

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2018/C 87/05)

Die Europäische Kommission hat diesen Antrag auf eine geringfügige Änderung genehmigt, gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission ⁽¹⁾.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG

Antrag auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽²⁾**„AIL BLANC DE LOMAGNE“**

EU-Nr.: PGI-FR-0470-AM01 — 11.8.2017

g.U. () g.g.A. (X) g.t.S. ()

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Name: Association de défense de l'ail Blanc de Lomagne
Adresse: Agropole Innovations
Bâtiment AGROTEC — BP 206
47931 Agen CEDEX 9
FRANCE

Tel. +33 553772271
Fax +33 553772279

Zusammensetzung: Erzeuger — Verpackungsstellen

Die antragstellende Vereinigung besteht aus Erzeugern und Verpackern des Erzeugnisses mit der g.g.A. „Ail blanc de Lomagne“, die in einem Verein nach dem französischen Gesetz vom 1. Juli 1901 zusammengeschlossen sind. Sie ist als solche berechtigt, Änderungen der Produktspezifikation zu beantragen.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung(en) bezieht (beziehen)

- Beschreibung des Erzeugnisses
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges: [antragstellende Vereinigung, Beschreibung des Erzeugnisses, geografisches Gebiet, Ursprungsnachweis, Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet, Kennzeichnung, einzelstaatliche Anforderungen, Kontrolleinrichtungen]

4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., die keine Änderung des veröffentlichten Einzigsten Dokuments erforderlich macht.

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

⁽²⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., die eine Änderung des veröffentlichten Einzigsten Dokuments erforderlich macht.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.t.S.

5. Änderung(en)

Rubrik „Erzeugungsverfahren“

Erzeugungsdiagramm

Das Erzeugungsdiagramm wird geändert, um es mit den Änderungen, die im Rahmen dieses Antrags beantragt wurden, in Übereinstimmung zu bringen. Es wird mit der Tabelle zur Darstellung der Anbauplanung zusammengeführt.

Sortenwahl

Die folgenden Absätze:

„Eine 1970 durchgeführte Massenauslese aus lokalen Populationen ‚Blanc de Lomagne‘ führte zur Züchtung von zwei Sorten, ‚CORAIL‘ und ‚JOLIMONT‘ (Herbstsorten), die an das Erzeugungsgebiet gut angepasst sind (aus den ursprünglichen Populationen hervorgegangene Klone).

Aufgrund ihrer typischen Eigenschaften und ihrer Anpassung an das Erzeugungsgebiet (aus den Ursprungspopulationen hervorgegangene Klone) werden die Sorten CORAIL und JOLIMONT zur Anpflanzung empfohlen.“

werden ersetzt durch: „Zugelassen sind die Sorten Corail und Jolimont (aus den Ursprungspopulationen hervorgegangene Klone), aus der Massenauslese von lokalen Populationen ‚Blanc de Lomagne‘ hervorgegangene Herbstsorten, die gut an das Erzeugungsgebiet angepasst sind.“

Dieser Absatz wird zur besseren Lesbarkeit umformuliert, es gibt keine sachliche Änderung.

Die Bestimmung:

„Die Sorten Messidrome und Thermidrome, die aus einer Ursprungspopulation ‚Blanc de la Drôme‘ hervorgegangen sind und Merkmale aufweisen, die denjenigen von Corail und Jolimont vergleichbar sind, sind zur Anpflanzung zugelassen, sofern die Mengen an Saatgut für Corail und Jolimont den Bedarf für die Anpflanzung nicht abdecken können.“

wird ersetzt durch:

„Die Sorten Messidrome und Thermidrome, die aus einer Ursprungspopulation ‚Blanc de la Drôme‘ hervorgegangen sind und Merkmale aufweisen, die denjenigen von Corail und Jolimont vergleichbar sind, sind ebenfalls zur Anpflanzung zugelassen.“

Der Text wird zur besseren Lesbarkeit abgeändert, es gibt keine sachliche Änderung. Die Beschreibung der Sorten wurde in die Anlage der Spezifikation versetzt. Folglich wurde folgender Satz hinzugefügt: „Die Beschreibung der Sorten Corail, Jolimont, Messidrôme und Thermidrôme befindet sich in Anlage 1.“

Das Protokoll für die Einführung neuer Sorten wurde ergänzt, um die Arbeitsweise der für die Auswahl der Sorten zuständigen Expertengruppe zu präzisieren: Einberufung durch die Vereinigung, Anwesenheit von mindestens 3 der 5 Mitglieder, 1 Stimme pro Mitglied und Beschlussfassung mit einfacher Mehrheit. Es wird ebenfalls präzisiert, dass die Sortenliste jährlich von der Vereinigung an das INAO verteilt werden muss.

Diese Dokumente wurden in die Anlage verschoben, um die Lesbarkeit der Spezifikation zu erleichtern.

Der Satz: „Nur weiße Knoblauchsorten, die von dem amtlichen Kontrolldienst SOC (Service officiel de contrôle) zertifiziert und in den Katalog des CTPS (Comité technique permanent de sélection) aufgenommen wurden, werden in diese Liste aufgenommen.“

wird ersetzt durch „Nur weiße Knoblauchsorten, die in den Katalog des CTPS (Comité technique permanent de sélection) aufgenommen wurden, werden in diese Liste aufgenommen.“

Die Bezugnahme auf den Kontrolldienst SOC wird gestrichen, denn sie ist nicht gerechtfertigt, da die einzige amtliche Bezugnahme die Eintragung in den amtlichen Katalog des CTPS ist.

Auswahl des Saatguts

Der einleitende Absatz über den historischen Verweis betreffend die Pflanzenzüchtung wird in den Teil „Angaben zum Nachweis des Zusammenhangs mit den geografischen Verhältnissen“ verschoben. Der historische Verweis betreffend die hygienische Qualität des Saatguts wird gestrichen, denn er steht nicht in unmittelbarem Zusammenhang mit den besonderen Eigenschaften des Erzeugnisses der g.g.A.

Die wichtigste Änderung betrifft die Möglichkeit der Verwendung von so genanntem Nachbausaatgut. Daher wird der folgende Satz aufgenommen:

„Zertifiziertes Saatgut macht mindestens 75 % der ausgesäten Menge aus, die restlichen 25 % können Nachbausaatgut sein, das aus in die jährliche Sortenliste der g.g.A. eingetragenen Sorten stammt.“

Diese Möglichkeit wird aufgenommen, um die Versorgung mit Saatgut sicherzustellen, insbesondere trotz der Witterungsrisiken bei der Erzeugung von zertifiziertem Saatgut, da die Vereinigung in der Vergangenheit mit Versorgungsproblemen bei zertifiziertem Saatgut, insbesondere aufgrund von Hygieneproblemen, konfrontiert war. Diese Veränderung hat keinen Einfluss auf die Qualität des Erzeugnisses, soweit diese Möglichkeit allein auf die in der Spezifikation zugelassenen Sorten beschränkt ist.

Auswahl der Parzelle

Die folgenden Absätze werden gestrichen, da sie nur Erklärungen und keine verbindlichen Bestimmungen darstellen:

„Der größte Teil der Böden des Erzeugungsgebiets sind schwere, fruchtbare Tonböden von mittlerer bis großer Tiefe und stellen kein physisches Hindernis für die Verwurzelung dar. Unter trockenen Bedingungen zieht sich der Ton zusammen, was zu einem Phänomen der Schrumpfung (Risse) führt und eine gute Wasserreserve ermöglicht.“

„Bodenbearbeitung: Sie erfolgt unter trockenen Bedingungen zwischen Juli und September, um die Entwicklung der Bodenstruktur zu fördern: die Bearbeitung eines ton- und kalkhaltigen Bodens in der Trockenperiode vermeidet die Bildung von Pflugsohlen, wodurch folglich eine gut aufgelockerte Bodenstruktur erzielt werden kann. Die Bearbeitung der Böden früh in der Saison begünstigt eine Entwicklung der Bodenstruktur mit einerseits einem Wechsel von Befeuchtungs- und Austrocknungsphasen, um ein Zerbröckeln der Erdschollen zu erreichen, und andererseits die Möglichkeit, eine Nachbearbeitung vorzunehmen, um verbleibende Schollen zu zerkleinern.“

Die Bestimmung über die Fruchtfolge wird vereinfacht, indem die unverbindlichen Angaben gestrichen werden.

