C/2025/753

31.1.2025.

Apstiprināšanas pieteikuma publikācija attiecībā uz produkta specifikācijas grozījumu, kas nav maznozīmīgs, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu

(C/2025/753)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir likumīgas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS ATTIECĪBĀ UZ PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMU, KAS NAV MAZNOZĪMĪGS, AIZSARGĀTA CILMES VIETAS NOSAUKUMA / AIZSARGĀTAS ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES GADĪJUMĀ

Grozījuma apstiprināšanas pieteikums saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta pirmo daļu

“Ail rose de Lautrec”

ES Nr.: PGI-FR-0193-AM01 – 30.3.2021

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses

Sarkanās zīmes [*Label Rouge*] “Ail rose” un AĢIN “Ail rose de Lautrec” aizsardzības asociācija [*Syndicat de Défense du Label Rouge Ail rose et de l'IGP Ail rose de Lautrec*]
20 rue du Mercadial
81400 Lautrec
FRANCE

Tālr. 0563759031

E-pasts: info@ailrosedelautrec.com

Sarkanās zīmes “Ail rose” un AĢIN “Ail rose de Lautrec” aizsardzības asociācija ir arodorganizācija, ko reglamentē Darba kodekss, un to veido ķiploku audzētāji iepakotāji un iepakošanas uzņēmumi (aptuveni 160 operatoru). Tai ir likumīgas intereses iesniegt pieteikumu.

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Francija

3. Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums vai grozījumi

- ☐ Produkta nosaukums
- ☒ Produkta apraksts
- ☒ Ģeogrāfiskais apgabals
- ☒ Izcelsmes apliecinājums
- ☒ Ražošanas metode
- ☒ Saikne
- ☒ Marķējums
- ☒ Cits: atjaunināta pieteikuma iesniedzējas grupas kontaktinformācija un informācija par produkta veidu, kontroles iestādēm un valsts prasībām un svītroti kopsavilkumi un kartes.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Grozījuma vai grozījumu veids**

☐ Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu.

☒ Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu, ja vienots dokuments (vai tā ekvivalents) attiecībā uz produktu nav publicēts.

5. **Grozījums vai grozījumi**

5.1. *Grozījumi, kas neietekmē būtiskus elementus*

– Punkts "Produkta apraksts"

Ir pievienoti aprakstoši elementi, lai labāk raksturotu produktu, precizējot, ka tas ir "alternatīvais" [*alternatif*, rudens–pavasara] ķiploks, jo šis termins ķiplokus ar garu miera periodu raksturo labāk nekā apzīmētājs "pavasara". Ir pievienotas papildu norādes – galvenokārt par ķiploka galviņas diametru, formu, daiviņu skaitu, sakņu pamatnes noformējumu un ķiploka galviņas noformējumu. Ir pievienots izskata trūkumu apraksts, lai papildinātu prasības par ķiploka galviņas noformējumu.

Specifikācijā ir iekļauti pielaides noteikumi (procenti), kas nosaka pieļaujamo atkāpi no izskata trūkumu un diametra normām. Šīs norādes papildina produkta raksturojumu un šķirošanas un kalibrēšanas noteikumus, kas aprakstīti punktā "Ieguves metode". Pielaides noteikumu procentuālās vērtības, kas noteiktas produkta specifikācijā, atbilst standarta CEE-ONU FFV-18 vērtībām, kas noteiktas augstākā labuma produktiem.

Visbeidzot, šajā punktā ir iekļauts teikums par ķiploku "Ail rose de Lautrec" noformēšanas veidiem, kas ir sīki aprakstīti specifikācijas iedaļā "Ieguves metode" un vienotā dokumenta 3.5. punktā.

– Punkts "Ģeogrāfiskais apgabals"

Specifikācijas iedaļa par "Ail rose de Lautrec" ģeogrāfisko apgabalu ir grozīta un iekļauta vienotajā dokumentā. Šie grozījumi neietekmē ģeogrāfiskā apgabala robežas – tās paliek nemainīgas.

Pašvaldību teritoriju sadalījums pa kantoniem ir aizstāts ar sarakstu ar ģeogrāfiskā apgabala pašvaldībām, kas visas atrodas Tarnas [*Tarn*] departamentā.

Specifikācijas iedaļā, kas attiecas uz ģeogrāfiskā apgabala robežām, ir iekļauts šāds teksts:

"*Audzēšana, žāvēšana, uzglabāšana un iepakošana notiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.*"

Specifikācijā noteiktais ierobežojums, ka iepakošana drīkst notikt tikai "Ail rose de Lautrec" ģeogrāfiskajā apgabalā, atbilst tam, kā operatori jau faktiski rīkojas.

Ir papildināts arī vienotais dokuments. Proti, ir pievienoti šādi teikumi:

— 3.4. punktā: "*Audzēšanu, mizošanu un žāvēšanu veic ģeogrāfiskajā apgabalā.*",

— 3.5. punktā: "*Produktu "Ail rose de Lautrec" iepako ģeogrāfiskajā apgabalā uz paplātēm, kārbiņās, maisos vai tīklos.*"

Tā kā specifikācijas pielikumi ir svītroti, ir svītrots arī šis teikums:

"*Ģeogrāfiskais apgabals ir parādīts pielikumā iekļautajā kartē, un šajā apgabalā atrodas arī attiecīgie uzņēmumi.*"

Specifikācijas teikums, kurā norādīta audzētāju izplatība apgabalā, ir svītrots, jo sniegtās ziņas par kontekstu dokumenta saprašanai nav vajadzīgas.

– Punkts “Izcelsmes apliecinājums”

Šī iedaļa, kas atbilst pašlaik spēkā esošās specifikācijas iedaļai “Produkta izsekojamība”, ir pārveidota par tabulu un papildināta specifikācijas 4. punktā. Proti, šajā tabulā ir aprakstīti uz visiem operatoriem un konkrētu tirdzniecības gadu attiecināmi dokumenti, kas ieviesti, lai ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēto produktu varētu uzraudzīt un kontrolēt pa ražošanas posmiem.

Specifikācijas 4. punkta “Elementi, kas apliecina, ka produkts ir cēlies ģeogrāfiskajā apgabalā” ievadā ir iekļauts noteikums “*Operatoru identifikācija. Visiem operatoriem, kas vēlas iesaistīties visā produkta “Ail rose de Lautrec” ražošanā vai tās daļā, ir jāreģistrējas grupā, lai saņemtu atļauju.*”, lai izpildītu valsts tiesību aktu prasības.

