



C/2025/753

31.1.2025

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2025/753)

W terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ⁽¹⁾, wnieść sprzeciw do Komisji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Ail rose de Lautrec”

Nr UE: PGI-FR-0193-AM01 – 30.3.2021

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Syndicat de Défense du Label Rouge Ail rose et de l'IGP Ail rose de Lautrec [Stowarzyszenie Ochrony „Ail rose” Label Rouge i ChOG „Ail rose de Lautrec”]
20 rue du Mercadial
81400 Lautrec
FRANCE

Tel. +33 563759031

Email: info@ailrosedelautrec.com

W skład Syndicat de Défense du Label Rouge Ail rose et de l'IGP Ail rose de Lautrec, stowarzyszenia zawodowego regulowanego kodeksem pracy, wchodzi producenci i zakłady pakowania czosnku (około 160 podmiotów). Posiada ono uzasadniony interes w złożeniu wniosku.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: aktualizacja szczegółowych informacji dotyczących grupy składającej wniosek, rodzaju produktu, jednostek certyfikujących, wymogów krajowych, usuwania streszczeń i map.

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

5.1. Zmiany niemające wpływu na istotne elementy

— Punkt „Opis produktu”

Dodano elementy opisowe w celu lepszego scharakteryzowania produktu i sprecyzowano, że jest to czosnek strzałkujący, który to termin jest bardziej odpowiedni niż „czosnek wiosenny”, aby opisać czosnek o długim okresie spoczynku. Główne uzupełnienia dotyczą rozmiaru, kształtu główki i liczby ząbków oraz sposobu prezentacji piętki i główki. W celu uzupełnienia wymogów dotyczących prezentacji główki dodano opis wad wyglądu.

W specyfikacji produktu dodano tolerancje (wartości procentowe) mające zastosowanie do odchyień dotyczących wad wyglądu i wielkości. Oznaczenia te, wraz z zasadami selekcji i sortowania opisanymi w punkcie „Metoda produkcji”, zapewniają pełniejszy opis produktu. Wartości procentowe tolerancji zawarte w specyfikacji produktu odpowiadają wartościom określonym w normie EKG ONZ FFV-18 dla klasy „ekstra”.

Ponadto w tym punkcie dodano zdanie dotyczące metod prezentacji „Ail rose de Lautrec”, które następnie szczegółowo opisano w punkcie „Metoda produkcji” specyfikacji produktu oraz w pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

— Punkt „Obszar geograficzny”

W specyfikacji produktu zmieniono punkt „Obszar geograficzny” „Ail rose de Lautrec” i dodano go do jednolitego dokumentu. Zmiany te nie mają wpływu na granice obszaru geograficznego, które pozostają niezmienione.

Prezentację gmin według kantonów zastępuje się wykazem gmin na obszarze geograficznym; wszystkie gminy znajdują się w departamencie Tarn.

W punkcie specyfikacji produktu dotyczącym określenia obszaru geograficznego dodaje się następujący tekst:

„Uprawę, suszenie, przechowywanie i pakowanie przeprowadza się na określonym obszarze geograficznym”.

Warunek dotyczący pakowania „Ail rose de Lautrec” na obszarze geograficznym włączono do specyfikacji produktu, chociaż praktyka ta była już stosowana przez podmioty gospodarcze.

Uzupełniono również jednolity dokument. Dodano zatem następujące zdania:

— W pkt 3.4: „Uprawę, obieranie i suszenie przeprowadza się na obszarze geograficznym”.

— W pkt 3.5: „»Ail rose de Lautrec« pakuje się na obszarze geograficznym w skrzynię, koszyki, worki lub siatki”.

Ponieważ uchylono załączniki do specyfikacji produktu, skreślono również następujące zdanie:

„Obszar geograficzny przedstawiono na mapie w załączniku, na której pokazano również lokalizację przedsiębiorstw”.

Zdanie opisujące rozmieszczenie producentów na całym obszarze skreśla się ze specyfikacji produktu, ponieważ podane informacje ogólne nie pomagają w zrozumieniu kontekstu.

— Punkt „Dowód pochodzenia”

Punkt ten odpowiada nagłówkowi „Identyfikowalność produktu” istniejącej specyfikacji produktu i został preredagowany w formie tabeli i rozszerzony w pkt 4 specyfikacji produktu. Tabela zawiera obecnie opis dokumentów wprowadzonych po to, aby umożliwić wszystkim podmiotom gospodarczym monitorowanie i kontrolę produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym na każdym etapie produkcji w danym roku gospodarczym.

W celu spełnienia krajowych wymogów regulacyjnych do pkt 4 specyfikacji produktu zatytułowanego „Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z obszaru geograficznego” dodaje się następujący wymóg: „Identyfikacja podmiotów gospodarczych: Wszystkie podmioty gospodarcze, które chcą uczestniczyć w całym procesie procesu produkcji »Ail rose de Lautrec« lub jego części muszą ubiegać się o zezwolenie grupy”.

W tabeli uwzględnia się następujące obowiązki sprawozdawcze wynikające z pierwotnie zarejestrowanego tekstu: deklaracja zmianowania upraw na etapie uprawy oraz ewidencjonowanie zapasów na etapie pakowania i wprowadzania do obrotu w zakładzie pakowania.

Dodaje się wymóg prowadzenia przez producenta „karty monitorowania upraw” zawierającej zapis wszystkich prac związanych z uprawą prowadzonych na działce (nawożenia, usuwania pędów kwiatostanowych, czyli ogławiania (*despouillage*), daty zbioru i weryfikacji dojrzałości).

„Rejestr produkcji”, o którym mowa w ppkt 2 punktu „Identyfikowalność produktu” istniejącej specyfikacji produktu, jest obecnie częścią „rejestru wprowadzania do obrotu”. Dodaje się „kartę monitorowania przechowywania w warunkach chłodniczych” i „rejestr ubytku masy”, tak aby można było zapewnić identyfikowalność czosnku od produkcji do wprowadzenia do obrotu.

