

## AUTRES ACTES

## COMMISSION

**Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires**

(2008/C 87/07)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil <sup>(1)</sup>. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

## RÉSUMÉ

## RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

## «AIL BLANC DE LOMAGNE»

N° CE: FR/PGI/005/0470/15.06.2005

AOP ( ) IGP ( X )

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

**1. Service compétent de l'État membre:**

Nom: Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O.)  
Adresse: 51, rue d'Anjou  
F-75008 Paris  
Tél.: (33) 153 89 80 00  
Fax: (33) 142 25 57 97  
E-mail: info@inao.gouv.fr

**2. Groupement:**

Nom: Association de Défense de l'ail blanc de Lomagne  
Adresse: Comité BGSO/Agropôle  
Bât. Alphagro  
BP 206  
F-47931 Agen cedex 9  
Tél.: (33) 553 77 22 70  
Fax: (33) 553 77 22 79  
E-mail: ailblancelomagne@valorhea.fr  
Composition: producteurs/transformateurs ( X ) Autres ( X )

(1) JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

### 3. Type de produit:

Classe 1.6: «fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés»

### 4. Cahier des charges:

[Résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

#### 4.1. Nom: «Ail blanc de Lomagne»

- 4.2. *Description:* Bulbes de couleur blanc à blanc ivoire avec parfois une flamme violette constitués de plusieurs gousses ou caïeux (8 à 12 selon le calibre). L'ail blanc de Lomagne se distingue par la grosseur et la régularité de ses caïeux de couleur beige à crème parfois striés de violet. Chacune des gousses est enveloppée d'une tunique constituée par une seule pellicule. L'ensemble des gousses constituant un bulbe est recouvert de plusieurs fines pellicules.

Les bulbes d'ail blanc de Lomagne sont commercialisés en catégories Extra ou en catégorie I avec des restrictions par rapport à celle-ci, entre autre, les bulbes ont un diamètre minimum de 45 mm.

L'ail blanc de Lomagne est commercialisé sec, sous forme de présentation traditionnelle de type tresse ou panier, en sac ou dans des plateaux, ou en unités de vente consommateurs de type filet.

- 4.3. *Aire géographique:* Les opérations de culture, de séchage, de pelage, d'élaboration des présentations traditionnelles et d'agrèage ont lieu sur l'aire géographique. La délimitation de l'aire géographique IGP prend en compte:

l'historique de la production sur la zone

l'implantation de la production à partir d'un recensement des producteurs au niveau des organisations de producteurs

la caractérisation pédo-climatique des terres sur lesquelles l'ail est cultivé depuis plusieurs décennies

L'aire géographique comprend les 200 communes suivantes, réparties sur deux départements:

154 communes du Gers

Ansan	Isle-Arne	Preignan
Ardizas	Isle-Bouzon	Pujaudran
Aubiet	Isle-Jourdain	Puycasquier
Augnax	Jégun	Puységur
Aurade	Juilles	Razengues
Avensac	Labrihe	Rejaumont
Avezan	Lagarde	Romieu
Ayguetinte	Lagardère	Roquefort
Bajonnette	Lalanne	Roquelaure
Beaucaire	Lamothe-Goas	Roquelaure-Saint-Aubin
Beaumont	Larressingle	Roquepine
Beaupuy	Larroque-Engalin	Rozès
Béraud	Larroque-Saint-Sernin	Sainte-Anne
Berrac	Lavardens	Saint-Antoine

Bezolles	Lectoure	Saint-Antonin
Bivès	Lias	Saint-Avit-Frandat
Blanquefort	Ligardes	Saint-Brés
Blaziert	Lussan	Sainte-Christie
Bonas	Magnas	Saint-Clar
Brugnens	Maignaut-Tauzia	Saint-Créac
Cadeilhan	Mansempuy	Saint-Cricq
Cassaigne	Mansencome	Sainte-Gemme
Castelnaud-d'Arbieu	Maravat	Saint-Georges
Castelnaud-sur-l'Auvignon	Marestaing	Saint-Germier
Castera-lectourois	Marsan	Saint-Leonard
Castera-Verduzan	Marsolan	Sainte-Marie
Casteron	Mas-d'Auvignon	Saint-Martin-de-Goyne
Castet-Arrouy	Maurens	Sainte-Mère
Castillon-Saves	Mauroux	Saint-Mézard
Catonvielle	Mauvezin	Saint-Orens
Caussens	Mérens	Saint-Orens-Pouy-Petit
Céran	Miradoux	Saint-Paul-de-Baise
Cézan	Miramont-Latour	Saint-Puy
Clermont-Saves	Mirepoix	Sainte-Radegonde
Cologne	Monbrun	Saint-Sauvy
Condom	Monferran-Saves	Sarrant
Crastes	Monfort	Sauvetat
Encausse	Montaut-les-Crèneaux	Ségoufielle
Endoufielle	Montestruc-sur-Gers	Sempesserre
Escorneboeuf	Montiron	Séremputy
Estramiac	Mouchan	Sirac
Flamarens	Nougaroulet	Solomiac
Fleurance	Pauilhac	Taybosc
Frégouville	Pergain-Taillac	Terraube

