C/2025/753

31.1.2025

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2025/753)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

«Ail rose de Lautrec»

N. UE: PGI-FR-0193-AM01 – 30.3.2021

DOP ( ) IGP (X)

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

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

Email: info@ailrosedelautrec.com

Il «Syndicat de Défense du Label Rouge Ail rose et de l'IGP Ail rose de Lautrec», sindacato di categoria disciplinato dal codice del lavoro francese, è costituito da produttori-confezionatori di aglio e da centri di condizionamento (circa 160 operatori) e ha un interesse legittimo a presentare la domanda di modifica.

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- ☐ Nome del prodotto
- ☒ Descrizione del prodotto
- ☒ Zona geografica
- ☒ Prova dell'origine
- ☒ Metodo di produzione
- ☒ Legame
- ☒ Etichettatura
- ☒ Altro: aggiornamento dei recapiti del gruppo richiedente, tipo di prodotto, organismi di controllo, requisiti nazionali, soppressione degli indici e delle mappe.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Tipo di modifica**

☐ Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

☒ Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. **Modifica (modifiche)**

5.1. *Modifiche che non riguardano elementi essenziali*

— Sezione «Descrizione del prodotto»

Sono aggiunti alcuni elementi descrittivi per caratterizzare meglio il prodotto, specificando che si tratta di un aglio alternativo, termine più appropriato di «primaverile» per descrivere un aglio a forte dormienza. Sono aggiunte principalmente informazioni sul calibro, sulla forma del bulbo, sul numero di bulbilli, sulla presentazione dell'apparato radicale e sulla presentazione del bulbo. È altresì aggiunta una descrizione dei difetti di aspetto a complemento dei requisiti per la presentazione del bulbo.

Nel disciplinare sono aggiunte delle regole di tolleranza (percentuali) per i difetti di aspetto e i calibri. Tali indicazioni consentono di completare la caratterizzazione del prodotto e le norme per la cernita e la calibratura descritte nella sezione «Metodo di produzione». I valori percentuali delle regole di tolleranza stabiliti nel disciplinare corrispondono ai valori della norma CEE-ONU FFV-18 per la categoria «Extra».

Infine è aggiunta alla sezione una frase relativa alle modalità di presentazione dell'«Ail rose de Lautrec», descritte poi dettagliatamente nella sezione «Metodo di produzione» del disciplinare e al punto 3.5 del documento unico.

— Sezione «Zona geografica»

La sezione «Zona geografica» dell'«Ail rose de Lautrec» è modificata nel disciplinare e aggiunta al documento unico. Tali modifiche non incidono sul perimetro della zona geografica, che risulta quindi invariato.

La presentazione dei comuni per cantone è sostituita da un elenco dei comuni della zona geografica, tutti situati nel dipartimento del Tarn.

Alla parte del disciplinare relativa alla delimitazione della zona geografica è aggiunta la seguente formulazione:

«Le operazioni di coltivazione, essiccazione, magazzinaggio e confezionamento hanno luogo nella zona geografica.».

Nel disciplinare è introdotta la limitazione del confezionamento alla zona geografica dell'«Ail rose de Lautrec», in quanto tale pratica è già di fatto attuata dagli operatori.

È completato di conseguenza anche il documento unico. Sono aggiunte inoltre le frasi seguenti:

— al punto 3.4: «*Le operazioni di coltivazione, pelatura ed essiccazione hanno luogo nella zona geografica.*»;

— al punto 3.5: «*L'"Ail rose de Lautrec" è confezionato all'interno della zona geografica in vassoi, vaschette, sacchi o retine.*».

Poiché gli allegati sono eliminati dal disciplinare, è soppressa anche la frase seguente:

«La zona geografica è rappresentata sulla mappa allegata, dove sono indicate anche le imprese.».

La frase relativa alla distribuzione dei produttori nella zona è eliminata dal disciplinare in quanto gli elementi di contesto forniti non sono utili alla comprensione.

— Sezione «Prova dell'origine»

La sezione, che corrisponde alla parte intitolata «Tracciabilità del prodotto» del disciplinare vigente, è riformulata sotto forma di tabella e completata alla sezione 4 del disciplinare. La tabella descrive quindi i documenti previsti per consentire il monitoraggio e il controllo del prodotto a indicazione geografica protetta, per fase di produzione, per tutti gli operatori e per una determinata campagna di commercializzazione.

La disposizione «*Identificazione degli operatori: qualsiasi operatore che intenda intervenire sull'intero processo produttivo dell'"Ail rose de Lautrec" o su una parte di esso è tenuto a farsi identificare presso il gruppo per ottenere l'abilitazione*.» è aggiunta come introduzione alla sezione 4 del disciplinare «Elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica», al fine di soddisfare i requisiti normativi nazionali.

Nella tabella, gli obblighi di dichiarazione seguenti sono tratti dal testo originale registrato: dichiarazione di rotazione delle colture nella fase di coltivazione e contabilità di magazzino nella fase di confezionamento e commercializzazione nel centro di confezionamento.

È aggiunto l'obbligo, per il produttore, di tenere la «scheda di monitoraggio della coltivazione», dove il produttore registra tutte le operazioni colturali effettuate su una parcella (fertilizzazione, starlatura, data di raccolta e verifica della maturazione).

