C/2025/753

31.1.2025

Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2025/753)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA/ZAŠČITENE GEOGRAFSKE OZNAČBE, KI NI MANJŠA

Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

„Ail rose de Lautrec“

EU št.: PGI-FR-0193-AM01 – 30. marec 2021

ZOP ( ) ZGO (X)

1. Skupina vložnikov in pravni interes

Syndicat de Défense du Label Rouge Ail rose et de l'IGP Ail rose de Lautrec (Združenje za zaščito „Ail rose“ Label Rouge in ZGO „Ail rose de Lautrec“)
20 rue du Mercadial
81400 Lautrec
FRANCE

tel. +33 563759031

E-naslov: info@ailrosedelautrec.com

Syndicat de Défense du Label Rouge Ail rose et de l'IGP Ail rose de Lautrec, poklicno združenje, ki ga ureja zakonik o delovnih razmerjih, sestavljajo obrati za proizvodnjo in pakiranje česna ter obrati za pakiranje česna (približno 160 izvajalcev dejavnosti). Združenje ima pravni interes za vložitev zahtevka.

2. Država članica ali tretja država

Francija

3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša

- ☐ Ime proizvoda
- ☒ Opis proizvoda
- ☒ Geografsko območje
- ☒ Dokazilo o poreklu
- ☒ Metoda proizvodnje
- ☒ Povezava
- ☒ Označevanje
- ☒ Drugo: posodobitev podatkov o skupini vložnikov, vrsti proizvoda, nadzornih organih, nacionalnih zahtevah, črtanje povzetkov in zemljevidov.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Vrsta sprememb**

☐ Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

☒ Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

5. **Spremembe**

5.1 *Spremembe, ki ne vplivajo na ključne elemente*

— Oddelek Opis proizvoda

Za boljšo opredelitev proizvoda so bili dodani opisni elementi, pri čemer je navedeno, da gre za alternativni česen, ki je primernejši izraz za opis česna z dolgim obdobjem mirovanja kot „spomladanski česen“. Glavni dodatki se nanašajo na velikost, obliko čebulice in število strokov ter način predstavitve čebulnega krožca in čebulice. Dodan je opis vidnih pomanjkljivosti, da se dopolnijo zahteve v zvezi s predstavitvijo čebulice.

Specifikaciji proizvoda so bila dodana dovoljena odstopanja (odstotki), ki se uporabljajo za odstopanja v zvezi z vidnimi pomanjkljivostmi in za velikosti. Te navedbe skupaj s pravili o sortiranju in razvrščanju po velikosti, opisanimi v oddelku Metoda proizvodnje, omogočajo popolnejši opis proizvoda. Odstotne vrednosti dovoljenega odstopanja, določene v specifikaciji proizvoda, ustrezajo vrednostim, določenim v standardu UNECE FFV-18 za razred „ekstra“.

Nazadnje, temu oddelku je bil dodan stavek o načinih predstavitve česna „Ail rose de Lautrec“, ki so nato podrobno opisani v oddelku Metoda proizvodnje specifikacije proizvoda in v točki 3.5 enotnega dokumenta.

— Oddelek Geografsko območje

Oddelek o geografskem območju česna „Ail rose de Lautrec“ je bil spremenjen v specifikaciji proizvoda in dodan enotnemu dokumentu. Te spremembe ne vplivajo na obseg geografskega območja, ki ostaja nespremenjen.

Predstavitev občin po kantonih je bila nadomeščena s seznamom občin na geografskem območju, ki so vse v departmaju Tarn.

V oddelek specifikacije proizvoda, ki se nanaša na opredelitev geografskega območja, je bilo dodano naslednje besedilo:

„Gojenje, sušenje, skladiščenje in pakiranje se izvajajo na opredeljenem geografskem območju.“.

Omejitev pakiranja na geografsko območje česna „Ail rose de Lautrec“ je bila vključena v specifikacijo proizvoda, čeprav so izvajalci dejavnosti to prakso dejansko že uporabljali.

Dopolnjen je bil tudi enotni dokument. V ta namen sta bila dodana naslednja stavka:

— v točko 3.4: „Gojenje, lupljenje in sušenje se izvajajo na geografskem območju.“;

— v točko 3.5: „Česen ‚Ail rose de Lautrec‘ se pakira na geografskem območju v zaboje, košarice, vreče ali mreže.“.

Ker so bile iz specifikacije proizvoda črtane priloge, je bil črtan tudi naslednji stavek:

„Geografsko območje je prikazano na zemljevidu v prilogi, ki prikazuje tudi, kje so podjetja.“.

Stavek, ki opisuje razporeditev proizvajalcev po območju, je bil črtan iz specifikacije proizvoda, saj predložene osnovne informacije ne pripomorejo k razumevanju.

— Oddelek Dokazilo o poreklu

Ta oddelek ustreza postavki Sledljivost proizvoda obstoječe specifikacije proizvoda in je bil preoblikovan v obliki preglednice ter razširjen v oddelku 4 specifikacije proizvoda. V preglednici so zdaj opisani dokumenti, vzpostavljeni za spremljanje in nadzor proizvoda z zaščiteno geografsko označbo v vsaki fazi proizvodnje, za vse izvajalce dejavnosti in za dano tržno leto.

