C/2025/753

31.1.2025

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en ändring, som inte är en mindre ändring, av en produktspecifikation i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2025/753)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 [1] får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR SKYDDADE URSPRUNGSBETECKNINGAR ELLER SKYDDADE GEOGRAFISKA BETECKNINGAR SOM INTE ÄR EN MINDRE ÄNDRING

Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

”Ail rose de Lautrec”

EU-nr: PGI-FR-0193-AM01 – 30 mars 2021

SUB ( ) SGB (X)

1. Ansökande grupp och berättigat intresse

Syndicat de Défense du Label Rouge Ail rose et de l’IGP Ail rose de Lautrec [Skyddsförening för ”Ail rose” med Label Rouge och den skyddade geografiska beteckningen ”Ail rose de Lautrec”]
20 rue du Mercadial
81400 Lautrec
FRANCE

Tfn +33 563759031

E-post: info@ailrosedelautrec.com

Syndicat de Défense du Label Rouge Ail rose et de l’IGP Ail rose de Lautrec, en yrkesorganisation som regleras av arbetslagen, utgörs av producenter-förpackare av vitlök och av förpackningsanläggningar (omkring 160 verksamhetsutövare). Organisationen har ett berättigat intresse av att lämna in ansökan.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrike

3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen eller ändringarna

- ☐ Produktens namn
- ☒ Produktbeskrivning
- ☒ Geografiskt område
- ☒ Bevis på ursprung
- ☒ Produktionsmetod
- ☒ Samband
- ☒ Märkning
- ☒ Annat: uppdatering av den ansökande gruppens kontaktuppgifter, produkttypen, kontrollorganen, nationella krav samt borttagning av sammanfattningar och kartor.

[1] Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Typ av ändring(ar)**

☐ Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

☒ Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

5. **Ändring(ar)**

5.1 *Ändringar som inte påverkar viktiga delar av texten*

– Avsnittet ”Produktbeskrivning”

Beskrivande element har lagts till för att bättre definiera produkten genom att ange att det är en vitlöksvariant, vilket är en lämpligare term än ”vitlök som planteras på våren” för att beskriva vitlök med lång viloperiod. De viktigaste tilläggen gäller storlek, lökens form och antalet klyftor, samt hur rotfästet och löken ska presenteras. En beskrivning av skönhetsdefekter har lagts till för att komplettera kraven avseende lökens utseende.

Toleranser (procentsatser) för avvikelser som gäller utseende och storleksfel har lagts till i produktspecifikationen. Tillsammans med de bestämmelserna om kvalitets- och storlekssortering som beskrivs i avsnittet ”Produktionsmetoder” ger dessa indikationer en mer fullständig beskrivning av produkten. De procentvärden för tolerans som anges i produktspecifikationen motsvarar värdena i Uneces standard FFV-18 för klassen ”Extra”.

Slutligen har en mening lagts till i detta avsnitt när det gäller presentationsmetoder för ”Ail rose de Lautrec”, vilka sedan beskrivs i detalj i avsnittet ”Produktionsmetod” i produktspecifikationen och i punkt 3.5 i det sammanfattande dokumentet.

– Avsnittet ”Geografiskt område”

Avsnittet ”Geografiskt område” för ”Ail rose de Lautrec” har ändrats i produktspecifikationen och lagts till i det sammanfattande dokumentet. Dessa ändringar påverkar inte omfattningen av det geografiska området, som förblir oförändrat.

Presentationen av kommuner efter kanton har ersatts med en förteckning över kommunerna i det geografiska området, som alla ligger i departementet Tarn.

Följande text har lagts till i produktspecifikationens avsnitt om definition av det geografiska området:

”Odling, torkning, lagring och förpackning utförs i det avgränsade geografiska området.”

Begränsningen av förpackningen av ”Ail rose de Lautrec” till det geografiska området har tagits med i produktspecifikationen, även om denna praxis dock redan tillämpas i praktiken av verksamhetsutövarna.

Även det sammanfattande dokumentet har kompletterats. I detta syfte har följande meningar lagts till:

— I punkt 3.4: ”Odling, skalning och torkning utförs i det geografiska området.”

— I punkt 3.5: ”Ail rose de Lautrec” förpackas, inom det geografiska området, i lådor, korgar, säckar eller nät.”

Eftersom bilagorna har tagits bort från produktspecifikationen har också följande mening tagits bort:

”Det geografiska området visas på kartan i bilagan, vilken även visar var företagen finns.”

Meningen som beskriver spridningen av producenter i området har tagits bort i produktspecifikationen, eftersom den bakgrundsinformation som lämnas inte underlättar förståelsen.

– Avsnittet ”Bevis på ursprung”

Detta avsnitt motsvarar rubriken ”Produktspårbarhet” i den befintliga produktspecifikationen. Det har omformulerats till en tabell och utökats i avsnitt 4 i produktspecifikationen. Tabellen beskriver nu dokument som har införts för att möjliggöra övervakning och kontroll av produkten med skyddad geografisk beteckning i alla produktionssteg, för alla verksamhetsutövare och för ett visst regleringsår.

