C/2025/753

31.1.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van een productdossier overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2025/753)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

“Ail rose de Lautrec”

EU-nr.: PGI-FR-0193-AM01 – 30.3.2021

BOB ( ) BGA (X)

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

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

Tel. +33 0563759031

E-mail: info@ailrosedelautrec.com

Het “Syndicat de Défense du Label Rouge Ail rose et de l’IGP Ail rose de Lautrec”, een beroepsvakbond die onder het arbeidsrecht valt, bestaat uit producent/verpakkers van knoflook en verpakkingsbedrijven (circa 160 marktdeelnemers). Het heeft een rechtmatig belang bij het indienen van de aanvraag.

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

- ☐ Naam van het product
- ☒ Beschrijving van het product
- ☒ Geografisch gebied
- ☒ Bewijs van oorsprong
- ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- ☒ Verband
- ☒ Etikettering
- ☒ Overige: bijwerking van de gegevens van de aanvragende groepering, productcategorie, controlestructuren, nationale eisen, schrapping van samenvattingen en kaarten.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI:http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Aard van de wijziging(en)**

☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd

☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd

5. **Wijziging(en)**

5.1. *Wijzigingen zonder gevolgen voor de essentiële gegevens*

— Rubriek "Beschrijving van het product"

Om het product beter te karakteriseren zijn er beschrijvende elementen toegevoegd waarbij wordt aangegeven dat het gaat om knoflook met bloeiwijze, een term die geschikter is dan "lenteknoflook" om knoflook met een lange kiemrust te beschrijven. Er is voornamelijk informatie toegevoegd over het formaat, de vorm van de bol, het aantal tenen, de aanbiedingsvorm van de wortelschijf en de aanbiedingsvorm van de bol. De voorschriften voor de aanbiedingsvorm van de bol worden aangevuld met een beschrijving van uiterlijke gebreken.

Aan het productdossier worden tolerantieregels (percentages) toegevoegd voor afwijkingen in uiterlijk en formaat. Deze vormen een aanvulling op de karakterisering van het product en de regels voor het sorteren op grootte die in de rubriek "Werkwijze voor het verkrijgen van het product" worden beschreven. De procentuele waarden van de tolerantieregels in het productdossier komen overeen met de waarden van de VN/ECE-norm FFV-18 voor de klasse Extra.

Tot slot wordt aan deze rubriek een zin toegevoegd over de aanbiedingsvormen van "Ail rose de Lautrec", die vervolgens uitgebreid worden beschreven in de rubriek "Werkwijze voor het verkrijgen van het product" van het productdossier en in punt 3.5 van het enig document.

— Rubriek "Geografisch gebied"

De rubriek "Geografisch gebied" voor "Ail rose de Lautrec" wordt gewijzigd in het productdossier en toegevoegd aan het enig document. Deze wijzigingen hebben geen gevolgen voor de afbakening van het geografische gebied, die ongewijzigd blijft.

De vermelding van de gemeenten per kanton wordt vervangen door een lijst van de gemeenten in het geografische gebied, die zich allemaal in het departement Tarn bevinden.

In het deel over de afbakening van het geografische gebied in het productdossier wordt de volgende tekst toegevoegd:

"Teelt, droging, opslag en verpakking vinden plaats in het afgebakende geografische gebied."

In het productdossier wordt toegevoegd dat "Ail rose de Lautrec" uitsluitend mag worden verpakt in het geografische gebied, omdat dit in de praktijk al de gebruikelijke werkwijze was voor de marktdeelnemers.

Het enig document wordt ook aangevuld. De volgende zinnen worden toegevoegd:

— In punt 3.4: "*De teelt, het pellen en het drogen vinden plaats in het geografische gebied*."

— In punt 3.5: ""*Ail rose de Lautrec" wordt in het geografische gebied verpakt in kistjes, bakjes, zakken of netten*."

Omdat de bijlagen uit het productdossier worden verwijderd, wordt ook de volgende zin geschrapt:

"Op de bijgevoegde kaart wordt het geografische gebied weergegeven, waar ook de bedrijven zijn gevestigd."

De zin over de verspreiding van de producenten over het gebied wordt uit het productdossier geschrapt, omdat deze context geen verdere verduidelijking oplevert.

— Rubriek “Bewijs van oorsprong”

Deze paragraaf, die overeenkomt met de rubriek “Traceerbaarheid van het product” in het huidige productdossier, is in tabelvorm herschreven en aangevuld in punt 4 van het productdossier. In de tabel worden de documenten beschreven aan de hand waarvan het product met de beschermde geografische aanduiding in ieder productiestadium voor alle marktdeelnemers en voor een bepaald verkoopseizoen kan worden gemonitord en gecontroleerd.

Om aan de nationale wettelijke voorschriften te voldoen wordt aan de inleiding van punt 4 van het productdossier (“Bewijs dat het product van oorsprong afkomstig is uit het geografische gebied”) de bepaling “*Identificatie van marktdeelnemers: elke marktdeelnemer die ten volle of gedeeltelijk “Ail rose de Lautrec” wenst te produceren, moet zich identificeren bij de groepering met het oog op zijn bevoegdheidsverklaring.*” toegevoegd.

In de tabel worden de volgende aangifteverplichtingen overgenomen uit de oorspronkelijke tekst: aangifte van wisselbouw in het teeltstadium en voorraadboekhouding in het verpakkings- en verkoopstadium bij het verpakkingsbedrijf.

Er wordt een verplichting toegevoegd om een “gewascontroleblad” bij te houden. Hierop moet de producent alle op een perceel uitgevoerde teeltactiviteiten registreren (bemesting, “despoulinage”, oogstdatum en controle van de rijpheid).

