C/2025/753

31.1.2025.

# Objava zahtjeva za odobrenje izmjene specifikacije proizvoda koja nije manja u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2025/753)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE KOJA NIJE MANJA U SPECIFIKACIJI PROIZVODA ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI/ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

**Zahtjev za odobrenje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. prvim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012**

**„Ail rose de Lautrec”**

**EU br.: PGI-FR-0193-AM01 – 30. ožujka 2021.**

**ZOI ( ) ZOZP (X)**

1. **Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes**

Syndicat de Défense du Label Rouge Ail rose et de l'IGP Ail rose de Lautrec (Udruga za zaštitu oznake Label Rouge „Ail rose” i ZOZP-a „Ail rose de Lautrec”)
20 rue du Mercadial
81400 Lautrec
FRANCE

Tel. +33 563759031

E-adresa: info@ailrosedelautrec.com

Syndicat de Défense du Label Rouge Ail rose et de l'IGP Ail rose de Lautrec, strukovno udruženje uređeno Zakonom o radu, sastoji se od proizvođača-pakiratelja češnjaka i pogona za pakiranje (oko 160 gospodarskih subjekata). Ima legitimni interes za podnošenje zahtjeva.

2. **Država članica ili treća zemlja**

Francuska

3. **Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuju izmjene**

☐ Naziv proizvoda

☒ Opis proizvoda

☒ Zemljopisno područje

☒ Dokaz o podrijetlu

☒ Metoda proizvodnje

☒ Povezanost

☒ Označivanje

☒ Ostalo: ažuriranje podataka o skupini koja podnosi zahtjev, vrsti proizvoda, kontrolnim tijelima, nacionalnim zahtjevima, brisanje sažetaka i zemljovida.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Vrsta izmjena**

☐ Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

☒ Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a za koji nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument) koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

5. **Izmjene**

5.1. *Izmjene koje ne utječu na ključne elemente*

– Rubrika „Opis proizvoda”

Dodani su opisni elementi kako bi proizvod bio bolje definiran i posebno se navodi da je riječ o alternativnom češnjaku, što je prikladniji izraz od „proljetnog češnjaka” za opisivanje češnjaka s dugim razdobljem mirovanja. Glavne dopune odnose se na veličinu, oblik lukovice i broj češnjeva te način prezentacije stabljike i lukovice. Dodan je opis nepravilnosti u izgledu kao dopuna zahtjeva koji se odnose na prezentaciju lukovice.

Specifikaciji proizvoda dodana su dopuštena odstupanja (postotci) povezana s nepravilnostima u izgledu i veličini. Te informacije zajedno s pravilima za sortiranje i veličinu navedenima u rubrici „Metoda proizvodnje” potpunije opisuju proizvod. Postotne vrijednosti dopuštenog odstupanja utvrđene u specifikaciji proizvoda odgovaraju vrijednostima utvrđenima u normi UNECE FFV-18 za „ekstra klasu”.

Naposljetku, toj je rubrici dodana rečenica o načinima prezentiranja češnjaka „Ail rose de Lautrec”, koji su detaljno opisani u rubrici „Metoda proizvodnje” specifikacije proizvoda i točki 3.5. jedinstvenog dokumenta.

– Rubrika „Zemljopisno područje”

Rubrika „Zemljopisno područje” proizvoda „Ail rose de Lautrec” izmijenjena je u specifikaciji proizvoda i dodana jedinstvenom dokumentu. Te izmjene ne utječu na opseg zemljopisnog područja, koji je ostao nepromijenjen.

Navođenje općina po kantonima zamijenjeno je popisom općina na zemljopisnom području, koje se sve nalaze u departmanu Tarn.

Rubrici specifikacije proizvoda koja se odnosi na definiciju zemljopisnog područja dodan je sljedeći tekst:

„Uzgoj, sušenje, skladištenje i pakiranje provode se na definiranom zemljopisnom području.”

U specifikaciji proizvoda aktivnosti pakiranja ograničene su na zemljopisno područje proizvoda „Ail rose de Lautrec”, iako su gospodarski subjekti već slijedili tu praksu.

Dopunjen je i jedinstveni dokument. U tu su svrhu dodane sljedeće rečenice:

— U točki 3.4.: „Uzgoj, guljenje i sušenje provode se na zemljopisnom području.”

— U točki 3.5.: „„Ail rose de Lautrec’ pakira se na zemljopisnom području u sanduke, posudice, vreće ili mrežaste vrećice.”

Budući da su prilozi izbrisani iz specifikacije proizvoda, izbrisana je i sljedeća rečenica:

„Zemljopisno područje prikazano je na karti u prilogu, na kojoj su prikazane i lokacije poduzeća.”

Rečenica kojom se opisuje razmještaj proizvođača u zemljopisnom području izbrisana je iz specifikacije proizvoda jer navedene popratne informacije ne olakšavaju razumijevanje.

– Rubrika „Dokaz o podrijetlu”

Ta rubrika odgovara rubrici „Sljedivost proizvoda” postojeće specifikacije proizvoda te je ponovno izrađena u obliku tablice i proširena u rubrici 4. specifikacije proizvoda. Tablica sad sadržava opis dokumenata donesenih kako bi se omogućilo praćenje i kontrola proizvoda sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla u svakoj fazi proizvodnje, za sve gospodarske subjekte i za određenu tržišnu godinu.

U uvodu rubrike 4. specifikacije proizvoda „Dokaz da proizvod potječe s definiranog zemljopisnog područja” dodan je sljedeći zahtjev kako bi se ispunili nacionalni regulatorni zahtjevi: „Identifikacija gospodarskih subjekata: svi gospodarski subjekti koji žele sudjelovati u čitavoj proizvodnji ili dijelu proizvodnje češnjaka ‚Ail rose de Lautrec' moraju zatražiti odobrenje skupine.”

