C/2025/753

31.1.2025

Publicare a unei cereri de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al unui produs, în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2025/753)

În termen de 3 luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului [1], să depună la Comisie o procedură de opoziție.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE/INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

„Ail rose de Lautrec”

Nr. UE: PGI-FR-0193-AM01 – 30.3.2021

DOP ( ) IGP (X)

1. Grupul solicitant și interesul legitim

Syndicat de Défense du Label Rouge Ail rose et de l'IGP Ail rose de Lautrec (Asociația de protecție a *Label Rouge* „Ail rose” și a IGP „Ail rose de Lautrec”)
20 rue du Mercadial
81400 Lautrec
FRANCE

Tel. +33 563759031

E-mail: info@ailrosedelautrec.com

Syndicat de Défense du Label Rouge Ail rose et de l'IGP Ail rose de Lautrec, o asociație profesională reglementată de Codul muncii, este alcătuită din producători-ambalatori de usturoi și unități de ambalare a usturoiului (aproximativ 160 de operatori). Asociația are un interes legitim să depună cererea.

2. Statul membru sau țara terță

Franța

3. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)

☐ Denumirea produsului

☒ Descrierea produsului

☒ Aria geografică

☒ Dovada originii

☒ Metoda de producție

☒ Legătura

☒ Etichetarea

☒ Altele: actualizarea datelor de contact ale grupului solicitant, tipul de produs, organismele de control, cerințele naționale, eliminarea rezumatelor și a hărților.

[1] Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Tipul modificării (modificărilor)**

☐ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

☒ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), modificare ce nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

5. **Modificare (modificări)**

5.1. *Modificări care nu afectează elemente critice*

— Secțiunea „Descrierea produsului”

Se adăugă elemente descriptive pentru a se defini mai bine produsul, specificându-se că este vorba despre un usturoi alternativ, care este un termen mai adecvat decât „usturoi de primăvară” pentru a descrie usturoiul cu o perioadă lungă de repaus vegetativ. Principalele completări se referă la dimensiune, la forma bulbului și la numărul de căței, precum și la modul în care trebuie să se prezinte baza bulbului și bulbul. Se adăugă o descriere a defectelor de aspect, pentru a veni în completarea cerințelor referitoare la prezentarea bulbului.

În caietul de sarcini al produsului, se adăugă toleranțe (procente) aplicabile devierilor legate de defecte de aspect și dimensiunilor. Împreună cu regulile de sortare și de calibrare descrise în secțiunea „Metoda de producție”, aceste indicații oferă o descriere mai completă a produsului. Valorile procentuale de toleranță stabilite în caietul de sarcini al produsului corespund valorilor stabilite de standardul CEE-ONU FFV-18 pentru categoria „Extra”.

În cele din urmă, la această secțiune se adaugă o frază referitoare la metodele de prezentare a produsului „Ail rose de Lautrec”, care sunt apoi descrise în detaliu în secțiunea „Metoda de producție” din caietul de sarcini și la punctul 3.5 din documentul unic.

— Secțiunea „Aria geografică”

Secțiunea referitoare la „Aria geografică” a produsului „Ail rose de Lautrec” se modifică în caietul de sarcini și se adaugă în documentul unic. Aceste modificări nu afectează perimetrul ariei geografice, care rămâne neschimbat.

Prezentarea comunelor pe cantoane se înlocuiește cu o listă a comunelor din aria geografică, toate fiind situate în departamentul Tarn.

La secțiunea din caietul de sarcini referitoare la delimitarea ariei geografice, se adaugă următorul text:

„Cultivarea, uscarea, depozitarea și ambalarea se desfășoară în aria geografică delimitată.”

În caietul de sarcini, se include o restricționare a ambalării la aria geografică a produsului „Ail rose de Lautrec”, deși operatorii urmau deja această practică de fapt.

Se completează, de asemenea, documentul unic. În acest scop, se adaugă următoarele propoziții:

— La punctul 3.4: „Cultivarea, descojirea și uscarea se desfășoară în aria geografică.”

— La punctul 3.5: „Produsul «Ail rose de Lautrec» este ambalat în aria geografică, în lăzi, caserole, saci sau plase.”

Întrucât anexele se elimină din caietul de sarcini, se elimină și următoarea frază:

„Aria geografică este indicată pe harta din anexă, care indică, de asemenea, unde se află întreprinderile.”

Fraza care descrie distribuția producătorilor în întreaga arie se elimină din caietul de sarcini, deoarece informațiile generale oferite nu ajută la înțelegere.

— Secțiunea „Dovada originii”

Această secțiune corespunde rubricii „Trasabilitatea produsului” din caietul de sarcini în vigoare și se redactează din nou sub forma unui tabel, fiind detaliată în secțiunea 4 din caietul de sarcini. Tabelul descrie acum documentele instituite pentru a permite monitorizarea și controlul produsului cu indicație geografică protejată în fiecare etapă a producției, pentru toți operatorii și pentru un anumit an de comercializare.

Următoarea cerință se adaugă în introducerea secțiunii 4 din caietul de sarcini, referitoare la „Dovada că produsul este originar din aria geografică”, pentru a se îndeplini cerințele naționale în materie de reglementare: „Identificarea operatorilor: Toți operatorii care doresc să se implice integral sau parțial în procesul de producție a usturoiului «Ail rose de Lautrec» trebuie să solicite autorizarea din partea grupului”.