V uvod v oddelek 4 specifikacije proizvoda o dokazilih o izvoru proizvoda z geografskega območja je bila zaradi izpolnitve nacionalnih regulativnih zahtev dodana naslednja zahteva: „Identifikacija izvajalcev dejavnosti: Vsi izvajalci dejavnosti, ki želijo sodelovati v celotnem postopku proizvodnje česna ‚Ail rose de Lautrec' ali njegovem delu, morajo zaprositi za dovoljenje skupine.".

V razpredelnico so vključene naslednje obveznosti poročanja iz prvotno registriranega besedila: prijava kolobarjenja v fazi gojenja ter evidentiranje blaga v fazi pakiranja in trženja v obratu za pakiranje.

Dodana je bila zahteva, da proizvajalec vodi „evidenco spremljanja pridelka", v kateri so evidentirani vsi postopki gojenja, opravljeni na parceli (gnojenje, odstranitev cvetnih stebel ali *despoulinage*, datum spravila in preverjanje zrelosti).

„Register proizvodnje" iz točke 2 odstavka Sledljivost proizvoda obstoječe specifikacije proizvoda je zdaj del „registra trženja". Dodana sta bila „evidenca spremljanja hladnega skladiščenja" in „evidenca izgube teže", da se lahko sledljivost česna spremlja od proizvodnje do trženja.

Dodatne zahteve za obrate za pakiranje so „dobavnice", „obrazec s podatki o paletah", „evidence blaga in oznake", „naročila za dostavo ali računi" in „evidenca zalog embalaže", ki zagotavljajo sledljivost česna do njegovega dajanja na trg.

Diagram poteka proizvodnje je bil prestavljen v pododdelek 5.1 specifikacije proizvoda pod postavko Metoda proizvodnje.

— Oddelek Metoda proizvodnje

Pododdelek 5.1 Diagram poteka proizvodnje

Diagram poteka proizvodnje je bil prestavljen iz odstavka prvotne specifikacije proizvoda o sledljivosti in spremenjen.

Faze proizvodnje, določene v specifikaciji proizvoda, so bile opisane in usklajene z različnimi spremembami oddelka Metoda proizvodnje. Faze po pakiranju so bile črtane, saj niso del zahtev specifikacije proizvoda za ZGO. Uporabljajo se le za specifikacijo za česen „Ail rose" Label Rouge LA št. 02/66, odobreno na nacionalni ravni.

Dokumenti za sledljivost (prijava, register in evidence blaga) so bili vključeni v preglednico v oddelku 4 Dokazila o izvoru proizvoda z geografskega območja.

Pododdelek 5.2 Izbira sort

Ker se sorta šteje za bistveno značilnost česna z ZGO „Ail rose de Lautrec", je bil v skladu s priporočili Evropske komisije v specifikacijo proizvoda in enotni dokument vključen izčrpen seznam sort.

Pododdelek 5.3 Izbira semena

Besedilo tega pododdelka je bilo spremenjeno zlasti zato, da se uvede minimalni delež certificiranega semena v višini 20 %. Glavni namen uporabe certificiranega semena je preprečiti znatne izgube ob spravilu, saj certificiranje zagotavlja kalivost in ustrezno zdravstveno stanje semena. Ta delež ustreza sedanjim praksam in dejanski dobavni zmogljivosti za odobrene sorte.

Možnost uporabe semen, ki so bila obdelana s toplo vodo, je bila črtana, saj je to že standardna praksa za certificirano seme in se ne izvaja za necertificirano seme.

Besedilo o možnosti uporabe semena, znanega kot domače seme (v obstoječi specifikaciji proizvoda navedeno kot seme „s poreklom iz certificiranega semena“), je bilo preoblikovano, vendar ohranjeno, da bi se kljub negotovostim (zlasti v zvezi z vremenom) zagotovila oskrba s semenom, saj se je organ za zaščito in upravljanje v preteklosti srečeval s težavami pri dobavi certificiranega semena. Ta možnost je omejena le na sorte, odobrene za česen z ZGO „Ail rose de Lautrec“, in zato ne vpliva na kakovost proizvoda. Ta točka je bila dopolnjena, da se zagotovi ohranjanje kakovosti domačega semena: z izjemo sorte rose de lautrec, ki se prideluje izključno na kmetijskih gospodarstvih, mora domače seme izvirati iz semena, certificiranega v letu n–1.

Odstavka o plevelu in boleznih v obstoječi specifikaciji proizvoda

Ta odstavka sta bila črtana iz specifikacije proizvoda, saj vsebujeta nasvete in dobre prakse gojenja.

Pododdelek 5.4 Izbira parcele

V specifikaciji proizvoda je bilo spremenjeno besedilo stavka o vrsti tal, na katerih se goji česen.

Stavek: „Tla: glinastolapornata“ je bil nadomeščen z naslednjim: „Česen ‚Ail rose de Lautrec‘ se prideluje na glinastolapornatih tleh.“.

Tla, ki se uporabljajo za setev česna „Ail rose de Lautrec“, so glinastolapornata.

Pododdelek 5.5 Kolobarjenje

V specifikaciji proizvoda je bil dodan naslednji stavek: „Parcele v preteklih treh zaporednih letih ne smejo biti zasajene z lukom.“.

Vključitev te obveznosti varuje parcele pred zdravstvenimi tveganji (preprečuje kontaminacijo z nekaterimi boleznimi).

