

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2018/C 87/05)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszy wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczej zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZNEJ

Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽²⁾**„AIL BLANC DE LOMAGNE”**

Nr UE: PGI-FR-0470-AM01 – 11.8.2017

ChNP () ChOG (X) GTS ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Nazwa: Association de défense de l'ail blanc de Lomagne
Adres: Agropole Innovations
Bâtiment AGROTEC – BP 206
47931 Agen CEDEX 9
FRANCJA

Tel. +33 553772271
Faks +33 553772279

Skład grupy: producenci – punkty pakowania

Grupa składająca wniosek składa się z producentów i podmiotów pakujących ChOG „Ail blanc de Lomagne” zrzeszonych w stowarzyszeniu regulowanym ustawą z dnia 1 lipca 1901 r. W związku z tym ma ona uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zatwierdzenie zmian w specyfikacji produktu.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: [grupa składająca wniosek, opis produktu, obszar geograficzny, dowód pochodzenia, związek, etykietowanie, wymogi krajowe, organ kontrolny].

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Punkt „Metoda produkcji”

Schemat produkcji

Wprowadza się zmiany w schemacie produkcji w celu dostosowania do zmian będących przedmiotem niniejszego wniosku. Zostaje on połączony z tabelą przedstawiającą etapy uprawy.

Wybór odmian

Następujące akapity:

„Selekcja masowa (fr. *sélection massale*) z populacji lokalnych czosnku »Blanc de Lomagne« rozpoczęta w 1970 r. umożliwiła stworzenie dwóch odmian CORAIL i JOLIMONT (odmiany jesienne) dobrze dostosowanych do obszaru produkcji (klony wywodzące się z pierwotnych populacji).

Ze względu na specyficzne cechy charakterystyczne oraz dostosowanie do obszaru produkcji (klony wywodzące się z pierwotnych populacji) zaleca się sadzenie odmian CORAIL i JOLIMONT”

otrzymują brzmienie: „Dopuszczone są odmiany Corail i Jolimont (klony wywodzące się z pierwotnych populacji) – odmiany jesienne wyselekcjonowane na zasadzie selekcji masowej z populacji lokalnych czosnku »Blanc de Lomagne« dobrze dostosowane do obszaru produkcji”.

Akapit ten zostaje przeredagowany w celu poprawy czytelności bez dokonywania zmian merytorycznych.

Postanowienie:

„Dopuszcza się sadzenie odmian Messidrôme i Thermidrôme wywodzących się z pierwotnej populacji »Blanc de la Drôme« posiadających cechy charakterystyczne porównywalne do cech charakterystycznych odmian Corail i Jolimont, jeżeli ilość materiału siewnego w przypadku odmian Corail i Jolimont jest niewystarczająca do zaspokojenia potrzeb związanych z sadzeniem”

otrzymuje brzmienie:

„Dopuszcza się również sadzenie odmian Messidrôme i Thermidrôme wywodzących się z pierwotnej populacji »Blanc de la Drôme« posiadających cechy charakterystyczne porównywalne do cech charakterystycznych odmian Corail i Jolimont”.

Wprowadza się zmianę redakcyjną w celu poprawy czytelności bez dokonywania zmian merytorycznych. Opis odmian umieszcza się w załączniku do specyfikacji produktu. W związku z tym dodaje się następujące zdanie: „Opis odmian Corail, Jolimont, Messidrôme i Thermidrôme zamieszczono w załączniku 1”.

Uzupełnia się protokół zatwierdzania nowych odmian w celu uściślenia zasad działania grupy ekspertów odpowiedzialnej za wybór odmian: powołanie przez grupę, obecność co najmniej trzech z pięciu członków, jeden głos przysługujący każdemu z członków, podejmowanie decyzji zwykłą większością głosów. Uściśla się również, że grupa jest zobowiązana do corocznego przekazywania wykazu odmian Krajowemu Instytutowi ds. Pochodzenia i Jakości (Institut National de l'Origine et de la Qualité, INAO).

Dokumenty te przenosi się do załącznika w celu ułatwienia lektury specyfikacji produktu.

Zdanie: „W wykazie zamieszcza się wyłącznie odmiany białego czosnku certyfikowane przez Państwowy Urząd Kontroli (Service officiel de contrôle, SOC) i zawarte w katalogu Stałego Komitetu Technicznego ds. Selekcji (Comité technique permanent de sélection – C.T.P.S.)”

otrzymuje brzmienie: „W wykazie zamieszcza się wyłącznie odmiany białego czosnku zawarte w katalogu Stałego Komitetu Technicznego ds. Selekcji (Comité technique permanent de sélection – C.T.P.S.)”.

Skreśla się odniesienie do Państwowego Urzędu Kontroli (Service officiel de contrôle, SOC), ponieważ jest ono nieuzasadnione, biorąc pod uwagę że jedynym oficjalnym odniesieniem jest zamieszczenie w oficjalnym katalogu Stałego Komitetu Technicznego ds. Selekcji (Comité technique permanent de sélection – C.T.P.S.).

Wybór materiału siewnego

Akapit wprowadzający zawierający odniesienie historyczne dotyczące selekcji odmianowej przenosi się do punktu „Elementy potwierdzające związek z obszarem geograficznym”. Skreśla się odniesienie historyczne dotyczące jakości sanitarnej materiału siewnego, ponieważ nie jest ono bezpośrednio związane z cechami charakterystycznymi ChOG.

Główna zmiana dotyczy możliwości wykorzystywania tzw. gospodarczego materiału siewnego. Dodaje się zatem następujące zdanie:

„Certyfikowany materiał siewny stanowi co najmniej 75 % wykorzystywanego materiału, natomiast pozostałe 25 % może stanowić materiał siewny z rozmnożeń własnych wywodzący się z odmian figurujących w rocznym wykazie odmian ChOG”.

Wprowadzono tę możliwość, aby zapewnić zaopatrzenie w materiał siewny pomimo zagrożeń klimatycznych, w szczególności w zakresie produkcji certyfikowanego materiału siewnego, biorąc pod uwagę że grupa w przeszłości borykała się z problemami dotyczącymi zaopatrzenia w certyfikowany materiał siewny spowodowanymi w szczególności problemami sanitarnymi. Zmiana ta nie wpływa na jakość produktu, ponieważ możliwość ta ogranicza się wyłącznie do odmian zatwierdzonych w specyfikacji produktu.

Wybór działki

Uchyła się następujące akapity, ponieważ mają one charakter wyjaśnień, a nie wiążących postanowień:

„Większość gleb na obszarze produkcji stanowią charakterystyczne ciężkie gleby gliniaste (fr. *terreforts*) o średniej do dużej głębokości, które nie stwarzają fizycznych przeszkód do ukorzenia. W suchych warunkach glina zmniejsza swoją objętość, wywołując zjawisko skurczu (powstawania pęknięć skurczowych) i zapewniając znaczne zapasy wody”;

„Przygotowanie gleby: glebę przygotowuje się w suchych warunkach od lipca do września, tak by ułatwić zmiany struktury gleby: przygotowanie gleby gliniasto-wapiennej w okresie suchym zapobiega powstawaniu podeszwy płużnej, a co za tym idzie – umożliwia uzyskanie dobrze napowietrzonej struktury gleby. Przygotowanie gleby na początku sezonu sprzyja zmianie struktury gleb z przemiennymi okresami nawilżania i osuszenia umożliwiającymi rozkruszanie brył gleby, jak i z możliwością doprawiania roli w celu rozbitcia pozostałości brył gleby”.