No sākotnēji reģistrētā teksta tabulā ir pārņemti šādi ziņošanas pienākumi: stādījumu deklarācija audzēšanas posmā un krājumu uzskaite iepakošanas uzņēmumā veiktās iepakošanas un tirdzniecības posmā.

Audzētājam ir noteikts pienākums uzturēt “audzēšanas uzraudzības lapu”, kurā reģistrē visas zemesgabalā veiktās audzēšanas darbības (mēslošanu, ziednešu izgriešanu, ražas novākšanas datumu un gatavības pārbaudi).

“Ražošanas reģistrs”, kas paredzēts pašlaik spēkā esošās specifikācijas iedaļas “Produkta izsekojamība” 2. punktā, tagad ir iekļauts “tirgū laišanas reģistrā”, un ir pievienota “aukstuma kameras kontroles lapa” un “svara zuduma reģistrācijas lapa”, kas nodrošina ķiploku izsekojamību no audzēšanas līdz tirdzniecībai.

Iepakošanas uzņēmumiem papildus šiem pienākumiem ir noteikts pienākums nodrošināt “saņemšanas pavadzīmes”, “palešu identifikācijas veidlapu”, “krājumu un etiķešu uzskaiti”, “piegādes pavadzīmes vai rēķinus” un “iepakojuma krājumu lapu”, kas nodrošina ķiploku izsekojamību līdz to laišanai tirgū.

Ieguves shēma ir pārcelta uz specifikācijas punkta “Ieguves metode” 5.1. apakšpunktu.

– Punkts “Ražošanas metode”

5.1. apakšpunkts “Ieguves shēma”

Ieguves shēma no specifikācijas iedaļas “Izsekojamība”, kur tā sākotnēji atradās, ir pārvietota uz citu vietu un grozīta.

Specifikācijā noteiktie ražošanas posmi ir aprakstīti un saskaņoti ar dažādajiem iedaļas “Ieguves metode” grozījumiem. Pēciepakošanas posmi ir svītroti, jo tie nepieder pie AĢIN specifikācijas prasībām, bet attiecas tikai uz sarkanās zīmes “Ail rose” LA Nr. 02/66 specifikāciju, kas ir apstiprināta Francijas līmenī.

Izsekojamības dokumenti (deklarācija, reģistrs un krājumu uzskaite) ir norādīti arī 4. punkta “Elementi, kas apliecina, ka produkts ir cēlies ģeogrāfiskajā apgabalā” tabulā.

5.2. apakšpunkts “Šķirņu izvēle”

Tā kā šķirne tiek uzskatīta par būtisku AĢIN “Ail rose de Lautrec” raksturlielumu un kā ieteikusi Eiropas Komisija, specifikācijā un vienotajā dokumentā ir iekļauts izsmeļošs šķirņu saraksts.

5.3. apakšpunkts “Sēklu izvēle”

Šā punkta teksts ir grozīts, jo īpaši tamdēļ, lai noteiktu, ka sertificētu sēklu īpatsvaram jābūt vismaz 20 %. Sertificētu sēklu izmantošanas galvenais ieguvums ir izvairīšanās no lieliem ražas zaudējumiem, jo sertifikācija garantē sēklu dīgtspēju un veselīgumu. Šis īpatsvars atbilst pašreizējai praksei un faktiskajām iespējām apgādāt ar atļautajām šķirnēm.

Iespēja izmantot termiski apstrādātas sēklas ir svītrota, jo sertificētām sēklām šī prakse jau tiek sistemātiski izmantota, bet nesertificētām sēklām tā netiek lietota.

Iespēja izmantot tā sauktās lauksaimniecības sēklas (kas pašlaik spēkā esošajā specifikācijā nodēvētas par sēklām, kuras "*cēlušās no sertificētām sēklām*") ir pārformulēta, bet saglabāta, lai garantētu apgādi ar sēklām, pat ja rodas neparedzēti apstākļi (jo īpaši klimatiskie), jo aizsardzības un pārvaldības organizācija (APO) iepriekš ir saskārusies ar sertificētu sēklu piegādes problēmām. Šī iespēja attiecas tikai uz šķirnēm, kas atļautas ar AĢIN "Ail rose de Lautrec" apzīmētā produkta ieguvei, un tāpēc neietekmē produkta kvalitāti. Lai nodrošinātu lauksaimniecības sēklu kvalitātes saglabāšanu, šis noteikums ir papildināts, norādot, ka lauksaimniecības sēklām jābūt iegūtām no sertificētām sēklām (n–1). gadā, izņemot šķirni "Rose de Lautrec", kuras sēklas iegūst tikai attiecīgajās saimniecībās.

Pašlaik spēkā esošās specifikācijas punkti "Nezāles" un "Slimība"

Šie punkti no specifikācijas ir svītroti, jo tajos ir izklāstīti padomi un laba audzēšanas prakse.

5.4. apakšpunkts "Zemesgabala izvēle"

Specifikācijas teksts par ķiploku audzēšanai izmantoto augšņu tipu ir grozīts.

Frāze "*Zeme: mālaina kaļķakmens*" ir aizstāta ar šādu teikumu: "*Ķiplokus "Ail rose de Lautrec" audzē mālaina kaļķakmens augsnēs.*"

Augsnes, ko izmanto ķiploku "Ail rose de Lautrec" sēšanai, joprojām ir mālaina kaļķakmens augsnes.

5.5. apakšpunkts "Augseka"

Specifikācijā ir iekļauts šāds teikums: "*Zemesgabalos trīs gadus pēc kārtas nav audzēti ķiploki.*"

Šīs prasības pievienošana ļauj pasargāt zemesgabalus no veselības riskiem (izvairīties no kontaminācijas ar noteiktām slimībām).

5.6. apakšpunkts "Stādīšana"

Stādīšanas sākuma datums ir pārcelts 10 dienas atpakaļ (20. novembris, nevis 1. decembris), un stādīšanas beigu datums ir svītrots. Tika nolemts pagarināt stādīšanas periodu, lai veicinātu stādīšanu labos apstākļos (kad ir labi klimatiskie apstākļi un labs augsnes stāvoklis) un tādējādi nodrošinātu, ka augi tiek labi iestādīti, labi iesakņojas un pēc tam labi attīstās. Stādīšana labos apstākļos ierobežo kaitīgo organismu, jo īpaši *Penicillium*, uzbrukumus, kas var būtiski ietekmēt augu dīgšanu un nelabvēlīgi iespaidot augu attīstību. Ja stādīšanas periods ir pārāk īss, audzētājs ir spiests stādīt pat tad, ja apstākļi nav labvēlīgi.