Följande krav har lagts till i inledningen till avsnitt 4 i produktspecifikationen, ”Bevis för att produkten har sitt ursprung i det avgränsade geografiska området”, för att uppfylla nationella lagstadgade krav: ”Identifiering av verksamhetsutövare: Alla verksamhetsutövare som önskar vara verksamma inom hela eller delar av produktion av ’Ail rose de Lautrec’ måste ansöka om gruppens godkännande”.

Följande rapporteringsskyldigheter från den ursprungligen registrerade texten har tagits med i tabellen: deklaration om växelbruk vid odlingen och lagerbokföring vid förpackning och saluföring på förpackningsanläggningen.

Ett krav har lagts till på att producenten ska använda en ”blankett för övervakning av grödor” för att registrera allt odlingsarbete som utförs på ett skifte (gödning, borttagning av blomstjälkar, eller *despoulinage*, skördedatum och mognadskontroll).

Det ”produktionsregister” som avses i punkt 2 i stycket ”Produktspårbarhet” i den befintliga produktspecifikationen är nu en del av ”saluföringsregistret”. En ”blankett för övervakning av kyllagring” och ett ”viktförlustregister” har lagts till, så att vitlöken är spårbar från produktion till saluföring.

Ytterligare krav för förpackningsanläggningar är ”följesedlar”, en ”pallidentifieringsblankett”, ”lagerbokföring och märkningar”, ”följesedlar eller fakturor” och en ”lagerbokföringsblankett”, för att säkerställa att vitlöken kan spåras tills den släpps ut på marknaden.

Produktionsflödesdiagrammet har flyttats till underavsnitt 5.1 i produktspecifikationen under rubriken ”Produktionsmetod”.

– Avsnittet ”Produktionsmetod”

Underavsnitt 5.1 ”Produktionsflödesdiagram”

Produktionsflödesdiagrammet har flyttats från stycket ”Spårbarhet” i den ursprungliga produktspecifikationen och ändrats.

De produktionssteg som anges i produktspecifikationen har beskrivits och anpassats till de olika ändringarna i avsnittet ”Produktionsmetod”. Stegen efter förpackningssteget har tagits bort eftersom de inte ingår i kraven i produktspecifikationen för denna skyddade geografiska beteckning. De gäller endast specifikationen för ”Ail rose” med Label Rouge, LA nr 02/66, som är godkänd på nationell nivå.

Spårbarhetsdokumenten (deklaration, register och lagerbokföring) har tagits med i tabellen i avsnitt 4, ”Bevis för att produkten har sitt ursprung i det avgränsade geografiska området”.

Underavsnitt 5.2 ”Val av sorter”

Eftersom sorten anses vara en väsentlig egenskap för den skyddade geografiska beteckningen ”Ail rose de Lautrec”, och i enlighet med Europeiska kommissionens rekommendationer, har en uttömmande förteckning över sorter tagits med i produktspecifikationen och i det sammanfattande dokumentet.

Underavsnitt 5.3 ”Val av utsäde”

Formuleringen i detta underavsnitt har ändrats, särskilt för att införa en minsta andel certifierat utsäde på 20 %. Huvudsyftet med att använda certifierat utsäde är att undvika betydande förluster vid skörd, eftersom certifieringen garanterar utsädets grobarhet och hälsostatus. Denna andel motsvarar det aktuella bruket och den faktiska leveranskapaciteten för godkända sorter.

Möjligheten att använda utsäde som har genomgått termoterapeutisk blötläggning har tagits bort eftersom detta redan är en vanlig metod för certifierat utsäde och inte tillämpas på icke-certifierat utsäde.

Möjligheten att använda så kallat gårdsproducerat utsäde (som i den befintliga produktspecifikationen beskrivs som ”från certifierat utsäde”) har omformulerats men bevarats för att garantera tillgången på utsäde trots osäkerheter (särskilt väderrelaterade), eftersom skydds- och förvaltningsorganet tidigare har ställts inför problem med tillgången på certifierat utsäde. Denna möjlighet begränsas till endast de sorter som är godkända för den skyddade geografiska beteckningen ”Ail rose de Lautrec” och påverkar därför inte produktens kvalitet. Denna punkt har kompletterats för att säkerställa att kvaliteten på gårdsproducerat utsäde bibehålls: med undantag för sorten Rose de Lautrec, som uteslutande produceras på företagen, måste gårdsproducerat utsäde komma från utsäde certifierat år n-1.

Styckena ”Ogräs” och ”Sjukdom” i den befintliga produktspecifikationen

Dessa stycken har tagits bort i produktspecifikationen eftersom de utgörs av råd och goda odlingsmetoder.

Underavsnitt 5.4 ”Val av skifte”

Formuleringen i meningen om den jordtyp i vilken vitlöken växer har ändrats i produktspecifikationen.

Meningen ”Jordmån: lerkalkstensjord” har ersatts med: ”Ail rose de Lautrec produceras i lerkalkstensjord”.

Ail rose de Lautrec sås fortsättningsvis i lerkalkstensjord.