W przypadku zakładów pakowania wymogi te uzupełniono o „specyfikacje wysyłkowe”, „kartę identyfikacyjną palety”, „ewidencję zapasów i etykiet”, „polecenie dostawy lub faktury” oraz „kartę zapasów opakowań”, co zapewnia możliwość śledzenia czosnku do momentu wprowadzenia go do obrotu.

Schemat przepływów produkcyjnych przeniesiono do ppkt 5.1 specyfikacji produktu pod nagłówkiem „Metoda produkcji”.

— Punkt „Metoda produkcji”

Podpunkt 5.1 „Schemat przepływów produkcyjnych”

Schemat przepływów produkcyjnych przeniesiono z punktu pierwotnej specyfikacji produktu „Identyfikowalność” i zmieniono.

Etapy produkcji określone w specyfikacji produktu opisano i dostosowano do różnych zmian w punkcie „Metoda produkcji”. Usunięto etapy po pakowaniu, ponieważ nie wchodzą one w zakres wymogów specyfikacji produktu objętego ChOG. Mają one zastosowanie wyłącznie do specyfikacji Label Rouge „Ail rose” LA nr 02/66 zatwierdzonej na poziomie krajowym.

Dokumenty dotyczące identyfikowalności (deklarację, rejestr i ewidencję zapasów) włączono do tabeli w pkt 4 „Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego”.

Podpunkt 5.2 „Wybór odmian”

Ponieważ odmianę uznaje się za zasadniczą cechę charakterystyczną ChOG „Ail rose de Lautrec”, a także zgodnie z zaleceniami Komisji Europejskiej, w specyfikacji produktu i w jednolitym dokumencie zawarto wyczerpujący wykaz odmian.

Podpunkt 5.3 „Wybór materiału nasadzeniowego”

Brzmienie tego podpunktu zmieniono w szczególności w celu wprowadzenia minimalnego udziału materiału nasadzeniowego kategorii kwalifikowany wynoszącego 20 %. Głównym celem stosowania materiału nasadzeniowego kategorii kwalifikowany jest uniknięcie znacznych strat przy zbiorach, ponieważ kwalifikacja gwarantuje zdolność kiełkowania i stan zdrowia materiału nasadzeniowego. Udział ten odpowiada obecnym praktykom i rzeczywistym zdolnościom w zakresie dostaw dopuszczonych odmian.

Usunięto możliwość stosowania materiału nasadzeniowego, który poddano procesowi zaprawiania termicznego, ponieważ jest to już standardowa praktyka w odniesieniu do materiału nasadzeniowego kategorii kwalifikowany i nie jest stosowana w przypadku materiału nasadzeniowego innego niż kategorii kwalifikowany.

Możliwość wykorzystania materiału nasadzeniowego z własnego rozmnożenia (określanego w obowiązującej specyfikacji produktu jako „pochodzący z materiału nasadzeniowego kategorii kwalifikowany”) przeformułowano, ale zachowano w celu zagwarantowania dostaw materiału nasadzeniowego pomimo niepewności (w szczególności związanych z warunkami pogodowymi), ponieważ organ ds. ochrony i zarządzania obserwował w przeszłości problemy z zaopatrzeniem w materiał nasadzeniowy kategorii kwalifikowany. Możliwość ta jest ograniczona wyłącznie do dopuszczonych odmian dla ChOG „Ail rose de Lautrec”, a zatem nie wpływa na jakość produktu. Punkt ten uzupełniono, aby zapewnić utrzymanie jakości materiału nasadzeniowego z własnego rozmnożenia: z wyjątkiem odmiany Rose de Lautrec, produkowanej wyłącznie w gospodarstwach, materiał nasadzeniowy z własnego rozmnożenia musi pochodzić z materiału nasadzeniowego kategorii kwalifikowany z roku n-1.

Punkty dotyczące „Chwastów” i „Chorób” w obowiązującej specyfikacji produktu

Punkty te skreślono ze specyfikacji produktu, ponieważ zawierają porady i dobre praktyki uprawy.

Podpunkt 5.4 „Wybór działki”

W specyfikacji produktu zmieniono brzmienie wyrażenia dotyczącego rodzaju gleby, na której uprawia się czosnek.

Wyrażenie: „Teren: gliniasto-wapienny” otrzymuje brzmienie: „Ail rose de Lautrec uprawia się na glebie gliniasto-wapiennej”.

Określenie gleby wykorzystywanej do sadzenia Ail rose de Lautrec pozostaje jako typ gliniasto-wapienny.

Podpunkt 5.5 „Zmianowanie upraw”

W specyfikacji produktu dodaje się następujące zdanie: „Na działkach nie mogły rosnąć rośliny z rodzaju czosnek przez trzy kolejne poprzedzające lata”.

Dodanie tego warunku chroni działki przed zagrożeniami dla zdrowia (pozwala uniknąć zakażenia niektórymi chorobami).

Podpunkt 5.6 „Sadzenie”

Datę rozpoczęcia sadzenia przyspieszono o 10 dni (20 listopada zamiast 1 grudnia) i skreślono końcową datę sadzenia. Podjęto decyzję o przedłużeniu okresu sadzenia, aby wykorzystać dobre warunki sadzenia (pogoda, stan gleby), i zagwarantowano w ten sposób, że materiał nasadzeniowy dobrze się przyjmie i zakorzeni, a rośliny będą dobrze rosły. Sadzenie w dobrych warunkach ogranicza ataki biopatogenów, w szczególności *Penicillium*, które mogą mieć znaczący wpływ na kiełkowanie i zagrozić wzrostowi roślin. Zbyt krótki okres sadzenia zmusza producentów do przeprowadzania prac nawet w niekorzystnych warunkach.