Gaudonville	Pessoulens	Thoux
Gavarret-sur-Aulouste	Peyrecave	Touget
Gazaupouy	Peyrusse-Massas	Tournecoupe
Gimbrède	Pis	Tourrenquets
Gimont	Plieux	Urdens
Giscaro	Pouy-roquelaure	Valence-sur-baise
Goutz	Préchac	Saint-Caprais
Homps		
46 communes du Tarn et Garonne		
Auterive	Faudoas	Marsac
Balignac	Gariès	Maubec
Beaumont-de-Lomagne	Gensac	Maumusson
Beaupuy	Gimat	Montain
Belbèse	Glatens	Montgaillard
Bouillac	Goas	Poupas
Bourret	Gramont	Puygaillard-de-Lomagne
Cause	Labourgade	Saint-Arroumex
Comberouger	Lachapelle	Saint-Cirice
Cordes-Tolosannes	Lafitte	Saint-Jean-du-Bouzet
Coutures	Lamothe-Cumont	Saint Loup
Cumont	Larrazet	Saint-Sardos
Dunes	Lavit	Sérignac
Escazeaux	Mansonville	Sistels
Esparzac	Marignac	Vigueron
Fajolles		

- 4.4. *Preuve de l'origine:* Pour l'identification des parcelles, le producteur enregistre sur le cahier cultural: le nom de la commune, la surface, le numéro cadastral, la variété, le précédent cultural.

Pour chaque lot livré en station, l'identification des parcelles est reportée sur le bon d'apport. Après vérification de la conformité des lots par rapport aux caractéristiques de l'ail blanc de Lomagne, les lots «IGP» sont identifiés de façon spécifique et sont conditionnés séparément des autres lots. Chaque conditionnement (plateau ou unité de vente consommateur) porte une identification unique assurant sa traçabilité.

- 4.5. *Méthode d'obtention:*

Au stade production:

L'ensemble des opérations de production, séchage et pelage ont lieu dans l'aire délimitée.

Pour le choix des semences, le producteur se réfère à la liste variétale diffusée annuellement par l'association et il réalise les semis exclusivement avec des semences certifiées.

Les variétés autorisées à la plantation sont sélectionnées par rapport aux deux variétés témoins issues des populations d'origine «Blanc de Lomagne». Des seuils d'acceptabilité des nouvelles variétés sont définis afin de comparer leurs caractéristiques à celles des variétés témoins.

En Lomagne, les terres propices à la culture de l'ail ont une teneur en argile supérieure à 20 %. Les sols acides dont le pH est inférieur à 7.5 sont exclus. Une analyse physico-chimique de la parcelle permet de contrôler que la nature du sol est favorable à l'implantation de la culture.

Pour l'implantation de la culture, le producteur choisit une parcelle située dans l'aire géographique sans précédent ail depuis trois campagnes. Sorgho, maïs, luzerne, prairie, autres allium sont des précédents culturels interdits.

Les semis sont effectués du 15 octobre au 15 décembre.

Toute intervention phytosanitaire est justifiée par des observations à la parcelle et/ou des observations réalisées par les techniciens sur des parcelles de références et/ou par un bulletin technique. Afin de privilégier l'alternance des matières actives, le producteur se réfère aux enregistrements des interventions précédentes sur le cahier cultural ainsi qu'à la liste des produits homologués sur la culture. Un diagnostic du matériel de pulvérisation est effectué tous les deux ans.

Pour raisonner la fertilisation, le producteur se réfère à une analyse de sol de la parcelle datant de moins de trois ans. Les apports de fertilisants sont fractionnés et limités. Ils prennent en compte le stade végétatif des plantes.

Pour le déclenchement des récoltes, le producteur prend en compte les critères visuels de maturité (jaunissement du feuillage, ramollissement du collet) corrélés au rapport poids des bulbes sur poids des feuilles.

