C/2025/753

31.1.2025

Uverejnenie žiadosti o schválenie podstatnej zmeny špecifikácie výrobku podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2025/753)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM

Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

„Ail rose de Lautrec“

EÚ č.: PGI-FR-0193-AM01 – 30.3.2021

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **skupina žiadateľov a oprávnený záujem**

Syndicat de Défense du Label Rouge Ail rose et de l'IGP Ail rose de Lautrec (Ochranné združenie pre označenie Label Rouge „Ail rose“ a CHZO „Ail rose de Lautrec“)
20 rue du Mercadial
81400 Lautrec
FRANCE

Telefón +33 563759031

Email: info@ailrosedelautrec.com

Syndicat de Défense du Label Rouge Ail rose et de l'IGP Ail rose de Lautrec, profesijné združenie riadiace sa zákonníkom práce, tvoria pestovatelia, baliči a baliarne cesnaku (približne 160 prevádzkovateľov). Má oprávnený záujem predložiť žiadosť.

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko

3. **Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena (zmeny) týka (týkajú)**

- ☐ Názov výrobku
- ☒ Opis výrobku
- ☒ Geografická oblasť
- ☒ Dôkaz o pôvode
- ☒ Spôsob výroby
- ☒ Súvislosť
- ☒ Označovanie
- ☒ Iné: aktualizácia podrobností týkajúcich sa skupiny žiadateľov, druhu výrobku, kontrolných orgánov, vnútroštátnych požiadaviek, vypustenia zhrnutí a máp.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Druh zmeny (zmien)**

☐ Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú, v súlade s článkom 53 ods. 2 tretím pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

☒ Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v súlade s článkom 53 ods. 2 tretím pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, v prípade ktorej nebol uverejnený jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).

5. **Zmena (zmeny)**

5.1. *Zmeny, ktoré nemajú vplyv na podstatné prvky*

— Oddiel „Opis výrobku“

S cieľom lepšie vymedziť výrobok sa dopĺňajú opisné prvky, v ktorých sa uvádza, že ide o alternatívny cesnak, čo je na označenie cesnaku s dlhým obdobím vegetačného pokoja vhodnejší pojem než „jarný cesnak“. Dopĺňajú sa najmä informácie o veľkosti, tvare cibuľky a počte strúčikov, ako aj o spôsobe, akým sa má prezentovať koreňový kŕčok a cibuľka. Na doplnenie požiadaviek týkajúcich sa cibuľky sa dopĺňa opis vzhľadových nedostatkov.

Do špecifikácie výrobku sa dopĺňajú prípustné odchýlky (vyjadrené v percentách) vzťahujúce sa na nedostatky z hľadiska vzhľadu a veľkosti. Týmito údajmi, ako aj pravidlami týkajúcimi sa triedenia a rozdelenia podľa vzhľadu a veľkosti, ktoré sú opísané v oddiele „Spôsob výroby“, sa poskytuje úplnejší opis výrobku. Percentuálne hodnoty prípustných odchýlok, ktoré sa uvádzajú v špecifikácii výrobku, zodpovedajú hodnotám stanoveným normou EHK OSN FFV-18, ktorá upravuje „extra“ triedu.

A napokon sa do tohto oddielu dopĺňa veta o spôsoboch prezentácie výrobku „Ail rose de Lautrec“, ktoré sú neskôr podrobne opísané v oddiele „Spôsob výroby“ špecifikácie výrobku, ako aj v bode 3.5 jednotného dokumentu.

— Oddiel „Zemepisná oblasť“

Oddiel týkajúci sa zemepisnej oblasti „Ail rose de Lautrec“ sa v špecifikácii výrobku mení a dopĺňa sa do jednotného dokumentu. Tieto zmeny nemajú vplyv na rozsah zemepisnej oblasti, ktorý sa nezmenil.

Uvedenie obcí podľa kantónov sa nahrádza zoznamom obcí v zemepisnej oblasti, z ktorých všetky sa nachádzajú v departemente Tarn.

Do oddielu špecifikácie výrobku, v ktorom sa vymedzuje zemepisná oblasť, sa dopĺňa tento text:

„Pestovanie, sušenie, skladovanie a balenie sa vykonávajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.“

Do špecifikácie výrobku sa zahŕňa obmedzenie balenia na zemepisnú oblasť „Ail rose de Lautrec“, hoci to tak prevádzkovatelia už vskutku praktizovali.

Mení sa aj jednotný dokument. V tomto zmysle sa dopĺňajú tieto vety:

— v bode 3.4: „Pestovanie, lúpanie a sušenie sa vykonávajú v zemepisnej oblasti.“

— v bode 3.5: „Výrobok‚Ail rose de Lautrec‘ sa balí v rámci zemepisnej oblasti do debničiek, košíkov, vriec alebo sieťok.“

Keďže sa zo špecifikácie výrobku vypúšťajú prílohy, vypúšťa sa aj táto veta:

„Zemepisná oblasť je zobrazená na mape v prílohe, na ktorej je takisto znázornené, kde sa nachádzajú dané podniky.“

Zo špecifikácie výrobku sa vypúšťa veta opisujúca rozmiestnenie pestovateľov v oblasti, pretože poskytnuté kontextové informácie sú nadbytočné.

— Položka „Dôkaz o pôvode“

Tento oddiel, ktorý zodpovedá bodu „Vysledovateľnosť výrobku“ platnej špecifikácie výrobku, bol prepracovaný vo forme tabuľky a rozšírený v rámci oddielu 4 špecifikácie výrobku. V tabuľke sú teraz opísané dokumenty, ktoré sa zaviedli na monitorovanie a kontrolu výrobku s chráneným zemepisným označením v každej fáze výroby pre všetkých prevádzkovateľov na daný hospodársky rok.