Het “productieregister” waarnaar wordt verwezen in punt 2 van de rubriek “Traceerbaarheid van het product” van het huidige productdossier, wordt nu opgenomen in het “handelsregister” en er worden een “koelruimtecontroleblad” en een “massaverliescontroleblad” toegevoegd, waarmee de traceerbaarheid van knoflook van productie tot verkoop kan worden gemonitord.

Deze verplichtingen worden voor verpakkingsbedrijven aangevuld met “leveringsbonnen”, een “palletidentificatieformulier”, een “voorraad- en etiketboekhouding”, “leveringsbonnen of facturen” en een “verpakkingsvoorraadblad”, zodat de knoflook traceerbaar blijft, totdat het product in de handel wordt gebracht.

Het productieschema is verplaatst naar punt 5.1 van het productdossier, onder de rubriek “Werkwijze voor het verkrijgen van het product”.

— Rubriek “Werkwijze voor het verkrijgen van het product”

Subrubriek 5.1 “Productieschema”

Het productieschema in het productdossier wordt verplaatst vanuit de oorspronkelijke rubriek “Traceerbaarheid” en gewijzigd.

De productiestadia in het productdossier worden beschreven op een manier die in overeenstemming is met de verschillende wijzigingen in de rubriek “Werkwijze voor het verkrijgen van het product”. De fasen na het verpakken worden geschrapt, omdat ze geen deel uitmaken van de verplichtingen van het productdossier van de BGA, maar alleen van toepassing zijn op het productdossier van het Label Rouge “Ail rose” LA nr. 02/66 dat op binnen Frankrijk op nationaal niveau is goedgekeurd.

De traceerbaarheidsdocumenten (aangifte, register en voorraadboekhouding) worden opgenomen in de tabel in punt 4 “Bewijs dat het product van oorsprong is uit het geografische gebied”.

Subrubriek 5.2 “Variëteitskeuze”

Vanwege het feit dat de variëteit wordt beschouwd als een essentieel kenmerk van de BGA “Ail rose de Lautrec” en overeenkomstig de aanbevelingen van de Europese Commissie, wordt in het productdossier en in het enig document een uitputtende lijst van rassen opgenomen.

Subrubriek 5.3 “Keuze van het zaaigoed”

De formulering van deze subrubriek wordt gewijzigd, waarbij onder meer wordt toegevoegd dat minimaal 20 % gecertificeerd zaaigoed moet worden gebruikt. Het gebruik van gecertificeerd zaaigoed dient vooral om aanzienlijke oogstverliezen te voorkomen, omdat de certificering de kiemkracht en gezondheid van het zaaigoed waarborgt. Dit percentage stemt overeen met de huidige praktijken en de daadwerkelijke beschikbaarheid van zaaigoed voor de toegestane variëteiten.

De mogelijkheid om zaaigoed te gebruiken dat een warmtebehandeling heeft ondergaan, wordt geschrapt, aangezien dit al gangbare praktijk is voor gecertificeerd zaaigoed, terwijl er op niet-gecertificeerd zaaigoed geen warmtebehandeling wordt toegepast.

De mogelijkheid om bedrijfseigen zaaigoed te gebruiken (in het huidige productdossier aangeduid als "*afkomstig van gecertificeerd zaaigoed*") wordt geherformuleerd, maar blijft behouden om ondanks onvoorzienbare omstandigheden (met name wat betreft het weer) over voldoende zaaigoed te kunnen beschikken, aangezien de ODG in het verleden te maken heeft gehad met een gebrek aan gecertificeerd zaaigoed. Deze mogelijkheid wordt beperkt tot de variëteiten die zijn toegestaan voor de BGA "Ail rose de Lautrec", en is derhalve niet van invloed op de kwaliteit van het product. De bepaling wordt aangevuld met het oog op behoud van de kwaliteit van bedrijfseigen zaaigoed: met uitzondering van de variëteit rose de Lautrec, die uitsluitend op de landbouwbedrijven wordt geproduceerd, moet bedrijfseigen zaaigoed afkomstig zijn van zaaigoed dat is gecertificeerd in het jaar n – 1.

Punten "Onkruid" en "Ziekte" van het huidige productdossier

Deze punten worden uit het productdossier geschrapt, omdat ze adviezen en goede teeltpraktijken betreffen.

Subrubriek 5.4 "Keuze van het perceel"

In het productdossier wordt de formulering van de aard van de grond waarop de knoflook wordt geteeld, gewijzigd.

De tekst: "*Terrein: klei-kalk*" wordt vervangen door: "*Ail rose de Lautrec wordt geproduceerd op kalkrijke kleigrond*".

De bodems waarop Ail rose de Lautrec wordt gezaaid, blijven bodems die bestaan uit kalkrijke kleigrond.

Subrubriek 5.5 "Vruchtwisseling"

De volgende bepaling wordt aan het productdossier toegevoegd: "*Op de percelen mag gedurende drie opeenvolgende jaren geen knoflook zijn verbouwd*"

De toevoeging van deze verplichting dient om sanitaire risico's voor de percelen te beperken (door besmetting door bepaalde ziekten te voorkomen).

Subrubriek 5.6 "Aanplant"

De begindatum van de aanplant wordt met tien dagen vervroegd (20 november in plaats van 1 december) en de einddatum voor de aanplant wordt geschrapt. Er is voor gekozen het plantseizoen te verlengen om goede aanplantomstandigheden (klimatologisch, bodemgesteldheid) te bevorderen en zo een goede aanplant, worteling en daaropvolgende ontwikkeling van de planten te waarborgen. Aanplant onder goede omstandigheden vermindert aanvallen van plaagorganismen, met name *penicillium*, die aanzienlijke negatieve gevolgen kunnen hebben voor het doorbreken van de kiemrust en de ontwikkeling van de planten. Een te kort plantseizoen dwingt de producent om ondanks ongunstige omstandigheden toch over te gaan tot aanplant.

