Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração não menor de um caderno de especificações, nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2025/753)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NÃO MENOR DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDAS OU DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Pedido de aprovação de uma alteração, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

«Ail rose de Lautrec»

N.º UE: PGI-FR-0193-AM01 – 30.3.2021

DOP ( ) IGP (X)

1. **Grupo requerente e interesse legítimo**

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

Endereço eletrónico: info@ailrosedelautrec.com

O «Syndicat de Défense du Label Rouge Ail rose et de l'IGP Ail rose de Lautrec», sindicato profissional regido pelo Código do Trabalho, é composto por produtores-acondicionadores de alho e instalações de acondicionamento (aproximadamente 160 operadores). Tem, por conseguinte, um interesse legítimo na apresentação do pedido.

2. **Estado-membro ou país terceiro**

França

3. **Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações**

☐ Nome do produto

☒ Descrição do produto

☒ Área geográfica

☒ Prova de origem

☒ Método de obtenção

☒ Relação

☒ Rotulagem

☒ Outras: atualização dos dados de contacto do grupo requerente, tipo de produto, estruturas de controlo, requisitos nacionais, supressão de textos de síntese e mapas.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=pt).

4. **Tipo de alteração(ões)**

☐ Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

☒ Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, mas cujo documento único (ou equivalente) não foi publicado, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

5. **Alterações**

5.1. *Alterações que não afetam elementos críticos*

— Rubrica «Descrição do produto»

Acrescentam-se, assim, elementos descritivos com vista a caracterizar melhor o produto, especificando que se trata de um alho alternativo, um termo mais adequado do que «de primavera» para descrever um alho com grande dormência. Acrescentam-se sobretudo informações sobre o calibre, a forma do bolbo, o número de bolbilhos, a apresentação da zona de inserção das raízes e a apresentação do bolbo. Adita-se uma descrição dos defeitos que apresenta em termos de aspeto, a fim de completar os requisitos de apresentação do bolbo.

Acrescentam-se ao caderno de especificações regras de tolerância (percentagens) para as diferenças relativas aos defeitos em termos de aspeto e aos calibres. Estas informações permitem completar a caracterização do produto, bem como as regras de seleção e calibragem descritas no ponto intitulado «Método de obtenção». Os valores percentuais das regras de tolerância estabelecidas no caderno de especificações correspondem aos valores da norma CEE-ONU FFV-18 para a categoria Extra.

Por último, adita-se uma frase a esta rubrica relativa aos modos de apresentação do «Ail rose de Lautrec», que seguidamente são descritos em pormenor no ponto intitulado «Método de obtenção» do caderno de especificações e no ponto 3.5 do documento único.

— Rubrica «Área geográfica»

O ponto intitulado «Área geográfica» do «Ail rose de Lautrec» é alterado no caderno de especificações e aditado ao documento único. Estas alterações não afetam o perímetro da área geográfica, que permanece inalterado.

A apresentação dos municípios por cantão é substituída por uma lista dos municípios da área geográfica, todos situados no departamento de Tarn.

Na secção relativa à delimitação da área geográfica do caderno de especificações, adita-se o texto seguinte:

«As operações de cultivo, secagem, armazenamento e acondicionamento situam-se na área geográfica delimitada».

Introduz-se no caderno de especificações a restrição que limita o acondicionamento do «Ail rose de Lautrec» à área geográfica, uma vez que esta prática já foi aplicada pelos operadores.

O documento único é igualmente preenchido. Como tal, aditam-se as frases seguintes:

— No ponto 3.4: «As operações de cultivo, pelagem e secagem são efetuadas na área geográfica».

— No ponto 3.5: «O "Ail rose de Lautrec" é acondicionado na área geográfica em tabuleiros, bandejas, sacos ou redes».

Uma vez que os anexos são suprimidos do caderno de especificações, suprime-se igualmente a seguinte frase:

«A área geográfica encontra-se representada no mapa em anexo, onde também constam as empresas».

Suprime-se do caderno de especificações a frase relativa à distribuição dos produtores na zona, uma vez que as informações contextuais fornecidas não são úteis para a compreensão.

— Rubrica «Prova de origem»

Este ponto, que corresponde ao título «Rastreabilidade do produto» do caderno de especificações em vigor, é reformulado sob a forma de quadro e completado no ponto 4 do caderno de especificações. Assim, o quadro descreve os documentos criados para permitir o acompanhamento e o controlo do produto com indicação geográfica protegida, por etapa de produção, para todos os operadores e para uma determinada campanha de comercialização.

A disposição «Identificação dos operadores: Qualquer operador que pretenda participar na totalidade ou em parte da produção do "Ail rose de Lautrec" é obrigado a identificar-se junto do grupo para fins de autorização.» é aditada para introduzir o ponto 4 do caderno de especificações relativamente às «Provas de que o produto é originário da área geográfica», a fim de cumprir os requisitos regulamentares nacionais.

No quadro, as obrigações de comunicação de informações indicadas a seguir são retiradas do texto original registado: declaração de rotação na fase de cultivo e contabilização das existências na fase de acondicionamento e comercialização na instalação de acondicionamento.