S cieľom splniť vnútroštátne regulačné požiadavky sa do úvodu oddielu 4 špecifikácie výrobku týkajúceho sa dôkazov o tom, že výrobok pochádza zo zemepisnej oblasti, dopĺňa táto požiadavka: „Identifikácia prevádzkovateľov: Všetci prevádzkovatelia, ktorí sa chcú zapojiť do celého procesu výroby,Ail rose de Lautrec‘ alebo jeho časti, musia požiadať skupinu o povolenie.“

Do tabuľky sa z pôvodne registrovaného textu preberajú tieto oznamovacie povinnosti: vyhlásenie o striedaní plodín vo fáze pestovania a evidencia zásob v baliarni vo fáze balenia a uvádzania na trh.

Dopĺňa sa požiadavka, aby pestovateľ viedol „hárok na monitorovanie plodín“, v ktorom sa zaznamenajú všetky pestovateľské činnosti, ktoré sa na pozemku vykonali (hnojenie, odstránenie kvetných stoniek, resp. *despoulinage*, dátum zberu a overenie zrelosti).

„Evidencia produkcie“, na ktorú sa odkazuje v bode 2 odseku o vysledovateľnosti výrobku, je teraz súčasťou „evidencie uvádzania na trh“. Dopĺňa sa „hárok na monitorovanie skladovania v chladiarni“ a „záznam o strate hmotnosti“, aby bolo možné cesnak sledovať od pestovania až po uvedenie na trh.

Medzi ďalšie požiadavky na baliarne patria „dodacie listy“, „hárok na identifikáciu paliet“, „evidencia zásob a etikiet“, „dodávkové príkazy alebo faktúry“ a „hárok so zásobami obalov“, čím sa zabezpečí, že cesnak bude možné sledovať až po uvedenie na trh.

Schéma toku výroby sa presúva do pododdielu 5.1 špecifikácie výrobku v rámci oddielu „Spôsob výroby“.

— Oddiel „Spôsob výroby“

Pododdiel 5.1. „Schéma toku výroby“

Schéma toku výroby sa presúva z odseku pôvodnej špecifikácie výrobku o vysledovateľnosti a mení sa.

Fázy výroby stanovené v špecifikácii výrobku sa opísali a zosúladili s rôznymi zmenami v oddiele „Spôsob výroby“. Vypúšťajú sa fázy nasledujúce po balení, pretože nie sú súčasťou požiadaviek v rámci špecifikácie výrobku s CHZO. Vzťahujú sa iba na špecifikáciu výrobku s označením Label Rouge „Ail rose“ LA č. 02/66 schválenú na vnútroštátnej úrovni.

Dokumenty k vysledovateľnosti (vyhlásenie, register a evidencia zásob) sa zahŕňajú do tabuľky v oddiele 4 „Dôkazy o tom, že výrobok pochádza zo zemepisnej oblasti“.

Pododdiel 5.2. „Výber odrôd“

Keďže odroda sa považuje za základný znak CHZO „Ail rose de Lautrec“, do špecifikácie výrobku a do jednotného dokumentu sa v súlade s odporúčaniami Európskej komisie zahŕňa kompletný zoznam odrôd.

Pododdiel 5.3. „Výber osiva“

Znenie tohto pododdielu sa mení najmä s cieľom zaviesť minimálny podiel certifikovaného osiva vo výške 20 %. Hlavným účelom používania certifikovaného osiva je vyhnúť sa výrazným stratám pri zbere, keďže certifikácia zaručuje klíčivosť a zdravotný stav osiva. Tento podiel zodpovedá súčasným postupom a skutočnej dodávateľskej kapacite, pokiaľ ide o povolené odrody.

Vypúšťa sa možnosť použitia osiva, ktoré bolo ošetrené teplou vodou, pretože tento postup je v prípade certifikovaného osiva už bežný a na necertifikovanom osive sa nevykonáva.

Možnosť použitia osiva známeho ako farmárske osivo (v platnej špecifikácii výrobku uvádzané ako „pochádzajúce z certifikovaného osiva“) sa preformulovala, ale zachovala, aby sa zaručili dodávky osiva napriek neistým okolnostiam (najmä v súvislosti s počasím), keďže orgán na ochranu a riadenie v minulosti čelila problémom s dodávkami certifikovaného osiva. Táto možnosť je obmedzená len na odrody povolené pre CHZO „Ail rose du Lautrec“, a preto neovplyvňuje kvalitu výrobku. Tento bod sa dopĺňa, aby sa zabezpečila kvalita farmárskeho osiva: s výnimkou odrody Rose de Lautrec, ktorá sa pestuje výlučne v podnikoch, musí farmárske osivo pochádzať z osiva certifikovaného v roku n-1.

Odseky týkajúce sa buriny a chorôb v platnej špecifikácii výrobku

Tieto odseky sa zo špecifikácie výrobku vypúšťajú, pretože obsahujú rady a osvedčené pestovateľské postupy.

Pododdiel 5.4. „Výber pozemku“

V špecifikácii výrobku sa mení znenie vety týkajúcej sa druhu pôdy, na ktorej sa pestuje cesnak.

Veta: „Pôda: ílovito-vápencová“ sa nahrádza vetou: „Ail rose de Lautrec sa pestuje na ílovito-vápencovej pôde.“

Pôda, na ktorej sa seje Ail rose de Lautrec, je naďalej ílovito-vápencová.

Pododdiel 5.5. „Striedanie plodín“

Do špecifikácie výrobku sa dopĺňa táto veta: „Na pozemkoch nesmie byť v predchádzajúcich troch po sebe idúcich rokoch vysadený okrasný cesnak.“

Doplnením tejto povinnosti sa pozemky ochránia pred zdravotnými rizikami (zabráni sa kontaminácii niektorými chorobami).

Pododdiel 5.6. „Výsadba“

Dátum začiatku výsadby sa posúva o 10 dní (20. novembra namiesto 1. Decembra) a konečný dátum výsadby sa vypúšťa. Rozhodlo sa predĺžiť obdobie výsadby, aby sa využili dobré podmienky na výsadbu (počasie, stav pôdy), čím sa zabezpečí, že osivo sa uchytí a dobre zakorení a semenáčiky následne dobre vyrastú. Výsadbou za dobrých podmienok sa obmedzujú útoky biopatogénov, najmä plesní rodu *Penicillium*, ktoré môžu výrazne ovplyvniť klíčenie a ohroziť rast semenáčikov. Príliš krátke obdobie výsadby núti pestovateľov pristupovať k výsadbe aj za nepriaznivých podmienok.