Ja stāda pārāk agri, var pāragri atsākties dīgšana un sēklas var būt pārāk jutīgas pret ziemas salu. Tāpēc tiek saglabāts noteikts stādīšanas sākuma datums.

5.7. apakšpunkts "Apsmidzināšana"

Ir ieviests notekūdeņu dūņu izkliedēšanas ierobežojums. Šis aizliegums ir pievienots galvenokārt tamdēļ, lai novērstu risku, ka ķiploku audzēšanai paredzētajos zemesgabalos ieplūst smagie metāli, un tādējādi izvairītos no produkta kontaminācijas, jo ķiploki ir dabiski šo metālu piesaistītāji.

5.8. apakšpunkts "Mēslošana"

Specifikācijas nākamais punkts ir grozīts, lai to būtu vieglāk saprast.

Tika nolemts skaidri norādīt atļautās mēslošanas līdzekļu devas, nevis attiecības.

Ir pievienots pienākums slāpekļa mēslojuma kopējo daudzumu sadalīt pa vairākām mēslošanas reizēm, lai augus pasargātu no pārmērīga slāpekļa daudzuma, kas varētu kaitēt ķiploku galviņu attīstībai, novedot pie tā, ka veidojas daudz, bet mazu daiviņu un ķiploku galviņas pārplīst.

Ir svītrota norāde "uz pietiekami slīpas zemes virsmas", jo tā pieder pie padomiem un labas prakses, kas saistīta ar audzētāju zināšanām.

5.9. apakšpunkts "Ziednešu izgriešana"

Teikums ir papildināts ar vārdu "kāts" [*bâton*], kas ir vēl viens ziedneša apzīmējums, tradicionālo terminu *despoulinage*, ar ko apzīmē ziedneša izgriešanu, un norādi par fizioloģiskās attīstības stadiju, kurā šī darbība ir jāveic, proti, "pirms ražas novākšanas".

5.10. apakšpunkts "Ražas novākšana"

Ražas novākšanas datumi ir svītroti, jo ar tiem nevar pienācīgi atspoguļot vispareizāko ražas novākšanas laiku. Ražas novākšanas datumi pa gadiem atšķiras.

Tie ir aizstāti ar divām metodēm, ar ko var novērtēt ķiplokus, lai noteiktu, vai tie ir sasnieguši fizioloģiskās gatavības stadiju, un kas dod iespēju sākt ražas novākšanu vislabākajā brīdī un tādējādi nodrošināt, ka novāktie ķiploki ir sasnieguši optimālu gatavību:

"— aprēķinātā ķiploku galviņu svara un lapu svara attiecība ir lielāka par 1,8 (stublāji ir nogriezti aptuveni 2 cm augstumā, un saknes ir attīrītas no zemes),

— vizuāls novērtējums, augam ir ne vairāk par četrām zaļām lapām."

5.11. apakšpunkts "Žāvēšanas noteikumi"

Punkts ir pārformulēts, lai precizētu atļautās aerācijas metodes – "*dabisko*" vai "*dinamisko ventilēšanu*", kas ir pašlaik ģeogrāfiskajā apgabalā izmantotās žāvēšanas metodes.

Ir pievienota prasība par svaru, kas produktam žūstot ir jāzaudē, lai garantētu, ka ir sasniegta produkta izžūšanas minimālā pakāpe un tādējādi nodrošinātu, ka ķiploku galviņas ir veselas un labi glabājas.

5.12. apakšpunkts "Uzglabāšanas kārtība pirms pirmās tirdzniecības"

Ir saglabāta iespēja glabāt produktu parastos apkārtējās vides apstākļos.

Nosacījumi, ka produkts jāuzglabā 15 ± 2 °C temperatūrā un 80 ± 15 % relatīvajā gaisa mitrumā, ir svītroti. Šī metode, kas tika izmantota AĢIN reģistrācijas laikā, galu galā izrādījās neatbilstoša, jo tai bija ļoti negatīva ietekme uz ķiploku glabāšanos un audzētāji novēroja produkta veselības stāvokļa pasliktināšanos. Tādējādi ir svītrots arī pienākums kopš oktobra glabāt šādos apstākļos ķiplokus, ko paredzēts tirgot pēc decembra.

Ir pievienota iespēja glabāt ķiplokus aukstajā kamerā, jo tā nodrošina labvēlīgus apstākļus ķiploku saglabāšanai. Uzglabāšana aukstumā nomāc ķiploku galviņu dīgšanu un saglabā to veselības stāvokli, ļaujot izvairīties no rezervju izsīkšanas un puves izplatīšanās pa visu ķiploka galviņu. Tā ir atļauta Francijas līmenī apstiprinātajā sarkanās zīmes "Ail rose" LA Nr. 02/66 specifikācijā, kura attiecas uz tiem pašiem operatoriem, kas ir iesaistīti ar AĢIN "Ail rose de Lautrec" apzīmētā produkta ražošanā. Tāpēc šo ķiploku glabāšanas metodi jau plaši izmanto ģeogrāfiskā apgabala iepakošanas punkti un audzētāji, kas pakāpeniski apgādājas ar aukstajām kamerām.

5.13. apakšpunkts "Mizošana"

Teksts par mizošanas posmu specifikācijā bija sadalīts pa iepakojuma veidiem. Tagad šie elementi ir apvienoti vienā punktā un papildināti ar jauniem noteikumiem. Ar šiem papildinājumiem tiek precizēta pašreizējā mizošanas prakse.

Sakņu pamatnes noformējuma noteikumi visiem iepakojuma veidiem ir vienādi. Pienākums izmantot "*nazi vai sekatoru*" ir svītrots. Darbarīka izvēle ir atstāta operatora ziņā, jo šis pienākums neietekmēja gatavā produkta kvalitāti.

Noteikums par sakņu apgriešanas kvalitāti ir papildināts ar noteikumu "*neatsedzot sakņu pamatni*", lai iegūtu ķiploku galviņas ar atbilstošu, netraumētu sakņu pamatni un tādējādi izvairītos no iespējamām glabāšanās problēmām un pelējuma rašanās.

Ir pievienoti iepakojuma veidi – kārbiņa un paplāte. Šie iepakojuma veidi ir saistīti ar nefasētu ķiploku tirdzniecības veidu (vienības pārdošana) un ļauj nodrošināt, ka ķiploki pienācīgi saglabājas, samazinot triecienus ķiploku galviņu starpā un atvieglojot apiešanos ar tām. Tos plaši izmanto iepakošanas punkti un audzētāji ķiploku iepakošanai.