Underavsnitt 5.5 ”Växelbruk”

Följande mening har lagts till i produktspecifikationen: ”Skiftena får inte ha planterats med lökväxter de föregående 3 åren i följd”.

Tillägget av detta krav skyddar skiftena från hälsorisker (vissa sjukdomar undviks).

Underavsnitt 5.6 ”Plantering”

Startdatumet för plantering har flyttats fram med 10 dagar (den 20 november i stället för den 1 december) och slutdatumet för plantering har strukits. Man har beslutat att förlänga planteringsperioden för att dra nytta av goda planteringsförhållanden (väder, jordförhållanden) och på så sätt säkerställa att utsädet slår rot, gror och bildar stadiga rötter och att fröplantorna sedan växer bra. Plantering under goda förhållanden begränsar angrepp av biopatogener, särskilt *Penicillium*, som kan ha betydande inverkan på skottbildningen och fröplantornas tillväxt. En alltför kort planteringsperiod tvingar producenterna att genomföra planteringen även under ogynnsamma förhållanden.

För tidig plantering kan leda till att groningen kommer igång igen i förtid och att utsädet blir onödigt känsligt för vinterfrost. Därför har ett startdatum för plantering bibehållits.

Underavsnitt 5.7 ”Användning av avloppsslam”

En begränsning av användningen av avloppsslam har införts. Förbudet har införts främst för att undvika risken att tungmetaller tillförs skiftet avsett för vitlöksproduktion och därmed kontaminerar produkten, eftersom vitlök naturligt tar upp tungmetaller.

Underavsnitt 5.8 ”Gödning”

Detta underavsnitt av produktspecifikationen har förtydligats.

Man har beslutat att tydligt ange tillåtna doser av gödselmedel i stället för att använda kvoter.

Skyldigheten att dela upp mängden kväve i separata doser har lagts till för att skydda plantan från att få för mycket kväve, vilket kan vara skadligt för lökens tillväxt och leda till uppdelning och utveckling av ett stort antal mycket små klyftor (*surgoussage*).

Hänvisningen till ”mark med god lutning” har strukits, eftersom detta utgör råd och goda odlingsmetoder som ingår i producenternas sakkunskap.

Underavsnitt 5.9 ”Borttagning av blomstjälkar”

I meningen har uttrycket *bâton* (stjälk), som även avser blomstjälken, kompletterats med det traditionella uttrycket *despoulinage*, som används för att beskriva dess borttagning, och med det fysiologiska stadium när borttagandet ska göras (”före skörd”).

Underavsnitt 5.10 ”Skörd”

Skördedatumen har strukits eftersom de inte tillåter den bästa hanteringen av skörden. Skördedatumen varierar från år till år.

Datumen har ersatts med två metoder för att avgöra när vitlöken är fysiologiskt mogen, så att det går att göra en bedömning och inleda skörden vid den bästa tidpunkten och därmed säkerställa att den skördade vitlöken har optimal mognad:

”— viktförhållandet lök/blad har beräknats vara över 1,8 (stjälkarna beskärs till ungefär 2 cm och jorden tas bort från rötterna),

— okulär bedömning, högst fyra gröna blad på plantan.”

Underrubrik 5.11 ”Torkningsmetoder”

Detta underavsnitt har omformulerats för att inbegripa uppgifter om godkända ”naturliga” och ”dynamiska” ventilationsmetoder som motsvarar de nuvarande torkningsmetoderna i det geografiska området.

Krav på att produkten måste förlora vikt genom torkningsprocessen har lagts till för att garantera en minsta torkningsgrad och därmed säkerställa god hälsostatus och hållbarhet hos lökarna.

Underavsnitt 5.12 ”Förvaringsmetoder före inledande saluföring”

Möjligheten till förvaring vid rumstemperatur bibehålls.

Förvaringsförhållandena vid 15 °C ± 2 och 80 % ± 15 relativ luftfuktighet har strukits. Denna metod var i bruk när den skyddade geografiska beteckningen registrerades och visades i slutändan vara otillräcklig eftersom den hade en mycket negativ inverkan på vitlökens hållbarhet och producenterna noterade en försämring av produktens hälsostatus. Även kravet att förvara vitlöken under dessa förhållanden från oktober och framåt för att släppa ut den på marknaden efter december har strukits.

Möjligheten till förvaring i kylrum har lagts till eftersom det erbjuder gynnsamma förhållanden för vitlökens hållbarhet. Kylförvaring hindrar lökarna från att gro och bevarar deras hälsostatus, samtidigt som det förhindrar att lagrad näring förbrukas och att röta sprids i löken. Kylförvaring är tillåten enligt specifikationen för ”Ail rose” med Label Rouge, LA nr 02/66, som är godkänd på nationell nivå och vars producenter är desamma som för den skyddade geografiska beteckningen. Denna metod för att bevara vitlök har därför redan bred användning på förpackningsstationer i det geografiska området och bland producenter, som gradvis har utrustat sig med kylrum.

Underavsnitt 5.13 ”Skalning”

Produktspecifikationen hade olika punkter om skalning beroende på förpackningstypen. Dessa punkter har nu sammanförts i samma underavsnitt och nya uppgifter har lagts till. Tilläggen tydliggör nuvarande metoder för skalning.