Príliš skorá výsadba by mohla viesť k predčasnému obnoveniu klíčenia a k nadmernej citlivosti osiva na zimný mráz. Preto sa dátum začiatku výsadby zachováva.

Pododdiel 5.7. „Použitie čistiarenského kalu“

Zavádza sa obmedzenie použitia čistiarenského kalu. Tento zákaz sa zavádza najmä preto, aby sa predišlo riziku prítomnosti ťažkých kovov na pozemkoch určených na pestovanie cesnaku, a teda aby sa predišlo kontaminácii výrobku, keďže cesnak prirodzene absorbuje ťažké kovy.

Pododdiel 5.8. „Hnojenie“

Tento pododdiel špecifikácie výrobku sa mení na účely objasnenia.

Rozhodlo sa jasne uviesť povolené dávky hnojiva namiesto poskytnutia pomerov.

Dopĺňa sa povinnosť rozdeliť množstvo dusíka do samostatných dávok, aby bola rastlina chránená pred jeho nadbytkom, ktorý by mohol poškodiť rast cibuľky a spôsobiť štiepenie a vznik viacerých veľmi malých strúčikov (*surgoussage*).

Vypúšťa sa zmienka o „pôde s dobrým sklonom“, pretože ide o radu a osvedčený postup, ktorý je súčasťou odborných znalostí pestovateľov.

Pododdiel 5.9. „Odstraňovanie kvetných stoniek“

Veta sa dopĺňa pojmom „*bâton*“ (palica), ktorý sa takisto vzťahuje na kvetnú stonku, tradičným pojmom „*despoulinage*“, ktorým sa opisuje ich odstránenie, a fyziologickou fázou, v ktorej sa odstránenie musí uskutočniť („pred zberom“).

Pododdiel 5.10. „Zber“

Dátumy zberu sa vypúšťajú, pretože neumožňujú optimálne riadenie zberu. Dátumy zberu sa líšia v závislosti od roku.

Dátumy sa nahrádzajú dvoma spôsobmi identifikácie fyziologickej zrelosti cesnaku, aby sa mohlo vykonať posúdenie a zber mohol začať v najvhodnejšiu chvíľu, čím sa zabezpečí optimálna zrelosť pozberaného cesnaku:

„– pomer hmotnosti cibuľky k listu vypočítaný na viac ako 1,8 (stonky sú orezané približne na 2 cm a z koreňov je odstránená zemina);

– vizuálne posúdenie, rastlina nemá viac ako štyri zelené listy.“

Pododdiel 5.11. „Spôsoby sušenia“

Tento pododdiel sa preformuloval tak, aby zahŕňal podrobnosti o povolených „prirodzených“ a „dynamických“ spôsoboch ventilácie, ktoré zodpovedajú súčasným spôsobom sušenia v danej zemepisnej oblasti.

Dopĺňa sa požiadavka, podľa ktorej musí cesnak procesom sušenia stratiť hmotnosť, aby sa zaručil minimálny stupeň sušenia, a tak sa zabezpečil dobrý zdravotný stav a dobrá trvanlivosť cibuliek.

Pododdiel 5.12. „Spôsoby skladovania pred prvým uvedením na trh“

Možnosť skladovania pri izbovej teplote sa zachováva.

Vypúšťajú sa podmienky skladovania pri teplote 15 °C ± 2 a relatívnej vlhkosti 80 % ± 15. Tento spôsob, ktorý sa používal, keď bolo CHZO registrované, sa v konečnom dôsledku neosvedčil, pretože mal veľmi nepriaznivý vplyv na uchovávanie cesnaku a pestovatelia spozorovali zhoršenie zdravotného stavu produktu. Takisto sa vypúšťa požiadavka, podľa ktorej sa mal cesnak od októbra skladovať v týchto podmienkach, aby sa na trh mohol uviesť po decembri.

Dopĺňa sa možnosť skladovania v chladiarni, ktorá ponúka priaznivé podmienky na uchovávanie cesnaku. Vďaka skladovaniu v chladiarni cibuľky nezačnú klíčiť a zachová sa ich zdravotný stav, pričom sa zabráni vyčerpaniu zásob alebo rozšíreniu hniloby na cibuľke. Povoľuje sa to v špecifikácii výrobku s označením Label Rouge „Ail rose“ LA č. 02/66 schválenej na vnútroštátnej úrovni, pričom sa to vzťahuje na tých istých výrobcov ako v prípade CHZO. Tento spôsob uchovávania cesnaku už preto vo veľkej miere využívajú baliarne v zemepisnej oblasti, ako aj pestovatelia, ktorí si postupne zaobstarávajú chladiarne.

Pododdiel 5.13. „Lúpanie“

Špecifikácia výrobku mala samostatné odseky týkajúce sa lúpania v závislosti od druhu obalu. Tieto body sú teraz zhromaždené v rovnakom pododdiele a sú doplnené novými informáciami. Tieto doplnky objasňujú súčasné postupy súvisiace s lúpaním.

Body, ktoré sa týkajú prezentácie koreňového kŕčku, sa vzťahujú na všetky druhy obalov. Vypúšťa sa požiadavka, podľa ktorej sa má použiť „nôž alebo záhradnícke nožnice“. Výber nástrojov sa prenecháva na prevádzkovateľov, keďže táto požiadavka nijako neovplyvňovala kvalitu konečného výrobku.

Požiadavka týkajúca sa kvality odstraňovania koreňov sa dopĺňa slovami „bez odhalenia koreňového kŕčka“, aby sa zabezpečilo, že cibuľky budú mať čistý, nepoškodený koreňový kŕčok, čím sa predíde problémom s udržiavaním cesnaku a rastom plesní.

