C/2025/753

2025 1 31

Produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2025/753)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios šalies institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje šalyje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

PRODUKTO SU SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINE NUORODA SPECIFIKACIJOS REIKŠMINGO PAKEITIMO PARAIŠKA

Pakeitimo patvirtinimo paraiška pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies pirmą pastraipą

„Ail rose de Lautrec“

ES Nr. PGI-FR-0193-AM01 – 30.3.2021

SKVN ( ) SGN (X)

1. **Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas**

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

El. paštas info@ailrosedelautrec.com

Pagal darbo kodeksą reglamentuojama profesinė sąjunga „Syndicat de Défense du Label Rouge Ail rose et de l'IGP Ail rose de Lautrec“ vienija česnakų augintojus ir pakavimo įmones (apie 160 veiklos vykdytojų). Ši profesinė sąjunga turi teisę teikti paraišką.

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Prancūzija

3. **Keičiamos produkto specifikacijos dalys**

☐ Produkto pavadinimas

☒ Produkto aprašymas

☒ Geografinė vietovė

☒ Kilmės įrodymas

☒ Gamybos būdas

☒ Ryšys su geografine vietove

☒ Ženklinimas

☒ Kita: atnaujinta informacija apie pareiškėjų grupę, produkto rūšį, kontrolės įstaigas, nacionalinius reikalavimus, pašalintos santraukos ir žemėlapiai.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Pakeitimo (-ų) rūšis**

☐ Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris negali būti laikomas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą

☒ Produkto su registruota SKVN arba SGN, kurio bendrasis (arba lygiavertis) dokumentas nepaskelbtas, specifikacijos pakeitimas, kuris negali būti laikomas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą

5. **Pakeitimas (-ai)**

5.1. *Pakeitimai, neturintys poveikio pagrindiniams produkto elementams*

— Dalis „Produkto aprašymas“

Siekiant geriau apibūdinti produktą, įtraukti aprašomieji elementai, nurodant, kad kalbama apie žieminius česnakus – toks terminas tinkamesnis nei terminas „pavasariniai“ ir juo apibūdinami česnakai, kuriems būdingas ilgas ramybės periodas. Pirmiausia įtraukta informacija apie dydį, galvutės formą, skiltelių skaičių, šaknų ir galvutės paruošimą. Siekiant papildyti galvutės paruošimo reikalavimus, įtrauktas išvaizdos trūkumų aprašymas.

Į specifikaciją įtrauktos nuokrypio taisyklės (procentinės vertės), taikytinos nuokrypiams, susijusiems su išvaizdos trūkumais ir dydžiu. Ši informacija naudojama produktui apibūdinti ir rūšiavimo bei klasifikavimo taisyklėms, aprašytoms dalyje „Gamybos būdas“, papildyti. Specifikacijoje nustatytų leistinų nuokrypių taisyklių procentinės vertės atitinka UNECE standarte FFV-18 nustatytas vertes, taikomas aukščiausiai rūšiai.

Galiausiai ši dalis papildyta sakiniu apie česnakų „Ail rose de Lautrec“ pateikimo būdus, kurie vėliau išsamiai aprašyti specifikacijos dalyje „Gamybos būdas“ ir bendrojo dokumento 3.5 punkte.

— Dalis „Geografinė vietovė“

Specifikacijoje iš dalies pakeistas tekstas apie česnakų „Ail rose de Lautrec“ geografinę vietovę ir jis įtrauktas į bendrąjį dokumentą. Šie pakeitimai neturi poveikio geografinės vietovės teritorijai; ji lieka nepakitusi.

Savivaldybės, kurios buvo suskirstytos pagal kantonus, nuo šiol išvardytos geografinės vietovės savivaldybių, kurios visos priklauso Tarno departamentui, sąraše.

Specifikacijos dalis „Geografinės vietovės apibūdinimas“ papildyta šia formuluote:

„Česnakai auginami, džiovinami, laikomi ir pakuojami nustatytoje geografinėje vietovėje.“

Specifikacijoje nustatyta, kad česnakai „Ail rose de Lautrec“ gali būti pakuojami tik geografinėje vietovėje, nes tokią praktiką jau taiko veiklos vykdytojai.

Atitinkamai papildytas bendrasis dokumentas. Įtraukti šie sakiniai:

— 3.4 punkte: „*Česnakai auginami, nulupami ir džiovinami geografinėje vietovėje*.“

— 3.5 punkte: „*Česnakai „Ail rose de Lautrec“ geografinėje vietovėje pakuojami į padėklus, dėžutes, maišelius ar tinklelius*.“

Kadangi iš specifikacijos pašalinti priedai, išbrauktas ir šis sakinys:

„Geografinė vietovė nurodyta pridedamame žemėlapyje, kuriame taip pat pažymėtos įmonės.“

Iš specifikacijos išbrauktas sakinys, kuriuo nurodomas augintojų pasiskirstymas teritorijoje, nes nepateikta jokios esminės informacijos, kuri būtų svarbi specifikacijai suprasti.

— Dalis „Kilmės įrodymas“

Ši dalis, atitinkanti dabartinės specifikacijos dalį „Produkto atsekamumas“, perrašyta lentelės forma ir įtraukta į specifikacijos 4 dalį. Taigi lentelėje aprašyti dokumentai, parengti tam, kad būtų galima stebėti ir kontroliuoti produktą su saugoma geografine nuoroda atsižvelgiant į gamybos etapą, tikrinant visus veiklos vykdytojus konkrečiais prekybos metais.

Nuostata *„Veiklos vykdytojų identifikavimas. Kiekvienas veiklos vykdytojas, kuris pageidauja visiškai ar iš dalies dalyvauti auginant „Ail rose de Lautrec“, privalo nurodyti savo tapatybę grupei, kad gautų įgaliojimą.*“ įtraukta į specifikacijos 4 punktą „Įrodymai, kad produktas yra kilęs iš geografinės vietovės“, kad būtų laikomasi nacionalinės teisės aktų reikalavimų.