Postanowienie dotyczące płodozmianu zostaje uproszczone poprzez usunięcie elementów niewiązących.

Zdania: „Producent stosuje płodozmian. W celu rozpoczęcia uprawy wybiera działkę, na której od trzech lat gospodarczych nie uprawiano czosnku.

Długość cyklu wegetacyjnego czosnku w warunkach klimatycznych panujących w Lomagne sprzyja płodozmianowi: uprawa roślin ozimych, uprawa roślin jarych. W Lomagne uprawę czosnku rozpoczyna się często po zakończeniu uprawy zboża należącego do rodziny traw”

zastępuje się zdaniem:

„Na działkach przez trzy lata nie uprawiano roślin należących do rodzaju *Allium* (powrót do tej samej odmiany następuje w czwartym roku)”.

Dodaje się uściślenie dotyczące zakończenia cyklu płodozmianu („powrót do tej samej odmiany następuje w czwartym roku”) w celu zapewnienia łatwiejszej lektury postanowienia.

Siew: skreśla się następujące niewiążące postanowienia:

„Siewu dokonuje się w glebie o napowietrzonej strukturze. W Lomagne warunki temperaturowe i suma opadów w tym okresie umożliwiają stopniowe obniżanie temperatury gliny i osiągnięcie temperatury wynoszącej w przybliżeniu 3–7 °C, a w konsekwencji przerwanie spoczynku czosnku”.

Wprowadza się zmianę gęstości sadzenia z „8–14 roślin” na „6–14 roślin” na metr bieżący, która to zmiana ma na celu dostosowanie do ewolucji praktyk uprawy. Gęstość sadzenia zależy bowiem od rozmiaru i masy ząbków (materiału siewnego), jak również od wielkości cebul, co wyjaśnia różnice w gęstości sadzenia na metr bieżący. Co więcej, gęstość może również wynosić 2, 3 lub 4 rzędy na m², umożliwiając najlepsze dostosowanie techniki nawożenia azotem do potrzeb rośliny. Zmiana tych praktycznych metod bezpośrednio związana z podejściem dotyczącym nawożenia azotem umożliwiła pogłębienie znajomości praktyk rolnych oraz wykazała, że gęstość wynosząca 6 roślin na metr bieżący w przypadku największych ząbków jest dobrze dostosowana do produkcji czosnku „Ail blanc de Lomagne” i nie ma żadnego wpływu na jakość produktu.

Skreśla się postanowienie dotyczące średniej głębokości siewu („głębokość wynosząca około 5–6 cm”), ponieważ biorąc pod uwagę że postanowienie to odnosi się do średniej i przybliżonej głębokości, która może się zmieniać w zależności od rozmiaru ząbków i charakteru gleb, nie ma ono charakteru wiążącego.

Skreśla się postanowienie: „Dozwolone jest stosowanie wyłącznie certyfikowanego materiału siewnego umożliwiającego zagwarantowanie jakości sanitarnej” zgodnie z wprowadzoną zmianą dotyczącą możliwości ograniczonego stosowania tzw. materiału siewnego z rozmnożeń własnych.

Skreśla się postanowienia dotyczące rozwoju uprawy: „Łagodny charakter zim w Lomagne umożliwia unikanie strat roślin związanych z przymrozkami, a zatem zachowanie gęstości siewu. Tego rodzaju łagodne warunki zimowe bardzo sprzyjają rozwojowi czosnku, którego temperatura wegetacji wynosi 0 °C”, ponieważ postanowienia te wyjaśniają związek między produktem a obszarem geograficznym jego pochodzenia, a zatem są one częściowo zawarte również w punkcie „Związek z obszarem geograficznym”.

Zabiegi fitosanitarne

Uchyła się następujący akapit: „Stosowanie certyfikowanego materiału siewnego stanowi środek zapobiegający problemom związanym z nicieniami, jak również rozwojowi wirusów i określonych grzybów” zgodnie ze zmianą dotyczącą wprowadzenia gospodarczego materiału siewnego.

Skreśla się następujące zdanie: „Z drugiej strony zaprawianie materiału siewnego przed wysiewem umożliwia ograniczenie rozwoju zgnilizny na ząbkach (*Penicillium*) oraz na uprawach (*Sclerotinium*)”, ponieważ ma ono charakter wyłączne informacyjny.

Skreśla się elementy doradcze i związane z dobrymi praktykami gospodarki rolnej w zakresie stosowanych zabiegów: „Wszelkie działania fitosanitarne są uzasadnione obserwacjami przeprowadzonymi na terenie działki, wynikami badań przeprowadzonych przez techników na sieci działek lub wymogami określonymi w biuletynie technicznym.

Sieć obejmuje działki referencyjne położone na obszarze produkcji, na których przeprowadza się – w sposób regularny i okresowy – obserwacje dotyczące rozwoju szkodników i chorób, jak również pomiary wielkości opadów”.

Elementy te odpowiadają wskazaniom dotyczącym głównych chorób i szkodników roślin uprawnych, stanowią one niewiążące elementy informacyjne i doradcze, a zatem ich usunięcie prowadzi do poprawy czytelności specyfikacji produktu. Skreśla się następujący akapit dotyczący odchwaszczania:

„Odchwaszczanie

Odchwaszczanie chemiczne przeprowadza się od chwili zakończenia siewu w okresie przedwiosnowym czosnku.

Drugie odchwaszczanie chemiczne może być uzasadnione na etapie rozwoju rośliny »3–5 liści« w warunkach wschodów chwastów.

Można przeprowadzić szczególne zabiegi również w przypadku wschodów chwastów wiosennych po zakończeniu etapu rozwoju »3–5 liści« pod warunkiem przestrzegania terminów stosowania wykorzystywanych herbicydów”.

Skreśla się zdanie odnoszące się do obowiązku przeprowadzania odchwaszczania chemicznego na zakończenie siewu, ponieważ grupa nie chce zobowiązywać do stosowania obróbki chemicznej, a zatem każdemu producentowi pozostawia się swobodę oceny tego postanowienia. Skreśla się pozostałą część akapitu, ponieważ stanowi ona poradę techniczną. Zmiana ta prowadzi do poprawy czytelności specyfikacji produktu.

Następujące zdanie: „W uprawie dozwolone jest stosowanie zabiegów zapobiegających kiełkowaniu umożliwiających inhibicję procesu kiełkowania oraz – co za tym idzie – zachowanie wewnętrznej jakości ząbków”

otrzymuje brzmienie: „Dozwolone jest stosowanie zabiegów zapobiegających kiełkowaniu”.

Zmiana ta prowadzi do uściślenia postanowienia bez dokonywania zmian merytorycznych, biorąc pod uwagę że usunięte elementy mają charakter informacyjny i doradczy. Odnosna zmiana prowadzi do poprawy czytelności specyfikacji produktu.

Uchyła się następujący akapit dotyczący przemiennego stosowania substancji czynnych:

„Aby zapewnić przemienne stosowanie substancji czynnych, producent odwołuje się do zapisów dotyczących poprzednich zabiegów, jak również do wykazu produktów zatwierdzonych do stosowania w uprawie. Przemienne stosowanie substancji czynnych umożliwia ograniczenie poziomu pozostałości na cebulach oraz zminimalizowanie ryzyka wytworzenia się odporności u szkodników”.

