec qui permet de préparer au mieux les sols et ainsi de limiter les risques liés à certaines maladies ou problèmes physiologiques;

— des hivers doux entrainant la levée de dormance et la satisfaction du besoin en froid de la culture, sans occasionner de dégâts liés au gel;

— un réchauffement des sols et le retour de précipitations significatives en fin d'hiver qui favorisent une entrée en croissance active de la plante et la satisfaction de ces besoins;

— des conditions climatiques plus douces en début d'été accompagnées du vent d'Autan chaud et sec, propices à une récolte à maturité et un séchage limitant les attaques de bio-agresseurs.

Ces conditions climatiques favorisent l'obtention de bulbes de gros calibres et réguliers, sans surgousses, fermes et exempts de défauts d'aspects ou de développement.

Le bon état sanitaire de l'«Ail rose de Lautrec» est également dû au développement de pratiques culturales adoptées par les producteurs de la zone géographique pour réduire la propagation des maladies: rotations de cultures et interdiction de certains précédents culturaux, encadrement des dates de plantation et fertilisation adaptée.

L'«Ail rose de Lautrec» présente une bonne aptitude à la conservation grâce à l'utilisation de variétés spécifiques à forte dormance (développant tardif du germe), et le savoir-faire des opérateurs permettant de limiter les chocs aux différentes étapes de manipulation (récolte, tri / calibrage et conditionnement).

Le séchage constitue aussi une étape essentielle pour garantir la conservation du produit pendant sa période de commercialisation et permet à l'ail de développer sa couleur rose. Une durée minimum de séchage et des locaux adaptés favorisent une perte d'eau d'au moins 25 % de la masse du produit récolté.

Le savoir-faire des producteurs au moment du pelage manuel permet l'obtention d'un bulbe propre et l'apparition de la couleur rose des caïeux par transparence lors d'un pelage à la dernière peau. Ce travail très méticuleux demande une maîtrise du geste afin de ne pas endommager le bulbe, conserver des enveloppes externes non déchirées et couper les racines à ras en préservant le plateau racinaire.

Au cours de cette étape, le producteur doit également limiter les chocs, blessures ou encore meurtrissures, auxquels l'«Ail rose de Lautrec» est très sensible, afin de diminuer notamment les portes d'entrées à certains bioagresseurs..

L'usage de variétés comportant une hampe florale rigide permet la réalisation manuelle de présentations traditionnelles sous forme de grappe ou «manouille». Ce conditionnement est réalisé sur l'exploitation. Il a fait la réputation de l'«Ail rose de Lautrec» et requiert un savoir-faire propre aux producteurs.

L'ensemble des étapes manuelles nécessaires au conditionnement permet une mise en place serrée des bulbes limitant les chocs entres eux lors de la commercialisation. Elles sont aussi les garantes d'une élaboration de présentations visuellement homogènes en calibre, en forme et en couleur par un choix rigoureux des bulbes sélectionnés.

La fête annuelle de l'«Ail rose de Lautrec» est créée par le Syndicat de l'Ail Rose de Lautrec dès le début des années 1970, pour fêter le début de la commercialisation. Le concours de la plus belle «manouille» est toujours au programme. Cette fête traditionnelle est devenue un évènement incontournable du Tarn, qui réunit chaque année plus de 10 000 visiteurs.

Le village de Lautrec a également été labellisé «Site remarquable du goût» il y a une dizaine d'années, grâce à la réputation de son ail.

Cette réputation est régulièrement mise en avant dans la presse. En août 1993, le journal Tarn infos parle de l'«Ail rose de Lautrec» comme le «fleuron de l'économie locale». Dans son numéro de mai/juin 2008 le magazine La vie du jardin évoque «la notoriété de l'» Ail rose de Lautrec », réputé pour sa saveur, son arôme délicat et sa bonne conservation », et le magazine Magnétic news met à l'honneur l'«Ail rose de Lautrec» dans sa rubrique «L'épicerie de Rungis» où il le qualifie du «plus raffiné des aulx», «chouchou des gastronomes» et assure que c'est un ail «très recherché par les grands chefs et apprécié des fins gastronomes».

L'«Ail rose de Lautrec» est très souvent utilisé dans les recettes de cuisines, locales ou de grands chefs. En 2011, Gilles Goujon (chef étoilé), interrogé dans le magazine Magnetic news, considère l'«Ail rose de Lautrec» comme «le seul qui mérite d'être utilisé dans la Grande Cuisine». Dans un article d'octobre 2011 paru sur le site Internet Nutrissime.com, le chef étoilé Alain Ducasse met également en avant l'«Ail rose de Lautrec»: «J'utilise depuis très longtemps l'» Ail rose de Lautrec «dans ma cuisine, pour moi il n'y a pas un ail d'aussi bonne qualité.». Les spécificités de l'«Ail rose de Lautrec» se traduisent sur le marché par sa meilleure valorisation économique en comparaison avec d'autres aulx. On observe une plus-value de 4 € au kilo par rapport à un ail blanc sans indication géographique.

Référence à la publication du cahier des charges

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