Ako druhy obalov sa dopĺňajú debničky a košíky. Tieto druhy obalov súvisia so spôsobom voľného predaja cesnaku (jednotkový predaj), pričom obmedzujú nárazy medzi cibuľkami a uľahčujú manipuláciu, vďaka čomu si cesnak udržiava dobrú trvanlivosť. Na balenie cesnaku ich vo veľkej miere používajú baliarne aj pestovatelia.

Požiadavka, podľa ktorej sa má cesnak orezať najviac na 3 cm od cibuľky, sa znižuje na 2 cm. Keď sa cesnak prezentuje s kratšou stonkou, ľahšie sa s ním počas balenia zaobchádza a možno ho zabaliť tesnejšie do rôznych druhov obalov, čím sa obmedzujú nárazy medzi cibuľkami a zlepšuje sa trvanlivosť.

V súvislosti s lúpaním cesnaku sa dopĺňa slovo „ručne“. Tento krok sa vždy vykonával ručne, keďže sa tak s cibuľkami zaobchádza najšetrnejšie. Rozhodlo sa doplniť to do špecifikácie výrobku, aby bol tento krok povinný.

Podrobnosti o spôsobe lúpania cesnaku sa uvádzajú ku každému druhu obalu:

— buď sa cesnak olúpe tak, aby zostala jedna vrstva alebo dve vrstvy šupky, cez ktoré môže presvitať ružová farba strúčikov;

— alebo sa olúpe odstránením jednej vrstvy alebo dvoch vrstiev šupky, čím sa odhalí čistá vrstva; ostatné vrstvy sa ponechajú, aby bola cibuľka chránená pred nárazmi. Tento spôsob lúpania sa uprednostňuje v prípade obalov, pri ktorých existuje vyššia pravdepodobnosť výskytu nárazov, ako napríklad pri sieťkach.

Pododdiel 5.14. „Triedenie podľa vzhľadu a veľkosti“

Tento pododdiel neexistoval v registrovanej špecifikácii výrobku. Rozhodlo sa pridať ho, pretože ide o základnú fázu pri získavaní kvalitného výrobku „Ail rose de Lautrec“ a prezentácii cibuľky, ktorá sa zhoduje s charakteristikou v špecifikácii produktu. Fáza triedenia podľa vzhľadu a veľkosti pozostáva z vyraďovania cibuliek, ktoré nezodpovedajú charakteristike výrobku s CHZO, pokiaľ ide o vzhľad, vzhľadové nedostatky a veľkosť.

Aby bola táto fáza jasnejšia, uvádzajú sa rôzne vzhľadového nedostatky.

Pododdiely 5.15. „Balenie“, 5.16. „Druhy obalov povolené pre pestovateľov“ a 5.17. „Druhy obalov povolené pre baliarne“

Balenie výrobku „Ail rose de Lautrec“ sa obmedzilo na zemepisnú oblasť. Je to odôvodnené krehkosťou výrobku, ktorý je citlivý na manipuláciu a prípadné nárazy. Odbornými znalosťami, ktoré nadobudli miestni prevádzkovatelia, sa zabezpečuje kvalitný konečný výrobok. Odôvodnenie tohto obmedzenia sa dopĺňa do špecifikácie výrobku (pododdiel 5.15 „Balenie“) aj do jednotného dokumentu (bod 3.5).

Pôvodný oddiel špecifikácie výrobku o balení sa mení, aby podrobnejšie uvádzal rôzne požiadavky týkajúce sa balenia. Popri úvode je text rozdelený do dvoch samostatných pododdielov: v prvom sa opisujú druhy obalov, ktoré sú povolené pre pestovateľov, a v druhom sa uvádzajú tie, ktoré sú povolené pre baliarne.

Podrobné požiadavky (hmotnosti a veľkosti obalov) sa stanovujú ku každému druhu obalu.

Ako druhy obalov sa dopĺňajú debničky a košíky. Tieto druhy obalov sa objavili po zaregistrovaní CHZO. Tým, že obmedzujú nárazy medzi cibuľkami, umožňujú dobrú ventiláciu vzduchu a uľahčujú manipuláciu, sa zabezpečuje dobrá trvanlivosť cesnaku. Na balenie cesnaku ich vo veľkej miere používajú baliarne aj pestovatelia.

Dopĺňajú sa požiadavky na balenie, pokiaľ ide o maximálnu hmotnosť a povolené veľkosti, v prípade debničiek a košíkov.

Pre pestovateľov sa balenie v „pletencoch“ rozdelilo na „pletence“ a „viazaničky“ (pričom v pôvodnom texte viazaničky zodpovedajú 0,250 kg pletencov), aby bolo možné poskytnúť podrobné požiadavky na každý z týchto povolených druhov obalov. V súvislosti s viazaničkami sa dopĺňajú dva možné spôsoby pripevnenia: „hnedá/červená gumička alebo červená lepiaca páska“ popri „červenom špagáte“. Takisto sa dopĺňa požiadavka, aby sa viazaničky prezentovali „rovnako v rámci celej dávky“. V prípade pletencov: povolené hmotnosti sa zachovávajú; pletenec s hmotnosťou 5 kg sa nahrádza pletencom s hmotnosťou 4 kg (5-kilogramové pletence strácajú pevnosť a ťažko sa s nimi manipuluje, pričom obmedzením hmotnosti na 4 kg sa zabráni nárazom medzi cibuľkami počas balenia a po uvedení na trh); vypúšťa sa počet cibuliek na jeden pletenec; požiadavky na veľkosť sú preformulované, ale zachované a dopĺňa sa maximálny rozdiel vo veľkosti.

Všetky tieto požiadavky sú nevyhnutné na zabezpečenie optimálnej a jednotnej prezentácie výrobku.

