C/2025/753

2025.1.31.

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele

(C/2025/753)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban

OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„Ail rose de Lautrec”

EU-szám: PGI-FR-0193-AM01 – 2021.3.30.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

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

Tel. 05 63759031

E-mail-cím: info@ailrosedelautrec.com

A munka törvénykönyve által szabályozott „Syndicat de Défense du Label Rouge Ail rose et de l'IGP Ail rose de Lautrec” szakmai érdekszövetkezet fokhagyma-termelőket, -csomagolókat és csomagolóüzemeket (körülbelül 160 gazdasági szereplőt) tömörít. A szövetkezetnek jogos érdeke fűződik a kérelem benyújtásához.

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Franciaország

3. **A termékleírásnak a módosítás(ok) által érintett rovatai**

☐ A termék elnevezése

☒ A termék leírása

☒ Földrajzi terület

☒ A származás igazolása

☒ A termesztés módja

☒ Kapcsolat

☒ Címkézés

☒ Egyéb: a kérelmező csoport adatainak, a termék típusának, az ellenőrző szervek és a nemzeti előírások frissítése, a tartalomjegyzékek és térképek törlése.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **A módosítás(ok) típusa**

☐ Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása

☒ Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot

5. **Módosítás(ok)**

5.1. *A lényegi elemeket nem érintő módosítások*

— „A termék leírása” rovat

A termékleírás a termék pontosabb jellemzése érdekében leíró elemekkel egészült ki, pontosítva, hogy őszi ültetésű fokhagymáról van szó, ami a „tavaszi” kifejezésnél megfelelőbb a hosszan tartó nyugalmi állapottal rendelkező fokhagyma leírására. A szöveg kiegészült a méretre, a hagymafej formájára, a gerezdek számára, a gyökértő lefaragására és a hagymafej kiszerelésére vonatkozó információkkal. A hagymafej kiszerelésére vonatkozó követelmények teljessé tétele érdekében a szöveg kiegészült a küllemhibák leírásával.

A termékleírás kiegészült a küllemhibák és méretek eltéréseire vonatkozó tűréshatárokkal (százalék). Ezek az információk lehetővé teszik a termék jellemzésének, valamint „Az előállítás módja” szakaszban leírt válogatási és méretbesorolási szabályoknak a kiegészítését. A termékleírásban meghatározott tűrési szabályok százalékos értékei megfelelnek az „extra” osztályra vonatkozó FFV-18 ENSZ-EGB-szabvány értékeinek.

Végezetül e szakasz kiegészült az „Ail rose de Lautrec” kiszerelési módjaira vonatkozó mondattal, amelyeket a termékleírásnak „Az előállítás módja” című szakasza és az egységes dokumentum 3.5. pontja részletesen ismertet.

— „Földrajzi terület” rovat

A termékleírásban módosult az „Ail rose de Lautrec” „Földrajzi terület” szakasza, amit az egységes dokumentumba is átvezettek. Ezek a módosítások nem érintik a földrajzi terület kiterjedését, amely változatlan marad.

A települések járásonkénti feltüntetését a földrajzi terület településeinek jegyzéke váltotta fel, amelyek mindegyike Tarn megyében található.

A termékleírásnak a földrajzi terület körülhatárolására vonatkozó része a következő szöveggel egészül ki:

„A termesztési, szárítási, tárolási és csomagolási műveleteket a körülhatárolt földrajzi területen végzik.”

A termékleírás bevezette az „Ail rose de Lautrec” csomagolásának a földrajzi területre való korlátozását, amit a gazdasági szereplők már eddig is alkalmaztak.

Az egységes dokumentum szintén ennek megfelelően módosul. Így a szöveg a következő mondatokkal egészült ki:

— A 3.4. pontban: „*A termesztési, szárítási, tárolási és csomagolási műveleteket a földrajzi területen végzik.*”

— A 3.5. pontban: „Az »*Ail rose de Lautrec« terméket a földrajzi területen belül csomagolják tálcára, dobozba, zsákba vagy hálóba*.”

Mivel a mellékleteket törölték a termékleírásból, a következő mondatot szintén törölték:

„A földrajzi területet – amelyen a vállalkozások is találhatók – a mellékletben szereplő térkép mutatja.”

A termékleírásból törölték a termelők földrajzi eloszlására vonatkozó mondatot, mivel a megadott háttér-információk nem szolgálják a megértést.

— „A származás igazolása” rovat

Ezt a bekezdést, amely a hatályos termékleírás „A termék nyomonkövethetősége” címsorának felel meg, táblázatos formában átírták, és a termékleírás 4. pontjában kiegészítették. Így a táblázat leírja azokat a dokumentumokat, amelyek lehetővé teszik az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termék nyomon követését és ellenőrzését valamennyi gazdasági szereplő tekintetében, egy adott gazdasági évre vonatkozóan és termelési szakaszonként.

A nemzeti szabályozási követelményeknek való megfelelés érdekében a termékleírás 4. pontja kiegészült a következő bevezetéssel: *„A gazdasági szereplők azonosítása: Minden olyan gazdasági szereplő, aki részt kíván venni az »Ail rose de Lautrec« termelésének egészében vagy annak egy részében, az engedélyeztetéséhez köteles azonosíttatni magát a csoportosulásnál.”*

A táblázatban a következő nyilatkozattételi kötelezettségek szerepelnek az eredetileg lejegyzett szövegből: vetésforgóra vonatkozó nyilatkozat, valamint készletnyilvántartás a csomagolóüzemben a csomagolás és a forgalmazás szakaszában.

A termékleírás kiegészült a termelő „termesztés nyomonkövetési adatlap” vezetésére vonatkozó kötelezettségével, amely a parcellán végzett valamennyi termesztési műveletet (trágyázás, virágzati szár levágása, betakarítás időpontja és az érettség ellenőrzése) rögzít.