Il «registro di fabbricazione», previsto al punto 2 della sezione «Tracciabilità del prodotto» del disciplinare vigente, è ormai integrato nel «registro di immissione sul mercato». Sono invece aggiunte una «scheda di monitoraggio nella cella frigorifera» e una «scheda di registrazione della perdita di peso», che consentono di monitorare la tracciabilità dell'aglio dalla produzione alla commercializzazione.

Tali obblighi sono integrati, per i centri di confezionamento, dai documenti «bolla di consegna», «scheda di identificazione delle palette», «contabilità di magazzino ed etichette», «bolla di consegna o fattura» e «scheda delle scorte di imballaggi», che garantiscono la tracciabilità dell'aglio fino alla commercializzazione.

Il diagramma di produzione è spostato al punto 5.1 del disciplinare nella sezione «Metodo di produzione».

— Sezione «Metodo di produzione»

Punto 5.1 «Diagramma di produzione»

Il diagramma di produzione del disciplinare è modificato e spostato dal paragrafo iniziale «Tracciabilità».

Le fasi di produzione di cui al disciplinare sono descritte e allineate alle varie modifiche apportate alla sezione «Metodo di produzione». Le fasi successive al confezionamento sono soppresse in quanto non rientrano tra gli obblighi del disciplinare IGP, ma si applicano solo al disciplinare dell'etichetta rossa «Ail rose» LA n. 02/66 omologata a livello francese.

I documenti di tracciabilità (dichiarazione, registro e contabilità di magazzino) sono riportati nella tabella di cui alla sezione 4 «Elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica».

Punto 5.2 «Scelta delle varietà»

Poiché la varietà è considerata una caratteristica essenziale dell'IGP «Ail rose de Lautrec», e conformemente alle raccomandazioni della Commissione europea, nel disciplinare e nel documento unico è inserito un elenco esaustivo di varietà.

Punto 5.3 «Scelta delle sementi»

La formulazione del punto è modificata al fine, in particolare, di introdurre una percentuale minima di sementi certificate del 20 %. L'uso di sementi certificate consente principalmente di evitare perdite significative al momento della raccolta, in quanto la certificazione garantisce la capacità germinativa e lo stato sanitario delle sementi. Tale percentuale corrisponde alle pratiche attuali e all'effettiva capacità di approvvigionamento delle varietà autorizzate.

È eliminata la possibilità di utilizzare sementi sottoposte a un trattamento di termoterapia; tale pratica è già sistematica per le sementi certificate e non è effettuata sulle sementi non certificate.

La possibilità di utilizzare sementi cosiddette di fattoria (indicate come «*provenienti da sementi certificate*» nel disciplinare vigente) è riformulata ma mantenuta al fine di garantire l'approvvigionamento di sementi nonostante i rischi (soprattutto climatici), in quanto l'organismo di tutela e di gestione (*Organisme de Défense et de Gestion*, ODG) in passato si è confrontato con problemi di approvvigionamento di sementi certificate. Tale possibilità è limitata esclusivamente alle varietà autorizzate per l'IGP «Ail rose de Lautrec» e pertanto non incide sulla qualità del prodotto. La disposizione è integrata al fine di garantire il mantenimento della qualità delle sementi cosiddette di fattoria: a eccezione della varietà rosa de Lautrec, prodotta esclusivamente nelle aziende agricole, le sementi cosiddette di fattoria devono essere ottenute da sementi certificate nell'anno n-1.

Punti «Erbe infestanti» e «Malattie» del disciplinare vigente

Tali punti sono eliminati dal disciplinare in quanto trattasi di raccomandazioni e di buone pratiche colturali.

Punto 5.4 «Scelta della parcella»

Nel disciplinare è modificata la formulazione del tipo di suolo su cui è coltivato l'aglio.

La frase «*Terreno: argilloso-calcareo*» è sostituita dalla frase «*L'"Ail rose de Lautrec" è prodotto su suoli argilloso-calcarei*».

I suoli destinati alla semina dell'«Ail rose de Lautrec» rimangono quelli di tipo argilloso-calcareo.

Punto 5.5 «Rotazione delle colture»

Al disciplinare è aggiunta la frase seguente: «*Le parcelle non sono coltivate ad allium per tre anni consecutivi*».

L'aggiunta di tale obbligo consente di preservare le parcelle dai rischi sanitari (la contaminazione da talune malattie).

Punto 5.6 «Impianto»

La data di inizio impianto è anticipata di 10 giorni (20 novembre anziché 1º dicembre) e la data di fine impianto è soppressa. Il periodo di impianto è prolungato per favorire buone condizioni di impianto (condizioni climatiche, stato del suolo) e garantire in tal modo un buon attecchimento, una buona radicazione e successivamente un buono sviluppo delle piante. L'impianto in buone condizioni limita gli attacchi da parte dei bioaggressori, in particolare del *penicillium*, che può avere un impatto significativo sulla levata e pregiudicare lo sviluppo delle piante. Un periodo di impianto troppo limitato costringe il produttore a piantare nonostante condizioni sfavorevoli.

Un impianto troppo precoce potrebbe portare a una ripresa prematura della germinazione e a un'eccessiva sensibilità delle sementi alle gelate invernali. Per tale motivo è mantenuta una data di inizio impianto.