Do pododdielu o obaloch povolených pre baliarne sa dopĺňa možnosť pletencov v sieťkach, aby boli cibuľky chránené po uvedení na trh, a dopĺňa sa aj možnosť umiestniť cibuľky, ktoré boli pôvodne zabalené v debničkách, do sieťok alebo košíkov, aby sa uvádzali na trh v menších množstvách.

Vypúšťajú sa odkazy na triedy cesnakov, pretože vychádzali z nariadenia (ES) č. 2288/97, ktoré už nie je účinné.

Druhy povolených obalov sa dopĺňajú do bodu 3.5 jednotného dokumentu.

Pododdiel 5.18. „Uvádzanie na trh“

V špecifikácii výrobku (v rámci oddielu „Opis výrobku“) sa veta:

„Obdobie uvádzania na trh možno predĺžiť od júla do marca“

nahrádza doplnením tohto textu do oddielu „Spôsob výroby“:

„Dátum začiatku uvádzania výrobku s CHZO ‚Ail rose de Lautrec‘ na trh stanovuje orgán na ochranu a riadenie v závislosti od priemerného dátumu zberu v sezóne a požadovaných časov sušenia. Tento dátum sa oznámi certifikačnému orgánu a výrobcom.

Koniec uvádzania na trh prevádzkovateľmi sa stanovuje na 31. mája roku nasledujúceho po zbere.“

Preskúmať túto požiadavku a doplniť dátum začiatku uvádzania na trh sa rozhodlo preto, aby sa zabezpečilo, že výrobcovia dodržia potrebné časy sušenia. Dátum začiatku uvádzania na trh určuje skupina, ktorá pri rozhodovaní vychádza z analýzy vzorky cesnaku reprezentujúcej celú zemepisnú oblasť.

Najneskorší možný dátum ukončenia uvádzania na trh sa predlžuje z konca marca do konca mája. Vývoj zariadení na uchovávanie čerstvosti, najmä chladiarní, umožňuje skladovať cesnak dlhšie bez toho, aby to ovplyvnilo hotový výrobok.

Dátumom 31. mája sa zabezpečuje, že cesnak z dvoch rôznych hospodárskych rokov nebude na trhu v rovnakom čase.

— Oddiel „Súvislosť“

Tento oddiel sa úplne prepracoval s cieľom lepšie preukázať súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a osobitnou charakteristikou výrobku „Ail rose de Lautrec“. Takisto sa prepracoval v súlade so súčasnými požiadavkami na vypracovanie tohto oddielu.

Spojitosť je založená na príčinnej súvislosti, ktorá bola pôvodne opísaná v platnej špecifikácii výrobku:

Prvky týkajúce sa významu terroiru a miestnych postupov sa zahŕňajú do odseku o „prírodných a ľudských faktoroch“.

Pokiaľ ide o vetu týkajúcu sa skutočnosti, že výrobok vyniká svojou farbou, trvanlivosťou a chuťovými kvalitami, prvky spojené s farbou a trvanlivosťou sa zahŕňajú do špecifickosti výrobku. Pojem chuťovej kvality sa vypúšťa, pretože odkazuje na starú špecifikáciu výrobku s označením Label Rouge a orgán na ochranu a riadenie nedisponuje žiadnou senzorickou analýzou na preukázanie tohto aspektu.

Body týkajúce sa prestíže výrobku sa aktualizovali a zahrnuli do príčinnej súvislosti v rámci odseku o preukázaní dobrej povesti.

Odsek týkajúci sa osiva pestovaného na rôznych pôdach sa vypúšťa, pretože už nezodpovedá požiadavkám na vypracovanie oddielu o súvislosti s geografickým prostredím a nezakladá sa na žiadnej konkrétnej štúdii.

Do špecifikácie výrobku aj jednotného dokumentu sa dopĺňa táto veta:

„Súvislosť so zemepisnou oblasťou je založená na dobrej povesti výrobku a jeho kvalite, ktorá je zasa odvodená od prírodných a ľudských faktorov charakterizujúcich zemepisnú oblasť.“

Rozširuje sa špecifickosť zemepisnej oblasti (prírodné a ľudské faktory).

Špecifickosť výrobku je opísaná takto:

„‚Ail rose de Lautrec' je alternatívny sušený cesnak s dlhým obdobím vegetačného pokoja.

Vyznačuje sa predovšetkým ružovou šupkou strúčikov, ktorú možno vidieť cez posledné dve vrstvy šupky cibuľky.

Cibuľky sú rovnomerne tvarované, bez malých strúčikov (*surgousses*) a majú veľkosť najmenej 40 mm. Uprostred cibuľky je kvetná stonka. Táto špecifickosť je základom tradičnej prezentácie výrobku ‚Ail rose de Lautrec' vo forme pletenca alebo *manouille*.

Cesnak má dobrú trvanlivosť, vďaka čomu ho možno predávať od júla do mája (v roku nasledujúcom po roku zberu).“

Dopĺňa sa príčinná súvislosť opisujúca spojitosť medzi výrobkom a danou zemepisnou oblasťou, čím sa zavádza súvislosť medzi prírodnými a ľudskými faktormi a špecifickosťou výrobku.

5.2. *Redakčné zmeny*

Zhrnutie a prílohy: Vypúšťa sa zhrnutie, aby sa dodržali platné pokyny na vnútroštátnej úrovni zamerané na jednotné vypracúvanie špecifikácií výrobkov.

Vypúšťajú sa všetky prílohy registrovanej špecifikácie výrobku, pretože ide o ilustrácie, ktoré nie sú dôležité na pochopenie špecifikácie.

V oddiele „Príslušný orgán členského štátu“ boli doplnené kontaktné údaje Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality (l'Institut national de la qualité et de l'origine, INAO) ako príslušného orgánu členského štátu, v súlade s nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

V oddiele „Skupina žiadateľov“ sa aktualizovali kontaktné údaje skupiny žiadateľov. Vypúšťa sa opisná časť týkajúca sa skupiny žiadateľov. Počet členov a zoznam kantónov alebo obcí sa z tohto oddielu vypúšťajú, pretože zoznam sa už nachádza v oddiele „Zemepisná oblasť“. Takisto sa vypúšťa zoznam odberateľských spoločností, pretože odkazuje na špecifikáciu výrobku s označením Label Rouge č. 02-66.