A hatályos termékleírás „A termék nyomonkövethetősége” című szakaszának 2. pontjában előírt „termelési nyilvántartás” beépült a „forgalombahozatali nyilvántartásba”, és kiegészítésként megjelent a „hűtőkamrában történő tárolás nyomon követését nyilvántartó adatlap” és a „tömegveszteséget nyilvántartó adatlap”, ami lehetővé teszi a fokhagymának az előállítástól a forgalmazásig történő nyomon követését.

Ezeket a követelményeket a csomagolóüzemek esetében a „beérkezési jegy”, a „raklapazonosító adatlap”, a „készletnyilvántartás és címke”, a „szállítólevél vagy számla” és a „csomagolási készletnyilvántartás” egészítik ki, ezáltal biztosítva a fokhagyma nyomon követhetőségét egészen az értékesítéséig.

Az előállítást ábrázoló diagram átkerült a termékleírás „Az előállítás módja” című szakaszának 5.1. pontjába.

— „A termesztés módja” rovat

„Az előállítást ábrázoló diagramm” című 5.1. alpont

A termékleírás előállítást ábrázoló diagramot áthelyezték az eredeti „nyomonkövethetőség” bekezdésből, és módosították.

A termékleírás termesztési szakaszait ismertették, és összhangba hozták „Az előállítási módja” című szakasz különböző módosításaival. A csomagolást követő szakaszokat törölték, mivel azok nem képezik az OFJ termékleírására vonatkozó követelmények részét, azokat kizárólag a francia szinten jóváhagyott, 02/66. sz. „Label Rouge Ail rose LA” címke termékleírásában kell alkalmazni.

A nyomonkövethetőségi dokumentumokat (nyilatkozat, nyilvántartás és készletnyilvántartás) a „A földrajzi területről való származást igazoló elemek” című 4. szakaszban található táblázat tartalmazza.

„A fajták kiválasztása” című 5.2. alpont

Mivel a fajta az „Ail rose de Lautrec” OFJ alapvető jellemzőjének minősül, és az Európai Bizottság ajánlásainak megfelelően a termékleírás és az egységes dokumentum kiegészült a fajták teljes jegyzékével.

„A vetőmag kiválasztása” című 5.3. alpont

E bekezdés megfogalmazása módosult, többek között a minősített vetőmag legalább 20 %-os arányának bevezetése érdekében. A minősített vetőmag használata elsősorban a betakarításkor jelentkező nagyobb veszteségek elkerülését teszi lehetővé, mivel a minősítés garantálja a vetőmag csírázóképességét és egészségi állapotát. Ez a százalékos arány a jelenlegi gyakorlatot és az engedélyezett fajták tényleges ellátási kapacitását tükrözi.

A hőkezelt vetőmag használatának lehetőségét eltörölték, mivel ez a gyakorlat már rendszeres a minősített vetőmagok esetében, a nem minősített vetőmagok esetében pedig nem alkalmazzák.

Az úgynevezett „háztáji vetőmagok” (a hatályos termékleírásban *„minősített szaporítóanyagból származó”* vetőmagok) felhasználásának lehetőségét átfogalmazták, de megtartották annak érdekében, hogy a vetőmagellátás az előre nem látható körülmények (különösen az éghajlati veszélyek) ellenére is biztosított legyen, mivel az érdekvédelmi és irányító szervezet korábban problémákkal szembesült a minősített vetőmagokkal való ellátás terén. Ez a lehetőség az „Ail rose de Lautrec” OFJ esetében engedélyezett fajtákra korlátozódik, így nincs hatással a termék minőségére. Ezt a rendelkezést kiegészítették, hogy biztosítsák a háztáji vetőmagok minőségének megőrzését: a kizárólag gazdaságokban termesztett rose de Lautrec fajta kivételével a gazdaság háztáji vetőmagjainak az n-1. évben minősített szaporítóanyagból származóknak kell lenniük.

A hatályos termékleírás „Gyomok” és „Betegség” bekezdése

Ezeket a bekezdéseket törölték a termékleírásból, mivel azok tanácsnak és a helyes termesztési gyakorlatoknak minősülnek.

„A parcella kiválasztása” című 5.4. alpont

A termékleírásban a fokhagyma termesztésére alkalmazott talajtípusra vonatkozó szöveg megfogalmazása módosult.

A *„Talaj: agyagos-meszes”* szöveg helyébe a következő mondat lép: *„Az Ail rose de Lautrec termesztése agyagos-mészköves talajon történik.”*

Az Ail rose de Lautrec vetésére használt talajok tehát továbbra is az agyagos-meszes talajok.

„Vetésforgó” című 5.5. alpont

A termékleírás a következő mondattal egészül ki: *„A parcellákon három egymást követő évig nem termesztettek hagymaféléket.”*

Ennek a követelménynek a hozzáadása elősegíti a parcellák védelmét az egészségügyi kockázatok ellen (bizonyos betegségek általi fertőzés elkerülése).

„Ültetés” című 5.6. alpont

Az ültetés kezdő időpontja 10 nappal előbbre került (december 1. helyett november 20.), és az ültetés záró időpontját törölték. Azért született a döntés az ültetési időszak meghosszabbításáról, hogy elősegítsék a kedvező ültetési feltételeket (időjárás, talajviszonyok), és ezáltal biztosítsák a növények megfelelő megtelepedését, gyökerezését és fejlődését. A kedvező körülmények között történő ültetés korlátozza a kártevők és betegségek, különösen a *penicillium* általi megfertőződéseket, amelyek jelentős hatással lehetnek a kikelésre és károsíthatják a növények fejlődését. A túl szűk ültetési időszak arra kényszeríti a termelőt, hogy a kedvezőtlen körülmények ellenére is ültessen.