Prasība nogriezt ķiploku stublājus ne vairāk kā 3 centimetru augstumā no ķiploka galviņas ir mainīta, maksimālo augstumu samazinot līdz 2 centimetriem. Ar ķiplokiem, kuriem ir īsāks pāri palikušais stublājs, var vieglāk rīkoties iepakošanas laikā, un tos dažādu veidu iepakojumos var salikt ciešāk, tādējādi samazinot triecienus ķiploku galviņu starpā un uzlabojot to glabāšanos.

Tekstā par ķiploku mizošanu ir iekļauti vārdi "*ar rokām*". Šī darbība vienmēr tiek veikta ar rokām, jo tādējādi ar ķiploku galviņām var rīkoties pēc iespējas rūpīgāk. Tika nolemts šo norādi iekļaut specifikācijā, lai to padarītu obligātu.

Ķiploku mizošanas metode ir sīki aprakstīta pa iepakojuma veidiem:

— vai nu ķiplokus nomizo, atstājot vienu vai divas zvīņlapu kārtas, lai būtu redzama daiviņu sārtā krāsa,

— vai arī ķiplokus nomizo, noņemot vienu vai divas zvīņlapu kārtas, lai būtu redzama tīra zvīņlapu kārta, bet pārējās zvīņlapu kārtas pasargātu ķiploka galviņu no triecieniem. Šāda veida mizošanai ir dodama priekšroka, ja paredzēts izmantot iepakojumu, kurā ķiploki varētu vairāk ciest no triecieniem, piemēram, tīklus.

5.14. apakšpunkts "Šķirošana/kalibrēšana"

Šāda punkta reģistrētajā specifikācijā nav. Tika nolemts to pievienot, jo šis posms ir būtisks kvalitatīvu ķiploku "Ail rose de Lautrec" ieguvē un specifikācijā noteiktajām īpašībām atbilstoša ķiploku galviņu noformējuma nodrošināšanā. Šķirošanas/kalibrēšanas posmā tiek atšķirotas nost ķiploku galviņas, kas neatbilst AĢIN īpašībām izskata, izskata trūkumu un diametra ziņā.

Lai viestu lielāku skaidrību par šķirošanas/kalibrēšanas posmu, ir sīki aprakstīti dažādie vizuālie trūkumi.

5.15. apakšpunkts "Iepakojums", 5.16. apakšpunkts "Audzētājiem atļautie iepakojuma veidi" un 5.17. apakšpunkts "Iepakošanas uzņēmumiem atļautie iepakojuma veidi"

Ir ieviests noteikums, ka ķiplokus "Ail rose de Lautrec" drīkst iepakot tikai ģeogrāfiskajā apgabalā. Tas ir pamatots ar to, ka produkts ir neizturīgs – jutīgs pret apiešanos un iespējamiem triecieniem. Vietējo operatoru iegūtā zinātība nodrošina, ka tiek iegūts kvalitatīvs gatavais produkts. Šā ierobežojuma pamatojums ir iekļauts gan specifikācijā (5.15. apakšpunktā "Iepakojums"), gan vienotajā dokumentā (3.5. punktā).

Specifikācijas sākotnējais teksts par iepakojumu ir grozīts, lai precīzāk izklāstītu dažādos iepakošanas noteikumus. Papildus ievaddaļai tas ir iedalīts vēl divās atsevišķās apakšiedaļās: pirmajā ir norādīti audzētājiem atļautie iepakojuma veidi, bet otrajā ir uzskaitīti iepakošanas uzņēmumiem atļautie iepakojuma veidi.

Iepakojumam piemērojamās prasības (iepakojuma svars un ķiploku diametrs) ir sīki izklāstītas pa iepakojuma veidiem.

Ir pievienoti iepakojuma veidi – kārbiņa un paplāte. Šie iepakojuma veidi parādījās pēc AĢIN reģistrācijas. Tie ļauj nodrošināt, ka ķiploki labi saglabājas, jo mazina triecienus ķiploku galviņu starpā, nodrošina labu vēdināšanos un vieglāku apiešanos ar tām. Tos plaši izmanto iepakošanas punkti un audzētāji ķiploku iepakošanai.

Attiecībā uz paplātēm un kārbiņām ir pievienotas prasības par iepakojuma maksimālo svaru un atļauto ķiploku diametru.

Audzētājiem atļautā iepakojuma veids "pīne" ir sadalīts sīkāk "pīnē" un "saišķī" (saišķis atbilst sākotnējā tekstā minētajai 0,250 kg smagajai pīnei), lai varētu norādīt prasības katram no šiem atļautajiem iepakojuma veidiem. Attiecībā uz saišķi ir norādīti divi iespējamie sastiprinājuma veidi – "*brūna/sarkana gumija vai sarkana līmlente*" – līdztekus "*sarkanajai auklai*", kā arī pienākums nodrošināt "*visai partijai vienādu*" noformējumu. Attiecībā uz pīni ir saglabāta norāde par atļauto svaru, 5 kg pīne ir aizstāta ar 4 kg pīni (ar 5 kg pīni ir grūti apieties, un tā kļūst vaļīga; 4 kg ierobežojums novērš triecienus starp ķiploku galviņām iepakošanas un pēc tam tirdzniecības posmā), norāde par ķiploku galviņu skaitu vienā pīnē ir svītrota, prasības par diametru ir saglabātas, bet pārformulētas un ir pievienota norāde par atkāpi no atļautā diametra.

Visas šīs prasības ir būtiskas, lai nodrošinātu optimālu un viendabīgu produkta noformējumu.

Teksts, kas attiecas uz iepakošanas uzņēmumiem atļautajiem iepakojuma veidiem, ir papildināts ar iespēju pīni ievietot tīklā, lai aizsargātu ķiploku galviņas tirdzniecības laikā, un iespēju ķiploku galviņas, kas sākotnēji iepakotas uz paplātēm, ievietot tīklā vai kārbiņā, lai tās tirgotu mazākā iepakojumā.

Atsauces uz ķiploku kategorijām ir svītrotas, jo tās izrietēja no standartu Regulas (EEK) Nr. 2288/97, kas vairs nav spēkā.

Vienotā dokumenta 3.5. punkts ir papildināts ar atļautajiem iepakojuma veidiem.

