

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2018/C 87/05)

Europeiska kommissionen har godkänt denna ansökan om en mindre ändring i enlighet med artikel 6.2 tredje stycket i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN MINDRE ÄNDRING

Ansökan om godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽²⁾**"AIL BLANC DE LOMAGNE"****EU-nr: PGI-FR-0470-AM01 – 11.8.2017****SUB () SGB (X) GTS ()****1. Ansökande grupp och berättigat intresse**

Namn: Association de défense de l'ail blanc de Lomagne
Adress: Agropole Innovations
Bâtiment AGROTEC – BP 206
47931 Agen CEDEX 9
FRANKRIKE

Tfn +33 553772271
Fax +33 553772279

Sammansättning: producenter – förpackningsanläggningar

Den ansökande gruppen består av producenter och förpackare av SGB "Ail blanc de Lomagne", och ingår i en förening som omfattas av lagen av den 1 juli 1901. Gruppen är därför berättigad att ansöka om ändringarna av produktspecifikationen.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrike

3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen(ändringarna)

- Produktbeskrivning
- Bevis på ursprung
- Produktionsmetod
- Samband
- Märkning
- Annat: [ansökande grupp, produktbeskrivning, geografiskt område, bevis på ursprung, samband, märkning, nationella krav, kontrollorgan.]

4. Typ av ändring(ar)

- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 och inte kräver någon ändring av det offentliggjorda sammanfattande dokumentet.

⁽¹⁾ EUT L 179, 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 och kräver en ändring av det offentliggjorda sammanfattande dokumentet.
- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.
- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad GTS som kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 fjärde stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

5. Ändring(ar)

Rubriken "Produktionsmetod"

Produktionsschema

Produktionsschemat ändras för att stämma överens med de ändringar som föreslås i den här ansökan. Den läggs samman med tabellen som visar odlingscykeln.

Sorturval

Följande stycken:

"Ett massurval som gjordes 1970 med utgångspunkt från de lokala bestånden av 'Blanc de Lomagne' ledde till att två nya sorter togs fram, Corail och Jolimont (höstsorter), som är väl anpassade till produktionsområdet. (Kloner från ursprungsbeståndet.)

Med tanke på deras egenart och anpassning till produktionsområdet (kloner från ursprungsbeståndet) rekommenderas sorterna Corail och Jolimont för utplantering."

ersätts med följande: "Sorterna Corail och Jolimont (kloner från ursprungsbeståndet) är tillåtna för utplantering. Det är höstsorter framtagna genom massurvalet från de lokala bestånden av 'Blanc de Lomagne' och väl anpassade till produktionsområdet."

Stycket omformuleras för bättre läslighet, utan betydelseändring.

Följande bestämmelse:

"Sorterna Messidrome och Thermidrome som är framtagna ur det ursprungliga beståndet av 'Blanc de la Drôme' och som har liknande egenskaper som Corail och Jolimont är tillåtna för utplantering i den mån utsädet av Corail och Jolimont inte räcker till för att täcka behovet av utsäde för utplantering."

ersätts med följande:

"Sorterna Messidrome och Thermidrome är också tillåtna för utplantering. De är framtagna ur det ursprungliga beståndet av 'Blanc de la Drôme' och har liknande egenskaper som Corail och Jolimont."

Stycket omformuleras för bättre läslighet, utan betydelseändring. Beskrivningen av sorterna läggs till som en bilaga till produktspecifikationen. Följaktligen läggs följande mening till "En beskrivning av sorterna Corail, Jolimont, Messidrôme och Thermidrôme finns i bilaga 1."

Protokollet för godkännande av nya sorter kompletteras för att precisera hur den expertgrupp som ansvarar för sorturvalet ska fungera: kallelse från gruppen, minst tre av fem medlemmar närvarande, en röst per medlem och beslut fattas med enkel majoritet. Det preciseras också att gruppen årligen ska skicka sortförteckningen till INAO.