Základné informácie o zložení skupiny a jej právnom postavení sa nemenia. Skupina stále združuje pestovateľov a baličov aj baliarne cesnaku.

Oddiel „Druh výrobku“ sa zrevidoval, aby bol v súlade so súčasnou nomenklatúrou.

V oddiele „Kontrolný orgán“ sa vypúšťa názov a kontaktné údaje certifikačného orgánu v súlade s platnými pokynmi na vnútroštátnej úrovni zameranými na jednotné vypracúvanie špecifikácií výrobkov. Takisto sa vypúšťa plán inšpekcií vo forme tabuľky s podrobnosťami o „technických kontrolách“, „kontrolách kvality“, „vlastných kontrolách“ a „kontrolách vykonávaných certifikačným orgánom“. V tomto oddiele sa teraz uvádzajú kontaktné údaje príslušných národných kontrolných orgánov: Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvalitu (INAO) a Generálne riaditeľstvo pre hospodársku súťaž, spotrebiteľské záležitosti a predchádzanie podvodom (DGCCRF). Názov a kontaktné údaje certifikačného orgánu sú k dispozícii na webovom sídle inštitútu INAO a v databáze Európskej komisie. Všetky informácie o kontrolách prevádzkovateľov sú uvedené v pláne inšpekcií, ktorý zodpovedá špecifikácii výrobku s CHZO „Ail rose de Lautrec“.

V oddiele o označovaní:

Vypúšťajú sa odkazy na technický predpis č. 02-66 (Label Rouge):

— odkaz na Národný výbor pre označovanie;

— štandardizačný obdĺžnik;

— logo označenia Label Rouge a jeho schvaľovacie číslo.

Vypúšťajú sa odkazy na „Arqualim“, pretože inšpekcie teraz vykonáva kontrolný orgán pod vedením inštitútu INAO.

Vypúšťa sa požiadavka, podľa ktorej sa má uvádzať dátum balenia v prípade vriec a sieťok; vysledovateľnosť sa už zabezpečuje uvádzaním jedinečného čísla na každej etikete.

K cibuľkám, ktoré možno predávať samostatne, sú teraz k dispozícii nálepky. Cieľom tohto označovania je identifikovať výrobok a zabezpečiť, aby ho spotrebiteľ ľahšie rozpoznal.

Všetky očíslované obaly a etikety distribuuje organizácia orgán na ochranu a riadenie, aby sa dodržali kritériá označovania a aby sa zabezpečilo, že sa vedú záznamy o etiketách.

V oddiele „Vnútroštátne požiadavky“, vzhľadom na vývoj vnútroštátnych právnych a regulačných predpisov:

— vypúšťajú sa odkazy na špecifikáciu výrobku s označením Label Rouge č. 02-66;

— Oddiel „Vnútroštátne požiadavky“ sa uvádza vo forme tabuľky s hlavnými bodmi, ktoré sa majú skontrolovať, a ich spôsobmi hodnotenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Ail rose de Lautrec“

PGI-FR-0193-AM01 – 30.3.2021

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Ail rose de Lautrec“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

– **Číselný znak kombinovanej nomenklatúry**

— **0703** – Cibuľa, šalotka, cesnak, pór a ostatná cibuľová zelenina, čerstvá alebo chladená

— **0703 20 00** – Cesnak

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Ail rose de Lautrec“ je alternatívny ružový cesnak s dlhým obdobím vegetačného pokoja, ktorý sa predáva v sušenom stave. Pestuje sa z odrôd Edenrose, Goulurose, Ibérose, Jardirose a Rose de Lautrec.

Má prirodzene dlhú trvanlivosť.

Šupka jeho strúčikov po vysušení cibuľky zružovie.

Vyznačuje sa veľkosťou rovnou alebo väčšou ako 40 mm a cibuľkou s pravidelným a okrúhlym tvarom, ktorú tvorí niekoľko strúčikov (8 až 12 strúčikov viditeľných zvonku). Cibuľky sa dodávajú celé, pevné, mierne rebrované, bez nadmerného počtu malých strúčikov (*surgousses*) a aspoň s jednou vrstvou vonkajšej šupky. Strúčiky do seba pevne zapadajú.

Korene sa odrezávajú rovnomerne bez poškodenia alebo odhalenia koreňového kŕčka.

Cesnak „Ail rose de Lautrec“ môže byť:

— prezentovaný po odstránení jednej vrstvy alebo dvoch vrstiev šupky, čím sa odhalí čistá vrstva; zvyšné vrstvy sa ponechajú na ochranu cibuľky pred nárazmi;

— olúpaný až po jednu vrstvu alebo dve vrstvy šupky, čím sa odhalí ružová farba strúčikov.

Na konci vegetačného cyklu vyrastie uprostred kvetná stonka, ktorá nesie sterilné kvetenstvo.

Cibuľky nesmú mať vzhľadové nedostatky (výrastky, biopatogény, stopy po nárazoch a rezoch, chybné olúpanie a iné). Vonkajšia šupka môže byť mierne popraskaná.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

–

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Pestovanie, lúpanie a sušenie sa vykonávajú v zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Ail rose de Lautrec“ sa môže predávať vo forme tradičných pletencov (známych aj ako *manouilles*) alebo vo viazaničkách.

„Ail rose de Lautrec“ sa balí v rámci zemepisnej oblasti do debničiek, košíkov, vriec alebo sieťok.

Balenie výrobku „Ail rose de Lautrec“ v rámci zemepisnej oblasti je nevyhnutné na zachovanie jeho vizuálnych vlastností a zdravotného stavu.