Lentelėje iš pirminio registruoto teksto paimtos šios deklaravimo prievolės: sėjomainos deklaracija auginimo etape ir atsargų apskaita pakavimo ir prekybos pakavimo įmonėje etapais.

Dabar reikalaujama, kad augintojai pildytų „pasėlių stebėsenos lapą“, kuriame fiksuotų visas sklype atliktas auginimo operacijas (tręšimą, kotelių pašalinimą, derliaus nuėmimo datą ir sunokimo patikrinimą).

Dabartinės specifikacijos dalies „Produkto atsekamumas“ 2 punkte numatytas „gamybos registras“ dabar įtrauktas į „pateikimo rinkai registrą“, taip pat įtrauktas „stebėsenos šaldymo patalpose lapas“ ir „svorio sumažėjimo registravimo lapas“, kad būtų galima stebėti česnakų atsekamumą nuo gamybos iki pardavimo.

Pakavimo įmonėse šios prievolės papildytos „pristatymo pažyma“, „padėklų identifikavimo lapu“, „prekių apskaitos dokumentais ir etiketėmis“, „pristatymo pažymomis arba sąskaitomis faktūromis“ ir „pakuočių atsargų lapu“, užtikrinant česnakų atsekamumą iki galutinio pardavimo.

Gamybos schema perkelta į specifikacijos 5.1 punktą „Gamybos būdas“.

— Dalis „Gamybos būdas“

5.1 dalis „Gamybos schema“

Specifikacijoje pateikta gamybos schema perkelta iš pradinės dalies „Atsekamumas“ ir iš dalies pakeista.

Specifikacijoje nurodyti gamybos etapai aprašyti ir suderinti su įvairiais dalies „Gamybos būdas“ pakeitimais. Išbraukti etapai po pakavimo, nes jie nėra SGN specifikacijos reikalavimų dalis, o taikomi tik Prancūzijos lygmeniu patvirtintai raudonuoju ženklu „Ail rose“ LA Nr. 02/66 žymimo produkto specifikacijai.

Atsekamumo dokumentai (deklaracija, registras ir atsargų apskaitos dokumentai) išvardyti 4 dalies „Įrodymai, kad produktas yra kilęs iš geografinės vietovės“ lentelėje.

5.2 dalis „Veislių pasirinkimas“

Kadangi veislė laikoma esmine SGN „Ail rose de Lautrec“ savybe ir atsižvelgiant į Europos Komisijos rekomendacijas, į specifikaciją ir bendrąjį dokumentą įtrauktas išsamus veislių sąrašas.

5.3 dalis „Sėklų pasirinkimas“

Šios dalies formuluotė buvo iš dalies pakeista, visų pirma siekiant nustatyti mažiausią sertifikuotų sėklų procentinę dalį – 20 %. Naudojant sertifikuotas sėklas iš esmės išvengiama didelių nuostolių nuimant derlių, nes sertifikuojant užtikrinamas sėklų daigumas ir gera būklė. Ši procentinė dalis atitinka dabartinę praktiką ir faktinį leidžiamų veislių tiekimo pajėgumą.

Panaikinta galimybė naudoti termiškai apdorotas sėklas; ši praktika jau sistemingai taikoma sertifikuotoms sėkloms ir netaikoma nesertifikuotoms sėkloms.

Galimybė naudoti vadinamąsias ūkines sėklas (dabartinėje specifikacijoje jos vadinamos „*gautomis iš sertifikuotų sėklų*“) buvo performuluota, tačiau palikta, kad būtų užtikrintas sėklų tiekimas nepaisant nenumatytų aplinkybių (visų pirma oro permainų), nes apsaugos ir administravimo institucija praeityje buvo susidūrusi su sertifikuotų sėklų tiekimo problemomis. Ši galimybė taikoma tik toms veislėms, kurias leidžiama ženklinti SGN „Ail rose de Lautrec“, todėl tai neturi įtakos produkto kokybei. Ši nuostata papildyta siekiant užtikrinti, kad būtų išlaikyta ūkinių sėklų kokybė: išskyrus veislę „rose de Lautrec“, kuri auginama tik ūkiuose, ūkinės sėklos turi būti gautos iš n-1 metais sertifikuotų sėklų.

Dabartinės specifikacijos dalys „Piktžolės“ ir „Ligos“

Šios dalys iš specifikacijos išbrauktos, nes jos susijusios su rekomendacijomis ir gerąja auginimo praktika.

5.4 dalis „Sklypo pasirinkimas“

Specifikacijoje iš dalies pakeista dirvožemio, kuriame auginami česnakai, tipo formuluotė.

Sakinys „*Žemė – molinga ir kalkinė*“ pakeistas sakiniu „*Česnakai „Ail rose de Lautrec“ auginami molinguose ir kalkiniuose dirvožemiuose*“.

Česnakai „Aile rose de Lautrec“ sėjami tokio tipo molinguose ir kalkiniuose dirvožemiuose.

5.5 dalis „Sėjomaina“

Į specifikaciją įtrauktas toks sakinys: „*Česnakai sklypuose nebuvo auginami 3 metus iš eilės.*“

Įtraukus šią prievolę, galima apsaugoti sklypus nuo pavojaus sveikatai (išvengti užkrėtimo tam tikromis ligomis).

5.6 dalis „Sodinimas“

Sodinimo pradžios data paankstinta 10 dienų (lapkričio 20 d. vietoj gruodžio 1 d.), o sodinimo pabaigos data išbraukta. Nuspręsta pratęsti sodinimo laikotarpį, kad būtų sudarytos palankios sąlygos sodinti (oro sąlygos, dirvožemio būklė) ir taip būtų užtikrintas geras augalų įsitvirtinimas, įsišaknijimas ir tolesnis vystymasis. Sodinant geromis sąlygomis ribojami augalų kenkėjų, visų pirma pelėjūnų (lot. *penicillium*), kurie gali turėti didelės įtakos dygimui ir pakenkti augalų vystymuisi, išpuoliai. Jei sodinimo laikotarpis per trumpas, augintojai priversti sėti nepaisydami nepalankių sąlygų.