U tablici su navedene sljedeće obveze izvješćivanja iz izvorno registriranog teksta: izjava o plodoredu u fazi uzgoja i evidencija robe u fazi pakiranja i stavljanja na tržište u pogonu za pakiranje.

Dodana je obveza proizvođača da vodi „evidencijski list za praćenje usjeva” u kojem bilježi sve aktivnosti uzgoja provedene na parceli (gnojidba, uklanjanje cvjetnih stapki ili *despoulinage*, datum berbe i provjera zrelosti).

„Registar proizvodnje” iz točke 2. odlomka o „sljedivosti proizvoda” postojeće specifikacije proizvoda sad je dio „registra stavljanja na tržište”. Dodani su „evidencijski list za praćenje skladištenja na hladnom” i „evidencija gubitka mase” kako bi se pratila sljedivost češnjaka od proizvodnje do stavljanja na tržište.

Dodatni su zahtjevi za pogone za pakiranje „dostavnice”, „identifikacijski list palete”, „evidencija robe i etikete”, „nalozi za isporuku ili račune” i „evidencija zaliha ambalaže”, kojima se osigurava sljedivost češnjaka do njegova stavljanja na tržište.

Dijagram toka proizvodnje premješten je u podrubriku 5.1. specifikacije proizvoda u rubrici „Metoda proizvodnje”.

– Rubrika „Metoda proizvodnje”

Podrubrika 5.1. „Dijagram toka proizvodnje”

Dijagram toka proizvodnje premješten je iz odlomka izvorne specifikacije proizvoda o „sljedivosti” i izmijenjen.

Faze proizvodnje navedene u specifikaciji proizvoda opisane su i usklađene s raznim izmjenama rubrike „Metoda proizvodnje”. Faze nakon pakiranja izbrisane su jer nisu dio zahtjeva iz specifikacije proizvoda ZOI-ja. Primjenjuju se samo na specifikaciju oznake Label Rouge „Ail rose” LA br. 02/66 koja je odobrena na nacionalnoj razini.

Dokumenti o sljedivosti (izjava, registar i evidencija robe) uključeni su u tablicu u rubrici 4. „Dokaz da proizvod potječe s definiranog zemljopisnog područja”.

Podrubrika 5.2. „Odabir sorti”

S obzirom na to da se sorta smatra bitnim svojstvom ZOZP-a „Ail rose de Lautrec” i u skladu s preporukama Europske komisije, u specifikaciji proizvoda i jedinstvenom dokumentu naveden je iscrpan popis sorti.

Podrubrika 5.3. „Odabir sjemena”

Tekst ove podrubrike izmijenjen je prije svega da se uvede minimalni udio certificiranog sjemena od 20 %. Glavna je svrha upotrebe certificiranog sjemena izbjegavanje znatnih gubitaka pri berbi jer se certificiranjem jamči klijavost i zdravstveno stanje sjemena. Taj udio odgovara trenutačnoj praksi i stvarnom kapacitetu opskrbe za odobrene sorte.

Izbrisana je mogućnost upotrebe sjemena podvrgnutog termoterapijskom namakanju jer je to već uobičajena praksa za certificirano sjeme i ne provodi se na necertificiranom sjemenu.

Mogućnost upotrebe sjemena proizvedenog na gospodarstvu (za koje je u postojećoj specifikaciji proizvoda navedeno da je „podrijetlom iz certificiranog sjemena”) preformulirana je, ali je zadržana kako bi se zajamčila opskrba sjemenom unatoč nesigurnosti (posebno u vezi s vremenskim uvjetima), s obzirom na to da se tijelo za zaštitu i upravljanje u prošlosti suočavalo s problemima u opskrbi certificiranim sjemenom. Ta je mogućnost ograničena samo na sorte odobrene za ZOZP „Ail rose de Lautrec” i stoga ne utječe na kvalitetu proizvoda. Ta je točka dopunjena kako bi se osigurala kvaliteta sjemena proizvedenog na gospodarstvu: osim sorte Rose de Lautrec, koja se proizvodi isključivo na gospodarstvima, sjeme proizvedeno na gospodarstvu mora potjecati od sjemena certificiranog u godini n-1.

Odlomci o „korovu” i „bolestima” u postojećoj specifikaciji proizvoda

Ti su odlomci izbrisani iz specifikacije proizvoda jer se sastoje od savjeta i dobrih uzgojnih praksi.

Podrubrika 5.4. „Odabir parcele”

Tekst rečenice o vrsti tla u kojem se uzgaja češnjak izmijenjen je u specifikaciji proizvoda.

Rečenica: „Tlo: glinovito-vapnenačko” zamijenjena je sljedećim tekstom: „Ail rose de Lautrec uzgaja se u glinovito-vapnenačkom tlu.”

Tlo koje se koristi za sjetvu češnjaka Ail rose de Lautrec i dalje je glinovito-vapnenačkog tipa.

Podrubrika 5.5. „Plodored”

Specifikaciji proizvoda dodana je sljedeća rečenica: „Na parcelama u prethodne tri godine ne smije biti zasađen luk.”

Dodavanjem te obveze parcele se štite od zdravstvenih rizika (sprečava se oboljenje od određenih bolesti).