A túl korai ültetés korai csírázáshoz és a téli fagyokkal szembeni túlzott érzékenységhez vezethet. Ezért kell megtartani az ültetés kezdő időpontját.

„Szennyvíziszap kijuttatása” című 5.7. alpont

A szöveg kiegészült a tisztítótelepekről származó szennyvíziszap kijuttatására vonatkozó korlátozással. E tilalom célja elsősorban annak elkerülése, hogy nehézfémek kerüljenek a fokhagymatermesztésre szánt parcellákba, és ezáltal a termék szennyeződjön, mivel a fokhagyma természetes „érzékelője” ezeknek a fémeknek.

„Trágyázás” című 5.8. alpont

A termékleírás következő bekezdése az érthetőbbé tétel érdekében módosult.

Döntés született az arányok helyett az engedélyezett műtrágyaadagok egyértelmű feltüntetése mellett.

A nitrogén szakaszokban történő kijuttatására vonatkozó kötelezettség a növény túlzott nitrogénmennyiségtől való megóvása érdekében került hozzáadásra, ami káros hatással lehet a gumó fejlődésére, mivel a gerezdek túlburjánzásához és a hagymafej szétrepedéséhez vezethet.

Az *„erősen lejtős talajra”* való hivatkozást törölték, mivel az a termelők ismereteivel kapcsolatos tanácsnak és a helyes termesztési gyakorlatnak tekinthető.

„A virágzati szár eltávolítása” című 5.9. alpont

A mondat kiegészült a *„bâton”* kifejezéssel, amely szintén a virágzati szárra utal, az eltávolítására használt hagyományos „despoulinage” kifejezéssel, valamint a *„betakarítás előtt”* szókapcsolattal, ami azt a fiziológiai stádiumot jelöli, amelyben ezt a műveletet el kell végezni.

„Betakarítás” című 5.10. alpont

A betakarítási időpontokat törölték, mivel azok nem teszik lehetővé a betakarítás pontos behatárolását. A betakarítási időpontok évről évre változnak.

Helyüket a fokhagyma fiziológiai érettségi állapotának meghatározására szolgáló két módszer vette át, amelyek lehetővé teszik, hogy a terményt értékeljék és a betakarítást a legmegfelelőbb időpontban indítsák el, ezáltal biztosítva a betakarított fokhagyma optimális érettségét:

„– *1,8-nál nagyobb hagymafej/levél súlyarány kiszámítása (a szárak körülbelül 2 cm-esre vannak levágva, és a gyökerekről eltávolították a földet),*

— *vizuális értékelés, legfeljebb 4 zöld levél jelenléte a növényen*.”

„Szárítási módszerek” című 5.11. alpont

A bekezdést átfogalmazták az engedélyezett „természetes” és „gépi szellőztetéses” szárítási módszerek pontos meghatározása érdekében, amelyek megfelelnek a földrajzi területen jelenleg alkalmazott szárítási módszereknek.

A bekezdés kiegészült a szárítás következményeként fellépő tömegcsökkenésre vonatkozó követelménnyel, amely a termék minimális kiszáradását és ezáltal a hagymafejek egészségét és eltarthatóságát hivatott biztosítani.

„Az első forgalomba hozatal előtti tárolási feltételek” című 5.12. alpont

A környezeti levegőn való tárolás lehetősége megmaradt.

A 15° C + -2 hőmérsékleten és 80 % RH +-15 páratartalom mellett történő tárolási feltételeket törölték. Ez a tárolási mód, amelyet az OFJ bejegyzésekor alkalmaztak, végül nem bizonyult megfelelőnek, mivel rendkívül kedvezőtlenül hatott a fokhagyma eltarthatóságára, és a termelők a termék egészségügyi minőségének romlását tapasztalták. Ugyancsak eltörölték azt a kötelezettséget, hogy a fokhagymát októbertől kezdve ilyen körülmények között kell tárolni december utáni forgalmazás céljából.

A szöveg kiegészült a hűtőkamrában történő tárolás lehetőségével, mivel ez a módszer kedvezően hat a fokhagyma eltarthatóságára. A hideg tárolás megakadályozza a hagymafejek csírázását, a tartalékok kimerülését és a rothadás átterjedését a teljes gumóra, elősegítve ezáltal egészségük megőrzését. Ez a tárolási mód engedélyezett a francia szinten jóváhagyott, 02/66. sz. „Label Rouge Ail rose LA” címke termékleírásában, amely termék gazdasági szereplői megegyeznek az „Ail rose de Lautrec” OFJ gazdasági szereplőivel. Ennek következtében a földrajzi terület csomagolóüzemei, valamint a fokozatosan hűtőházakat létesítő termelők már széles körben alkalmazzák a fokhagyma tárolásának ezt a módját.

„Tisztítás” című 5.13. alpont

A tisztítás szakaszára vonatkozó bekezdéseket a csomagolás típusa szerint voltak elkülönítve a termékleírásban. Ezeket az elemeket most egyetlen bekezdésben foglalták össze, amelyet új rendelkezésekkel egészítetek ki. Ezek a kiegészítések lehetővé teszik a jelenlegi tisztítási gyakorlatot.

A gyökértő kiszerelésének elemei minden csomagolástípus esetében azonosak. A *„kés vagy metszőolló”* használatára vonatkozó követelményt törölték. Az eszköz megválasztása a gazdasági szereplőre van bízva, mivel ez a követelmény nem befolyásolta a késztermék minőségét.

A gyökerestől való kiszedés minőségére vonatkozó rendelkezést kiegészítették a „gyökértő feltárása nélkül” rendelkezéssel a tiszta gyökértővel rendelkező, sérülésmentes hagymafejek biztosítsa érdekében, amivel elkerülhetőek az eltarthatósággal és a penészesedés kialakulásával kapcsolatos esetleges problémák.