În tabel se includ următoarele obligații de raportare din textul înregistrat inițial: declarația privind rotația culturilor, în etapa de cultivare, și contabilizarea stocurilor, în etapa de ambalare și de comercializare în unitatea de ambalare.

Se adaugă cerința ca producătorul să țină o „fișă de monitorizare a culturilor” care să înregistreze toate lucrările de cultivare efectuate pe o parcelă (fertilizare, înlăturarea tulpinilor florale sau *despoulinage*, data recoltării și verificarea maturității).

„Registrul de producție” menționat la punctul 2 din paragraful referitor la „Trasabilitatea produsului” din caietul de sarcini în vigoare face parte acum din „registrul de comercializare”. Se adaugă o „fișă de monitorizare a depozitării la rece” și o „evidență a pierderii în greutate”, astfel încât să poată fi urmărită trasabilitatea usturoiului de la producție până la comercializare.

Cerințele suplimentare pentru unitățile de ambalare sunt „bonurile de livrare”, o „fișă de identificare a paleților”, „contabilizarea stocurilor și etichetele”, „ordinele de livrare sau facturile” și o „fișă privind stocul de ambalaje”, care să asigure trasabilitatea usturoiului până la introducerea pe piață.

Diagrama fluxului de producție se mută în subsecțiunea 5.1 din caietul de sarcini, la rubrica „Metoda de producție”.

— Secțiunea „Metoda de producție”

Subsecțiunea 5.1 „Diagrama fluxului de producție”

Diagrama fluxului de producție se mută de la paragraful referitor la „Trasabilitate” din caietul de sarcini inițial și se modifică.

Etapele de producție stabilite în caietul de sarcini al produsului se descriu și se aliniază la diferitele modificări aduse secțiunii „Metoda de producție”. Se elimină etapele ulterioare ambalării, deoarece nu fac parte din cerințele caietului de sarcini al IGP. Aceste etape se aplică numai în cazul caietului de sarcini al *Label Rouge* „Ail rose” AL nr. 02/66, aprobat la nivel național.

Documentele legate de trasabilitate (declarație, registru și contabilizarea stocurilor) se includ în tabelul de la secțiunea 4, „Dovada că produsul este originar din aria geografică”.

Subsecțiunea 5.2 „Alegerea soiurilor”

Întrucât soiul este considerat o caracteristică esențială a IGP „Ail rose de Lautrec” și în conformitate cu recomandările Comisiei Europene, în caietul de sarcini și în documentul unic se include o listă exhaustivă a soiurilor.

Subsecțiunea 5.3 „Alegerea semințelor”

Formularea acestei subsecțiuni se modifică în special pentru a se introduce o proporție minimă de 20 % pentru semințele certificate. Scopul principal al utilizării semințelor certificate este de a se evita pierderile semnificative la recoltare, întrucât certificarea garantează capacitatea germinativă și starea de sănătate a seminței. Această proporție corespunde practicilor actuale și capacității reale de aprovizionare pentru soiurile autorizate.

Se elimină posibilitatea de a se utiliza semințe care au fost tratate cu apă caldă, deoarece aceasta este deja o practică standard pentru semințele certificate și nu se efectuează în cazul semințelor necertificate.

Posibilitatea de a se utiliza semințe cunoscute ca semințe de fermă (descrise în caietul de sarcini în vigoare ca „provenind din semințe certificate”) se reformulează, dar se păstrează, pentru a se garanta aprovizionarea cu semințe în pofida incertitudinilor (legate în special de condițiile meteorologice), deoarece organismul de protecție și de gestionare s-a confruntat în trecut cu probleme legate de aprovizionarea cu semințe certificate. Această posibilitate este limitată doar la soiurile autorizate pentru IGP „Ail rose de Lautrec” și, prin urmare, nu afectează calitatea produsului. Acest punct se completează pentru a se asigura menținerea calității semințelor de fermă: cu excepția soiului Rose de Lautrec, care este produs exclusiv în exploatații, semințele de fermă trebuie să provină din semințe certificate în anul n-1.

Paragrafele referitoare la „Buruieni” și „Boli” din caietul de sarcini în vigoare

Aceste paragrafe se elimină din caietul de sarcini, deoarece constau în sfaturi și bune practici de cultivare.

Subsecțiunea 5.4 „Alegerea parcelei”

Formularea frazei referitoare la tipul de sol în care se cultivă usturoiul se modifică în caietul de sarcini.

Precizarea: „Sol: argilo-calcaros” se înlocuiește cu: „«Ail rose de Lautrec» se produce într-un sol argilo-calcaros”.

Solul utilizat pentru a semăna „Ail rose de Lautrec” este în continuare de tip argilo-calcaros.

Subsecțiunea 5.5 „Rotația culturilor”

În caietul de sarcini se adaugă următoarea frază: „Pe parcele nu trebuie să se fi plantat aliacee în ultimii 3 ani consecutivi”.

Prin adăugarea acestei obligații, se protejează parcelele împotriva riscurilor pentru sănătate (se evită contaminarea cu anumite boli).

Subsecțiunea 5.6 „Plantarea”

Data de începere a plantării se devansează cu 10 zile (20 noiembrie în loc de 1 decembrie), iar data finală pentru plantare se elimină. S-a decis prelungirea perioadei de plantare pentru a se profita de condițiile bune de plantare (condiții meteorologice, pedologice), asigurându-se astfel că sămânța se prinde și dezvoltă rădăcini bune și că plantulele cresc apoi bine. Plantarea în condiții bune limitează atacurile din partea agenților biopatogeni, în special *Penicillium*, care pot avea un impact semnificativ asupra încolțirii și pot periclita creșterea plantulelor. O perioadă de plantare prea scurtă îi obligă pe producători să efectueze plantarea chiar și în condiții nefavorabile.