Dessa dokument flyttas till bilagor för att underlätta läsningen av produktspecifikationen.

Följande mening: "Endast sorter av vit vitlök som är certifierade av kontrollorganet SOC (*Service officiel de contrôle*) och inskrivna i urvalskommitténs (CTPS, *Comité technique permanent de sélection*) katalog ska tas upp i förteckningen."

ersätts med "Endast sorter av vit vitlök som är inskrivna i urvalskommitténs (CTPS, *Comité technique permanent de sélection*) katalog ska tas upp i förteckningen."

Hänvisningen till kontrollorganet SOC stryks då den inte är motiverad, eftersom den enda officiella referensen är inskrivningen i CTPS:s officiella katalog.

Val av utsäde

Det inledande stycket med den historiska referensen till sorturvalet flyttas till avsnittet "Samband med det geografiska området". Den historiska referensen om utsädets sanitära kvalitet stryks, då denna inte har något direkt samband med den skyddade geografiska beteckningens särskilda egenskaper.

Den huvudsakliga ändringen rör möjligheten att använda gårdsproducerat utsäde. Följande mening läggs därför till:

"Utsädet ska till minst 75 % utgöras av certifierat utsäde, medan övriga 25 % får vara gårdsproducerat utsäde från de sorter som finns med på den årliga sortförteckningen för den skyddade geografiska beteckningen."

Möjligheten införs för att kunna garantera tillgången på utsäde även när exempelvis väderrelaterade problem kan orsaka brist på certifierat utsäde, då gruppen tidigare har ställts inför sådana problem, bland annat på grund av sanitära problem. Ändringen påverkar inte produktens kvalitet eftersom denna möjlighet begränsas enbart till de sorter som är tillåtna enligt produktbeskrivningen.

Val av skifte

Följande stycken tas bort, då det rörde sig om förklaringar och inte tvingande bestämmelser:

"Jordarna inom produktionsområdet är mycket lerhaltiga, medeldjupa till mycket djupa och utan fysiska hinder för rotning. Under torra förhållanden drar leran ihop sig och bildar sprickor vilket möjliggör en god vattenhållning."

"Jordberedning: Jordberedningen utförs under torra förhållanden mellan juli och september för att gynna jordstrukturen. Genom att bereda den ler- och kalkhaltiga jorden under torrperioden undviker man att ortsten bildas och får därmed en väl luftad jordstruktur. Jordberedning tidigt på säsongen gynnar jordstrukturens utveckling med dels växlingen mellan fuktiga och torra perioder som gör att jordkokorna sönderdelas, dels möjligheten att utföra ytterligare jordberedning för att sönderdela de återstående jordkokorna."

Bestämmelsen om växelbruk förenklas genom att de delar som inte är tvingande stryks, enligt följande:

Följande mening: "Producenterna ska idka växelbruk. Vitlöken ska sättas på ett skifte där vitlök inte har odlats under de tre föregående säsongerna."

Vitlökens växtcykel under de klimatförhållanden som råder i Lomagne gynnar ett växelbruk med vintergröda och sommargröda. I Lomagne planteras vitlöken ofta efter en odling av spannmål på strå."

ersätts med följande:

"Allium ska inte ha odlats på skiftena på tre år (odling är tillåten det fjärde året)."

Regeln förtydligas med precisionen att odling får ske det fjärde året.

Sådd: Följande bestämmelser som inte är tvingande tas bort:

"Sådd på jord med luftig struktur. I Lomagne är temperatur- och nederbördsförhållandena under denna period sådana att lerjorden gradvis kyls ner till en ungefärlig temperatur mellan 3 och 7 °C vilket gör att vitlöken väcks ur sin viloperiod."