Punkterna som gäller presentation av fästet är gemensamma för alla förpackningstyper. Kravet att använda ”en kniv eller sekatör” har tagits bort. Valet av verktyg har lämnats till verksamhetsutövaren eftersom detta krav inte hade någon inverkan på slutproduktens kvalitet.

Kvalitetskravet som rör avlägsnandet av rötter har kompletterats med orden ”utan att fästet blottas” för att säkerställa att lökarna har ett rent och oskadat fäste, vilket förhindrar problem med hållbarheten och med tillväxt av mögel.

Lådor och korgar har lagts till som förpackningstyper. Dessa förpackningstyper förknippas med metoden för saluföring av vitlök i lösvikt (per enhet) och främjar en god hållbarhet hos vitlöken genom att lökarna inte stöter mot varandra så mycket och genom att underlätta hanteringen. De har bred användning på förpackningsstationer och bland producenter för förpackning av vitlöken.

Kravet att ansa vitlöken till högst 3 cm från löken har minskats till 2 cm. När vitlöken presenteras med kortare stjälk är den lättare att hantera under förpackning och kan packas tätare i olika typer av förpackning, vilket minskar stötar mellan lökarna och förlänger deras hållbarhet.

Orden ”för hand” har lagts till för skalning av vitlöken. Detta steg har alltid gjorts för hand och innebär att lökarna hanteras så omsorgsfullt som möjligt. Man har beslutat att det ska läggas till i produktspecifikationen för att bli obligatoriskt.

Uppgifter om metoden för skalning av vitlöken har angetts för varje förpackningstyp:

— antingen skalas vitlöken så att endast en eller två hinnor av skalet lämnas och klyftornas rosa färg skymtar,

— eller så skalas den genom att ett eller två av skalets hinnor avlägsnas så att en ren hinna blottas, och de återstående hinnorna lämnas för att skydda löken från stötar. Denna typ av skalning föredras för förpackningstyper som sannolikt leder till fler stötar, t.ex. nät.

Underavsnitt 5.14 ”Kvalitets- och storlekssortering”

Detta underavsnitt fanns inte i den registrerade produktspecifikationen. Man har beslutat att lägga till det eftersom det är ett viktigt steg för att erhålla högkvalitativ ”Ail rose de Lautrec” och en presentation av lökarna som uppfyller egenskaperna enligt produktspecifikationen. Kvalitets- och storlekssorteringssteget innebär kassering av lökar som inte motsvarar egenskaperna enligt produktspecifikationen avseende visuellt utseende, samt utseende- och storleksfel.

De olika utseendefelen förtecknas för att förtydliga kvalitets- och storlekssorteringssteget.

Underavsnitten 5.15 ”Förpackning”, 5.16 ”Förpackningstyper godkända för producenter” och 5.17 ”Förpackningstyper godkända för förpackningsanläggningar”

Förpackningen av ”Ail rose de Lautrec” har begränsats till det geografiska området. Detta motiveras av produktens lättfördärvlighet, genom att den är känslig för hantering och eventuella stötar. Sakkunnigheten som förvärvats av lokala verksamhetsutövare säkerställer en slutprodukt av hög kvalitet. Motiveringen till denna begränsning har lagts till i produktspecifikationen (underavsnitt 5.15 ”Förpackning”) och i det sammanfattande dokumentet (punkt 3.5).

Det ursprungliga avsnittet om förpackning i produktspecifikationen har ändrats för att närmare ange de olika kraven som gäller förpackning. Utöver inledningen är texten sedan indelad i två separata underavsnitt: det första beskriver de förpackningstyper som är godkända för producenter och det andra förtecknar dem som är godkända för förpackningsanläggningar.

Detaljerade krav (förpackningsvikter och -storlekar) anges för varje förpackningstyp.

Lådor och korgar har lagts till som förpackningstyper. Dessa förpackningstyper tillkom efter att den skyddade geografiska beteckningen hade registrerats. De säkerställer god hållbarhet hos vitlöken genom att minska stötarna mellan lökarna, tillåta god ventilation och underlätta hantering. De har bred användning på förpackningsstationer och bland producenter för förpackning av vitlöken.

Förpackningskraven rörande högsta vikter och godkända storlekar har lagts till för lådor och korgar.

För producenter har förpackning i ”flätor” delats upp i ”flätor” och ”knippen” (där ”knippen” motsvarar flätor på 0,250 kg i den ursprungliga texten), så att detaljerade krav för var och en av dessa tillåtna förpackningstyper kan tillhandahållas. Två möjliga fästmetoder har lagts till för knippen: ”ett brunt/rött elastiskt band eller röd självhäftande tejp” som komplettering till ”rött snöre”. Även kravet att presentera knippena ”på samma sätt för hela partiet” har lagts till. För flätor har de tillåtna vikterna bibehållits. Flätan på 5 kg har ersatts med en fläta på 4 kg (flätor på 5 kg är svåra att hantera och förlorar sin styvhet, medan begränsningen av vikten till 4 kg förhindrar att lökarna stöter emot varandra under förpackningen eller efter att de har släppts ut på marknaden). Antalet lökar per fläta har strukits. Storlekskravet har omformulerats och en största storleksskillnad har lagts till.