Pododdelek 5.6 Sajenje

Datum začetka sajenja je bil prestavljen za 10 dni na zgodnejši datum (20. november namesto 1. december), končni datum za sajenje pa je bil črtan. Odločeno je bilo, da se obdobje sajenja podaljša, da se izkoristijo dobri pogoji sajenja (vreme, stanje tal), s čimer se zagotovi, da se seme prime in razvije dobre korenine ter da sadike nato dobro rastejo. Sajenje v dobrih pogojih omejuje napade bioloških patogenov, zlasti patogena *Penicillium*, ki lahko pomembno vpliva na brstenje in ogrozi rast sadik. Prekratko obdobje sajenja prisili pridelovalce, da sadijo tudi v neugodnih razmerah.

Prezgodnje sajenje bi lahko povzročilo prezgodnje nadaljevanje kalitve in preveliko občutljivost semen na zimsko zmrzal. Zato je bil ohranjen datum začetka sajenja.

Pododdelek 5.7 Uporaba blata iz čistilnih naprav

Uvedena je bila omejitev uporabe blata iz čistilnih naprav. Ta prepoved je bila uvedena predvsem zato, da se prepreči tveganje dodajanja težkih kovin na parcele, namenjene pridelavi česna, in s tem kontaminacija proizvoda, saj česen naravno absorbira težke kovine.

Pododdelek 5.8 Gnojenje

Ta pododdelek specifikacije proizvoda je bil spremenjen zaradi jasnosti.

Odločeno je bilo, da se namesto uporabe razmerij jasno navedejo dovoljeni odmerki gnojil.

Dodana je bila obveznost, da se količina dušika razdeli na ločene odmerke, da se rastlina zaščiti pred presežkom dušika, ki bi lahko škodil rasti čebulice ter povzročil cepitev in razvoj številnih zelo majhnih strokov (*surgoussage*).

Sklicevanje na „zemljišče z ustreznim naklonom“ je bilo črtano, saj je to nasvet in dobra praksa, ki sta del strokovnega znanja proizvajalcev.

Pododdelek 5.9 Odstranitev cvetnega stebla

Stavek je bil dopolnjen z izrazom *bâton* (betva), ki se prav tako nanaša na cvetno steblo, tradicionalnim izrazom *despoulinage*, ki se uporablja za opis njegove odstranitve, in fiziološko fazo, v kateri je treba izvesti odstranitev („pred spravilom“).

Pododdelek 5.10 Spravilo

Datumi spravila so bili črtani, ker ne omogočajo najboljšega upravljanja spravila. Datumi spravila se razlikujejo glede na leto.

Datumi so bilo nadomeščeni z dvema metodama ugotavljanja, kdaj je česen fiziološko zrel, da se lahko izvede ocena in spravilo začne v najboljšem trenutku, s čimer se zagotovi optimalna zrelost pobranega česna:

„— razmerje med težo čebulice in listov, izračunano na več kot 1,8 (stebla so obrezana na približno 2 cm, zemlja pa odstranjena s korenin);

— vizualna ocena, prisotnost največ štirih zelenih listov na rastlini.“.

Pododdelek 5.11 Metode sušenja

Ta pododdelek je bil preoblikovan tako, da vključuje podrobnosti o dovoljenih „naravnih“ in „dinamičnih“ metodah prezračevanja, ki ustrezajo sedanjim metodam sušenja na geografskem območju.

Dodana je bila zahteva, da mora proizvod v postopku sušenja izgubiti težo, da se zagotovi minimalna stopnja sušenja ter s tem dobro zdravstveno stanje in rok uporabnosti čebulic.

Pododdelek 5.12 Metode skladiščenja pred prvim dajanjem na trg

Ohranjena je možnost skladiščenja pri sobni temperaturi.

Pogoja skladiščenja pri 15 °C ± 2 in relativni vlažnosti 80 % ± 15 sta črtana. Ta metoda, ki se je uporabljala ob registraciji ZGO, se je nazadnje izkazala za neustrezno, saj je zelo negativno vplivala na obstojnost česna, proizvajalci pa so opazili poslabšanje zdravstvenega stanja proizvoda. Črtana je bila tudi zahteva po skladiščenju česna pri teh pogojih od oktobra naprej, da bi ga dali na trg po decembru.

Dodana je možnost skladiščenja v hladilnici, saj zagotavlja ugodne pogoje za obstojnost česna. Hladno skladiščenje preprečuje kalitev čebulic in ohranja njihovo zdravstveno stanje, hkrati pa preprečuje izčrpavanje rezerv ali širjenje gnilobe po čebulici. Dovoljeno je s specifikacijo za česen „Ail rose“ Label Rouge LA št. 02/66, odobren na nacionalni ravni, ki ga proizvajajo isti proizvajalci kot česen z ZGO. To metodo konzerviranja česna zato že široko uporabljajo pakirnice na geografskem območju in proizvajalci, ki se postopoma opremljajo s hladilnicami.

Pododdelek 5.13 Lupljenje

Specifikacija proizvoda je vsebovala ločene odstavke o lupljenju glede na vrsto embalaže. Te točke so zdaj združene v istem pododdelku in dopolnjene z novimi informacijami. V dodatkih so pojasnjene sedanje prakse v zvezi z lupljenjem.

Točke v zvezi s predstavitvijo čebulnega krožca so skupne za vse vrste embalaže. Črtana je bila zahteva po uporabi „noža ali vrtnarskih škarij“. Izbira orodja je bila prepuščena izvajalcu dejavnosti, saj ta zahteva ne vpliva na kakovost končnega proizvoda.

Zahteva glede kakovosti odstranjevanja korenin je bila dopolnjena z besedami „ne da bi bil razkrit čebulni krožec“, da se zagotovi, da imajo čebulice čist, nepoškodovan čebulni krožec, kar preprečuje težave s konzerviranjem in rast plesni.