Le séchage de l'ail est réalisé traditionnellement à la barre ou par ventilation dynamique. Le stade d'avancement du séchage est guidé par le contrôle de la perte en poids de l'ail: la durée du séchage correspond à une perte de poids de 20 à 30 % par rapport au poids initial des bulbes récoltés.

Après séchage, l'ail est obligatoirement pelé manuellement afin d'obtenir un niveau de blancheur satisfaisant des bulbes. Il s'agit d'enlever les pellicules externes ternies, décolorées ou déchirées tout en préservant intacte la dernière pellicule. Lors du pelage, les racines sont coupées manuellement au ras du plateau racinaire en veillant à ne pas altérer celui-ci.

L'ail peut ensuite être trié et agréé dans l'aire délimitée comme c'était le cas autrefois et comme c'est toujours le cas aujourd'hui, en station ou sur l'exploitation. La localisation de ces opérations permet également de garantir la traçabilité du produit.

L'ail récolté en fane peut après agréage servir à l'élaboration de présentations traditionnelles d'ail blanc de Lomagne, telles la gerbe, le panier ou la tresse

#### 4.6. Lien:

Réputation historique et actuelle:

Concernant l'historique de la production, un recueil des statistiques agricoles de l'environnement de Castelsarrasin datant de 1868 mentionne l'intérêt économique de la culture de l'ail sur le Tarn et Garonne. Dès 1902, on recensait 80 hectares d'ail sur la commune de Beaumont de Lomagne. Comme l'indiquent les statistiques agricoles annuelles, la culture de l'ail n'a cessé de progresser en Lomagne au cours du XX<sup>e</sup> siècle: 500 hectares en 1929, 2 810 hectares en 1980.

Dès 1936, la création des établissements DURAN ainsi que l'apparition de marchés traditionnels sur lesquels les paysans écoulaient leur surplus de production attestent de l'antériorité du commerce de l'ail en Lomagne.

Dès le début des années 1960, de nombreuses manifestations sont créées autour de l'ail: le premier concours de la plus belle gerbe d'ail a lieu en 1961 à Beaumont de Lomagne.

Depuis 1994, une journée est consacrée chaque année à la fête de l'ail à Beaumont de Lomagne.

Des études visant à améliorer les techniques de production sont également menées à partir de 1960. Les résultats de ces études sont présentés lors des journées nationales de l'ail organisées entre 1966 et 1974 à Beaumont de Lomagne.

Les différentes manifestations autour de l'ail blanc de Lomagne dont l'ensemble des concours de présentations traditionnelles maintiennent un caractère festif et convivial autour de la production et participent à la réputation du produit.

*Autre caractéristique:* maintien des savoirs-faire traditionnels

La production d'ail blanc de Lomagne se caractérise par le maintien de savoirs-faire ancestraux tels que le séchage de l'ail à la barre, le pelage manuel de l'ail et l'élaboration de présentations traditionnelles (tresses, paniers ou gerbes).

Le séchage traditionnel à la barre consiste à suspendre l'ail récolté en fane sur des barres dans un local abrité mais ouvert sur l'extérieur. Le vent d'Autan joue un rôle important dans le séchage naturel de l'ail. Il s'agit d'un vent chaud et sec qui vient de la Méditerranée. Il est très actif en Lomagne et participe ainsi au maintien du séchage traditionnel à la barre.

Le pelage manuel, obligatoire, permet d'obtenir un produit à la présentation soignée caractéristique de l'ail blanc de Lomagne: bulbe homogène sans déchirure, blanc, racines uniformément coupées.

L'absence de hampe florale rigide permet l'élaboration de présentations caractéristiques de l'ail blanc de Lomagne telles que les stressés et les gerbes. Ces présentations traditionnelles sont très présentes dans les manifestations autour de l'ail blanc de Lomagne.

#### 4.7. *Structure de contrôle:*

Nom: Qualisud

Adresse: BP 102 Agropole  
F-47000 Agen

Tél.: (33) 558 06 15 21

Fax: (33) 558 75 13 36

E-mail: Qualisud@wanadoo.fr

Qualisud est un organisme certificateur agréé et accrédité conformément à la norme EN 45011.

#### 4.8. *Étiquetage:* Sans préjuger des règles spécifiques à d'autres réglementations françaises, communautaires ou internationales, l'étiquetage doit comporter les mentions suivantes spécifiques à l'IGP:

— Le nom du produit: «Ail Blanc de Lomagne»

— Le logo communautaire «IGP»

— Le numéro d'identification du lot

---