Pasodinus per anksti, sėklos gali per anksti sudygti ir būti pernelyg jautrios žiemos šalčiams. Štai kodėl yra nustatyta sodinimo pradžios data.

5.7 dalis „Skleidimas“

Nustatytas apribojimas dėl dumblo paskleidimo. Šis draudimas įtrauktas visų pirma siekiant išvengti rizikos, kad į česnakams auginti naudojamus žemės sklypus bus įmaišyta sunkiųjų metalų, ir taip išvengti produkto užteršimo, nes česnakai yra natūralus šių metalų „jutiklis“.

5.8 dalis „Tręšimas“

Kad būtų lengviau suprasti specifikaciją, iš dalies pakeista toliau nurodyta specifikacijos dalis.

Pasirinkta aiškiai nurodyti ne santykines, o leistinas trąšų dozes.

Reikalavimas skaidyti azotą buvo įtrauktas siekiant apsaugoti augalą nuo azoto pertekliaus, kuris gali pakenkti galvutės vystymuisi, nes ji gali „peraugti“ ir sprogti.

Nuoroda „*nuožulniame paviršiuje*“ išbraukta, nes tai yra rekomendacijų ir gerosios praktikos, susijusios su augintojų žiniomis, klausimas.

5.9 dalis „Kotelio trumpinimas“

Sakinys papildytas terminu „*stiebas*“, kuris taip pat reiškia kotelį, ir tradiciniu terminu „trumpinimas“, vartojamu jo pašalinimui įvardyti, taip pat fiziologiniu etapu, kuriuo šis veiksmas turi būti atliktas „*iki derliaus nuėmimo*“.

5.10 dalis „Derliaus nuėmimas“

Derliaus nuėmimo datos išbrauktos, nes pagal jas negalima kiek įmanoma tiksliau reguliuoti derliaus. Derliaus nuėmimo datos kasmet skiriasi.

Jos pakeistos dviem česnakų fiziologinio brandumo būsenos nustatymo metodais, pagal kuriuos galima įvertinti ir pradėti derliaus nuėmimą geriausiu laiku, taip užtikrinant tinkamiausią nuimto česnakų derliaus brandumą:

„– *apskaičiuotą galvučių ir lapų svorio santykį, kuris didesnis kaip 1,8 (stiebai nukirpti iki maždaug 2 cm, o nuo šaknų pašalintas dirvožemis);*

– *vizualinį įvertinimą, kai ant augalo yra ne daugiau kaip 4 žali lapai.*“

5.11 dalis „Džiovinimo tvarka“

Ši dalis buvo performuluota siekiant patikslinti leistinus „*natūralaus*“ arba „*dinaminio*“ vėdinimo būdus, atitinkančius dabartinius geografinėje vietovėje taikomus džiovinimo būdus.

Reikalavimas, kad sudžiovinto produkto svoris būtų mažesnis, įtrauktas siekiant užtikrinti kuo mažesnį produkto išdžiūvimą ir taip užtikrinti, kad galvutės būtų geros būklės ir jas būtų galima laikyti.

5.12 dalis „Sandėliavimo sąlygos prieš pirmąjį pardavimą“

Išsaugota galimybė laikyti česnakus aplinkos ore.

Išbrauktos sandėliavimo sąlygos esant 15 °C + −2 temperatūrai ir 80 % HR + −15 drėgmei. Šis metodas, taikytas įregistruojant SGN, galiausiai pasirodė netinkamas, nes turėjo labai neigiamą poveikį česnakų laikymui ir augintojai pastebėjo, kad pablogėjo produkto kokybė. Taip pat panaikinta prievolė nuo spalio mėn. tokiomis sąlygomis sandėliuoti česnakus, kad jais būtų galima prekiauti po gruodžio mėn.

Įtraukta galimybė sandėliuoti česnakus šaldymo patalpose, nes taip sudaromos palankios česnakų laikymo sąlygos. Laikant šaltyje stabdomas galvučių dygimas ir išsaugoma jų kokybė, neleidžiant išeikvoti atsargų ar išplisti puviniui ant visos galvutės. Šį metodą leidžiama taikyti pagal Prancūzijos lygmeniu patvirtintu raudonuoju ženklu „Ail rose“ LA Nr. 02/66 žymimo produkto, kurio veiklos vykdytojai yra tokie pat kaip SGN „Ail rose de Lautrec“, specifikaciją. Todėl šis česnakų laikymo būdas jau plačiai taikomas geografinėje vietovėje esančiose pakavimo vietose ir augintojų, kurie palaipsniui įsirengė šaldymo patalpas, įmonėse.

5.13 dalis „Lupimas“

Su lupimo etapu susijusios dalys specifikacijoje buvo atskirtos pagal pakuočių rūšis. Dabar šie elementai sujungti į vieną dalį ir papildyti naujomis nuostatomis. Šiais papildymais galima paaiškinti dabartinę lupimo praktiką.

Šaknų paruošimo elementai yra bendri visų rūšių pakuotėms. Išbrauktas reikalavimas naudoti „*peilį arba žirkles*“. Pasirinkti įrankį palikta veiklos vykdytojui, nes šis reikalavimas neturėjo įtakos galutinio produkto kokybei.

Nuostata dėl šaknų pašalinimo kokybės papildyta nuostata „*neatidengiant šaknų*“, kad būtų tiekiamos galvutės su švariomis, nepažeistomis šaknimis ir taip išvengta galimų laikymo ir pelėsio atsiradimo problemų.