Te vroege aanplant zou kunnen leiden tot voortijdige herkieming en overmatige gevoeligheid van het zaaigoed voor wintervorst. Daarom wordt er wel een begindatum van de aanplant aangehouden.

Subrubriek 5.7 "Verspreiding"

Er wordt een beperking ingevoerd voor de verspreiding van slib uit installaties. Dit verbod wordt voornamelijk toegevoegd om te voorkomen dat er zware metalen terechtkomen op percelen die bestemd zijn voor de productie van knoflook, en dus om verontreiniging van het product te voorkomen, aangezien knoflook dergelijke metalen van nature "aantrekt".

Subrubriek 5.8 "Bemesting"

De volgende paragraaf van het productdossier wordt gewijzigd om de bepaling te verduidelijken.

Er is voor gekozen de toegestane meststofdoseringen duidelijk aan te geven, in plaats van de verhoudingen.

Een overdaad aan stikstof zou schadelijk kunnen zijn voor de ontwikkeling van de bol, die hierdoor zou kunnen barsten. Om de plant hiertegen te beschermen wordt de verplichting toegevoegd om de toediening van stikstof te faseren.

De aanduiding "*op steil terrein*" wordt geschrapt, omdat het hier gaat om advies en goede praktijken die verband houden met de kennis van de producenten.

Subrubriek 5.9 "Verwijdering van de bloemstengel"

De zin wordt aangevuld met de term "*steel*", die ook verwijst naar de bloemstengel, en met de traditionele term "despoulinage", waarmee de verwijdering van de bloemstengel wordt aangeduid, alsook met het fysiologische stadium waarin dit moet plaatsvinden, namelijk "*vóór de oogst*".

Subrubriek 5.10 "Oogst"

De oogstdata worden geschrapt, omdat de oogst op basis hiervan niet optimaal kan worden gereguleerd. De oogstdata verschillen per jaar.

Ze worden vervangen door twee methoden om de fysiologische rijping van de knoflook te beoordelen, zodat de oogst op het beste moment kan plaatsvinden voor een optimale rijpheid van de geoogste knoflook:

"— verhouding tussen het gewicht van de bol en het gewicht van de bladeren van meer dan 1,8 (met de stengels afgesneden op circa 2 cm en de wortels uit de aarde verwijderd),

— visuele beoordeling, aanwezigheid van maximaal vier groene bladeren aan de voet."

Subrubriek 5.11 "Drogingsmethoden"

Deze subrubriek wordt geherformuleerd om de toegestane "natuurlijke" of "dynamische" ventilatiemethoden aan te benoemen, die overeenkomen met de huidige drogingsmethoden in het geografische gebied.

Om ervoor te zorgen dat het product voldoende wordt gedroogd, en zo een goede gezondheidstoestand en staat van bewaring van de bollen te waarborgen, wordt het verplichte gewichtsverlies van het product door droging toegevoegd.

Subrubriek 5.12 "Opslagmethoden voorafgaand aan het in de handel brengen"

De mogelijkheid om de knoflook op te slaan bij omgevingstemperatuur blijft behouden.

De bepaling dat de knoflook moet worden opgeslagen bij een temperatuur van 15 ± 2 °C en een vochtigheid van 80 ± 15 % HR wordt geschrapt. Deze methode werd gebruikt op het moment dat de BGA werd geregistreerd, maar bleek uiteindelijk ongeschikt: de opslagomstandigheden hadden een zeer nadelige invloed op de houdbaarheid van de knoflook en de producenten bemerkten een verslechtering van de gezondheidstoestand van het product. Ook de verplichting om knoflook die na december in de handel wordt gebracht, vanaf oktober onder deze omstandigheden op te slaan, wordt geschrapt.

De mogelijkheid wordt toegevoegd om het product op te slaan in koelruimten, omdat deze omstandigheden de houdbaarheid van de knoflook ten goede komen. Door de knoflook gekoeld op te slaan, wordt ontkieming van de bollen verhinderd en blijven ze gezond, doordat wordt voorkomen dat reserves opraken of rotte plekken zich over de gehele bol verspreiden. Deze opslagmethode is toegestaan in het productdossier van het in Frankrijk op nationaal niveau goedgekeurde Label Rouge "Ail rose" LA nr. 02/66, met dezelfde marktdeelnemers als de BGA "Ail rose de Lautrec". De opslagmethode wordt dus al op grote schaal gebruikt door verpakkingscentra in het geografisch gebied en door producenten die geleidelijk aan de beschikking hebben gekregen over koelruimten.

Subrubriek 5.13 "Pellen"

In het productdossier waren de subrubrieken over het pellen gescheiden per type verpakking. Deze worden nu samengevoegd tot één subrubriek en aangevuld met nieuwe bepalingen. Deze toevoegingen verduidelijken de huidige praktijken ten aanzien van het pellen.

De bepalingen met betrekking tot de aanbiedingsvorm van de wortelschijf gelden voor alle typen verpakkingen. De verplichting om een "*mes of snoeischaar*" te gebruiken wordt geschrapt. De keuze van het gereedschap wordt overgelaten aan de marktdeelnemer, aangezien deze verplichting geen invloed had op de kwaliteit van het eindproduct.