A szöveg kiegészült a dobozos és a tálcás csomagolással. Ezek a csomagolástípusok a fokhagyma ömlesztve történő forgalmazásához kapcsolódnak (egyedi csomagolás). A hagymafejek összeütődésének csökkentése és a kezelés megkönnyítése révén hozzájárulnak a fokhagyma megfelelő eltarthatóságához. A csomagolóüzemek és a termelők széles körben alkalmazzák ezeket a típusokat fokhagyma csomagolására.

A fokhagyma szárának a gumótól legfeljebb 3 centiméterre történő eltávolítására vonatkozó követelményt 2 centiméterre csökkentették. A rövidebb szárú fokhagymát könnyebb kezelni a csomagolás során, és a különböző csomagolási típusok alkalmazásával szorosabban lehet csomagolni, ami csökkenti a hagymafejek összeütődését és javítja eltarthatóságukat.

A szöveg a fokhagyma tisztítására vonatkozóan kiegészült a *„kézzel”* kifejezéssel. Ezt a szakaszt mindig is kézzel végezték a hagymafejek lehető legkíméletesebb kezelése érdekében. Az a döntés született, hogy ezt kötelezővé teszik a termékleírásban a kifejezés hozzáadásával.

A fokhagyma tisztításának módja csomagolásonként van részletezve:

— 1 vagy 2 héjréteg meghagyásával tisztítják meg a fokhagymát, hogy láthatóvá váljon a gerezdek rózsaszínű árnyalata, vagy

— 1 vagy 2 héjréteg levételével tisztítják meg a fokhagymát, hogy egyenletes héj látszódjon, és a megmaradt héjrétegek megvédjék a hagymafejeket az ütődésektől. Ezt a típusú tisztítást előnyben részesítik az olyan csomagolásoknál, amelyek több ütődéshez vezethetnek, mint például a háló.

„Válogatás / méret szerinti osztályozás” című 5.14. alpont

Ez a bekezdés nem szerepelt a bejegyzett termékleírásban. Azért döntöttek a beillesztése mellett, mert a minőségi „Ail rose de Lautrec” és a termékleírás jellemzőinek megfelelő hagymafejek kiszerelése szempontjából műveletről van szó. A válogatás / méret szerinti osztályozás az olyan hagymafejeket, amelyek nem felelnek meg az OFJ jellemzőinek a külső megjelenés, a küllemhibák és a méret tekintetében, ki kell selejtezni.

A válogatás / méret szerinti osztályozás szakaszának egyértelművé tétele érdekében a különböző vizuális hibákat részletesen ismertették.

„Csomagolás” című 5.15. alpont, „A termelők számára engedélyezett csomagolási módok” című 5.16. alpont, „A csomagolóüzemek számára engedélyezett csomagolási módok” című 5.17. alpont

A szöveg kiegészült a csomagolásnak az „Ail rose de Lautrec” területére való korlátozással. Ezt a termék sérülékenysége indokolja, amely érzékeny a kezelésre és az esetleges sokkhatásokra. A helyi gazdasági szereplők által megszerzett szaktudás biztosítja a minőségi késztermék előállítását. A termékleírás („Csomagolás” című 5.15. szakasz) és az egységes dokumentum (3.5. szakasz) kiegészült e korlátozás indokolásával.

A termékleírás csomagolásra vonatkozó eredeti bekezdése módosult a csomagolásra vonatkozó különböző rendelkezések részletesebb meghatározása érdekében. A bevezető bekezdést követően két külön bekezdésre tagolódik: az első bekezdés a termelők számára engedélyezett csomagolásokat tartalmazza, a második pedig az üzemek számára engedélyezett csomagolásokat sorolja fel.

A csomagolásra vonatkozó követelményeket (csomagolás tömege és mérete) csomagolástípusonként vannak részletezve.

A szöveg kiegészült a dobozos és a tálcás csomagolással. Ezek a csomagolástípusok az OFJ-ként való bejegyzést követően jelentek meg. A hagymafejek összeütődésének csökkenése, a megfelelő szellőzés és a könnyebb kezelés révén elősegítik a fokhagyma megfelelő eltarthatóságát. A csomagolóüzemek és a termelők széles körben alkalmazzák ezeket a típusokat fokhagyma csomagolására.

A szöveg kiegészült a tálca és a doboz maximális tömegére és engedélyezett méreteire vonatkozó csomagolási követelményekkel.

A „fürt” formájú csomagolást a termelők számára „fürt és csomó” formákra bontották (az eredeti szövegben a csomó 0,250 kg-os fürtnek felel meg), ami lehetővé teszi az egyes engedélyezett csomagolási típusokra vonatkozó követelmények részletezését. A csomó esetében a szöveg a kétféle lehetséges záróelemmel egészült ki: *„barna/piros gumiszalag vagy piros ragasztószalag”*, a *„piros zsineg”* mellett, valamint a *„tételenként egységes kiszerelésre”* vonatkozó követelmény. A fürt esetében az engedélyezett tömegértékek megmaradtak, az 5 kg-os fürtöt felváltotta a 4 kg-os fürt (az 5 kg-os fürtöt nehéz kezelni és veszít a merevségéből, a 4 kg-os határérték megakadályozza a hagymafejek összeütődését a csomagolási szakaszok során és a forgalomba hozatal után), a fürtönkénti hagymafejek számát eltörölték, a méretre vonatkozó követelményeket átfogalmazták, de megtartották, és méretbeli eltéréssel egészítették ki.

Mindezek a követelmények elengedhetetlenek a termék optimális és homogén kiszerelésének biztosításához.

A csomagolóüzemek számára engedélyezett csomagolásra vonatkozó bekezdés kiegészült a fürt hálóba helyezésének lehetőségével a hagymák forgalmazás közbeni védelme érdekében, valamint az eredetileg tálcákra csomagolt hagymák hálóval való ellátásával vagy tálcás csomagolásával, hogy kisebb csomagokban kerüljenek forgalomba.