Įtraukta nuostata dėl pakavimo į dėžutes ir padėklus. Tokios rūšies pakuotės yra susijusios su nefasuotų česnakų pardavimu (pardavimų vienetais) ir padeda užtikrinti tinkamą česnakų laikymą, nes sumažina poveikį galvutėms ir palengvina jų tvarkymą. Jas plačiai naudoja pakavimo įmonės ir augintojai česnakams pakuoti.

Reikalavimas nupjauti kotus ne didesniu kaip 3 cm atstumu nuo galvutės sumažinamas iki 2 cm. Česnakus su trumpesniu kotu lengviau tvarkyti pakuojant, juos galima sandariau supakuoti į įvairių rūšių pakuotes, todėl sumažėja poveikis galvutėms ir palengvinamas jų laikymas.

Kalbant apie česnakų lupimą, įtraukta nuoroda „*rankomis*“. Šis veiksmas visada buvo atliekamas rankomis, kad galvutes būtų galima tvarkyti kuo atsargiau. Šią nuostatą nuspręsta įtraukti į specifikaciją, kad ji taptų privaloma.

Česnakų lupimo būdas išsamiai nurodytas ant pakuotės:

— česnakai nulupami, paliekant 1 arba 2 lukštus, kad išryškėtų rausva skiltelių spalva,

— arba česnakai nulupami pašalinant 1 arba 2 lukštus, kad liktų švari odelė, o likę lukštai apsaugotų galvutę nuo smūgių. Šis lupimo būdas tinkamesnis naudojant pakuotes, kurios gali patirti daugiau smūgių, pavyzdžiui, tinklelius.

5.14 dalis „Rūšiavimas ir dydžio nustatymas“

Šios dalies nebuvo registruotoje produkto specifikacijoje. Buvo nuspręsta ją įtraukti, nes tai yra esminis etapas siekiant užtikrinti česnakų „Ail rose de Lautrec“ kokybę ir pateikti specifikacijoje nurodytas savybes atitinkančias galvutes. Rūšiavimo ir dydžio nustatymo etapu pašalinamos SGN savybių neatitinkančios galvutės, t. y. išvaizdos reikalavimų neatitinkančios, išvaizdos trūkumų turinčios ir netinkamo dydžio galvutės.

Siekiant patikslinti rūšiavimo ir dydžio nustatymo etapą, išsamiai aprašomi įvairūs išvaizdos trūkumai.

5.15 dalis „Pakavimas“, 5.16 dalis „Pakuočių rūšys, kurias leidžiama naudoti augintojams“, 5.17 dalis „Pakuočių rūšys, kurias leidžiama naudoti pakavimo įmonėms“

Įtraukta nuostata dėl česnakų „Ail rose de Lautrec“ pakavimo tik geografinėje vietovėje. Tai pateisinama atsižvelgiant į produkto pažeidžiamumą, nes jis yra jautrus tvarkymui ir galimiems smūgiams. Vietos veiklos vykdytojų įgyta praktinė patirtis padeda užtikrinti kokybišką galutinį produktą. Šio apribojimo pagrindimas įtrauktas į produkto specifikaciją (5.15 dalis „Pakavimas“) ir bendrąjį dokumentą (3.5 punktas).

Pradinė produkto specifikacijos dalis dėl pakavimo buvo iš dalies pakeista, kad būtų išsamiau išdėstytos įvairios pakavimo nuostatos. Be įžanginės pastraipos, ji padalyta į dvi atskiras dalis: pirmojoje dalyje išvardytos pakuotės, kurias leidžiama naudoti augintojams, antrojoje – pakuotės, kurias leidžiama naudoti įmonėms.

Pakuotėms taikomi reikalavimai (pakuočių svoris ir dydžiai) išsamiai nurodyti pagal pakuotės rūšį.

Įtraukta nuostata dėl pakavimo į dėžutes ir padėklus. Tokios pakuotės buvo pradėtos naudoti įregistravus SGN. Jos padeda užtikrinti tinkamą česnakų laikymą, nes sumažinamas poveikis galvutėms, užtikrinamas geras vėdinimas ir lengvesnis tvarkymas. Jas plačiai naudoja pakavimo įmonės ir augintojai česnakams pakuoti.

Įtraukti pakavimo reikalavimai dėl didžiausio svorio ir leistino dydžio, kai česnakai pakuojami į padėklus ir dėžutes.

Augintojams skirtas nurodymai dėl pateikimo „kekėmis“ suskirstyti į „kekes ir dėžes“ (pirminiame tekste dėžė atitinka 0,250 kg sveriančią kekę), pateikiant išsamią informaciją apie kiekvienai iš šių leidžiamų pakuočių taikomus reikalavimus. Prie dėžės galima tvirtinti dviejų rūšių priedus: be „*raudonos virvelės*“, galima perrišti „*rudos ar raudonos spalvos elastine juostele arba raudona lipnia juostele*“; taip pat įtrauktas reikalavimas užtikrinti „*vienodą partijos vaizdą*“. Kai česnakai pateikiami kekėmis, joms paliktas galioti leistinas kekės svoris, 5 kg kekė pakeista 4 kg keke (5 kg kekę sunku tvarkyti ir ji praranda standumą, o apsiribojant 4 kg galvutės yra apsaugomos nuo smūgių pakuojant ir parduodant), panaikintas galvučių skaičius kekėje, pakeisti dydžio reikalavimai, tačiau jie išlaikyti ir įtrauktas dydžio skirtumas.

Visi šie reikalavimai yra būtini siekiant užtikrinti tinkamiausią ir vienodą produkto pateikimą.

Dalis dėl pakavimo įmonėms leidžiamų pakuočių papildyta galimybe parduoti kekes tinkleliuose, kad galvutės pardavimo metu būtų apsaugotos, taip pat sudėti į tinklelį arba dėžutę galvutes, kurios iš pradžių buvo pateiktos padėkluose, kad būtų galima parduoti mažesnėse pakuotėse.