Punto 5.7 «Spandimento»

È introdotta una restrizione allo spandimento dei fanghi. Tale divieto è aggiunto al fine di evitare, principalmente, il rischio di immettere metalli pesanti nelle parcelle destinate alla produzione di aglio e scongiurare così la contaminazione del prodotto, dal momento che l'aglio «cattura» naturalmente di tali metalli.

Punto 5.8 «Fertilizzazione»

Tale punto del disciplinare è modificato per agevolarne la comprensione.

Sono indicate chiaramente le dosi di fertilizzante autorizzate anziché le proporzioni.

È aggiunto l'obbligo di frazionare l'azoto al fine di preservare la pianta da un eccesso di tale sostanza, che potrebbe nuocere allo sviluppo del bulbo causando la crescita di un numero eccessivo di spicchi e lo scoppio del bulbo.

L'indicazione «*su pendii ripidi*» è soppressa, in quanto trattasi di raccomandazioni e buone pratiche legate alle conoscenze dei produttori.

Punto 5.9 «Asportazione dello scapo fiorale»

La frase è completata dal termine «*tarlo*», che indica anche lo scapo fiorale, e dal termine tradizionale «starlatura» utilizzato per descriverne l'asportazione, nonché dall'indicazione della fase fisiologica in cui tale operazione deve essere effettuata, vale a dire «*prima della raccolta*».

Punto 5.10 «Raccolta»

Le date di raccolta sono soppresse in quanto non consentono di definire la raccolta nel modo più accurato possibile. Le date di raccolta variano a seconda degli anni.

Tali date sono sostituite da due metodi di identificazione della fase fisiologica di maturazione dell'aglio che consentono di valutare e iniziare la raccolta al momento opportuno e quindi di garantire una maturazione ottimale dell'aglio raccolto:

«— calcolo del rapporto peso dei bulbi/peso delle foglie superiore a 1,8 (gli steli sono recisi a circa 2 cm e le radici sono mondate della terra);

— valutazione visiva, presenza di un massimo di 4 foglie verdi sul ceppo.».

Punto 5.11 «Modalità di essiccazione»

Il punto è riformulato per specificare i metodi di aerazione consentiti, «*naturale*» o «*ventilazione dinamica*», corrispondenti alle attuali modalità di essiccazione nella zona geografica.

È aggiunto l'obbligo di perdita di peso del prodotto per essiccazione, al fine di garantire un'essiccazione minima del prodotto e quindi una buona qualità sanitaria e di conservazione dei bulbi.

Punto 5.12 «Modalità di magazzinaggio prima della prima commercializzazione»

È mantenuta la possibilità di conservazione all'aria ambiente.

Sono soppresse le condizioni di conservazione a una temperatura di 15 °C +-2 e a un'umidità relativa dell'80 % +-15. Tale metodo, utilizzato al momento della registrazione dell'IGP, si è rivelato alla fine inadeguato in quanto ha avuto un impatto molto negativo sulla conservazione dell'aglio e i produttori hanno osservato un deterioramento della qualità sanitaria del prodotto. È, di fatto, soppresso anche l'obbligo di immagazzinare l'aglio in tali condizioni a partire da ottobre per una commercializzazione dopo dicembre.

È aggiunta la possibilità di magazzinaggio in una cella frigorifera, dal momento che offre condizioni favorevoli per la conservazione dell'aglio. La refrigerazione consente di bloccare la germinazione dei bulbi e di preservarne la qualità sanitaria, evitando l'esaurimento delle riserve o la diffusione di marciume su tutto il bulbo. Tale pratica è autorizzata nel disciplinare dell'etichetta rossa «Ail rose» LA n. 02/66 omologata a livello francese e i cui operatori sono gli stessi dell'IGP «Ail rose de Lautrec». Tale metodo di conservazione dell'aglio è quindi già ampiamente utilizzato dai centri di confezionamento della zona geografica e dai produttori, che si sono progressivamente dotati di celle frigorifere.

Punto 5.13 «Pelatura»

Nel disciplinare i paragrafi relativi alla fase di pelatura erano separati a seconda dei tipi di confezionamento. Tali elementi sono ora riuniti in uno stesso paragrafo e integrati da nuove disposizioni. Le aggiunte consentono di chiarire le pratiche attuali in fatto di pelatura.

Gli elementi di presentazione dell'apparato radicale sono comuni a tutti i tipi di confezionamento. L'obbligo di utilizzare un «*coltello o forbici per potare*» è soppresso. La scelta dell'utensile è lasciata all'operatore, in quanto tale obbligo non aveva alcun impatto sulla qualità del prodotto finito.

La disposizione relativa alla qualità dello sradicamento è integrata dalla disposizione «*senza scoprire l'apparato radicale*» al fine di garantire che il bulbo abbia un apparato radicale integro, privo di lesioni, il che consente di evitare eventuali problemi di conservazione e di sviluppo di muffe.

Sono aggiunti i tipi di confezionamento in vassoi e in vaschette. Tali tipi di confezionamento sono associati al metodo di commercializzazione alla rinfusa dell'aglio (vendita al pezzo) e consentono di garantire una buona conservazione del prodotto, riducendo gli urti tra i bulbi e facilitando la manipolazione. Essi sono ampiamente utilizzati dai centri di confezionamento e dai produttori per il confezionamento dell'aglio.