Alla dessa krav är nödvändiga för att säkerställa en optimal och enhetlig presentation av produkten.

Underavsnittet om godkända förpackningar för förpackningsanläggningar har kompletterats med möjlighet till nätning av flätor för att skydda lökarna när dessa släpps ut på marknaden, samt möjlighet att saluföra lökar som ursprungligen förpackats i nät eller lådor i mindre mängder.

Hänvisningarna till vitlöksklasser har strukits eftersom de baserades på förordning (EG) nr 2288/97, som inte längre är i kraft.

De godkända förpackningstyperna har lagts till i punkt 3.5 i det sammanfattande dokumentet.

Underavsnitt 5.18 ”Saluföring”

I produktspecifikationen (under ”Beskrivning av produkten”) har meningen

”Saluföringsperioden får sträcka sig från juli till mars”

ersatts med ”Produktionsmetod” med tillägg av följande text:

”Startdatum för saluföring för den skyddade geografiska beteckningen ’Ail rose de Lautrec’ sätts av skydds- och förvaltningsorganet beroende på säsongens skördedatum och vilka torktider som behövs. Detta datum förmedlas till certifieringsorganet och producenterna.

Slutet för verksamhetsutövarnas saluföring är satt till den 31 maj året efter skörden.”

Beslutet att se över detta krav och lägga till ett startdatum för saluföring fattades för att säkerställa att producenterna använder de nödvändiga torktiderna. Startdatum för saluföring sätts av gruppen, som baserar sitt beslut på en analys av ett prov av vitlöken som är representativt för hela det geografiska området.

Senaste slutdatum för saluföring flyttas fram från slutet av mars till slutet av maj. Utvecklingen av konserveringsutrustning, särskilt kylförvaring, tillåter att vitlöken förvaras längre utan att slutprodukten påverkas.

Datumet den 31 maj säkerställer att vitlök från två olika regleringsår inte finns på marknaden samtidigt.

– Avsnittet ”Samband”

Detta avsnitt har skrivits om helt för att bättre visa sambandet mellan det geografiska området och de särskilda egenskaperna hos ”Ail rose de Lautrec”. Det har också omarbetats i linje med gällande krav för utformningen av detta avsnitt.

Sambandet bygger på grunderna till det orsakssamband som ursprungligen beskrevs i den befintliga produktspecifikationen:

Elementen som rör betydelsen av terroir och lokala metoder har inkluderats i avsnittet om ”naturliga och mänskliga faktorer”.

När det gäller meningen om att produkten utmärker sig genom färgen, hållbarheten och smakegenskaperna, har elementen om färg och hållbarhet tagits med under produktens särdrag. Begreppet smakegenskap har strukits, eftersom det hänför sig till den gamla Label Rouge-specifikationen och eftersom skydds- och förvaltningsorganet saknar en sensorisk analys som bevis för denna aspekt.

Punkterna som gäller produktens anseende har uppdaterats och inkluderats under orsakssambandet i stycket om bevis på anseende.

Stycket om utsäde som odlats i olika jordar har strukits, eftersom det inte längre motsvarar kraven för utformning av avsnittet om sambandet med den geografiska omgivningen och inte baseras på någon identifierad studie.

Följande mening har lagts till i både produktspecifikationen och det sammanfattande dokumentet:

”Sambandet med det geografiska området baseras på produktens anseende och kvalitet, vilka i sin tur har sin grund i de naturliga och mänskliga faktorer som kännetecknar det geografiska området.”

Det geografiska områdets särdrag (naturliga och mänskliga faktorer) har utökats.

Produktens särdrag beskrivs nu på följande sätt:

”Ail rose de Lautrec” är en torkad vitlöksvariant med lång viloperiod.

Den kännetecknas främst av klyftornas rosa skal, som syns genom de två yttersta hinnorna av lökens skal.

Lökarna är jämnt formade, utan *surgousses*, och är minst 40 mm stora. Det finns en blomstjälk i lökens mitt. Detta särdrag är grunden för den traditionella presentationen av ’Ail rose de Lautrec’ i en fläta, eller *manouille*.

’Ail rose de Lautrec’ har god hållbarhet och kan säljas från juli till maj (året efter skörden).”

Det har lagts till ett orsakssamband som beskriver sambandet mellan produkten och det geografiska området, vilket fastställer sambandet mellan de naturliga och mänskliga faktorerna och produktens särdrag.

5.2 *Redaktionella ändringar*

Sammanfattning och bilagor: Sammanfattningen har tagits bort för att uppfylla gällande nationella krav, som syftar till att harmonisera utformningen av produktspecifikationer.

Alla bilagor till den registrerade produktspecifikationen har tagits bort eftersom de utgör illustrationer som inte är nödvändiga för att förstå produktspecifikationen.