Acrescenta-se a obrigação de o produtor proceder à manutenção da «folha de controlo das culturas», que regista todas as operações de cultivo realizadas numa parcela (fertilização, corte da haste floral (*despoulinage*), data de colheita e verificação do grau de maturação).

O «registo de fabrico», previsto no número 2 do ponto intitulado «Rastreabilidade do produto» do caderno de especificações em vigor, foi agora incluído no «registo de comercialização», acrescentando-se uma «ficha de acompanhamento da câmara de refrigeração» e uma «ficha de registo das perdas de peso», que permite controlar a rastreabilidade do alho desde a produção até à comercialização.

Estas obrigações são completadas, no caso das instalações de acondicionamento, por «guias de entrega», uma «ficha de identificação das paletes», uma «contabilidade de existências e rótulos», «guias de remessa ou faturas» e uma «ficha de existências das embalagens», garantindo a rastreabilidade do alho até à sua comercialização.

O diagrama de obtenção é transferido para o ponto 5.1 do caderno de especificações, na rubrica «Método de obtenção».

— Rubrica «Método de obtenção»

Subrubrica 5.1 «Diagrama de obtenção»

O diagrama de obtenção do caderno de especificações é transferido do ponto inicialmente intitulado «Rastreabilidade» e alterado.

As fases de produção do caderno de especificações são descritas e alinhadas com as várias alterações do ponto intitulado «Método de obtenção». Suprimem-se as fases posteriores ao acondicionamento, uma vez que não fazem parte dos requisitos do caderno de especificações da IGP, aplicando-se apenas ao caderno de especificações do rótulo de qualidade «Label Rouge "Ail rose" LA n.º 02/66» aprovado em França.

Os documentos de rastreabilidade (declaração, registo e contabilidade de existências) são apresentados no quadro do ponto 4 intitulado «Provas de que o produto é originário da área geográfica».

Subrubrica 5.2 «Escolha das variedades»

Uma vez que a variedade é considerada uma característica essencial da IGP «Ail rose de Lautrec», e de acordo com as recomendações da Comissão Europeia, é incluída uma lista exaustiva de variedades no caderno de especificações e no documento único.

Subrubrica 5.3 «Escolha das sementes»

A redação deste ponto é alterada a fim de, designadamente, introduzir uma percentagem mínima de sementes certificadas de 20 %. A utilização de sementes certificadas evita principalmente perdas significativas na colheita, a certificação que garante a germinação e o estado sanitário das sementes. Esta percentagem corresponde às práticas atuais e à capacidade real de aprovisionamento das variedades autorizadas.

A possibilidade de utilizar sementes tratadas com termoterapia é abolida; esta prática já é sistemática em sementes certificadas e não é praticada em sementes não certificadas.

A possibilidade de utilizar sementes ditas caseiras (indicadas como «provenientes de sementes certificadas» no caderno de especificações em vigor) é reformulada, mas mantida, a fim de garantir o aprovisionamento de sementes apesar das incertezas (particularmente climáticas), uma vez que, no passado, o Organisme de Défense et de Gestion se viu confrontado com problemas de aprovisionamento de sementes certificadas. Esta possibilidade está limitada às variedades autorizadas para a IGP «Ail rose de Lautrec» e, por conseguinte, não afeta a qualidade do produto. Para assegurar a manutenção da qualidade das sementes caseiras, esta disposição é completada: com exceção da variedade rose de Lautrec, produzida exclusivamente em explorações, as sementes caseiras devem provir de sementes certificadas no ano n-1.

Pontos intitulados «Ervas daninhas» e «Doença» do caderno de especificações em vigor

Estes pontos são suprimidos do caderno de especificações, uma vez que se inserem no âmbito do aconselhamento e das boas práticas de cultivo.

Subrubrica 5.4 «Escolha da parcela»

O texto relativo ao tipo de solo em que o alho é cultivado é alterado no caderno de especificações.

A frase: «Terreno: argilo-calcário» passa a ter a seguinte redação: «O Ail rose de Lautrec é produzido em solos argilo--calcários».

Os solos utilizados para semear o «Ail rose de Lautrec» continuam a ser do tipo argilo-calcário.

Subrubrica 5.5 «Rotação das culturas»

No caderno de especificações, aditou-se a frase seguinte: «As parcelas não são cultivadas com alho durante três anos consecutivos».

O aditamento desta obrigação permite proteger as parcelas contra riscos sanitários (evitar a contaminação por certas doenças).

Subrubrica 5.6 «Plantação»

A data de início da plantação é antecipada em dez dias (20 de novembro em vez de 1 de dezembro) e a data de termo da plantação foi suprimida. Opta-se por prorrogar o período de plantação a fim de promover boas condições de plantação (condições climáticas, condições do solo), assegurando assim uma boa implantação, um bom enraizamento e subsequente um bom desenvolvimento das plantas. Uma plantação realizada em boas condições limita os ataques das pragas vegetais, em especial *penicillium*, que podem ter um impacto significativo no despontar das plantas e afetar negativamente o seu desenvolvimento. Um período de plantação demasiado curto obriga o produtor a plantar mesmo quando as condições são desfavoráveis.

