

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za odobrenje manje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. drugim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2018/C 87/05)

Europska komisija odobrila je ovaj zahtjev za manju izmjenu u skladu s člankom 6. stavkom 2. trećim podstavkom Delegirane uredbe Komisije (EU) br. 664/2014 ⁽¹⁾.

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE MANJE IZMJENE

Zahtjev za odobrenje manje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. drugim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽²⁾**„AIL BLANC DE LOMAGNE”****EU br.: PGI-FR-0470-AM01 – 11.8.2017.****ZOI () ZOZP (X) ZTS ()****1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes**

Naziv: Association de défense de l'ail blanc de Lomagne
Adresa: Agropole Innovations
Bâtiment AGROTEC – BP 206
47931 Agen Cedex 9
FRANCE

Tel. +33 553772271
faks +33 553772279

Sastav: proizvođači – stanice za pakiranje

Skupinu koja podnosi zahtjev čine proizvođači i subjekti koji provode pakiranje ZOZP-a „Ail blanc de Lomagne”, koji su okupljeni u okviru organizacije uređene Zakonom od 1. srpnja 1901., zbog čega ta skupina ima legitimni interes za podnošenje zahtjeva za izmjenu specifikacije.

2. Država članica ili treća zemlja

Francuska

3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena

- Opis proizvoda
- Dokaz o podrijetlu
- Metoda proizvodnje
- Povezanost
- Označivanje
- Ostalo: [skupina koja podnosi zahtjev, opis proizvoda, zemljopisno područje, dokaz podrijetla, povezanost, označivanje, nacionalni zahtjevi, nadzorna tijela.]

4. Vrsta izmjene

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012, a koja ne zahtijeva izmjenu objavljenog jedinstvenog dokumenta.

⁽¹⁾ SL L 179, 19.6.2014., str. 17.

⁽²⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012, a koja zahtijeva izmjenu objavljenog jedinstvenog dokumenta.
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012, za koji nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument).
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZTS-a koja se može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. četvrtim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

5. Izmjena (izmjene)

Rubrika „Metoda proizvodnje”

Dijagram proizvodnje

dijagram proizvodnje izmijenjen je kako bi bio usklađen s izmjenama koje se traže u okviru ovog zahtjeva. Spojen je s tablicom u kojoj je prikazan itinerar.

Odabir sorti

Sljedeći odlomci:

„Odabir proveden 1970. u poljima na temelju lokalnog uroda „Blanc de Lomagne” doveo je do stvaranja dviju sorti, CORAIL i JOLIMONT (jesenske sorte), koje su dobro prilagođene području proizvodnje. (klonovi dobiveni od izvornog uroda).

Uzimajući u obzir njihovu specifičnost i prilagođenost području proizvodnje (klonovi dobiveni od izvornog uroda), preporučena je sadnja sorti CORAIL i JOLIMONT.”;

zamijenjeni su sljedećim tekstom: „Dopuštene su sorte Corail i Jolimont (klonovi dobiveni od izvornog uroda), jesenske sorte dobivene odabirom provedenim na polju lokalnog uroda „Blanc de Lomagne”, dobro prilagođenog području proizvodnje.”

Predmetni odlomak preformuliran je radi postizanja bolje čitljivosti, a bez promjene biti.

Odredba:

„Dopuštena je sadnja sorti Messidrome i Thermidrome dobivenih od izvornog uroda „Blanc de la Drôme”, koje imaju značajke usporedive s onima sorti Corail i Jolimont ako količine sjemena za Corail i Jolimont nisu dovoljne da bi se zadovoljile potrebe pri sadnji.”;

zamijenjena je sljedećom odredbom:

„Jednako tako, dopuštena je sadnja sorti Messidrome i Thermidrome dobivenih od izvornog uroda „Blanc de la Drôme” koje imaju značajke usporedive s onima sorti Corail i Jolimont.”

Tekst je izmijenjen radi postizanja bolje čitljivosti, a bez promjene biti. Opis sorti premješten je u prilog specifikaciji. Dodana je sljedeća rečenica: „Opis sorti Corail, Jolimont, Messidrôme i Thermidrôme nalazi se u Prilogu 1.”

Protokol za prihvatanje novih sorti dopunjen je kako bi se pojasnio rad skupine stručnjaka zadužene za odabir sorti: sazivanje skupine, prisutnost najmanje troje od petero članova, jedan glas po članu i donošenje odluka običnom većinom. Jednako tako, navedeno je da skupina mora jednom godišnje dostaviti popis sorti Nacionalnom institutu za podrijetlo i kvalitetu (INAO).

Ti su dokumenti premješteni u prilog kako bi se olakšalo čitanje specifikacije.

Rečenica: „Na popisu su zadržane samo sorte češnjaka s certifikacijom Službenog tijela za kontrolu (fr. *Service officiel de contrôle* (SOC) upisane u katalog Stalnog tehničkog odbora za odabir (fr. *Comité technique permanent de sélection* (CTPS).”

zamijenjena je rečenicom „Na popisu su zadržane samo sorte češnjaka upisane u katalog Stalnog tehničkog odbora za odabir (fr. *Comité technique permanent de sélection* (CTPS).”

Upućivanje na SOC (službeno tijelo za kontrolu) izbrisano je jer nije opravdano s obzirom na to da je jedina službena referenca upis u službeni katalog CTPS-a.

Odabir sjemena

Uvodni odlomak koji se odnosi na povijest odabira sorti premješten je u dio „Podaci koji potvrđuju povezanost sa zemljopisnim područjem”. Povijesna referenca koja se odnosi na zdravstvenu kvalitetu sjemena izbrisana je jer ne postoji izravna povezanost sa značajkom ZOZP-a.

Glavna se izmjena odnosi na mogućnost upotrebe sjemena proizvedenog na gospodarstvu. Dodana je sljedeća rečenica:

„Certificirano sjeme čini najmanje 75 % količine sjemena, dok preostalih 25 % može činiti sjeme proizvedeno na gospodarstvu dobiveno od sorti upisanih u godišnji popis sorti za ZOZP.”

Ta je mogućnost uvedena kako bi se zajamčila opskrba sjemenom, osobito unatoč klimatskim nepravilnostima i poteškoćama s proizvodnjom certificiranog sjemena, s obzirom na to da se skupina u prošlosti suočavala s problemom opskrbe certificiranim sjemenom, među ostalim iz zdravstvenih razloga. Ta izmjena ne utječe na proizvod jer je predmetna mogućnost ograničena na sorte dopuštene u specifikaciji.