Plantarea prea timpurie ar putea conduce la reluarea prematură a germinării, iar semințele ar putea fi excesiv de sensibile la înghețul de iarnă. Acesta este motivul pentru care se păstrează o dată de începere a plantării.

Subsecțiunea 5.7 „Aplicarea nămolului de epurare”

Se introduce o restricție privind aplicarea nămolului de epurare. Această interdicție se introduce în principal pentru a se evita riscul adăugării de metale grele pe parcelele destinate producției de usturoi și, astfel, pentru a se evita contaminarea produsului, întrucât usturoiul absoarbe în mod natural metalele grele.

Subsecțiunea 5.8 „Fertilizarea”

Această subsecțiune a caietului de sarcini se modifică în vederea clarificării.

S-a decis ca, în loc să se utilizeze proporții, să se indice clar dozele de îngrășământ autorizate.

Se adaugă obligația de a se împărți cantitatea de azot în doze separate, în vederea protejării plantei de excesul de azot, care ar putea dăuna creșterii bulbului și ar putea conduce la despicare și la formarea de mulți căței foarte mici (*surgoussage*).

Se elimină trimiterea la „pământ cu o pantă bună”, deoarece se încadrează la sfaturi și bune practici care fac parte din cunoștințele de specialitate ale producătorilor.

Subsecțiunea 5.9 „Înlăturarea tulpinii florale”

Fraza se completează cu termenul „*bâton*” (tijă), care se referă și la tulpina florală, cu termenul tradițional „*despoulinage*”, utilizat pentru a descrie înlăturarea tulpinii, precum și cu etapa fiziologică în care trebuie să se realizeze înlăturarea („înainte de recoltare”).

Subsecțiunea 5.10 „Recoltarea”

Se elimină datele recoltării, deoarece nu permit cea mai bună gestionare a recoltei. Datele recoltării variază în funcție de an.

Datele se înlocuiesc cu două metode de identificare a momentului în care usturoiul atinge maturitatea fiziologică, astfel încât să se poată efectua o evaluare și să se poată începe recoltarea în cel mai bun moment, asigurându-se astfel o maturitate optimă a usturoiului recoltat:

„- raportul dintre greutatea bulbului și greutatea frunzelor calculat la peste 1,8 (tulpinile sunt tăiate la aproximativ 2 cm, iar pământul este înlăturat de pe rădăcini);

- evaluare vizuală, prezența a cel mult patru frunze verzi pe plantă.”

Subsecțiunea 5.11 „Metode de uscare”

Această subsecțiune se reformulează pentru a se include detalii despre metodele de ventilație autorizate, „naturală” și „dinamică”, care corespund metodelor de uscare actuale din aria geografică.

Se adaugă cerința conform căreia produsul trebuie să piardă din greutate prin procesul de uscare, pentru a se garanta un grad minim de uscare și, prin urmare, pentru a se asigura starea de sănătate și perioada de valabilitate bune ale bulbilor.

Subsecțiunea 5.12 „Metode de depozitare înainte de comercializarea inițială”

Se menține posibilitatea depozitării la temperatura camerei.

Se elimină condițiile de depozitare de 15 °C ± 2 și 80 % ± 15 umiditate relativă. Această metodă, care se utiliza la momentul înregistrării IGP, s-a dovedit, în cele din urmă, inadecvată, deoarece avea un impact în foarte mare măsură negativ asupra conservării usturoiului, iar producătorii au observat o deteriorare a stării de sănătate a produsului. Se elimină, de asemenea, cerința ca usturoiul să fie depozitat în aceste condiții începând cu luna octombrie pentru a fi introdus pe piață după luna decembrie.

Se adaugă posibilitatea depozitării într-o cameră frigorifică, deoarece aceasta oferă condiții favorabile pentru conservarea usturoiului. Depozitarea la rece împiedică germinarea bulbilor și le menține starea de sănătate, prevenind, în același timp, epuizarea rezervelor sau răspândirea putregaiului în întregul bulb. Acest tip de depozitare este autorizat în caietul de sarcini al *Label Rouge* „Ail rose” AL nr. 02/66, aprobat la nivel național, care are aceiași producători ca IGP. Prin urmare, această metodă de conservare a usturoiului este deja utilizată la scară largă de unitățile de ambalare din aria geografică și de producători, care au început să se echipeze treptat cu camere frigorifice.

Subsecțiunea 5.13 „Descojirea”

Caietul de sarcini conținea paragrafe separate despre descojire, în funcție de tipul de ambalare. Aceste puncte se reunesc acum în aceeași subsecțiune și se completează cu noi informații. Completările clarifică practicile actuale legate de descojire.

Punctele referitoare la prezentarea bazei bulbului sunt comune pentru toate tipurile de ambalare. Se elimină cerința de a se utiliza „un cuțit sau foarfece de vie”. Alegerea instrumentului se lasă la latitudinea operatorului, întrucât această cerință nu avea niciun impact asupra calității produsului finit.

Cerința referitoare la calitatea înlăturării rădăcinilor se completează cu mențiunea „fără a descoperi baza bulbului”, pentru a se asigura că bulbii au o bază curată și nedeteriorată, evitându-se astfel problemele de conservare și dezvoltarea mucegaiurilor.