Uma plantação demasiado precoce pode implicar uma regerminação prematura e uma sensibilidade excessiva das sementes à geada de inverno. É por essa razão que se mantém uma data de início da plantação.

Subrubrica 5.7 «Aplicação ao solo»

Introduz-se uma restrição de aplicação ao solo de lamas das estações de tratamento. Esta proibição é acrescentada para evitar, principalmente, o risco de adição de metais pesados às parcelas destinadas à produção de alho e, assim, evitar a contaminação do produto, uma vez que o alho «capta» naturalmente estes metais.

Subrubrica 5.8 «Fertilização»

Altera-se o ponto seguinte do caderno de especificações, com vista a clarificar a sua compreensão.

Opta-se por indicar claramente as doses de adubos autorizadas em detrimento da comunicação de informações.

A obrigação de fracionar o azoto é adicionada para preservar a planta do excesso de azoto, o que pode ser prejudicial para o desenvolvimento do bolbo, conduzindo ao aparecimento de uma «quantidade excessiva de pequenos dentes» e à rutura do bolbo.

Suprime-se a indicação «em terreno bem inclinado», uma vez que a questão se insere no âmbito do aconselhamento e das boas práticas relacionadas com o conhecimento dos produtores.

Subrubrica 5.9 «Remoção da haste floral»

A frase é completada com um termo francês (*bâton*), que também designa a haste floral, e com o termo tradicional «corte da haste floral (*despoulinage*)» utilizado para descrever a sua remoção, bem como pelo estádio fisiológico em que essa fase deve ser efetuada «antes da colheita».

Subrubrica 5.10 «Colheita»

Suprimem-se as datas de colheita, uma vez que não permitem enquadrar a colheita com a maior precisão possível. Consoante os anos, as datas de colheita variam.

Essas datas são substituídas por dois métodos de identificação do estádio fisiológico de maturação do alho, que permitem avaliar e desencadear a colheita no melhor momento, assegurando assim uma maturação ótima do alho colhido:

«- cálculo da relação peso dos bolbos/peso das folhas superior a 1,8 (os pedúnculos são cortados a cerca de 2 cm dos bolbos e as raízes removidas da terra),

— avaliação visual, presença de, no máximo, quatro folhas verdes no pé.».

Subrubrica 5.11 «Modalidades de secagem»

O ponto é reformulado para especificar os métodos autorizados de ventilação «natural» ou «ventilação dinâmica», correspondentes aos atuais métodos de secagem na área geográfica.

Adita-se a obrigação de perda de peso do produto por secagem, a fim de garantir a secagem mínima do produto e, assim, assegurar a boa qualidade sanitária e de conservação dos bolbos.

Subrubrica 5.12 «Modalidade de armazenamento antes da primeira comercialização»

Mantém-se a possibilidade de conservação à temperatura ambiente.

Suprime-se as condições de armazenamento a uma temperatura de 15 °C ±2 e a uma humidade de 80 % HR ±15. Este método utilizado aquando do registo da IGP acabou por se revelar inadequado, uma vez que teve um impacto muito negativo na conservação do alho e os produtores observaram uma deterioração da qualidade sanitária do produto. A obrigação de armazenar alho em outubro, nestas condições, para comercialização após dezembro foi igualmente suprimida.

Acrescenta-se a possibilidade de armazenamento em câmara de refrigeração, uma vez que oferece condições favoráveis para a conservação do alho. A armazenagem em câmaras de refrigeração permite bloquear a germinação dos bolbos e preservar a sua qualidade sanitária, evitando o esgotamento das reservas ou a propagação da podridão em todo o bolbo. É autorizado no caderno de especificações do rótulo de qualidade «Label Rouge "Ail rose" LA n.º 02/66», aprovado em França e cujos operadores são os mesmos que a IGP «Ail rose de Lautrec». Por conseguinte, este método de conservação do alho já é amplamente utilizado pelos entrepostos de acondicionamento da área geográfica e pelos produtores que, progressivamente, passaram a estar equipados com câmaras de refrigeração.

Subrubrica 5.13 «Pelagem»

Os pontos relativos à fase de pelagem foram separados no caderno de especificações de acordo com os tipos de acondicionamento. Estes elementos são agora reunidos num mesmo ponto e completados com novas disposições. Estes aditamentos permitem clarificar as práticas atuais em matéria de pelagem.

Os elementos de apresentação da zona de inserção das raízes são comuns a todos os tipos de acondicionamento. Suprime-se o requisito de utilização de uma «faca ou tesoura». A escolha do instrumento é deixada ao critério do operador, uma vez que esta obrigação não teve qualquer impacto na qualidade do produto acabado.

A disposição relativa à qualidade do desenraizamento é completada pela disposição «sem descobrir a zona de inserção das raízes», a fim de garantir um bolbo com uma zona de inserção das raízes limpa, isenta de lesões, o que permite evitar possíveis problemas de conservação e desenvolvimento dos bolores.