Skreśla się powyższe niewiążące elementy, ponieważ mają one charakter informacyjny oraz doradczy. Zmiana ta prowadzi do poprawy czytelności specyfikacji produktu.

Skreśla się postanowienia dotyczące badań diagnostycznych urządzeń rozpylających oraz przechowywania środków ochrony roślin, ponieważ kwestie te są uregulowane w przepisach ogólnych:

„Badania diagnostyczne urządzeń rozpylających

Badania diagnostyczne przeprowadza się co dwa lata, aby sprawdzić poprawne działanie urządzeń oraz dokonać ewentualnych regulacji.

Przechowywanie środków ochrony roślin

Wszystkie środki ochrony roślin przechowuje się w pomieszczeniu lub w specjalnej szafce zamykanej na klucz”.

Nawożenie

Uchyła się następujący akapit, ponieważ uregulowane w nim kwestie podlegają przepisom ogólnym dotyczącym rozpraszania osadów: „Jeżeli chodzi o sposoby rozpraszania, producent odwołuje się do obowiązujących przepisów. W przypadku uprawy czosnku po rozpraszaniu osadów producent przeprowadza analizy cebul, aby sprawdzić, czy zawartość resztkowa metali ciężkich nie przekracza progów wyznaczonych w przepisach”.

Wprowadza się uściślenie dotyczące sposobów nawożenia azotem oraz potasem/fosforem: po zatwierdzonych dawkach nawozów dodaje się słowa: „na hektar rocznie”.

Następujące zdania: „Nawożenie azotem jest ograniczone do maksymalnie 150 jednostek, przy czym należy je podzielić na etapy: jednorazowo można zastosować maksymalnie 30–60 jednostek.

Jeżeli chodzi o nawożenie potasem i fosforem, nie można przekroczyć dawki 200 jednostek w przypadku fosforu i 250 jednostek w przypadku potasu”

otrzymują zatem brzmienie: „Nawożenie azotem jest ograniczone do maksymalnie 150 jednostek na hektar rocznie, przy czym należy je podzielić na etapy: jednorazowo można zastosować maksymalnie 30–60 jednostek.

Jeżeli chodzi o nawożenie potasem i fosforem, nie można przekroczyć dawki 200 jednostek na hektar rocznie w przypadku fosforu i 250 jednostek na hektar rocznie w przypadku potasu”.

Uzupełnienia te umożliwiają wyraźne i jednoznaczne w odniesieniu do wartości referencyjnych określenie wysokości dawki, a zatem umożliwiają ułatwienie kontroli przestrzegania tych postanowień.

Skreśla się postanowienie dotyczące daty końcowej nawożenia azotem „(około połowy kwietnia)” odpowiadającej stadium rozwoju fizjologicznego „8–10 liści”.

Skreśla się ten element, ponieważ ma on charakter informacyjny oraz losowy i zależny od warunków klimatycznych w danym roku. Odniesienie do stadium rozwoju fizjologicznego rośliny jest lepiej dostosowane, a zatem zostaje zachowane.

Nawadnianie

Przeredaguje się postanowienie dotyczące nawadniania.

Następujące postanowienie: „Ponieważ uprawa czosnku jest uprawą ozimą prowadzoną na glebach gliniasto-wapienych o znacznej zdolności zatrzymywania wody, nawadnianie jest uzasadnione wyłącznie w przypadku znacznego niedoboru wody w okresach »kluczowych« dla rozwoju cebul: począwszy od stadium rozwoju »3–5 liści« (etap aktywnego wzrostu) oraz podczas tworzenia się ząbków (maj)”

otrzymuje zatem brzmienie: „Nawadnianie jest dozwolone”. Zmiana ta umożliwia jednoznaczne potwierdzenie dopuszczalności procesu nawadniania. Tak jak w obowiązującej specyfikacji produktu nawadnianie pozostaje w gestii producentów, którzy biorą pod uwagę ewentualne niedobory wody występujące w okresach rozwoju cebul. W interesie producentów czosnku leży bowiem dostosowanie nawadniania do faktycznych potrzeb rośliny, aby zachować jej jakość i uniknąć pęknięcia cebul.

Kryteria zbiorów

Skreśla się zwyczajowe daty zbiorów podane do celów informacyjnych („zazwyczaj w dniach 15–30 czerwca”).

Zabiegi przeprowadzane po zbiorach

Przeredaguje się zdanie odnoszące się do zakazu przeprowadzania zabiegów po zbiorach bez dokonywania zmian merytorycznych – zdanie: „Nie zezwala się na przeprowadzanie żadnych zabiegów po zbiorach” otrzymuje brzmienie: „Zabrania się przeprowadzania jakichkolwiek zabiegów po zbiorach”.

Suszenie

Wprowadza się zmiany w pierwszym zdaniu akapitu – zdanie: „Suszenie – etap poprzedzający wprowadzenie czosnku do obrotu – umożliwia zachowanie wewnętrznej jakości produktu w okresie wprowadzania do obrotu”

otrzymuje brzmienie: „Suszenie umożliwia zachowanie wewnętrznej jakości produktu w okresie wprowadzania do obrotu”.

Suszenie nie jest bowiem ostatnim etapem poprzedzającym wprowadzenie czosnku do obrotu i w celu poprawy czytelności skreśla się uściślenie „etap poprzedzający wprowadzenie czosnku do obrotu”.

Dodaje się zdanie „Suszenie czosnku przeprowadza się metodą wentylacji naturalnej albo metodą wentylacji wymuszonej”, aby umożliwić szybkie zapoznanie się z dozwolonymi warunkami suszenia, przy czym odnośne dwa sposoby suszenia opisuje się w kolejnych akapitach specyfikacji produktu.

Uchyła się następujący akapit:

„Poza tradycyjnym suszeniem na drążku producenci czosnku »Ail blanc de Lomagne« opracowali sposób suszenia metodą wentylacji wymuszonej. Metoda ta – wykorzystywana w szczególności w celu suszenia czosnku pozbawionego łodygi – świadczy o zdolności producentów do dostosowania się do nowych wymagań rynku. Choć dawniej sprzedawano czosnek w formie pęków lub warkoczy, zmiany rynkowe na poziomie opakowań jednostkowych doprowadziły do konieczności ukierunkowania produkcji na zbiory czosnku pozbawionego łodygi. Ponieważ metoda suszenia na drążku nie była już odpowiednia w przypadku czosnku bez łodygi, producenci pracowali nad wprowadzeniem innej metody: suszenia metodą wentylacji wymuszonej”.

Przedstawione w tym akapicie elementy historyczne dotyczące zmian na rynku czosnku i praktyk w zakresie produkcji zostają przeniesione do punktu „Elementy uzasadniające związek z obszarem geograficznym”, który jest bardziej odpowiedni do celów tego opisu.

Zachowuje się dane techniczne i włącza się je do kolejnego zdania.

W związku z tym zdanie: „Wentylacja polega na wprowadzeniu otaczającego powietrza do masy luźno ułożonego czosnku”

otrzymuje brzmienie: „Metodę wentylacji wymuszonej stosuje się w szczególności w przypadku suszenia czosnku pozbawionego łodygi; polega ona na wprowadzeniu powietrza do masy luźno ułożonego czosnku”.