La distanza massima dal bulbo a cui deve essere reciso lo stelo è abbassata da 3 cm a 2 cm. La lunghezza ridotta dello stelo dell'aglio consente una manipolazione più facile durante il confezionamento e una disposizione più ravvicinata nei vari tipi di confezione, riducendo così gli urti tra i bulbi e migliorandone la conservazione.

È aggiunta la dicitura «*a mano*» per la pelatura dell'aglio. Tale operazione è sempre stata effettuata a mano, consentendo di manipolare i bulbi nel modo più accurato possibile. È aggiunta al disciplinare per renderla obbligatoria.

Il metodo di pelatura dell'aglio è specificato per tipo di confezionamento:

— l'aglio è pelato lasciando 1 o 2 tuniche per mostrare il colore rosa dei bulbilli; oppure

— l'aglio è pelato rimuovendo l o 2 tuniche per rendere visibile una tunica pulita, mentre quelle restanti consentono di proteggere il bulbo dagli urti. Tale tipo di pelatura è preferibile per i tipi di confezionamento che possono causare un numero maggiore di urti, come le retine.

Punto 5.14 «Cernita/calibratura»

Il punto non figurava nel disciplinare registrato. Si è deciso di aggiungerlo perché costituisce una fase essenziale per ottenere un «Ail rose de Lautrec» di qualità e una presentazione dei bulbi che soddisfi le caratteristiche indicate nel disciplinare. La fase di cernita/calibratura consiste nello scarto dei bulbi che non corrispondono alle caratteristiche dell'IGP, in termini di aspetto visivo, di difetti di aspetto e di calibro.

I vari difetti visivi sono indicati in dettaglio, al fine di chiarire la fase di cernita/calibratura.

Punti 5.15 «Confezionamento», 5.16 «Tipi di confezionamento autorizzati per i produttori», 5.17 «Tipi di confezionamento autorizzati per i centri di confezionamento»

È introdotta la limitazione del confezionamento alla zona geografica dell'«Ail rose de Lautrec». Tale limitazione è giustificata dalla fragilità del prodotto, che è sensibile alla manipolazione e ai possibili urti. Le conoscenze acquisite dagli operatori locali garantiscono l'ottenimento di un prodotto finito di qualità. La motivazione di tale limitazione è aggiunta nel disciplinare (punto 5.15 «Confezionamento») e nel documento unico (punto 3.5).

Il primo punto del disciplinare relativo al confezionamento è modificato al fine di precisare meglio le diverse disposizioni a riguardo. Il punto introduttivo è seguito da due punti distinti: il primo illustra i confezionamenti autorizzati per i produttori, mentre il secondo elenca quelli autorizzati per i centri.

I requisiti per il confezionamento (peso delle confezioni e calibro) sono indicati in dettaglio per tipo di confezionamento.

Sono aggiunti i tipi di confezionamento in vassoi e in vaschette. Tali tipi di confezionamento sono comparsi dopo la registrazione dell'IGP. Essi consentono di garantire una buona conservazione dell'aglio, grazie a una riduzione degli urti tra i bulbi, una buona aerazione e una manipolazione più agevole. Essi sono ampiamente utilizzati dai centri di confezionamento e dai produttori per il confezionamento dell'aglio.

Per il vassoio e la vaschetta sono aggiunti dei requisiti per il confezionamento in termini di peso massimo e calibri autorizzati.

Il confezionamento a «grappolo» è specificato come «a grappolo e in mazzetti» per i produttori (un mazzetto corrisponde a un grappolo da 0,250 kg nel testo originale), il che consente di precisare i requisiti per ciascuno di tali confezionamenti autorizzati. Per i mazzetti sono aggiunti due tipi di chiusura possibili, vale a dire «*un elastico marrone/rosso o un nastro adesivo rosso*», oltre allo «*spago rosso*», nonché l'obbligo di presentazione «*omogenea del lotto*». Per il grappolo, sono conservati i pesi autorizzati, il grappolo da 5 kg è sostituito da un grappolo da 4 kg (poiché il grappolo da 5 kg è difficile da manipolare e perde rigidità, mentre la limitazione a 4 kg impedisce gli urti tra i bulbi durante le fasi di confezionamento e dopo la commercializzazione), è soppresso il numero di bulbi per grappolo, sono riformulati ma conservati i requisiti di calibro ed è aggiunto uno scarto di calibro.

Tali requisiti sono tutti essenziali per garantire una presentazione ottimale e omogenea del prodotto.

Il punto relativo ai confezionamenti autorizzati per i centri di confezionamento è integrato dalla possibilità di mettere il grappolo in una retina al fine di proteggere i bulbi al momento della commercializzazione, nonché di collocare in una retina o in una vaschetta dei bulbi inizialmente confezionati in vassoi per una commercializzazione in confezioni più piccole.

I riferimenti alle categorie di aglio sono soppressi, in quanto previsti dal regolamento (CEE) n. 2288/97, che non è più in vigore.

Il punto 3.5 del documento unico è integrato con i tipi di confezionamento autorizzati.