Podrubrika 5.6. „Sadnja”

Datum početka sadnje pomiče se za 10 dana (20. studenog umjesto 1. prosinca) i briše se krajnji datum sadnje. Odlučeno je da će se razdoblje sadnje produljiti kako bi se iskoristili dobri uvjeti sadnje (vremenski uvjeti, stanje tla), što osigurava da se sjeme primi i razvije dobro korijenje te da sadnice dobro rastu. Sadnja u dobrim uvjetima suzbija biološke patogene, posebno *Penicillium*, koji može znatno utjecati na razvitak izdanaka i ugroziti rast sadnica. Zbog prekratkog razdoblja sadnje proizvođači su prisiljeni nastaviti sa sadnjom čak i u nepovoljnim uvjetima.

Prerana sadnja mogla bi dovesti do prijevremenog nastavka klijanja i prekomjerne osjetljivosti sjemena na zimski mraz. Zbog toga se i dalje navodi datum početka sadnje.

Podrubrika 5.7. „Primjena kanalizacijskog mulja”

Uvedeno je ograničenje primjene kanalizacijskog mulja. Ta je zabrana uvedena uglavnom kako bi se izbjegao rizik od dodavanja teških metala na parcele namijenjene proizvodnji češnjaka, a time i kontaminacija proizvoda jer češnjak prirodno upija teške metale.

Podrubrika 5.8. „Gnojidba”

Ova podrubrika specifikacije proizvoda izmijenjena je da bi bila jasnija.

Odlučeno je da se umjesto udjela jasno navedu odobrene doze gnojiva.

Dodana je obveza podjele količine dušika u odvojene doze kako bi se biljka zaštitila jer bi previše dušika moglo naštetiti rastu lukovice i dovesti do pucanja i do razvoja brojnih vrlo malih češnjeva (fran. *surgoussage*).

Briše se upućivanje na „tlo s dobrim nagibom” jer je riječ o savjetu i dobroj praksi koja je dio stručnog znanja proizvođača.

Podrubrika 5.9. „Uklanjanje cvjetne stapke”

Rečenica je dopunjena izrazom „*bâton*” (paska), koji se odnosi na cvjetnu stapku, tradicionalnim izrazom „*despoulinage*”, koji služi za opisivanje njezina uklanjanja, i fiziološkom fazom u kojoj se uklanjanje stapke mora provesti („prije berbe”).

Podrubrika 5.10. „Berba”

Izbrisani su datumi berbe jer nisu najbolji za upravljanje berbom. Datumi berbe variraju ovisno o godini.

Datumi su zamijenjeni dvjema metodama utvrđivanja kad je češnjak fiziološki zreo, kako bi se mogla provesti procjena i započeti berba u najboljem trenutku, čime se osigurava da ubrani češnjak bude optimalne zrelosti:

„- izračunan omjer mase lukovice/lista veći od 1,8 (stapke se režu na dužinu od oko 2 cm, a s korijena se uklanja zemlja),

- vizualna procjena, prisutnost najviše četiri zelena lista na biljci.”

Podrubrika 5.11. „Metode sušenja”

Ta je podrubrika preformulirana kako bi sadržavala pojedinosti o odobrenim metodama „prirodne” i „dinamičke” ventilacije, koje odgovaraju trenutačnim metodama sušenja na zemljopisnom području.

Dodan je zahtjev da proizvod mora izgubiti na masi u postupku sušenja kako bi se zajamčio minimalni stupanj sušenja i time osiguralo dobro zdravstveno stanje i rok trajanja lukovice.

Podrubrika 5.12. „Metode skladištenja prije prvog stavljanja na tržište”

Zadržava se mogućnost skladištenja na sobnoj temperaturi.

Izbrisani su uvjeti skladištenja na temperaturi od 15 °C ± 2 i relativnoj vlažnosti od 80 % ± 15. Ta se metoda, korištena u trenutku registracije ZOZP-a, u konačnici pokazala neodgovarajućom jer je vrlo negativno utjecala na očuvanje češnjaka, a proizvođači su uočili da se nzdravstveno stanje proizvoda pogoršava. Briše se i obveza čuvanja češnjaka u tim uvjetima od listopada kako bi se stavio na tržište nakon prosinca.

Dodana je mogućnost skladištenja u hladnjači jer omogućuje povoljne uvjete za očuvanje češnjaka. Skladištenjem na hladnom sprečava se klijanje lukovica i čuva se njihovo zdravlje te se ujedno sprečava smanjivanje zaliha ili širenje truleži po lukovici. Odobreno je specifikacijom za oznaku Label Rouge „Ail rose” LA br. 02/66, odobrenu na nacionalnoj razini, čiji su proizvođači isti kao i proizvođači proizvoda sa ZOZP-om. Stoga se ta metoda čuvanja češnjaka već uvelike primjenjuje na mjestima za pakiranje na zemljopisnom području i kod proizvođača, koji se postupno opremaju hladnjačama.

Podrubrika 5.13. „Guljenje”

Specifikacija proizvoda sadržavala je zasebne odlomke o guljenju, ovisno o vrsti ambalaže. To je sad objedinjeno u istoj podrubrici i dopunjeno novim informacijama. Dodanim tekstom objašnjava se sadašnja procedura guljenja.

Dijelovi koji se odnose na prezentaciju stabljike odnose se na sve vrste pakiranja. Izbrisan je zahtjev za upotrebu „noža ili vrtnih škara”. Odabir alata prepušten je gospodarskom subjektu jer taj zahtjev nije utjecao na kvalitetu gotovog proizvoda.

Zahtjev koji se odnosi na kvalitetu uklanjanja korijena dopunjen je riječima „bez otkrivanja stabljike” kako bi lukovice imale čistu i neoštećenu stabljiku, čime se izbjegavaju problemi s čuvanjem i pojavom plijesni.