Der Satz: „Der Erzeuger führt eine Fruchtfolge durch. Er wählt eine Parzelle ohne vorherigen Anbau von Knoblauch während drei Wirtschaftsjahren für den Anbau der Kultur aus.“

Die Dauer des Anbauzyklus des Knoblauchs unter den klimatischen Bedingungen der Lomagne begünstigt einen Fruchtwechsel: Winterkultur, Sommerkultur. In der Lomagne wird der Anbau der Knoblauchkultur häufig nach einer Getreidekultur durchgeführt.“

wird ersetzt durch:

„Auf den Parzellen wurde während 3 Jahren keine Lauch-Art (Allium) angebaut (Wiederanbau im 4. Jahr).“

Eine Präzisierung zum Ende der Fruchtfolge wird hinzugefügt — Wiederanbau im 4. Jahr —, um für mehr Klarheit beim Lesen der Bestimmung zu sorgen.

Aussaat: Die folgenden, unverbindlichen Bestimmungen werden gestrichen:

„Aussaat auf Boden mit lockerer Struktur. In der Lomagne führen in dieser Zeit die Temperaturbedingungen und die Niederschlagsmenge dazu, dass die Temperatur des Tonbodens allmählich sinkt und schließlich eine Richttemperatur von 3 °C bis 7 °C erreicht, und folglich wird die Keimruhe des Knoblauchs aufgehoben.“

Die Pflanzdichte ändert sich von „8 bis 14 Pflanzen“ auf „6 bis 14 Pflanzen“ pro laufenden Meter; diese Änderung wird zur Anpassung an die Entwicklung der Anbauverfahren vorgenommen. Die Pflanzdichte ist nämlich von der Größe und dem Gewicht der Zehen (Saatgut) sowie von der Größe der Zwiebeln abhängig, dies erklärt die Unterschiede pro laufenden Meter. Außerdem kann sie auch auf 2, 3 oder 4 Reihen pro m² gemessen werden, wodurch sich die Stickstoffdüngung sehr genau an den Bedarf der Pflanze anpassen lässt. Die Entwicklung dieser Verfahrensart, in direktem Zusammenhang mit der Planung der Stickstoffdüngung, hat eine Verfeinerung der Kenntnisse in den landwirtschaftlichen Verfahren ermöglicht und bewiesen, dass die Dichte von 6 Pflanzen pro laufenden Meter für Zehen größerer Größen für die Erzeugung von Knoblauch mit der g.g.A. „Ail blanc de Lomagne“ gut geeignet war und keinen Einfluss auf die Qualität des Erzeugnisses hatte.

Die durchschnittliche Saattiefe („Tiefe von circa 5 bis 6 cm“) wird gestrichen, da es sich um eine durchschnittliche und ungefähre Tiefe handelt, die je nach der Größe der Zehen und der Art der Böden variieren kann, und diese Bestimmung somit unverbindlich ist.

Die Bestimmung „Nur zertifiziertes Saatgut, das die hygienische Qualität gewährleisten kann, ist zugelassen.“ wird gestrichen, gemäß der vorgenommenen Änderung bezüglich der Möglichkeit, in begrenztem Umfang so genanntes Nachbauseaatgut zu verwenden.

Der Satz über die Entwicklung der Kultur: „Aufgrund der milden Winter der Lomagne können Verluste von Pflanzen durch Fröste vermieden werden und somit kann die Saatchichte erhalten werden. Diese Bedingungen eines milden Winters sind sehr günstig für die Entwicklung des Knoblauchs, dessen Vegetationstemperatur 0 °C beträgt.“ wird gestrichen, da es sich um einen erklärenden Satz zum Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und seiner Herkunft handelt; er wird daher teilweise in die Rubrik „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ übernommen.

Pflanzenschutzbehandlung

Der folgende Absatz wird gestrichen: „Die Verwendung von zertifiziertem Saatgut ist eine vorbeugende Maßnahme betreffend Nematoden-Probleme sowie die Entwicklung von Viren und bestimmten Pilzen.“ gemäß der Änderung betreffend die Einführung von Nachbauseaatgut.

Der folgende Satz „Andererseits kann durch Saatgutbeschichtung vor der Anpflanzung die Entwicklung von Fäule an den Zehen (*Penicillium*) und in Kulturen (*Sclerotinium*) begrenzt werden.“ wird gestrichen, da er nur informativen Charakter hat.

Die Angaben über Behandlungen, die die Beratung und gute landwirtschaftliche Praxis betreffen, werden gestrichen: „Jede Pflanzenschutzmaßnahme muss durch Beobachtungen der Parzelle und/oder die Ergebnisse von Beobachtungen, die von Fachleuten auf dem Parzellennetz vorgenommen werden, und/oder durch Angaben in einem Fachblatt gerechtfertigt sein.“

Das Netz besteht aus Referenzparzellen in dem Erzeugungsgebiet, auf denen regelmäßig und periodisch Beobachtungen zur Entwicklung von Schädlingen und Krankheiten sowie Niederschlagserfassungen durchgeführt werden.“

Diese Elemente entsprechen Angaben zu den wichtigsten Krankheiten und Schädlingen der Kultur, sie sind verbindliche Informationsangaben zur Beratung, und durch ihre Streichung lässt sich die Lesbarkeit der Spezifikation verbessern. Der folgende Absatz über die Unkrautbekämpfung wird gestrichen:

„Unkrautbekämpfung

Eine chemische Unkrautbekämpfung wird ab dem Ende der Aussaat durchgeführt, in der Zeit vor dem Aufgehen des Knoblauchs.

Eine zweite chemische Unkrautbekämpfung kann in der Phase „3-5 Blätter“ der Pflanze unter Bedingungen des Auflaufens von Unkräutern gerechtfertigt sein.

Eine spezifische Maßnahme kann ebenfalls beim Auflaufen von Unkräutern des Frühlings nach der Phase „3-5 Blätter“ durchgeführt werden, sofern die Anwendungsfristen der eingesetzten Herbizide eingehalten werden.“

Der Satz über die Verpflichtung zur chemischen Unkrautbekämpfung am Ende der Aussaat wird gestrichen, da die Vereinbarung den Einsatz einer chemischen Behandlung nicht verbindlich machen sondern dem Ermessen jedes Erzeugers überlassen will. Der Rest des Absatzes wird gestrichen, denn er fällt in den Bereich der fachlichen Beratung. Durch diese Änderung lässt sich die Lesbarkeit der Spezifikation verbessern.

Der folgende Satz: „Behandlungen mit Keimhemmungsmitteln, die es ermöglichen, den Keimprozess zu hemmen und somit die innere Qualität der Zehen zu erhalten, sind in der Kultur zugelassen.“

wird ersetzt durch: „Behandlungen mit Keimhemmungsmitteln sind zugelassen.“

Durch diese Änderung lässt sich die Bestimmung klarer fassen, ohne eine sachliche Änderung vorzunehmen, da die gestrichenen Angaben die Information und Beratung betreffen. Durch diese Änderung lässt sich die Lesbarkeit der Spezifikation verbessern.