5.18. apakšpunkts "Tirdzniecība"

Specifikācijas teikums (iedaļā "Produkta apraksts")

"*Tirdzniecības periods var ilgt no jūlija līdz martam.*"

ir aizstāts ar šādu tekstu, kas iekļauts iedaļā "Ieguves metode":

"*Ar AĢIN "Ail rose de Lautrec" apzīmētā produkta tirdzniecības sākuma datumu nosaka APO, pamatojoties uz sezonas vidējo ražas novākšanas datumu un žāvēšanai nepieciešamo laiku. Šo datumu paziņo sertifikācijas struktūrai un audzētajiem.*

Operatori beidz tirdzniecību līdz tā gada 31. maijam, kas seko ražas novākšanas gadam."

Tika nolemts pārskatīt šo noteikumu, nosakot tirdzniecības sākuma datumu, lai nodrošinātu, ka audzētāji ķiplokus žāvē pietiekami ilgi. Tirdzniecības sākuma datumu nosaka grupa, pamatojoties uz visu ģeogrāfisko apgabalu reprezentējošu ķiploku paraugu analīzi.

Tirdzniecības beigu datums ir pārcelts no marta beigām uz maija beigām. Uzglabāšanas aprīkojuma attīstība, jo īpaši glabāšana aukstajā kamerā, dod iespēju uzglabāt ķiplokus ilgāk, neietekmējot gatavo produktu.

Par beigu datumu nosakot 31. maiju, tiek nodrošināts, ka tirgū vienlaikus netiek pārdoti divu dažādu tirdzniecības gadu ķiploki.

– Punkts "Saikne"

Šis teksts ir pilnīgi pārrakstīts, lai labāk pierādītu saikni starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta "Ail rose de Lautrec" raksturīgajām īpašībām. Tās pārstrādāšanā ir arī ņemtas vērā spēkā esošās prasības par šīs daļas sagatavošanu.

Šīs saiknes pamatā ir cēloņsakarība, kas sākotnēji aprakstīta pašlaik spēkā esošajā specifikācijā.

Elementi, kas attiecas uz teritorijas saistību ar vietējām praksēm, ir atspoguļoti punktā "Dabas un cilvēka faktori".

No teikuma, kurā norādīts, ka produkts izceļas ar savu krāsu, uzglabājamību un garšu, produkta specifikas aprakstā ir pārņemti elementi, kas attiecas uz krāsu un uzglabājamību. Garšas kvalitātes jēdziens ir svītrots, jo ar to atsaucas uz veco sarkanās zīmes specifikāciju un APO nav tādas organoleptiskas analīzes, ar ko šo elementu varētu pierādīt.

Elementi, kas padara produktu vērtīgu, ir atjaunināti un iekļauti cēloņsakarības aprakstā punktā par reputācijas pierādījumiem.

Rindkopa par sēklām, kas audzētas dažādās augsnēs, ir svītrota, jo šī rindkopa vairs neatbilst prasībām par to, kā veidojams teksts par saikni ar ģeogrāfisko vidi, turklāt tā nav arī balstīta ne uz kādiem dokumentētiem pētījumiem.

Specifikācijā un vienotajā dokumentā ir iekļauts šāds teikums:

"*Saiknes ar ģeogrāfisko apgabalu pamatā ir produkta reputācija, kā arī produkta kvalitāte, ko tam piešķir ģeogrāfiskajam apgabalam raksturīgie dabas un cilvēka faktori.*"

Ir papildināts ģeogrāfiskā apgabala specifikas apraksts (dabas un cilvēka faktori).

Produkta specifika ir aprakstīta šādi:

"*"Ail rose de Lautrec" ir sausi "alternatīvie" ķiploki ar garu miera periodu.*

To galvenā raksturīgā īpašība ir daiviņu zvīņlapu sārtā krāsa, kas spīd cauri pēdējām divām ķiploka galviņas zvīņlapu kārtām.

Ķiploku galviņām ir regulāra forma, tās nav sadalījušās pārāk daudzās, mazās daiviņās, un to diametrs ir vismaz 40 mm. Ķiploka galviņas centrā ir ziednesis. Pateicoties šai īpašībai, produktu "Ail rose de Lautrec" var noformēt tradicionālajā pīnes jeb manouille veidā.

Tam ir laba uzglabājamība, kuras dēļ tirdzniecības periods var ilgt no jūlija līdz tā gada maijam, kas seko ražas novākšanas gadam."

Ir pievienots apraksts par cēloņsakarību, kas raksturo saikni starp produktu un tā ģeogrāfisko apgabalu, un tajā ir aprakstīta saikne starp dabas un cilvēka faktoriem un produkta specifiku.

5.2. *Redakcionāli grozījumi*

Kopsavilkums un pielikumi. Kopsavilkums ir svītrots, lai ievērotu valsts līmenī spēkā esošos norādījumus, kuru mērķis ir saskaņot specifikāciju formulējumu.

Visi reģistrētās specifikācijas pielikumi ir svītroti, jo tie ir ilustrācijas, kas nav vajadzīgas, lai saprastu specifikāciju.

Punktā "Dalībvalsts kompetentais dienests" ir iekļauta Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta [*Institut national de l'origine et de la qualité*] (*INAO*) kontaktinformācija, jo minētā struktūra ir dalībvalsts kompetentais dienests saskaņā ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

Punktā "Pieteikuma iesniedzēja grupa" ir atjaunināta pieteikuma iesniedzējas grupas kontaktinformācija. Aprakstošā daļa par pieteikuma iesniedzēju grupu ir svītrota. Locekļu skaits un kantonu vai pašvaldību saraksts ir svītrots no šīs daļas, jo šis saraksts jau ir iekļauts punktā "Ģeogrāfiskais apgabals". Ir svītrots arī lejupējo uzņēmumu saraksts, jo tas attiecas uz sarkano zīmi Nr. 02-66.

Attiecībā uz grupas sastāvu un juridisko statusu būtisku grozījumu nav. Grupā joprojām ir apvienojušies ķiploku audzētāji iepakotāji un iepakošanas uzņēmumi.

Punktā "Produkta veids" izklāstītais noteikums ir pārskatīts, lai tas atbilstu pašlaik spēkā esošajai nomenklatūrai.

Punktā "Kontroles iestāde", piemērojot valsts līmenī spēkā esošos norādījumus, kuru mērķis ir saskaņot specifikāciju formulējumu, ir svītrots sertifikācijas struktūras nosaukums un kontaktinformācija. Ir svītrots arī kontroles plāns, kurā tabulas veidā bija norādīta "tehniskās" un "kvalitātes" kontroles, "paškontroles" un "sertifikācijas struktūras veiktās kontroles" kārtība. Šajā punktā tagad ir norādīta to iestāžu kontaktinformācija, kas Francijā ir kompetentas kontroles jomā, proti, Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta (*INAO*) un Konkurences, patēriņa un krāpšanas apkarošanas ģenerāldirekcijas (*DGCCRF*) kontaktinformācija. Sertifikācijas struktūras nosaukums un kontaktinformācija ir pieejama *INAO* vietnē un Eiropas Komisijas datubāzē. Visa informācija par operatoru kontroli ir uzskaitīta AĢIN "Ail rose de Lautrec" specifikācijā attiecīgajā kontroles plānā.