Odabir čestice

Sljedeći su odlomci izbrisani jer sadržavaju opise, a ne obvezujuće odredbe:

„Najveći dio površine područja proizvodnje čine srednje duboka do duboka glinovita tla koja ne predstavljaju fizičku prepreku za razvoj korijena. U suhim uvjetima glina se stisne, što dovodi do pojave povlačenja (rascjepa) i omogućuje dobro skladištenje vode.”

„Priprema tla: Priprema tla provodi se u suhim uvjetima, između srpnja i rujna kako bi se poticao razvoj strukture tla: pripremom glinovito-vapnenačkog tla tijekom suhog razdoblja izbjegava se stvaranje tabana pluga, čime se omogućuje dobivanje dobro prozračene strukture tla. Priprema tla rano u sezoni povoljna je za razvoj strukture tla, s jedne strane zbog izmjene faza vlaženja i sušenja, čime se omogućuje razbijanje gruda zemlje te, s druge strane, zbog mogućnosti ponavljanja oranja radi razbijanja preostalih gruda.”

Odredba koja se odnosi na plodored pojednostavnjena je brisanjem neobvezujućih elemenata:

Rečenica: „Proizvođač provodi plodored. Za sadnju usjeva bira česticu na kojoj se tijekom tri poljoprivredne godine nije uzgajao češnjak.”

Trajanje vegetacijskog ciklusa češnjaka u klimatskim uvjetima regije Lomagne povoljno je za plodored: zimski usjevi, ljetni usjevi. U regiji Lomagne sadnja češnjaka često se provodi nakon sadnje strne žitarice.”;

zamijenjena je rečenicom:

„Na česticama nisu rasli lukovi tijekom posljednje tri godine (povratak tijekom četvrte godine).”

Dodano je pojašnjenje o završetku plodoreda „povratak tijekom četvrte godine” radi postizanja veće jasnoće u čitanju odredbe.

Sjetva: Izbrisane su sljedeće neobvezujuće odredbe:

„sjetva na tlu prozračene strukture. Temperaturni uvjeti i razine padalina prisutni u regiji Lomagne tijekom tog razdoblja omogućuju postupno spuštanje temperature gline, koja postiže indikativnu temperaturu od 3 do 7 °C, čime se produljuje razdoblje mirovanja češnjaka.”

Gustoća nasada mijenja se iz „osam do 14 stabljika” u „šest do 14 stabljika” po linearnom metru; svrha je te izmjene prilagodba promjeni uzgojnih praksi. Gustoća nasada ovisi o veličini i masi češnjava (sjemena) i debljini lukovica, što objašnjava razlike po linearnom metru. Nadalje, može se mjeriti i na dva, tri ili četiri reda po m², što omogućuje prilagodbu gnojidbe dušikom potrebama biljke. Razvoj tog načina rada, koji je izravno povezan s obrazloženjem u pogledu gnojidbe dušikom, omogućio je usavršavanje poznavanja poljoprivredne prakse i pokazao je da je gustoća od šest stabljika po linearnom metru za veće češnjeve dobro prilagođena proizvodnji češnjaka iz Lomagne i da ne utječe na kvalitetu proizvoda.

Prosječna dubina sjetve („dubina od otprilike 5 do 6 cm”) briše se jer je riječ o prosječnoj i približnoj dubini, koja se može mijenjati ovisno o veličini češnjava i naravi tla, što znači da predmetna odredba nije obvezujuća.

Određba „Dopuštena je samo upotreba certificiranog sjemena kojom se jamči zdravstvena kvaliteta.” briše se u skladu s uvedenom izmjenom koja se odnosi na mogućnost ograničene upotrebe sjemena proizvedenog na gospodarstvu.

Rečenica koja se odnosi na razvoj kulture: „Blage zime u regiji Lomagne omogućuju sprječavanje gubitka stabljiki zbog mraza, a time i očuvanje gustoće sjetve. Ti blagi zimski uvjeti izrazito su povoljni za razvoj češnjaka čiji stupanj vegetacije iznosi 0 °C.” briše se jer je riječ o rečenici kojom se objašnjava povezanost proizvoda i njegova podrijetla, što znači da se djelomično ponavlja u dijelu „Povezanost sa zemljopisnim područjem”.

Fitosanitarna zaštita

Sljedeći se odlomak briše: „Upotreba certificiranog sjemena preventivna je mjera u pogledu problema nematoda te razvoja virusa i određenih gljivica.” u skladu s izmjenom koja se odnosi na uvođenje sjemena proizvedenog na gospodarstvu.

Rečenica „S druge strane, oblaganjem sjemena prije sadnje ograničava se razvoj plijesni na češnjevima (*Penicillium*) i na usjevima (*Sclerotinium*).” briše se jer je isključivo informativne naravi.

Brišu se elementi koji se odnose na savjete i dobre poljoprivredne prakse u pogledu obrade: „Fitosanitarna intervencija mora biti opravdana opažanjima na čestici i/ili rezultatima promatranja koja provode tehničari na mreži čestica i/ili tehničkim biltenom.

Mrežu čine referentne čestice koje se nalaze u zoni proizvodnje i na kojima se uredno i redovito provode opažanja u pogledu razvoja parazita i bolesti te mjeri razina padalina.”

Ti elementi odgovaraju navodima o glavnim bolestima i parazitima na usjevima, sadržavaju savjete koji su neobvezujući, a njihovim se brisanjem postiže bolja čitljivost specifikacije. Briše se sljedeći odlomak o plijevljenju:

„Plijevljenje

Kemijsko plijevljenje provodi se na kraju sjetve, tijekom razdoblja berbe češnjaka.

Drugo kemijsko plijevljenje može biti opravdano u fazi sadnice s „3–5 listova” radi uklanjanja korova.

Posebna intervencija može se provesti i u slučaju proljetnog korova nakon faze „3–5 listova” pod uvjetom da su ispunjeni rokovi za primjenu upotrijebljenih herbicida.”

Rečenica koja se odnosi na obvezu kemijskog plijevljenja na kraju sjetve briše se jer skupina ne želi nametnuti primjenu kemijskog postupka, zbog čega je ta odredba prepuštena na procjenu svakog proizvođača. Ostatak odlomka briše se jer se odnosi na tehnički savjet. Predmetnom izmjenom postiže se poboljšanje čitljivosti specifikacije.

Sljedeća rečenica: „Dopušteni su postupci protiv klijanja kojima se sprječava klijanje i time čuva unutarnja kakvoća češnjeva.”

zamijenjena je sljedećom odredbom: „Dopušteni su postupci protiv klijanja.”

Tom se izmjenom odredba pojašnjava bez mijenjanja njezine biti jer se izbrisani elementi odnose na informaciju i tehnički savjet. Predmetnom izmjenom postiže se poboljšanje čitljivosti specifikacije.