Der folgende Absatz über den alternierenden Einsatz von Wirkstoffen wird gestrichen:

„Um den alternierenden Einsatz von Wirkstoffen zu begünstigen, bezieht sich der Erzeuger auf die Aufzeichnungen der vorherigen Einsätze sowie auf die Liste der für den Anbau zugelassenen Produkte. Durch den alternierenden Einsatz von Wirkstoffen lassen sich die Rückstandsmengen in den Zwiebeln verringern und das Risiko des Auftretens einer Resistenz der Schädlinge verringern.“

Diese unverbindlichen Angaben werden gestrichen, denn sie betreffen die Information und Beratung. Durch diese Änderung lässt sich die Lesbarkeit der Spezifikation verbessern.

Die Bestimmungen über die Untersuchung der Spritzgeräte und die Lagerung der Pflanzenschutzmittel werden gestrichen, da sie den allgemeinen Vorschriften unterliegen:

„Untersuchung der Spritzgeräte:

Eine Untersuchung wird alle zwei Jahre durchgeführt, um die Funktionsfähigkeit der Spritzgeräte zu überprüfen und eventuelle Einstellungen vorzunehmen.

Lagerung der Pflanzenschutzmittel:

Alle Pflanzenschutzmittel werden in einem Raum oder in einem speziellen, abgeschlossenen Schrank gelagert.“

Düngung

Der folgende Absatz wird gestrichen, denn er unterliegt den allgemeinen Vorschriften über die Ausbringung von Schlämmen: „Betreffend die Modalitäten der Ausbringung bezieht sich der Erzeuger auf die geltenden Vorschriften. Für den nach der Ausbringung von Schlämmen angebauten Knoblauch lässt der Erzeuger Untersuchungen von Zwiebeln durchführen, um zu überprüfen, ob die Restgehalte an Schwermetallen den von den Vorschriften festgelegten Grenzwerten entsprechen.“

Eine Präzisierung über die Modalitäten der Stickstoff- und Kali-/Phosphordüngung wird vorgenommen: nach den zulässigen Düngungsmengen wird die Angabe „pro Hektar und pro Jahr“ hinzugefügt.

Somit werden die folgenden Sätze: „Die Stickstoffdüngung ist auf maximal 150 Einheiten begrenzt, mit einer Aufteilung der Düngergaben: das sind maximal 30 bis 60 Einheiten pro Düngergabe.

Die Kali- und Phosphordüngungen dürfen 200 Einheiten für Phosphor und 250 Einheiten für Kali nicht übersteigen.“

werden ersetzt durch: „Die Stickstoffdüngung ist auf maximal 150 Einheiten pro Hektar und pro Jahr begrenzt, mit einer Aufteilung der Düngergaben: das sind maximal 30 bis 60 Einheiten pro Düngergabe.

Die Kali- und Phosphordüngungen dürfen 200 Einheiten pro Hektar und pro Jahr für Phosphor und 250 Einheiten pro Hektar und pro Jahr für Kali nicht übersteigen.“

Durch diese Zusätze kann eine klare und eindeutige Düngungsmenge bezüglich der Referenzwerte angegeben werden, was somit die Kontrolle dieser Bestimmungen erleichtert.

Die Frist für die Stickstoffdüngung „(etwa Mitte April)“, die der physiologischen Entwicklungsphase „8-10 Blätter“ entspricht, wird gestrichen.

Diese Angabe wird gestrichen, da sie informativen Charakter hat, sich als zufällig und von den jährlichen Wetterbedingungen abhängig erweist. Die Bezugnahme auf die physiologische Phase der Pflanze ist besser geeignet und wird beibehalten.

Bewässerung

Der Wortlaut der Bestimmung über die Bewässerung wird umformuliert.

So wird die folgende Bestimmung: „Da die Knoblauchkultur eine Winterkultur ist, die auf ton- und kalkhaltigen Böden mit hoher Wasserhaltefähigkeit angebaut wird, ist die Bewässerung nur bei hohem Wasserdefizit im Laufe der ‚entscheidenden‘ Zeiträume für die Entwicklung der Zwiebeln gerechtfertigt: ab der Phase ‚3-5 Blätter‘ (aktive Wachstumsphase) und während der Ausbildung der Zehen (Mai).“

ersetzt durch: „Die Bewässerung ist zulässig.“ Durch diese Änderung kann die Zulassung der Bewässerung eindeutig bestätigt werden. Wie in der geltenden Spezifikation wird die Bewässerung dem Ermessen der Erzeuger überlassen, die eventuelle Wasserdefizite berücksichtigen, welche in Entwicklungsphasen der Zwiebeln auftreten. Es liegt nämlich im Interesse der Knoblauchherzeuger, die Bewässerung entsprechend dem tatsächlichen Bedarf der Pflanze zu planen, um ihre Qualität zu erhalten und ein Aufplatzen der Zwiebeln zu vermeiden.

Erntekriterien

Die gewöhnlichen Erntetermine, die als Richtwerte angegeben waren („gewöhnlich zwischen dem 15. und dem 30. Juni“), werden gestrichen.

Nacherntebehandlung

Der Satz über das Verbot von Nacherntebehandlungen wird ohne sachliche Änderung umformuliert. „Es sind keine Nacherntebehandlungen zugelassen.“ wird ersetzt durch: „Alle Nacherntebehandlungen sind verboten.“

Trocknen

Der erste Satz des Absatzes wird geändert: „Das Trocknen, die Phase vor der Vermarktung des Knoblauchs, ermöglicht es, die innere Qualität des Erzeugnisses während der Zeit seiner Vermarktung zu erhalten.“

wird ersetzt durch: „Das Trocknen ermöglicht es, die innere Qualität des Erzeugnisses während der Zeit seiner Vermarktung zu erhalten.“

Das Trocknen ist nämlich nicht die letzte Phase vor der Vermarktung des Knoblauchs, und im Interesse einer besseren Lesbarkeit wurde die Präzisierung „die Phase vor der Vermarktung des Knoblauchs“ gestrichen.

Der Satz „Das Trocknen des Knoblauchs erfolgt entweder durch natürliche Lufttrocknung oder durch dynamische Belüftung“ wird für eine schnelle Lektüre der zulässigen Trocknungsbedingungen hinzugefügt; diese zwei Trocknungsarten werden in den folgenden Absätzen der Spezifikation beschrieben.

Der folgende Absatz wird gestrichen:

„Neben dem traditionellen Trocknen an der Stange haben die Erzeuger des Knoblauchs aus der Lomagne ein Trocknungsverfahren durch dynamische Belüftung entwickelt. Dieses Verfahren, das im Wesentlichen für das Trocknen von entstielttem Knoblauch eingesetzt wird, beweist die Fähigkeit der Erzeuger, sich an neue Anforderungen des Marktes anzupassen. Während nämlich der Handel mit Knoblauch früher in Form von Sträußen und Zöpfen erfolgte, erforderte die Entwicklung des Marktes bei den Verpackungseinheiten eine Ausrichtung der Erzeugung auf die Ernte von entstielttem Knoblauch. Da das Trocknen an der Stange nicht mehr für Knoblauch ohne Blätter geeignet war, haben die Erzeuger an der Einführung eines anderen Verfahrens gearbeitet: die Trocknung durch dynamische Belüftung.“

Die historischen Angaben dieses Absatzes, die die Entwicklungen des Knoblauchmarkts und der Erzeugungsverfahren darstellen, werden in den Teil „Angaben zum Nachweis des Zusammenhangs mit den geografischen Verhältnissen“ verschoben, der für diese Beschreibung besser geeignet ist.

Die technischen Daten werden beibehalten und in den folgenden Satz aufgenommen.