Skreśla się schematy rozmieszczenia czosnku podczas suszenia oraz krzywą suszenia czosnku (utrata masy/dni), ponieważ nie wnoszą one elementów koniecznych do zrozumienia specyfikacji produktu oraz są to elementy niewiążące, stanowiące informacje o charakterze doradczym. Skreśla się również odniesienia i odesłania do tych danych.

Skreśla się protokół kontroli pomiaru utraty masy czosnku, ponieważ jest on zbliżony do metody samokontroli, która ma charakter doradczy i zmienny.

Uchyła się zatem następujący akapit:

„Kontrola utraty masy czosnku umożliwia określenie stadium zaawansowania procesu suszenia. Kontrolę tę przeprowadza się za pomocą toreb kontrolnych o masie 10 kg, które umieszcza się na obszarze suszenia. Regularne ważenie tych toreb umożliwia śledzenie utraty masy czosnku. Porównanie z krzywą wzorcową suszenia (krzywa poniżej) umożliwia dostosowanie warunków wentylacji:

- jeżeli utrata masy jest zbyt szybka, prędkość wentylacji zostaje zmniejszona;
- jeżeli utrata masy jest zbyt wolna, prędkość wentylacji zostaje zwiększona, a wdmuchiwanego powietrza można podgrzać za pomocą sztucznego urządzenia”.

Przeredagowuje się postanowienie dotyczące zakazu stosowania oleju opałowego, skreślając elementy informacyjne:

zdanie: „Zabrania się stosowania oleju opałowego wytwarzającego toksyczne cząstki w celu podgrzania wdmuchiwanego powietrza”

zastępuje się zdaniem: „Zabrania się stosowania oleju opałowego w celu podgrzania wdmuchiwanego powietrza”.

Obieranie

Skreśla się następujące zdanie: „Po obraniu czosnek musi zostać zatwierdzony przez pomiot prowadzący gospodarstwo lub punkt pakowania przed rozpoczęciem etapu przechowywania, pakowania i wprowadzania do obrotu”.

Celem tej zmiany jest usunięcie ze specyfikacji produktu postanowień niewiążących, które nie są konieczne do zrozumienia specyfikacji produktu, a co za tym idzie – poprawa czytelności dokumentu.

Wszystkie etapy wymienione w tym zdaniu opisuje się szczegółowo w kolejnych akapitach specyfikacji produktu.

Przechowywanie

Proponuje się wprowadzenie nowego sformułowania przy jednoczesnym zachowaniu bez zmian istniejących postanowień, a zatem zmiana ta nie wpływa na jakość produktu.

Zdania: „W przypadku czosnku, który wprowadza się do obrotu od grudnia, można rozważyć przechowywanie w temperaturze ujemnej (od -1 °C do -4 °C). Tego rodzaju przechowywanie umożliwi spowolnienie zjawiska kiełkowania i tym samym zachowanie nieodłącznych właściwości czosnku, jeżeli ma miejsce przed dniem 15 września”

zastępuje się zdaniem: „W przypadku wprowadzania czosnku do obrotu w grudniu w roku zbioru należy go obowiązkowo przechowywać w temperaturze ujemnej (od -1 °C do -4 °C) najpóźniej do dnia 15 września następującego po zbiorze”.

Sortowanie – zatwierdzanie

Punkty „Sortowanie” i „Zatwierdzanie” łączy się w jeden punkt.

Skreśla się odniesienia do usuniętych załączników do specyfikacji produktu lub do dokumentów usuniętych ze specyfikacji produktu.

Termin „spełniający wymogi do objęcia ChOG” (fr. *IGPable*) zastępuje się wyrażeniem „zgodny z kryteriami ChOG” lub wyrażeniem „odpowiadający kryteriom ChOG”, aby zapewnić lepszą czytelność. Dodaje się ponadto uściślenia, tj. wskazuje się, że sortowanie polega na „wstępnym” oddzieleniu czosnku, oraz dodaje się, że repozytorium zdjęć „zostaje udostępnione przez grupę”.

Uzupełnienia te umożliwiają lepsze zrozumienie specyfikacji produktu.

Następujący akapit:

„Przeprowadzenie sortowania polega na oddzieleniu czosnku »spełniającego wymogi do objęcia ChOG« od czosnku niespełniającego tego rodzaju wymogów. Sortowanie przeprowadza się w oparciu o dwa kryteria: wyglądu i wielkości.

Osoba zatwierdzająca weryfikuje, czy każda cebula posiada charakterystyczne właściwości czosnku »Ail blanc de Lomagne«.

Wygląd

Czosnek, który nie odpowiada opisowi czosnku »spełniającego wymogi do objęcia ChOG«, zostaje usunięty ręcznie (por. tabela A s. 5). Aby ocenić kryteria wizualne (wady wyglądu), osoba zatwierdzająca dysponuje repozytorium zdjęć (por. załącznik 2)”

otrzymuje brzmienie:

„Sortowanie polega na wstępnym oddzieleniu czosnku zgodnego z kryteriami ChOG od czosnku niezgodnego z tymi kryteriami. Sortowanie przeprowadza się w oparciu o dwa kryteria: wyglądu i wielkości.

Osoba zatwierdzająca weryfikuje, czy każda cebula posiada charakterystyczne właściwości czosnku »Ail blanc de Lomagne«.

Wygląd

Czosnek, który nie odpowiada kryteriom ChOG, zostaje usunięty ręcznie. Aby ocenić kryteria wizualne (wady wyglądu), osoba zatwierdzająca dysponuje repozytorium zdjęć udostępnionym przez grupę”.

Uzupełnienia te umożliwiają lepsze zrozumienie specyfikacji produktu i bardziej zrozumiałą redakcję.

Uchyła się akapit wprowadzający w ppkt „7.7 Zatwierdzanie”, który odnosi się do celów przeprowadzenia etapu zatwierdzania na obszarze geograficznym. Celem tej zmiany jest usunięcie ze specyfikacji produktu postanowień niewiążących, które mają charakter informacyjny i nie wnoszą żadnych nowych elementów do specyfikacji produktu. Zmiana ta prowadzi zatem do poprawy czytelności dokumentu.

Wprowadza się zmiany w akapicie dotyczącym pobierania próbki bez dokonywania zmian merytorycznych, skreślając elementy informacyjne i odesłania.

Następujący akapit: „Zatwierdzanie przeprowadza się zgodnie z procedurą wspólną dla wszystkich podmiotów gospodarczych. Na podstawie pobranej próbki uprawniony pracownik przystępuje do zatwierdzania partii na podstawie kryteriów przyjętych w specyfikacji produktu (por. właściwości czosnku »Ail blanc de Lomagne« na stronie 5 specyfikacji produktu):”

otrzymuje brzmienie: „Zatwierdzanie przeprowadza się zgodnie z procedurą wspólną dla wszystkich podmiotów gospodarczych”.

Uchyła się następujący akapit:

„Wynik zatwierdzania zapisuje się na specjalnej karcie (wzór karty w załączniku 5). Każdą partię »ChOG« oznacza się w szczególny sposób, aby uniknąć jakiegokolwiek wymieszania z niezgodnymi partiami podczas przechowywania”.