Dodani su sanduci i posudice kao vrste ambalaže. Te vrste ambalaže povezane su sa stavljanjem češnjaka na tržište u rasutom stanju (prodaja po komadu) i doprinose dugom roku trajanja češnjaka jer se smanjuju udarci među lukovicama i olakšava rukovanje. U širokoj su upotrebi na mjestima za pakiranje i kod proizvođača koji pakiraju češnjak.

Zahtjev za rezanje češnjaka na najviše 3 cm od lukovice smanjen je na 2 cm. Kad češnjak ima kraću stapku, njime je lakše rukovati tijekom pakiranja i može se čvršće pakirati u različite vrste ambalaže, što smanjuje sudaranje lukovica i produljuje im rok trajanja.

U kontekstu guljenja češnjaka dodana je riječ „ručno”. Guljenje se uvijek obavlja ručno jer se tako lukovicama najopreznije rukuje. Odlučeno je da se to doda u specifikaciju proizvoda kako bi postalo obvezno.

Pojedinosti o načinu guljenja češnjaka utvrđene su za svaku vrstu ambalaže:

— češnjak se guli na način da se ostavi jedan ili dva ovojna lista tako da bude vidljiva ružičasta boja češnjeva,

— ili se guli uklanjanjem jednog ili dva ovojna lista, čime se otkriva čisti list; preostali listovi ostaju na lukovici su kako bi bila zaštićena od udaraca. Ta vrsta guljenja poželjna je za ambalažu u kojoj će vjerojatno doći do više udaraca, kao što su mrežaste vrećice.

Podrubrika 5.14. „Sortiranje/veličina”

Ta podrubrika nije postojala u registriranoj specifikaciji proizvoda. Odlučeno je da će se dodati jer je riječ o ključnoj fazi za dobivanje visokokvalitetnog češnjaka „Ail rose de Lautrec” i prezentaciju lukovice koja odgovara svojstvima iz specifikacije proizvoda. Faza sortiranja i određivanja veličine sastoji se od odbacivanja lukovica koje ne odgovaraju svojstvima ZOZP-a u smislu vizualnog izgleda te nepravilnosti u izgledu i veličini.

Navedene su različite vizualne nepravilnosti kako bi se pojasnila faza razvrstavanja i određivanja veličine.

Podrubrike 5.15. „Pakiranje”, 5.16. „Vrste ambalaže odobrene za proizvođače” i 5.17. „Vrste ambalaže odobrene za pogone za pakiranje”

Pakiranje češnjaka „Ail rose de Lautrec” ograničeno je na zemljopisno područje. To je opravdano osjetljivošću proizvoda na rukovanje i moguće udarce. Stručno znanje koje su stekli lokalni gospodarski subjekti osigurava visokokvalitetan gotovi proizvod. Obrazloženje tog ograničenja dodano je specifikaciji proizvoda (podrubrika 5.15. „Pakiranje”) i jedinstvenom dokumentu (točka 3.5.).

Izvorni odjeljak specifikacije proizvoda o pakiranju izmijenjen je kako bi se detaljnije utvrdili razni zahtjevi u pogledu pakiranja. Nakon uvoda tekst je podijeljen u dvije podrubrike: u prvoj su opisane vrste ambalaže odobrene za proizvođače, a u drugoj su popisane one odobrene za pogone za pakiranje.

Za svaku vrstu ambalaže utvrđeni su detaljni zahtjevi (mase i veličine ambalaže).

Dodani su sanduci i posudice kao vrste ambalaže. Te su se vrste ambalaže pojavile nakon registracije ZOZP-a. One osiguravaju dug rok trajanja češnjaka na način da smanjuju udarce među lukovicama, osiguravaju dobro prozračivanje i olakšavaju rukovanje. U širokoj su upotrebi na mjestima za pakiranje i kod proizvođača koji pakiraju češnjak.

Za sanduke i posudice dodani su zahtjevi u pogledu pakiranja u smislu najveće mase i odobrenih veličina.

Za proizvođače je pakiranje u „snopove” raščlanjeno na „snopove” i „svežnjeve” („svežnjevi” odgovaraju snopovima od 0,250 kg u izvornom tekstu) kako bi se mogli navesti detaljni zahtjevi za svaku od tih odobrenih vrsta pakiranja. Za svežnjeve su dodane su dvije moguće metode vezanja: „smeđa/crvena elastična gumica ili crvena ljepljiva traka” uz „crvenu vrpcu”. Dodan je i zahtjev da se svežnjevi moraju prezentirati „na isti način za cijelu seriju”. Za snopove: zadržane su dopuštene mase; snop od 5 kg zamijenjen je snopom od 4 kg (snopovima od 5 kg teško je rukovati i gube krutost, a ograničavanjem mase na 4 kg sprečavaju se udarci među lukovicama tijekom pakiranja i nakon stavljanja na tržište); izbrisan je broj lukovica po snopu; zahtjevi u pogledu veličine preformulirani su, ali su zadržani i dodana je najveća razlika u veličini.

Svi su ti zahtjevi ključni kako bi se osigurala optimalna i ujednačena prezentacija proizvoda.

U podrubrici o ambalaži odobrenoj za pogone za pakiranje dodana je mogućnost pakiranja snopova u mrežaste vrećice kako bi se lukovice zaštitile pri stavljanju na tržište, kao i mogućnost stavljanja lukovica koje su prvotno bile pakirane u sanduke u mrežaste vrećice ili posudice kako bi bile stavljene na tržište u manjim količinama.

Izbrisana su upućivanja na klase češnjaka jer su se temeljila na Uredbi (EZ) br. 2288/97, koja više nije na snazi.