Išbrauktos nuorodos į česnakų kategorijas, nes jos buvo grindžiamos Reglamentu (EEB) Nr. 2288/97, kuris nebegalioja.

Bendrojo dokumento 3.5 punktas papildytas leidžiamų pakuočių rūšimis.

5.18 dalis „Prekyba“

Specifikacijos nuostata (dalis „Produkto aprašymas“)

„Prekybos laikotarpis gali trukti nuo liepos iki kovo mėn.“

dalyje „Gamybos būdas“ pakeista įtraukiant šią pastraipą:

„Prekybos SGN „Ail rose de Lautrec“ žymimu produktu pradžios datą nustato apsaugos ir administravimo institucija, atsižvelgdama į vidutinę sezono derliaus nuėmimo datą ir būtiną džiovinimo laiką. Apie šią datą pranešama sertifikavimo įstaigai ir augintojams.

Veiklos vykdytojai baigia prekybą kitų metų po derliaus nuėmimo gegužės 31 d.“

Buvo nuspręsta peržiūrėti šią nuostatą, nustatant prekybos pradžios datą, siekiant užtikrinti, kad augintojai turėtų pakankamai laiko džiovinimui. Prekybos pradžios datą nustato grupė, remdamasi visos geografinės vietovės tipinių česnakų mėginių analize.

Ilgiausia prekybos data pratęsta nuo kovo mėn. pabaigos iki gegužės mėn. pabaigos. Dėl laikymo įrangos, ypač sandėliavimo šaldymo patalpose, patobulinimų produktus galima ilgiau laikyti, nedarant poveikio galutiniam produktui.

Gegužės 31 d. data leidžia užtikrinti, kad dvejų skirtingų metų česnakai nebūtų rinkoje tuo pat metu.

— Dalis „Ryšys su geografine vietove“

Ši dalis visiškai perrašyta siekiant geriau atskleisti geografinės vietovės ir česnakų „Ail rose de Lautrec“ ypatumų ryšį. Ji taip pat buvo performuluota atsižvelgiant į dabartinius šio skirsnio rengimo reikalavimus.

Šis ryšys grindžiamas priežastiniu ryšiu, iš pradžių aprašytu galiojančioje specifikacijoje:

Elementai, susiję su vietovės ir vietinės praktikos deriniu, aptarti dalyje „Gamtiniai ir žmogiškieji veiksniai“.

Dėl sakinio, susijusio su tuo, kad produktas išsiskiria savo spalva, tinkamumu laikyti ir skoniu: su spalva ir tinkamumu laikyti susiję elementai įtraukti į produkto ypatumų aprašymą. Skonio kokybės sąvoka išbraukta, nes ji susijusi su buvusia raudonuoju ženklu žymimo produkto specifikacija, o apsaugos ir administravimo institucija neturi jokios juslinės analizės šiam elementui įrodyti.

Vertinimo elementai atnaujinti ir įtraukti į priežastinį ryšį dalyje dėl gero vardo įrodymų.

Išbraukta dalis dėl sėklų, auginamų skirtinguose dirvožemiuose, nes ji nebeatitinka reikalavimų dėl ryšio su geografine vietove ir nėra pagrįsta jokiais užregistruotais tyrimais.

Specifikacija ir bendrasis dokumentas papildyti šiuo sakiniu:

„Ryšys su geografine vietove grindžiamas produkto geru vardu ir kokybe, kurią lemia geografinei vietovei būdingi gamtiniai ir žmogiškieji veiksniai.“

Papildyti geografinės vietovės ypatumai (gamtiniai ir žmogiškieji veiksniai).

Produkto ypatumai išdėstyti taip:

„Česnakai „Ail rose de Lautrec“ yra sausi žieminiai česnakai, kuriems būdingas ilgas ramybės periodas.

Jiems visų pirma būdinga rausva skiltelių lukšto spalva; du arčiausiai galvutės esantys lukštai permatomi.

Česnakų galvutės būna taisyklingos formos, neperaugusios, 40 mm arba didesnės. Galvutės viduryje yra kotelis. Dėl šio ypatumo česnakai „Ail rose de Lautrec“ tradiciškai pateikiami kekėmis arba ryšulėliais.

Šie česnakai yra tinkami laikyti, todėl jais galima prekiauti nuo liepos iki gegužės mėn. (kitais metais po derliaus nuėmimo).“

Įtrauktas priežastinis ryšys, kuriuo apibūdinamas produkto ir jo geografinės vietovės ryšys, ir nustatomas ryšys tarp gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių bei produkto ypatumų.

5.2. *Redakcinio pobūdžio pakeitimai*

Santrauka ir priedai. Santrauka išbraukta, kad būtų laikomasi nacionaliniu lygmeniu galiojančių nurodymų, kuriais siekiama suderinti specifikacijų redakciją.

Visi registruotos specifikacijos priedai išbraukti, nes juose pateiktos specifikacijai suprasti nesvarbios iliustracijos.

Vadovaujantis Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012, į dalį „Kompetentinga valstybės narės institucija“ įtraukti kompetentingos institucijos – Nacionalinio kilmės nuorodų ir kokybės instituto (pranc. *Institut national de la qualité et de l'origine*, INAO) – kontaktiniai duomenys.

Dalyje „Pareiškėjų grupė“ atnaujinti pareiškėjų grupės duomenys. Panaikinta dalis, skirta pareiškėjų grupei aprašyti. Narių skaičius ir kantonų ar savivaldybių sąrašas iš šios dalies išbraukti, nes jie jau pateikti dalyje „Geografinė vietovė“. Galutinės grandies įmonių sąrašas taip pat išbrauktas, nes jame pateikta nuoroda į raudonąjį ženklą Nr. 02-66.