A fokhagymakategóriákra vonatkozó hivatkozásokat törölték, mivel azok a már nem hatályos 2288/97/EGK rendeleten alapulnak.

Az egységes dokumentum 3.5. pontja kiegészült az engedélyezett csomagolástípusokkal.

„Forgalomba hozatal” című 5.18. alpont

A termékleírásban („A termék leírása” szakasz)

„A forgalomba hozatal időtartama júliustól márciusig terjedhet” mondat helyébe

a következő bekezdés lép „Az előállítás módja” szakaszban:

„Az „Ail rose de Lautrec” OFJ forgalomba hozatalának kezdő időpontját az érdekvédelmi és irányító szervezet határozza meg a betakarítás átlagos időpontja és a szükséges szárítási idők alapján. Ezt az időpontot közlik a tanúsító szervezettel és a termelőkkel.

A piaci szereplők általi forgalmazás vége a betakarítást követő év május 31-e.

Az a döntés született, hogy ezt a rendelkezést a forgalomba hozatal kezdő dátumának beillesztésével felülvizsgálják annak biztosítása érdekében, hogy a termelők betartsák a megfelelő szárítási időket. A csoportosulás a teljes földrajzi területre reprezentatív fokhagymaminták elemzése alapján határozza meg a forgalomba hozatal kezdő időpontját.

A forgalmazás legkésőbbi időpontja március végéről május végére tolódott ki. A tárolóeszközök, különösen a hűtőházak fejlődése lehetővé teszi, hogy a fokhagymát hosszabb ideig tárolják anélkül, hogy a késztermék károsodna.

A május 31-i időpont biztosítja, hogy a két különböző idényből származó fokhagyma ne kerüljön egyszerre a piacra.

— „Kapcsolat” rovat

Ezt a bekezdést teljesen átírták annak érdekében, hogy jobban szemléltesse a földrajzi terület és az „Ail rose de Lautrec” sajátos jellemzői közötti kapcsolatot. A bekezdés az e szakaszra vonatkozó hatályos követelményeknek megfelelően átdolgozásra került.

Ez a kapcsolat a hatályos termékleírásban eredetileg leírt ok-okozati összefüggés alapjaira épül:

A terroir és a helyi gyakorlatok kapcsolatára vonatkozó elemeket a „természeti és emberi tényezők” bekezdés tartalmazza.

Azzal a mondattal kapcsolatban, hogy a terméket a színe, az eltarthatósága és az ízminősége különbözteti meg: a színre és az eltarthatóságra vonatkozó elemek a termék sajátos jellemzői között szerepelnek. Az ízminőség fogalmát törölték, mivel az a Label Rouge címke korábbi termékleírására utal, és az érdekvédelmi és irányító szervezet nem rendelkezik olyan érzékszervi elemzéssel, amely ezt az elemet alátámasztaná.

Az értékelési elemeket frissítették és belefoglalták a jó hírnévre vonatkozó bizonyítékokról szóló bekezdésben szereplő ok-okozati összefüggésbe.

A különböző talajokon termesztett vetőmagokra vonatkozó bekezdést törölték, mivel az már nem felel meg a földrajzi környezettel való kapcsolat megfogalmazására vonatkozó követelményeknek, és nem alapul azonosított tanulmányon.

A termékleírás és az egységes dokumentum a következő mondattal egészült ki:

„A földrajzi területtel való kapcsolat a termék hírnevén és minőségén alapul, amely a földrajzi területre jellemző természeti és emberi tényezőkből ered.”

A földrajzi terület sajátosságai (természeti és emberi tényezők) kiegészítésre kerültek.

A termék sajátos jellemzőinek megfogalmazása így a következő:

„Az „Ail rose de Lautrec” hosszan tartó nyugalmi állapottal rendelkező száraz, őszi ültetésű fokhagyma.

Fő jellemzője a gerezdeket borító héj rózsaszínű színe, amely a hagyma utolsó 2 héjrétegén keresztül áttetszve válik láthatóvá.

A hagymafejek szabályos formájúak, nem túlburjánzottak, és legalább 40 mm-esek. A hagymafej közepén virágzati szár található. Ez a sajátosság magyarázza az „Ail rose de Lautrec” hagyományos fürt – helyi megnevezéssel „manouille” – formában való kiszerelését.

Kedvező eltarthatósággal rendelkezik, így júliustól a betakarítást követő év májusáig forgalmazható.

A szöveg kiegészült a termék és a földrajzi terület közötti kapcsolatot jellemző ok-okozati összefüggéssel, ami kapcsolatot teremt a természeti és emberi tényezők, valamint a termék sajátos jellemzői között.

5.2. *Szövegezési módosítások*

Tartalomjegyzék és mellékletek: A tartalomjegyzéket törölték a termékleírások kidolgozásának harmonizálását célzó, nemzeti szinten hatályos utasításoknak való megfelelés érdekében.

A bejegyzett termékleírás valamennyi mellékletét törölték, mivel azok nem elengedhetetlenek a termékleírás megértéséhez.

Az „A tagállam illetékes szerve” rovatban az 1151/2012/EU rendeletnek megfelelően tagállami illetékes szervként az Institut national de la qualité et de l’origine (INAO) kapcsolattartási adatai kerülnek megadásra.

A „Kérelmező csoportosulás” rovatban frissültek a csoportosulás kapcsolattartási adatai. Törölték a kérelmező csoportosulásra vonatkozó leíró részt. A tagok száma, valamint a járások vagy települések jegyzéke kikerült ebből a szakaszból, mivel az már a „Földrajzi terület” rovatban szerepel. A feldolgozó vállalkozások jegyzékét szintén törölték, mivel az a 02-66. sz. Label Rouge címkére utal.