Aditam-se os acondicionamentos em bandejas e tabuleiros. Estes tipos de acondicionamento estão associados ao método de comercialização do alho a granel (venda por unidade) e permitem assegurar uma boa conservação do alho, reduzindo os choques entre bolbos e facilitando o manuseamento. São amplamente utilizados pelos entrepostos de acondicionamento e pelos produtores para acondicionar o alho.

A obrigação de cortar o alho com um pedúnculo máximo de 3 cm a partir do bolbo é reduzida para 2 cm. O alho apresentado com pedúnculo mais curto facilita o manuseamento durante o acondicionamento e permite colocar os bolbos mais juntos nos diferentes tipos de acondicionamento, o que reduz os choques entre bolbos e melhora a sua conservação.

Adita-se o termo «à mão» para a pelagem do alho. Esta fase foi sempre feita à mão, permitindo que os bolbos sejam manuseados tão cuidadosamente quanto possível. Opta-se por aditá-la ao caderno de especificações, a fim de a tornar obrigatória.

O método de pelagem do alho é descrito em função do acondicionamento:

— o alho é descascado, deixando uma a duas das camadas exteriores para mostrar a cor rosa dos bolbilhos,

— ou o alho é descascado, removendo uma a duas das camadas exteriores para que possa aparecer uma camada limpa, ficando as restantes camadas a proteger o bolbo de choques. Este tipo de pelagem é preferível para os acondicionamentos suscetíveis de causar mais choques, como as redes.

Subrubrica 5.14 «Seleção/calibragem»

Este ponto não existia no caderno de especificações registado. Optou-se pela sua adição, uma vez que se trata de uma fase essencial para a obtenção de um «Ail rose de Lautrec» de qualidade e de uma apresentação de bolbos que correspondam às características do caderno de especificações. A fase de seleção/calibragem consiste na remoção de bolbos que não correspondem às características da IGP, tanto em termos do aspeto visual como dos defeitos de aspeto e do calibre.

Os diferentes defeitos visuais são descritos em pormenor com vista a clarificar a fase de seleção/calibragem.

Subrubrica 5.15 «Acondicionamento», subrubrica 5.16 «Tipos de acondicionamento autorizados para os produtores», subrubrica 5.17 «Tipos de acondicionamento autorizados para as instalações de acondicionamento»

Introduz-se uma limitação segundo a qual o acondicionamento do «Ail rose de Lautrec» fica limitado à área geográfica. Esta limitação justifica-se pela fragilidade do produto, que é sensível ao manuseamento e a eventuais choques. O saber-fazer adquirido pelos operadores locais garante a obtenção de um produto acabado de qualidade. Adita-se a justificação desta limitação ao caderno de especificações (subrubrica 5.15 «Acondicionamento») e ao documento único (secção 3.5).

Altera-se o ponto inicial do caderno de especificações relativo ao acondicionamento, a fim de especificar melhor as diferentes disposições relativas ao acondicionamento. Para além da parte introdutória, o ponto subdivide-se em dois parágrafos distintos: o primeiro inclui os acondicionamentos autorizados para os produtores, enquanto o segundo lista os acondicionamentos autorizados para as instalações.

Os requisitos aplicáveis ao acondicionamento (peso das embalagens e calibres) são descritos em pormenor para cada tipo de acondicionamento.

Aditam-se os acondicionamentos em bandejas e tabuleiros. Estes tipos de acondicionamento apareceram após o registo como IGP. Permitem assegurar a conservação adequada do alho através da redução dos choques entre os bolbos, de uma boa ventilação e de uma manipulação mais fácil. São amplamente utilizados pelos entrepostos de acondicionamento e pelos produtores para acondicionar o alho.

Acrescentam-se requisitos em matéria de acondicionamento em termos de peso máximo e de calibres autorizados para o tabuleiro e a bandeja.

O acondicionamento em «cachos» é descrito em «cachos e *botillon*» para os produtores (o *botillon* corresponde ao um pequeno cacho de 0,250 kg no texto original), com informações pormenorizadas sobre os requisitos para cada um dos acondicionamentos autorizados. Acrescentam-se duas formas possíveis de prender o pequeno cacho (*botillon*): «um elástico castanho/vermelho ou uma fita adesiva vermelha», para além do «fio vermelho», bem como a obrigação de se apresentar «de forma homogénea no lote». No caso do cacho, os pesos autorizados são mantidos, o cacho de 5 kg é substituído por um cacho de 4 kg (o cacho de 5 kg é difícil de manusear e perde a sua rigidez, a limitação de 4 kg impede que os bolbos choquem entre si durante as fases de acondicionamento e após a comercialização), o número de bolbos por cacho foi suprimido, os requisitos de calibre são reformulados, mas mantidos, e acrescenta-se um intervalo de calibres.

Todos estes requisitos são essenciais para assegurar uma apresentação ótima e homogénea do produto.

O ponto relativo aos acondicionamentos autorizados para as instalações de acondicionamento é completado pela possibilidade de colocação dos cachos em redes, a fim de proteger os bolbos no momento da comercialização, bem como pela colocação dos bolbos inicialmente acondicionados em tabuleiros numa rede ou numa bandeja para comercialização em menor quantidade.