„Ail rose de Lautrec“ je veľmi citlivý na nárazy, čo si vyžaduje zvýšenú ostražitosť zo strany prevádzkovateľov vo všetkých fázach výroby, najmä počas balenia. S cesnakom sa zaobchádza opatrne a čo najmenej, aby sa minimalizovali nárazy a zachovala sa vonkajšia šupka cibuliek. „Ail rose de Lautrec“ sa takisto skladuje za špecifických podmienok (v chladiarni alebo na mieste chránenom pred slnkom a nepriaznivým počasím), aby sa zachoval dobrý zdravotný stav výrobku.

Balenie sa okrem toho opiera o miestne know-how prevádzkovateľov, čo takisto prispieva k vzniku a zachovaniu vlastností výrobku „Ail rose de Lautrec“, a to:

— triedením a starostlivým výberom cibuliek, vďaka čomu je možná jednotná prezentácia z hľadiska farby, veľkosti a tvaru. V špecifikácii výrobku sa vymedzujú povolené veľkosti a hmotnosti pre každý povolený druh obalu a v prípade niektorých druhov obalov sa vymedzujú aj maximálne možné rozdiely vo veľkosti a farbe pripevnení a sieťok;

— umiestňovaním cibuliek do obalu tak, aby zniesli manipuláciu a aby sa zabránilo nárazom medzi cibuľkami po ich uvedení na trh: spojením vrchných častí pletencov a viazaničiek, aby sa vytvoril pevný celok, zabezpečením toho, aby vrecia, sieťky a košíky boli utesnené čo najbližšie k cibuľkám, a uložením cibuliek do debničiek natesno.

Pletence, viazaničky, 5-kilogramové vrecia a debničky sa pripravujú na farmách, pričom sa využívajú odborné znalosti pestovateľov. Cesnakový pletenec alebo *manouille* je tradičný spôsob prípravy výrobku „Ail rose de Lautrec“ na predaj a je veľmi špecifický pre danú zemepisnú oblasť.

Balenie v oblasti tiež uľahčuje vysledovateľnosť a kontrolu výrobkov.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Etiketa musí obsahovať:

— jedinečné číslo obalu;

— názov alebo identifikačný kód baliarne alebo pestovateľa.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť zahŕňa tieto obce v departemente 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. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Súvislosť so zemepisnou oblasťou je založená na dobrej povesti výrobku a jeho kvalite, ktorá je zasa odvodená od prírodných a ľudských faktorov charakterizujúcich zemepisnú oblasť.

Oblasť produkcie „Ail rose de Lautrec" sa nachádza v departemente Tarn a sústreďuje sa okolo obce Lautrec. Pôdy v oblasti sú prevažne ílovito-vápencové bez väčších kameňov. Majú dobrú prirodzenú drenáž. Oblasť má substredomorskú klímu. Veľmi častý je (juhovýchodný) autanský vietor. Prináša mierne teploty a obmedzuje zrážky.

„Ail rose de Lautrec" sa vysádza od konca novembra. Jeho zvláštnosťou je, že má pevnú kvetnú stonku. Aby sa optimalizoval rast cibuľky, pestovatelia kvetnú stonku odstraňujú (postup známy ako *despoulinage*). Zber sa uskutočňuje, keď úroda dosiahne zrelosť, a cesnak sa potom môže sušiť tradičným spôsobom zavesený na tyčiach alebo dynamickou ventiláciou.

„Ail rose de Lautrec" je alternatívny sušený cesnak s dlhým obdobím vegetačného pokoja. Vyznačuje sa predovšetkým ružovou šupkou strúčikov, ktorú možno vidieť cez posledné dve vrstvy šupky cibuľky.

Cibuľky sú rovnomerne tvarované, bez malých strúčikov (*surgousses*) a majú veľkosť najmenej 40 mm. Uprostred cibuľky je kvetná stonka. Táto špecifickosť je základom tradičnej prezentácie výrobku „Ail rose de Lautrec" vo forme pletenca alebo *manouille*.

Cesnak má dobrú trvanlivosť, vďaka čomu ho možno predávať od júla do mája (v roku nasledujúcom po zbere).

Prírodné podmienky danej oblasti spolu s odbornými znalosťami pestovateľov a baliarní dodávajú hotovému výrobku kvalitu uznávanú spotrebiteľmi, čo pomáha budovať dobrú povesť výrobku „Ail rose de Lautrec".

„Ail rose de Lautrec" sa vyznačuje predovšetkým svojou farbou, ktorá je ovplyvnená používaním odrôd z miestnych populácií, vďaka ktorým vznikajú strúčiky so šupkou sfarbenou doružova, ako aj zberom v čase zrelosti plodiny a zabezpečením vhodných podmienok na sušenie. Ružová farba sa objavuje len vo fyziologickej fáze zodpovedajúcej optimálnej zrelosti cibuľky; skorý zber by rastline neumožnil vyvinúť túto vlastnosť, ktorá sa počas procesu sušenia zintenzívňuje. Odborné znalosti pestovateľov sú preto užitočné najmä pri výbere termínu zberu a pri pozornom sledovaní fyziologického vývoja rastliny.

Ílovito-vápencové pôdy v zemepisnej oblasti sú na pestovanie cesnaku „Ail rose de Lautrec" obzvlášť vhodné. Keďže sa v nich nevyskytujú veľké kamene, cibuľka môže rásť aj v pravidelnom a jednotnom tvare. Vďaka dobrej štruktúre pôdy sa rastlina môže hlboko zakoreniť a mať dostatočný prísun vody a minerálov. Vlastnosti pôdy obmedzujú prebytočnú vodu, ktorá nemá na plodiny dobrý vplyv a umožňuje napadnutie niektorými biopatogénmi.