Zbyt wczesne sadzenie może prowadzić do przedwczesnego rozpoczęcia kiełkowania i nadmiernej wrażliwości materiału nasadzeniowego na zimowe mrozy. Dlatego też utrzymano datę rozpoczęcia sadzenia.

Podpunkt 5.7 „Stosowanie osadów ściekowych”

Wprowadza się ograniczenie stosowania osadów ściekowych. Zakaz ten wprowadza się głównie w celu uniknięcia ryzyka wprowadzenia metali ciężkich na działki przeznaczone do produkcji czosnku, a tym samym uniknięcia zanieczyszczenia produktu, ponieważ czosnek jest naturalnym pochłaniaczem metali ciężkich.

Podpunkt 5.8 „Nawożenie”

W celu wyjaśnienia zmienia się ten podpunkt specyfikacji produktu.

Podjęto decyzję o wyraźnym wskazaniu dozwolonych dawek nawozu zamiast stosowania współczynników.

Dodaje się obowiązek podziału ilości azotu na oddzielne dawki, aby chronić roślinę przed nadmiarem azotu, który może mieć szkodliwy wpływ na wzrost główki i prowadzić do jej rozpadania się oraz rozwoju wielu bardzo małych ząbków (*surgoussage*).

Skreśla się odniesienie do „terenu o odpowiednim nachyleniu”, ponieważ stanowi ono poradę i dobrą praktykę, która jest częścią wiedzy fachowej producentów.

Podpunkt 5.9 „Usuwanie pędu kwiatostanowego”

Zdanie to uzupełniono określeniem „*bâton*” (głębik), które odnosi się również do pędu kwiatostanowego, tradycyjnym określeniem „*despoulinage*”, używanym do opisanego usunięcia tego pędu, oraz etapem fizjologicznym, na którym musi nastąpić jego usunięcie („przed zbiorem”).

Podpunkt 5.10 „Zbiory”

Daty zbiorów usuwa się, ponieważ nie pozwalają one na najlepsze zarządzanie zbiorem. Daty zbiorów różnią się w zależności od roku.

Daty te zastępuje się dwiema metodami identyfikacji, kiedy czosnek jest dojrzały pod względem fizjologicznym, tak aby można było przeprowadzić ocenę i rozpocząć zbiór w najlepszym momencie i zapewnić w ten sposób optymalną dojrzałość zbieranego czosnku:

- „– stosunek masy główki do liści obliczony na poziomie powyżej 1,8 (szczypior przycina się na długość około 2 cm, a z korzeni usuwa się ziemię);
- ocena wzrokowa, obecność na roślinie nie więcej niż czterech liści zielonych”.

Podpunkt 5.11 „Metoda suszenia”

Podpunkt ten przededagowano tak, aby zawierał szczegółowe informacje na temat dozwolonych metod wentylacji „naturalnej” i „dynamicznej”, które odpowiadają obecnym metodom suszenia na obszarze geograficznym.

Dodaje się wymóg, zgodnie z którym produkt musi stracić wagę w procesie suszenia w celu zagwarantowania minimalnego stopnia wysuszenia, a tym samym zapewnienia dobrego stanu zdrowia i trwałości główek.

Podpunkt 5.12 „Metody przechowywania przed pierwszym wprowadzeniem do obrotu”

Utrzymuje się możliwość przechowywania w temperaturze pokojowej.

Skreśla się warunki przechowywania wynoszące $15\text{ °C} \pm 2$ i wilgotność względną wynoszącą $80\% \pm 15$. Metoda ta, stosowana w czasie, gdy odbywała się rejestracja ChOG, ostatecznie okazała się nieodpowiednia, ponieważ miała bardzo negatywny wpływ na konserwację czosnku i producenci obserwowali pogorszenie stanu zdrowia produktu. Znosi się również wymóg przechowywania czosnku w tych warunkach począwszy od października w celu wprowadzenia go do obrotu po grudniu.

Dodano możliwość przechowywania w chłodni, ponieważ stwarza ona korzystne warunki do konserwacji czosnku. Przechowywanie w chłodni zatrzymuje kiełkowanie główek i zachowuje ich stan zdrowia, a zarazem zapobiega wyczerpywaniu się rezerw lub rozprzestrzenianiu się zjawiska gnicia w całej główce. Dopuszcza to specyfikacja Label Rouge „Ail rose” LA nr 02/66 zatwierdzona na szczeblu krajowym, w przypadku której producenci objętego nią produktu są ci sami co producenci produktu objętego ChOG. Ta metoda konserwacji czosnku jest już zatem powszechnie stosowana przez punkty pakowania na obszarze geograficznym oraz przez producentów, którzy stopniowo wyposażają się w chłodnie.

Podpunkt 5.13 „Obieranie”

Specyfikacja produktu zawierała odrębne punkty dotyczące obierania w zależności od rodzaju opakowania. Punkty te zebrano obecnie w tym samym podpunkcie i uzupełniono o nowe informacje. W uzupełnieniach wyjaśniono obecne praktyki w zakresie obierania.

Punkty dotyczące prezentacji piętki są wspólne dla wszystkich rodzajów opakowań. Skreśla się wymóg stosowania „noża lub sekatorów”. Wybór narzędzia pozostawia się podmiotowi gospodarczemu, ponieważ wymóg ten nie miał wpływu na jakość produktu gotowego.

Wymóg dotyczący jakości usuwania korzeni uzupełnia się słowami „bez odsłaniania piętki”, aby zagwarantować, że główki mają czystą, nieuszkodzoną piętę, co pozwala uniknąć problemów z konserwacją i rozwojem pleśni.

Jako rodzaje opakowań dodano skrzynie i koszyki. Te rodzaje opakowań wiążą się z metodą wprowadzania do obrotu czosnku luzem (sprzedaż jednostkowa) i przyczyniają się do zapewnienia odpowiedniego okresu trwałości czosnku przez ograniczenie uderzeń główek między sobą i ułatwienie postępowania z nimi. Opakowania te są powszechnie stosowane do pakowania czosnku przez punkty pakowania i producentów.