De bepaling betreffende de kwaliteit van het ontwortelen, wordt aangevuld met de tekst "*zonder de wortelschijf bloot te leggen*", om te voorkomen dat de wortelschijf van de bol beschadigd raakt, wat zou kunnen leiden tot problemen met de houdbaarheid en schimmelvorming.

Als mogelijke verpakkingsvormen worden bakjes en kistjes toegevoegd. Dergelijke verpakkingen worden gebruikt voor de losse verkoop van de knoflook (verkoop per stuk) en zorgen voor een goede houdbaarheid, doordat de bollen minder tegen elkaar stoten en gemakkelijker kunnen worden verwerkt. Ze worden veelvuldig door verpakkingscentra en producenten gebruikt om de knoflook te verpakken.

De verplichting om de knoflook af te snijden op maximaal 3 cm van de bol wordt teruggebracht tot 2 cm. Knoflook met een kortere stengel is gemakkelijker te verpakken en kan strakker in de verschillende typen verpakkingen worden geplaatst, waardoor de bollen minder tegen elkaar stoten en beter houdbaar zijn.

Voor het pellen van de knoflook is de tekst "*met de hand*" toegevoegd. Deze stap werd altijd al met de hand uitgevoerd om de bollen met de grootst mogelijke zorg te behandelen. Er is voor gekozen om het handmatig pellen als verplichting aan het productdossier toe te voegen.

De methode voor het pellen van de knoflook wordt gespecificeerd per verpakking:

— bij het pellen kunnen een of twee vliezen om de bol worden gelaten, zodat de roze kleur van de tenen zichtbaar is,

— of er kunnen bij het pellen slechts een of twee vliezen worden verwijderd, zodat de knoflook een schone buitenkant heeft en de resterende vliezen de bol beschermen tegen stoten. Deze pelmethode heeft de voorkeur voor verpakkingen waarin de knoflook doorgaans meer wordt blootgesteld aan stoten, zoals netten.

Subrubriek 5.14 "Sorteren op grootte"

In het geregistreerde productdossier bestond deze subrubriek nog niet. Er is voor gekozen het toe te voegen, omdat het hier gaat om een essentiële stap voor het verkrijgen van hoogwaardige "Ail rose de Lautrec" en om de bollen te kunnen aanbieden op een manier die voldoet aan de kenmerken in het productdossier. Bij het sorteren op grootte worden de bollen verwijderd die niet overeenstemmen met de kenmerken van de BGA, zowel wat betreft het algehele uiterlijk als qua afwijkingen in uiterlijk en formaat.

De verschillende uiterlijke afwijkingen worden beschreven ter verduidelijking van deze fase.

Subrubrieken 5.15 "Verpakking", 5.16 "Toegestane verpakkingstypen voor producenten" en 5.17 "Toegestane verpakkingstypen voor verpakkingsbedrijven"

"Ail rose de Lautrec" mag uitsluitend worden verpakt in het geografische gebied. Het gaat immers om een kwetsbaar product, dat gemakkelijk beschadigd raakt bij de verwerking en door mogelijke stoten. Met hun verworven vakkennis garanderen de lokale marktdeelnemers een eindproduct van goede kwaliteit. De reden voor deze beperking wordt toegevoegd aan het productdossier (subrubriek 5.15 "Verpakking") en aan het enig document (punt 3.5).

De eerste paragraaf van het productdossier over de verpakking wordt gewijzigd om de verschillende verpakkingsbepalingen nader toe te lichten. Na de inleidende paragraaf volgen er twee afzonderlijke paragrafen: de eerste heeft betrekking op verpakkingen die voor producenten zijn toegestaan, terwijl in de tweede paragraaf wordt beschreven welke verpakkingen zijn toegestaan voor verpakkingsbedrijven.

De vereisten (gewicht en formaat van de verpakkingen) worden aangegeven per verpakkingstype.

Als mogelijke verpakkingsvormen worden bakjes en kistjes toegevoegd. Deze verpakkingstypen hebben hun intrede gedaan na de registratie van de BGA. Ze zorgen voor een goede houdbaarheid, doordat de bollen minder tegen elkaar stoten, goed worden belucht en gemakkelijk kunnen worden verwerkt. Ze worden veelvuldig door verpakkingscentra en producenten gebruikt om de knoflook te verpakken.

Voor kistjes en bakjes worden verpakkingsvereisten met betrekking tot het maximale gewicht en de toegestane afmetingen toegevoegd.

De verpakkingsvorm in "trossen" wordt gewijzigd in "trossen en "botillons" voor producenten (een "botillon" komt overeen met een tros van 0,250 kg in de oorspronkelijke tekst), zodat de vereisten voor elk van deze toegestane verpakkingen kunnen worden beschreven. Voor de "botillon" worden er twee mogelijke sluitingen toegevoegd: "*een bruin/rood elastiek of rood plakband*", naast "*rood touw*", en de verplichting om "*de partij op uniforme wijze aan te bieden*". Voor trossen blijven de toegestane gewichten behouden, maar het trosgewicht van 5 kg wordt vervangen door 4 kg. Een tros van 5 kg is namelijk moeilijk te verwerken en minder stevig. Door het gewicht te beperken tot 4 kg wordt voorkomen dat de bollen tegen elkaar stoten tijdens het verpakken en nadat ze in de handel zijn gebracht. Het aantal bollen per tros wordt geschrapt. De vereisten met betrekking tot grootte worden geherformuleerd maar blijven behouden. Ten slotte wordt er een maatafwijking toegevoegd.

Al deze eisen zijn van essentieel belang om het product op een optimale en homogene wijze aan te bieden.