Se adaugă lăzile și caserolele ca tipuri de ambalaje. Aceste tipuri de ambalaje sunt asociate cu metoda de comercializare a usturoiului în vrac (vânzare unitară) și contribuie la asigurarea unei perioade de valabilitate bune a usturoiului prin reducerea impactului între bulbi și facilitarea manipulării. Aceste ambalaje sunt utilizate pe scară largă de unitățile de ambalare și de producători pentru a ambala usturoiul.

Cerința de a tăia usturoiul la maximum 3 cm de bulb se reduce la 2 cm. Atunci când usturoiul este prezentat cu o tulpină mai scurtă, este mai ușor de manipulat în timpul ambalării și poate fi ambalat mai strâns în diferitele tipuri de ambalare, ceea ce reduce impactul între bulbi și îmbunătățește perioada de valabilitate a acestora.

În ceea ce privește descojirea usturoiului, se adaugă cuvântul „manuală". Această etapă s-a efectuat dintotdeauna manual, ceea ce a permis o manipulare cât mai meticuloasă a bulbilor. S-a decis adăugarea acestui aspect în caietul de sarcini pentru a-l face obligatoriu.

Se stabilesc detaliile despre metoda de descojire a usturoiului pentru fiecare tip de ambalare:

— usturoiul fie este descojit lăsându-se unul sau două straturi ale învelișului, prin care să se vadă culoarea roz a căților;

— fie este descojit înlăturându-se unul sau două straturi ale învelișului, descoperindu-se un strat curat; straturile rămase sunt lăsate pentru a proteja bulbul de impact. Acest tip de descojire se preferă în cazul ambalajelor cu o probabilitate mai mare de impact, cum ar fi plasele.

Subsecțiunea 5.14 „Sortarea/calibrarea"

Această subsecțiune nu exista în caietul de sarcini înregistrat. S-a decis adăugarea acesteia, fiindcă este vorba de o etapă esențială pentru obținerea unui usturoi „Ail rose de Lautrec" de înaltă calitate și a unei prezentări a bulbului care îndeplinește caracteristicile din caietul de sarcini. Etapa de sortare/calibrare constă în eliminarea bulbilor care nu corespund caracteristicilor IGP din punctul de vedere al aspectului vizual, al defectelor de aspect și al dimensiunii.

Se enumeră diferitele defecte vizuale pentru a se clarifica etapa de sortare/calibrare.

Subsecțiunile 5.15 „Ambalarea", 5.16 „Tipuri de ambalaje autorizate pentru producători" și 5.17 „Tipuri de ambalaje autorizate pentru unitățile de ambalare"

Ambalarea produsului „Ail rose de Lautrec" se limitează la aria geografică. Această limitare este justificată de fragilitatea produsului, care este sensibil la manipulare și la potențialul impact. Cunoștințele de specialitate dobândite de operatorii locali asigură un produs finit de înaltă calitate. Justificarea acestei limitări se adaugă în caietul de sarcini (subsecțiunea 5.15 „Ambalarea") și în documentul unic (punctul 3.5).

Se modifică secțiunea inițială referitoare la ambalare din caietul de sarcini, pentru a se stabili mai în detaliu diferitele cerințe legate de ambalare. Pe lângă introducere, textul este împărțit apoi în două subsecțiuni separate: prima descrie tipurile de ambalaje autorizate pentru producători, iar a doua le enumeră pe cele autorizate pentru unitățile de ambalare.

Cerințele detaliate (greutățile și dimensiunile ambalajelor) sunt stabilite pentru fiecare tip de ambalare.

Se adaugă lăzile și caserolele ca tipuri de ambalaje. Aceste tipuri de ambalaje au apărut după înregistrarea IGP. Ele asigură că usturoiul are o perioadă de valabilitate bună prin reducerea impactului între bulbi, permiterea unei bune ventilări și facilitarea manipulării. Aceste ambalaje sunt utilizate pe scară largă de unitățile de ambalare și de producători pentru a ambala usturoiul.

Pentru lăzi și caserole, se adaugă cerințele de ambalare legate de greutatea maximă și de dimensiunile autorizate.

Pentru producători, ambalarea în „funii" se împarte în „funii" și „legături" („legăturile" corespunzând funiilor de 0,250 kg din textul inițial), astfel încât să poată fi indicate cerințe detaliate pentru fiecare dintre aceste tipuri de ambalare autorizate. În cazul legăturilor, se adaugă două metode posibile de prindere: „o bandă elastică maro/roșie sau o bandă adezivă roșie", pe lângă „sfoară roșie". De asemenea, se adaugă cerința ca legăturile să se prezinte „în același mod pentru întregul lot". În cazul funiilor de usturoi: se mențin greutățile autorizate; funia de 5 kg se înlocuiește cu una de 4 kg (funiile de 5 kg sunt dificil de manipulat și își pierd rigiditatea, pe când limitarea greutății la 4 kg previne impactul între bulbi în timpul ambalării și după introducerea lor pe piață); se elimină numărul de bulbi per funie; cerințele legate de dimensiune se reformulează, dar se mențin, adăugându-se o diferență maximă de dimensiune.

Toate aceste cerințe sunt esențiale pentru a se asigura o prezentare optimă și uniformă a produsului.

Subsecțiunea referitoare la ambalajele autorizate pentru unitățile de ambalare se completează cu posibilitatea de a împacheta funiile de usturoi în plase, pentru a proteja bulbii atunci când sunt introduși pe piață, precum și posibilitatea ca bulbii ambalați inițial în lăzi să fie introduși în plase sau caserole, pentru a fi comercializați în cantități mai mici.