Vrste odobrenih ambalaža dodane su u točku 3.5. jedinstvenog dokumenta.

Podrubrika 5.18. „Stavljanje na tržište”

Sljedeća rečenica specifikacije proizvoda (pod „Opis proizvoda”):

„Razdoblje stavljanja na tržište može trajati od srpnja do ožujka”,

zamijenjena je u rubrici „Metoda proizvodnje” dodavanjem sljedećeg teksta:

„Datum početka stavljanja na tržište ZOZP-a ‚Ail rose de Lautrec’ određuje tijelo za zaštitu i upravljanje ovisno o prosječnom datumu berbe u sezoni i vremenu potrebnom za sušenje. O tom se datumu obavještavaju certifikacijsko tijelo i proizvođači.

Gospodarski subjekti mogu stavljati proizvod na tržište do 31. svibnja godine koja slijedi nakon berbe.”

Donesena je odluka o preispitivanju tog zahtjeva i dodavanju datuma početka stavljanja na tržište kako bi proizvođači poštovali uvjet trajanja sušenja. Datum početka stavljanja na tržište određuje skupina, koja svoju odluku temelji na analizi uzorka češnjaka koji je reprezentativan za cijelo zemljopisno područje.

Krajnji rok za stavljanje na tržište produljuje se s kraja ožujka na kraj svibnja. Razvoj opreme za čuvanje, posebno hladnjača, omogućuje dulje čuvanje češnjaka, a da to ne utječe na gotov proizvod.

Datum 31. svibnja jamči da se na tržištu u isto vrijeme ne nalazi češnjak iz dvije različite tržišne godine.

– Rubrika „Povezanost”

Ta je rubrika u potpunosti izmijenjena kako bi se bolje dokazala povezanost zemljopisnog područja i posebnih svojstava češnjaka „Ail rose de Lautrec”. Preoblikovana je i u skladu s aktualnim zahtjevima za izradu te rubrike.

Povezanost se temelji na uzročno-posljedičnoj vezi koja je prvotno opisana u postojećoj specifikaciji proizvoda.

Elementi koji se odnose na relevantnost podneblja i lokalne prakse uključeni su u odlomak o „prirodnim i ljudskim čimbenicima”.

Kad je riječ o rečenici koja se odnosi na činjenicu da se proizvod ističe svojom bojom, rokom trajanja i svojstvima okusa, elementi koji se odnose na boju i rok trajanja uključeni su u posebnost proizvoda. Izbrisan je pojam kvalitete okusa jer se odnosi na staru specifikaciju oznake Label Rouge, a tijelo za zaštitu i upravljanje ne raspolaže senzorskom analizom kojom bi dokazalo taj aspekt proizvoda.

Točke koje se odnose na prestiž proizvoda ažurirane su i navedene u kontekstu uzročno-posljedične veze u odlomku koji se odnosi na dokaz o ugledu.

Izbrisan je odlomak o sjemenu koje se uzgaja u različitim tlima jer više ne odgovara zahtjevima za izradu rubrike o povezanosti sa zemljopisnim područjem i ne temelji se ni na jednoj studiji.

U specifikaciju proizvoda i u jedinstveni dokument dodana je sljedeća rečenica:

„Povezanost sa zemljopisnim područjem temelji se na ugledu proizvoda i njegovoj kvaliteti, koja pak proizlazi iz prirodnih i ljudskih čimbenika karakterističnih za zemljopisno područje.”

Pobliže je opisana posebnost zemljopisnog područja (prirodni i ljudski čimbenici).

Posebnost proizvoda opisana je kako slijedi:

„Ail rose de Lautrec” alternativni je sušeni češnjak s dugim razdobljem mirovanja.

Prvenstveno se odlikuje ružičastom ljuskom češnjeva, koja se može vidjeti kroz zadnja dva ovojna lista lukovice.

Lukovice su ravnomjerno oblikovane, bez malih češnjeva (fran. *surgousses*), promjera barem 40 mm. U središtu lukovice nalazi se cvjetna stapka. Ta je posebnost temelj tradicionalne prezentacije češnjaka ‚Ail rose de Lautrec' u obliku snopa pod nazivom *manouille*.

Ima dobar rok trajanja i može se prodavati od srpnja do svibnja (godine koja slijedi nakon berbe).”

Dodana je uzročno-posljedična veza koja opisuje povezanost proizvoda i zemljopisnog područja, čime se utvrđuje veza između prirodnih i ljudskih čimbenika te posebnosti proizvoda.

5.2. *Uredničke izmjene*

Sažetak i prilozi: Sažetak je izbrisan kako bi se poštovale važeće nacionalne upute kojima se nastoji uskladiti izrada specifikacija proizvoda.

Izbrisani su svi prilozi registriranoj specifikaciji proizvoda jer predstavljaju ilustracije koje nisu neophodne za razumijevanje specifikacije.

U rubriku „Nadležno tijelo države članice” dodani su podaci za kontakt Nacionalnog instituta za kvalitetu i podrijetlo (l'Institut national de la qualité et de l'origine, INAO), koji djeluje kao nadležno tijelo države članice u skladu s Uredbom (EU) br. 1151/2012.

U rubrici „Skupina koja podnosi zahtjev” ažurirani su podaci za kontakt skupine koja podnosi zahtjev. Izbrisan je opisni dio koji se odnosi na skupinu koja podnosi zahtjev. Iz te rubrike izbrisani su broj članova i popis kantona ili općina jer se popis već nalazi u rubrici „Zemljopisno područje”. Izbrisan je i popis trgovačkih društava na kraju proizvodnog lanca jer se odnosi na oznaku Label Rouge br. 02-66.