Punto 5.18 «Commercializzazione»

La seguente frase del disciplinare (sezione «Descrizione del prodotto»)

«Il periodo di commercializzazione può essere compreso tra luglio e marzo»

è sostituita dal seguente punto nella sezione «Metodo di produzione»:

«La data di inizio della commercializzazione dell'IGP "Ail rose de Lautrec" è fissata dall'ODG in funzione della data media di raccolta della stagione e dei tempi di essiccazione necessari. Tale data è comunicata all'organismo di certificazione e ai produttori.

La fine della commercializzazione da parte degli operatori è fissata al 31 maggio dell'anno successivo alla raccolta.».

Tale disposizione è riveduta aggiungendo una data di inizio della commercializzazione al fine di garantire che i produttori rispettino tempi di essiccazione sufficienti. La data di inizio della commercializzazione è fissata dal gruppo, che si basa sull'analisi di campioni di aglio rappresentativi dell'intera zona geografica.

La data di fine della commercializzazione è rinviata dalla fine di marzo alla fine di maggio. L'evoluzione dei metodi di conservazione, in particolare il magazzinaggio in celle frigorifere, consente una durata di conservazione più lunga, senza alcun impatto sul prodotto finito.

La data del 31 maggio consente di garantire che non siano immessi contemporaneamente sul mercato prodotti di due campagne di commercializzazione diverse.

— Sezione «Legame»

La sezione è completamente riscritta per dimostrare meglio il legame tra la zona geografica e le caratteristiche specifiche dell'«Ail rose de Lautrec». È inoltre riformulata secondo i requisiti vigenti per la sua redazione.

Il legame si basa sui presupposti del legame causale originariamente descritti nel disciplinare vigente.

Gli elementi relativi all'associazione del territorio e delle pratiche locali sono ripresi nella parte intitolata «Fattori naturali e umani».

Per quanto riguarda la frase relativa al fatto che il prodotto si distingue per il colore, l'attitudine alla conservazione e le qualità gustative, gli elementi relativi al colore e all'attitudine alla conservazione sono inseriti nelle specificità del prodotto. Il concetto di qualità gustative è invece eliminato, in quanto fa riferimento al vecchio disciplinare dell'Etichetta Rossa e l'ODG non dispone di alcuna analisi sensoriale che consenta di dimostrare tale elemento.

Gli elementi di valutazione sono aggiornati e inclusi nel legame causale nella parte relativa alle prove della reputazione.

È soppressa la parte relativa alle sementi coltivate su terreni diversi, in quanto non corrisponde più ai requisiti per la redazione del legame con l'ambiente geografico e, oltretutto, non si fonda su nessuno studio recensito.

Al disciplinare e al documento unico è aggiunta la frase seguente:

«Il legame con la zona geografica si basa sulla reputazione del prodotto e sulla sua qualità, dovuta ai fattori naturali e umani caratteristici della zona.».

Sono integrate le caratteristiche specifiche della zona geografica (fattori naturali e umani).

Le caratteristiche specifiche del prodotto sono così formulate:

«L'"Ail rose de Lautrec" è un aglio secco, alternativo, a forte dormienza.

È caratterizzato innanzitutto dal colore rosa della tunica dei suoi bulbilli, visibile in trasparenza attraverso gli ultimi due strati di tunica del bulbo.

I bulbi sono di forma regolare, senza un numero eccessivo di spicchi e con un calibro minimo di 40 mm. Al centro del bulbo è presente uno scapo fiorale. Tale specificità è all'origine della tradizionale presentazione dell'"Ail rose de Lautrec" a grappolo o a treccia (in francese "manouille").

Il prodotto presenta una buona attitudine alla conservazione, il che consente di estendere il periodo di commercializzazione da luglio a maggio (dell'anno successivo alla raccolta).».

È aggiunto il legame causale che caratterizza il legame tra il prodotto e la sua zona geografica, stabilendo il legame tra i fattori naturali e umani e le specificità del prodotto.

5.2. *Modifiche redazionali*

Indice e allegati: l'indice è eliminato al fine di rispettare le misure in vigore a livello nazionale volte ad armonizzare la redazione dei disciplinari di produzione.

Tutti gli allegati del disciplinare registrato sono rimossi, perché costituiscono illustrazioni non essenziali alla comprensione del disciplinare.

Alla sezione «Servizio competente dello Stato membro» sono aggiunti i recapiti dell'Institut national de la qualité et de l'origine (INAO) quale servizio competente dello Stato membro a norma del regolamento (UE) n. 1151/2012.

Alla sezione «Gruppo richiedente», i recapiti del gruppo sono aggiornati. La parte descrittiva relativa al gruppo richiedente non compare più. Il numero di aderenti al gruppo e l'elenco dei cantoni o dei comuni sono rimossi dalla sezione, in quanto quest'ultimo figura già nella sezione «Zona geografica». Anche l'elenco delle imprese a valle è soppresso in quanto si riferisce all'Etichetta Rossa n. 02/66.

La composizione del gruppo e il suo status giuridico non sono modificati sostanzialmente. Il gruppo riunisce sempre i produttori-confezionatori di aglio e i centri di confezionamento.