Se elimină trimiterile la categoriile de usturoi, deoarece se bazau pe Regulamentul (CE) nr. 2288/97, care nu mai este în vigoare.

Tipurile de ambalaje autorizate se adaugă la punctul 3.5 din documentul unic.

Subsecțiunea 5.18 „Comercializarea”

Următoarea propoziție din caietul de sarcini (de la „Descrierea produsului”):

„Perioada de comercializare se poate întinde din iulie până în martie”,

se înlocuiește prin adăugarea următorului text la „Metoda de producție”:

„Data de începere a comercializării produsului cu IGP «Ail rose de Lautrec» este stabilită de organismul de protecție și de gestionare în funcție de data medie a recoltării din sezonul respectiv și de timpii de uscare necesari. Această dată este comunicată organismului de certificare și producătorilor.

Sfârșitul comercializării de către operatori este stabilit la data de 31 mai a anului următor recoltării.”

S-a luat decizia de a se revizui această cerință și de a se adăuga o dată de începere a comercializării, cu scopul de a se asigura respectarea de către producători a timpilor de uscare necesari. Data de începere a comercializării este stabilită de grup, care își întemeiază decizia pe o analiză a unui eșantion de usturoi care este reprezentativ pentru întreaga arie geografică.

Data maximă de încheiere a comercializării este prelungită de la sfârșitul lunii martie până la sfârșitul lunii mai. Progresele în materie de echipamente de conservare, în special depozitarea la rece, permit păstrarea usturoiului pentru o perioadă mai lungă, fără vreun impact asupra produsului finit.

Data de 31 mai garantează că pe piață nu se suprapune usturoiul din doi ani de comercializare diferiți.

— Secțiunea „Legătura”

Această secțiune se rescrie complet, pentru a se demonstra mai bine legătura dintre aria geografică și caracteristicile specifice ale produsului „Ail rose de Lautrec”. De asemenea, secțiunea se revizuiește în conformitate cu cerințele actuale legate de redactarea sa.

Legătura se bazează pe motivele legăturii cauzale descrise inițial în caietul de sarcini în vigoare:

Elementele referitoare la relevanța terroir-ului și a practicilor locale se includ în paragraful privind „factorii naturali și umani”.

În ceea ce privește fraza conform căreia produsul se remarcă prin culoarea sa, perioada sa de valabilitate și calitățile sale gustative, elementele legate de culoare și de perioada de valabilitate se includ la specificitatea produsului. Conceptul de calitate gustativă se elimină, deoarece se referă la vechiul caiet de sarcini al *Label Rouge*, iar organismul de protecție și de gestionare nu dispune de nicio analiză senzorială pentru a dovedi acest aspect.

Punctele referitoare la prestigiul produsului se actualizează și se includ în cadrul legăturii cauzale, în paragraful privind dovada reputației.

Se elimină paragraful referitor la semințele cultivate în diferite soluri, deoarece acesta nu mai corespunde cerințelor de redactare a secțiunii privind legătura cu mediul geografic și nu se bazează pe niciun studiu identificat.

Se adaugă următoarea frază atât în caietul de sarcini, cât și în documentul unic:

„Legătura cu aria geografică se bazează pe reputația produsului și pe calitatea acestuia, care, la rândul său, derivă din factorii naturali și umani care caracterizează aria geografică.”

Se detaliază specificitatea ariei geografice (factorii naturali și umani).

Specificitatea produsului este descrisă după cum urmează:

„«Ail rose de Lautrec» este un usturoi uscat alternativ, cu o perioadă lungă de repaus vegetativ.

Usturoiul se caracterizează în primul rând prin coaja roz a căților săi, care se poate vedea prin ultimele două straturi ale învelișului bulbului.

Bulbii au o formă uniformă, fără *surgousses*, și au o dimensiune de cel puțin 40 mm. În centrul bulbului este o tulpină florală. Această particularitate stă la baza prezentării tradiționale a produsului «Ail rose de Lautrec» sub formă de funie sau *manouille*.

Produsul are o perioadă de valabilitate bună, care permite comercializarea sa din iulie până în mai (în anul următor recoltării)."

Se adaugă legătura cauzală care descrie legătura dintre produs și aria sa geografică, stabilindu-se legătura dintre factorii naturali și umani și specificitatea produsului.

5.2. *Modificări de redactare*

Rezumat și anexe: Rezumatul se elimină în vederea respectării instrucțiunilor aplicabile la nivel național pentru armonizarea redactării caietelor de sarcini.

Se elimină toate anexele la caietul de sarcini înregistrat, deoarece acestea constituie ilustrații care nu sunt esențiale pentru înțelegerea caietului de sarcini.

În secțiunea „Autoritatea competentă a statului membru", se adăugă datele de contact ale Institutului Național pentru Calitate și Origine (*l'Institut national de la qualité et de l'origine* – INAO) ca autoritate competentă a statului membru, în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

În secțiunea „Grupul solicitant", se actualizează datele de contact ale grupului solicitant. Partea descriptivă cu privire la grupul solicitant se elimină. Numărul de membri și lista de cantoane sau comune se elimină din această secțiune, deoarece lista figurează deja în secțiunea „Aria geografică". Se elimină, de asemenea, lista întreprinderilor din aval, deoarece se referă la *Label Rouge* nr. 02-66.

În ceea ce privește componența grupului și statutul său legal, acestea nu au suferit modificări de fond. Grupul reunește în continuare atât producătorii-ambalatori de usturoi, cât și unitățile de ambalare.