Skreśla się te elementy, ponieważ stanowią one powtórzenie elementów dotyczących identyfikowalności (karty rejestracji i identyfikacji czosnku), które opisano już w punkcie „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu rolnego z wyznaczonego obszaru”.

Tradycyjne sposoby prezentacji

Uchyła się następujący akapit:

„Aby czosnek został zatwierdzony jako ChOG »Ail blanc de Lomagne«, musi posiadać tradycyjną postać główek białego czosnku »Ail blanc de Lomagne« zgodnie z cechami charakterystycznymi określonymi w specyfikacji produktu (tabela A s. 5, repozytorium zdjęć w załączniku 2) oraz posiadać jednolitą barwę i wielkość.

Wynik zatwierdzania zapisuje się na specjalnej karcie (wzór karty w załączniku 5). Każdą partię »ChOG« oznacza się w szczególny sposób, aby uniknąć jakiegokolwiek wymieszania z niezgodnymi partiami podczas przechowywania”.

Skreśla się te elementy, ponieważ stanowią one powtórzenie elementów zawartych w innych częściach specyfikacji produktu. Elementy dotyczące identyfikowalności (kartę rejestracji i identyfikację czosnku) opisano już bowiem w punkcie „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu rolnego z wyznaczonego obszaru”. Elementy dotyczące zatwierdzania czosnku szczegółowo opisano w ppkt 5.14 „Sortowanie – zatwierdzanie” zmienionej specyfikacji produktu. Zmiana ta prowadzi do poprawy czytelności specyfikacji produktu.

Etapy następujące po zatwierdzeniu

Skreśla się następujące zdanie: „Aby nie stracić oznaczenia geograficznego, czosnek »Ail blanc de Lomagne« zatwierdzony jako ChOG musi być przedmiotem szczególnej uwagi na wszystkich etapach następujących po zatwierdzeniu”. Skreśla się to niewiążące postanowienie, ponieważ jest ono związane z dobrymi praktykami oraz stanowi informację o charakterze doradczym. Zmiana ta prowadzi do poprawy czytelności specyfikacji produktu.

Pakowanie

Skreśla się następujące zdania: „Zbyt częste manipulowanie cebulami może prowadzić do pęknięć zewnętrznej błonki. Podobnie zmiany temperatur lub wilgotności mogą zakłócać prawidłowe przechowywanie produktu”.

Skreśla się te niewiążące postanowienia, ponieważ stanowią one informacje o charakterze doradczym. Zmiana ta prowadzi do poprawy czytelności specyfikacji produktu.

Punkt „Inne”

Uporządkowanie specyfikacji produktu

Wprowadza się zmiany we wszystkich tytułach w tym punkcie, a także ujednolica się te tytuły w celu spełnienia wymogów regulacyjnych.

W niżej określonych podpunktach specyfikacji produktu wprowadza się zmiany formalne i skreśla się postanowienia mające charakter doradczy lub informacyjny lub uregulowane w przepisach ogólnych.

Grupa składająca wniosek

Dokonuje się aktualizacji danych kontaktowych grupy składającej wniosek. Skreśla się szczegółowe informacje dotyczące jej zadań, ponieważ kwestie te są uregulowane w przepisach ogólnych. Skreśla się wykaz nazw podmiotów gospodarczych, ponieważ może on ulegać zmianom.

Opis produktu

Zdania o charakterze wyjaśniającym lub informacyjnym zostają usunięte ze specyfikacji produktu.

Uchyła się zatem następujące akapity:

„Pierwsze próby oznaczenia związków siarki przeprowadzone przez Regionalne Centrum Innowacji i Transferu Technologii (CRITT) Uniwersytetu w Tours wykazują różnicę w składzie substancji zawierających siarkę w przy-padku czosnku »Ail blanc de Lomagne«. Okres wprowadzania do obrotu czosnku »Ail blanc de Lomagne« trwa zazwyczaj od dnia 15 lipca do dnia 15 grudnia i następuje po etapach suszenia oraz obierania”;

„Czosnek »Ail blanc de Lomagne« spełnia minimalne wymagania określone w rozporządzeniu (WE) nr 2288/97 (główne punkty rozporządzenia (WE) w załączniku 1). Czosnek wprowadza się do obrotu w klasie »Ekstra« i w klasie I, przy czym istnieją szczególne ograniczenia dotyczące ChOG »Ail blanc de Lomagne« klasy I (por. tabela A na następnej stronie)”.

Skreśla się dozwolone formy wprowadzania do obrotu „na tackach lub w torbach, w opakowaniach jednostkowych z rodzaju siatek lub”, ponieważ stanowią one powtórzenie informacji zawartych w ppkt 5.17 zmienionej specyfikacji produktu zatytułowanym „Pakowanie”.

Dodaje się tradycyjne sposoby prezentacji w postaci „wiązek i pęków” zgodnie z tradycyjnymi sposobami prezentacji określonymi w ppkt 5.15 zmienionej specyfikacji produktu zatytułowanym „Tradycyjne sposoby prezentacji”.

Skreśla się tabelę porównującą ChOG „Ail blanc de Lomagne” ze zwykłym czosnkiem; w tekście tego punktu zachowuje się jedynie informacje dotyczące charakterystycznych cech ChOG.

W podpunkcie „Tolerancja” wymienia się trzy dopuszczalne wady wyglądu, które w obowiązującej specyfikacji produktu wskazane są w uprzednio wykreślonej tabeli („drobne pęknięcia błonki” oraz „brak ząbka bez pęknięcia błonki”), jak również w uprzednio obowiązującym rozporządzeniu (WE) nr 2288/97 w odniesieniu do klasy I, do którego odnosi się ta specyfikacja produktu („zaleczone zranienie”). W podpunkcie tym powtarza się również w identycznej formie zakres dopuszczalnych odchyłeń określony w odnośnej tabeli, który wynosi 10 %.

Obszar geograficzny

Wykaz gmin według kantonów zastępuje się wykazem gmin według departamentów.

Mapę przedstawiającą obszar geograficzny zastępuje się uproszczoną mapą. Usuwa się rozmieszczenie poszczególnych podmiotów gospodarczych na terytorium, ponieważ może ono ulegać zmianom. Usuwa się mapę niewielkich regionów rolniczych, ponieważ nie wnosi ona żadnych elementów koniecznych do zrozumienia specyfikacji produktu.

Usuwa się z tego podpunktu dane dotyczące historii produkcji oraz naturalnych cech obszaru geograficznego; informacje te są zawarte w punkcie „Elementy potwierdzające związek z obszarem geograficznym pochodzenia”.

Elementy świadczące o pochodzeniu produktu rolnego z wyznaczonego obszaru

Dodaje się postanowienie: „Identyfikacja podmiotów gospodarczych: każdy podmiot gospodarczy zamierzający uczestniczyć w całości lub części produkcji czosnku »Ail blanc de Lomagne« ma obowiązek identyfikacji przed grupą w celu otrzymania uprawnień”, ponieważ jest to obowiązek wynikający z przepisów krajowych.

Wprowadza się zmiany w punkcie dotyczącym elementów świadczących o pochodzeniu produktu rolnego z wyznaczonego obszaru, zamieszczając w jednej tabeli poszczególne etapy dotyczące producentów i punktów pakowania.