Alla sezione «Tipo di prodotto», la disposizione è riveduta ai fini della conformità alla nomenclatura attualmente in vigore.

Alla sezione «Struttura di controllo» sono rimossi il nome e i recapiti dell'ente di certificazione ai sensi delle misure in vigore a livello nazionale volte ad armonizzare la redazione dei disciplinari di produzione. È rimosso anche il piano di controllo sotto forma di tabella che riporta le modalità di controllo «tecnico» e «della qualità», l'«autocontrollo» e i «controlli effettuati dall'organismo di certificazione». Tale sezione riporta attualmente i recapiti delle autorità competenti in materia di controllo a livello francese: *l'Institut National de l'origine et de la qualité* (INAO) e la *Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes* (DGCCRF). Il nome e i recapiti dell'ente di certificazione sono consultabili sul sito web dell'INAO e nella banca dati della Commissione europea. Tutte le informazioni relative al controllo degli operatori sono riportate nel piano di controllo corrispondente al disciplinare dell'IGP «Ail rose de Lautrec».

Alla sezione «Etichettatura»,

i riferimenti al regolamento tecnico n. 02/66 (Etichetta Rossa) sono rimossi:

— «- Riferimento alla Commissione nazionale per le etichette

— Rettangolo di normazione

— Logo dell'Etichetta Rossa e relativo numero di omologazione».

I riferimenti all'«*Arqualim*» sono soppressi; il controllo è ora effettuato da un organismo di controllo sotto l'autorità dell'INAO.

È soppresso l'obbligo di apporre la data di confezionamento dei sacchetti e delle retine; la tracciabilità è già garantita dall'apposizione di un numero unico su ciascuna etichetta.

Sono previsti degli adesivi per i bulbi che possono essere venduti per unità. L'obiettivo di tali etichette è evidenziare l'identità del prodotto e renderlo più riconoscibile per il consumatore.

Tutte le etichette e gli imballaggi numerati sono distribuiti dall'ODG al fine di verificare la conformità ai criteri di etichettatura e di garantire una contabilità delle etichette.

Alla luce dei cambiamenti legislativi e normativi nazionali, alla sezione «Requisiti nazionali»:

— i riferimenti all'Etichetta Rossa n. 02/66 sono soppressi; e

— la sezione «Requisiti nazionali» è presentata sotto forma di tabella contenente i principali elementi da controllare e i rispettivi metodi di valutazione.

DOCUMENTO UNICO

«Ail rose de Lautrec»

PGI-FR-0193-AM01 – 30.3.2021

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome**

«Ail rose de Lautrec»

2. **Stato membro o paese terzo**

Francia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

- Codice della nomenclatura combinata

— **0703 —** Cipolle, scalogni, agli, porri ed altri ortaggi agliacei, freschi o refrigerati

— **0703 20 00** — Agli

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

L'«Ail rose de Lautrec» è un aglio rosa alternativo a forte dormienza, commercializzato secco. Si ottiene dalle varietà Edenrose, Goulurose, Ibérose, Jardirose e Rose de Lautrec.

Tale aglio presenta naturalmente una buona attitudine alla conservazione.

La tunica dei bulbilli assume un colore rosa quando il bulbo è secco.

L'aglio è caratterizzato da un calibro pari o superiore a 40 mm e da una forma regolare e rotonda del bulbo, costituito da più bulbilli (da 8 a 12 visibili dall'esterno). I bulbi si presentano interi, compatti, leggermente striati, senza un numero eccessivo di spicchi, con almeno una tunica esterna; i bulbilli sono molto ravvicinati.

Le radici sono recise all'altezza del bulbo regolarmente, senza lesioni e senza scoprire l'apparato radicale.

L'«Ail rose de Lautrec» può essere:

— privato di una o due tuniche affinché sia visibile una tunica pulita, mentre quelle restanti consentono di proteggere il bulbo dagli urti;

— pelato lasciando una o due tuniche per mostrare il colore rosa dei bulbilli.

Al termine del ciclo vegetativo presenta al centro uno scapo fiorale con un'infiorescenza sterile.

I bulbi devono essere privi di difetti di aspetto (escrescenze, bioaggressori, urti e tagli di coltello, difetti di pelatura e altri difetti). La tunica esterna può presentare lievi fenditure.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Le operazioni di coltivazione, pelatura ed essiccazione hanno luogo nella zona geografica.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

L'«Ail rose de Lautrec» può essere commercializzato secondo le presentazioni tradizionali a grappolo (detto anche «manouille») e in mazzetti.

L'«Ail rose de Lautrec» è confezionato all'interno della zona geografica in vassoi, vaschette, sacchi o retine.

Il confezionamento nella zona geografica è essenziale per mantenere le qualità dell'«Ail rose de Lautrec», da un lato per preservarne le qualità visive e dall'altro per preservarne la qualità sanitaria.

L'«Ail rose de Lautrec» è molto sensibile agli urti, il che richiede una particolare attenzione da parte degli operatori in tutte le fasi della produzione, in particolare al momento del confezionamento. L'aglio è manipolato con cura e il meno possibile per limitare gli urti e preservare la tunica esterna dei bulbi. L'«Ail rose de Lautrec» è inoltre conservato in condizioni specifiche (cella frigorifera o al riparo dal sole e dalle intemperie), preservando in tal modo il buono stato sanitario del prodotto.