Somit wird der Satz: „Die Belüftung besteht darin, Außenluft in eine lose angeordnete Menge von Knoblauch einzuleiten.“

ersetzt durch: „Die dynamische Belüftung wird im Wesentlichen für die Trocknung von entstielttem Knoblauch eingesetzt: sie besteht darin, Außenluft in eine lose angeordnete Menge von Knoblauch einzuleiten.“

Die Zeichnungen zur Anordnung des Knoblauchs beim Trocknen und die Trocknungskurve des Knoblauchs (Gewichtsverlust/Tage) werden gestrichen, da diese keine wesentlichen Angaben zum Verständnis der Spezifikation enthalten; es handelt sich hierbei um unverbindliche Angaben mit Informationen beratender Art. Die Bezugnahmen und Verweise auf diese Daten werden ebenfalls gestrichen.

Das Kontrollprotokoll für die Messung des Gewichtsverlusts des Knoblauchs wird gestrichen, da es einem Verfahren der Selbstkontrolle ähnelt, beratenden Charakter hat und Veränderungen unterliegen kann.

Somit wird der folgende Absatz gestrichen:

„Der Fortschrittsstatus der Trocknung wird von der Kontrolle des Gewichtsverlusts des Knoblauchs geleitet. Diese Kontrolle wird mit Hilfe von 10-kg-Kontrollsäcken durchgeführt, die in der Trocknungszone platziert werden. Durch regelmäßiges Abwiegen dieser Säcke lässt sich der Gewichtsverlust des Knoblauchs verfolgen. Ein Vergleich mit der charakteristischen Trocknungskurve (Kurve unten) ermöglicht es, die Belüftungsbedingungen anzupassen.

— Wenn der Gewichtsverlust zu schnell erfolgt, wird die Gebläsedrehzahl herabgesetzt.

— Wenn der Gewichtsverlust zu langsam erfolgt, wird die Gebläsedrehzahl erhöht und die Gebläseluft kann mithilfe einer künstlichen Vorrichtung erwärmt werden.“

Die Bestimmung über das Verbot der Verwendung von Heizöl wird umformuliert, die Informationsangaben werden gestrichen:

Der Satz: „Die Verwendung von Heizöl, das toxische Partikel erzeugt, zur Erwärmung der Gebläseluft ist verboten.“

wird ersetzt durch: „Die Verwendung von Heizöl zur Erwärmung der Gebläseluft ist verboten.“

Schälen

Der folgende Satz: „Nach dem Schälen muss der Knoblauch vom Erzeuger oder an der Sammelstelle überprüft werden, bevor er gelagert, verpackt und vermarktet wird.“ wird gestrichen.

Ziel dieser Änderung ist es, aus der Spezifikation alle unverbindlichen Bestimmungen zu entfernen, die nicht wesentlich für das Verständnis der Spezifikation sind, und somit die Lesbarkeit des Dokuments zu verbessern.

Alle in diesem Satz aufgelisteten Schritte werden im Einzelnen in die folgenden Absätze der Spezifikation übernommen.

Haltbarmachung

Es wird eine neue Formulierung vorgeschlagen, wobei die bestehenden Bestimmungen genau gleich übernommen werden; diese Änderung wirkt sich somit nicht auf die Qualität des Erzeugnisses aus.

Der Satz: „Für Knoblauch, dessen Vermarktung ab Dezember erfolgt, kann eine Tiefkühlagerung (zwischen – 1 °C und – 4 °C) infrage kommen. Durch diese Lagerung kann das Phänomen der Keimung verlangsamt und somit die innere Qualität des Knoblauchs erhalten werden, wenn sie vor dem 15. September erfolgt.“

wird ersetzt durch: „Für eine Vermarktung im Dezember des Erntejahres muss der Knoblauch tiefgekühlt (zwischen – 1 °C und – 4 °C) gelagert werden, spätestens ab dem 15. September, der auf die Ernte folgt“.

Sortierung und Überprüfung:

Die Kapitel „Sortierung“ und „Überprüfung“ werden in einem einzigen Kapitel zusammengefasst.

Die Verweise auf gestrichene Anlagen oder Dokumente der Spezifikation werden entfernt.

Der Begriff „g.g.A-fähigen“ wird im Interesse einer besseren Lesbarkeit ersetzt durch „gemäß den Kriterien der g.g.A.“ oder „den Kriterien der g.g.A. entsprechenden“. Außerdem werden Präzisierungen hinzugefügt: so wird erwähnt, dass die Sortierung darin besteht, eine „erste“ Trennung des Knoblauchs vorzunehmen, und es wird hinzugefügt, dass das Fotoregister „von der Vereinigung verteilt wird“.

Diese Zusätze ermöglichen ein besseres Verständnis der Spezifikation.

Somit wird der folgende Absatz:

„Der durchgeführte Arbeitsgang der Sortierung besteht in der Trennung der ‚g.g.A-fähigen‘ Knoblauchzwiebeln von dem hierfür nicht geeigneten Knoblauch. Dieser Arbeitsgang basiert auf zwei Kriterien: Erscheinungsbild und Durchmesser.“

Der Kontrolleur überprüft für jede Zwiebel, ob sie tatsächlich die spezifischen Merkmale des Knoblauchs ‚Ail blanc de Lomagne‘ aufweist.

Erscheinungsbild

Der Knoblauch, der nicht der Beschreibung des ‚g.g.A-fähigen‘ Knoblauchs entspricht, wird von Hand entfernt (siehe Tabelle A Seite 5). Zur Beurteilung der visuellen Kriterien (Schönheitsfehler) verfügt der Kontrolleur über ein Fotoregister (siehe Anlage 2).“

ersetzt durch:

„Der durchgeführte Arbeitsgang der Sortierung besteht in einer ersten Trennung des den Kriterien der g.g.A. entsprechenden Knoblauchs von dem diesen nicht entsprechenden Knoblauch. Dieser Arbeitsgang basiert auf zwei Kriterien: Erscheinungsbild und Durchmesser.“

Der Kontrolleur überprüft für jede Zwiebel, ob sie tatsächlich die spezifischen Merkmale der g.g.A. ‚Ail blanc de Lomagne‘ aufweist.

Erscheinungsbild

Der Knoblauch, der nicht den Kriterien der g.g.A. entspricht, wird von Hand entfernt. Zur Beurteilung der visuellen Kriterien (Schönheitsfehler) verfügt der Kontrolleur über ein Fotoregister, das von der Vereinigung verteilt wird.“

Diese Zusätze führen zu einem besseren Verständnis der Spezifikation und einem klareren Wortlaut.

Der einleitende Absatz des Teils „7.7 Überprüfung“ über die Ziele der örtlichen Eingrenzung in dem Gebiet für den Schritt der Überprüfung wird gestrichen. Ziel dieser Änderung ist es, aus der Spezifikation unverbindliche Bestimmungen zu streichen, die informativen Charakter besitzen und keine neuen Angaben für die Spezifikation enthalten. Diese Änderung verbessert somit die Lesbarkeit des Dokuments.

Der Absatz über die Entnahme einer Stichprobe wird geändert, ohne sachliche Änderungen, die Angaben mit Informationscharakter und Verweisen werden gestrichen.

So wird der Absatz: „Die Überprüfung wird nach einem für alle Wirtschaftsbeteiligten gemeinsamen Verfahren durchgeführt. Anhand der entnommenen Stichprobe führt der ermächtigte Beauftragte die Überprüfung der Charge auf der Grundlage der in der Spezifikation festgehaltenen Kriterien durch (siehe Merkmale des ‚Ail blanc de Lomagne‘ auf Seite 5 der Spezifikation):“

ersetzt durch: „Die Überprüfung wird nach einem für alle Wirtschaftsbeteiligten gemeinsamen Verfahren durchgeführt.“

Der folgende Absatz wird gestrichen:

„Das Ergebnis der Überprüfung wird in einem spezifischen Datenblatt eingetragen (Datenblatt-Vorlage in Anlage 5). Jede ‚g.g.A.-Charge wird in spezifischer Weise gekennzeichnet, um bei der Lagerung jegliche Vermischung mit nicht den Kriterien entsprechenden Chargen zu vermeiden.“

Diese Angaben werden gestrichen, da sie eine Wiederholung der Angaben zur Rückverfolgbarkeit darstellen (Registrierungsblatt und Kennzeichnung des Knoblauchs), die bereits in dem Absatz „Angaben, aus denen hervorgeht, dass das landwirtschaftliche Erzeugnis aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammt“ beschrieben werden.