Suprimem-se as referências às categorias dos alhos, uma vez que dependiam do Regulamento (CEE) n.º 2288/97, que já não está em vigor.

O ponto 3.5 do documento único é completado com os tipos de acondicionamento autorizados.

Subrubrica 5.18 «Comercialização»

A seguinte frase do caderno de especificações (ponto intitulado «Descrição do produto»):

«O período de comercialização pode prolongar-se de julho a março»

é substituída, acrescentando-se no «Método de obtenção» o seguinte parágrafo:

«A data de início da comercialização da IGP "Ail Rose de Lautrec" é fixada pelo Organisme de Défense et Gestion com base na data média de colheita da campanha e nos tempos de secagem necessários. Esta data deve ser comunicada ao organismo de certificação e aos produtores.

O termo da comercialização pelos operadores é fixado em 31 de maio do ano seguinte ao da colheita.».

Optou-se por rever esta disposição através de uma data de abertura da comercialização, a fim de garantir que os produtores respeitassem tempos de secagem suficientes. A data de início da comercialização é fixada pelo grupo, com base na análise de amostras de alho representativas de toda a área geográfica.

A data máxima de comercialização é adiada do final de março para o final de maio. A evolução do equipamento de conservação, em especial o armazenamento em câmara de refrigeração, permite um prazo de validade mais longo, sem impacto no produto acabado.

A data de 31 de maio permite evitar que o alho proveniente de duas campanhas de comercialização diferentes esteja disponível no mercado ao mesmo tempo.

— Rubrica «Relação»

Este ponto foi completamente reformulado para melhor demonstrar a relação entre a área geográfica e as características específicas do «Ail rose de Lautrec». Foi também reformulado em conformidade com os requisitos atuais relativos à redação desta secção.

Esta relação baseia-se nos fundamentos do nexo de causalidade inicialmente descrito no caderno de especificações em vigor:

Os elementos relativos à associação das condições locais (*terroir*) às práticas locais estão incluídos no ponto intitulado «fatores naturais e humanos».

No que diz respeito à frase relativa ao facto de o produto de destacar pela sua cor, pela sua capacidade de conservação e pelas suas qualidades gustativas: os elementos relativos à cor e à capacidade de conservação estão incluídos nas especificidades do produto. Suprime-se o conceito de qualidade gustativa, termo que remete para o antigo caderno de especificações do rótulo de qualidade «Label rouge», sendo que o Organisme de Défense et Gestion não dispõe de qualquer análise sensorial que comprove este elemento.

Os elementos de valorização foram atualizados e incluídos no nexo de causalidade no ponto relativo à prova de reputação.

Suprime-se o parágrafo relativo às sementes cultivadas em diferentes solos; este parágrafo já não corresponde aos requisitos de redação da relação com o meio geográfico, nem se baseia em estudos identificados.

Adita-se a frase seguinte ao caderno de especificações e ao documento único:

«A relação com a área geográfica baseia-se na reputação do produto, bem como na sua qualidade, que se deve aos fatores naturais e humanos característicos da área geográfica.».

Completam-se as especificidades da área geográfica (fatores naturais e humanos).

As especificidades do produto têm a seguinte redação:

«O "Ail rose de Lautrec" é um alho seco, alternativo com um grande período de dormência.

Caracteriza-se principalmente pela cor rosa da camada que reveste os seus bolbilhos, que aparece por transparência através das últimas duas camadas exteriores do bolbo.

Os seus bolbos têm uma forma homogénea, sem uma quantidade excessiva de pequenos dentes e com um calibre mínimo de 40 mm. A haste floral está presente no centro do bolbo. Esta especificidade está na base da apresentação tradicional do "Ail rose de Lautrec" em cacho (ou "manouille").

Tem uma boa capacidade de conservação que permite alargar o período de comercialização de julho a maio (do ano seguinte à colheita)».

Acrescenta-se o nexo causal que caracteriza a relação entre o produto e a sua área geográfica, estabelecendo a relação entre os fatores naturais e humanos e as características específicas do produto.

5.2. *Alterações redacionais*

Resumo e anexos: Suprime-se o resumo para respeitar as instruções em vigor a nível nacional, a fim de harmonizar a redação dos cadernos de especificações.

Todos os anexos do caderno de especificações registado são suprimidos, dado constituírem exemplos não essenciais para a compreensão do caderno de especificações.

Na rubrica «Serviço competente do Estado-Membro», aditam-se os dados de contacto do Institut national de la qualité et de l'origine (INAO), enquanto entidade competente do Estado-Membro, em conformidade com o Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

Na rubrica «Grupo requerente», são atualizados os dados de contacto do grupo requerente. A secção descritiva relativa ao grupo requerente é suprimida. Suprime-se o número de membros e a lista de cantões ou municípios, figurando esta última na rubrica «Área geográfica». A lista de empresas a jusante é igualmente suprimida, uma vez que se refere ao rótulo de qualidade «Label Rouge 02-66».