Kad je riječ o sastavu skupine i njezinu pravnom statusu, ti podaci nisu se bitno mijenjali. Skupina i dalje okuplja proizvođače-pakiratelje češnjaka i pogone za pakiranje.

Rubrika „Vrsta proizvoda” revidirana je radi usklađivanja s postojećom nomenklaturom.

U rubrici „Nadzorno tijelo” naziv i podaci za kontakt certifikacijskog tijela izbrisani su u skladu s važećim nacionalnim uputama kojima se nastoji uskladiti izrada specifikacija proizvoda. Izbrisan je i inspekcijski plan u obliku tablice, u kojem su navedene pojedinosti o „tehničkim provjerama”, „provjerama kvalitete”, „samoprovjerama” i „provjerama koje provodi certifikacijsko tijelo”. Odsad se u toj rubrici navode podaci o francuskim nadležnim tijelima u području kontrole: Nacionalni institut za podrijetlo i kvalitetu (INAO) i Glavna uprava za tržišno natjecanje, potrošačka pitanja i sprečavanje prijevara (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, DGCCRF). Naziv i podaci certifikacijskog tijela dostupni su na internetskim stranicama INAO-a te u bazi podataka Europske komisije. Sve informacije o kontrolama gospodarskih subjekata navedene su u inspekcijskom planu koji odgovara specifikaciji proizvoda ZOZP-a „Ail rose de Lautrec”.

U rubrici o označivanju:

Izbrisana su upućivanja na tehnički pravilnik br. 02-66 (Label Rouge):

— upućivanje na Nacionalno povjerenstvo za označivanje,

— okvir za normizaciju,

— logotip Label Rouge i njegov homologacijski broj.

Izbrisana su upućivanja na „Arqualim” jer provjere sad provodi nadzorno tijelo pod nadležnošću INAO-a.

Izbrisan je zahtjev za označivanje datuma pakiranja za vreće i mrežaste vrećice; sljedivost je već osigurana navođenjem jedinstvenog broja na svakoj etiketi.

Za lukovice koje se mogu prodavati pojedinačno dostupne su naljepnice. Te oznake identificiraju proizvod i čine ga prepoznatljivijim potrošaču.

Tijelo za zaštitu i upravljanje distribuira svu numeriranu ambalažu i oznake kako bi se osigurala usklađenost s kriterijima označivanja i kako bi se vodila evidencija o oznakama.

U rubrici „Nacionalni zahtjevi”, s obzirom na nacionalne zakonodavne i regulatorne promjene:

— izbrisana su upućivanja na Label Rouge br. 02-66,

— rubrika „Nacionalni zahtjevi” prikazana je u obliku tablice s glavnim predmetima nadzora i načinom njihova ocjenjivanja.

JEDINSTVENI DOKUMENT

**„Ail rose de Lautrec”**

**PGI-FR-0193-AM01 – 30. ožujka 2021.**

**ZOI ( ) ZOZP (X)**

1. **Naziv (nazivi) (ZOI-a ili ZOZP-a)**

„Ail rose de Lautrec”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Francuska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

**- Oznaka kombinirane nomenklature (oznaka KN)**

— 0703 – Crveni luk, luk kozjak (ljutika), češnjak, poriluk i ostalo vrste luka, svježe ili rashlađene

— 0703 20 00 – Češnjak

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Ail rose de Lautrec” alternativni je ružičasti češnjak s dugim razdobljem mirovanja, koji se prodaje sušen. Uzgaja se od sorti Edenrose, Goulurose, Ibérose, Jardirose i Rose de Lautrec.

Ima prirodno dug rok trajanja.

Kad se lukovica osuši, ljuska češnjeva postane ružičasta.

Ima promjer od 40 mm ili veći i lukovicu pravilnog i okruglog oblika koja se sastoji od nekoliko češnjeva (8 do 12 češnjeva vidljivih izvana). Lukovice su cijele, čvrste, blago rebraste, bez prevelikog broja malih češnjeva (fran. *surgousses*) i s najmanje jednim vanjskim ovojnim listom. Češnjevi su čvrsto zbijeni.

Korijeni se režu ravno, tako da se stabljika ne ošteti i ne otkrije.

„Ail rose de Lautrec” može biti:

— predstavljen tako da se ogule jedan ili dva ovojna lista, čime se otkriva čist list; preostali listovi ostaju na lukovici su kako bi bila zaštićena od udaraca,

— oguljen do jednog ili dva ovojna lista, čime se otkriva ružičasta boja češnjeva.

Na kraju ciklusa rasta u središtu izbija cvjetna stapka, koja nosi sterilni cvijet.

Lukovice ne smiju biti nepravilnog izgleda (izrasline, biološki patogeni, udarci i tragovi noža, oštećenja od guljenja i drugo). Vanjski ovojni list može imati male pukotine.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Uzgoj, guljenje i sušenje provode se na zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Ail rose de Lautrec” može se prodavati u obliku tradicionalnih snopova (poznatih i pod nazivom *manouilles*) ili u svežnjevima.

„Ail rose de Lautrec” pakira se na zemljopisnom području u sanduke, posudice, vreće ili mrežaste vrećice.

Pakiranje češnjaka „Ail rose de Lautrec” na zemljopisnom području ključno je za očuvanje njegovih vizualnih obilježja i zdravstvenog stanja.