Planteringstätheten ändras från "8–14 plantor" till "6–14 plantor" per löpmeter, en ändring som görs för att anpassa produktbeskrivningen till hur odlingen har utvecklats i praktiken. Planteringstätheten beror på vitlöksklyftornas (utsädets) storlek och vikt samt lökarnas storlek, vilket förklarar spannet per löpmeter. Dessutom kan avståndet även anges som 2, 3 eller 4 rader per m² vilket gör att kvävegödslingen kan anpassas bättre till plantornas behov. Utvecklingen av denna praxis, som har ett direkt samband med fördelningen av kvävegödslingen, har gjort det möjligt att förfina kunskaperna inom jordbruket och visat att en täthet på 6 plantor per löpmeter för de största vitlöksklyftorna var passande för "Ail blanc de Lomagne" och inte påverkar produktens kvalitet.

Angivelsen om det genomsnittliga sättdjupet ("ett djup på omkring 5–6 cm") stryks, då bestämmelsen inte är tvingande – det rör sig om ett ungefärligt och genomsnittligt djup som kan variera beroende på klyftornas storlek och jordens beskaffenhet.

Bestämmelsen "Endast certifierat utsäde som kan garantera den sanitära kvaliteten får användas." tas bort i enlighet med ändringen som ger möjlighet att i begränsad omfattning använda gårdsproducerat utsäde.

Följande mening om odlingens utveckling tas bort: "De milda vintrarna i Lomagne gör det möjligt att undvika att plantorna fryser bort, och därmed att bevara planttätheten i odlingen. De milda vintrarna är mycket gynnsamma för vitlökens utveckling, då den vegeterar vid 0 °C." Detta är en förklaring av sambandet mellan produkten och dess ursprung, och tas därför delvis upp under rubriken "Samband med det geografiska området".

Växtskyddsbehandling

Följande stycke tas bort: "Användning av certifierat utsäde är en förebyggande åtgärd mot problem med nematoder och även mot utveckling av virus och vissa svampsjukdomar." Detta följer av ändringen gällande användning av gårdsproducerat utsäde.

Följande mening tas bort: "Å andra sidan kan betningen av utsäde före utplanteringen begränsa utvecklingen av mögel på utsädesklyftorna (*Penicillium*) och under odlingen (*Sclerotinium*)." Den är enbart informativ.

Textdelar som är vägledande och rör god jordbrukssed i fråga om behandlingar tas bort: "Alla växtskyddsåtgärder ska motiveras av observationer på skiftet och/eller av resultatet från observationer som gjorts av tekniker på skiftessystemet och/eller av en teknisk bulletin.

Skiftessystemet består av referensskiften som ligger i produktionsområdet och på vilka man regelbundet och periodiskt gör observationer om utvecklingen av parasiter och sjukdomar, samt mäter nederbörden."

Dessa textdelar ger angivelser om de viktigaste sjukdomar och parasiter som hotar odlingen, de är rådgivande information som inte är tvingande och genom att de stryks förbättras produktspecifikationens läsbarhet. Följande stycke om ogräsbekämpning tas bort:

"Ogräsbekämpning

En kemisk ogräsbekämpning utförs i slutet av odlingssäsongen då vitlöken tas upp.

En andra kemisk ogräsbekämpning kan vara motiverad i när plantorna nått stadiet '3–5 blad' om ogräs förekommer.

En särskild bekämpningsinsats kan också göras om vårogräs kommer upp efter det att plantorna nått stadiet '3–5 blad' under förutsättning att tidsramarna för de ogräsmiddel som används respekteras."

Meningen om obligatorisk kemisk ogräsbekämpning i slutet av odlingssäsongen tas bort eftersom gruppen inte vill tvinga odlarna att använda kemisk ogräsbekämpning. Beslut om ogräsbekämpning lämnas därför till producenterna. Resten av stycket tas bort då det rör sig om teknisk rådgivning. Ändringen gör produktspecifikationen mer läslig.

Följande mening: "Behandling med antigroddmedel som kan förhindra groningsprocessen och därmed bevara vitlöskklyftornas interna kvalitet är tillåtna i odlingen."

ersätts med följande: "Behandling med antigroddmedel är tillåten."