Secțiunea „Tipul de produs" se revizuiește pentru a fi aliniată la nomenclatura actuală.

În secțiunea „Organismul de control", numele și datele de contact ale organismului de certificare se elimină în conformitate cu instrucțiunile aplicabile la nivel național pentru armonizarea redactării caietelor de sarcini. Se elimină, de asemenea, planul de control sub formă de tabel, care prezintă detaliile „controalelor tehnice", ale „controalelor de calitate", ale „autocontroalelor" și ale „controalelor efectuate de organismul de certificare". Această secțiune menționează în prezent datele de contact ale autorităților competente în materie de control la nivel național, și anume: Institutul Național pentru Calitate și Origine (INAO) și Direcția Generală Concurență, Consum și Combaterea Fraudei (DGCCRF). Numele și datele de contact ale organismului de certificare pot fi consultate pe site-ul INAO și în baza de date a Comisiei Europene. Toate informațiile despre controalele asupra operatorilor sunt prezentate în planul de control corespunzător caietului de sarcini al IGP „Ail rose de Lautrec".

În secțiunea despre etichetare:

Se elimină trimiterile la Regulamentul tehnic nr. 02-66 (*Label Rouge*):

— trimiterea la Comisia Națională pentru Etichetare;

— dreptunghiul de standardizare;

— logoul *Label Rouge* și numărul său de aprobare.

Se elimină trimiterile la „Arqualim", deoarece verificările sunt efectuate în prezent de un organism de control aflat sub autoritatea INAO.

Se elimină cerința de a se aplica data ambalării în cazul sacilor și al plaselor; trasabilitatea este deja asigurată prin includerea unui număr unic pe fiecare etichetă.

S-au pus la dispoziție autocolante pentru bulbi, care pot fi vândute individual. Scopul acestor etichete este de a identifica produsul și de a-l face mai ușor de recunoscut pentru consumator.

Toate ambalajele și etichetele numerotate sunt distribuite de organismul de protecție și de gestionare, pentru a se garanta respectarea criteriilor de etichetare și pentru a se asigura că sunt ținute evidențe ale etichetelor.

În secțiunea „Cerințe naționale”, având în vedere evoluțiile legislative și de reglementare de la nivel național:

— se elimină trimiterile la *Label Rouge* nr. 02-66;

— secțiunea „Cerințe naționale” se prezintă sub forma unui tabel cu principalele puncte care trebuie verificate și metoda de evaluare a acestora.

DOCUMENT UNIC

„Ail rose de Lautrec”

PGI-FR-0193-AM01 – 30.3.2021

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Ail rose de Lautrec”

2. **Statul membru sau țara terță**

Franța

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale, proaspete sau prelucrate

- Codul din Nomenclatura combinată

— **0703** – Ceapă, ceapă eșalotă, usturoi, praz și alte legume aliacee, în stare proaspătă sau refrigerată

— **0703 20 00** – Usturoi

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Ail rose de Lautrec” este un usturoi roz alternativ, cu o perioadă lungă de repaus vegetativ, comercializat în stare uscată. Este obținut din soiurile Edenrose, Goulurose, Ibérose, Jardirose și Rose de Lautrec.

Perioada de valabilitate a produsului este, în mod natural, lungă.

Atunci când bulbul este uscat, coaja căților devine roz.

Produsul se caracterizează printr-o dimensiune mai mare sau egală cu 40 mm și printr-un bulb cu o formă regulată și rotundă, format din mai mulți căței (8-12 căței vizibili din exterior). Bulbii se prezintă întregi, tari, ușor striați, fără un număr excesiv de căței mici (*surgousses*) și cu cel puțin un înveliș exterior. Căței se îmbină strâns.

Rădăcinile sunt tăiate uniform, fără a deteriora sau a dezvălui baza bulbului.

Usturoiul „Ail rose de Lautrec” poate fi:

— prezentat cu unul sau două straturi ale învelișului îndepărtate, descoperindu-se un strat curat; straturile rămase sunt lăsate pentru a proteja bulbul de impact;

— descojit până la unul sau două straturi ale învelișului, prin care se vede culoarea roz a căților.

La sfârșitul ciclului de vegetație, în centrul bulbului crește o tulpină florală, care prezintă un capitul steril.

Bulbii trebuie să nu prezinte defecte de aspect (protuberanțe, agenți biopatogeni, lovituri și urme de cuțit, defecte de descojire și altele). Pe învelișul exterior pot fi prezente ușoare crăpături.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Cultivarea, descojirea și uscarea se desfășoară în aria geografică.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Usturoiul „Ail rose de Lautrec” poate fi comercializat sub formă de funii tradiționale (numite și *manouilles*) sau în legături.

Produsul „Ail rose de Lautrec” este ambalat în aria geografică, în lăzi, caserole, saci sau plase.

Ambalarea usturoiului „Ail rose de Lautrec” în aria geografică este esențială pentru păstrarea atât a calităților vizuale ale produsului, cât și a stării sale de sănătate.

Întrucât „Ail rose de Lautrec” este extrem de sensibil la impact, este necesară o vigilență deosebită din partea operatorilor în toate etapele de producție, în special în timpul ambalării. Usturoiul este manipulat cu grijă și cât mai puțin posibil, pentru a se reduce la minimum impactul și pentru a se conserva învelișul exterior al bulbilor. De asemenea, „Ail rose de Lautrec” este păstrat în condiții specifice (depozitat la rece sau ferit de soare și de intemperii) pentru a se menține starea de sănătate bună a produsului.