Punktā par marķējumu

ir svītrotas atsauces uz Tehniskajiem noteikumiem Nr. 02-66 (sarkanā zīme):

— "*— Atsauce uz Valsts marķējuma komisiju.*

— *Standartizācijas taisnstūris.*

— *Sarkanās zīmes logotips un tās apstiprinājuma numurs.*"

Atsauces uz Dienvidu-Pireneju Agropārtikas kvalitātes reģionālo asociāciju (*Arqualim*) ir svītrotas, jo kontroli tagad veic *INAO* pakļauta kontroles struktūra.

Pienākums norādīt iepakošanas datumu uz maisiem un tīkliem ir svītrots, jo izsekojamība jau ir garantēta, norādot unikālu numuru uz katras etiķetes.

Ķiploku galviņām, kuras varētu pārdot pa vienai, ir paredzētas uzlīmes. Šo etiķešu mērķis ir izcelt produkta identitāti un padarīt to patērētājiem atpazīstamāku.

Visas numurētās etiķetes un iepakojumus izplata APO, lai pārliecinātos par marķēšanas kritēriju izpildi un nodrošinātu etiķešu uzskaiti.

Punktā "Valsts prasības", ņemot vērā izmaiņas valsts tiesību aktos un regulējumā:

— atsauces uz sarkano zīmi Nr. 02-66 ir svītrotas,

— punkts "Valsts prasības" ir noformēts kā tabula ar galvenajiem pārbaudāmajiem parametriem un to novērtēšanas metodi.

VIENOTAIS DOKUMENTS

"Ail rose de Lautrec"

PGI-FR-0193-AM01 – 30.3.2021

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

"Ail rose de Lautrec"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Francija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

- Kombinētās nomenklatūras kods

— 0703 – Sīpoli, šalotes, ķiploki, puravi un citādi sīpolu dārzeņi, svaigi vai atdzesēti

— **0703 20 00** – Ķiploki

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

"Ail rose de Lautrec" ir sārts "alternatīvais" [*alternatif*, rudens–pavasara] ķiploks ar garu miera periodu, un to tirgo sausā veidā. To iegūst no šķirnēm "Edenrose", "Goulurose", "Ibérose", "Jardirose" un "Rose de Lautrec".

Tam dabiski ir laba uzglabājamība.

Daiviņu miza kļūst sārta, kad ķiploka galviņa ir sausa.

Ķiploka galviņas diametrs ir vismaz 40 mm, tai ir regulāra un apaļa forma, un tā sastāv no vairākām daiviņām (no ārpuses redzamas 8–12 daiviņas). Ķiploku galviņas tiek piedāvātas, nesadalītas daiviņās, tās ir stingras, viegli rievotas, nav sadalījušās pārāk daudzās, mazās daiviņās, tām ir vismaz viena ārējā zvīņlapu kārta, un daiviņas ir cieši kopā.

Saknes vienmērīgi īsi apgriež, netraumējot ķiploku un neatsedzot sakņu pamatni.

Ķiploki "Ail rose de Lautrec" var būt:

— bez vienas vai divām zvīņlapu kārtām, kas ir noņemtas, lai būtu redzama tīra zvīņlapu kārta, bet pārējās zvīņlapu kārtas pasargātu ķiploka galviņu no triecieniem,

— nomizoti, atstājot vienu vai divas zvīņlapu kārtas, kurām cauri ir redzama daiviņu sārtā krāsa.

Veģetācijas perioda beigās ķiploka galviņas centrā izaug ziednesis ar neauglīgu ziedkopu.

Ķiploku galviņām jābūt bez izskata trūkumiem (izaugumiem, kaitīgiem organismiem, sasitumiem un iegriezumiem, mizošanas trūkumiem un citiem trūkumiem). Ārējā zvīņlapu kārtā var būt nelielas plaisas.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Audzēšanu, mizošanu un žāvēšanu veic ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Produktu "Ail rose de Lautrec" var tirgot, noformētu tradicionālajā pīnes (saukta arī par *manouille*) un saišķa veidā.

Produktu "Ail rose de Lautrec" iepako ģeogrāfiskajā apgabalā uz paplātēm, kārbiņās, maisos vai tīklos.

Iepakot produktu ģeogrāfiskajā apgabalā ir ļoti svarīgi, lai saglabātu produkta "Ail rose de Lautrec" īpašības, proti, lai saglabātu, no vienas puses, tā vizuālās īpašības un, no otras puses, labu tā veselības stāvokli.

Produkts "Ail rose de Lautrec" ir ļoti jutīgs pret triecieniem, tāpēc operatoriem jābūt īpaši rūpīgiem visos ražošanas posmos, jo īpaši iepakošanas laikā. Ar ķiplokiem rīkojas rūpīgi un pēc iespējas mazāk, lai ierobežotu triecienus un saglabātu ķiploku galviņu ārējo zvīņlapu kārtu neskartu. Produkts "Ail rose de Lautrec" tiek arī uzglabāts noteiktos apstākļos (aukstajā kamerā vai pasargāts no saules un sliktiem laikapstākļiem), tādējādi saglabājot labu produkta veselību.

Turklāt iepakošanā tiek likta lietā vietējā zinātība, kas piemīt operatoriem, kuri palīdz arī iegūt un saglabāt produkta "Ail rose de Lautrec" raksturīgās īpašības:

— rūpīgi šķirojot un atlasot ķiploku galviņas, lai varētu izveidot ķiploku krāsas, diametra un formas ziņā viendabīgu noformējumu. Šajā specifikācijā katram atļautajam iepakojuma veidam ir noteikts atļautais ķiploku diametrs un iepakojuma svars un noteiktu veidu iepakojumam ir noteikta arī maksimālā pieļaujamā atkāpe no noteiktā diametra, kā arī sastiprinājumu un tīklu krāsa,

— iepakojumā izkārtojot ķiploku galviņas tā, lai tās izturētu rīkošanos ar tām un lai tirdzniecības laikā starp ķiploku galviņām nerastos triecieni, proti, cieši sasienot kopā stublājus pīņu un saišķu augšpusē, lai iegūtu stingru veselumu, aizdarot maisus, tīklus un kārbiņas pēc iespējas tuvāk ķiploku galviņām un izkārtojot ķiploku galviņas uz paplātēm cieši kopā.