De paragraaf over toegestane verpakkingen voor verpakkingsbedrijven wordt aangevuld met de mogelijkheid om trossen in netten te verpakken ter bescherming van de bollen als ze in de handel worden gebracht, en met de mogelijkheid om bollen die oorspronkelijk in kistjes waren verpakt, te verpakken in netten of bakjes om ze op die manier in kleinere verpakkingen in de handel te kunnen brengen.

De verwijzingen naar de categorieën knoflook worden geschrapt, omdat deze afhankelijk waren van Verordening (EEG) nr. 2288/97, die niet langer van kracht is.

Punt 3.5 van het enig document wordt aangevuld met de toegestane verpakkingstypen.

Subrubriek 5.18 "In de handel brengen"

De volgende zin uit het productdossier (paragraaf "Beschrijving van het product"):

"De verkoopperiode kan duren van juli tot en met maart."

Wordt in "Werkwijze voor het verkrijgen van het product" vervangen door de volgende paragraaf:

"De datum waarop de BGA "Ail Rose de Lautrec" in de handel wordt gebracht, wordt door de ODG vastgesteld op basis van de gemiddelde oogstdatum van het seizoen en de vereiste droogtijden. Deze datum wordt meegedeeld aan de certificeringsinstantie en aan de producenten.

Vanaf 31 mei van het jaar volgend op de oogst mag het product niet meer door de marktdeelnemers worden verhandeld."

Er is voor gekozen om in deze bepaling een begindatum voor het in de handel brengen op te nemen, om ervoor te zorgen dat de producenten de knoflook lang genoeg laten drogen. De begindatum voor het in de handel brengen wordt door de groepering vastgesteld op basis van een analyse van monsters knoflook die representatief zijn voor het gehele geografische gebied.

De uiterste verkoopdatum wordt verschoven van eind maart naar eind mei. Dankzij ontwikkelingen op het gebied van bewaarmethoden, zoals opslag in koelruimten, kan het product langer worden bewaard, zonder dat dit gevolgen heeft voor het eindproduct.

De datum van 31 mei dient om te voorkomen dat knoflook uit twee verschillende verkoopseizoenen tegelijkertijd op de markt wordt gebracht.

— Rubriek "Verband"

Deze rubriek is volledig herschreven om het verband tussen het geografische gebied en de specifieke kenmerken van "Ail rose de Lautrec" beter aan te tonen. De formulering van dit gedeelte is ook aangepast aan de huidige vereisten.

Het oorzakelijk verband uit het huidige productdossier vormt hiervoor de basis:

Het verband tussen het gebied en de plaatselijke praktijken wordt beschreven in de paragraaf "natuurlijke en menselijke factoren".

Wat betreft de zin over de opvallende kleur, geschiktheid om te bewaren en smaak van het product: worden de punten met betrekking tot kleur en geschiktheid om te bewaren opgenomen in de specifieke kenmerken van het product en wordt de vermelding van de smaak geschrapt, omdat dit verwijst naar het oude Label Rouge-productdossier en de ODG niet beschikt over een sensoriële analyse om dit aan te tonen.

De punten met betrekking tot de waardering zijn bijgewerkt en opgenomen in het oorzakelijk verband in de paragraaf over het bewijs van de faam van het product.

De paragraaf over het zaaigoed dat op verschillende bodems wordt geteeld, wordt geschrapt. Deze paragraaf komt niet meer overeen met de vereisten voor de beschrijving van het verband met de geografische omgeving en is evenmin gebaseerd op onderzoek.

De volgende zin wordt aan het productdossier en het enig document toegevoegd:

"Het verband met het geografische gebied wordt gebaseerd op de naambekendheid en de kwaliteit van het product, die voortkomt uit de natuurlijke en menselijke factoren die kenmerkend zijn voor het gebied, en de geografische kenmerken ervan."

De specifieke kenmerken van het geografische gebied (natuurlijke en menselijke factoren) zijn aangevuld.

De specifieke kenmerken van het product worden als volgt beschreven:

““Ail rose de Lautrec” is een droge knoflook met bloeiwijze met een lange kiemrust.

Het voornaamste kenmerk is de roze kleur van het vlies rond de tenen, die door de laatste twee vliezen van de bol zichtbaar is.

De bollen zijn gelijkmatig van vorm, zonder dubbele rijen tenen en minimaal 40 mm groot. In het midden van de bol is een bloemstengel aanwezig. Vanwege dit specifieke kenmerk wordt “Ail rose de Lautrec” traditioneel aangeboden in de vorm van trossen of “manouilles”.

Dankzij de goede geschiktheid om te bewaren kan de knoflook worden verhandeld van juli tot en met mei (van het jaar dat volgt op de oogst).”

Het causale verband tussen het product en het geografische gebied wordt toegevoegd. Hiermee wordt het verband bepaald tussen de natuurlijke en menselijke factoren, en de specifieke kenmerken van het product.

5.2. *Redactionele wijzigingen*

Samenvatting en bijlagen: De samenvatting wordt geschrapt om te voldoen aan de op nationaal niveau geldende instructies voor de harmonisering van productdossiers.

Alle bijlagen bij het huidige productdossier worden geschrapt, omdat het illustraties betreft die niet van wezenlijk belang zijn voor de duidelijkheid van het productdossier.

In de rubriek “Bevoegde dienst van de lidstaat” worden de gegevens van het INAO (Institut national de l’origine et de la qualité) toegevoegd als bevoegde dienst van de lidstaat overeenkomstig Verordening (EU) nr. 1151/2012.