În plus, ambalarea se bazează pe măiestria locală a operatorilor, care contribuie, de asemenea, la stabilirea și conservarea caracteristicilor produsului „Ail rose de Lautrec”, prin:

— sortarea și selectarea meticuloasă a bulbilor, care permit crearea unor forme de prezentare uniforme din punctul de vedere al culorii, al dimensiunii și al formei. Caietul de sarcini stabilește dimensiunile și greutățile autorizate pentru fiecare tip de ambalare permis și, pentru anumite tipuri de ambalare, stabilește și diferențele maxime de dimensiune și culoarea sistemelor de prindere și a plaselor;

— poziționarea bulbilor în ambalaj astfel încât să reziste la manipulare și să se prevină impactul între bulbi la momentul introducerii pe piață: gruparea vârfurilor de funii și de legături pentru a se obține un ansamblu rigid, asigurarea faptului că sacii, plasele și caserolele sunt sigilate cât mai aproape posibil de bulbi, precum și ambalarea strânsă a bulbilor în lăzi.

Funiile, legăturile, sacii de 5 kg și lăzile sunt pregătite în ferme, pe baza cunoștințelor de specialitate ale producătorilor. Funia de usturoi sau *manouille* este mijlocul tradițional de a pregăti „Ail rose de Lautrec” pentru comercializare și este foarte specifică pentru aria geografică în cauză.

În plus, ambalarea în arie facilitează trasabilitatea și monitorizarea produselor.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pe etichetă trebuie să figureze:

— numărul unic al ambalajului;

— numele sau codul de identificare al ambalatorului sau al producătorului.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică este alcătuită din următoarele comune din departamentul 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. **Legătura cu aria geografică**

Legătura cu aria geografică se bazează pe reputația produsului și pe calitatea acestuia, care, la rândul său, derivă din factorii naturali și umani care caracterizează aria geografică.

Aria de producție a usturoiului „Ail rose de Lautrec" este situată în departamentul Tarn, având ca punct central comuna Lautrec. Solurile din arie sunt în principal argilo-calcaroase, fără pietre mari. Au un bun drenaj natural. Aria are o climă submediteraneeană. Vântul Autan (dinspre sud-est) este foarte frecvent. Acesta produce temperaturi blânde și limitează precipitațiile.

Usturoiul „Ail rose de Lautrec" se plantează de la sfârșitul lunii noiembrie. O particularitate a acestuia este tulpina florală rigidă. Pentru a optimiza creșterea bulbului, producătorii înlătură tulpina florală (un proces cunoscut ca *despoulinage*). Recoltarea se realizează atunci când cultura ajunge la maturitate, iar apoi usturoiul poate fi atârnat pentru a se usca pe bare, după metoda tradițională, sau poate fi uscat prin ventilație dinamică.

„Ail rose de Lautrec" este un usturoi uscat alternativ, cu o perioadă lungă de repaus vegetativ. Usturoiul se caracterizează în primul rând prin coaja roz a cățeilor săi, care se poate vedea prin ultimele două straturi ale învelișului bulbului.

Bulbii au o formă uniformă, fără *surgousses*, și au o dimensiune de cel puțin 40 mm. În centrul bulbului este o tulpină florală. Această particularitate stă la baza prezentării tradiționale a produsului „Ail rose de Lautrec" sub formă de funie sau *manouille*.

Produsul are o perioadă de valabilitate bună, care permite comercializarea sa din iulie până în mai (în anul următor recoltării).

Combinația dintre caracteristicile naturale ale ariei și cunoștințele de specialitate ale producătorilor și ale unităților de ambalare conferă produsului finit o calitate recunoscută de consumatori, care contribuie la consacrarea reputației produsului „Ail rose de Lautrec".

Usturoiul „Ail rose de Lautrec" se caracterizează în primul rând prin culoarea sa, care se datorează utilizării unor soiuri provenite de la populații locale care dezvoltă căței cu coajă roz, precum și recoltării atunci când cultura ajunge la maturitate și asigurării unor condiții de uscare adecvate. Culoarea roz apare numai în stadiul fiziologic care corespunde maturității optime a bulbului; o recoltare timpurie nu ar permite ca planta să dezvolte această caracteristică, care se intensifică pe parcursul procesului de uscare. Prin urmare, cunoștințele de specialitate ale producătorilor intervin în special în alegerea datei recoltării și în observarea meticuloasă a dezvoltării fiziologice a plantei.

Solurile argilo-calcaroase din aria geografică sunt deosebit de propice pentru cultivarea usturoiului „Ail rose de Lautrec". Fiind lipsite de pietre mari, solurile permit, de asemenea, ca bulbul să crească într-o formă regulată și uniformă. Buna structură a solului permite ca plantele să formeze un sistem radicular adânc și să acceseze o rezervă suficientă de apă și de minerale. Caracteristicile solului limitează excesul de apă, care nu este bun pentru cultură și conduce la atacuri din partea anumitor agenți biopatogeni.

Clima zonei permite, de asemenea, satisfacerea nevoilor culturii, datorită:

— toamnei destul de uscate, care permite ca solul să fie pregătit cât mai bine, limitându-se astfel riscurile asociate anumitor boli sau probleme fiziologice;

— iernilor blânde care întrerup repausul vegetativ și satisfac nevoia de frig a culturii, fără a conduce la deteriorări provocate de îngheț;

— încălzirii solului și revenirii precipitațiilor semnificative spre sfârșitul iernii, care încurajează planta să intre în stadiul de creștere activă și îi satisfac nevoile;

— condițiilor meteorologice mai blânde de la începutul verii, însoțite de vântul Autan cald și uscat, care favorizează recoltarea atunci când cultura ajunge la maturitate și uscarea cu scopul de a limita atacurile agenților biopatogeni.