Briše se sljedeći odlomak, koji se odnosi na izmjenu aktivnih tvari:

„Kako bi se potaknula izmjena aktivnih tvari, proizvođač se upućuje na evidenciju prethodnih intervencija i popis proizvoda koji su odobreni za upotrebu na kulturi. Izmjenom aktivnih tvari omogućuje se ograničavanje razine ostataka na lukovicama i smanjivanje rizika od pojave otpornosti štetočina.”

Ti se neobvezujući elementi brišu jer se odnose na informacije i tehnički savjet. Predmetnom izmjenom postiže se poboljšanje čitljivosti specifikacije.

Odredbe koje se odnose na provjeru ispravnosti opreme za raspršivanje i na skladištenje fitosanitarnih proizvoda brišu se jer su obuhvaćene općim propisima:

„Provjera ispravnosti opreme za raspršivanje:

Provjera ispravnosti provodi se svake dvije godine kako bi se provjerila ispravnost opreme i provela podešavanja, ako je to potrebno.

Skladištenje fitosanitarnih proizvoda:

Svi se fitosanitarni proizvodi čuvaju na posebnom mjestu ili u posebnom ormaru koji se može zaključiti.”

Gnojidba

Sljedeći se odlomak briše jer je obuhvaćen općim propisima o razastiranju mulja: „U pogledu načina razastiranja upućujemo proizvođača na važeće zakonodavstvo. Za češnjak koji se uzgaja nakon razastiranja mulja proizvođač provodi analize na lukovicama kako bi provjerio je li udio ostataka teških metala u skladu s ograničenjima utvrđenima zakonodavstvom.”

Umetnuto je pojašnjenje u pogledu načina provedbe gnojidbe dušikom i potašom/fosforom: nakon dopuštenih stopa gnojidbe umetnuto je „po hektaru godišnje”.

Prema tome, sljedeće rečenice: „Gnojidba dušikom ograničena je na najviše 150 jedinica uz rascjepkanost unosa: najviše 30 do 60 jedinica po unosu.

Unosi potaše i fosfora ne smiju premašivati 200 jedinica za fosfor, odnosno 250 jedinica za potašu.”

zamijenjene su sljedećim: „Gnojidba dušikom ograničena je na najviše 150 jedinica po hektaru godišnje uz rascjepkanost unosa: najviše 30 do 60 jedinica po unosu.

Unosi potaše i fosfora ne smiju premašivati 200 jedinica po hektaru godišnje za fosfor, odnosno 250 jedinica po hektaru godišnje za potašu.”

Tim se dodavanjem precizno i nedvosmisleno utvrđuje stopa unosa u pogledu referentnih vrijednosti, zbog čega se olakšava kontrola tih odredbi.

Briše se krajnji rok za gnojidbu dušikom „(otprilike sredinom travnja)”, koji odgovara fazi fiziološkog razvoja s „osam do 10 listova”.

Taj se element briše jer je informativan i jer se pokazalo da je nasumičan te da ovisi o godišnjim klimatskim uvjetima. Upućivanje na fiziološku fazu uzgoja dodatno je prilagođeno te se zadržava.

Navodnjavanje

Promijenjen je tekst odredbe koja se odnosi na navodnjavanje.

Sljedeća odredba: „Budući da je češnjak zimska kultura koja se sadi na glinovito-vapnenačkom tlu snažne sposobnosti zadržavanja vode, navodnjavanje je opravdano isključivo u slučajevima znatnog manjka vode tijekom „ključnih” razdoblja za razvoj lukovica: od faze s tri do pet listova (faza aktivnog rasta) te tijekom stvaranja češnjeva (svibanj).”;

zamijenjena je sljedećom odredbom: „Navodnjavanje je dopušteno.” Predmetnom se izmjenom nedvosmisleno potvrđuje da je navodnjavanje dopušteno. Kako je navedeno u specifikaciji, potrebu za navodnjavanjem procjenjuju proizvođači, koji uzimaju u obzir mogući manjak vode tijekom razdoblja razvoja lukovica. Proizvođačima češnjaka u interesu je da procjenjuju potrebu za navodnjavanjem u skladu sa stvarnim potrebama biljke kako bi očuvali njezinu kvalitetu i izbjegli pucanje lukovica.

Kriteriji za berbu

Izbrisani su uobičajeni datumi berbe koji su bili indikativni („obično između 15. i 30. lipnja”).

Obrada nakon berbe

Rečenica koja se odnosi na zabranu obrade nakon berbe preoblikovana je bez izmjene biti. Rečenica „Nakon berbe nije dopuštena obrada.” zamijenjena je rečenicom „Zabranjena je obrada nakon berbe.”

Sušenje

Izmijenjena je prva rečenica odlomka: „Sušenjem, koje predstavlja fazu koja prethodi stavljanju češnjaka na tržište, omogućuje se očuvanje unutarnje kakvoće proizvoda tijekom faze trženja.”;

zamijenjena je sljedećom odredbom: „Sušenjem se omogućuje očuvanje unutarnje kakvoće proizvoda tijekom faze trženja.”

Naime, sušenje nije posljednja faza prije stavljanja češnjaka na tržište, a u svrhu čitljivosti izbrisano je pojašnjenje „koje predstavlja fazu koja prethodi stavljanju češnjaka na tržište”.

Dodana je rečenica „Sušenje češnjaka provodi se prirodnom ili dinamičkom ventilacijom.” kako bi se omogućilo brzo čitanje dopuštenih uvjeta sušenja, a ta su dva načina sušenja opisana u sljedećim odlomcima specifikacije.

Sljedeći se odlomak briše:

„Osim tradicionalnog sušenja vješanjem o šipku, proizvođači češnjaka iz regije Lomagne razvili su metodu sušenja dinamičkom ventilacijom. Ta metoda, koja se ponajprije upotrebljava za sušenje češnjaka s uklonjenom stabljikom, pokazuje sposobnost proizvođača da se prilagode novim zahtjevima tržišta. Iako se češnjak prethodno stavlja na tržište u obliku vijenaca i snopova, razvoj tržišta na razini jedinica pakiranja doveo je do potrebe za usmjeravanjem proizvodnje prema berbi češnjaka s uklonjenom stabljikom. Budući da sušenje vješanjem na šipku više nije prilagođeno za češnjak bez stabljike, proizvođači su nastojali uvesti novi metodu: sušenje dinamičkom ventilacijom.”

Povijesni elementi tog odlomka, kojima se opisuje razvoj tržišta češnjaka i proizvodnih praksi, premješteni su u dio „Podaci koji potvrđuju povezanost sa zemljopisnim područjem”, koji je prikladniji za predmetni opis.

Tehnički su podaci zadržani i uvedeni u sljedeći rečenicu.