Klíma v danej oblasti takisto prispieva k uspokojovaniu potrieb plodín, a to vďaka:

— pomerne suchej jeseni, čo znamená, že pôdu možno čo najlepšie pripraviť, čím sa obmedzia riziká spojené s niektorými chorobami alebo fyziologickými problémami;

— miernym zimám, ktoré prerušia vegetačný pokoj a poskytnú plodinám žiaduci chlad bez toho, aby ich poškodili mrazom;

— otepľovaniu pôdy a návratu výdatných zrážok ku koncu zimy, čo pomáha rastline prejsť do fázy aktívneho rastu a uspokojuje jej potreby;

— miernejším poveternostným podmienkam na začiatku leta, ktoré sprevádza teplý, suchý autanský vietor, čo je vhodné na zber, keď úroda dosiahne zrelosť, a na sušenie, aby sa obmedzili útoky biopatogénov.

Tieto klimatické podmienky prispievajú k vypestovaniu veľkých a pravidelných cibuliek, ktoré nemajú *surgousses* a sú pevné bez vzhľadových či rastových nedostatkov.

Dobrý zdravotný stav cesnaku „Ail rose de Lautrec“ je ovplyvnený aj vývojom pestovateľských postupov, ktoré si pestovatelia v danej zemepisnej oblasti osvojili s cieľom obmedziť šírenie chorôb: striedanie plodín a zákaz pestovania určitých predplodín, riadenie termínov výsadby a vhodné hnojenie.

„Ail rose de Lautrec“ má dobrú trvanlivosť vďaka použitiu osobitných odrôd s dlhým obdobím vegetačného pokoja (neskoré klíčenie) a využitiu odborných znalostí prevádzkovateľov pri obmedzovaní nárazov v rôznych fázach manipulácie (zber, triedenie podľa vzhľadu a veľkosti, balenie).

Sušenie je takisto dôležitým krokom na zabezpečenie toho, aby sa výrobok zachoval počas celého obdobia uvádzania na trh, pričom cesnaku umožňuje nadobudnúť ružovú farbu. Minimálny čas sušenia a vhodné prostredie umožnia pozberanému cesnaku stratiť aspoň 25 % svojej hmotnosti vo forme vody.

Vďaka odborným znalostiam prevádzkovateľov, pokiaľ ide o ručné lúpanie cibuliek, získajú cibuľky čistý vzhľad, a keď sa olúpu až po poslednú vrstvu šupky, môže cez ňu presvitať ružová farba strúčikov. Táto veľmi dôkladná práca si od pestovateľov vyžaduje majstrovskú techniku, aby nedošlo k poškodeniu cibuľky, aby sa zachovala nenatrhnutá vonkajšia šupka a aby sa pri orezávaní koreňov zachoval koreňový kŕčok.

V tejto fáze musí výrobca obmedziť aj nárazy, poškodenia alebo pomliaždeniny, na ktoré je výrobok „Ail rose de Lautrec“ veľmi citlivý, a to najmä s cieľom zabrániť vzniku vstupných miest pre určité biopatogény.

Vďaka použitiu odrôd s pevnou kvetnou stonkou je možná tradičná prezentácia vo forme pletencov alebo *manouilles*. Tento spôsob balenia sa vykonáva na farme. Výrobok „Ail rose de Lautrec“ sa vďaka tomu preslávil, pričom sa na to vyžadujú odborné znalosti, ktoré majú len pestovatelia.

Všetkými manuálnymi krokmi súvisiacimi s balením sa zabezpečuje, že cibuľky sú pevne spojené, aby sa po uvedení na trh predišlo ich vzájomným nárazom. Takisto sa tým zabezpečuje, že prezentácie sú vizuálne jednotné, pokiaľ ide o veľkosť, tvar a farbu, keďže cibuľky prechádzajú prísnym výberom.

Združenie Syndicat de l'Ail Rose de Lautrec založilo začiatkom 70. rokov dvadsiateho storočia festival „Ail rose de Lautrec“ na každoročnú oslavu začiatku obdobia uvádzania na trh. Na programe festivalu je vždy súťaž o najkrajší pletenec, teda *manouille*. Tento tradičný festival sa v departemente Tarn stal neprehliadnuteľným podujatím, ktoré každoročne priláka viac ako 10 000 návštevníkov.

Dedina Lautrec bola okrem toho pred približne 10 rokmi ocenená značkou „Site remarquable du goût“ (Významná chuťová lokalita), a to vďaka dobrej povesti jej cesnaku.

Táto dobrá povesť sa pravidelne objavuje v tlači. V auguste 1993 bol výrobok „Ail rose de Lautrec“ opísaný v novinách *Tarn infos* ako „klenot miestneho hospodárstva“. V roku 2008 sa v májovom/júnovom vydaní časopisu *La vie du jardin* písalo o „vychýrenom cesnaku ‚Ail rose de Lautrec‘, ktorý je známy svojou chuťou, delikátnou arómou a dlhou trvanlivosťou“, a v časopise *Magnetic news* bol „Ail rose de Lautrec“ predstavený v rubrike „L'épicerie de Rungis“ (Potraviny Rungis), kde bol opísaný ako „najvycibrenejší zo všetkých cesnakov“, „favorit milovníkov jedál“ a „vysoko vyhľadávaný špičkovými šéfkuchármi a vychutnávaný noblesnými hosťami“.

„Ail rose de Lautrec“ sa veľmi často používa v kuchyniach miestnych aj špičkových šéfkuchárov. V roku 2011 michelinský šéfkuchár Gilles Goujon v rozhovore pre časopis *Magnetic News* povedal, že „Ail rose de Lautrec“ považuje za „jediný cesnak, ktorý si zaslúži miesto vo vysokej gastronómii“. V článku uverejnenom na webovom sídle Nutrissime.com v októbri 2011 michelinský šéfkuchár Alain Ducasse takisto upozornil na „Ail rose de Lautrec“ a povedal: „‚Ail rose de Lautrec‘ používam pri varení už veľmi dlho; podľa môjho názoru neexistuje iný cesnak, ktorý by sa mu kvalitou vyrovnal.“ Osobitnú charakteristiku cesnaku „Ail rose de Lautrec“ na trhu odráža vyššia ekonomická hodnota v porovnaní s inými cesnakmi. Oproti bielemu cesnaku bez zemepisného označenia má pridanú hodnotu 4 EUR za kilo.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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