Długość, na którą należy przycinać szczypior, wynoszącą maksymalnie 3 cm od główki, zmniejszono do 2 cm. Krótsza szyjka ułatwia pakowanie i czosnek można ciaśniej zapakować w różne rodzaje opakowań, co ogranicza uderzenia główek między sobą i zwiększa ich trwałość.

Dodaje się słowo „ręcznie” w odniesieniu do obierania czosnku. Czynność ta zawsze była wykonywana ręcznie, co pozwalało na zapewnienie jak największej staranności w postępowaniu z główkami. Postanowiono dodać te element do specyfikacji produktu, aby stał się obowiązkowy.

Szczegółowe informacje na temat metody obierania czosnku określono dla każdego rodzaju opakowania:

- albo czosnek obiera się tak, aby pozostawić jedną lub dwie warstwy łuski, by prześwitywał różowy kolor ząbków;
- albo obiera się go przez usunięcie jednej lub dwóch warstw łuski i odsłonięcie czystej warstwy; pozostałych warstw nie usuwa się, aby chronić główkę przed uderzeniami. Ten rodzaj obierania preferuje się w przypadku opakowań, które nie chronią przed uderzeniami, takich jak siatki.

Podpunkt 5.14 „Selekcja/sortowanie”

Ten podpunkt nie istniał w specyfikacji zarejestrowanego produktu. Postanowiono go dodać, ponieważ jest to zasadniczy etap w uzyskaniu wysokiej jakości „Ail rose de Lautrec” i prezentacji główki, która odpowiada cechom określonym w specyfikacji produktu. Etap selekcji/sortowania polega na odrzuceniu główek, które nie odpowiadają cechom ChOG pod względem wyglądu, wad wyglądu i wielkości.

W celu wyjaśnienia etapu selekcji/sortowania wymieniono różne wady wizualne.

Podpunkty 5.15 „Opakowania”, 5.16 „Rodzaje opakowań dozwolonych dla producentów” i 5.17 „Rodzaje opakowań dozwolonych w zakładach pakowania”

Pakowanie „Ail rose de Lautrec” ogranicza się do obszaru geograficznego. Jest to uzasadnione delikatnością produktu, który jest wrażliwy na przenoszenie i potencjalne uderzenia. Wiedza fachowa zdobyta przez podmioty lokalne zapewnia wysoką jakość gotowego produktu. Uzasadnienie tego ograniczenia dodano do specyfikacji produktu (ppkt 5.15 „Opakowania”) oraz do jednolitego dokumentu (pkt 3.5).

Pierwotny punkt specyfikacji produktu dotyczący opakowań zmienia się w celu bardziej szczegółowego określenia różnych wymogów dotyczących pakowania. Poza wprowadzeniem tekst dzieli się następnie na dwa odrębne podpunkty: w pierwszym opisano rodzaje opakowań dozwolone dla producentów, a drugi zawiera wykaz opakowań dozwolonych dla zakładów pakowania.

Szczegółowe wymogi (masa i wielkość opakowań) określono dla każdego rodzaju opakowania.

Jako rodzaje opakowań dodano skrzynie i koszyki. Te rodzaje opakowań pojawiły się po zarejestrowaniu ChOG. Zapewniają one odpowiedni okres trwałości czosnku przez ograniczenie uderzeń główek między sobą, umożliwiając dobrą wentylację i ułatwiając obchodzenie się z nimi. Opakowania te są powszechnie stosowane do pakowania czosnku przez punkty pakowania i producentów.

W odniesieniu do pakowania w skrzynie i koszyki dodano wymogi dotyczące maksymalnej masy i dozwolonych rozmiarów.

W przypadku producentów pakowanie typu „wiązanie” podzielono na „warkocze” i „pęczki” (przy czym w oryginalnym tekście „pęczki” odpowiadają warkoczom o masie 0,250 kg), tak aby można było przedstawić szczegółowe wymagania dotyczące każdego z tych dozwolonych rodzajów opakowań. W odniesieniu do pęczków poza „czerwonym sznurkiem” dodaje się dwie możliwe metody wiązania: „brązowa/czerwona taśma elastyczna lub czerwona taśma samoprzylepna”. Dodaje się również wymóg prezentacji pęczków „w taki sam sposób dla całej partii”. W odniesieniu do warkoczy: utrzymano dopuszczalne wagi; warkocz 5 kg zastąpiono warkoczem 4 kg (przenoszenie warkoczy o wadze 5 kg jest trudniejsze i tracą one sztywność, podczas gdy ograniczenie wagi do 4 kg zapobiega uderzeniom główek między sobą podczas pakowania i po wprowadzeniu ich do obrotu); skreślono liczbę główek na warkocz; wymogi dotyczące wielkości przeformułowano, ale utrzymano i dodano maksymalną różnicę w wielkości.

Wszystkie te wymogi są niezbędne do zapewnienia optymalnej i jednolitej prezentacji produktu.

Podpunkt dotyczący opakowań dozwolonych dla zakładów pakowania uzupełnia się o możliwość umieszczania warkoczy w siatkach w celu ochrony główek w momencie wprowadzania do obrotu, a także o możliwość umieszczania główek początkowo zapakowanych w skrzynie w siatkach lub koszykach, w celu wprowadzenia do obrotu w mniejszych ilościach.

Usuwa się odniesienia do klas czosnku, ponieważ opierały się one na rozporządzeniu (WE) nr 2288/97, które już nie obowiązuje.

W pkt 3.5 jednolitego dokumentu dodaje się rodzaje dozwolonych opakowań.