Traditionelle Präsentationsweisen:

Der folgende Absatz wird gestrichen:

„Um als Erzeugnis mit der g.g.A. ‚Ail blanc de Lomagne‘ zugelassen zu werden, müssen die traditionellen Präsentationsweisen aus Knoblauchknollen des ‚Ail blanc de Lomagne‘ zusammengestellt werden, die den in der Spezifikation festgelegten Merkmalen entsprechen (Tabelle A Seite 5, Fotoregister in Anlage 2) und in Farbe und Durchmesser einheitlich sind.

Das Ergebnis der Überprüfung wird in einem spezifischen Datenblatt eingetragen (Datenblatt-Vorlage in Anlage 5). Jede ‚g.g.A.-Charge wird in spezifischer Weise gekennzeichnet, um bei der Lagerung jegliche Vermischung mit nicht den Kriterien entsprechenden Chargen zu vermeiden.“

Diese Angaben werden gelöscht, da sie eine Wiederholung anderer Teile der Spezifikation sind. So werden die Angaben zur Rückverfolgbarkeit (Registrierungsblatt und Kennzeichnung des Knoblauchs) bereits in dem Absatz „Angaben, aus denen hervorgeht, dass das landwirtschaftliche Erzeugnis aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammt“ beschrieben. Die Angaben zur Überprüfung des Knoblauchs werden in dem Teil 5.14 „Sortierung — Überprüfung“ der geänderten Spezifikation ausführlich beschrieben. Durch diese Änderung lässt sich die Lesbarkeit der Spezifikation verbessern.

Arbeitsgänge nach der Überprüfung

Der folgende Satz wird gestrichen: „Um seine geografische Angabe nicht zu verlieren, muss ‚Ail blanc de Lomagne‘ mit Zulassung als g.g.A. bei allen Arbeitsgängen nach der Überprüfung sehr sorgfältig behandelt werden.“ Diese unverbindliche Bestimmung wird gestrichen, da sie sich auf bewährte Verfahren und Informationen beratender Art bezieht. Durch diese Änderung lässt sich die Lesbarkeit der Spezifikation verbessern.

Verpackung

Die folgenden Sätze werden gestrichen: „Eine zu häufige Handhabung der Zwiebeln kann nämlich zu Rissen in der Außenhaut führen. Ebenso können Schwankungen der Temperatur oder der Luftfeuchtigkeit einer guten Haltbarkeit des Erzeugnisses schaden.“

Diese unverbindlichen Bestimmungen werden gestrichen, da sie Informationen beratender Art darstellen. Durch diese Änderung lässt sich die Lesbarkeit der Spezifikation verbessern.

Rubrik „Sonstiges“

Abänderung der Spezifikation:

Alle Zwischenüberschriften wurden geändert und harmonisiert, um die rechtlichen Anforderungen zu erfüllen.

Formale Änderungen sowie die Entfernung von Bestimmungen, die der Beratung, der Information oder den allgemeinen Vorschriften unterliegen, wurden in den folgenden Teilen der Spezifikation vorgenommen:

Antragstellende Vereinigung

Die Kontaktdaten der antragstellenden Vereinigung wurden aktualisiert. Die Einzelheiten zu ihren Aufgaben werden gestrichen, da diese den allgemeinen Vorschriften unterliegen. Die Namensliste der Wirtschaftsbeteiligten wird gestrichen, da sie Veränderungen unterliegt.

Beschreibung des Erzeugnisses

Die Sätze erklärender oder informativer Art werden aus der Spezifikation entfernt.

Somit werden die folgenden Absätze gestrichen:

„Die ersten Tests der Analyse von Schwefelverbindungen, die vom CRITT der Universität Tours durchgeführt wurden, zeigen für den Knoblauch ‚Ail blanc de Lomagne‘ einen Unterschied in der Zusammensetzung an schwefelhaltigen Stoffen. Der Zeitraum für die Vermarktung von ‚Ail blanc de Lomagne‘ liegt gewöhnlich zwischen dem 15. Juli und dem 15. Dezember, nach dem Trocknen und Schälen.“

„Der Knoblauch ‚Ail blanc de Lomagne‘ entspricht den von der Verordnung (EG) Nr. 2288/97 geforderten Mindesteigenschaften (die wichtigsten Punkte der EG-Verordnung in Anlage 1). Er wird in den Klassen Extra und I vermarktet, in Klasse I mit spezifischen Einschränkungen für das Erzeugnis mit der g.g.A. ‚Ail blanc de Lomagne‘ (siehe Tabelle A auf der folgenden Seite).“

Die zugelassenen Vermarktungsformen „in Schalen oder Säcken, in netzartigen Verkaufsverpackungen für den Endverbraucher oder“ werden gestrichen, da sie redundant zu Absatz 5.17 „Verpackung“ der geänderten Spezifikation sind.

Die traditionellen Präsentationsweisen in „Bündeln und Sträußen“ werden hinzugefügt, gemäß den in Absatz 5.15 „Traditionelle Präsentationsweisen“ der geänderten Spezifikation festgelegten traditionellen Präsentationsweisen.

Die Vergleichstabelle der g.g.A. „Ail blanc de Lomagne“ zum Standard-Knoblauch wird gestrichen; nur die spezifischen Merkmale der g.g.A werden im Haupttext dieser Rubrik beibehalten.

Im Absatz „Toleranz“ werden drei tolerierte Schönheitsfehler genannt, die in der geltenden Spezifikation in der zuvor gestrichenen Tabelle („kleine Risse in der Haut“ und „Fehlen einer Zehe ohne Risse in der Haut“) sowie in der ehemaligen Verordnung (EG) Nr. 2288/97 für die Klasse I, auf die diese Spezifikation Bezug nimmt („vernarbte Verletzung“), angegeben sind. Dieser Absatz übernimmt ebenfalls unverändert die in dieser Tabelle enthaltenen Toleranzabweichungen von 10 %.

Geografisches Gebiet

Die Darstellung der Gemeinden pro Kanton wird durch eine Liste der Gemeinden pro Departement ersetzt.

Die Karte zur Darstellung des geografischen Gebiets wird durch eine vereinfachte Karte ersetzt. Die Verteilung der verschiedenen Wirtschaftsbeteiligten auf das Gebiet wird gestrichen, da sie Veränderungen unterliegt. Die Karte der kleinen landwirtschaftlichen Anbaugebiete wird gestrichen, da sie keine wesentlichen Angaben zum Verständnis der Spezifikation enthält.

Die Daten über die Geschichte der Erzeugung und die natürlichen Merkmale des geografischen Gebiets werden aus dem Absatz gestrichen; sie werden in den Teil „Angaben zum Nachweis des Zusammenhangs mit der geografischen Herkunft“ aufgenommen.

Angaben, aus denen hervorgeht, dass das landwirtschaftliche Erzeugnis aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammt

Die Bestimmung „Identifizierung der Wirtschaftsbeteiligten: Jeder Wirtschaftsbeteiligte, der sich an der Erzeugung des Knoblauchs mit der g.g.A. ‚Ail blanc de Lomagne‘ insgesamt oder teilweise beteiligen möchte, ist verpflichtet, sich vorher bei der Vereinigung identifizieren zu lassen, um die entsprechende Befugnis zu erhalten.“ wird hinzugefügt, denn dies ist eine einzelstaatliche Verpflichtung aufgrund der Rechtsvorschriften.

Der Absatz über die Angaben, aus denen hervorgeht, dass das landwirtschaftliche Erzeugnis aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammt, wurde geändert; die verschiedenen Phasen, die die Erzeuger und Sammelstellen betreffen, werden in einer einzigen Tabelle zusammengefasst.