A csoportosulás összetétele és jogi státusza lényegében nem változott. A csoportosulás továbbra is a fokhagyma-termelőket-csomagolókat és a csomagolóüzemeket tömöríti.

A „Termék típusa” című rovatban a rendelkezést átdolgozták, hogy összhangba kerüljön a jelenleg hatályos nómenklatúrával.

Az „Ellenőrző szerv” rovatban a termékleírások megszövegezésének harmonizálására irányuló, nemzeti szinten hatályos előírások alkalmazásában törölték a tanúsító szerv nevét és elérhetőségeit. A „műszaki”, „minőségi”, „önellenőrzés” és „a tanúsító szerv által végzett ellenőrzések” ellenőrzési eljárásokat bemutató táblázatos ellenőrzési tervet szintén törölték. Ez a rovat a továbbiakban az ellenőrzés tekintetében illetékes franciaországi hatóságok kapcsolattartási adatait tartalmazza: ezek az Institut national de l’origine et de la qualité (INAO) és a Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). A tanúsító szerv neve és elérhetőségei megtalálhatóak az INAO honlapján és az Európai Bizottság adatbázisában. A piaci szereplők ellenőrzésére vonatkozó valamennyi információ az „Ail rose de Lautrec” OFJ termékleírás megfelelő ellenőrzési tervében szerepel.

A „Címkézés” rovatban,

A 02–66. sz. termékleírásra (Label Rouge címke) való hivatkozásokat törölték:

— „Hivatkozás a Commission nationale des Labels nemzeti bizottságra

— A szabványosítási négyszög

— A Label Rouge címke logója és engedélyezési száma”

Az „*Arqualim*”-ra való hivatkozásokat törölték, mivel az ellenőrzést jelenleg az INAO felügyelete alá tartozó ellenőrző szervezet végzi.

A csomagolás dátumának a zsákokon és hálókon való feltüntetésére vonatkozó követelményt törölték, mivel a nyomonkövethetőséget a címkén feltüntetett egyedi szám már biztosítja.

Az egyenként értékesítendő hagymákhoz pálcikákat kell biztosítani. E címkék célja, hogy kiemeljék a termék azonosíthatóságát, és a fogyasztók számára felismerhetőbbé tegyék azt.

A címkéket és a számozott csomagolást az érdekvédelmi és irányító szervezet osztja szét, hogy ellenőrizze a címkézési kritériumoknak való megfelelést és biztosítsa a címkék elszámolását.

A „Nemzeti követelmények” rovatban a nemzeti jogszabályok és előírások változásainak fényében:

— A 02–66. sz. Label Rouge címkére való hivatkozásokat törölték.

— A „Nemzeti követelmények” rovat a főbb ellenőrizendő pontokat és azok értékelési módszerét tartalmazó táblázat formájában jelenik meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Ail rose de Lautrec”

PGI-FR-0193-AM01 – 2021.3.30.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Ail rose de Lautrec”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Franciaország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.6. osztály: „Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva”

Kombinált Nómenklatúra-kód

— **0703** – Vöröshagyma, gyöngyhagyma, fokhagyma, póréhagyma és más hagymaféle frissen vagy hűtve

— **0703 20 00** – Fokhagyma

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

Az „Ail rose de Lautrec” hosszan tartó nyugalmi állapottal rendelkező, száraz állapotban forgalmazott, őszi ültetésű fokhagyma. Az edenrose, goulurose, ibérose, jardirose és rose de Lautrec fajtákból állítják elő.

Természetesen jó eltarthatósági tulajdonságokkal rendelkezik.

A hagymafej száraz állapotában a gerezdek héja rózsaszínűvé válik.

Jellemzője a 40 mm-es vagy annál nagyobb méret és a szabályos, kerek, több gerezdből (kívülről 8–12 gerezd látható) álló hagymafej. A hagymafejek egészben vannak kiszerelve, tömörek, enyhén bordázottak, túlburjánzás nélküliek és legalább egy külső héjréteggel rendelkeznek, a gerezdek szorosan egymás mellett helyezkednek el.

A gyökereket egyenletesen rövidre vágják sérülések okozása, és a gyökértő felfedése nélkül.

A következő módszerek alkalmazhatók az „Ail rose de Lautrec” esetében:

— Egy vagy két héjréteg levételével tisztítják meg, hogy egyenletes héj látszódjon, és a megmaradt héjrétegek megvédjék a hagymafejeket az ütődésektől.

— Egy vagy két héjréteg meghagyásával tisztítják meg, hogy láthatóvá váljon a gerezdek rózsaszínű árnyalata.

A vegetatív ciklus végén a hagymafej közepén virágzati szár fejlődik, amely steril virágzatot hoz.

A hagymafejeknek küllemhibáktól (kinövések, kártevők, késsel ejtett sérülések és ütések, tisztítási és egyéb hibák) mentesnek kell lenniük. A külső héjrétegen lehetnek enyhe repedések.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

—

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A termesztési, tisztítási és szárítási műveleteket a földrajzi területen végzik.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

Az „Ail rose de Lautrec” hagyományos fürt (helyi megnevezéssel „manouille”) és csomó kiszerelésben forgalmazható.

Az „Ail rose de Lautrec” terméket a földrajzi területen belül csomagolják tálcára, dobozba, zsákba vagy hálóba.

A földrajzi területen történő csomagolás elengedhetetlen az „Ail rose de Lautrec” minőségének megóvásához, egyrészt a vizuális jellemzőinek, másrészt pedig egészségének megőrzése szempontjából.

Az „Ail rose de Lautrec” rendkívül érzékeny a sokkhatásokra, ami a termelés valamennyi szakaszában, különösen a csomagoláskor fokozott figyelmet igényel a gazdasági szereplők részéről. A fokhagymát óvatosan és a lehető legkisebb mértékben kezelik az ütődések csökkentése és a hagymafejek külső héjának megőrzése érdekében. Az „Ail rose de Lautrec” tárolása is különleges körülmények között történik (hűtőkamrában vagy naptól és időjárástól védett helyen), megőrizve ezáltal a termék megfelelő egészségét.