Podpunkt 5.18 „Wprowadzanie do obrotu”

Następujące zdanie w specyfikacji produktu (w punkcie „Opis produktu”):

„Okres wprowadzania do obrotu może trwać od lipca do marca”

otrzymuje brzmienie w punkcie „Metoda produkcji” przez dodanie następującego tekstu:

„Datę rozpoczęcia wprowadzania do obrotu ChOG »Ail rose de Lautrec« ustala organ ds. ochrony i zarządzania w zależności od średniej daty zbiorów w sezonie i wymaganych czasów suszenia. O tej dacie powiadamia się jednostkę certyfikującą oraz producentów.

Zakończenie wprowadzania do obrotu przez podmioty gospodarcze ustala się na dzień 31 maja roku następującego po zbiorach.”.

Podjęto decyzję o dokonaniu przeglądu tego wymogu i dodaniu daty rozpoczęcia wprowadzania do obrotu, aby zapewnić przestrzeganie przez producentów niezbędnego czasu suszenia. Datę rozpoczęcia wprowadzania do obrotu ustala grupa, która opiera swoją decyzję na analizie próbki czosnku reprezentatywnej dla całego obszaru geograficznego.

Maksymalny termin zakończenia wprowadzania do obrotu przedłużono z końca marca do końca maja. Rozwój urządzeń do konserwacji, w szczególności chłodni, pozwala na dłuższe przechowywanie czosnku bez wpływu na produkt końcowy.

Data 31 maja gwarantuje, że czosnek z dwóch różnych lat gospodarczych nie znajduje się w tym samym czasie na rynku.

— Punkt „Związek”

Punkt ten całkowicie przeredagowano w celu lepszego wykazania związku między obszarem geograficznym a cechami szczególnymi „Ail rose de Lautrec”. Przekształcono go również zgodnie z obecnymi wymogami dotyczącymi redagowania tego punktu.

Związek ten opiera się na podstawach związku przyczynowego opisanego pierwotnie w obowiązującej specyfikacji produktu:

Elementy dotyczące znaczenia terenu i praktyk lokalnych zawarto w punkcie dotyczącym „czynników naturalnych i ludzkich”.

Jeśli chodzi o zdanie dotyczące wyróżnienia produktu ze względu na jego barwę, okres trwałości i właściwości smakowe, do specyfiki produktu włącza się elementy dotyczące barwy i okresu trwałości. Skreśla się pojęcie jakości smakowej, ponieważ odnosi się ono do starej specyfikacji Label Rouge, a organ ds. ochrony i zarządzania nie dysponuje żadną analizą sensoryczną potwierdzającą ten aspekt.

Punkty dotyczące prestiżu produktu zaktualizowano i włączono do związku przyczynowego w punkcie dotyczącym dowodu istnienia renomy.

Skreślono punkt dotyczący materiału nasadzeniowego uprawianego na różnych glebach, ponieważ nie odpowiada on już wymogom dotyczącym opracowania punktu odnoszącego się do związku ze środowiskiem geograficznym i nie jest oparty na żadnym konkretnym badaniu.

Do specyfikacji produktu i do jednolitego dokumentu dodaje się poniższe zdanie:

„Związek z obszarem geograficznym opiera się na renomie produktu i jego jakości, która z kolei wynika z czynników naturalnych i ludzkich charakterystycznych dla tego obszaru geograficznego”.

Rozszerza się specyfikę obszaru geograficznego (czynniki naturalne i ludzkie).

Specyfikę produktu opisuje się w następujący sposób:

„Ail rose de Lautrec» jest strzałkującym czosnkiem suszonym o długim okresie spoczynku.

Charakteryzuje się przede wszystkim różową łuską ząbków, które są widoczne przez dwie ostatnie warstwy łuski główki.

Główki mają regularny kształt, bez nadmiernej liczby małych ząbków (*surgousses*), i wielkość co najmniej 40 mm. W środku główki znajduje się pęd kwiatostanowy. Cecha ta stanowi podstawę tradycyjnej prezentacji »Ail rose de Lautrec« w postaci warkocza, czyli *manouille*.

Czosnek ten ma długi okres trwałości, co pozwala na jego sprzedaż od lipca do maja (roku następującego po zbiorach)».

Dodaje się związek przyczynowy opisujący związek między produktem a obszarem geograficznym, ustanawiający związek między czynnikami naturalnymi i ludzkimi a specyfiką produktu.

5.2. Poprawki redakcyjne

Podsumowanie i załączniki: Skreśla się podsumowanie w celu zapewnienia zgodności z obowiązującymi na szczeblu krajowym instrukcjami mającymi na celu harmonizację opracowywania specyfikacji produktu.

Uchyla się wszystkie załączniki do zarejestrowanej specyfikacji produktu, ponieważ składają się one z ilustracji, które nie są konieczne do zrozumienia specyfikacji.

W punkcie „Właściwy organ państwa członkowskiego” dodaje się dane kontaktowe Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité [INAO]) jako właściwego organu państwa członkowskiego zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

W punkcie „Grupa składająca wnioszek” zaktualizowano dane kontaktowe grupy składającej wnioszek. Skreśla się część opisową dotyczącą grupy składającej wnioszek. Z tego punktu usunięto liczbę członków oraz wykaz kantonów lub gmin, ponieważ taki wykaz znajduje się już w punkcie „Obszar geograficzny”. Skreśla się również wykaz przedsiębiorstw niższego szczebla, ponieważ odnosi się on do Label Rouge nr 02-66.

Jeżeli chodzi o skład grupy i jej status prawny, nie zmieniono ich pod względem merytorycznym. Grupa nadal skupia zarówno producentów opakowań czosnku, jak i zakłady pakujące czosnek.

Punkt „Rodzaj produktu” zmienia się w celu dostosowania go do obecnej nomenklatury.