Quanto à composição do grupo e ao seu estatuto jurídico, estes não sofreram alterações de fundo. O grupo reúne sempre os produtores-acondicionadores de alho e as instalações de acondicionamento.

Na rubrica «Tipo de produto», a disposição é revista a fim de respeitar a nomenclatura atualmente em vigor.

Na rubrica «Estrutura de controlo», em aplicação das diretivas em vigor a nível nacional no sentido de harmonizar a redação dos cadernos de especificações, suprimem-se o nome e os dados de contacto do organismo de certificação. Suprime-se igualmente o plano de controlo sob a forma de um quadro que indica as modalidades de controlo «técnico», «da qualidade», «autocontrolo» e «controlos efetuados pela entidade certificadora». Esta rubrica passa agora a indicar os dados de contacto das autoridades francesas competentes no domínio dos controlos: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) e Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). O nome e os dados de contacto do organismo de certificação podem ser consultados no sítio Web do INAO e na base de dados da Comissão Europeia. Todas as informações sobre o controlo dos operadores constam do plano de controlo correspondente ao caderno de especificações da IGP «Ail rose de Lautrec».

Na rubrica «Rotulagem»:

Suprimem-se as referências ao Regulamento Técnico n.º 02-66 (rótulo de qualidade «Label Rouge»):

— «- Referência à Comissão Nacional dos rótulos

— O retângulo de normalização

— O logótipo Label Rouge e respetivo número de aprovação».

Suprimem-se as referências ao «Arqualim»; os controlos são agora efetuados por um organismo de controlo sob a autoridade do INAO.

Suprime-se a obrigação de apor a data de embalagem nos sacos e nas redes; a rastreabilidade já está garantida pela aposição de um número único em cada rótulo.

Preveem-se etiquetas para os bolbos que podem ser vendidos à unidade. O objetivo destes rótulos é destacar a identidade do produto e torná-lo mais reconhecível pelo consumidor.

Todos os rótulos e embalagens numerados são distribuídos pelo Organisme de Défense et Gestion, com vista a verificar o cumprimento dos critérios de rotulagem e assegurar que os rótulos são contabilizados.

Na rubrica «Requisitos nacionais», tendo em conta a evolução legislativa e regulamentar nacional:

— Suprimem-se as referências ao rótulo de qualidade «Label Rouge n.º 02-66.

— A rubrica «Requisitos nacionais» é apresentada sob a forma de um quadro dos principais pontos a verificar e do respetivo método de avaliação.

DOCUMENTO ÚNICO

«Ail rose de Lautrec»

PGI-FR-0193-AM01 – 30.3.2021

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Ail rose de Lautrec»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

França

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.6. «Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados»

- Código da Nomenclatura Combinada

— **0703 -** Cebolas, chalotas, alhos, alhos-porros e outros produtos hortícolas aliáceos, frescos ou refrigerados

— **0703 20 00** - Alhos

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Ail rose de Lautrec» é um alho cor-de-rosa, alternativo com um grande período de dormência, comercializado seco. É produzido a partir das variedades Edenrose, Goulurose, Ibérose, Jardirose e Rose de Lautrec.

Naturalmente, este alho tem uma boa capacidade de conservação.

A pele dos seus bolbilhos torna-se rosa quando o bolbo está seco.

Caracteriza-se por um ter um calibre igual ou superior a 40 mm, tendo o bolbo uma forma regular e redonda e sendo constituído por vários bolbilhos (8 a 12 bolbilhos visíveis do exterior). Os bolbos apresentam-se inteiros, firmes, ligeiramente colados, sem uma quantidade excessiva de pequenos dentes com, pelo menos, uma camada exterior, estando os bolbilhos apertados.

As raízes são cortadas rente de forma regular, sem danificar e sem descobrir a zona de inserção das raízes.

Em relação ao «Ail rose de Lautrec», é possível:

— remover uma ou duas das camadas exteriores para que possa aparecer uma camada limpa, ficando as restantes camadas exteriores a proteger o bolbo dos choques,

— remover a casca deixando uma a duas das camadas exteriores que permitam deixar aparecer a cor rosa dos bolbilhos.

No final do ciclo vegetativo, emite, no centro, uma haste floral com uma inflorescência estéril.

Os bolbos devem estar isentos de defeitos de aspeto (excrescência, pragas vegetais, choques e cortes de facas, defeitos ligados à pelagem e outros defeitos). A camada exterior pode apresentar ligeiras fissuras.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

As operações de cultivo, pelagem e secagem são efetuadas na área geográfica.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

O «Ail rose de Lautrec» pode ser comercializado nos formatos tradicionais de cacho (também conhecido como «manouille») e *botillon*.

O «Ail rose de Lautrec» é acondicionado na área geográfica em tabuleiros, bandejas, sacos ou redes.

O acondicionamento na área geográfica é essencial para manter as qualidades do «Ail rose de Lautrec», por um lado, para preservar as suas qualidades visuais e, por outro, para conservar a sua qualidade sanitária.