In de rubriek “Aanvragende groepering” worden de contactgegevens van de aanvragende groepering bijgewerkt. De beschrijving van de aanvragende groepering wordt geschrapt. Het aantal leden en de lijst van kantons of gemeenten worden geschrapt uit dit deel, omdat deze lijst al in de rubriek “Geografisch gebied” is opgenomen. Ook de lijst van downstreambedrijven wordt geschrapt, omdat deze verwijst naar Label Rouge 02-66.

De samenstelling van de groepering en haar rechtsvorm zijn inhoudelijk niet gewijzigd. De groepering bestaat nog steeds uit producent/verpakkers van knoflook en verpakkingsbedrijven.

In de rubriek “Productcategorie” wordt de bepaling herzien om deze in overeenstemming te brengen met de op dit moment geldende terminologie.

In de rubriek “Controlestructuur” worden op grond van de op nationaal niveau geldende instructies voor de harmonisering van productdossiers de naam en contactgegevens van de certificerende instantie geschrapt. Ook de tabel van het controleplan, waarin de technische controles, kwaliteitscontroles, zelf uitgevoerde controles en door de certificerende instantie uitgevoerde controles waren aangegeven, wordt geschrapt. In deze rubriek worden voortaan de contactgegevens van de Franse controle-instanties vermeld: het Institut national de l’origine et de la qualité (INAO) en de Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). De naam en contactgegevens van de certificerende instantie kunnen worden geraadpleegd op de website van het INAO en in de database van de Europese Commissie. Alle informatie over de controle van de marktdeelnemers wordt opgenomen in het controleplan van het bijbehorende productdossier van de BGA “Ail rose de Lautrec”.

De rubriek over etikettering wordt als volgt gewijzigd:

De verwijzingen naar technisch reglement nr. 02-66 (Label Rouge) wordt geschrapt:

— “— verwijzing naar de “Commission nationale des labels”;

— de genormaliseerde rechthoek;

— het logo van het Label Rouge en het goedkeuringsnummer.”

De verwijzingen naar “*Arqualim*” worden geschrapt. De controles worden nu uitgevoerd door een controleorgaan dat onder het gezag van het INAO staat.

Voor zakken en netten wordt de verplichting om de verpakkingsdatum aan te duiden geschrapt. De traceerbaarheid wordt al gewaarborgd door het aanbrengen van een uniek nummer op elk etiket.

Er worden sticks voorzien voor bollen die per stuk kunnen worden verkocht. Zulke etiketten dienen om de identiteit van het product onder de aandacht te brengen en het herkenbaarder te maken voor de consument.

Alle genummerde etiketten en verpakkingen worden door de ODG gedistribueerd, zodat kan worden gecontroleerd of aan de etiketteringsvereisten wordt voldaan en om het aantal etiketten te kunnen bijhouden.

In de rubriek "Nationale eisen" wordt in het licht van de ontwikkelingen in de nationale wet- en regelgeving het volgende gewijzigd:

— De verwijzingen naar Label Rouge nr. 02-66 worden geschrapt

— De rubriek "Nationale eisen" krijgt de vorm van een tabel met de voornaamste te controleren punten en de methode voor de evaluatie daarvan.

ENIG DOCUMENT

"Ail rose de Lautrec"

PGI-FR-0193-AM01 – 30.3.2021

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

"Ail rose de Lautrec"

2. **Lidstaat of derde land**

Frankrijk

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.6 — Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

- Code van de gecombineerde nomenclatuur

— **0703 —** Uien, sjalotten, knoflook, prei en andere eetbare looksoorten, vers of gekoeld

— **0703 20 00** — Knoflook

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

"Ail rose de Lautrec" is een roze knoflook met bloeiwijze met een lange kiemrust, die droog in de handel wordt gebracht. Voor de productie worden de variëteiten Edenrose, Goulurose, Ibérose, Jardirose en Rose de Lautrec gebruikt.

De knoflook is van nature goed geschikt om te bewaren.

Het vlies van de tenen kleurt roze wanneer de bol wordt gedroogd.

De bollen zijn ten minste 40 mm groot, hebben een gelijkmatige, ronde vorm en bevatten meerdere tenen (acht tot twaalf tenen die van buitenaf zichtbaar zijn). De bollen worden intact aangeboden, met ten minste één buitenste vlies, en zijn stevig, licht geribbeld en zonder dubbele rijen tenen. De tenen zitten dicht opeen in de bol.

De wortels worden gelijkmatig dicht tegen de bol afgesneden, zonder beschadiging en zonder de wortelschijf bloot te leggen.

"Ail rose de Lautrec" kan als volgt worden gepeld:

— er worden een of twee vliezen verwijderd, zodat de knoflook een schone buitenkant heeft en de resterende vliezen de bol beschermen tegen stoten;

— er worden een of twee vliezen om de bol gelaten, zodat de roze kleur van de tenen zichtbaar is.

Aan het einde van de groeicyclus ontstaat er in het midden een bloemstengel met een onvruchtbaar bloemgestel.

De bollen moeten vrij zijn van afwijkingen in uiterlijk (uitwassen, plaagorganismen, stoten en sneden door het afsnijden, afwijkingen door het pellen en andere afwijkingen). Het buitenste vlies kan kleine scheurtjes vertonen.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De teelt, het pellen en het drogen vinden plaats in het geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

“Ail rose de Lautrec” mag worden verkocht in de traditionele vorm van trossen (ook bekend als “manouilles”) en “botillons”.

“Ail rose de Lautrec” wordt in het geografische gebied verpakt in kistjes, bakjes, zakken of netten.

Het verpakken in het geografische gebied is essentieel om de kwaliteiten van “Ail rose de Lautrec” te behouden, zowel als het gaat om de visuele kwaliteiten als om de gezondheidstoestand ervan.