W punkcie „Jednostka certyfikująca” usuwa się nazwę i dane kontaktowe jednostki certyfikującej zgodnie z obowiązującymi na szczeblu krajowym instrukcjami mającymi na celu harmonizację opracowywania specyfikacji produktu. Usuwa się również plan kontroli w formie tabeli, w którym przedstawiono szczegóły „kontroli technicznych”, „kontroli jakości”, „samokontroli” i „kontroli przeprowadzanych przez jednostkę certyfikującą”. Punkt ten zawiera obecnie dane kontaktowe właściwych organów kontroli na szczeblu krajowym we Francji: Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité [INAO]) oraz Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji, Konsumpcji i Walki z Nadużyciami (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes [DGCCRF]). Nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej są dostępne na stronie internetowej INAO oraz w bazie danych Komisji Europejskiej. Wszystkie informacje dotyczące kontroli podmiotów gospodarczych zawarto w planie kontroli odpowiadającym specyfikacji produktu dla ChOG „Ail rose de Lautrec”.

W punkcie dotyczącej etykietowania:

Skreśla się odniesienia do przepisu technicznego nr 02-66 (Label Rouge):

- odniesienie do Krajowej Komisji ds. Oznakowania;
- prostokąt normalizacyjny;
- logo Label Rouge i jego numer zatwierdzenia.

Skreśla się odniesienia do „Arqualim”, ponieważ kontrole przeprowadza obecnie jednostka certyfikująca podlegająca INAO.

Usuwa się wymóg umieszczania daty pakowania worków i siatek; identyfikowalność zapewnia się już przez umieszczenie na każdej etykietce niepowtarzalnego numeru.

Dla główek, które mogą być sprzedawane pojedynczo, udostępnia się naklejki. Celem tych etykiet jest identyfikacja produktu i uczynienie go bardziej rozpoznawalnym dla konsumenta.

Wszystkie numerowane opakowania i etykiety dystrybuje organ ds. ochrony i zarządzania w celu zapewnienia zgodności z kryteriami etykietowania i zagwarantowania ewidencjonowania etykiet.

W punkcie „Wymogi krajowe”, w następstwie zmian krajowych przepisów ustawowych i wykonawczych:

- skreśla się odniesienia do Label Rouge nr 02-66;
- punkt „Wymogi krajowe” przedstawia się w formie tabeli zawierającej najważniejsze punkty podlegające kontroli oraz sposoby ich oceny.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Ail rose de Lautrec”

PGI-FR-0193-AM01 – 30.3.2021

ChNP () ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Ail rose de Lautrec”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.6. „Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone”

- **Kod Nomenklatury scalonej**

- **0703** — Cebula, szalotka, czosnek, pory oraz pozostałe warzywa cebulowe, świeże lub schłodzone
- **0703 20 00** — Czosnek

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Ail rose de Lautrec” jest strzałkującym czosnkiem różowym o długim okresie spoczynku, sprzedawanym w postaci suszonej. Jest produkowany z odmian Edenrose, Goulourose, Ibérose, Jardirose i Rose de Lautrec.

Jego okres trwałości jest naturalnie długi.

Łuska ząbków staje się różowa po wysuszeniu główki.

Główka ma wielkość co najmniej 40 mm oraz regularny i okrągły kształt oraz składa się z kilku ząbków (od 8 do 12 ząbków widocznych z zewnątrz). Główki prezentuje się w całości, zwarte, lekko żebrowane, bez nadmiernej liczby małych ząbków (*surgousses*) i z co najmniej jedną zewnętrzną łuską. Ząbki ściśle przylegają do siebie.

Korzenie są odcięte równomiernie, bez uszkodzenia lub odsłonięcia piętki.

Odmiana „Ail rose de Lautrec” może być:

- prezentowana z usuniętą jedną lub dwiema warstwami łuski, z odsłonięciem czystej warstwy; pozostałe warstwy pozostawia się w celu ochrony główki przed uderzeniami;
- obrana do jednej warstwy lub dwóch warstw łuski, co ukazuje różową barwę ząbków.

Pod koniec cyklu wzrostu roślina wypuszcza pęd kwiatostanowy, na środku którego znajduje się sterylny kwiatostan.

Główki muszą być pozbawione wad wyglądu (odrosty, biopatogeny, ślady uderzeń i noża, niedokładne obieranie i inne). W zewnętrznej łusce mogą występować niewielkie pęknięcia.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Uprawę, obieranie i suszenie prowadzi się na obszarze geograficznym.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Odmianę „Ail rose de Lautrec” można sprzedawać w postaci tradycyjnych warkoczy (znanych również jako *manouilles*) lub w pęczkach.

„Ail rose de Lautrec” pakuje się na obszarze geograficznym w skrzynie, koszyki, worki lub siatki.

Pakowanie „Ail rose de Lautrec” na obszarze geograficznym ma zasadnicze znaczenie dla zachowania zarówno cech wizualnych, jak i stanu zdrowia czosnku.

Odmiana „Ail rose de Lautrec” jest bardzo wrażliwa na uderzenia i wymaga szczególnej czujności ze strony podmiotów gospodarczych na wszystkich etapach produkcji, zwłaszcza podczas pakowania. Z czosnkiem postępuje się ostrożnie i przemieszcza się go jak najrzadziej, aby zminimalizować uderzenia i zachować zewnętrzną łuskę główek. Czosnek „Ail rose de Lautrec” przechowuje się również w określonych warunkach (w chłodni lub osłonięty przed słońcem i złymi warunkami pogodowymi), aby zachować dobry stan zdrowia produktu.

Ponadto sposób pakowania opiera się na lokalnej wiedzy fachowej podmiotów gospodarczych i przyczynia się również do określenia i zachowania cech charakterystycznych „Ail rose de Lautrec” poprzez:

- staranną selekcję główek na potrzeby prezentacji jednorodnej pod względem barwy, wielkości i kształtu. W specyfikacji produktu określono dopuszczalną wielkość i masę każdego dozwolonego rodzaju opakowania, a w przypadku niektórych rodzajów opakowań określono również maksymalne różnice wielkości i kolor mocowań oraz siatek;
- umieszczenie główek w opakowaniu w taki sposób, aby nie dopuścić do uszkodzeń podczas przenoszenia i zapobiec uderzaniu główek między sobą w czasie wprowadzania do obrotu: zebranie wierzchołków warkoczy i pęczków w celu uzyskania sztywnej całości, zamknięcie worków, siatek i koszyków tak, aby znajdowały się jak najbliżej główek, oraz szczelne wypełnienie skrzynek główkami.