Prema tome, rečenica: „Ventilacija se sastoji od dovođenja vanjskog zraka u veliku količinu češnjaka u rasutom stanju.”;

zamijenjena je sljedećom rečenicom: „Dinamička ventilacija ponajprije se upotrebljava za sušenje češnjaka kojem je uklonjena stabljika; sastoji se od dovođenja vanjskog zraka u veliku količinu češnjaka u rasutom stanju.”

Sheme rasporeda češnjaka pri sušenju i krivulja sušenja češnjaka (gubitak mase/broj dana) brišu se jer ne donose elemente neophodne za razumijevanje specifikacije s obzirom na to da su ti elementi neobvezujući i donose informacije koje se odnose na savjete. Jednako tako, izbrisana su upućivanja na te podatke.

Protokol kontrole mjerenja gubitka mase češnjaka izbrisan je jer je povezan s metodom samokontrole, predstavlja savjet i može se mijenjati.

Prema tome, briše se sljedeći odlomak:

„Faza napretka sušenja vodi se provjerom gubitka mase češnjaka. Ta se provjera provodi s pomoću vrećica od 10 kg koje imaju zaštitu od neovlaštenog rukovanja i koje se postavljaju u zonu sušenja. Redovitim vaganjem tih vrećica prati se gubitak mase češnjaka. Usporedbom s krivuljom sušenja (prikazanom u nastavku) omogućuje se prilagodba uvjeta ventilacije.

— Ako je gubitak mase prebrz, smanjuje se brzina ventilacije,

— ako je gubitak mase prespor, povećava se brzina ventilacije, a zrak koji puše može se zagrijati s pomoću umjetnog uređaja.”

Odredba koja se odnosi na zabranu upotrebe goriva promijenjena je na način da su izbrisani elementi informativne naravi:

Rečenica: „Upotreba goriva, koje otpušta toksične čestice, zabranjena je za zagrijavanje zraka koji puše.”;

zamijenjena je sljedećom odredbom: „Upotreba goriva zabranjena je za zagrijavanje zraka koji puše.”

Ljuštenje

Briše se sljedeća rečenica: „Nakon ljuštenja češnjak mora odobriti gospodarski subjekt ili se mora odobriti u stanici prije skladištenja, pakiranja i stavljanja na tržište.”

Tom se izmjenom iz specifikacije žele izbrisati odredbe koje nisu obvezujuće i koje nisu neophodne za razumijevanje specifikacije, čime se poboljšava čitljivost dokumenta.

Sve faze navedene u toj rečenici ponovno se detaljno navode u sljedećim odlomcima specifikacije.

Čuvanje

Predložena je nova formulacija, koja je sada istovjetna postojećim odredbama, što znači da ne utječe na kakvoću proizvoda.

Rečenica: „Za češnjak koji se stavlja na tržište od prosinca može se primjenjivati skladištenje na hladnom pri negativnim temperaturama (između - 1 i - 4 °C). Tim se skladištenjem usporava pojava klijanja, čime se čuva intrinzična kakvoća češnjaka, pod uvjetom da se provede prije 15. rujna.”

zamijenjena je sljedećom odredbom: „U slučaju stavljanja na tržište u prosincu godine berbe češnjak se mora skladištiti na negativnoj temperaturi (između - 1 °C i - 4 °C), najkasnije do 15. rujna koji slijedi nakon berbe.”

Sortiranje i provjera usklađenosti

Poglavlja „Sortiranje” i „Provjera usklađenosti” spojena su u jedno poglavlje.

Uklonjena su upućivanja na priloge ili dokumente izbrisane iz specifikacije.

Izraz „koji mogu dobiti ZOZP” zamijenjen je izrazima „usklađeni s kriterijima ZOZP-a” ili „koji ispunjavaju kriterije ZOZP-a” radi bolje čitljivosti. Nadalje, dodana su pojašnjenja; tako se navodi da se sortiranje sastoji od „prvog” odvajanja češnjaka i dodano je da „skupina distribuira” referentne fotografije.

Ta dodavanja pridonose boljem razumijevanju specifikacije.

Prema tome, sljedeći odlomak:

„Provedeno sortiranje sastoji se od odvajanja češnjaka koji mogu dobiti ZOZP od onih koji to ne mogu. Ta se radnja temelji na dvama kriterijima: vizualna obilježja i dimenzije.

Nadležna osoba provjerava ima li svaka lukovica specifična svojstva češnjaka „Ail blanc de Lomagne”.

Vizualna obilježja

Češnjak koji ne odgovara opisu češnjaka koji mogu dobiti ZOZP ručno se uklanja (usp. tablicu A na stranici 5.). Kako bi provjerila vizualne kriterije (nepravilnosti u izgledu), nadležna osoba raspolaže referentnim fotografijama (usp. Prilog 2.).”;

zamijenjen je sljedećim tekstom:

„Provedeno sortiranje sastoji se od prvog odvajanja češnjaka usklađenih s kriterijima ZOZP-a od onih koji to nisu. Ta se radnja temelji na dvama kriterijima: vizualna obilježja i dimenzije.

Nadležna osoba provjerava ima li svaka lukovica specifična svojstva češnjaka „Ail blanc de Lomagne”.

Vizualna obilježja

Češnjak koji ne ispunjava kriterije ZOZP-a ručno se uklanja. Kako bi provjerila vizualne kriterije (nepravilnosti u izgledu), nadležna osoba raspolaže referentnim fotografijama koje distribuira skupina.”

Ta dodavanja pridonose boljem razumijevanju specifikacije i jasnijoj formulaciji teksta.

Izbrisan je odlomak kojim se uvodi dio „7.7. Provjera usklađenosti”, a koji se odnosi na ciljeve lokalizacije faze provjere usklađenosti na zemljopisnom području. Tom se izmjenom iz specifikacije žele izbrisati neobvezujuće odredbe informativne naravi kojima se u specifikaciju ne uvode novi elementi. Tom se izmjenom postiže i poboljšanje čitljivosti dokumenta.

Odlomak o uzorkovanju izmijenjen je bez promjene biti i izbrisani su informativni elementi i upućivanja.

Prema tome, odlomak: „Provjera usklađenosti provodi se u skladu s postupkom koji je zajednički svim gospodarskim subjektima. Na temelju uzetog uzorka ovlašten službenik provodi provjeru usklađenosti serija na temelju kriterija utvrđenih u specifikaciji (usp. značajke češnjaka iz regije Lomagne na stranici 5. specifikacije);”;

zamijenjen je sljedećim tekstom: „Provjera usklađenosti provodi se u skladu s postupkom koji je zajednički svim gospodarskim subjektima.”

Sljedeći se odlomak briše:

„Rezultat provjere usklađenosti bilježi se u posebnom obrascu (predložak obrasca nalazi se u Prilogu 5.). Svaka serija „ZOZP” označuje se na poseban način kako bi se tijekom skladištenja izbjeglo bilo kakvo miješanje s neusklađenim serijama.”