Denna ändring gör bestämmelsen tydligare utan att grundbetydelsen ändras, då de delar som tas bort är rådgivande information. Ändringen gör produktspecifikationen mer läslig.

Följande stycke om växling mellan verksamma ämnen tas bort:

"För att främja en växling mellan verksamma ämnen utnyttjar producenten uppgifter om tidigare åtgärder som förts in i odlingsregistret och en lista över vilka produkter som är godkända i odlingen. Växling mellan verksamma ämnen gör det möjligt att begränsa nivån av restämnen på lökarna och minimera risken för att det ska uppstå resistens bland skadegörarna."

Dessa delar är inte tvingande då det rör sig om rådgivande information. Ändringen gör produktspecifikationen mer läslig.

Följande bestämmelser om kontroll av sprututrustning och lagring av växtskyddsprodukter tas bort, då de omfattas av den allmänna lagstiftningen:

”Kontroll av sprututrustning:

En kontroll av sprututrustning sker vartannat år för att kontrollera att utrustningen fungerar som den ska och för eventuell justering.

Lagring av växtskyddsprodukter:

Alla växtskyddsprodukter ska förvaras inlåsta i en lokal eller ett särskilt skåp.”

Gödsling

Följande stycke tas bort då det faller under den allmänna lagstiftningen om spridning av slam: ”När det gäller bestämmelserna för spridning av slam ska producenten följa gällande lagstiftning. Producenten ska låta analysera vitlök som odlats efter spridning av slam för att kontrollera att resthalten av tungmetaller inte överstiger de gränser som fastställs i gällande lagstiftning.”

Ett förtydligande görs angående villkoren för gödsling med kväve, kalium och fosfor: Efter de tillåtna gödslingsmängderna läggs ”per hektar och år” till.

Det innebär att följande meningar: ”Den genomsnittliga tillförseln av kvävegödsel är begränsad till 150 enheter, med en uppdelning på max 30–60 enheter per giva.

Tillförseln av kalium och fosfor bör inte överstiga 200 enheter fosfor och 250 enheter kalium.”

ersätts med följande: ”Den genomsnittliga tillförseln av kvävegödsel är begränsad till högst 150 enheter per hektar och år, med en uppdelning på max 30–60 enheter per giva.

Tillförseln av kalium och fosfor bör inte överstiga 200 enheter fosfor per hektar och år och 250 enheter kalium per hektar och år.”

Tilläggen gör reglerna klara och entydiga i fråga om referensvärdena och underlättar därmed kontrollen av efterlevnaden av dessa bestämmelser.

Datumgränsen för kvävegödsling ”omkring mitten av april” som motsvarar plantans utvecklingsstadium ”8–10 blad” tas bort.

Datomet tas bort eftersom det endast rör sig om information och kan vara godtyckligt då detta beror på rådande väderförhållanden år från år. Hänvisningen till plantans utvecklingsstadium är mer relevant och behålls därför.

Bevattnings

Ordalydelsen i bestämmelsen om bevattnings ändras:

Följande bestämmelse: ”Eftersom vitlöksodling är en vinterkultur på ler- och kalkhaltiga jordar med hög vattenhållningskapacitet kan bevattnings bara motiveras av en betydande vattenbrist under de perioder som är centrala för lökarnas utveckling, nämligen från och med stadiet med 3–5 blad (aktiv tillväxtfas) och under bildandet av klyftor (maj).”

ersätts med följande: ”Bevattnings är tillåtet.” Denna ändring bekräftar tydligt det faktum att bevattnings är tillåtet. Liksom i den gällande produktspecifikationen lämnas bedömningen av bevattningsbehovet till producenterna, som även ska ta hänsyn till eventuell vattenbrist under den period som lökarna utvecklas. Det ligger i vitlöksproducenternas eget intresse att planera bevattnings i förhållande till plantornas faktiska behov för att bevara vitlökens kvalitet och undvika att lökarna spricker.