Skreśla się tabelę dotyczącą etapu dystrybucji, ponieważ odpowiednie podmioty gospodarcze nie występują w specyfikacji produktu.

Związek

Punkt specyfikacji produktu dotyczący elementów uzasadniających związek z obszarem geograficznym pochodzenia zostaje przeredagowany, aby lepiej oddawał specyficzny charakter obszaru, specyficzny charakter produktu oraz związek przyczynowy. W punkcie tym nie wprowadza się zmian merytorycznych, przy czym zawiera on elementy zawarte również w innych punktach obowiązującej specyfikacji produktu, takich jak punkty: „Określenie obszaru geograficznego” oraz „Metoda produkcji”. Usuwa się ilustracje, zbiory, artykuły prasowe i wykresy, ponieważ nie są to elementy konieczne do zrozumienia specyfikacji produktu.

Etykietowanie

Skreśla się odniesienie do europejskiego logo „ChOG”, ponieważ kwestię tę regulują przepisy ogólne.

Wymogi krajowe

Ze względu na zmiany w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych dodaje się tabelę zawierającą główne punkty kontroli i metodę oceny.

Organ kontrolny

Zgodnie z instrukcjami obowiązującymi na szczeblu krajowym, które mają na celu ujednoczenie formułowania specyfikacji, skreśla się nazwę i dane kontaktowe jednostki certyfikującej. 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.

Usunięcie glosariusza i wszystkich załączników

Usuwa się glosariusz, ponieważ poszczególne skrótowce wyjaśnia się w tekście.

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

Zmieniona specyfikacja produktu zawiera obecnie dwa załączniki: załącznik 1 odnoszący się do opisu odmian i załącznik 2 odnoszący się do protokołu zatwierdzania nowych odmian.

Podsumowując, przedmiotem wniosku o zatwierdzenie zmiany są głównie zmiany formalne. Wnosi się o usunięcie elementów informacyjnych o charakterze doradczym, uregulowanych w przepisach ogólnych lub dotyczących historii ChOG. Zmiany te wprowadza się w celu ułatwienia lektury specyfikacji produktu oraz poprawy jej zrozumienia. Są one niewiążące i nie wpływają na jakość produktu.

Przeredagowuje się punkt dotyczący związku z obszarem geograficznym pochodzenia, aby lepiej oddawał charakter produktu, lecz nie wprowadza się w nim żadnych zmian merytorycznych.

Postanowienie dotyczące gęstości sadzenia zostaje dostosowane do ewolucji praktyk uprawy i nie ma wpływu na produkt.

Główna zmiana dotyczy wprowadzenia możliwości wykorzystywania tzw. materiału siewnego z rozmnożeń własnych na poziomie 25 %, biorąc pod uwagę że uprzednio wykorzystywano 100 % certyfikowanego materiału siewnego, przy czym możliwość ta pozostaje ograniczona jedynie do odmian zatwierdzonych w specyfikacji produktu i nie wpływa na jakość produktu.

Zgodnie z art. 53 zmiany będące przedmiotem wniosku nie mogą odnosić się do istotnych cech produktu, zmieniać związku, obejmować zmiany nazwy produktu, wpływać na określenie obszaru geograficznego ani oznaczać dodatkowych ograniczeń w handlu danym produktem lub używanymi do jego wytworzenia surowcami.

Uwzględniając wszystkie te elementy, zmiany będące przedmiotem wniosku należy uznać za zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 53 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

6. **Zaktualizowana specyfikacja produktu (wyłącznie w odniesieniu do ChNP i ChOG)**

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-975bae1b-de70-4aeb-a1ac-0fd8765dd9fe

JEDNOLITY DOKUMENT

„AIL BLANC DE LOMAGNE”

Nr UE: PGI-FR-0470-AM01 – 11.8.2017

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Ail blanc de Lomagne”

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

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

Czosnek „Ail blanc de Lomagne” ma postać cebul w kolorze od białego do kości słoniowej – niekiedy o fioletowym zabarwieniu – składających się z kilku do kilkunastu cebulek lub ząbków (8–12 w zależności od wielkości). Charakteryzuje się on regularnym i okrągłym kształtem cebuli.

Czosnek ten – o minimalnej średnicy wynoszącej 45 mm – wyróżnia się wielkością i regularnością ząbków w kolorze od beżowego do kremowego, niekiedy z fioletowymi prążkami. Jego cebule są całe, a ząbki zwarte.

Każda z cebulek otoczona jest łuską składającą się z jednej błonki. Wszystkie cebulki tworzące cebulę pokryte są szeregiem cienkich błonek.

Korzenie obcina się u podstawy cebuli.

Czosnek „Ail blanc de Lomagne” spożywany na surowo – mielony lub roztarty – charakteryzuje się specyficznym, bardzo trwałym smakiem i aromatem, który zawdzięcza obecności związków siarki.

Po upieczeniu lub ugotowaniu w łupinie staje się miękki, a jego aromat traci intensywność.

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

Czynności związane z uprawą, suszeniem, obieraniem oraz przygotowywaniem tradycyjnych prezentacji dokonywane są na obszarze geograficznym.

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

Czosnek „Ail blanc de Lomagne” może zostać wprowadzony do obrotu w tradycyjnej postaci warkoczy, wiązek, pęków lub koszyków.

Czosnek „Ail blanc de Lomagne” pakuje się na tacki, w torby lub opakowania jednostkowe. Zabronione jest ponowne pakowanie, aby ograniczyć kolejne czynności związane z manipulowaniem, które mogą doprowadzić do uszkodzenia czosnku.

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

Etykieta zawiera numer identyfikacyjny partii.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje następujące gminy w departamentach Gers oraz Tarn i Garonna:

w departamencie Gers:

— kantony: Gimone-Arrats, L'Isle-Jourdin, Fleurance-Lomagne, Lectoure-Lomagne, Baise-Armagnac;

— gminy: Ansan, Aubiet, Augnax, Beaumont, Bezolles, Blanquefort, Bonas, Cassaigne, Castillon-Savès, Crastes, L'Isle-Arné, Jegun, Juilles, Larressingle, Lavardens, Lussan, Mansencôme, Marsan, Mérens, Mirepoix, Montaut-les-Créneaux, Montiron, Mouchan, Nougroulet, Peyrusse-Massas, Preignan, Puycasquier, Roquefort, Roquelauré, Rozès, Saint-Caprais, Saint-Paul-de-Baise, Sainte-Christie, Tourrenquets;

w departamencie Tarn i Garonna:

— gminy: Auterive, Balignac, Beaumont-de-Lomagne, Beaupuy, Belbèze-en-Lomagne, Bouillac, Bourret, Le Causé, Comberouger, Cordes-Tolosannes, Coutures, Cumont, Dunès, Escazeaux, Esparsac, Fajolles, Faudoas, Gariès, Gensac, Gimat, Glatens, Goas, Gramont, Labourgade, Lachapelle, Lafitte, Lamothe-Cumont, Larrazet, Lavit, Mansonville, Marignac, Marsac, Maubec, Maumusson, Montain, Montgaillard, Poupas, Puygaillard-de-Lomagne, Saint-Arroumex, Saint-Cirice, Saint-Jean-du-Bouzet, Saint-Loup, Saint-Sardos, Sérignac, Sistels, Vigueron.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Lomagne jest regionem naturalnym położonym w północno-wschodniej Gaskonii zaliczanym do jednego z 61 regionów rolniczych w regionie administracyjnym Midi-Pireneje. Obszar produkcji czosnku „Ail blanc de Lomagne” znajduje się na granicy departamentów Gers oraz Tarn i Garonna. Pod względem geologicznym sektor ten jest ograniczony:

- na północy i wschodzie systemem dawnych teras zalewowych Garonny,
- na zachód od Condomois formacjami piaszkowymi z osadów morskich (fr. *sables fauves*) w Armagnac i piaskami Landów,
- na południu wyższymi i bardziej zróżnicowanymi pod względem ukształtowania wzgórzami molasowymi południowego Gers.