Il confezionamento beneficia inoltre della professionalità locale degli operatori, che contribuisce anche a creare e preservare le caratteristiche dell'«Ail rose de Lautrec» mediante:

— una cernita e una selezione accurata dei bulbi, che consente la preparazione di presentazioni omogenee per colore, calibro e forma. Il presente disciplinare definisce i calibri e i pesi autorizzati per ciascun tipo di confezionamento autorizzato, nonché per taluni confezionamenti gli scarti massimi di calibro e il colore delle chiusure e delle retine;

— un posizionamento dei bulbi che consente la preparazione di confezioni concepite per resistere alla manipolazione e impedire gli urti tra i bulbi nella fase di commercializzazione, assicurando strettamente i fusti nei grappoli e nei mazzetti per ottenere un insieme rigido, chiudendo a filo dei bulbi i sacchi, le retine e le vaschette e posizionando ben stretti i bulbi nei vassoi.

I grappoli, i mazzetti, i sacchi da 5 kg e i vassoi sono preparati nelle aziende agricole, beneficiando delle conoscenze dei produttori. La composizione dell'aglio in grappoli rappresenta il confezionamento tradizionale dell'«Ail rose de Lautrec» ed è molto specifico della zona geografica.

Il confezionamento nella zona geografica facilita inoltre la tracciabilità e il controllo dei prodotti.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

L'etichettatura reca:

— il numero unico di imballaggio;

— il nome o il codice di identificazione dell'imballatore o del produttore.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica comprende i seguenti comuni del dipartimento di 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. **Legame con la zona geografica**

Il legame con la zona geografica si basa sulla reputazione del prodotto e sulla sua qualità, dovuta ai fattori naturali e umani caratteristici della zona.

La zona di produzione dell'«Ail rose de Lautrec» è situata nel dipartimento del Tarn, intorno al comune di Lautrec. I suoli sono, nella maggior parte dei casi, argilloso-calcarei e privi di materiale roccioso, nonché naturalmente ben drenati. Il clima della zona è di tipo sub-mediterraneo. Il vento di Autan (vento di sud-est) soffia molto spesso, mitigando il clima e limitando le precipitazioni.

L'«Ail rose de Lautrec» si pianta a partire dalla fine di novembre. Ha la peculiarità di presentare uno scapo fiorale rigido di cui i produttori procedono all'asportazione (starlatura) al fine di ottimizzare la crescita del bulbo. La raccolta è effettuata a maturazione e l'essiccazione può avvenire tradizionalmente «alla sbarra» o mediante ventilazione dinamica.

L'«Ail rose de Lautrec» è un aglio secco, alternativo, a forte dormienza. È caratterizzato innanzitutto dal colore rosa della tunica dei suoi bulbilli, visibile in trasparenza attraverso le ultime due tuniche del bulbo.

I bulbi sono di forma regolare, senza un numero eccessivo di spicchi e con un calibro minimo di 40 mm. Al centro del bulbo è presente uno scapo fiorale. Tale specificità è alla base della tradizionale presentazione dell'«Ail rose de Lautrec» a grappolo.

Il prodotto presenta una buona attitudine alla conservazione, il che consente di estendere il periodo di commercializzazione da luglio a maggio (dell'anno successivo alla raccolta).

Le caratteristiche naturali del territorio, associate alle conoscenze dei produttori e dei centri di confezionamento, conferiscono al prodotto finito una qualità riconosciuta dai consumatori che contribuisce al consolidamento della reputazione dell'«Ail rose de Lautrec».

Innanzitutto, l'«Ail rose de Lautrec» si caratterizza per il suo colore, che si deve all'utilizzo di varietà selezionate a partire dalle popolazioni locali che sviluppano un colore rosa sulla tunica dei bulbilli, unitamente alla raccolta a maturazione e a condizioni di essiccazione adeguate. Il colore rosa appare solo nella fase fisiologica corrispondente allo stadio ottimale di maturazione del bulbo; una raccolta precoce non consentirebbe alla pianta di sviluppare tale caratteristica, che si accentua nel corso dell'essiccazione. Le conoscenze dei produttori si manifestano quindi in particolare nella scelta della data di raccolta e nell'attenta osservazione dello sviluppo fisiologico della pianta.

I suoli argilloso-calcarei della zona geografica sono particolarmente adatti alla coltivazione dell'«Ail rose de Lautrec». Privi di materiale roccioso, consentono anche uno sviluppo regolare e armonioso del bulbo. La loro buona strutturazione consente un attecchimento in profondità della pianta, nonché un'adeguata alimentazione idrica e minerale. Le caratteristiche del suolo limitano gli eccessi di acqua, che non sono apprezzati dalla coltura e possono favorire gli attacchi di taluni bioaggressori.