Ti se elementi brišu jer predstavljaju ponavljanje u odnosu na elemente sljedivosti (obrazac za registraciju i identifikaciju češnjaka) koji su već opisani u odlomku „Podaci koji dokazuju podrijetlo poljoprivrednog proizvoda iz zemljopisnog područja”.

Tradicionalni oblici u kojima se proizvod stavlja na tržište

Sljedeći se odlomak briše:

„Kako bi nosili oznaku ZOZP Ail blanc de Lomagne, tradicionalni oblici u kojima se proizvod stavlja na tržište moraju se pripremiti s pomoću glavica češnjaka iz regije Lomagne koje ispunjavaju zahtjeve definirane u specifikaciji (tablica A, stranica 5., referentne fotografije u Prilogu 2.) te imati ujednačenu boju i veličinu.

Rezultat provjere usklađenosti bilježi se u posebnom obrascu (predložak obrasca u Prilogu 5.). Svaka serija „ZOZP” označuje se na poseban način kako bi se tijekom skladištenja izbjeglo bilo kakvo miješanje s neusklađenim serijama.”

Ti se elementi brišu jer predstavljaju ponavljanje u odnosu na druge dijelove specifikacije. Elementi sljedivosti (obrazac za registraciju i identifikaciju češnjaka) već su opisani u odlomku „Podaci koji dokazuju podrijetlo poljoprivrednog proizvoda iz zemljopisnog područja”. Elementi koji se odnose na provjeru usklađenosti češnjaka detaljno su navedeni u dijelu 5.14. „Sortiranje – provjera usklađenosti” izmijenjene specifikacije. Predmetnom izmjenom postiže se poboljšanje čitljivosti specifikacije.

Faze nakon provjere usklađenosti

Briše se sljedeća rečenica: „Kako ne bi izgubio oznaku zemljopisnog podrijetla, s češnjakom iz regije Lomagne koji nosi oznaku ZOZP mora se pažljivo postupati u svim fazama koje slijede nakon provjere usklađenosti.” Ta se neobvezujuća odredba briše jer je obuhvaćena dobrom praksom i informacijama sa savjetima. Predmetnom izmjenom postiže se poboljšanje čitljivosti specifikacije.

Pakiranje

Izbrisane su sljedeće rečenice: „Prekomjerno rukovanje lukovicama može dovesti do pucanja vanjske ovojnice. Isto tako, odstupanja u pogledu temperature ili vlažnosti zraka mogu ugroziti ispravno čuvanje proizvoda”

Te se neobvezujuće odredbe brišu jer su obuhvaćene informacijama koje se odnose na savjete. Predmetnom izmjenom postiže se poboljšanje čitljivosti specifikacije.

Rubrika „Ostalo”

Uređivanje specifikacije:

Svi su naslovi dijela izmijenjeni i usklađeni kako bi ispunili regulatorne zahtjeve.

U sljedeće su dijelove specifikacije uvedene izmjene u pogledu forme, a izbrisane su odredbe koje se odnose na savjete, odredbe informativne naravi ili odredbe obuhvaćenih općim propisima:

Skupina koja podnosi zahtjev

Ažurirani su podaci za kontakt skupine koja podnosi zahtjev. Izbrisane su pojedinosti o zadaćama skupine jer su obuhvaćene općim propisima. Izbrisan je nominativni popis gospodarskih subjekata jer podliježe promjenama.

Opis proizvoda

Rečenice koje sadržavaju objašnjenja ili rečenice informativne naravi uklonjene su iz specifikacije:

Tako su izbrisani sljedeći odlomci:

„Prva ispitivanja u pogledu doze sumporovih spojeva koje je proveo CRITT Sveučilišta u Toursu pokazali su razliku u sadržaju sumpornih tvari za češnjak iz regije Lomagne. Češnjak iz regije Lomagne obično se stavlja na tržište u razdoblju između 15. srpnja i 15. prosinca, nakon sušenja i ljuštenja.”

„Češnjak iz regije Lomagne ispunjuje minimalne uvjete propisane Uredbom (EZ) br. 2288/97 (glavne točke Uredbe EEZ navedene su u Prilogu 1.). Stavlja se na tržište u kategorijama Ekstra i I., uz posebna ograničenja za ZOZP Ail Blanc de Lomagne za I. kategoriju (usp. tablicu A na sljedećoj stranici).”

Dopušteni oblici u kojima se češnjak stavlja na tržište „na pladnjevima ili u vrećicama, u obliku maloprodajnih jedinica tipa mrežastih vrećica” brišu se jer se njima ponavljaju odredbe iz odlomka 5.17. „Pakiranje” izmijenjene specifikacije.

Dodani su tradicionalni oblici „grozdovi ili vijenci” u skladu s tradicionalnim oblicima stavljanja proizvoda na tržište definiranim u odlomku 5.15. „Tradicionalni oblici u kojima se proizvod stavlja na tržište” izmijenjene specifikacije.

Izbrisana je tablica kojom se ZOZP „Ail blanc de Lomagne” uspoređuje sa standardnim češnjakom; u tekstu u toj rubrici zadržane su samo značajke specifične za ZOZP.

U odlomku „Odstupanja” navode se tri dopuštena odstupanja od izgleda proizvoda koji su u važećoj specifikaciji navedeni u prethodno obrisanoj tablici („Bлага pucanja ovojnice” i („Nedostatak češnja bez puknute ovojnice”), kao i u bivšoj Uredbi (EZ) br. 2288/98 za I. kategoriju, na koju se poziva specifikacija („Iscijeljena rana”). U predmetnom su odlomku bez izmjene preuzeta i dopuštena odstupanja od 10 % navedena u toj tablici.

Zemljopisno područje

Navođenje općina po kantonu zamijenjeno je popisom općina po departmanu.

Zemljopisna karta koja prikazuje zemljopisno područje zamijenjena je pojednostavnjenom kartom. Raspodjela različitih gospodarskih subjekata na zemljopisnom području izbrisana je jer podliježe promjenama. Karta malih poljoprivrednih regija izbrisana je jer ne sadržava elemente neophodne za razumijevanje specifikacije.

Iz odlomka su izbrisani podaci o povijesti proizvodnje i prirodne značajke zemljopisnog područja; navode se u dijelu „Podaci koji potvrđuju povezanost sa zemljopisnim područjem”.

Podaci koji dokazuju podrijetlo poljoprivrednog proizvoda iz određenog zemljopisnog područja

Dodana je odredba „Identifikacija gospodarskih subjekata: Svi subjekti koji žele djelovati u čitavoj proizvodnji ili dijelu proizvodnje češnjaka „Ail blanc de Lomagne” moraju se prijaviti skupini radi dobivanja ovlaštenja.” jer je riječ o regulatornoj nacionalnoj obvezi.