Pīnes, saišķus, 5 kg maisus un paplātes noformē saimniecībās, izmantojot audzētāju zinātību. Ķiploku pīne jeb *manouille* ir tradicionālais ķiploku "Ail rose de Lautrec" iepakojums, kas ir raksturīgs tieši šim ģeogrāfiskajam apgabalam.

Iepakošana noteiktajā apgabalā arī atvieglo produktu izsekojamību un kontroli.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Marķējumā norāda:

— unikālo iepakojuma numuru,

— iepakotāja vai audzētāja vārdu un uzvārdu / nosaukumu vai identifikācijas kodu.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst šādu Tarnas [*Tarn*] departamenta pašvaldību teritorija:

Aguts, Algans, Appelle, Aussac, Bannières, Belcastel, Bertre, Blan, Briatexte, Brousse, Busque, Cabanes, Cadalen, Cambon-lès-Lavaur, Cambounet-sur-le-Sor, Carbes, Carlus, Castres, Cuq, Cuq-Toulza, Damiatte, Dénat, Fénols, Fiac, Fréjeville, Garrigues, Graulhet, Guitalens-L'Albarède, Jonquières, Labastide-Dénat, Labessière-Candeil, Laboulbène, Laboutarie, Lacougotte-Cadoul, Lacroisille, Lamillarié, Lasgraisses, Lautrec, Lavaur, Le Sequestre, Lombers, Magrin, Marzens, Massac-Séran, Maurens-Scopont, Missècle, Montcabrier, Montdragon, Montfa, Montgey, Montpinier, Moulayres, Mouzens, Orban, Péchaudier, Peyregoux, Poudis, Poulan-Pouzols, Prades, Pratviel, Puéchoursi, Puybegon, Puycalvel, Puylaurens, Réalmont, Roquevidal, Rouffiac, Salies, Sémalens, Servies, Sieurac, Saint-Agnan, Saint-Gauzens, Saint-Genest-de-Contest, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Germier, Saint-Julien-du-Puy, Saint-Paul-Cap-de-Joux, Saint-Sernin-lès-Lavaur, Teulat, Teyssode, Veilhes, Vénès, Vielmur-sur-Agout, Villeneuve-lès-Lavaur, Viterbe, Viviers-lès-Lavaur.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Saiknes ar ģeogrāfisko apgabalu pamatā ir produkta reputācija, kā arī produkta kvalitāte, ko tam piešķir ģeogrāfiskajam apgabalam raksturīgie dabas un cilvēka faktori.

"Ail rose de Lautrec" ražošanas apgabals atrodas Tarnas departamentā, ap Lotrekas [*Lautrec*] pašvaldības teritoriju. Apgabalā lielākoties ir mālaina kaļķakmens augsnes bez lieliem akmeņiem. Tās dabiski ir labi drenētas. Apgabalā valda submediteriānais klimats. Ļoti bieži pūš dienvidaustrumu vējš *Autan*. Tas atnes maigus laikapstākļus un ierobežo nokrišņus.

Ķiplokus "Ail rose de Lautrec" stāda, sākot ar novembra beigām. Viena no to īpatnībām ir stingrs ziednesis. Lai optimizētu ķiploku galviņu augšanu, audzētāji ziednešus izgriež (process, ko sauc par *despoulinage*). Ražu novāc, kad ķiploku galviņas ir nobriedušas, un tās var žāvēt tradicionāli – pakarot žāvēties uz stieņiem – vai izmantojot piespiedu ventilāciju.

"Ail rose de Lautrec" ir sausi "alternatīvie" ķiploki ar garu miera periodu. To galvenā raksturīgā īpašība ir daiviņu zvīņlapu sārtā krāsa, kas spīd cauri pēdējām divām ķiploka galviņas zvīņlapu kārtām.

Ķiploku galviņām ir regulāra forma, tās nav sadalījušās pārāk daudzās, mazās daiviņās, un to diametrs ir vismaz 40 mm. Ķiploka galviņas centrā ir ziednesis. Pateicoties šai īpašībai, produktu "Ail rose de Lautrec" var noformēt tradicionālajā pīnes jeb *manouille* veidā.

Tam ir laba uzglabājamība, kuras dēļ tirdzniecības periods var ilgt no jūlija līdz tā gada maijam, kas seko ražas novākšanas gadam.

Apgabala dabas īpašības kopā ar audzētāju un iepakošanas uzņēmumu zinātību nodrošina gatavajam produktam tādu kvalitāti, ko patērētāji novērtē, un tas veicina produkta "Ail rose de Lautrec" reputācijas nostiprināšanos.

Pirmām kārtām, raksturīga ķiploku "Ail rose de Lautrec" īpašība ir to krāsa. Šo krāsu iegūst, izmantojot no vietējām populācijām cēlušās šķirnes, kuru ķiploku daiviņu zvīņlapas krāsojas sārtas, un novācot ražu, kad ķiploki nobrieduši, un nodrošinot atbilstošus žāvēšanas apstākļus. Sārtā krāsa parādās tikai tajā fizioloģiskās attīstības stadijā, kurā ķiploku galviņas ir sasniegušas optimālu briedumu, un, ja šie augi tiktu novākti pāragri, tiem nebūtu šīs īpašības, kas žāvēšanas gaitā kļūst aizvien izteiktāka. Tātad audzētāju zinātība jo īpaši izpaužas ražas novākšanas datuma izvēlē un auga fizioloģiskās attīstības rūpīgā novērošanā.

Ģeogrāfiskā apgabala mālaina kaļķakmens augsnes ir īpaši piemērotas ķiploku "Ail rose de Lautrec" audzēšanai. Tā kā tās nesatur lielus akmeņus, tās arī nodrošina, ka ķiploku galviņas attīstās vienmērīgi un līdzsvaroti. To labā struktūra ļauj augiem dziļi iesakņoties un nodrošina pietiekamu apgādi ar ūdeni un minerālvielām. Augsnes īpašību dēļ tajā neuzkrājas pārlieks ūdens daudzums, kas uz šiem kultūraugiem atstāj nelabvēlīgu ietekmi un veicina dažu kaitīgo organismu uzbrukumus.