Die Tabelle über die Vertriebsphase wird gestrichen, da die entsprechenden Wirtschaftsbeteiligten nicht im Rahmen der Spezifikation tätig werden.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Teil mit den Angaben zum Nachweis des Zusammenhangs mit der geografischen Herkunft in der Spezifikation wurde überarbeitet, um die Besonderheiten des geografischen Gebiets, die Besonderheiten des Erzeugnisses und den ursächlichen Zusammenhang besser zu charakterisieren. Er enthält keine sachliche Änderung und übernimmt Angaben, die in anderen Teilen der geltenden Spezifikation aufgeführt sind, wie etwa die Teile „Abgrenzung des geografischen Gebiets“ und „Herstellungsverfahren“. Die Abbildungen, Sammlungen, Zeitungsartikel und Grafiken werden gestrichen, da es sich hierbei um Angaben handelt, die nicht wesentlich für das Verständnis der Spezifikation sind.

Kennzeichnung

Die Bezugnahme auf das europäische Logo der g.g.A. wird gestrichen, da dies in den Bereich der allgemeinen Vorschriften fällt.

Einzelstaatliche Anforderungen

Angesichts der einzelstaatlichen Entwicklungen bei Gesetzen und Rechtsverordnungen wird eine Tabelle der wichtigsten Kontrollpunkte und ihres Bewertungsverfahrens eingefügt.

Kontrolleinrichtungen:

In Anwendung der auf einzelstaatlicher Ebene geltenden Vorschriften zur Harmonisierung der Abfassung von Produktspezifikationen werden der Name und die Kontaktdaten der Zertifizierungsstelle gestrichen. In dieser Rubrik werden jetzt die Kontaktdaten der zuständigen Kontrollbehörden auf französischer Ebene angegeben: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO, Nationales Institut für Ursprungsbezeichnungen) und Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF, Generaldirektion für Wettbewerb, Verbraucherschutz und Betrugsbekämpfung). Der Name und die Kontaktdaten der Zertifizierungsstelle können auf der Website des INAO und in der Datenbank der Europäischen Kommission abgerufen werden.

Streichung des Glossars und aller Anlagen

Das Glossar wird gestrichen, da die verschiedenen Abkürzungen im Haupttext erklärt werden.

Alle Anlagen der geltenden Spezifikation werden gestrichen, da sie Erläuterungen darstellen, die zum Verständnis der Spezifikation nicht wesentlich sind.

Die geänderte Spezifikation umfasst jetzt zwei Anlagen: Anlage 1 über die Beschreibung der Sorten und Anlage 2 über das Protokoll für die Einführung neuer Sorten.

Folglich betrifft der Änderungsantrag hauptsächlich formale Änderungen. Er führt zur Streichung von Informationsangaben, die die Beratung, die allgemeinen Vorschriften oder die Geschichte der g.g.A. betreffen. Diese Änderungen werden mit dem Ziel vorgenommen, die Lesbarkeit der Spezifikation zu erleichtern und ihr Verständnis zu verbessern. Sie sind unverbindlich und haben keinen Einfluss auf die Qualität des Erzeugnisses.

Der Teil über den Zusammenhang mit der geografischen Herkunft wurde überarbeitet, um das Erzeugnis besser zu charakterisieren, er enthält jedoch keine sachliche Änderung.

Die Bestimmung über die Pflanzdichte wird an die Entwicklung der Anbauverfahren angepasst und hat keinen Einfluss auf das Erzeugnis.

Die wichtigste Änderung betrifft die Möglichkeit der Verwendung von so genanntem Nachbauseaatgut in Höhe von 25 %, anstelle von 100 % zertifiziertem Saatgut zuvor; diese Möglichkeit ist allein auf die in der Spezifikation zugelassenen Sorten beschränkt und hat keinen Einfluss auf die Qualität des Erzeugnisses.

Gemäß Artikel 53 betreffen die vorgeschlagenen Änderungen kein wesentliches Merkmal des Erzeugnisses, sie ändern nicht den Zusammenhang, beinhalten keine Änderung des Namens des Erzeugnisses, haben keine Auswirkungen auf die Abgrenzung des geografischen Gebiets und führen nicht zu einer Zunahme der Beschränkungen des Handels mit dem Erzeugnis oder seinen Rohstoffen.

Unter Berücksichtigung all dieser Elemente stellen die vorgeschlagenen Änderungen eine geringfügige Änderung gemäß Artikel 53 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 dar.

6. **Aktualisierte Produktspezifikation (nur für g.U. und g.g.A.)**

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

EINZIGES DOKUMENT

„AIL BLANC DE LOMAGNE“

EU-Nr.: PGI-FR-0470-AM01 — 11.8.2017

g.U. () g.g.A. (X)

1. **Name(n)**

„Ail blanc de Lomagne“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Der Knoblauch „Ail blanc de Lomagne“ kommt in Form von weißen bis elfenbeinfarbenen, gelegentlich violett geflammten Zwiebeln vor, die aus mehreren Zehen (8 bis 12, je nach Durchmesser) bestehen. Er ist durch die regelmäßige und runde Form seiner Zwiebel gekennzeichnet.

Die Zwiebel hat einen Mindestdurchmesser von 45 mm und zeichnet sich durch die Größe und die regelmäßige Form ihrer beige- bis cremefarbenen, gelegentlich mit violetten Streifen durchzogenen Zehen aus. Die Zwiebeln sind ganz und die Zehen stehen dicht zusammen.

Jede der Zehen ist von einer Schale umgeben, die aus einer einzigen Haut besteht. Alle Zehen einer Zwiebel sind von mehreren feinen Häuten umgeben.

Die Wurzeln werden direkt an der Zwiebel abgeschnitten.

Der Knoblauch „Ail blanc de Lomagne“ hat, wenn er roh, in dünne Scheiben geschnitten oder zerstoßen verzehrt wird, einen charakteristischen Geschmack und lange anhaltende typische Aromen, die auf das Vorkommen von Schwefelverbindungen zurückzuführen sind.

Geröstet oder in der Schale gegart, wird er weich und seine Aromen verlieren ihre Intensität.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

—

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Der Anbau, das Trocknen, das Schälen und die Verarbeitung im Sinne traditioneller Präsentationsweisen erfolgen im geografischen Gebiet.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Der Knoblauch „Ail blanc de Lomagne“ kann in Form traditioneller Präsentationsweisen wie Zopf, Bund, Strauß oder Korb vermarktet werden.

Der Knoblauch „Ail blanc de Lomagne“ wird in Schalen, Säcken oder Verkaufsverpackungen für den Endverbraucher verpackt. Ein Umpacken des Erzeugnisses ist verboten, um aufeinanderfolgende Handhabungen, die zu einer Beschädigung führen können, zu begrenzen.

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Die Kennzeichnung enthält die Identifikationsnummer der Charge.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet umfasst die folgenden Gemeinden der Departements Gers und Tarn-et-Garonne:

Departement Gers:

— Kantone: Gimone-Arrats, L'Isle-Jourdain, Fleurance-Lomagne, Lectoure-Lomagne, Baïse-Armagnac.

— Gemeinden: Ansan, Aubiet, Augnac, 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, Puycaquier, Roquefort, Roquelaure, Rozès, Saint-Caprais, Saint-Paul-de-Baïse, Sainte-Christie, Tourrenquets.