Il clima della zona consente inoltre di soddisfare le esigenze della coltura grazie a:

— un autunno piuttosto secco, che consente di preparare al meglio i terreni e di limitare così i rischi associati a determinate malattie o problemi fisiologici;

— inverni miti, che determinano l'interruzione della dormienza e soddisfano il bisogno di freddo della coltura, senza causare danni legati al gelo;

— il riscaldamento del suolo e il ritorno di abbondanti precipitazioni verso la fine dell'inverno, che favoriscono l'inizio della crescita attiva della pianta e il soddisfacimento dei suoi bisogni;

— condizioni climatiche più miti all'inizio dell'estate, accompagnate dal vento di Autan caldo e secco, che favoriscono una raccolta a maturazione e un'essiccazione in grado di limitare gli attacchi da parte di bioaggressori.

Tali condizioni climatiche favoriscono l'ottenimento di bulbi regolari e di grosso calibro, senza un numero eccessivo di spicchi, sodi e privi di difetti di aspetto o di sviluppo.

Il buono stato sanitario dell'«Ail rose de Lautrec» è dovuto anche allo sviluppo delle pratiche colturali adottate dai produttori della zona geografica per ridurre la diffusione delle malattie, vale a dire la rotazione delle colture e il divieto di determinate colture precedenti, la fissazione delle date di impianto e una fertilizzazione adeguata.

L'«Ail rose de Lautrec» ha una buona attitudine alla conservazione, grazie all'uso di varietà specifiche a forte dormienza (con uno sviluppo tardivo del germe) e alle conoscenze degli operatori, che consentono di limitare gli urti nelle varie fasi di manipolazione (raccolta, cernita/calibratura e confezionamento).

L'essiccazione rappresenta pure una fase essenziale per garantire la conservazione del prodotto durante il periodo di commercializzazione e consente all'aglio di sviluppare il suo colore rosa. Un periodo minimo di essiccazione e locali idonei favoriscono una perdita di acqua pari ad almeno il 25 % della massa del prodotto raccolto.

Le conoscenze dei produttori al momento della pelatura manuale consentono di ottenere un bulbo pulito e la comparsa del colore rosa dei bulbilli, visibile in trasparenza dopo una pelatura fino all'ultima tunica. Tale lavoro molto meticoloso richiede una padronanza del gesto, in modo da non danneggiare il bulbo, conservare le tuniche esterne non lacerate e tagliare le radici all'altezza del bulbo preservando l'apparato radicale.

In tale fase, il produttore deve anche limitare gli urti, le lesioni o le ammaccature, cui l'«Ail rose de Lautrec» è molto sensibile, al fine di ridurre, in particolare, le possibilità di accesso di taluni bioaggressori.

L'uso di varietà con uno scapo fiorale rigido consente la realizzazione manuale delle tradizionali presentazioni a grappolo. Tale confezionamento, effettuato nell'azienda agricola, ha dato lustro all'«Ail rose de Lautrec» e richiede conoscenze specifiche da parte dei produttori.

Le fasi manuali necessarie per il confezionamento consentono di disporre i bulbi più ravvicinati, limitando gli urti tra gli stessi nella fase di commercializzazione. Garantiscono inoltre la preparazione di presentazioni visivamente omogenee per calibro, forma e colore attraverso una scelta rigorosa dei bulbi selezionati.

La festa annuale dell'«Ail rose de Lautrec» è stata istituita dal *Syndicat de l'Ail Rose de Lautrec* all'inizio degli anni Settanta per celebrare l'inizio della commercializzazione. Il programma prevede sempre il conferimento del premio per la treccia più bella. Tale festa tradizionale è diventata un evento imperdibile nel dipartimento del Tarn e accoglie ogni anno oltre 10 000 visitatori.

Una decina di anni fa, il paese di Lautrec è stato inoltre riconosciuto come «Site remarquable du goût», grazie alla reputazione dell'aglio prodotto nella zona.

Tale reputazione viene regolarmente ricordata dalla stampa. Nell'agosto del 1993 il giornale *Tarn infos* ha parlato dell'«Ail rose de Lautrec» come del «fiore all'occhiello dell'economia locale». Nel numero di maggio/giugno 2008, la rivista *La vie du jardin* menziona la «notorietà dell'"Ail rose de Lautrec", rinomato per il sapore, l'aroma delicato e la buona conservazione», mentre la rivista *Magnétic news* punta i riflettori sull'«Ail rose de Lautrec» nella rubrica «L'épicerie de Rungis», dove lo descrive come «il più raffinato degli agli» e «un gioiello della gastronomia» e garantisce che è un aglio «molto ricercato dai grandi chef e apprezzato dai buongustai».

L'«Ail rose de Lautrec» è molto spesso utilizzato nelle ricette, locali o di grandi chef. Nel 2011 Gilles Goujon (chef stellato), intervistato dalla rivista *Magnetic news*, ha definito «l'Ail rose de Lautrec» come «l'unico che merita di essere utilizzato nell'alta cucina». In un articolo pubblicato sul sito Internet Nutrissime.com nell'ottobre 2011, anche lo chef stellato Alain Ducasse ha lodato l'«Ail rose de Lautrec»: «Uso da molto tempo l'"Ail rose de Lautrec" nella mia cucina; per me non esistono agli che assicurino la stessa buona qualità». Le specificità dell'«Ail rose de Lautrec» si riflettono sul mercato con un valore economico più elevato rispetto ad altri tipi di aglio. Il prezzo è infatti superiore di 4 EUR al chilo rispetto all'aglio bianco senza indicazione geografica.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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