Większość obszaru geograficznego jest położona na formacjach molasowych z epoki miocenu oraz jeziornych i rzecznych formacjach kontynentalnych, które charakteryzują się dużą różnorodnością facji. Składają się one z przemiennych warstw gliniastych lub marglowych oraz nieciągłych warstw piasków, piaskowców lub wapieni z pojawiającymi się warstwami wapiennymi, których częstotliwość występowania oraz głębokość zwiększa się, im dalej na zachód obszaru.

Ukształtowanie terenu w tym regionie obejmuje wzgórza poprzecinane licznymi dolinami i rozgałęzionymi talwegami. Asymetria stoków zależy od ich ekspozycji – stoki o ekspozycji południowej i zachodniej mają bardziej strome zbocza niż przeciwległe stoki o ekspozycji północnej i wschodniej; tego rodzaju asymetria staje się bardziej wyraźna, im dalej na zachód obszaru.

Na obszarze występują różnego rodzaju gleby. W przypadku ekspozycji południowej i zachodniej gleby są płytkie, położone bezpośrednio na wychodniach molasowych; ich rodzaj jest ściśle związany z leżącą u ich podstaw facją molasową. Na stokach narażonych na niskie temperatury gleby rozwinęły się natomiast w formacjach powstałych w wyniku przemiany molasy: są one głębsze, w szczególności u podnóża stoku, a jeżeli chodzi o ich strukturę, często dominujący jest charakter gliniasty; w ich przypadku zjawisko nadmiaru wody jest bardziej widoczne, zwłaszcza w zagłębieniach stoków. Brunatne gleby wapienne – o strukturze gliniasto-mułowej do ilasto-gliniastej – występują na całym obszarze geograficznym. Charakteryzują się dobrą strukturą związaną z wysoką zawartością wapnia. Dzięki temu pomimo charakteru gliniastego proces przenikania wody przebiega poprawnie, a zjawiska nadmiaru wody występują rzadko.

Klimat panujący w regionie Lomagne wyróżnia się tym, że jest stosunkowo suchszy niż w sąsiednich regionach. Najwyższe sumy opadów występują dwa razy w roku: pierwsza w grudniu i styczniu (70–80 mm miesięcznie), a druga w maju, kiedy suma opadów wynosi 75–90 mm. Zimy są stosunkowo krótkie i łagodne.

Region Lomagne znajduje się pod wpływem dwóch dominujących wiatrów:

- wiatrów z zachodu, znad Atlantyku, powodujących deszcze i wilgoć; występują one głównie jesienią i zimą oraz wpływają na poziom wody w glebach i wodach gruntowych;
- autanu – wiejącego z południowego wschodu ciepłego i suchego wiatru, który występuje głównie wiosną i latem.

Czosnek pochodzący z uprawy w Lomagne – która przez długi czas miała charakter tradycyjny – był przeznaczony głównie do spożycia rodzinnego i lokalnego. Istnieje wzmianka pochodząca z dnia 6 września 1265 r. dotycząca należności z tytułu prac ogrodniczych w zakresie upraw porów, czosnku, cebuli, kapusty i bobu, jak wynika z analizy „zwyczajów panujących we wsi Gariès” przeprowadzonej przez opata GALABERTA (biuletyn komitetu prac historycznych z 1896 r., artykuł 14, s. 567).

Pod koniec XIX w. w niektórych zbiorach pojawia się wzmianka o znaczeniu gospodarczym uprawy czosnku w Lomagne: „Czosnek, tak zdyskredytowany przez smakoszy z północy, jest dla naszego rolnictwa cenną rośliną. Kanton Beaumont wycenia swój dochód z tytułu czosnku na nie mniej niż 300,00 franków. Jak wynika z badania terenowego, roślina ta może w łatwy sposób przynieść dochód brutto w wysokości 700 franków na hektar” (M. Rossel, *Mémoire sur la culture de l'ail*, praca nagrodzona w 1864 r. przez Stowarzyszenie Nauki, Rolnictwa i Literatury w Montauban [Société des sciences, agriculture, belles-lettres de Montauban]). Rolnicy sprzedają zatem swoje produkty na kilku tradycyjnych targach. Od 1936 r. targ czosnku znajduje się w Beaumont-de-Lomagne przy ulicach rue de l'Église i rue de l'Hospice. Uzyskując poziom sprzedaży suszonego czosnku sięgający jednej czwartej produkcji krajowej, targ w Beaumont-de-Lomagne znacznie się rozwija na początku lat 70. XX w.

W XX w. uprawa czosnku nie przestaje się rozwijać, zwiększając się z 80 ha w 1902 r. do 2 810 ha w 1980 r. (roczne statystyki rolnictwa/dzień mobilizacji Dyrekcji ds. Usług Rolniczych w departamencie Tarn i Garonna).

Od 1958 r. związek zawodowy producentów czosnku podejmuje wysiłki na rzecz produkcji czosnku dobrej jakości oraz selekcji czosnku na podstawie kryteriów oceny jego wartości handlowej. W 1965 r. powstaje COOP AIL, pierwsza spółdzielnia handlowa. W tym samym roku ośrodek badawczy technik rolniczych (Centre d'études techniques agricoles, CETA) i związek zawodowy producentów czosnku oficjalnie rejestrują znak „Ail de Beaumont-de-Lomagne”. W 1970 r. selekcja masowa z populacji lokalnych czosnku „Blanc de Lomagne” umożliwia stworzenie dwóch odmian białego czosnku: Corail i Jolimont. We wrześniu 1980 r. w Beaumont-de-Lomagne zorganizowane zostają międzynarodowe dni czosnku dobrej jakości.

Oprócz tego dynamicznego rozwoju technik w zakresie uprawy czosnku „Ail blanc de Lomagne” od początku lat 60. XX w. organizowane są liczne wydarzenia: pierwszy konkurs na najpiękniejszy pęk białego czosnku, który odbył się w 1961 r., pierwsze konkursowe targi czosnku z udziałem stowarzyszenia rolniczego (Comice Agricole), centrum informacji turystycznej i gminy Beaumont-de-Lomagne, pod nadzorem Centrum Usług Rolniczych w Montauban, które odbyły się w 1963 r.; od tego czasu konkurs białego czosnku odbywa się w Beaumont-de-Lomagne co roku podczas wrześniowych targów.