Zaboji in košarice so bili dodani kot vrsti embalaže. Ti vrsti embalaže sta povezani z načinom trženja česna v razsutem stanju (prodaja na enoto) in prispevata k dolgemu roku uporabnosti česna z zmanjšanjem udarjanja med čebulicami in olajšanjem rokovanja. Pakirnice in proizvajalci jih pogosto uporabljajo za pakiranje česna.

Zahteva, da se česen obreže na največ 3 cm od čebulice, je bila zmanjšana na 2 cm. Če ima česen krajše steblo, je med pakiranjem lažje rokovati z njim in ga je mogoče tesneje pakirati v različne vrste embalaže, kar zmanjša udarjanje med čebulicami in podaljša njihov rok uporabnosti.

V zvezi z lupljenjem česna je bila dodana beseda „ročno“. Ta postopek se že od nekdaj opravlja ročno, kar omogoča čim bolj skrbno ravnanje s čebulicami. Odločeno je bilo, da se to doda v specifikacijo proizvoda, da postane obvezno.

Za vsako vrsto embalaže so bile določene podrobnosti o metodi lupljenja česna:

— česen se olupi tako, da ostane ena ali dve plasti ovojnice, tako da se pokaže rožnata barva strokov,

— ali se olupi z odstranitvijo ene ali dveh plasti ovojnice, tako da je razkrita čista plast, preostale plasti pa se ohranijo, da čebulico ščitijo pred udarci. Ta vrsta lupljenja je najprimernejša za embalažo, pri kateri bo verjetno več udarjanja, kot so na primer mreže.

Pododdelek 5.14 Sortiranje/razvrščanje po velikosti

Tega pododdelka v registrirani specifikaciji proizvoda ni bilo. Odločeno je bilo, da se doda, ker je to bistvena faza pri pridobivanju visokokakovostnega česna „Ail rose de Lautrec“ in predstavitvi čebulice, ki ustreza značilnostim specifikacije proizvoda. V fazi sortiranja/razvrščanja po velikosti se zavržejo čebulice, ki ne ustrezajo značilnostim ZGO glede videza, vidnih pomanjkljivosti in velikosti.

Za pojasnitev faze sortiranja/razvrščanja po velikosti so navedene različne nepravilnosti glede videza.

Pododdelki 5.15 Pakiranje, 5.16 Vrste embalaže, dovoljene za proizvajalce, in 5.17 Vrste embalaže, dovoljene za obrate za pakiranje

Pakiranje česna „Ail rose de Lautrec“ je omejeno na geografsko območje. To je upravičeno zaradi krhkosti proizvoda, ki je občutljiv na rokovanje in morebitne udarce. Strokovno znanje, ki ga so pridobili lokalni izvajalci dejavnosti, zagotavlja visokokakovosten končni izdelek. Utemeljitev te omejitve je bila dodana specifikaciji proizvoda (pododdelek 5.15 Pakiranje) in enotnemu dokumentu (točka 3.5).

Prvotni oddelek specifikacije proizvoda o pakiranju je bil spremenjen, da se podrobneje določijo različne zahteve v zvezi s pakiranjem. Poleg uvoda je besedilo razdeljeno na dva pododdelka: v prvem so opisane vrste embalaže, dovoljene za proizvajalce, v drugem pa so navedene vrste embalaže, dovoljene za obrate za pakiranje.

Za vsako vrsto embalaže so določene podrobne zahteve (teža in velikost embalaže).

Zaboji in košarice so bili dodani kot vrsti embalaže. Ti vrsti embalaže sta se pojavili po registraciji ZGO. Zagotavljata dolg rok uporabnosti česna, saj zmanjšujeta udarjanje med čebulicami, omogočata dobro prezračevanje in olajšata rokovanje. Pakirnice in proizvajalci jih pogosto uporabljajo za pakiranje česna.

Za zaboje in košarice so bile dodane zahteve glede pakiranja v zvezi z največjo težo in dovoljenimi velikostmi.

Pri proizvajalcih je bilo pakiranje v „kite“ razdeljeno na „kite“ in „šope“ (pri čemer „šopi“ ustrezajo 0,250-kilogramskim kitam v izvirnem besedilu), tako da se lahko podajo podrobne zahteve za vsako od teh dovoljenih vrst pakiranja. V zvezi s šopi sta bili dodani dve možni metodi pritrditve: „rjav/rdeč elastični trak ali rdeč lepilni trak“ poleg „rdeče vrvice“. Dodana je bila tudi zahteva, da se šopi predstavijo „na enak način za celotno serijo“. Za kite: dovoljene teže so ohranjene; 5-kilogramska kita je bila nadomeščena s 4-kilogramsko kito (s 5-kilogramskimi kitami je težko rokovati in izgubijo togost, omejitev teže na 4 kg pa preprečuje udarjanje med čebulicami med pakiranjem in po tem, ko so dane na trg); število čebulic na kito je bilo črtano; zahteve glede velikosti so bile preoblikovane, vendar ohranjene, dodana pa je bila največja razlika v velikosti.

Vse te zahteve so bistvene za zagotovitev optimalne in enotne predstavitve izdelka.

Pododdelek o pakiranju, dovoljenem za obrate za pakiranje, je bil dopolnjen z možnostjo uporabe mrež za kite za zaščito čebulic, ko so dane na trg, ter možnostjo dajanja čebulic, ki so bile prvotno zapakirane v zaboje, v mreže ali košarice, da se tržijo v manjših količinah.