Warkocze, pęczki, worki i skrzynki o wadze 5 kg przygotowuje się w gospodarstwach, z wykorzystaniem wiedzy fachowej producentów. Warkocz czosnku lub *manouille* jest tradycyjnym sposobem przygotowywania „Ail rose de Lautrec” do sprzedaży i jest bardzo charakterystyczny dla tego obszaru geograficznego.

Ponadto pakowanie na obszarze geograficznym ułatwia identyfikowalność i kontrolę produktów.

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Etykieta musi zawierać:

- niepowtarzalny numer opakowania;
- nazwę lub kod identyfikacyjny podmiotu pakującego lub producenta.

4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje następujące gminy departamentu Tarn:

Aguts, Algans, Appelle, Aussac, Bannieres, Belcastel, Bertre, Blan, Briatexte, Brousse, Busque, Cabanes, Cadalen, Cambon Les Lavour, 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, Lasgraises, Lautrec, Lavour, Le Sequestre, Lombers, Magrin, Marzens, Massac Seran, Maurens Scopont, Missecle, Montcabrier, Montdragon, Montfa, Montgey, Montpinier, Moulayres, Mouzens, Orban, Pechaudier, Peyregoux, Poudis, Poulan Pouzols, Prades, Pratiel, 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 Lavour, Teulat, Teyssode, Veilhes, Venes, Vielmur Sur Agout, Villeneuve Les Lavour, Viterbe, Viviers Les Lavour.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek z obszarem geograficznym opiera się na renomie produktu i jego jakości, która z kolei wynika z czynników naturalnych i ludzkich charakterystycznych dla tego obszaru geograficznego.

Obszar produkcji „Ail rose de Lautrec” znajduje się w departamencie Tarn i jest położony wokół gminy Lautrec. Gleby na tym obszarze są głównie gliniasto-wapienne, bez dużych kamieni. Charakteryzują się dobrym naturalnym drenażem. Na tym obszarze panuje klimat subśródlądowy. Bardzo często wieje (południowo-wschodni) wiatr autan. Przynosi on łagodne temperatury i ogranicza opady.

Czosnek „Ail rose de Lautrec” sadi się od końca listopada. Charakteryzuje się on sztywnym pędem kwiatostanowym. Aby zoptymalizować wzrost główek, producenci usuwają pęd kwiatostanowy (proces ten nazywany jest ogławianiem – *despouillage*). Zbiór odbywa się wówczas, gdy roślina osiągnie dojrzałość, a czosnek można następnie powiesić do wyschnięcia w tradycyjny sposób na prętach lub suszyć za pomocą dynamicznej wentylacji.

„Ail rose de Lautrec” jest strzałkującym czosnkiem suszonym o długim okresie spoczynku. Charakteryzuje się przede wszystkim różową łuską ząbków, które są widoczne przez dwie ostatnie warstwy łuski główki.

Główki mają regularny kształt, bez nadmiernej liczby małych ząbków (*surgousses*), i wielkość co najmniej 40 mm. W środku główki znajduje się pęd kwiatostanowy. Cecha ta stanowi podstawę tradycyjnej prezentacji „Ail rose de Lautrec” w postaci warkocza, czyli *manouille*.

Czosnek charakteryzuje się długim okresem trwałości, dzięki czemu może być sprzedawany od lipca do maja (roku następującego po zbiorach).

Naturalne cechy obszaru, a także wiedza fachowa producentów i zakładów pakowania nadają produktowi gotowemu jakość uznaną przez konsumentów, która przyczynia się do ugruntowania renomy „Ail rose de Lautrec”.

„Ail rose de Lautrec” cechuje się przede wszystkim barwą, którą zawdzięcza stosowaniu odmian pochodzących z lokalnych populacji, wytwarzającym ząbki o różowym zabarwieniu łuski, a także zbiorom po osiągnięciu dojrzałości oraz zapewnieniu odpowiednich warunków suszenia. Różowa barwa pojawia się tylko na etapie fizjologicznym odpowiadającym optymalnej dojrzałości główki; wczesne zbiory nie pozwoliłyby roślinie rozwinąć tej cechy, której intensywność zwiększa się w trakcie procesu suszenia. Wiedza fachowa producentów ma zatem wpływ w szczególności na wybór daty zbioru i skrupulatną obserwację rozwoju fizjologicznego rośliny.

Gleby gliniasto-wapienne na obszarze geograficznym zapewniają wyjątkowo dobre warunki do uprawy „Ail rose de Lautrec”. Ponieważ nie zawierają dużych kamieni, umożliwiają również regularny i jednolity wzrost główki. Ich dobra struktura pozwala na głębokie uкорzenie roślin i zapewnia tym samym odpowiedni dostęp do wody oraz zaopatrzenie w substancje mineralne. Właściwości gleby ograniczają nadmiar wody, który nie jest dobry dla plonów i sprzyja rozwojowi niektórych biopatogenów.

Klimat tego obszaru pozwala również zaspokoić potrzeby roślin dzięki:

- dość suchej jesieni, co oznacza, że gleba może być przygotowana jak najlepiej, co ogranicza ryzyko związane z niektórymi chorobami lub problemami fizjologicznymi;
- łagodnym zimą, które przerywają spoczynek i zaspokajają zapotrzebowanie na chłód, a zarazem nie powodują uszkodzeń spowodowanych mrozem;
- ociepleniu gleby i powrotowi znacznych opadów pod koniec zimy, co sprawia, że roślina wchodzi w fazę aktywnego wzrostu, a jej potrzeby zostają zaspokojone;
- łagodniejszym warunkom pogodowym na początku lata, którym towarzyszy ciepły, suchy wiatr autan, sprzyjający zbiorom, gdy plony osiągną dojrzałość, i suszeniu w celu ograniczenia ataków biopatogenów.