„Ail rose de Lautrec” vrlo je osjetljiv na udarce, stoga je potreban poseban oprez gospodarskih subjekata u svim fazama proizvodnje, posebno tijekom pakiranja. Češnjakom se rukuje pažljivo i što je manje moguće kako bi se udarci sveli na najmanju moguću mjeru i očuvao vanjski ovojni list lukovica. „Ail rose de Lautrec” čuva se i u posebnim uvjetima (skladištenje na hladnom ili bez izlaganja suncu i lošim vremenskim uvjetima) kako bi se očuvalo dobro zdravstveno stanje proizvoda.

Osim toga, pakiranje ovisi o znanju i iskustvu lokalnih gospodarskih subjekata, što isto tako doprinosi uspostavi i očuvanju svojstava češnjaka „Ail rose de Lautrec” na sljedeće načine:

— lukovice se pažljivo sortiraju i biraju, što omogućuje ponudu proizvoda ujednačene boje, veličine i oblika. U specifikaciji proizvoda definirane su dopuštene veličine i mase za svaku odobrenu vrstu pakiranja, a za neke vrste pakiranja definirane su i najveće razlike u veličini te boje vezica i mrežnih vrećica;

— lukovice se pakiraju u ambalažu na način koji im pomaže da podnesu rukovanje i sprečava sudaranje lukovica pri stavljanju na tržište: vrhovi snopova i svežnjeva vežu se zajedno kako bi se dobio kruti skup; vreće, mrežaste vrećice i posudice pričvršćuju se što je moguće bliže lukovicama; lukovice se gusto slažu u sanduke.

Snopovi, svežnjevi, vreće od 5 kg i sanduci pripremaju se na poljoprivrednim gospodarstvima na temelju stručnog znanja proizvođača. Snop češnjaka ili *manouille* tradicionalni je način pripreme češnjaka „Ail rose de Lautrec” za prodaju i vrlo je specifičan za to zemljopisno područje.

Osim toga, pakiranje unutar zemljopisnog područja olakšava sljedivost i kontrolu proizvoda.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Etiketa mora sadržavati:

— jedinstveni broj pakiranja,

— naziv ili identifikacijski kod pakiratelja ili proizvođača.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje obuhvaća sljedeće općine departmana 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. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Povezanost sa zemljopisnim područjem temelji se na ugledu proizvoda i njegovoj kvaliteti, koja pak proizlazi iz prirodnih i ljudskih čimbenika karakterističnih za zemljopisno područje.

Područje proizvodnje češnjaka „Ail rose de Lautrec" nalazi se u departmanu Tarn, većinom oko općine Lautrec. Tla na tom području uglavnom su glinovito-vapnenačka, bez velikog kamenja. Imaju dobru prirodnu drenažu. Područje ima submediteransku klimu. Često puše (jugoistočni) vjetar autan, koji omogućuje blage temperature i ograničava oborine.

Češnjak „Ail rose de Lautrec" sadi se od kraja studenog. Osebujan je zbog krute cvjetne stapke. Proizvođači uklanjaju cvjetnu stapku (postupak poznat pod nazivom *despoulinage*) kako bi optimizirali rast lukovice. Berba se odvija kad usjev dozrije, a češnjak se zatim može objesiti na šipku radi sušenja na tradicionalan način ili se suši dinamičkom ventilacijom.

„Ail rose de Lautrec" alternativni je sušeni češnjak s dugim razdobljem mirovanja. Prvenstveno se odlikuje ružičastom ljuskom češnjeva, koja se može vidjeti kroz zadnja dva ovojna lista lukovice.

Lukovice su ravnomjerno oblikovane, bez malih češnjeva (fran. *surgousses*), promjera barem 40 mm. U središtu lukovice nalazi se cvjetna stapka. Ta je posebnost temelj tradicionalne prezentacije češnjaka „Ail rose de Lautrec" u obliku snopa pod nazivom *manouille*.

Ima dobar rok trajanja i može se prodavati od srpnja do svibnja (godine koja slijedi nakon berbe).

Prirodna obilježja tog područja, u kombinaciji sa stručnim znanjem proizvođača i pogona za pakiranje, daju gotovom proizvodu kvalitetu koju prepoznaju potrošači, što doprinosi ugledu češnjaka „Ail rose de Lautrec".

„Ail rose de Lautrec" prvenstveno se odlikuje bojom, koja je posljedica korištenja sorti lokalnih populacija koje razvijaju češnjeve s ružičastom ljuskom, kao i berbe kad usjev dozrije te sušenja u odgovarajućim uvjetima. Ružičasta boja pojavljuje se samo u fiziološkoj fazi koja odgovara optimalnoj zrelosti lukovice; rana berba ne bi omogućila biljci da razvije to svojstvo, koje se pojačava tijekom cijelog postupka sušenja. Stručnost proizvođača stoga osobito dolazi do izražaja u odabiru datuma berbe i pažljivom promatranju fiziološkog razvoja biljke.

Glinovito-vapnenačka tla na zemljopisnom području posebno su pogodna za uzgoj češnjaka „Ail rose de Lautrec". Budući da u njima nema velikog kamenja, omogućuju i razvoj pravilnog i ujednačenog oblika lukovice. Njihova dobra strukturiranost omogućuje duboki razvoj korijena biljke, što jamči njezino dostatno napajanje vodom i mineralima. Obilježja tla sprečavaju pojavu viška vode, koji bi mogao naštetiti usjevu i izložiti ga određenim biološkim patogenima.