Sklicevanja na razrede česna so bila črtana, saj so temeljila na Uredbi (ES) št. 2288/97, ki ne velja več.

V točko 3.5 enotnega dokumenta so bile dodane vrste dovoljene embalaže.

Pododdelek 5.18 Trženje

Naslednji stavek specifikacije proizvoda (v oddelku Opis proizvoda):

„Obdobje trženja lahko traja od julija do marca“

je bil v oddelku Metoda proizvodnje nadomeščen z naslednjim dodanim besedilom:

„Začetni datum trženja česna z ZGO ‚Ail rose de Lautrec‘ določi organ za zaščito in upravljanje glede na povprečni datum spravila v sezoni in potrebni čas sušenja. Ta datum se sporoči certifikacijskemu organu in proizvajalcem.

Izvajalci dejavnosti trženje zaključijo 31. maja leta, ki sledi letu spravila.“.

Sprejeta je bila odločitev, da se ta zahteva pregleda in doda datum začetka trženja, da se zagotovi, da proizvajalci upoštevajo potrebne čase sušenja. Datum začetka trženja določi skupina, katere odločitev temelji na analizi vzorca česna, ki je reprezentativen za celotno geografsko območje.

Najpoznejši končni datum za trženje je podaljšan s konca marca na konec maja. Razvoj opreme za konzerviranje, zlasti hladnega skladiščenja, omogoča daljše shranjevanje česna, ne da bi to vplivalo na končni proizvod.

Datum 31. maj zagotavlja, da česen iz dveh različnih tržnih let ni na trgu hkrati.

— Oddelek Povezava

Ta oddelek je bil v celoti preoblikovan, da bi se bolje dokazala povezava med geografskim območjem in posebnimi značilnostmi česna „Ail rose de Lautrec“. Preoblikovan je bil tudi v skladu s sedanjimi zahtevami glede oblikovanja tega oddelka.

Povezava temelji na vzročni povezavi, ki je bila prvotno opisana v obstoječi specifikaciji proizvoda:

Elementi, ki se nanašajo na pomembnost območja in lokalnih praks, so bili vključeni v odstavek o „naravnih in človeških dejavnikih“.

Kar zadeva stavek, ki se nanaša na dejstvo, da proizvod izstopa zaradi svoje barve, roka uporabnosti in okusa, so bili elementi v zvezi z barvo in rokom uporabnosti vključeni v posebnosti proizvoda. Pojem kakovosti okusa je bil črtan, saj se nanaša na staro specifikacijo oznake Label Rouge, organ za zaščito in upravljanje pa nima senzorične analize, s katero bi se ta vidik dokazal.

Točke v zvezi z ugledom proizvoda so bile posodobljene in vključene v okvir vzročne povezave v odstavku o dokazu slovesa.

Odstavek v zvezi s semeni, gojenimi na različnih tleh, je bil črtan, saj več ne ustreza zahtevam za oblikovanje oddelka o povezavi z geografskim okoljem in ne temelji na nobeni opredeljeni študiji.

V specifikacijo proizvoda in enotni dokument je bil dodan naslednji stavek:

„Povezava z geografskim območjem temelji na slovesu proizvoda in njegovi kakovosti, ki izhajata iz naravnih in človeških dejavnikov, značilnih za geografsko območje.“.

Posebnosti geografskega območja (naravni in človeški dejavniki) so bile razširjene.

Posebnosti proizvoda so opisane tako:

„Česen ‚Ail rose de Lautrec' je alternativni suhi česen z dolgim obdobjem mirovanja.

Zanj so značilni predvsem rožnati luskolisti strokov, ki jih je mogoče videti skozi zadnji dve plasti ovojnice čebulice.

Čebulice so enakomerno oblikovane, brez *surgousses*, in velike najmanj 40 mm. Sredi čebulice je cvetno steblo. Ta posebnost je podlaga za tradicionalno predstavitev česna ‚Ail rose de Lautrec' v obliki kite ali *manouille*.

Ima dolg rok uporabnosti, ki omogoča prodajo od julija do maja (leta po spravilu).".

Dodana je bila vzročna povezava, ki opisuje povezavo med proizvodom in njegovim geografskim območjem ter vzpostavlja povezavo med naravnimi in človeškimi dejavniki ter posebnostmi proizvoda.

5.2 *Redakcijske spremembe*

Povzetek in priloge: Povzetek je bil črtan zaradi skladnosti z veljavnimi navodili na nacionalni ravni, namenjenimi usklajevanju oblikovanja specifikacij proizvoda.

Vse priloge k registrirani specifikaciji proizvoda so bile črtane, ker so ilustracije, ki niso bistvene za razumevanje specifikacije.

V oddelku Pristojni organ v državi članici so v skladu z Uredbo (EU) št. 1151/2012 dodani kontaktni podatki nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost (Institut national de la qualité et de l'origine – INAO).

V oddelku Skupina vložnikov so bili posodobljeni kontaktni podatki skupine vložnikov. Opis skupine vložnikov je bil črtan. Število članov in seznam kantonov ali občin sta bila črtana iz tega oddelka, saj je seznam že naveden v oddelku Geografsko območje. Črtan je bil tudi seznam podjetij nižje v prodajni verigi, saj se nanaša na oznako Label Rouge št. 02-66.