Arī apgabala klimats ļauj apmierināt šo kultūraugu vajadzības:

— salīdzinoši sausais rudens dod iespēju pēc iespējas labāk sagatavot augsnes un tādējādi ierobežot risku, kas saistīts ar noteiktām slimībām vai fizioloģiskām problēmām,

— maigās ziemas pārtrauc miera periodu un apmierina kultūraugu vajadzību pēc aukstuma, neradot sala izraisītus bojājumus,

— ziemas beigās augsnes sasilst un atkal ir daudz nokrišņu, un tas ierosina aktīvu auga augšanu un veicina tā vajadzību apmierināšanu,

— maigāki klimatiskie apstākļi vasaras sākumā, kurus papildina siltais un sausais *Autan* vējš, veicina labu nobriešanu līdz novākšanas brīdim un žūšanu, ierobežojot kaitīgo organismu uzbrukumus.

Šie klimatiskie apstākļi palīdz iegūt stingras liela diametra un regulāras formas ķiploku galviņas, kas nav sadalījušās pārāk daudzās, mazās daiviņās un kam nav izskata un attīstības trūkumu.

Par ķiploku "Ail rose de Lautrec" labo veselības stāvokli jāpateicas arī ģeogrāfiskā apgabala audzētāju attīstītajai audzēšanas praksei, ko tie izmanto, lai samazinātu slimību izplatīšanos, proti, augsekai un noteiktu priekšaugu audzēšanas aizliegumam, stādīšanas datumu regulēšanai un augu vajadzībām pielāgotai mēslošanai.

Ķiplokiem "Ail rose de Lautrec" ir laba uzglabājamība, jo tiek izmantotas īpašas šķirnes ar garu miera periodu (asni attīstās vēlu) un pateicoties operatoru zinātībai, kas ļauj ierobežot triecienus dažādos apiešanās posmos (ražas novākšanas, šķirošanas/kalibrēšanas un iepakošanas posmā).

Arī žāvēšana ir būtisks solis, kas palīdz nodrošināt, ka produkts saglabājas visu tirdzniecības periodu un ka attīstās ķiploku sārtā krāsa. Žāvēšanas ilgums, kas nedrīkst būt mazāks par noteiktu minimumu, un piemērotas telpas veicina ūdens zudumu, kas ir līdzvērtīgs vismaz 25 % novāktā produkta masas.

Audzētāju zinātība manuālās mizošanas laikā ļauj iegūt tīru ķiploku galviņu un atklāt daiviņu sārto krāsu, kas spīd cauri pēdējai mizas kārtai. Šā ļoti rūpīgā darba veikšanai ir nepieciešamas veiklas roku kustības, lai nesabojātu ķiploku galviņu, nepārplēstu ārējās zvīņlapu kārtas un īsi nogrieztu saknes tā, lai sakņu pamatne paliktu neskarta.

Šajā posmā audzētājam ir jāierobežo arī triecieni, ievainojumi un sasitumi, kas ķiplokiem "Ail rose de Lautrec" var ļoti viegli rasties, un tā galvenais mērķis ir radīt pēc iespējas mazāk iekļūšanas vietu noteiktiem kaitīgajiem organismiem.

Tā kā tiek izmantotas šķirnes, kurām ir stingrs ziednesis, var ar rokām veidot tradicionālo pīnes jeb *manouille* veida noformējumu. Šāda veida iepakojumu veido saimniecībā uz vietas. Tas ir padarījis ķiplokus "Ail rose de Lautrec" slavenus, un, lai to izveidotu, ir vajadzīga audzētāju zinātība.

Visu iepakošanai nepieciešamo manuālo darbību rezultātā ķiploku galviņas tiek izvietotas cieši kopā, un tas tirdzniecības laikā ierobežo triecienus to starpā. Tās arī garantē, ka no rūpīgi atlasītām ķiploku galviņām tiek izveidots ķiploku galviņu diametra, formas un krāsas ziņā vizuāli viendabīgs noformējums.

Kopš 20. gs. 70. gadu sākuma "Ail Rose de Lautrec" asociācija organizē gadskārtējos "Ail rose de Lautrec" svētkus, lai nosvinētu tirdzniecības sākumu. Svētku programmā joprojām ir arī konkurss, kurā tiek izvēlēta viskaistākā pīne jeb *manouille*. Šie tradicionālie svētki Tarnā ir kļuvuši par neaizstājamu pasākumu, kurā katru gadu pulcējas vairāk nekā 10 000 apmeklētāju.

Turklāt, pateicoties ķiploku reputācijai, Lotrekas ciemats pirms aptuveni 10 gadiem tika atzīts par "gastronomiski ievērojamu vietu" [*Site remarquable du goût*].

Šī reputācija tiek regulāri atspoguļota presē. 1993. gada augustā laikrakstā "Tarn info" produkts "Ail rose de Lautrec" tika nodēvēts par "vietējās ekonomikas dārgakmeni". Žurnāla "La vie du jardin" 2008. gada maija/jūnija numurā ir atsauce uz "slavu, kas apvij ķiplokus "Ail rose de Lautrec", kuri izslavēti ar savu garšu, maigo aromātu un labo glabāšanos", un žurnālā "Magnétic news" ķiploki "Ail rose de Lautrec" ir celti godā rubrikā "*Rungis* pārtikas preces", kurā tie raksturoti kā "izsmalcinātākie no visiem ķiplokiem" un "gardēžu dārgums" un apliecināts, ka šos ķiplokus "ļoti iecienījuši izcilākie šefpavāri un augstu vērtē izmeklētu ēdienu cienītāji".

Ķiploki "Ail rose de Lautrec" ļoti bieži tiek izmantoti gan vietējās, gan izcilāko šefpavāru ēdienu receptēs. 2011. gadā *Gilles Goujon* (šefpavārs, kam piešķirta *Michelin* zvaigzne) intervijā žurnālam "Magnétic news" pauda uzskatu, ka "Ail rose de Lautrec" ir "vienīgie ķiploki, kas der augstākajai pavārmākslai". Kādā 2011. gada oktobra rakstā, kas publicēts tīmekļvietnē Nutrissime.com, ķiplokus "Ail rose de Lautrec" slavēja arī *Michelin* zvaigzni saņēmušais šefpavārs *Alain Ducasse*: "Es savā virtuvē jau izsenis izmantoju ķiplokus "Ail rose de Lautrec"; manuprāt, citu tik labas kvalitātes ķiploku nav." Ķiploku "Ail rose de Lautrec" specifikas dēļ tirgū to ekonomiskā vērtība ir lielāka nekā citiem ķiplokiem. To vērtība ir par 4 EUR kilogramā lielāka nekā baltajiem ķiplokiem bez ģeogrāfiskās izcelsmes norādes.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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