“Ail rose de Lautrec” is zeer gevoelig voor stoten, waardoor de marktdeelnemers in alle stadia van de productie bijzondere zorgvuldigheid moeten betrachten, met name bij het verpakken. De knoflook wordt voorzichtig en zo weinig mogelijk gehanteerd, om stoten te beperken en het buitenste vlies van de bollen intact te houden. “Ail rose de Lautrec” wordt ook onder specifieke omstandigheden bewaard (koelruimte of beschermd tegen de zon en weersinvloeden), zodat de goede gezondheid van het product behouden blijft.

Met hun lokale vakkennis dragen de marktdeelnemers ook bij aan de kenmerken van “Ail rose de Lautrec” door:

— de bollen zorgvuldig te sorteren en selecteren om een homogene aanbiedingsvorm te verkrijgen op het gebied van kleur, formaat en vorm; in dit productdossier worden voor elk toegestaan verpakkingstype de toegestane maten en gewichten aangegeven, en voor bepaalde verpakkingen de maximale maatafwijkingen, en de kleur van de sluitingen en netten;

— de bollen dusdanig te verpakken dat ze gemakkelijk kunnen worden verwerkt en niet tegen elkaar stoten, wanneer ze in de handel worden gebracht: het loof van de trossen en “botillons” wordt strak getrokken om een stevig geheel te verkrijgen; zakken, netten en bakjes omsluiten de bollen zo nauw mogelijk en de bollen worden in kistjes dicht tegen elkaar geplaatst.

De trossen, “botillons”, zakken van 5 kg en kistjes worden op het landbouwbedrijf samengesteld, waarbij de vakkennis van de producenten een belangrijke rol speelt. Trossen of “manouilles” zijn de traditionele verpakkingsvorm van “Ail rose de Lautrec”, die zeer specifiek is voor dit geografische gebied.

Het verpakken in het gebied vergemakkelijkt bovendien de traceerbaarheid en de controle van de producten.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De etikettering bevat:

— het unieke verpakkingsnummer

— de naam of identificatiecode van het verpakkingsbedrijf of de producent

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied omvat de volgende gemeenten in het departement 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. **Verband met het geografische gebied**

Het verband met het geografische gebied wordt gebaseerd op de naambekendheid en de kwaliteit van het product, die voortkomt uit de natuurlijke en menselijke factoren die kenmerkend zijn voor het gebied, en de geografische kenmerken ervan.

Het productiegebied van "Ail rose de Lautrec" ligt in het departement Tarn, rondom de gemeente Lautrec. De bodems bestaan voornamelijk uit kalkrijke kleigrond zonder grote keien. Ze zijn van nature goed waterdoorlatend. Het gebied heeft een submediterraan klimaat. Er staat vaak een zuidoostelijke wind ("vent d'Autant"), die zorgt voor een mild klimaat met weinig neerslag.

"Ail rose de Lautrec" wordt geplant vanaf eind november. Een bijzonder kenmerk van de knoflook, is de stijve bloemstengel. Deze wordt door de producenten verwijderd om de bol optimaal te laten groeien ("despoulinage"). Het oogsten vindt plaats als de knoflook rijp is en het drogen kan traditioneel "in strengen" of door dynamische ventilatie plaatsvinden.

"Ail rose de Lautrec" is een droge knoflook met bloeiwijze met een lange kiemrust. Het voornaamste kenmerk is de roze kleur van het vlies rond de tenen, die door de laatste twee vliezen van de bol zichtbaar is.

De bollen zijn gelijkmatig van vorm, zonder dubbele rijen tenen en minimaal 40 mm groot. In het midden van de bol is een bloemstengel aanwezig. Vanwege dit specifieke kenmerk wordt "Ail rose de Lautrec" traditioneel aangeboden in de vorm van trossen of "manouilles".

Dankzij de goede geschiktheid om te bewaren kan de knoflook worden verhandeld van juli tot en met mei (van het jaar dat volgt op de oogst).

De natuurlijke kenmerken van het gebied en de vakkennis van producenten en verpakkingsbedrijven geven het eindproduct een kwaliteit die door consumenten wordt gewaardeerd en die bijdraagt aan de naambekendheid van "Ail rose de Lautrec".

"Ail rose de Lautrec" onderscheidt zich in de eerste plaats door zijn kleur. Deze komt voort uit het gebruik van variëteiten van lokale populaties die een roze kleur ontwikkelen op het vlies van de tenen, in combinatie met het oogsten bij een goede rijpheid en geschikte droogomstandigheden. De roze kleur wordt immers pas zichtbaar als de bollen hun optimale fysiologische rijpheid hebben bereikt. Bij een te vroege oogst zou de plant dit kenmerk, dat tijdens het droogproces verder toeneemt, niet kunnen ontwikkelen. De vakkennis van de producenten komt met name tot uiting in de keuze van de oogstdatum en de zorgvuldige observatie van de fysiologische ontwikkeling van de plant.

De kalkrijke kleigrond in het geografische gebied is bijzonder geschikt voor de teelt van "Ail rose de Lautrec". Dankzij de afwezigheid van grote keien kunnen de bollen zich gelijkmatig ontwikkelen. Hun goede structuur zorgt ervoor dat de plant diep kan wortelen, waardoor hij zich met genoeg vocht en mineralen kan voeden. Dankzij de kenmerken van de bodem wordt deze nooit te nat, wat een ongunstige invloed heeft op het gewas en leidt tot meer aanvallen van bepaalde plaagorganismen.