Sestava skupine in njen pravni status se v bistvu nista spremenila. Skupina še vedno združuje obrate za proizvodnjo in pakiranje česna ter obrate za pakiranje.

Oddelek Vrsta proizvoda je bil spremenjen, da bi se uskladil z veljavno nomenklaturo.

V oddelku Nadzorni organ so bili ime in kontaktni podatki certifikacijskega organa črtani v skladu z veljavnimi navodili na nacionalni ravni, namenjenimi uskladitvi oblikovanja specifikacij proizvodov. Črtan je bil tudi načrt nadzora v obliki preglednice, v katerem so bile navedene podrobnosti o „tehničnih pregledih", „pregledih kakovosti", „samopregledih" in „pregledih, ki jih opravi certifikacijski organ". Ta oddelek zdaj vključuje kontaktne podatke francoskih pristojnih nadzornih organov: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) (nacionalni inštitut za poreklo in kakovost) in Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) (generalni direktorat za konkurenco, varstvo potrošnikov in preprečevanje goljufij). Ime in kontaktni podatki certifikacijskega organa so dostopni na spletišču INAO in v podatkovni zbirki Evropske komisije. Vse informacije o pregledih izvajalcev dejavnosti so navedene v načrtu nadzora, ki ustreza specifikaciji proizvoda za česen z ZGO „Ail rose de Lautrec".

V oddelku o označevanju:

Sklicevanja na tehnični predpis št. 02-66 (Label Rouge) so bila črtana:

— sklic na nacionalno komisijo za označevanje,

— pravokotnik v zvezi s standardizacijo,

— logotip Label Rouge in številka njegove odobritve.

Sklicevanja na združenje Arqualim so bila črtana, saj preglede zdaj izvaja nadzorni organ pod vodstvom INAO.

Zahteva po navedbi datuma pakiranja za vreče in mreže je bila črtana; sledljivost je že zagotovljena z vključitvijo edinstvene številke na vsako oznako.

Za čebulice, ki se lahko prodajajo posamično, so na voljo nalepke. Namen teh oznak je identificirati proizvod in poskrbeti, da ga potrošnik lažje prepozna.

Vse oštevilčene embalaže in oznake razpošilja organ za zaščito in upravljanje, da se zagotovi skladnost z merili za označevanje in da se vodijo evidence o oznakah.

V oddelku Nacionalne zahteve so bili ob upoštevanju razvoja nacionalne zakonodaje in predpisov:

— črtani sklici na oznako Label Rouge št. 02-66,

— oddelek Nacionalne zahteve pa je predstavljen v obliki preglednice z glavnimi točkami, ki jih je treba preveriti, in metodo ocenjevanja.

ENOTNI DOKUMENT

„Ail rose de Lautrec“

PGI-FR-0193-AM01 – 30. marec 2021

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Ail rose de Lautrec“

2. **Država članica ali tretja država**

Francija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

Oznaka kombinirane nomenklature

— **0703** – Čebula, šalotka, česen, por in druge čebulnice, sveže ali ohlajene

— **0703 20 00** – Česen

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Ail rose de Lautrec“ je alternativni rožnati česen z dolgim obdobjem mirovanja, ki se prodaja suh. Prideluje se iz sort edenrose, goulurose, ibérose, jardirose in rose de lautrec.

Njegov rok uporabnosti je naravno dolg.

Luskolisti strokov postanejo rožnati, ko je čebulica suha.

Zanj sta značilni velikost 40 mm ali več ter čebulica pravilne in okrogle oblike, sestavljena iz več strokov (od 8 do 12 strokov, vidnih od zunaj). Čebulice so cele, čvrste, rahlo rebraste, brez prevelikega števila majhnih strokov (*surgousses*) in z vsaj eno zunanjo ovojnico. Stroki so tesno skupaj.

Korenine so enakomerno odrezane, ne da bi bil čebulni krožec poškodovan ali razkrit.

Česen „Ail rose de Lautrec“ je lahko:

— predstavljen z eno ali dvema odstranjenima plastema ovojnice, tako da je razkrita čista plast; preostale plasti se ohranijo, da čebulico ščitijo pred udarci;

— olupljen na eno ali dve plasti ovojnice, tako da se pokaže rožnata barva strokov.

Na koncu rastnega cikla na sredi požene cvetno steblo, ki nosi sterilno cvetno glavico.

Čebulice ne smejo imeti vidnih pomanjkljivosti (izrastki, biološki patogeni, udarnine in ureznine, napake pri lupljenju in drugo). V zunanji ovojnici so lahko rahle razpoke.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Gojenje, lupljenje in sušenje se izvajajo na geografskem območju.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Česen „Ail rose de Lautrec“ se lahko prodaja v obliki tradicionalnih kit (znanih tudi kot *manouilles*) ali v šopih.

Česen „Ail rose de Lautrec“ se pakira na geografskem območju v zaboje, košarice, vreče ali mreže.

Pakiranje česna „Ail rose de Lautrec“ na geografskem območju je bistveno za ohranitev njegovih vizualnih lastnosti in zdravstvenega stanja.

Česen „Ail rose de Lautrec“ je zelo občutljiv na udarce, zato morajo biti izvajalci dejavnosti v vseh fazah proizvodnje, zlasti med pakiranjem, posebno pazljivi. S česnom se rokuje previdno in čim manj, da je čim manj udarnin in da se ohrani zunanja ovojnica čebulic. Česen „Ail rose de Lautrec“ se hrani tudi pod posebnimi pogoji (hladno skladiščenje ali zaščita pred soncem in slabim vremenom), da se ohrani dobro zdravstveno stanje proizvoda.