Odlomak koji se odnosi na elemente kojima se dokazuje podrijetlo poljoprivrednog proizvoda iz određenog zemljopisnog područja izmijenjen je, a različite faze koje se odnose na proizvođače i stanice okupljene su u jednu tablicu.

Budući da odgovarajući gospodarski subjekti ne interveniraju u specifikaciju, izbrisana je tablica koja se odnosi na fazu distribucije.

Povezanost

Dio specifikacije koji se odnosi na elemente kojima se dokazuje povezanost sa zemljopisnim područjem izmijenjen je kako bi se bolje opisale posebnosti područja, posebnosti proizvoda i uzročna povezanost. Ne sadržava izmjenu u pogledu biti i sadržava elemente koji se trenutno nalaze u drugim dijelovima važeće specifikacije, kao što su dijelovi „Razgraničenje zemljopisnog područja” i „Metoda proizvodnje”. Ilustracije, zbornici, novinski članci i grafički prikazi izbrisani su jer predstavljaju elemente koji nisu neophodni za razumijevanje specifikacije.

Označivanje

Upućivanje na europski logotip „ZOZP” izbrisano je jer proizlazi iz općih propisa.

Nacionalni zahtjevi

U pogledu zakonodavnih promjena i promjena nacionalnih propisa uvedena je tablica s glavnim točkama koje valja provjeravati i načinom ocjenjivanja.

Nadzorna tijela

U skladu s postojećim uputama na nacionalnoj razini čija je svrha usklađivanje teksta specifikacija, izbrisani su naziv i podaci za kontakt certifikacijskog tijela. Odsad se u ovoj rubrici navode podaci nadležnih tijela u području kontrole na razini Francuske: Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu (INAO) i Glavne uprave za tržišno natjecanje, potrošačka pitanja i sprečavanje prijevara (DGCCRF). Naziv i podaci o certifikacijskom tijelu dostupni su na mrežnoj stranici INAO-a te u bazi podataka Europske komisije.

Brisanje pojmovnika i svih priloga

Pojmovnik se briše jer su različite pokrate objašnjene u glavnom dijelu teksta.

Brišu se svi prilozi važećoj specifikaciji jer predstavljaju ilustracije koje nisu neophodne za razumijevanje specifikacije.

Izmijenjena specifikacija odsad sadržava dva priloga: Prilog 1., koji se odnosi na opis sorti, i Prilog 2., koji se odnosi na protokol uvođenja novih sorti.

Zaključno, zahtjev za izmjenu ponajprije se odnosi na promjene forme. Podrazumijeva brisanje informativnih elemenata koji se odnose na savjete, opće propise ili povijest ZOZP-a. Te su izmjene uvedene u cilju olakšavanja čitanja specifikacije i poboljšavanja razumijevanja. Nisu obvezujuće i nemaju utjecaj na kvalitetu proizvoda.

Dio koji se odnosi na povezanost sa zemljopisnim podrijetlom izmijenjen je radi boljeg opisa značajki proizvoda, ali ne sadržava nikakvu izmjenu biti.

Odredba koja se odnosi na gustoću sadnje prilagođena je promjenama u uzgojnim praksama i nema utjecaj na proizvod.

Glavna izmjena odnosi se na mogućnost upotrebe sjemena proizvedenog na gospodarstvu u omjeru od 25 % u odnosu na 100 % prethodno certificiranog sjemena; ta je mogućnost ograničena na sorte dopuštene specifikacijom i nema utjecaj na kvalitetu proizvoda.

U skladu s člankom 53. predložene izmjene ne odnose se na ključna obilježja proizvoda, ne mijenjaju poveznicu, ne uključuju promjenu naziva proizvoda, ne utječu na određeno zemljopisno područje i ne predstavljaju povećanje ograničenja u trgovanju proizvodom ili njegovim sirovinama.

U pogledu svih navedenih elemenata predloženim izmjenama uvodi se manja izmjena u smislu članka 53. Uredbe (EU) br. 1151/2012.

6. **Ažurirana specifikacija proizvoda (samo za ZOI i ZOZP)**

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

JEDINSTVENI DOKUMENT

„**AIL BLANC DE LOMAGNE**”

EU br.: PGI-FR-0470-AM01 – 11.8.2017.

ZOI () ZOZP (X)

1. **Naziv**

„Ail blanc de Lomagne”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Francuska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Ail blanc de Lomagne” ima oblik lukovica bijele boje do boje slonovače, koje su ponekad prošarane ljubičastom bojom i sadržavaju nekoliko češnjeva (osam do 12, ovisno o veličini). Lukovica je pravilnog i okruglog oblika.

Budući da je njezin najmanji promjer 45 mm, razlikuje se veličinom i pravilnošću svojih češnjeva bež do krem boje, ponekad uz ljubičaste pruge. Lukovice su čitave, a češnjevi su stisnuti.

Svaka je češan obavljen ovojnicom, koja sadržava samo jedan sloj. Skup češnjeva koji čine lukovicu pokriven je s nekoliko tankih ovojnica.

Korijeni se režu tik uz lukovicu.

„Ail blanc de Lomagne” jede se sirov, mljeven ili usitnjen i posjeduje karakterističan okus i aromu koji se dugo zadržavaju zahvaljujući prisutnosti sumpornih spojeva.

Pečen ili skuhan u ljusci postaje mekan, a njegove arome gube na jačini.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

—

3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Sadnja, sušenje, ljuštenje i priprema tradicionalnih oblika u kojima se stavlja na tržište provode se na zemljopisnom području.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

„Ail blanc de Lomagne” može se stavljati na tržište u tradicionalnim oblicima, koji obuhvaćaju snopove, grozdove, vijence ili košare.

„Ail blanc de Lomagne” pakira se u pladnjeve, vrećice ili u maloprodajne jedinice. Njegovo je ponovno pakiranje zabranjeno kako bi se ograničila daljnja rukovanja proizvodom, koja ga mogu oštetiti.

3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Etiketa sadržava identifikacijski broj serije.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Zemljopisno područje obuhvaća općine departmana Gers i Tarn-et-Garonne navedene u nastavku:

Departman Gers:

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

— Općine: 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, Nougaroulet, Peyrusse-Massas, Preignan, Puycasquier, Roquefort, Roquelaure, Rozès, Saint-Caprais, Saint-Paul-de-Baise, Sainte-Christie, Turrenquets.