O «Ail rose de Lautrec» é altamente sensível aos choques, o que exige vigilância especial por parte dos operadores em todas as fases da produção, designadamente no momento do acondicionamento. O alho é manuseado com cuidado e o menos possível, a fim de limitar os choques e preservar a camada exterior dos bolbos. O «Ail rose de Lautrec» é igualmente conservado em condições definidas (câmara de refrigeração ou protegido do sol e das intempéries), preservando assim o bom estado sanitário do produto.

Além disso, o acondicionamento baseia-se no saber-fazer local dos operadores, o que também contribui para estabelecer e preservar as características do «Ail rose de Lautrec» através:

— de uma seleção e de uma escolha cuidadosa dos bolbos, de modo a permitir apresentações homogéneas em termos de cor, calibre e forma. O caderno de especificações define os calibres e pesos autorizados para cada tipo de acondicionamento autorizado, bem como as diferenças de calibre máximas, a cor dos fechos e das redes para determinados acondicionamentos,

— um posicionamento dos bolbos que permita a obtenção de acondicionamentos concebidos para resistir ao manuseamento e evitar que os bolbos choquem entre si durante a comercialização: a fixação apertada da rama dos cachos e dos botilhões para obter um conjunto sólido, o fecho dos sacos, redes e bandejas o mais próximo dos bolbos, a disposição dos bolbos, bem apertados, nos tabuleiros.

Os cachos, os botilhões, os sacos de 5 kg e os tabuleiros são produzidos nas explorações agrícolas utilizando o saber-fazer dos produtores. A colocação dos alhos em cacho ou «manouille» é o acondicionamento tradicional do «Ail rose de Lautrec» e é muito específico desta área geográfica.

O acondicionamento na área também facilita a rastreabilidade e o controlo dos produtos.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

O rótulo inclui:

— o número de embalagem único,

— o nome ou o código de identificação do acondicionador ou do produtor.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica é composta pelos municípios seguintes do departamento de 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 e Viviers Les Lavaur.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação com a área geográfica baseia-se na reputação do produto, bem como na sua qualidade, que se deve aos fatores naturais e humanos característicos da área geográfica.

A área de produção do «Ail rose de Lautrec» situa-se no departamento de Tarn, centrado no município de Lautrec. Os solos são maioritariamente argilo-calcários e desprovidos de pedras grandes. São naturalmente bem drenados. A região tem um clima de tipo submediterrânico. É frequente soprar vento sudeste. Ameniza a temperatura e limita a precipitação.

O «Ail rose de Lautrec» planta-se a partir do final de novembro. Tem a particularidade de ter uma haste floral rígida. Para otimizar o crescimento do bolbo, os produtores procedem à sua remoção (ou corte da haste floral). A colheita tem lugar aquando da maturação e a secagem pode realizar-se de forma tradicional «à mão» ou por ventilação dinâmica.

O «Ail rose de Lautrec» é um alho seco, alternativo com um grande período de dormência. Caracteriza-se principalmente pela cor rosa da camada que reveste os seus bolbilhos, que aparece por transparência através das últimas duas camadas exteriores do bolbo.

Os seus bolbos têm uma forma homogénea, sem uma quantidade excessiva de pequenos dentes e com um calibre mínimo de 40 mm. A haste floral está presente no centro do bolbo. Esta especificidade está na base da apresentação tradicional do «Ail rose de Lautrec» em cacho (ou «manouille»).

Tem uma boa capacidade de conservação que permite alargar o período de comercialização de julho a maio (do ano seguinte à colheita).

As características naturais do território associadas ao saber-fazer dos produtores e das instalações de acondicionamento conferem ao produto acabado uma qualidade reconhecida pelos consumidores, que contribui para consolidar a reputação do «Ail rose de Lautrec».

Em primeiro lugar, o «Ail rose de Lautrec» caracteriza-se pela cor. Tal deve-se à utilização de variedades provenientes das populações locais que desenvolvem uma cor rosa na camada que reveste os bolbilhos, associada a uma colheita em condições de maturação e a condições de secagem adequadas. Na verdade, a cor rosa só aparece na fase fisiológica correspondente à fase ótima de maturação do bolbo; uma colheita precoce não permitiria à planta desenvolver esta característica, que se acentua ao longo de todo o processo de secagem. O saber-fazer dos produtores tem assim maior expressão na escolha da data de colheita e na observação cuidadosa do desenvolvimento fisiológico da planta.

Os solos argilo-calcários da área geográfica são particularmente propícios ao cultivo do «Ail rose de Lautrec». Desprovidos de pedras grandes, os solos também permitem o desenvolvimento regular e harmonioso do bolbo. A sua boa estruturação permite um enraizamento profundo da planta, bem como uma boa alimentação hídrica e mineral. As características dos solos limitam o excesso de água, que não é apreciado por esta cultura e que conduz a ataques por parte de algumas pragas vegetais.