Departement Tarn-et-Garonne:

— Gemeinden: Auterive, Balignac, Beaumont-de-Lomagne, Beaupuy, Belbèze-en-Lomagne, Bouillac, Bourret, Le Causé, Comberouger, Cordes-Tolosannes, Coutures, Cumont, Dunes, 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. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Besonderheit des geografischen Gebiets

Die Lomagne ist eine Naturregion im Nordosten der Gascogne, die zu den 61 landwirtschaftlichen Anbaugebieten der Verwaltungsregion Midi-Pyrénées zählt. Das Erzeugungsgebiet des Knoblauchs „Ail blanc de Lomagne“ liegt beiderseits der Grenze zwischen den Departements Gers und Tarn-et-Garonne. Aus geologischer Sicht wird dieses Gebiet folgendermaßen abgegrenzt:

- im Norden und Osten durch das System alter Flussterrassen der Garonne;
- im Westen des Condomois durch die Formationen der rötlichen Sandböden („sables fauves“) des Armagnac und der Sandböden der Landes;
- im Süden durch die höheren und stärker zerklüfteten Molasse-Hügel im Süden des Departements Gers.

Der größte Teil des geografischen Gebiets liegt auf Molasseformationen des Miozäns, kontinentalen Fluss- und Binnenseeformationen, die durch eine große Heterogenität der Fazies gekennzeichnet sind. Sie liegen als Wechsel von Ton- oder Mergelschichten und unterbrochenen Sand-, Sandstein- oder Kalksteinschichten vor, mit Auftreten von Kalksteinbänken, die nach Westen hin zunehmend häufiger und dicker werden.

Diese Region bietet ein Relief aus Hügeln, die von zahlreichen Tälern und verzweigten Talwegen durchzogen werden. Die Hänge weisen je nach ihrer Lage eine Asymmetrie auf, die nach Süden und Westen gelegenen Hänge besitzen stärker ausgeprägte Gefälle als die gegenüberliegenden Hänge nach Norden und Osten; diese Asymmetrie verstärkt sich zum Westen des Gebiets hin.

Die Böden sind von unterschiedlicher Beschaffenheit. Die nach Süden und Westen gelegenen Böden besitzen eine geringe Tiefe, sie ruhen direkt auf den Molasseaufschlüssen; ihre Beschaffenheit steht in engem Zusammenhang mit der Fazies der darunterliegenden Molasse. An den kühlen Hängen haben sich dagegen Bodenformationen entwickelt, die aus der Verwitterung der Molasse entstanden sind: sie sind tiefer, vor allem unten am Hang, mit Texturen von oft überwiegend tonigem Material; Phänomene von Wasserüberschuss sind hier stärker ausgeprägt, vor allem in den Vertiefungen der Hänge. Die braunen Kalkböden, von tonig-schluffiger bis schluffig-toniger Textur, kommen in dem gesamten geografischen Gebiet vor. Aufgrund des reichlich vorhandenen Kalziums besitzen sie eine gute Strukturierung. Daher verläuft trotz des tonigen Charakters die Wasserinfiltration in den Boden einwandfrei und Phänomene von Überfeuchtigkeit sind wenig ausgeprägt.

Das Klima der Region Lomagne unterscheidet sich von benachbarten Regionen durch ein relativ trockeneres Klima. Es weist zwei ausgeprägte Niederschlagsspitzen auf, die eine im Dezember und Januar (70 bis 80 mm für jeden Monat), und die andere im Mai mit Werten zwischen 75 und 90 mm. Der Winter ist relativ kurz und mild.

Die Region Lomagne ist dem Einfluss von zwei vorherrschenden Winden ausgesetzt:

- den vom Atlantik kommenden Westwinden, die Regen und Luftfeuchtigkeit mitbringen; sie treten hauptsächlich im Herbst und Winter auf und beeinflussen entscheidend die Auffüllung der Böden mit Wasser sowie die Grundwasserneubildung;
- dem von Südosten kommenden Autan, ein warmer und trockener Wind, der vor allem im Frühling und Sommer weht.

Der lange Zeit traditionelle Knoblauchanbau in der Lomagne war im Wesentlichen für den Verbrauch in der Familie und im lokalen Bereich bestimmt. Am 6. September 1265 werden Abgaben auf den Gartenbau für den Anbau von Porree, Knoblauch, Zwiebeln, Kohl und Saubohnen erwähnt, nach der von Abbé Galabert durchgeführten Untersuchung des „Gewohnheitsrechts des Dorfes Gariès“ (Bericht des historischen Forschungsausschusses „Comité des travaux historiques“ von 1896/S. 567, Artikel 14).

Ende des 19. Jahrhunderts erwähnen einige Sammelwerke die wirtschaftliche Bedeutung des Knoblauchanbaus in der Lomagne: „Der von den Feinschmeckern Nordfrankreichs so in Misskredit gebrachte Knoblauch ist eine wichtige Pflanze für unsere Landwirtschaft. Der Kanton Beaumont schätzt das Einkommen aus seinem Knoblauch auf nicht weniger als 300 Francs. Mit dieser Pflanze lässt sich nach einer vor Ort durchgeführten Studie leicht ein Bruttoeinkommen von 700 Francs pro Hektar erzielen.“ („Mémoire sur la culture de l'ail“ von M. Rossel, 1864 mit einem Preis der Société des sciences, agriculture, belles-lettres von Montauban ausgezeichnet). Die Bauern vertreiben zu dieser Zeit ihre Erzeugnisse auf einigen traditionellen Märkten. Ab 1936 wird der Knoblauchmarkt in Beaumont-de-Lomagne in der Rue de l'Église und der Rue de l'Hospice abgehalten. Mit Verkäufen von trockenem Knoblauch, die ein Viertel der französischen Produktion erreichen, verzeichnet der Markt von Beaumont-de-Lomagne Anfang der 1970er-Jahre ein beachtliches Wachstum.

Der Knoblauchanbau breitet sich im Laufe des 20. Jahrhunderts ständig weiter aus, von 80 ha im Jahr 1902 bis auf 2 810 ha 1980 (jährliche Landwirtschaftsstatistiken/Aktionstag der „Direction des Services Agricoles“ des Departements Tarn-et-Garonne).

Ab 1958 setzt sich der Knoblaucherzeugerverband für die Erzeugung eines hochwertigen Knoblauchs und dessen Auswahl auf der Basis von Kriterien der Schätzung seines Handelswerts ein. 1965 wird die COOP AIL, die erste Absatzgenossenschaft, gegründet. In demselben Jahr melden das CETA (Centre d'études techniques agricoles) und der Knoblaucherzeugerverband offiziell das Warenzeichen „Ail de Beaumont-de-Lomagne“ an. 1970 werden durch eine Massenauslese aus lokalen Populationen des Knoblauchs „Blanc de Lomagne“ zwei weiße Knoblauchsorten, Corail und Jolimont, gezüchtet. Im September 1980 finden in Beaumont-de-Lomagne die internationalen Tage des Qualitäts-Knoblauchs statt.

Neben dieser technischen Dynamik rund um den Knoblauch „Ail blanc de Lomagne“ werden ab Anfang der 1960er-Jahre zahlreiche Veranstaltungen ins Leben gerufen: 1961 findet der erste Wettbewerb statt, bei dem der schönste Knoblauchstrauß prämiert wird., 1963 wird die erste Knoblauch-Messe mit Wettbewerb gemeinsam mit dem landwirtschaftlichen Verband, dem Verkehrsbüro und der Gemeinde Beaumont-de-Lomagne unter Aufsicht der „Services Agricoles de Montauban“ veranstaltet; seit dieser Zeit findet der Wettbewerb des weißen Knoblauchs jedes Jahr auf der Messe von Beaumont-de-Lomagne im September statt.