Aceste condiții climatice contribuie la producerea unor bulbi mari și regulați, fără *surgousses*, care sunt tari și nu prezintă defecte de aspect sau de creștere.

Starea bună de sănătate a produsului „Ail rose de Lautrec” se datorează și dezvoltării practicilor de cultivare adoptate de producătorii din aria geografică pentru a reduce răspândirea bolilor: rotația culturilor și interzicerea anumitor culturi precedente, gestionarea datelor de plantare și fertilizarea corespunzătoare.

„Ail rose de Lautrec” are o perioadă de valabilitate bună datorită utilizării anumitor soiuri cu o perioadă lungă de repaus vegetativ (germinare târzie) și cunoștințelor de specialitate ale operatorilor în legătură cu limitarea impactului în diferitele etape ale manipulării (recoltare, sortare/calibrare și ambalare).

Uscarea este, de asemenea, o etapă esențială pentru asigurarea conservării produsului pe parcursul întregii perioade de comercializare și permite ca usturoiul să își dezvolte culoarea roz. O perioadă minimă de uscare și un mediu adecvat permit ca produsul recoltat să își piardă cel puțin 25 % din masa de apă.

Cunoștințele de specialitate ale producătorilor în legătură cu descojirea manuală a bulbilor le conferă acestora un aspect curat și permit ieșirea la iveală a culorii roz a căților atunci când bulbii sunt descojiți până la ultimul strat de înveliș. Pentru această muncă extrem de meticuloasă, este necesar ca producătorii să stăpânească activitatea, astfel încât să nu deterioreze bulbul, să păstreze intact învelișul exterior și să taie rădăcinile uniform în timp ce conservă baza bulbului.

În această etapă, producătorul trebuie, de asemenea, să limiteze impactul, vătămările sau loviturile, la care usturoiul „Ail rose de Lautrec” este foarte sensibil, în special pentru a reduce punctele de intrare pentru anumiți agenți biopatogeni.

Utilizarea unor soiuri cu tulpină florală rigidă permite producerea unor forme de prezentare tradiționale, și anume funii sau *manouilles*. Această formă de ambalare se realizează la fermă. Ea a făcut produsul „Ail rose de Lautrec” celebru și necesită cunoștințe de specialitate pe care le posedă numai producătorii.

Toți pașii manuali implicați în ambalare asigură faptul că bulbii sunt grupați strâns, pentru a se preveni impactul între ei la momentul introducerii pe piață. De asemenea, acești pași asigură faptul că formele de prezentare sunt uniforme din punct de vedere vizual ca dimensiune, formă și culoare, întrucât bulbii sunt supuși unei selecții riguroase.

Festivalul anual al „Ail rose de Lautrec” a fost creat de *Syndicat de l'Ail Rose de Lautrec* la începutul anilor 1970 pentru a sărbători începutul perioadei de comercializare. Din programul festivalului face parte întotdeauna un concurs pentru cea mai frumoasă *manouille*. Acest festival tradițional a devenit un eveniment de neratat în departamentul Tarn, atrăgând peste 10 000 de vizitatori în fiecare an.

Satul Lautrec a primit, de asemenea, eticheta „Site remarquable du goût” (Obiectiv gastronomic remarcabil) în urmă cu aproximativ 10 ani, datorită reputației usturoiului său.

Această reputație este prezentată în mod regulat în presă. În august 1993, ziarul *Tarn infos* a descris „Ail rose de Lautrec” ca fiind „bijuteria economiei locale”. În ediția din mai/iunie 2008 a revistei *La vie du jardin*, s-a scris despre „renumele usturoiului «Ail rose de Lautrec», cunoscut pentru gustul său, aroma sa delicată și perioada sa lungă de valabilitate”, iar revista *Magnetic news* a prezentat „Ail rose de Lautrec” în secțiunea sa intitulată „L'épicerie de Rungis” (Băcănia din Rungis), în care produsul a fost descris ca fiind „cel mai rafinat usturoi dintre toate”, „favoritul gurmanzilor” și „foarte căutat de bucătarii de top și savurat de iubitorii de preparate alese”.

Produsul „Ail rose de Lautrec” este utilizat foarte frecvent în bucătăriile bucătarilor atât locali, cât și de top. În 2011, într-un interviu pentru revista *Magnetic news*, bucătarul Gilles Goujon, premiat cu stea Michelin, a declarat că, în opinia sa, „Ail rose de Lautrec” este „singurul usturoi care merită să fie utilizat în *haute cuisine*”. Într-un articol publicat pe site-ul Nutrissime.com în octombrie 2011, bucătarul Alain Ducasse, premiat cu stea Michelin, a evidențiat și el produsul „Ail rose de Lautrec”, afirmând următoarele: „Folosesc de foarte mult timp «Ail rose de Lautrec» la gătit; din punctul meu de vedere, nu există niciun alt usturoi de o calitate atât de bună”. Caracteristicile specifice ale produsului „Ail rose de Lautrec” se reflectă pe piață prin valoarea economică mai mare comparativ cu alte tipuri de usturoi. Are o valoare adăugată de 4 EUR per kilogram comparativ cu usturoiul alb fără indicație geografică.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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