I avsnittet ”Behörig myndighet i medlemsstaten” har kontaktuppgifterna till det nationella institutet för ursprung och kvalitet (*Institut national de l’origine et de la qualité* – INAO) lagts till som medlemsstatens behöriga myndighet i enlighet med förordning (EU) nr 1151/2012.

I avsnittet ”Ansökande grupp” har den ansökande gruppens kontaktuppgifter uppdaterats. Stycket som beskriver den ansökande gruppen har strukits. Antalet medlemmar och förteckningen över kantoner eller kommuner har tagits bort från detta avsnitt eftersom förteckningen redan finns i avsnittet ”Geografiskt område”. Även förteckningen över företag i senare led har tagits bort eftersom den hänvisar till Label Rouge nr 02-66.

Vad gäller gruppens sammansättning och rättsliga ställning har dessa inte förändrats i grunden. Gruppen sammanför fortfarande både producenter-förpackare av vitlök och förpackningsanläggningar för vitlök.

Avsnittet ”Produkttyp” har ändrats för att stämma överens med gällande nomenklatur.

I avsnittet ”Kontrollorgan” har certifieringsorganets namn och kontaktuppgifter tagits bort i linje med gällande nationella krav, som syftar till att harmonisera utformningen av produktspecifikationer. Även inspektionsplanen i tabellform, som visar detaljerna för ”tekniska kontroller”, ”kvalitetskontroller”, ”självkontroller” och ”kontroller som genomförs av certifieringsorganet”, har tagits bort. I detta avsnitt anges nu kontaktuppgifter till de behöriga tillsynsmyndigheterna på nationell nivå i Frankrike, nämligen *Institut national de l’origine et de la qualité* (INAO) och *Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes* (DGCCRF). Certifieringsorganets namn och kontaktuppgifter finns på INAO:s webbplats och i Europeiska kommissionens databas. All information om kontroll av verksamhetsutövare anges i inspektionsplanen som motsvarar produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen ”Ail rose de Lautrec”.

I avsnittet om märkning:

Hänvisningarna till teknisk föreskrift nr 02-66 (Label Rouge) har strukits, nämligen följande:

— Hänvisning till nationella märkningskommissionen.

— Standardiseringsrektangeln.

— Label Rouge-logotypen och dess godkännandenummer.

Hänvisningarna till ”Arqualim” har strukits, eftersom kontroller nu utförs av ett kontrollorgan som lyder under INAO.

Kravet att anbringa förpackningsdatum på säckar och nät har tagits bort, eftersom spårbarheten redan säkerställs genom att ett unikt nummer ingår i varje märkning.

Klistermärken har gjorts tillgängliga för lökar som får säljas individuellt. Syftet med dessa märkningar är att identifiera produkten och göra den mer igenkännlig för konsumenten.

Alla numrerade förpackningar och märkningar distribueras av skydds- och förvaltningsorganet för att säkerställa att märkningskriterierna uppfylls och att register förs över märkningarna.

I avsnittet ”Nationella krav”, mot bakgrund av förändringar av nationella lagar och andra bestämmelser:

— Hänvisningarna till Label Rouge nr 02-66 har strukits.

— Innehållet i avsnittet ”Nationella krav” har presenterats i form av en tabell med de viktigaste faktorerna som ska kontrolleras och hur de ska bedömas.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Ail rose de Lautrec”

PGI-FR-0193-AM01 – 30 mars 2021

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Ail rose de Lautrec”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.6. Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

- KN-nummer

— 0703 – Kepalök (vanlig lök), schalottenlök, vitlök, purjolök och lök av andra Allium-arter, färska eller kylda

— 0703 20 00 – Vitlök

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Ail rose de Lautrec” är en rosa vitlöksvariant med lång viloperiod som säljs torkad. Den odlas från sorterna edenrose, goulurose, ibérose, jardirose och rose de Lautrec.

Den har naturligt långt hållbarhet.

Klyftornas skal blir rosa när löken torkas.

Den kännetecknas av storleken på minst 40 mm och av en regelbunden och rund form som består av flera klyftor (8 till 12 klyftor som är synliga från utsidan). Lökarna är hela, fasta, något oregelbundna, utan överdrivet många mycket små bilökar (*surgousses*) och med minst ett yttre skal. Klyftorna sluter an tätt mot varandra.

Rötterna skärs av jämnt utan att skada eller exponera fästet.

”Ail rose de Lautrec”

— får presenteras med en eller två hinnor av skalet borttagna, så att en ren hinna blottas, och de återstående hinnorna lämnas för att skydda löken från stötar,

— får skalas ner till en eller två hinnor av skalet, så att klyftornas rosa färg blir synlig.

I slutet av odlingscykeln utvecklar vitlöken en blomstjälk i mitten som bär ett sterilt blomhuvud.

Lökarna ska vara fria från utseendefel (utväxter, biopatogener, stöt- och knivmärken, skalningsfel med mera). Mindre sprickor får finnas i det yttre skalet.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Odling, skalning och torkning utförs i det geografiska området.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

”Ail rose de Lautrec” kan säljas i from av traditionella flätor (kallas också *manouilles*) eller i knippen.