Grupės sudėtis ir teisinis statusas iš esmės nepakeisti. Grupė ir toliau vienija česnakų augintojus, pakuotojus ir pakavimo įmones.

Peržiūrėta nuostata dalyje „Produkto rūšis“, siekiant ją suderinti su šiuo metu galiojančia nomenklatūra.

Dalyje „Kontrolės įstaiga“, taikant nacionaliniu lygmeniu galiojančius nurodymus, kuriais siekiama suderinti specifikacijų redakciją, išbrauktas sertifikavimo įstaigos pavadinimas ir kontaktiniai duomenys. Taip pat išbrauktas kontrolės planas, pateiktas kaip lentelė, kurioje nurodyti „techniniai“, „kokybės“, „savikontrolės“ ir „sertifikavimo įstaigos atlikti patikrinimai“. Šioje dalyje nuo šiol nurodyti Prancūzijoje už kontrolę atsakingų kompetentingų institucijų – Nacionalinio kilmės nuorodų ir kokybės instituto (INAO) ir Konkurencijos, vartojimo reikalų ir kovos su sukčiavimu generalinio direktorato (DGCCRF) – kontaktiniai duomenys. Sertifikavimo institucijos pavadinimą ir kontaktinius duomenis galima rasti INAO svetainėje ir Europos Komisijos duomenų bazėje. Visa informacija apie veiklos vykdytojų patikrinimus pateikiama kontrolės plane, atitinkančiame SGN „Ail rose de Lautrec“ žymimo produkto specifikaciją.

Dalis „Ženklinimas“.

Išbrauktos nuorodos į techninį reglamentą Nr. 02–66 (raudonasis ženklas):

— „– *nuoroda į Nacionalinę ženklinimo komisiją*;

— standartizacijos stačiakampis;

— raudonojo ženklo logotipas ir jo patvirtinimo numeris“.

Išbrauktos nuorodos į „*Arqualim*“; dabar patikrinimus atlieka INAO pavaldi kontrolės įstaiga.

Panaikinta prievolė ant maišų ir tinklelių nurodyti pakavimo datą; atsekamumas jau užtikrinamas prie kiekvienos etiketės pritvirtinant unikalų numerį.

Pateikiamos lipnios etiketės galvutėms, kurios gali būti parduodamos atskirai. Šiomis etiketėmis siekiama pabrėžti produkto tapatybę ir padaryti jį geriau atpažįstamą vartotojams.

Visas sunumeruotas etiketes ir pakuotes paskirsto apsaugos ir administravimo institucija, kad patikrintų, ar laikomasi ženklinimo kriterijų, ir užtikrintų, kad etiketės būtų apskaitytos.

Dalyje „Nacionaliniai reikalavimai“, atsižvelgiant į nacionalinės teisės aktų ir kitų teisės aktų pokyčius:

— Išbrauktos nuorodos į raudonąjį ženklą Nr. 02–66.

— Dalis „Nacionaliniai reikalavimai“ pateikta kaip lentelė, kurioje nurodyti pagrindiniai tikrintini punktai ir jų vertinimo metodas.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Ail rose de Lautrec“

PGI-FR-0193-AM01 – 30.3.2021

SKVN ( ) SGN (X)

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Ail rose de Lautrec“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Prancūzija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.6 klasė. Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži arba perdirbti

- Kombinuotosios nomenklatūros kodas

— **0703** - Svogūnai, valgomieji svogūnėliai, valgomieji česnakai, daržiniai porai ir kitos svogūninės daržovės, šviežios arba atšaldytos

— **0703 20 00** - Česnakai

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Ail rose de Lautrec“ yra rausvi žieminiai česnakai, kuriems būdingas ilgas ramybės periodas. Jie parduodami sausi ir auginami iš veislių „Edenrose“, „Goulurose“, „Ibérose“, „Jardirose“ ir „Rose de Lautrec“.

Paprastai jie yra tinkami laikyti.

Kai galvutė sausa, skiltelių odelė yra rausvos spalvos.

Česnakai būna 40 mm arba didesni, jiems būdinga taisyklinga apvali galvutės forma, galvutę sudaro keletas skiltelių (8–12 skiltelių, matomų iš išorės). Galvutės pateikiamos neišskirstytos skiltelėmis, tvirtos, šiek tiek briaunotos, be ataugų, jas dengia bent vienas lukštas, o skiltelės glaudžiai suspaustos.

Šaknys reguliariai nupjaunamos prie pat galvutės, nepažeidžiant ir neatidengiant šaknų pagrindo.

Česnakai „Ail rose de Lautrec“ gali būti:

— nulupti pašalinant vieną ar dvi lukštų eiles, kad liktų švari odelė, o likę lukštai apsaugotų galvutę nuo smūgių;

— nulupti paliekant vieną ar dvi lukštų eiles, kad išryškėtų rausva skiltelių spalva.

Auginimo ciklo pabaigoje česnako viduryje išauga žydintis stiebas su steriliu žiedynu.

Galvutės turi būti be išvaizdos trūkumų (be ataugų, nepaveiktos kenkėjų, be smūgių ir pjovimo žymių, lupimo ir kitų trūkumų). Išorinis lukštas gali būti šiek tiek įtrūkęs.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

–

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Česnakai auginami, nulupami ir džiovinami geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Česnakai „Ail rose de Lautrec“ gali būti parduodami pateikti tradiciniais būdais, t. y. kekėmis (dar vadinamomis ryšulėliais) ir dėžėse.

Česnakai „Ail rose de Lautrec“ geografinėje vietovėje pakuojami į padėklus, dėžutes, maišelius ar tinklelius.

Pakavimas geografinėje vietovėje yra būtinas siekiant išsaugoti česnakų „Ail rose de Lautrec“ savybes – viena vertus, vizualines savybes ir, kita vertus, sanitarinę kokybę.