Het klimaat van het gebied is eveneens geschikt voor de teelt van de knoflook dankzij de volgende kenmerken:

— een tamelijk droog najaar, waardoor de bodem zo goed mogelijk kan worden voorbereid en de risico's met betrekking tot bepaalde ziekten of fysiologische problemen worden beperkt;

— milde winters die leiden tot het doorbreken van de kiemrust en ervoor zorgen dat het gewas voldoende kou krijgt, zonder vorstschade te veroorzaken;

— de opwarming van de bodem en aanzienlijke neerslag tegen het einde van de winter, waardoor wordt voldaan aan de behoeften van de plant en actieve groei wordt gestimuleerd;

— mildere weersomstandigheden aan het begin van de zomer, in combinatie met de warme, droge "vent d'Autan", die bevorderlijk zijn voor het rijpen en drogen, en aanvallen van plaagorganismen verminderen.

Deze klimatologische omstandigheden bevorderen het ontstaan van grote en gelijkmatig gevormde bollen, zonder dubbele rijen tenen, die stevig zijn en vrij van afwijkingen wat betreft uiterlijk of ontwikkeling.

De goede gewasgezondheid van "Ail rose de Lautrec" is ook te danken aan de ontwikkeling van teeltmethoden die de producenten in het geografische gebied toepassen om de verspreiding van ziekten tegen te gaan: vruchtwisseling en het verbod op bepaalde voorteelt, regulering van de aanplantingsdata en geschikte bemesting.

"Ail rose de Lautrec" heeft een goede geschiktheid om te bewaren door het gebruik van specifieke variëteiten met een lange kiemrust (late kiemontwikkeling) en doordat dankzij de vakkennis van de producenten het stoten in de verschillende stadia van verwerking (oogst, sorteren op grootte, verpakking) wordt beperkt.

Het drogen is ook een essentiële stap om ervoor te zorgen dat het product tijdens de verkoopperiode houdbaar blijft en de knoflook zijn roze kleur kan ontwikkelen. Een minimale droogperiode en het gebruik van geschikte ruimten zorgen voor een waterverlies van ten minste 25 % van de massa van het geoogste product.

De vakkennis van de producenten komt naar voren bij het handmatig pellen, waarbij een schone bol wordt verkregen en de roze kleur van de tenen zichtbaar wordt door het laatste vlies. Dit is een zeer zorgvuldig werk dat de producenten perfect moeten beheersen om de bollen niet te beschadigen, te voorkomen dat de buitenste vliezen scheuren en de wortels dicht tegen de bol te kunnen afsnijden zonder de wortelschijf te beschadigen.

Hierbij moet de producent ook stoten, beschadiging of kneuzingen (waarvoor "Ail rose de Lautrec" zeer gevoelig is) voorkomen, met name om het binnendringen van bepaalde plaagorganismen tegen te gaan.

Dankzij het gebruik van variëteiten met een stijve bloemstengel kan de knoflook met de hand worden verwerkt tot de traditionele aanbiedingsvormen van trossen of "manouilles". Deze vorm van verpakken vindt plaats op het bedrijf, waarbij de vakkennis van producenten van groot belang is, en draagt bij aan de naambekendheid van "Ail rose de Lautrec".

Alle handmatige stappen bij het verpakken zorgen ervoor dat de bollen strakker in de verpakkingen kunnen worden geplaatst, zodat ze minder tegen elkaar stoten als ze in de handel worden gebracht. Ook wordt op deze manier gezorgd voor een homogene visuele aanbiedingsvorm op het gebied van formaat, vorm en kleur dankzij een strenge selectie van de bollen.

Vanaf het begin van de jaren 1970 heeft het Syndicat de l'Ail Rose de Lautrec jaarlijks het "Ail rose de Lautrec"-feest georganiseerd om het begin van de verkoopperiode te vieren. Nog altijd vindt hier de verkiezing van de mooiste "manouille" plaats. Het traditionele feest is een belangrijk evenement in Tarn geworden en trekt ieder jaar meer dan 10 000 bezoekers.

Dankzij de naambekendheid van de knoflook werd het dorp Lautrec bovendien zo'n tien jaar geleden uitgeroepen tot "Site remarquable du goût".

Deze naambekendheid wordt regelmatig onder de aandacht gebracht in de media. In augustus 1993 werd "Ail rose de Lautrec" in de krant Tarn infos "het pronkstuk van de lokale economie" genoemd. In mei/juni 2008 werd in het tijdschrift La vie du jardin verwezen naar "de faam van "Ail rose de Lautrec", die bekendstaat om zijn smaak, verfijnde aroma en goede houdbaarheid", en het tijdschrift Magnétic news besteedde aandacht aan "Ail rose de Lautrec" in de rubriek "L'épicerie de Rungis", waarin de knoflook werd omschreven als "de meest verfijnde knoflook", "de favoriet van gastronomen" en een knoflook die "zeer populair is bij de grote chefs en geliefd is bij fijnproevers".

"Ail rose de Lautrec" wordt zeer vaak gebruikt in lokale recepten of recepten van grote chefs. In een interview in het tijdschrift Magnetic news in 2011 noemde sterrenchef Gilles Goujon "Ail rose de Lautrec" "de enige die een plek verdient in de haute cuisine". In een artikel dat in oktober 2011 op Nutrissime.com werd gepubliceerd, werd "Ail rose de Lautrec" ook genoemd door sterrenchef Alain Ducasse: "Ik gebruik "Ail rose de Lautrec" al heel lang in mijn keuken, voor mij is er geen andere knoflook van even goede kwaliteit.". In de handel vertalen de specifieke kenmerken van "Ail rose de Lautrec" zich in een hogere economische waarde in vergelijking met andere knoflook. Ten opzichte van witte knoflook zonder geografische aanduiding, is een kilo "Ail rose de Lautrec" 4 euro meer waard.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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