”Ail rose de Lautrec” förpackas, inom det geografiska området, i lådor, korgar, säckar eller nät.

Förpackning av ”Ail rose de Lautrec” inom det geografiska området är nödvändig för att bevara både dess visuella kvaliteter och dess hälsostatus.

”Ail rose de Lautrec” är mycket stötkänslig, vilket kräver särskild vaksamhet hos verksamhetsutövarna i varje steg i produktionsprocessen, i synnerhet under förpackning. Vitlöken hanteras varsamt och så lite som möjligt för att minimera stötar och bevara lökarnas yttre skal. ”Ail rose de Lautrec” förvaras också under särskilda förhållanden (kylförvaring, eller skyddat från solljus och dåligt väder) för att bevara produktens goda hälsostatus.

I fråga om förpackning förlitar man sig dessutom på verksamhetsutövarnas lokala kunskaper, vilket också bidrar till att skapa och bibehålla egenskaperna hos ”Ail rose de Lautrec” genom

— noga sortering och urval av lökar som är homogena till färg, storlek och form; produktspecifikationen definierar godkända storlekar och vikter för varje godkänd förpackningstyp samt även största storleksskillnader och färgen på fästanordningar och nät för vissa förpackningstyper,

— placering av lökarna i förpackningen så att de klarar hantering och förhindrar stötar mellan lökarna när de släpps ut på marknaden, genom samling av topparna av flätorna och knippena till en styv enhet och säkerställande av att säckar, nät och korgar förseglas så nära lökarna som möjligt och genom att lökarna packas tätt i lådor.

Flätor, knippen, 5 kg-säckar och lådor bereds på gårdarna, där producenternas sakkunskap kan utnyttjas. Vitlöksflätan, eller *manouille*, är det traditionella sättet att bereda ”Ail rose de Lautrec” för saluföring och är mycket specifik för det geografiskt området i fråga.

Att förpackningen sker i det geografiska området underlättar spårning och kontroll av produkterna.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Märkningen ska innehålla

— det unika förpackningsnumret,

— förpackarens eller producentens namn eller identifieringskod.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området omfattar följande kommuner inom departementet 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 och Viviers Les Lavaur.

5. **Samband med det geografiska området**

Sambandet med det geografiska området baseras på produktens anseende och kvalitet, vilka i sin tur har sin grund i de naturliga och mänskliga faktorer som kännetecknar det geografiska området.

Produktionsområdet för ”Ail rose de Lautrec” finns i departementet Tarn, med centrum kring kommunen Lautrec. Jordarna i området är huvudsakligen lerkalkstensjord utan större stenar. De har god naturlig dränering. Området har submediterrant klimat. Autanvinden (sydöstlig) blåser mycket ofta. Det ger milda temperaturer och begränsar nederbörden.

”Ail rose de Lautrec” sås från slutet av november. Ett särdrag är den styva blomstjälken. För att optimera lökens tillväxt avlägsnar producenterna blomstjälken (en process som kallas *despoulinage*). Skörden äger rum när grödan har mognat, och vitlöken kan då lufttorkaspå bjälkar på traditionellt sätt eller torkas genom kraftig ventilering.

”Ail rose de Lautrec” är en torkad vitlöksvariant med lång viloperiod. Den kännetecknas främst av klyftornas rosa skal, som syns genom de två yttersta hinnorna av lökens skal.

Lökarna är jämnt formade, utan *surgousses*, och är minst 40 mm stora. Det finns en blomstjälk i lökens mitt. Detta särdrag är grunden för den traditionella presentationen av ”Ail rose de Lautrec” i en fläta, eller *manouille*.

Produkten har god hållbarhet och kan säljas från juli till maj (året efter skörden).

Områdets naturliga egenskaper tillsammans med producenters och förpackningsanläggningars sakkunskap ger slutprodukten en kvalitet som konsumenterna känner igen och som bidrar till att skapa anseendet för ”Ail rose de Lautrec”.

”Ail rose de Lautrec” kännetecknas främst av sin färg, som beror på att sorter från lokala populationer används som utvecklar klyftor med rosafärgat skal, samt av att skörden sker när grödan har nått mognad och att lämpliga torkningsbetingelser säkerställs. Den rosa färgen uppträder endast i det fysiologiska stadium som motsvarar optimal mognad för löken, och vid tidig skörd skulle planten inte utveckla detta särdrag, som intensifieras genom torkningsprocessen. Därför kommer producenternas sakkunskap till användning i synnerhet vid valet av skördedatum och vid noggrann observation av plantans fysiologiska utveckling.

Lerkalkstensjordarna i det geografiska området är särskilt väl lämpade för odling av ”Ail rose de Lautrec”. Eftersom de är fria från större stenar låter de också löken växa i en regelbunden och enhetlig form. Den lämpliga jordstrukturen gör att plantan kan sätta djupa rötter och på så sätt få god tillgång till vatten och mineraler. Jordmånens egenskaper begränsar överskottsvatten som inte är bra för grödan och ökar risken för angrepp av vissa biopatogener.