Ezenkívül a csomagolás a gazdasági szereplők helyi szakértelmére támaszkodik, ami szintén hozzájárul az „Ail rose de Lautrec” jellegzetességeinek megteremtéséhez és megőrzéséhez az alábbiak révén:

— a hagymafejek aprólékos válogatása és szelektálása a szín, a méret és az alak tekintetében egységes megjelenést biztosít. Ez a termékleírás meghatározza az egyes engedélyezett csomagolástípusok engedélyezett méreteit és tömegét, valamint az egyes csomagolástípusok esetében a maximális méretbeli eltéréseket, továbbá a záróelemek és a hálók színét;

— a hagymafejek elhelyezését annak biztosítása érdekében, hogy a csomagolás kialakítása ellenálljon a kezelésnek, és megakadályozza, hogy a hagymafejek a forgalmazás során egymáshoz ütődjenek: a fürtök és a csokrok szárának szorosra húzását a merev összeállítás érdekében, a zsákoknak, hálóknak és dobozoknak a hagymafejekhez legközelebb történő lezárását, valamint a hagymák szoros elhelyezését a tálcákon.

A fürtöket, csomókat, 5 kg-os zsákokat és tálcákat a gazdaságokban állítják össze, a termelők szakértelmére támaszkodva. Az „Ail rose de Lautrec” csomagolásának hagyományos módja a fokhagyma fürt vagy „manouille” formában való összefűzése, amely kifejezetten erre a földrajzi területre jellemző.

A területen történő csomagolás a termékek nyomonkövethetőségét és ellenőrzését is megkönnyíti.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A címkén a következőknek kell szerepelnie:

— az egyedi csomagszám

— a csomagoló vagy a termelő neve vagy azonosító kódja

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi terület Tarn megye következő településeit foglalja magában:

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. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi területtel való kapcsolat a termék hírnevén és minőségén alapul, amely a földrajzi területre jellemző természeti és emberi tényezőkből ered.

Az „Ail rose de Lautrec" termesztési területe Tarn megyében, Lautrec település körül található. A talajok főként agyagos-mészköves talajok, amelyek nagyobb kavicsokat nem tartalmaznak. A talajok természetesen jó vízelvezetésűek. A terület szubmediterrán éghajlatú. Az autant szél (délkeleti szél) nagyon gyakran fúj. A szél enyhíti az időjárást és korlátozza a csapadékmennyiséget.

Az „Ail rose de Lautrec"-et november végétől ültetik. Jellegzetes, merev virágzati szárral rendelkezik. A hagymafej növekedésének optimalizálása érdekében a virágzati szárat a termelők eltávolítják (a művelet helyi elnevezése „despoulinage"). A betakarításra az érett állapot elérésekor kerül sor, majd a szárítás hagyományosan „rudakon" vagy gépi szellőztetéssel történhet.

Az „Ail rose de Lautrec" hosszan tartó nyugalmi állapottal rendelkező száraz, őszi ültetésű fokhagyma. Fő jellemzője a gerezdeket borító héj rózsaszínű árnyalata, amely a hagyma utolsó két héjrétegén áttetsződve válik láthatóvá.

A hagymafejek szabályos formájúak, nem túlburjánzottak, és legalább 40 mm-esek. A hagymafej közepén virágzati szár található. Ez a sajátosság magyarázza az „Ail rose de Lautrec" hagyományos fürt – helyi megnevezéssel „manouille" – formában való kiszerelését.

Kedvező eltarthatósággal rendelkezik, így júliustól a betakarítást követő év májusáig forgalmazható.

A terület természeti adottságai, valamint a termelők és a csomagolóüzemek szakértelme olyan minőséget kölcsönöznek a késztermeknek, amelyet a fogyasztók elismernek, és amely hozzájárult az „Ail rose de Lautrec" hírnevének megalapozásához.

Az „Ail rose de Lautrec"-et elsősorban a színe jellemzi. Ez a helyi populációkból származó, rózsaszínű gerezdekkel rendelkező fajták alkalmazásának köszönhető, amihez hozzájárul az érett állapotban történő betakarítás és megfelelő szárítási feltételek biztosítása. A rózsaszínű árnyalat valójában csak a hagyma optimális érettségi állapotának megfelelő fiziológiai stádiumban jelenik meg, így a korai betakarítás nem tenné lehetővé, hogy a növény kifejlessze ezt a tulajdonságot, amely a szárítási folyamat során egyre hangsúlyosabbá válik. A termesztők szakértelme tehát különösen a betakarítás időpontjának megválasztásában és a növény fiziológiai fejlődésének aprólékos megfigyelésében nyilvánul meg.

A földrajzi terület agyagos-mészköves talaja különösen alkalmas az „Ail rose de Lautrec" termesztésére. A nagy kavicsoktól mentes talajok lehetővé teszik a hagymafej egyenletes és harmonikus fejlődését. A jó szerkezetű talaj elősegíti, hogy a növény mélyen gyökeret eresszen, valamint megfelelő mennyiségű vízhez és ásványi tápanyaghoz jusson. A talaj jellemzőinél fogva visszafogja a felesleges vizet, ami a növény számára nem lenne hasznos, sőt bizonyos kártevők és betegségek megjelenéséhez vezetne.