I klima tog područja omogućuje zadovoljavanje potreba usjeva zahvaljujući:

— prilično suhoj jeseni, što znači da se tlo može najbolje pripremiti i tako se mogu ograničiti rizici povezani s određenim bolestima ili fiziološkim problemima,

— blagim zimama koje prekidaju mirovanje i zadovoljavaju potrebu usjeva za hladnoćom, a da pritom ne nastane šteta od mraza,

— zagrijavanju tla i povratku znatnih količina padalina krajem zime, što potiče biljku da uđe u fazu aktivnog rasta i zadovoljava njezine potrebe,

— blažim vremenskim uvjetima na početku ljeta, uz topao i suh vjetar autan, pogodnima za žetvu kad usjev dosegne zrelost te za sušenje kako bi se suzbili napadi bioloških patogena.

Ti klimatski uvjeti doprinose stvaranju velikih, pravilnih i čvrstih lukovica bez prevelikog broja malih češnjeva (*surgousses*) i nepravilnosti u izgledu ili rastu.

Osim toga, dobro zdravstveno stanje češnjaka „Ail rose de Lautrec” proizlazi i iz uzgojnih praksi koje su razvili proizvođači na zemljopisnom području kako bi se smanjilo širenje bolesti: plodored i zabrana prethodne sadnje određenih kultura, upravljanje datumima sadnje i odgovarajuća gnojidba.

„Ail rose de Lautrec” ima dobar rok trajanja je se upotrebljavaju sorte s dugim razdobljem mirovanja (kasno klijanje) i jer gospodarski subjekti imaju stručno znanje potrebno da bi se ograničili udarci u raznim fazama rukovanja češnjakom (berba, sortiranje i određivanje veličine te pakiranje).

Osim toga, sušenje je bitan korak za očuvanje proizvoda tijekom cijelog razdoblja stavljanja na tržište i za razvoj ružičaste boje češnjaka. Minimalno razdoblje sušenja i prikladno okruženje omogućuju da ubrani proizvod izgubi najmanje 25 % svoje mase u vodi.

Proizvođači vješto ručno gule lukovice pa one budu čiste, a kad se lukovice ogule do zadnjeg ovojnog lista, pokaže se ružičasta boja češnjeva. Proizvođači moraju ovladati tim postupkom i biti vrlo pažljivi da ne oštete lukovicu te da vanjski ovojni list ostane netaknut, a korijeni budu ravno odrezani, bez otkrivanja stabljike.

Osim toga, u toj fazi proizvođač mora ograničiti udarce i druga oštećenja, na koje je češnjak „Ail rose de Lautrec” vrlo osjetljiv, prije svega kako bi se smanjio broj mjesta za ulazak određenih bioloških patogena.

Upotreba sorti s krutom cvjetnom stapkom omogućuje tradicionalnu prezentaciju češnjaka u obliku snopova poznatih pod nazivom *manouilles*. Na taj se način proizvod pakira na poljoprivrednom gospodarstvu. Po tome je „Ail rose de Lautrec” postao poznat i taj način pakiranja zahtijeva stručno znanje koje posjeduju samo proizvođači.

Svi koraci u pakiranju koji se obavljaju ručno jamče da su lukovice čvrsto vezane kako ne bi udarale jedna o drugu pri stavljanju na tržište. Osim toga, na taj se način osigurava da su lukovice vizualno ujednačene po veličini, obliku i boji jer se vrlo pažljivo biraju.

Syndicat de l'Ail Rose de Lautrec početkom 70-ih godina prošlog stoljeća utemeljio je godišnji festival „Ail rose de Lautrec” kako bi se proslavio početak razdoblja stavljanja na tržište. Program festivala uvijek uključuje odabir najljepšeg snopa *manouille*. Taj tradicionalni festival postao je nezaobilazno događanje u departmanu Tarn, a svake godine posjeti ga više od 10 000 posjetitelja.

Selu Lautrec prije desetak godina dodijeljena je i oznaka „Site remarquable du goût” (lokacija iznimnog okusa) zahvaljujući ugledu njegova češnjaka.

Taj se ugled redovito spominje u medijima. U kolovozu 1993. u novinama *Tarn infos* češnjak „Ail rose de Lautrec” opisan je kao „dragulj lokalnog gospodarstva”. U izdanju za svibanj/lipanj 2008. časopisa *La vie du jardin* opisan je „priznati ‚Ail rose de Lautrec', poznat po okusu, nježnoj aromi i dugom roku trajanja”, a časopis *Magnetic news* predstavio je „Ail rose de Lautrec” u svojoj rubrici „L'épicerie de Rungis” (namirnice općine Rungis), u kojoj je opisan kao „najprofinjeniji od svih češnjaka”, „omiljen među ljubiteljima hrane” te „vrlo tražen među vrhunskim kuharima i gostima vrhunskih restorana”.

„Ail rose de Lautrec” vrlo se često koristi u kuhinjama lokalnih i vrhunskih kuhara. Kuhar Gilles Goujon, odlikovan Michelinovom zvjezdicom, izjavio je 2011. u intervjuu za časopis *Magnetic news* da „Ail rose de Lautrec” smatra „jedinim češnjakom dovoljno dobrim za upotrebu u vrhunskoj gastronomiji”. U članku objavljenom na internetskoj stranici Nutrissime.com u listopadu 2011. Alain Ducasse, također kuhar nagrađen Michelinovom zvjezdicom istaknuo je „Ail rose de Lautrec”: „U svojim jelima već dugo koristim ‚Ail rose de Lautrec’ i smatram da nijedan drugi češnjak nije tako dobre kvalitete.” Posebna svojstva češnjaka „Ail rose de Lautrec” vidljiva su i na tržištu u njegovoj većoj gospodarskoj vrijednosti u usporedbi s drugim češnjacima. Ima dodanu vrijednost od 4 EUR po kilogramu u usporedbi s bijelim češnjakom bez oznake zemljopisnog podrijetla.

**Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda**

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