Områdets klimat gör det också möjligt att uppfylla grödans krav, tack vare

— relativt torra höstar, vilket innebär att jorden kan beredas så väl som möjligt och att riskerna i samband med vissa sjukdomar och fysiologiska problem kan begränsas,

— milda vintrar som bryter viloperioden och uppfyller grödans behov av kyla utan att orsaka frostskador,

— uppvärmning av jorden och återkomst av betydande nederbörd i form av regn i slutet av vintern, vilket stimulerar plantan att gå in i aktiv tillväxtfas och uppfyller dess behov,

— mildare väderförhållanden i början av sommaren som åtföljs av den varma, torra autanvinden, vilket främjar skörd när grödan har nått mognad och torkning för att begränsa angrepp av biopatogener.

Dessa klimatförhållanden bidrar till produktion av stora och regelbundna lökar utan *surgousses* som är fasta och har inga utseende- eller växtfel.

Den goda hälsostatusen hos ”Ail rose de Lautrec” beror också på att odlingsmetoder har utvecklats som används av producenterna i det geografiska området för att minska spridningen av sjukdomar: växelbruk och förbud för vissa förfrukter, hantering av planteringsdatum och lämplig gödning.

”Ail rose de Lautrec” har god hållbarhet tack vare de särskilda sorter med lång vilotid (sen groddning) som används och verksamhetsutövarnas sakkunskap när det gäller att begränsa stötar i olika skeden av hanteringen (skörd, kvalitets- och storlekssortering samt förpackning).

Även torkning är ett nödvändigt steg som säkerställer att produkten bevaras under saluföringsperioden och låter vitlöken utveckla sin rosa färg. En kortaste torkningsperiod och en lämplig miljö låter vitlöken tappa minst 25 % av vikten i vatten.

Producenternas sakkunskap när det gäller manuell skalning av lökarna ger dessa ett rent utseende och låter klyftornas rosa färg skymta när lökarna skalas till skalets sista hinna. Detta mycket noggranna arbete kräver att producenterna behärskar denna metod så att löken inte skadas, att ett helt yttre skal bevaras och att rötterna skärs av samtidigt som fästet bevaras.

I denna fas kan producenten även begränsa de stötskador som ”Ail rose de Lautrec” är mycket känslig för, särskilt med syftet att begränsa angreppsställena för vissa biopatogener.

Användning av sorter med en styv blomstjälk gör det möjligt att producera traditionella presentationer i form av flätor, eller *manouilles*. Denna form av förpackning genomförs på gården. Den har gjort ”Ail rose de Lautrec” berömd och kräver en sakkunskap som endast producenterna har.

Alla manuella steg i förpackningen säkerställer att lökarna samlas tätt tillsammans så att stötar mellan dem förhindras när de släpps ut på marknaden. Dessa steg säkerställer också att presentationerna är visuellt enhetliga i storlek, form och färg, eftersom lökarna genomgår ett strikt urval.

Den årliga ”Ail rose de Lautrec”-festivalen infördes av *Syndicat de l'Ail Rose de Lautrec* i början av 70-talet för att fira starten av saluföringsperioden. En tävling om vackraste *manouille* står alltid på festivalprogrammet. Denna traditionella festival har blivit ett oundgängligt evenemang i departementet Tarn och lockar över 10 000 besökare varje år.

Byn Lautrec tilldelades även utmärkelsen ”Site remarquable du goût” [särskild plats för god smak] för omkring tio år sedan, tack vare det anseende områdets vitlök åtnjuter.

Anseendet omtalas regelbundet i pressen. I augusti 1993 beskrev dagstidningen *Tarn infos* ”Ail rose de Lautrec” som ”den lokala ekonomins juvel”. I maj/juni-numret 2008 av tidskriften *La vie du jardin* kan man läsa om ”berömda 'Ail rose de Lautrec', känd för sin smak, utsökta arom och långa hållbarhet”, och tidskriften *Magnetic news* framhöll ”Ail rose de Lautrec” i sin sektion ”L'épicerie de Rungis” [livsmedel från Rungis], där den beskrevs som ”den mest förfinade av all vitlök”, ”matälskarens favorit” och ”hett eftertraktad av berömda kockar och gäster på gourmetrestauranger”.

”Ail rose de Lautrec” används ofta i matlagningen både av lokala och ledande kockar. Michelin-kocken Gilles Goujon sade 2011 i en intervju i tidskriften *Magnetic news* att han ansåg ”Ail rose de Lautrec” vara ”den enda vitlöken som förtjänar att användas inom haute cuisine”. I en artikel publicerad på webbplatsen Nutrissime.com i oktober 2011 fokuserade även Michelin-kocken Alain Ducasse på ”Ail rose de Lautrec”: ”Jag har länge använt ’Ail rose de Lautrec’ i min matlagning. Enligt min mening finns det ingen annan vitlök av lika hög kvalitet.” De särskilda egenskaperna hos ”Ail rose de Lautrec” återspeglas på marknaden av dess högre ekonomiska värde i förhållande till andra vitlökssorter. Den har ett mervärde på 4 euro per kilo jämfört med vit vitlök utan geografisk beteckning.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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