Česnakai „Ail rose de Lautrec“ yra labai jautrūs smūgiams, todėl veiklos vykdytojai turi būti ypač budrūs visais gamybos etapais, ypač pakavimo metu. Česnakai tvarkomi atsargiai ir kuo mažiau, kad būtų apriboti smūgiai ir išsaugotas išorinis galvučių lukštas. Česnakai „Ail rose de Lautrec“ taip pat laikomi nustatytomis sąlygomis (šaltos patalpos arba apsauga nuo saulės ir blogo oro), taip išsaugant gerą produkto būklę.

Be to, pakuotė priklauso nuo vietos veiklos vykdytojų praktinės patirties, kuri taip pat padeda nustatyti ir išsaugoti česnakų „Ail rose de Lautrec“ savybes:

— kruopštus galvučių rūšiavimas ir atrinkimas sudaro galimybes pateikti vienodos spalvos, dydžio ir formos česnakus. Šioje specifikacijoje nustatomi leidžiami kiekvienos rūšies leidžiamų pakuočių dydžiai ir svoris, taip pat nustatomi tam tikrų pakuočių didžiausi dydžio skirtumai, tvirtinamų detalių ir tinklelių spalva;

— galvučių išdėstymas, siekiant užtikrinti, kad pakuotė būtų parengta taip, kad ją būtų galima tvarkyti ir kad galvutės, pateiktos prekybai, nesusigrūstų: kekės ir dėžės suspaudžiamos taip, kad būtų gaunamas tvirtas vienetas, maišai, tinkleliai ir dėžutės uždaromi kuo arčiau galvučių, o padėkluose galvutės sudėliojamos vienos šalia kitų.

Kekės, dėžės, 5 kg maišai ir padėklai ūkiuose gaminami remiantis augintojų praktine patirtimi. Pateikimas kekėmis arba ryšulėliais yra tradicinis česnakų „Ail rose de Lautrec“ pakavimo būdas, labai būdingas šiai geografinei vietovei.

Pakavimas geografinėje vietovėje taip pat palengvina produktų atsekamumą ir kontrolę.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Etiketėje turi būti:

— unikalus pakuotės numeris;

— pakuotojo arba augintojo pavadinimas arba identifikavimo kodas.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinė vietovė apima šias Tarno departamento savivaldybes:

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. **Ryšys su geografine vietove**

Ryšys su geografine vietove grindžiamas produkto geru vardu ir kokybe, kurią lemia geografinei vietovei būdingi gamtiniai ir žmogiškieji veiksniai.

Česnakų „Ail rose de Lautrec“ auginimo vietovė yra Tarno departamente, Lotreko savivaldybės apylinkėse. Dirvožemiai molingi ir kalkiniai, be didelių akmenų. Jie natūraliai gerai drenuojami. Vietovei būdingas submediteraninis klimatas. Labai dažnai pučia otanas (pietryčių vėjas). Jis atneša švelnų orą ir riboja kritulių kiekį.

Česnakai „Ail rose de Lautrec“ sodinami nuo lapkričio mėn. pabaigos. Jie turi kietą kotelį. Augintojai jį pašalina (nupjauna), kad optimizuotų galvučių augimą. Derlius nuimamas, kai česnakai subręsta, o džiovinti galima tradiciniu būdu ant karčių arba taikant dinaminį vėdinimą.

Česnakai „Ail rose de Lautrec“ yra sausi žieminiai česnakai, kuriems būdingas ilgas ramybės periodas. Jiems visų pirma būdinga rausva skiltelių lukšto spalva; du arčiausiai galvutės esantys lukštai permatomi.

Česnakų galvutės būna taisyklingos formos, neperaugusios, 40 mm arba didesnės. Galvutės viduryje yra kotelis. Dėl šio ypatumo česnakai „Ail rose de Lautrec“ tradiciškai pateikiami kekėmis arba ryšulėliais.

Šie česnakai yra tinkami laikyti, todėl jais galima prekiauti nuo liepos iki gegužės mėn. (kitais metais po derliaus nuėmimo).

Gamtinės vietovės savybės ir augintojų bei pakavimo įmonių praktinė patirtis suteikia galutiniam produktui vartotojų pripažintą kokybę ir padeda įtvirtinti česnakų „Ail rose de Lautrec“ gerą vardą.

Česnakai „Ail rose de Lautrec“ pirmiausia išsiskiria savo spalva. Taip yra dėl to, kad naudojamos vietos populiacijų veislės, kurių skiltelių lukštai įgyja rausvą spalvą, taip pat dėl to, kad derlius nuimamas česnakams subrendus ir esant tinkamoms džiovinimo sąlygoms. Iš tiesų rausva spalva atsiranda tik fiziologiniame etape, atitinkančiame optimalų galvutės brandos etapą; anksti nuėmus derlių augalas nespėtų įgauti šios savybės, kuri išryškėja džiovinimo proceso metu. Augintojų praktinė patirtis ypač akivaizdi renkantis derliaus nuėmimo datą ir kruopščiai stebint augalo fiziologinį vystymąsi.

Molingi ir kalkiniai geografinės vietovės dirvožemiai ypač tinkami česnakams „Ail rose de Lautrec“ auginti. Juose nėra didelių akmenų, todėl galvutės gali tolygiai ir sklandžiai augti. Jų gera struktūra sudaro sąlygas augalui giliai įsišaknyti, taip užtikrinant tinkamą vandens ir mineralų tiekimą. Dėl dirvožemio savybių ribojamas vandens perteklius, kurio augalams nereikia ir kuris sudaro palankias sąlygas atsirasti tam tikriems kenkėjams.