A terület éghajlata is megfelel a növény igényeinek, a következőknek köszönhetően:

— a meglehetősen száraz ősz lehetővé teszi, hogy a talaj a lehető legjobban felkészüljön, és ezáltal csökkentse bizonyos betegségek és fiziológiai rendellenességek kialakulásának kockázatát;

— az enyhe tél megszünteti a nyugalmi állapotot, és elősegíti a növények hidegigényének kielégítését anélkül, hogy fagykárokat okozna;

— a talaj felmelegedése és a tél végén visszatérő jelentős mennyiségű csapadék aktív növekedésre ösztönzi a növényt és elősegíti a szükségleteinek kielégítését;

— a nyár eleji enyhébb időjárási viszonyok – amelyeket meleg és száraz autan szél kísér –, kedveznek az érett állapotban történő betakarításnak, valamint a kártevők és betegségek megjelenését korlátozó szárításnak.

Ezek az éghajlati viszonyok előnyösek a nagy méretű, szabályos, nem túlburjánzó, tömör, küllemi és fejlődési hibáktól mentes hagymafejek előállításához.

Az „Ail rose de Lautrec” jó egészségi állapota annak is köszönhető, hogy a földrajzi területen a termelők által a betegségek terjedésének csökkentése érdekében alkalmazott termesztési gyakorlatok alakultak ki: ide tartozik a vetésforgó és bizonyos előkultúrák tilalma, az ellenőrzött ültetési időpontok és a megfelelő trágyázás.

Az „Ail rose de Lautrec” jó eltarthatósági tulajdonságokkal rendelkezik, köszönhetően a hosszan tartó nyugalmi állapottal rendelkező (késői csírafejlődésű) különleges fajták használatának, valamint a gazdasági szereplők szakértelmének, ami lehetővé teszi, hogy a kezelés különböző szakaszaiban (betakarítás, válogatás /méret szerinti osztályozás és csomagolás) korlátozzák a sokkhatásokat.

A szárítás szintén lényeges szakasz a termék eltarthatóságának biztosításához a forgalmazási időszak alatt, és lehetővé teszi a fokhagyma rózsaszínű árnyalatának kialakulását. A minimális szárítási idő és a megfelelő helyiségek biztosítják a betakarított termény tömegének legalább 25 %-át kitevő vízveszteséget.

A kézi tisztítás során a termelők szakértelme biztosítja, hogy a hagymafej tiszta legyen, és a gerezdek rózsaszínű árnyalata az utolsó héjrétegig történő tisztítás után áttetsződve látható legyen. Ez a rendkívül aprólékos munka mesteri mozdulatokat igényel, hogy a hagyma ne sérüljön meg, a külső héj ne szakadjon el, és a gyökerek egy vonalban, a győkértő meghagyásával legyenek levágva.

Ebben a szakaszban a termesztőnek bizonyos kártevők fertőzési kapuinak csökkentése érdekében korlátoznia kell az ütődéseket, sérüléseket és zúzódásokat, amelyekre az „Ail rose de Lautrec” rendkívül érzékeny.

A merev virágzati szárral rendelkező fajták használata lehetővé teszi, hogy a hagyományos, fürt vagy „manouille” formában történő kiszerelést kézzel készítsék el. Ezt a csomagolást a gazdaságban végzik. A termelők szaktudását igénylő csomagolási mód alapozta meg az „Ail rose de Lautrec” hírnevét.

A csomagoláshoz szükséges kézi műveletek összessége biztosítja, hogy a hagymafejek szorosan egymás mellé kerüljenek, ezáltal csökkentve annak kockázatát, hogy a forgalmazás során összeütődjenek. A kézi műveletek a hagymafejek gondos válogatását is lehetővé teszik, így méretük, formájuk és színük tekintetében vizuálisan egységes megjelenést nyújtanak.

A Syndicat de l’Ail Rose de Lautrec az 1970-es évek elején hozta létre az évente megrendezett „Ail rose de Lautrec” fesztivált a forgalmazás megkezdésének megünneplésére. A legszebb „manouille” verseny minden alkalommal szerepel a programban. Ez a hagyományos fesztivál mára Tarn megye egyik kihagyhatatlan eseményévé vált, amely minden évben több mint 10 000 látogatót vonz.

Lautrec falu a fokhagymájának köszönhetően mintegy tíz évvel ezelőtt elnyerte a „Figyelemre méltó ízek települése” címet is.

Ezt a hírnevet a sajtó rendszeresen kiemeli. A Tarn infos című újság 1993 augusztusában a „Ail rose de Lautrec”-et a „helyi gazdaság ékköveként” jellemezte. A La vie du jardin című magazin 2008. május-júniusi számában említést tesz „az »Ail rose de Lautrec« hírnevéről, amely ízéről, finom zamatáról és jó eltarthatóságáról ismert”, a Magnétic news magazin pedig a „Rungis fűszerese” című rovatában méltatta az „Ail rose de Lautrec”-et „a legfinomabb fokhagymának”, „az ínyencek kedvencének” nevezve, valamint kiemelve, hogy „a legjobb séfek által keresett és az ínyencek által nagyra becsült” fokhagymáról van szó.

Az „Ail rose de Lautrec”-et a helyi receptekben és a legkiválóbb séfek receptjeiben is gyakran használják. 2011-ben Gilles Goujon (Michelin-csillagos séf) a Magnetic news magazinnak adott interjújában az „Ail rose de Lautrec”-et „az egyetlen olyan fokhagymának minősítette, amely megérdemli, hogy a konyhaművészetben használják”. Alain Ducasse, a Michelin-csillagos séf a Nutrissime.com weboldalon 2011 októberében megjelent cikkében szintén kiemeli az „Ail rose de Lautrec” fokhagymát: „Nagyon régóta használom az »Ail rose de Lautrec«-et a konyhámban, számomra nincs még egy ilyen jó minőségű fokhagyma.” Az „Ail rose de Lautrec” különleges tulajdonságai a piacon a többi fokhagymához képest magasabb gazdasági értékben nyilvánulnak meg. Kilónként 4 euróval többet ér, mint a földrajzi jelzés nélküli fehér fokhagyma.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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