Kriterier för skörd

Angivelsen om den vanliga tidsperioden för skörd ”(vanligen mellan den 15 och den 30 juni)” tas bort eftersom den bara är vägledande.

Behandling efter skörden

Meningen med förbud mot behandling av produkten efter skörd omformuleras utan betydelseändring: ”Ingen behandling är tillåten efter skörd” ersätts av ”All behandling efter skörd är förbjuden”.

Torkning

Styckets första mening: "Torkning, som är den sista etappen innan vitlöken släpps ut på marknaden, gör att produktens inneboende kvalitet bevaras under saluföringsperioden."

ersätts med följande: "Torkningen gör att produktens inneboende kvalitet bevaras under saluföringsperioden."

Torkningen är inte den sista etappen innan vitlöken släpps ut på marknaden, och för att underlätta läsningen stryks satsen "som är den sista etappen innan vitlöken släpps ut på marknaden".

Meningen "Vitlöken torkas antingen med naturlig ventilation eller med fläktventilation" läggs till för att läsaren snabbt ska kunna hitta vilka torkningsmetoder som är tillåta. En närmare beskrivning finns i produktspecifikationens följande stycken.

Följande stycke tas bort:

"Utöver den traditionella torkningen på stång har vitlöksproducenterna i Lomagne utvecklat en torkmetod med fläktventilation. Denna metod, som främst används för vitlök utan blast, visar att producenterna har förmågan att anpassa sig till marknadens nya krav. Förr i tiden såldes vitlöken vanligtvis i knippen och flätor, men marknadsutvecklingen i fråga om förpackningsenheter har gjort att man behövt inrikta produktionen mer på att skörda vitlöken utan blast. Eftersom torkning på stång inte fungerar för vitlök utan blast har producenterna tagit fram andra metoder, nämligen torkning med fläktventilation."

De historiska delarna i detta stycke, som handlar om vitlöksmarknadens utveckling och praxis vid produktionen flyttas till avsnittet "Samband med det geografiska området", som lämpar sig bättre för denna beskrivning.

De tekniska uppgifterna behålls och läggs till i den följande meningen.

Meningen: "Fläktventilationen består i att utomhusluften leds in i ett parti vitlök som placerats i bulk".

ersätts med följande: "Fläktventilationen används huvudsakligen för torkning av vitlök utan blast. Den består i att utomhusluften leds in i ett parti vitlök som placerats i bulk".

Diagrammen för placering av vitlöken under torkning och torkningskurvan för vitlöken (viktminskning/dygn) tas bort, eftersom de inte tillför något som är viktigt för förståelsen av produktspecifikationen, utan är rådgivande information som inte är tvingande. Referenser och hänvisningar till dessa uppgifter tas också bort.

Protokollet för kontrollmätning av vitlökens viktförlust tas bort, då det rör sig om en självkontroll, endast är rådgivande och kan komma att vidareutvecklas.

Följande stycke tas därför bort:

"Torkningsprocessen följs genom kontroll av lökens viktförlust. Kontrollen görs med hjälp av kontrollsäckar på 10 kg som placeras inom torkningsområdet. Genom att regelbundet väga dessa säckar kan man följa vitlökens viktförlust. En jämförelse mellan den typiska torkningskurvan (nedan) gör att man kan anpassa ventilationen efter behov.

— Om viktförlusten går för fort minskas ventilationen.

— Om viktförlusten går för sakta ökas ventilationen och inluften kan värmas på artificiell väg."

Bestämmelsen om förbud mot användning av eldningsolja omformuleras, så att delar som endast är information tas bort:

Meningen: "Det är förbjudet att använda eldningsolja, som genererar giftiga partiklar, för att värma inluften."

ersätts med följande: "Det är förbjudet att använda eldningsolja för att värma inluften."