Departman Tarn-et-Garonne:

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

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Posebnosti zemljopisnog područja

Lomagne je prirodna regija koja se nalazi na sjeveroistoku Gaskonje, utvrđena kao jedna od 61 poljoprivredne regije administrativne regije Midi-Pyrénées. Područje proizvodnje „Ail blanc de Lomagne” zadire u departmane Gers i Tarn-et-Garonne. U geološkom je smislu taj dio razgraničen kako slijedi:

- na sjeveru i istoku terasastim zemljištem starih aluvija rijeke Garonne,
- zapadno od Condomoisa formacijama zlatastog pijeska Armagnaca i pijeskom Landesa,
- na jugu sedimentnim brežuljcima, koji su viši i nalikuju brdima na jugu Gersa.

Najveći dio zemljopisnog područja nalazi se na sedimentnim formacijama iz miocena, riječnim i jezerskim kontinentalnim formacijama obilježenima velikom heterogenošću izgleda. Glinoviti ili laporski slojevi izmjenjuju se s isprekidanim slojevima pijeska, kremenaste gline ili vapnenca, uz pojavu vapnenačkih naslaga, koje su sve češće i sve gušće kako se odmiče prema zapadu.

Regiju čine brežuljci ispresijecani brojnim dolinama i razgranatim talvezima. Obronci su asimetrični ovisno o svojoj izloženosti; obronci okrenuti jugu i zapadu imaju strmije padine nego oni okrenuti sjeveru i istoku. Ta je asimetričnost naglašenija kako se odmiče prema zapadu zone.

Tla su promjenjive naravi. Tla okrenuta jugu i zapadu rjeđa su i leže izravno na sedimentnim ležištima; njihova je narav blisko povezana s izgledom sedimenta koji se nalazi ispod njih. S druge strane, na hladnim obroncima tla su se razvila u formacijama koje potječu od izmjena sedimenta: dublja su, osobito na dnu obronaka, a njihovom teksturom često dominira glina; tu su najizraženije pojave viška vode, osobito u udubinama obronaka. Smeđa vapnenačka tla glinovito-muljevite do muljevito-glinovite teksture prisutna su na čitavom zemljopisnom području. Imaju dobru strukturiranost, koja je povezana s obiljem kalcija. Zbog toga se prodiranje vode ispravno provodi unatoč glinovitosti, a pojave viška vode nisu izrazite.

Klima regije Lomagne razlikuje se od susjednih regija jer je riječ o razmjerno sušoj klimi. Postoje dva izražena razdoblja najobilnijih padalina, jedno u prosincu i siječnju (70 do 80 mm za svaki mjesec), a drugo u svibnju, kada vrijednosti iznose između 75 i 90 mm. Zima je relativno kratka i blaga.

Na regiju Lomagne utječu dva dominantna vjetra:

- zapadni vjetrovi koji pušu s Atlantskog oceana i donose kišu i vlažnost, ponajprije su prisutni tijekom jeseni i zime i uvjetuju punjenje tla i podzemnih rezervoara vodom,
- vjetar autan, topli i suhi vjetar koji puše s jugoistoka, ponajprije tijekom proljeća i ljeta.

Odavno tradicionalni uzgoj češnjaka u regiji Lomagne ponajprije je bio namijenjen za jelo u obitelji i na lokalnoj razini. Dana 6. rujna 1265. spominju se naknade za vrtlarstvo koje se odnose na uzgoj poriluka, češnjaka, luka, kupusa i graha nakon analize „običaja sela Gariès” koju je proveo opat GALABERT (bilten odbora za povijesne radove iz 1896./str. 567., članak 14.).

Krajem 19. stoljeća u određenim se zbornicima spominje gospodarska važnost uzgoja češnjaka u regiji Lomagne: „Češnjak, koji slatokusci sa sjevera toliko omalovažavaju, biljka je dragocjena za našu poljoprivredu. Kanton Beaumont procjenjuje da njegov prihod od češnjaka iznosi čak 300,00 fr. Na temelju studije provedene na terenu ta biljka lako može postići bruto prihod od 700 fr po hektaru” („O uzgoju češnjaka” („Mémoire sur la culture de l'ail”) autora M. Rossela, koji je 1864. dobio priznanje Društva za znanost, poljoprivredu i književnost Montaubana). Seljaci prodaju svoje proizvode na nekoliko tradicionalnih tržnica. Od 1936. tržnica češnjaka nalazi se u Rue de l'Église i Rrue de l'Hospice u gradu Beaumont-de-Lomagne. Kako je prodaja suhog češnjaka postigla četvrtinu nacionalne proizvodnje, tržište u Beaumont-de-Lomagneu doživjelo je početkom sedamdesetih godina 20. stoljeća znatan rast.

Uzgoj češnjaka neprestano je napredovao tijekom 20. stoljeća; tako je sa 80 ha, koliko je iznosio 1902., 1980. došao na 2 810 ha (Godišnje poljoprivredne statistike/dan mobilizacije Uprave za poljoprivredne usluge departmana Tarn-et-Garonne).

Godine 1958. osnovan je sindikat proizvođača češnjaka u svrhu proizvodnje kvalitetnog češnjaka i odabira češnjaka na temelju kriterija kojima se ocjenjuje njegova komercijalna vrijednost. Godine 1965. osnovana je COOP ALL, prva prodajna zadruga. Iste su godine CETA (Centar za tehnička istraživanja u poljoprivredi) i sindikat proizvođača češnjaka službeno podnijeli žig „Ail de Beaumont-de-Lomagne”. Godine 1970. proveden je odabir na temelju lokalnog uroda „Blanc de Lomagne”, koji je doveo do stvaranja dviju sorti češnjaka, Corail i Jolimont. U rujnu 1980. u Beaumont-de-Lomagneu organizirani su međunarodni dani kvalitetnog češnjaka.

Osim te tehničke dinamike oko „Ail blanc de Lomagne”, početkom šezdesetih godina 20. stoljeća pokrenute su brojne manifestacije: prvo natjecanje za najljepši snop češnjaka 1961., prvi sajam s natjecanjem češnjaka s Comice Agricole, sindikatom za inicijativu i općinom Beaumont-de-Lomagne pod nadležnošću Poljoprivrednih službi Montaubana 1963.; otada se natjecanje češnjaka održava svake godine na rujanskom sajmu u Beaumont-de-Lomagneu.

„Ail blanc de Lomagne” sije se u jesen i bere se kad postigne zrelost, oko blagdana svetog Ivana. Tradicionalno sušenje prirodnom ventilacijom, koje se naziva i „sušenje na šipci”, sastoji se od vješanja prikupljenog češnjaka za vrhove, u stručcima od tridesetak lukovica, u natkrivenoj, ali dovoljno prozračnoj prostoriji. Ta se metoda sušenja upotrebljava za češnjak izvađen sa stabljikom ponajprije namijenjen za pletenje snopova češnjaka. Proizvođači „Ail blanc de Lomagne” razvili su metodu sušenja dinamičkom ventilacijom, koja se ponajprije upotrebljava za sušenje češnjaka kojem je uklonjena stabljika. Ljuštenje češnjaka sastoji se od ručnog uklanjanja jedne vanjske puknute ovojnice ili ovojnice promijenjene boje ili nekoliko njih. Korijeni se režu u ravnini područja oko korijena.