Te warunki klimatyczne przyczyniają się do produkcji dużych i regularnych główek bez *surgousses*, które są zwarte oraz pozbawione wad wyglądu i wzrostu.

Dobry stan zdrowia „Ail rose de Lautrec” wynika również z rozwoju praktyk uprawy stosowanych przez producentów na obszarze geograficznym w celu ograniczenia rozprzestrzeniania się chorób: zmianowania upraw i zakazu stosowania niektórych rodzajów przedplonu, zarządzania datami sadzenia i odpowiedniego nawożenia.

Czosnek „Ail rose de Lautrec” ma długi okres trwałości dzięki wykorzystaniu określonych odmian o długim okresie spoczynku (późnym kiełkowaniu) oraz wiedzy fachowej producentów w zakresie ograniczania uderzeń na różnych etapach postępowania (zbieranie, selekcja/sortowanie i pakowanie).

Suszenie jest również niezbędnym etapem zapewniającym trwałość produktu przez cały okres sprzedaży i umożliwiającym czosnkowi uzyskanie różowego koloru. Minimalny okres suszenia i odpowiednie środowisko umożliwiają zebranemu produktowi utratę co najmniej 25 % masy w wodzie.

Wiedza fachowa producentów w dziedzinie ręcznego obierania główek nadaje im czysty wygląd i umożliwia pokazanie różowego koloru ząbków, gdy na główkach pozostawia się tylko ostatnią warstwę łuski. Ta niezwykle staranna praca wymaga od producentów opanowania tej czynności, tak aby nie uszkodzić główki i zachować nienaruszoną zewnętrzną łuskę oraz przyciąć korzenie równo, z zachowaniem piętki.

Na tym etapie producent musi również ograniczyć uderzenia, uszkodzenia lub obicia, na które czosnek „Ail rose de Lautrec” jest bardzo wrażliwy, w szczególności w celu zmniejszenia liczby punktów wejścia dla niektórych biopatogenów.

Zastosowanie odmian o sztywnym pędzie kwiatostanowym umożliwia stosowanie tradycyjnych sposobów prezentacji w postaci warkoczy, czyli *manouilles*. Ta forma pakowania odbywa się w gospodarstwie. Dzięki niej czosnek „Ail rose de Lautrec” jest doskonale znany i wymaga ona specjalistycznej wiedzy, którą posiadają wyłącznie producenci.

Wszystkie ręczne czynności związane z pakowaniem zmierzają do zapewnienia, aby główki były ułożone ciasno, co zapobiega uderzeniom między nimi, gdy są wprowadzane do obrotu. Gwarantują również jednolitą wizualnie prezentację produktu pod względem wielkości, kształtu i barwy, ponieważ główki przechodzą rygorystyczną selekcję.

Na początku lat 70. XX w. Syndicat de l'Ail Rose de Lautrec ustanowił doroczny festiwal „Ail rose de Lautrec” jako okazję do świętowania początku okresu gospodarczego. Program festiwalu zawsze obejmuje konkurs na najpiękniejszy *manouille*. Ten tradycyjny festiwal stał się wydarzeniem, którego nie można pominąć podczas pobytu w departamencie Tarn; co roku przyciąga on ponad 10 000 odwiedzających.

Z uwagi na renomę czosnku około 10 lat temu wieś Lautrec otrzymała również znak „Site remarquable du goût” [miejsce o wyjątkowym smaku].

Renomę tę regularnie opisuje prasa. W sierpniu 1993 r. w gazecie *Tarn infos* czosnek „Ail rose de Lautrec” nazwano „klejnotem lokalnej gospodarki”. W wydaniu z maja/czerwca 2008 r. w czasopiśmie *La vie du jardin* wspomniano o „renomie »Ail rose de Lautrec«, znanego ze smaku, delikatnego aromatu i długiego okresu trwałości”, a w magazynie *Magnetic news* przedstawiono „Ail rose de Lautrec” w sekcji „L'épicerie de Rungis” [sklep spożywczy w Rungis], gdzie opisano go jako „najbardziej wyrafinowany ze wszystkich czosnków”, „ulubieniec miłośników jedzenia” i „bardzo poszukiwany przez najlepszych szefów kuchni i lubiany przez wykwintne restauracje”.

„Ail rose de Lautrec” jest bardzo często stosowany w przepisach zarówno kuchni lokalnych, jak i najlepszych szefów kuchni. W 2011 r. wyróżniony gwiazdkami Michelin szef kuchni Gilles Goujon powiedział w wywiadzie dla czasopisma informacyjnego *Magnetic news*, że uważa „Ail rose de Lautrec” za „jedyne czosnek, który zasługuje na wykorzystanie w sektorze najbardziej wyrafinowanej sztuki kulinarnej”. W artykule opublikowanym na stronie *Nutrissime.com* w październiku 2011 r. nagrodzony gwiazdkami Michelin szef kuchni Alain Ducasse również zwrócił uwagę na „Ail rose de Lautrec”, mówiąc: „Używam »Ail rose de Lautrec« w mojej kuchni od bardzo dawna; w mojej ocenie nie ma innego czosnku o tak dobrej jakości”. Cechy szczególne „Ail rose de Lautrec” odzwierciedla na rynku jego wyższa wartość ekonomiczną w porównaniu z innymi rodzajami czosnku. Jego wartość dodana wynosi 4 EUR za kilogram w porównaniu z białym czosnkiem nieposiadającym oznaczenia geograficznego.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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