Skalning

Följande mening tas bort: "Efter skalning ska vitlöken godkännas av odlaren eller på en kontrollstation innan den lagras, förpackas och släpps ut på marknaden."

Ändringen syftar till att ta bort bestämmelser som inte är tvingande från produktspecifikationen om de inte är nödvändiga för att förstå texten, för att på så sätt förbättra dokumentets läslighet.

Alla etapper som anges i denna mening tas upp mer i detalj i produktspecifikationens senare avsnitt.

Förvaring

En ny formulering föreslås samtidigt som nuvarande bestämmelser bibehålls. Ändringen påverkar inte produktens kvalitet.

Meningen: "För de vitlökar som ska släppas ut på marknaden från och med december kan förvaring i minusgrader (-1 till -4 °C) övervägas. Denna förvaring saktar ned groningsprocessen och bidrar därmed till att bevara vitlökens inneboende kvalitet om den påbörjas före den 15 september."

ersätts med följande: "Vitlök som ska släppas ut på marknaden i december skördeåret ska förvaras i minusgrader (-1 till -4 °C) från och med senast den 15 september efter skörden."

Sortering och kvalitetsgodkännande

Avsnitten "Sortering" och "Kvalitetsgodkännande" läggs samman till ett avsnitt.

Hänvisningar till bilagor eller dokument som tagits bort från produktspecifikationen tas bort.

Ordet "SGB-lämpliga" ersätts med "som uppfyller kriterierna för SGB" eller "som motsvarar kriterierna för SGB" för bättre läsbarhet. Dessutom tillförs preciseringar – det anges att sorteringen består i en "första" sortering av vitlökarna, och läggs till att fotoreferens "distribueras av gruppen".

Dessa tillägg gör produktspecifikationen mer lättförståelig.

Följande stycke:

"Sorteringen går ut på att skilja de vitlökar som är SGB-lämpliga från dem som inte är det. Detta görs utifrån två kriterier, nämligen utseende och storlek.

Den som ansvarar för godkännandet kontrollerar varje lök för att se om den uppfyller de särskilda kännetecknen för 'Ail blanc de Lomagne'.

Utseende

De vitlökar som inte motsvarar beskrivningen av SGB-lämpliga vitlökar sorteras bort manuellt (se tabell A sid. 5). För att bedöma utseendekriterierna (utseendefel) förfogar kontrollanten över en fotoreferens (se bilaga 2)."

ersätts med följande:

"Sorteringen går ut på att skilja de vitlökar som uppfyller kriterierna för SGB från dem som inte gör det. Detta görs utifrån två kriterier, nämligen utseende och storlek.

Den som ansvarar för godkännandet kontrollerar varje lök för att se om den uppfyller de särskilda kännetecknen för 'Ail blanc de Lomagne'.

Utseende

De vitlökar som inte uppfyller kriterierna för SGB sorteras bort manuellt. För att bedöma utseendekriterierna (utseendefel) förfogar kontrollanten över en fotoreferens som distribueras av gruppen."

Dessa tillägg gör texten tydligare och produktspecifikationen mer lättförståelig.

Det inledande stycket i avsnittet "7.7 Kvalitetsgodkännande", om syftet med att denna etapp är lokaliserad inom det geografiska området, tas bort. Denna ändring syftar till att rensa produktspecifikationen från information som inte är tvingande, och som inte tillför något nytt till produktspecifikationen. Ändringen bidrar därmed till att göra dokumentet mer läsligt.

Stycket om att ta stickprov ändras utan att grundbetydelsen ändras, delar som är information och hänvisningar tas bort.

Följande stycke: "Kvalitetsgodkännandet görs enligt ett förfarande som är gemensamt för alla operatörer. Ur det stickprov som tas ska den behöriga kontrollanten kvalitetsgodkänna partiet på grundval av de kriterier som anges i produktspecifikationen (se kännetecknen hos vitlök från Lomagne på sidan 5 i produktspecifikationen)."

ersätts med följande: "Kvalitetsgodkännandet görs enligt ett förfarande som är gemensamt för alla operatörer."