Vietovės klimatas taip pat leidžia patenkinti auginimo poreikius, nes:

— gana sausas ruduo leidžia kuo veiksmingiau paruošti dirvožemį ir taip sumažinti riziką, susijusią su tam tikromis ligomis ar fiziologinėmis problemomis;

— švelnios žemos skatina ramybės būseną ir taip patenkinamas pasėlių šalčio poreikis, tačiau šalnos nepadaro žalos;

— įšilęs dirvožemis ir žiemos pabaigoje vėl iškrentantis didelis kritulių kiekis skatina augalą pradėti aktyviai augti ir patenkinti savo poreikius;

— vasaros pradžioje švelnesnės oro sąlygos kartu su šiltu ir sausu otanu skatina derliaus brandą ir džiūvimą, dėl kurio sumažėja kenkėjų išpuolių.

Tokios klimato sąlygos yra palankios susiformuoti didelėms, taisyklingos formos, be ataugų, tvirtoms, išvaizdos ir vystymosi trūkumų neturinčioms galvutėms.

Gerą česnakų „Ail rose de Lautrec“ būklę lemia ir geografinėje vietovėje augintojų taikoma auginimo praktika, kuria siekiama sumažinti ligų plitimą: sėjomaina ir draudimas auginti tam tikrus ankstesnius pasėlius, sodinimo datų nustatymas ir tinkamas tręšimas.

Česnakai „Ail rose de Lautrec“ gerai išsilaiko dėl to, kad naudojamos specialios veislės, kurioms būdingas ilgas ramybės periodas (vėlyvas gemalo išsivystymas), ir dėl veiklos vykdytojų praktinės patirties, leidžiančios sumažinti smūgius įvairiais tvarkymo etapais (derliaus nuėmimo, rūšiavimo ar dydžio nustatymo bei pakavimo).

Džiovinimas taip pat yra labai svarbus produkto išsaugojimo etapas prekybos laikotarpiu ir jo metu česnakai įgauna rausvą spalvą. Mažiausias džiovinimo laikas ir tinkamos patalpos padeda užtikrinti, kad nuimtas česnakų derlius netektų ne mažiau kaip 25 % vandens.

Augintojų praktinė patirtis lupant rankomis leidžia gauti švarią galvutę, o nulupus paskutinę odelę matyti rausva skiltelių spalva. Šis labai kruopštus darbas reikalauja meistriškai valdyti judesius, kad galvutė nebūtų pažeista, būtų išsaugoti išoriniai lukšto sluoksniai, o šaknys būtų nupjaunamos prie pat galvutės, jos nepažeidžiant.

Šiuo etapu augintojas, siekdamas sumažinti tam tikrų kenkėjų patekimo į česnaką vietas, taip pat turi apriboti smūgius, sužalojimus ir sumušimus, kuriems česnakai „Ail rose de Lautrec“ yra labai jautrūs.

Iš česnakų veislių, turinčių kietą kotelį, galima rankomis pinti tradicines kekes arba daryti ryšulėlius. Šis pakavimas atliekamas ūkyje. Tai česnakams „Ail rose de Lautrec“ leido pelnyti gerą vardą ir tai reikalauja tam tikros augintojų praktinės patirties.

Visais rankomis atliekamais pakavimo veiksmais užtikrinama, kad galvutės būtų sudėtos glaudžiai viena prie kitos, taip sumažinant riziką, kad parduodant jos atsitrenks viena į kitą. Be to, kruopščiai atrenkant galvutes užtikrinamas vizualiai vienodas pateikimas pagal dydį, formą ir spalvą.

Kasmetinį „Ail rose de Lautrec“ festivalį, siekdama paminėti prekybos pradžią, XX a. aštuntojo dešimtmečio pradžioje surengė profesinė sąjunga „Ail Rose de Lautrec“. Gražiausios ryšulėlio konkursas vis dar įtrauktas į programą. Šis tradicinis festivalis tapo nepamirštamu Tarno miesto renginiu, kasmet pritraukiančiu daugiau nei 10 000 lankytojų.

Dėl gero česnakų vardo Lotreko kaimas maždaug prieš dešimt metų taip pat buvo apdovanotas ženklu „Nuostabaus skonio vietovė“.

Šis geras vardas nuolat pabrėžiamas spaudoje. 1993 m. rugpjūčio mėn. laikraštis „Tarn infos“ pavadino česnakus „Ail rose de Lautrec“ „brangakmeniu vietos ekonomikos karūnoje“. 2008 m. gegužės–birželio mėn. žurnalo „La vie du jardin“ numeryje rašyta apie „česnakų „Ail rose de Lautrec“, garsėjančių savo skoniu, subtiliu aromatu ir geromis laikymo savybėmis, šlovę“. Žurnalo „Magnétic news“ skiltyje „L'épicerie de Rungis“ česnakai „Ail rose de Lautrec“ paminėti kaip „rafinuočiausi iš česnakų“, „mėgstami gurmanų“ ir teigiama, kad tai yra česnakai, kurių „labai ieško geriausi virėjai ir vertina puikūs gurmanai“.

Česnakai „Ail rose de Lautrec“ dažnai naudojami vietos ir geriausių virtuvės šefų receptuose. 2011 m. žurnalo „Magnetic news“ kalbintas Gilles Goujon („Michelin“ žvaigždute apdovanotas virtuvės šefas) „Ail rose de Lautrec“ apibūdino kaip „vienintelius česnakus, kurie nusipelno būti naudojami aukščiausio lygio virtuvėje“. 2011 m. spalio mėn. svetainėje Nutrissime.com paskelbtame straipsnyje „Michelin“ žvaigždute apdovanotas virtuvės šefas Alain Ducasse taip pat atkreipė dėmesį į „Ail rose de Lautrec“: „Česnakus „Ail rose de Lautrec“ gamindamas maistą naudoju jau labai seniai, nes nėra kitų tokios aukštos kokybės česnakų.“ Ypatingos česnakų „Ail rose de Lautrec“ savybės atsispindi rinkoje, nes jų ekonominė vertė, palyginti su kitais česnakais, yra didesnė. Jų kilogramas kainuoja 4 eurais daugiau nei baltojo česnako be geografinės nuorodos.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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