Die Aussaat des Knoblauchs „Ail blanc de Lomagne“ erfolgt im Herbst und die Ernte bei richtiger Reife um den Johannistag. Das traditionelle Trocknen durch natürliche Lufttrocknung, auch „Trocknen an der Stange“ genannt, besteht darin, den mit Blättern geernteten Knoblauch in einem Bund von etwa 30 Zwiebeln in einem geschützten, aber ausreichend belüfteten Raum aufzuhängen. Dieses Trocknungsverfahren wird für mit Blättern geernteten Knoblauch angewandt, der hauptsächlich zur Anfertigung von Knoblauchzöpfen bestimmt ist. Die Erzeuger von „Ail blanc de Lomagne“ haben ein Verfahren der Trocknung durch dynamische Belüftung entwickelt, das im Wesentlichen für die Trocknung von entstielttem Knoblauch eingesetzt wird. Beim Schälen des Knoblauchs werden eine bis mehrere ausgebleichene, eingerissene oder farblos gewordene Außenhäute von Hand entfernt. Die Wurzeln werden am Wurzelkuchen abgeschnitten.

Besonderheit des Erzeugnisses

Der Knoblauch „Ail blanc de Lomagne“ ist hauptsächlich aus den lokalen Sorten Corail und Jolimont hervorgegangen. Er hat weiße bis elfenbeinfarbene, gelegentlich violett geflammte Zwiebeln, die aus mehreren Zehen bestehen. Er zeichnet sich durch die regelmäßige und runde Form seiner Zwiebel mit einem Mindestdurchmesser von 45 mm sowie durch die Größe und regelmäßige Form seiner Zehen aus. Jede der Zehen ist von einer Schale umgeben, die aus einer einzigen Haut besteht. Alle Zehen einer Zwiebel sind von mehreren feinen Häuten umgeben. Die Wurzeln an der Zwiebel sind glatt abgeschnitten.

Der Knoblauch „Ail blanc de Lomagne“ kann in traditioneller Präsentationsweise im Zopf, Bund, Strauß und Korb vermarktet werden.

Der Name „Ail blanc de Lomagne“ verfügt über ein großes Ansehen auf den lokalen und nationalen Märkten.

Ursächlicher Zusammenhang

Die Eintragung als g.g.A. ist aufgrund der Qualität und des großen Ansehens des Knoblauchs „Ail blanc de Lomagne“ in der Vergangenheit und Gegenwart gerechtfertigt. Die besonderen bodenklimatischen Merkmale der Lomagne, die Erhaltung lokaler Sorten und die traditionellen Verfahren bieten eine Erklärung, warum diese Erzeugung seit 1265 bis heute fortbesteht.

Die ton- und kalkhaltigen Böden der Lomagne bieten besonders gut geeignete physikalische und chemische Eigenschaften für die Anforderungen des Anbaus von weißem Knoblauch. Ihre gute Strukturierung ermöglicht eine tiefe Verwurzelung der Pflanze und stellt somit eine gute Wasser- und Mineralstoffversorgung sicher. Das Fehlen von Überfeuchtigkeit an der Oberfläche und die gute Durchlüftung in Verbindung mit der Bodenstruktur ermöglichen eine schnelle Erwärmung der Erde im Frühling, was einen schnellen Vegetationsbeginn nach dem Winter sicherstellt. Unter trockenen Bedingungen zieht sich der Ton zusammen, was zu einem Phänomen der Schrumpfung (Risse) führt und eine gute Wasserreserve ermöglicht. Die Kultur des weißen Knoblauchs ist sehr empfindlich für Überfeuchtigkeit, die zahlreiche Probleme im Bereich der Pflanzengesundheit verursacht und der Qualität des weißen Knoblauchs schadet. Die Lage der Parzellen am Hang oder auf dem Bergkamm trägt zur Sicherstellung einer guten natürlichen Entwässerung bei.

Aufgrund der milden Winter können Verluste von Pflanzen durch Fröste vermieden werden und die Bedingungen sind günstig für die Entwicklung der Pflanze, deren Vegetationstemperatur 0 °C beträgt. Die Niederschlagsverteilung während des ersten Halbjahres steht im Einklang mit der Entwicklung des Wasserbedarfs des Knoblauchs, der bis Ende März gering ist, im April während der aktiven Wachstumsphase ansteigt und schließlich im Mai während der Ausbildung der Zehen einen Maximalwert erreicht. Diese klimatischen Bedingungen sind optimal für die Erzeugung einer Zwiebel mit großen und regelmäßigen Zehen.

Das Know-how der Erzeuger kommt in der Wahl der Parzelle (ton- und kalkreiche Böden, die aufgrund ihrer topografischen Lage gut drainiert werden) und in der Wahl des Erntezeitpunkts bei richtiger Reife zum Ausdruck.

Die Erzeugung des Knoblauchs „Ail blanc de Lomagne“ ist durch die Beibehaltung traditioneller Verfahren gekennzeichnet: Trocknen des Knoblauchs an der Stange, Schälen des Knoblauchs von Hand, Verarbeitung für die Präsentation.

Das Trocknen ist ein wichtiger Schritt, um die innere Qualität des Erzeugnisses während der Zeit seiner Vermarktung zu erhalten. Das traditionelle Trocknen an der Stange wird durch den warmen und trockenen Autan-Wind begünstigt. Parallel zum traditionellen Trocknen, das den mit Blättern geernteten Knoblauch betrifft, haben die Erzeuger des „Ail blanc de Lomagne“ ein Trocknungsverfahren durch dynamische Belüftung entwickelt, das die Qualität des Erzeugnisses nicht beeinträchtigt und hauptsächlich für die Trocknung von entstieltem Knoblauch eingesetzt wird; dies beweist ihre Fähigkeit, sich an neue Anforderungen des Marktes anzupassen. Das Schälen des Knoblauchs erfolgt von Hand. Bei dieser sehr sorgfältigen Arbeit kommt das Know-how der Erzeuger zum Einsatz, um weiße bis elfenbeinfarbene, gelegentlich violett geflammte Zwiebeln zu erhalten, die keine verschmutzten, eingerissenen oder ausgeblichenen Schalen aufweisen.

Durch die Verwendung der lokalen Sorten Corail und Jolimont, die keinen starren Blütenschaft besitzen, ist die Anfertigung von Hand der traditionellen Präsentationsweisen (im Zopf, Bund, Strauß und Korb) möglich, wobei ebenfalls das Know-how der Erzeuger zum Einsatz kommt.

Die Anfertigung traditioneller Präsentationen und die verschiedenen Veranstaltungen, die seit Anfang der 1960er-Jahre ins Leben gerufen wurden, sorgen für einen festlichen und geselligen Charakter rund um die Erzeugung. Der Knoblauch „Ail blanc de Lomagne“ wird seit 1961 auf der Pariser Landwirtschaftsmesse ausgestellt. Seit dieser Zeit hat die Beliebtheit dieses Knoblauchs weiter zugenommen. In der Enzyklopädie „Larousse Gastronomique“ wird er unter den weißen Knoblauchsorten unter der Rubrik „Merkmale der Knoblauchsorten“ erwähnt; außerdem wird er in verschiedenen Werken genannt: „Dieser allgegenwärtige Knoblauch, in schönen Girlanden geflochten, auf den Marktständen, ohne den die Küche der Region Midi-Pyrénées einen großen Teil ihrer Würze verlieren würde. Wenn hier ein Koch ihn empfiehlt, präzisiert er oft, wenn möglich, ‚Ail rose de Lautrec‘, sofern es nicht ‚Ail blanc de Lomagne‘ ist.“ *Terroirs et gastronomie en Midi-Pyrénées*/C. Gouvion, F. Cousteaux, D. Shaw/Ed. du Rouergue. 1999 hat ein renommierter Koch aus der Region Midi-Pyrénées einen französischen Wettbewerb, der vom OFIMER (Office national interprofessionnel des produits de la mer) ausgerichtet wurde, mit einem Rezept unter dem Namen „Kabeljausteak mit weißem Knoblauch aus der Lomagne“ gewonnen. Die an diesem Wettbewerb teilnehmenden Köche mussten ein Rezept erfinden und zubereiten, das „die Schätze ihrer Region und den besonderen Charakter des Fisches“ verbindet — *La Dépêche du Midi*, 23. Mai 1999.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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