Poleg tega pakiranje temelji na lokalnem znanju in izkušnjah izvajalcev dejavnosti, kar prav tako prispeva k vzpostavitvi in ohranjanju značilnosti česna „Ail rose de Lautrec“, in sicer:

— s skrbnim sortiranjem in izbiro čebulic, s čimer je mogoče pripraviti predstavitve, enotne po barvi, velikosti in obliki. V specifikaciji proizvoda so opredeljene dovoljene velikosti in teže za vsako dovoljeno vrsto embalaže, za nekatere vrste embalaže pa tudi največje razlike v velikosti ter barva pritrdilnih elementov in mrež;

— s tako namestitvijo čebulic v embalažo, da vzdržijo rokovanje in da se prepreči udarjanje med čebulicami, ko so dane na trg: vrhovi kit in šopov se povežejo, da nastane toga celota, poskrbi se, da so vreče, mreže in košarice zaprte čim bolj ob čebulicah, v zabojih pa so čebulice tesno skupaj.

Kite, šopi, 5-kilogramske vreče in zaboji se pripravljajo na kmetijskih gospodarstvih na podlagi strokovnega znanja proizvajalcev. Kita česna ali *manouille* je tradicionalni način priprave česna „Ail rose de Lautrec“ za prodajo in je zelo specifičen za zadevno geografsko območje.

Pakiranje na območju omogoča tudi lažje sledenje in spremljanje proizvodov.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na oznaki morata biti navedena:

— edinstvena številka embalaže;

— ime ali identifikacijska oznaka pakirnice ali proizvajalca.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje obsega naslednje občine departmaja 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 in Viviers Les Lavaur.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povezava z geografskim območjem temelji na slovesu proizvoda in njegovi kakovosti, ki izhajata iz naravnih in človeških dejavnikov, značilnih za geografsko območje.

Območje proizvodnje česna „Ail rose de Lautrec" leži v departmaju Tarn in obdaja občino Lautrec. Tla na tem območju so večinoma glinastolapornata, brez velikih kamnov. Imajo dobro naravno drenažo. Za območje je značilno submediteransko podnebje. Pogosto piha jugovzhodnik *autan*. Prinaša blage temperature in omejuje padavine.

Česen „Ail rose de Lautrec" se sadi od konca novembra. Posebnost je, da ima togo cvetno steblo. Proizvajalci ga odstranijo, da bi optimizirali rast čebulice (postopek, znan kot *despoulinage*). Pridelek se pobere, ko dozori, česen pa se lahko nato obesi, da se posuši na palicah na tradicionalen način, ali posuši z dinamičnim prezračevanjem.

Česen „Ail rose de Lautrec" je alternativni suhi česen z dolgim obdobjem mirovanja. Zanj so značilni predvsem rožnati luskolisti strokov, ki jih je mogoče videti skozi zadnji dve plasti ovojnice čebulice.

Čebulice so enakomerno oblikovane, brez *surgousses*, in velike najmanj 40 mm. Sredi čebulice je cvetno steblo. Ta posebnost je podlaga za tradicionalno predstavitev česna „Ail rose de Lautrec" v obliki kite ali *manouille*.

Ima dolg rok uporabnosti, ki omogoča prodajo od julija do maja (leta po spravilu).

Naravne značilnosti območja skupaj s strokovnim znanjem proizvajalcev in obratov za pakiranje dajejo končnemu proizvodu kakovost, ki jo potrošniki priznavajo, kar prispeva k slovesu česna „Ail rose de Lautrec".

Za česen „Ail rose de Lautrec" je značilna predvsem njegova barva, ki je rezultat uporabe sort lokalnih populacij, ki razvijejo stroke z rožnatimi luskolisti, ter spravila, ko pridelek dozori, in zagotavljanja ustreznih pogojev sušenja. Rožnata barva se pojavi le v fiziološki fazi, ki ustreza optimalni zrelosti čebulice; zgodnje spravilo rastlini ne bi omogočilo, da razvije to značilnost, ki se stopnjuje med celotnim postopkom sušenja. Strokovno znanje proizvajalcev je torej pomembno zlasti pri izbiri datuma spravila in pozornem opazovanju fiziološkega razvoja rastline.

Glinastolapornata tla na geografskem območju so posebno primerna za gojenje česna „Ail rose de Lautrec". Ker so brez velikih kamnov, omogočajo tudi, da čebulica raste v pravilni in enotni obliki. Dobra struktura tal omogoča rastlinam, da ustvarijo globok koreninski sistem ter imajo dostop do zadostne oskrbe z vodo in minerali. Zaradi značilnosti tal je nabiranje odvečne vode, ki ni dobra za pridelek in spodbuja napade nekaterih bioloških patogenov, omejeno.

Podnebje na tem območju omogoča tudi zadovoljevanje potreb pridelka, in sicer zaradi:

— precej suhe jeseni, kar pomeni, da je tla mogoče čim bolje pripraviti, s čimer se omejijo tveganja, povezana z nekaterimi boleznimi ali fiziološkimi težavami;

— blage zime, ki prekine mirovanje in zadovolji potrebo pridelka po mrazu, ne da bi povzročila škodo zaradi zmrzali;

— segrevanja tal in vrnitve znatnih količin padavin proti koncu zime, kar rastlino spodbuja, da vstopi v fazo aktivne rasti in zadovolji svoje potrebe;

— milejših vremenskih razmer na začetku poletja, ki jih spremlja topel in suh veter autan, zaradi česar spravilo poteka, ko pridelek dozori, s sušenjem pa se omejijo napadi bioloških patogenov.