O clima da área permite igualmente satisfazer as necessidades da cultura, graças a:

— um outono bastante seco, que permite preparar o solo da forma mais eficaz possível, limitando assim os riscos associados a certas doenças ou problemas fisiológicos,

— invernos amenos que conduzem ao termo da dormência e à satisfação da necessidade de frio da cultura, sem causar danos ligados à geada,

— um aquecimento do solo e o regresso de chuvas significativas no final do inverno, o que facilita o crescimento ativo da planta e a satisfação destas necessidades,

— condições meteorológicas mais amenas no início do verão, acompanhadas do vento sudeste quente e seco, propícias à colheita em situação de maturação e à secagem para limitar os ataques de pragas vegetais.

Estas condições climáticas favorecem a produção de bolbos grandes e regulares, sem uma quantidade excessiva de pequenos dentes, firmes e isentos de defeitos de aspeto ou de desenvolvimento.

O bom estado sanitário do «Ail rose de Lautrec» deve-se igualmente ao desenvolvimento de práticas de cultivo adotadas pelos produtores da área geográfica para reduzir a propagação de doenças: rotações de culturas e proibição de determinadas práticas culturais anteriores, fixação das datas de plantação e fertilização adequada.

O «Ail rose de Lautrec» tem uma boa capacidade de conservação, graças à utilização de variedades específicas com um grande período de dormência (desenvolvimento tardio do gérmen) e ao saber-fazer dos operadores para limitar os choques nas diferentes fases do manuseamento (colheita, seleção/calibragem e acondicionamento).

A secagem também é uma etapa essencial para assegurar a conservação do produto durante o período de comercialização e permitir que o alho desenvolva a sua cor rosa. Um período mínimo de secagem e locais adequados favorecem uma perda de água de, pelo menos, 25 % da massa do produto colhido.

O saber-fazer dos produtores no momento da pelagem manual permite obter um bolbo limpo e o aparecimento da cor rosa dos bolbilhos vista à transparência aquando da pelagem na última pele. Este trabalho muito meticuloso exige o domínio do gesto, de modo a não danificar o bolbo, preservar as camadas exteriores não rasgadas e cortar as raízes rentes preservando ao mesmo tempo a zona de inserção das raízes.

Durante esta fase, o produtor deve igualmente limitar os choques, danos ou contusões a que o «Ail rose de Lautrec» é mais sensível, a fim de reduzir, entre outros, as vias de entrada de determinadas pragas vegetais.

A utilização de variedades com haste floral rígida permite a realização manual de apresentações tradicionais sob a forma de cacho (ou «manouille»). Este acondicionamento é efetuado na exploração. Deve-se a ele a reputação do «Ail rose de Lautrec» e exige o saber-fazer próprio dos produtores.

Todas as etapas manuais necessárias para o acondicionamento permitem colocar os bolbos bem juntos, o que limita choques entre os mesmos durante a comercialização. Garantem também a elaboração de apresentações visualmente uniformes em termos de calibre, forma e cor, através de uma escolha rigorosa dos bolbos selecionados.

O festival anual do «Ail rose de Lautrec» foi criado pelo Syndicat de l'Ail Rose de Lautrec desde o início da década de 1970 para celebrar o início da comercialização. O programa do festival inclui sempre o concurso onde se elege a «manouille» mais bonita. Este festival tradicional tornou-se um evento indispensável em Tarn, reunindo mais de 10 000 visitantes por ano.

Há cerca de dez anos, também foi atribuída à aldeia de Lautrec a distinção de «Site remarquable du goût», graças à reputação do seu alho.

Esta reputação é regularmente promovida na imprensa. Em agosto de 1993, o jornal Tarn infos refere-se ao «Ail rose de Lautrec» como a «indicação emblemática da economia local». Na sua edição de maio/junho de 2008, a revista La vie du jardin refere «a notoriedade do "Ail rose de Lautrec", famoso pelo seu sabor, aroma delicado e boa conservação», e a revista Magnétic news destaca o «Ail rose de Lautrec» na sua secção «L'épicerie de Rungis», onde o descreve como o «mais refinado dos alhos», «queridinho dos gastrónomos» e garante que é um alho «muito procurado pelos grandes chefes de cozinha e apreciado para fins gastronómicos».

O «Ail rose de Lautrec» é frequentemente utilizado em receitas preparadas tanto em cozinhas locais como nas cozinhas dos grandes chefes. Em 2011, Gilles Goujon (chefe distinguido com estrelas Michelin), numa entrevista dada à revista Magnétic news, considerou o «Ail rose de Lautrec» como «o único que merece ser utilizado na Alta Cozinha». Num artigo publicado em outubro de 2011 no sítio Internet Nutrissime.com, o chefe Alain Ducasse, distinguido com estrelas Michelin, também destacou o «Ail rose de Lautrec»: «Há muito tempo que utilizo o "Ail rose de Lautrec" na minha cozinha; para mim, nenhum outro alho tem tão boa qualidade». As especificidades do «Ail rose de Lautrec» têm repercussão no mercado, uma vez que este alho é muito mais bem valorizado economicamente do que outros alhos. Verifica-se uma mais-valia de 4 EUR por quilo em relação ao alho branco sem indicação geográfica.

Referência da publicação do caderno de especificações

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