Czosnek „Ail blanc de Lomagne” wysiewa się jesienią, a zbiera się w momencie uzyskania odpowiedniego stopnia dojrzałości, w okolicach Dnia św. Jana. Tradycyjne suszenie metodą naturalnej wentylacji, zwane także „suszeniem na drążku”, polega na zawieszeniu wiązki około trzydziestu cebul czosnku zebranego z łodygą w zadaszonym, lecz zapewniającym wystarczającą wymianę powietrza pomieszczeniu. Tego rodzaju metodę suszenia wykorzystuje się w przypadku czosnku zebranego z łodygą przeznaczanego głównie do zaplatania warkoczy czosnku. Producenci czosnku „Ail blanc de Lomagne” opracowali sposób suszenia metodą wentylacji wymuszonej wykorzystywany głównie do suszenia czosnku pozbawionego łodygi. Obieranie czosnku polega na ręcznym usunięciu jednej zmatowiałej, pękniętej lub odbarwionej zewnętrznej błonki lub ich większej liczby. Korzenie obcina się u podstawy korzenia.

Specyfika produktu

„Ail blanc de Lomagne” wywodzi się głównie z odmian lokalnych Corail i Jolimont. Czosnek ten ma postać cebul w kolorze od białego do kości słoniowej – niekiedy o fioletowym zabarwieniu – składających się z kilku do kilkunastu cebulek lub ząbków. Wyróżnia się regularnym okrągłym kształtem cebuli, której minimalna średnica wynosi 45 mm, a także wielkością i regularnością ząbków. Każda z cebulek otoczona jest łuską składającą się z jednej błonki. Wszystkie cebulki tworzące cebulę pokryte są szeregiem cienkich błonek. Korzenie obcina się u podstawy cebuli.

Czosnek „Ail blanc de Lomagne” można wprowadzać do obrotu w tradycyjnej postaci warkoczy, wiązek, pęków i koszyków.

Nazwa „Ail blanc de Lomagne” cieszy się renomą na rynkach lokalnych i krajowych.

Związek przyczynowy

Rejestracja czosnku „Ail blanc de Lomagne” jako ChOG jest uzasadniona jego jakością oraz dawną i obecną renomą. Szczególne cechy glebowo-klimatyczne Lomagne, zachowanie lokalnych odmian i praktyki tradycyjne sprawiły, że produkcja ta przetrwała od 1265 r. aż do czasów obecnych.

Właściwości fizykochemiczne gleb gliniasto-wapiennych występujących w Lomagne są szczególnie dobrze dostosowane do wymogów uprawy białego czosnku. Ich dobra struktura umożliwia głębokie uкорzenie rośliny, zapewniając tym samym odpowiednie zaopatrzenie w wodę i substancje mineralne. Dzięki brakowi zjawiska nadmiaru wody powierzchniowej oraz dobrej aeracji związanej ze strukturą gleby wiosną ziemia szybko się ociepla, zapewniając szybkie wznowienie wegetacji pod koniec zimy. W suchych warunkach glina zmniejsza swoją objętość, wywołując zjawisko skurczu (powstawania pęknięć skurczowych) i zapewniając znaczne zapasy wody. Uprawa białego czosnku jest bardzo wrażliwa na nadmiar wody, który powoduje liczne problemy fitosanitarne i negatywnie wpływa na jakość białego czosnku. Położenie działek na stoku lub na grzbiecie górskim przyczynia się do zapewnienia dobrego naturalnego odwadniania.

Łagodny charakter zim umożliwia unikanie strat roślin związanych z przymrozkami i sprzyja rozwojowi rośliny, której temperatura wegetacji wynosi 0 °C. Rozkład opadów deszczu w pierwszym półroczu odpowiada zmieniającemu się zapotrzebowaniu czosnku na wodę, które jest niskie do końca marca, rośnie w kwietniu na etapie aktywnego wzrostu i osiąga maksymalny poziom w maju – podczas tworzenia się ząbków. Są to optymalne warunki klimatyczne umożliwiające otrzymanie cebuli o dużych i regularnych ząbkach.

O umiejętnościach producentów świadczy wybór działki (bogatej w glinę i wapień oraz dobrze osuszonej dzięki położeniu topograficznemu), a także wybór daty zbioru w momencie uzyskania przez czosnek odpowiedniego stopnia dojrzałości.

Produkcja czosnku „Ail blanc de Lomagne” charakteryzuje się zachowaniem tradycyjnych metod: suszenia czosnku na drążku, ręcznego obierania czosnku oraz przygotowywania jego prezentacji.

Suszenie jest istotnym etapem w celu zachowania wewnętrznej jakości produktu w okresie wprowadzania do obrotu. Tradycyjnemu suszeniu na drążku sprzyja ciepły i suchy wiatr autan. Równoległe z tradycyjnym sposobem suszenia, który stosuje się w przypadku czosnku zebranego z łodygą, producenci czosnku „Ail blanc de Lomagne” opracowali sposób suszenia metodą wentylacji wymuszonej, który nie wpływa na jakość produktu i jest wykorzystywany głównie do suszenia czosnku pozbawionego łodygi, udowadniając tym samym swoją umiejętność dostosowania się do nowych wymagań rynku. Czosnek obiera się ręcznie. Tego rodzaju niezwykle precyzyjna praca wymaga umiejętności producentów, aby otrzymać cebule w kolorze od białego do kości słoniowej, niekiedy o fioletowym zabarwieniu, pozbawione brudnych, pękniętych lub odbarwionych łusek.

Dzięki wykorzystywaniu lokalnych odmian Corail i Jolimont niezawierających sztywnych pędów kwiatostanowych możliwe jest ręczne przygotowywanie tradycyjnych sposobów prezentacji (warkoczy, wiązek, pęków i koszyków), które również wymaga umiejętności producentów.

Przygotowywanie tradycyjnych sposobów prezentacji oraz różne wydarzenia organizowane od początku lat 60. XX w. podtrzymują świąteczną i biesiadną atmosferę związaną z produkcją czosnku. Czosnek „Ail blanc de Lomagne” wystawia się na targach rolniczych od 1961 r. To właśnie w tym okresie wzrasta renoma czosnku „Ail blanc de Lomagne”. W encyklopedii kulinarnej *Larousse gastronomique* wymienia się go wśród odmian białego czosnku w punkcie „właściwości odmian czosnku”; wspomina się o nim również w różnych innych publikacjach: „To wszechobecny czosnek w formie ślicznych plecionych girland na straganach targowych, bez którego kuchnia regionu Midi-Pireneje straciłaby ważny element swojego charakteru. W tym regionie kiedy kucharz go poleca, często uściśla: »jeżeli to możliwe, różowy czosnek ‘Ail rose de Lautrec’, chyba że jest biały czosnek ‘ail blanc de Lomagne’«” (C. Gouvion, F. Cousteaux, D. Shaw, *Terroirs et gastronomie en Midi-Pyrénées*, Éditions du Rouergue). W 1999 r. uznany kucharz pochodzący z regionu Midi-Pireneje wygrał krajowy konkurs zorganizowany przez Krajowy Międzybranżowy Urząd ds. Produktów Morskich (Office national interprofessionnel des produits de la mer et de l’aquaculture, OFIMER), opracowując przepis zatytułowany „Stek z dorsza atlantyckiego w białym czosnku »Ail blanc de Lomagne«”. Zadaniem kucharzy uczestniczących w tym konkursie było opracowanie i realizacja przepisu łączącego „bogactwo ich regionu ze szczególnym charakterem ryby” – *La Dépêche du Midi*, 23 maja 1999 r.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-975bae1b-de70-4aeb-a1ac-0fd8765dd9fe