Te podnebne razmere prispevajo k proizvodnji velikih in pravilnih čebulic brez *surgousses*, ki so čvrste in nimajo vidnih pomanjkljivosti ali napak v rasti.

Dobro zdravstveno stanje česna „Ail rose de Lautrec“ je tudi posledica razvoja praks gojenja, ki so jih proizvajalci na geografskem območju sprejeli za zmanjšanje širjenja bolezni: kolobarjenje in prepoved nekaterih predhodnih posevkov, upravljanje datumov sajenja in ustrezno gnojenje.

Česen „Ail rose de Lautrec“ ima dolg rok uporabnosti zaradi uporabe posebnih sort z dolgim obdobjem mirovanja (pozno brstenje) in strokovnega znanja izvajalcev dejavnosti o omejevanju udarcev v različnih fazah rokovanja (spravilo, sortiranje/razvrščanje po velikosti in pakiranje).

Sušenje je prav tako bistven postopek za zagotovitev, da se proizvod ohrani v celotnem obdobju trženja, in omogoča, da česen razvije rožnato barvo. Najkrajše obdobje sušenja in primerno okolje omogočata, da pobrani pridelek izgubi vsaj 25 % svoje mase v vodi.

Zaradi strokovnega znanja proizvajalcev v zvezi z ročnim lupljenjem čebulic imajo te čist videz, ko se čebulice olupijo do zadnje plasti ovojnice, pa se pokaže rožnata barva strokov. To zelo natančno delo od proizvajalcev zahteva, da obvladajo ta postopek, da ne bi poškodovali čebulice in da ne bi strgali zunanje ovojnice ter da bi korenine odrezali tik ob čebulici, hkrati pa ohranili čebulni krožec.

V tej fazi mora proizvajalec omejiti tudi udarnine, poškodbe ali odrgnine, na katere je česen „Ail rose de Lautrec“ zelo občutljiv, da bi zlasti zmanjšal vstopne točke za nekatere biološke patogene.

Uporaba sort s togim cvetnim steblom omogoča izdelavo tradicionalnih predstavitev v obliki kit ali *manouilles*. Ta oblika pakiranja se izvaja na kmetiji. Zaradi nje je česen „Ail rose de Lautrec“ zaslovel, zahteva pa strokovno znanje, ki ga imajo samo proizvajalci.

Vsi ročni postopki pri pakiranju zagotavljajo, da so čebulice tesno skupaj, da se prepreči udarjanjem med njimi, ko so dane na trg. Zagotavljajo tudi, da so predstavitve vizualno enotne po velikosti, obliki in barvi, saj so čebulice skrbno izbrane.

Vsakoletni festival česna „Ail rose de Lautrec“ je v začetku sedemdesetih let prejšnjega stoletja ustanovilo združenje Syndicat de l'Ail Rose de Lautrec, da bi proslavili začetek obdobja trženja. Tekmovanje za najlepšo *manouille* je vedno del programa festivala. Ta tradicionalni festival je postal nepogrešljiv dogodek v departmaju Tarn, ki vsako leto privabi več kot 10 000 obiskovalcev.

Vas Lautrec je pred približno desetimi leti zaradi slovesa česna prejela tudi oznako „Site remarquable du goût“ (izjemna lokacija okusa).

Ta sloves se redno omenja v medijih. Avgusta 1993 je časopis *Tarn infos* česen „Ail rose de Lautrec“ opisal kot „dragulj lokalnega gospodarstva“. V izdaji revije *La vie du jardin* iz maja/junija 2008 je bil objavljen zapis o „slovesu“ česna „Ail rose de Lautrec“, znanega po okusu, nežni aromi in dolgem roku uporabnosti, v reviji *Magnetic news* pa je bil česen „Ail rose de Lautrec“ predstavljen v rubriki L'épicerie de Rungis (trgovina z živili v Rungisu), kjer je bil opisan kot „najbolj prefinjen česen“, „najljubši česen ljubiteljev hrane“ ter „česen, ki je zelo zaželen pri vrhunskih šefih kuhinje in v katerem uživajo prefinjeni gosti“.

Česen „Ail rose de Lautrec“ se zelo pogosto uporablja v kuhinjah tako lokalnih kot vrhunskih šefov. Leta 2011 je šef kuhinje Gilles Goujon z Michelinovimi zvezdicami v intervjuju za revijo *Magnetic news* dejal, da je po njegovem mnenju česen „Ail rose de Lautrec“ „edini česen, ki si zasluži uporabo v visoki kuhinji“. V članku, objavljenem oktobra 2011 na spletnem mestu Nutrissime.com, je šef kuhinje Alain Ducasse z Michelinovimi zvezdicami prav tako opozoril na česen „Ail rose de Lautrec“, ko je dejal: „Česen ‚Ail rose de Lautrec‘ že zelo dolgo uporabljam pri kuhanju. Menim, da ni nobenega drugega česna, ki bi bil tako kakovosten.“. Posebne značilnosti česna „Ail rose de Lautrec“ se na trgu kažejo v njegovi višji gospodarski vrednosti v primerjavi z drugimi vrstami česna. V primerjavi z belim česnom brez geografske označbe ima dodano vrednost 4 EUR na kilogram.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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