Posebnosti proizvoda

„Ail blanc de Lomagne” ponajprije se dobiva od lokalnih sorti Corail i Jolimont. Ima oblik lukovica bijele boje do boje slonovače, koje su ponekad prošarane ljubičastom bojom i sadržavaju nekoliko češnjeva. Razlikuje se pravilnom i okruglom lukovicom najmanjeg promjera od 45 mm te veličinom i pravilnošću češnjeva. Svaki je češanj obavijen ovojnicom, koja sadržava samo jedan sloj. Skup češnjeva koji čini lukovicu pokriven je s nekoliko tankih ovojnica. Korijeni se režu tik uz lukovicu.

„Ail blanc de Lomagne” može se stavljati na tržište u tradicionalnim oblicima, koji obuhvaćaju snopove, grozdove, vijence i košare.

Naziv „Ail blanc de Lomagne” uživa ugled na lokalnim i međunarodnim tržištima.

Uzročna povezanost

Registracija ZOZP-a opravdana je s obzirom na kvalitetu te povijesni i aktualni ugled „Ail blanc de Lomagne”. Pedoklimatske značajke svojstvene za regiju Lomagne, održavanje lokalnih sorti i tradicionalnih praksi objašnjavaju činjenicu da se ova proizvodnja zadržala od 1265. do danas.

Glinovito-vapnenačka tla regije Lomagne imaju fizikalne i kemijske značajke osobito dobro prilagođene zahtjevima za uzgoj češnjaka. Njihova dobra strukturiranost omogućuje duboki razvoj korijena biljke, čime se jamči njezino dobro napajanje vodom i mineralima. Nepostojanje viška površinske vode i dobra prozračnost povezana sa strukturom tla omogućuju brzo zagrijavanje zemlje u proljeće, čime se jamči brza ponovni rast vegetacije nakon završetka zime. U suhim uvjetima glina se stisne, što dovodi do pojave povlačenja (rascjepa) i omogućuje dobro skladištenje vode. Uzgoj češnjaka izrazito je osjetljiv na viškove vode, koji prouzrokuju brojne fitosanitarne probleme i štetni su za kvalitetu češnjaka. Lokacija čestica na obroncima ili na grebenima pridonosi dobroj prirodnoj odvodnji.

Blage zime omogućuju sprječavanje gubitka stabljiki do kojeg dolazi zbog mraza i povoljne su za razvoj biljke, koja počinje rasti na 0 °C. Raspodjela padalina tijekom prvog šestomjesečnog razdoblja u skladu je s promjenama potrebe za vodom češnjaka, koja je niska do kraja ožujka, u porastu u travnju tijekom faze aktivnost rasta i postiže najveće vrijednosti u svibnju, tijekom formiranja češnjeva. Ti su klimatski uvjeti idealni za dobivanje lukovice koja sadržava velike i pravilne češnjeve.

Znanje i vještine proizvođača vidljivi su u odabiru čestice (mora biti bogata glinom i kalcijem te imati sposobnost dobrog isušivanja s obzirom na svoj topografski položaj) i u odabiru datuma berbe, nakon postizanja zrelosti.

Proizvodnju „Ail blanc de Lomagne” karakterizira održavanje tradicionalnih metoda: sušenje češnjaka na šipci, ručno ljuštenje češnjaka, priprema oblika za stavljanje na tržište.

Sušenje je važna faza za očuvanje unutarnje kakvoće proizvoda tijekom faze trženja. Tradicionalnom sušenju na šipci pridonosi topao i suh vjetar autan. Istodobno s tradicionalnim sušenjem, koje se primjenjuje za češnjak prikupljen sa stabljikama, proizvođači „Ail blanc de Lomagne” razvili su metodu sušenja dinamičkom ventilacijom, koja ne utječe na kvalitetu proizvoda, a koja se ponajprije upotrebljava za sušenje češnjaka kojem je uklonjena stabljika, što dokazuje njihovu sposobnost prilagodbe novim zahtjevima tržišta. Ljuštenje češnjaka provodi se ručno. Taj izrazito osjetljiv posao zahtijeva znanje i umijeće proizvođača kako bi se dobile lukovice bijele boje do boje slonovače, ponekad uz prošaranost ljubičastom bojom, bez nečistih, puknutih ili gnjilih vanjskih ovojnica.

Budući da lokalne sorte Corail i Jolimont nemaju krutu stabljiku cvijeta, njihova upotreba omogućuje ručno pripremanje proizvoda u tradicionalnim oblicima (snopovi, grozdovi, vijenci i košare), za što su jednako tako potrebni znanje i umijeće proizvođača.

Zahvaljujući pripremi tradicionalnih oblika i različitim manifestacijama koje se održavaju od šezdesetih godina 20. stoljeća, proizvodnja se provodi u slavljeničkom i prijateljskom okruženju. „Ail blanc de Lomagne” izlaže se na poljoprivrednom sajmu od 1961. U tom je razdoblju došlo do rasta ugleda „Ail blanc de Lomagne”. Navodi se u gastronomskoj enciklopediji *Larousse gastronomique* među sortama češnjaka u rubrici „značajke sorti češnjaka” te u raznim drugim djelima: „Taj sveprisutni češnjak, dostupan u lijepim pletenim vijencimana policama tržnica, bez kojeg bi kuhinja regije Midi-Pyrénées izgubila na specifičnosti. Kada kuhar ovdje preporučuje češnjak, često naglašava „ako je moguće, ružičasti češnjak iz Lautreca”, osim ako je riječ o „bijelom češnjaku iz Lomagnea.” Područja i gastronomija regije Midi-Pyrénées (*Terroirs et gastronomie en Midi-Pyrénées*)/C. Gouvion, F. Cousteaux, D. Shaw/Izdavač: Editions du Rouergue. Godine 1999. ugledni je kuhar iz regije Midi-Pyrénées osvojio nacionalno natjecanje koje je organizirao Ofimer (Nacionalni međustrukovni ured za morske proizvode) s receptom nazvanim „Odrezak od bakalara s bijelim češnjakom iz Lomagnea”. Kuhari koji su sudjelovali na natjecanju morali su osmisлити i izraditi recept kojim se „bogatstva našeg kraja povezuju sa specifičnosti ribe” – La Dépêche du Midi, 23. svibnja 1999.

Upućivanje na objavu specifikacije

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