Följande stycke tas bort:

”Resultatet av kvalitetsgodkännandet registreras på ett särskilt registreringsblad (se mall i bilaga 5). Varje SGB-parti identifieras specifikt för att undvika att de vid förvaringen sammanblandas med partier som inte uppfyller kraven.”

Dessa delar tas bort eftersom det är en upprepning av delarna om spårbarhet (registreringsblad och identifiering av vitlökar) som redan finns i avsnittet ”Faktorer som visar att produkten har sitt ursprung i området”.

Traditionella presentationsformer

Följande stycke tas bort:

”För att kunna kvalitetgodkännas som SGB 'Ail blanc de Lomagne' ska de traditionella presentationsformerna framställas med vitlökar från Lomagne som överensstämmer med de karakteristiska egenskaper som anges i produktspecifikationen (tabell A sid 5, referensfoto i bilaga 2) och är lika till storlek och färg.

Resultatet av kvalitetsgodkännandet registreras på ett särskilt registreringsblad (se mall i bilaga 5). Varje SGB-parti identifieras specifikt för att undvika att de vid förvaringen sammanblandas med partier som inte uppfyller kraven.”

Dessa delar tas bort då de upprepar andra delar av produktspecifikationen. Delarna om spårbarhet (registreringsblad och identifiering av vitlökar) finns i avsnittet ”Faktorer som visar att produkten har sitt ursprung i området”. Delarna om kvalitetsgodkännande av vitlöken finns i avsnitt 5.14 ”Sortering och kvalitetsgodkännande” i den ändrade produktspecifikationen. Ändringen gör produktspecifikationen mer läslig.

Etapper efter kvalitetsgodkännande

Följande mening tas bort: ”För att inte förlora sin geografiska beteckning ska den SGB-godkända vitlöken behandlas med omsorg under alla etapper som följer på kvalitetsgodkännandet.” Denna bestämmelse är inte tvingande och tas bort då den rör god praxis och rådgivande information. Ändringen gör produktspecifikationen mer läslig.

Förpackning

Följande meningar tas bort: ”För mycket hantering av lökarna kan nämligen trasa sönder den yttersta skalhinnan. Likaså kan växlingar i temperatur och luftfuktighet leda till en sämre hållbarhet hos produkten.”

Dessa bestämmelser är inte tvingande och tas bort då det rör sig om rådgivande information. Ändringen gör produktspecifikationen mer läslig.

Rubriken ”Annat”

Redigering av produktspecifikationen:

Alla avsnittsrubriker redigeras och harmonieras för att uppfylla de lagstadgade kraven.

Bestämmelser som är rådgivande, informativa eller hör till den allmänna lagstiftningen omformuleras eller tas bort i följande delar av produktspecifikationen:

Ansökande grupp

Den ansökande gruppens kontaktuppgifter uppdateras. Detaljerna om gruppens uppdrag tas bort då de hör till den allmänna lagstiftningen. Namnförteckningen med aktörerna tas bort eftersom den är föränderlig.

Produktbeskrivning

Förklarande eller informativa meningar tas bort från produktspecifikationen:

Följande meningar tas bort:

"De första försöken att dosera de svavelhaltiga föreningarna som gjorts av CRITT vid universitetet i Tours visar en skillnad i sammansättningen av svavelämnen i vitlök från Lomagne. Perioden för utsläppande på marknaden av 'Ail blanc de Lomagne' är vanligen mellan den 15 juli och den 15 december, efter torkning och skalning."

"'Ail blanc de Lomagne' uppfyller minimikraven enligt förordning (EG) nr 2288/97 (huvudpunkterna i förordningen tas upp i bilaga 1). Den saluförs i kategorierna Extra och I. För SGB 'Ail blanc de Lomagne' kategori I gäller särskilda restriktioner (se tabell A på nästa sida)."

De olika presentationsformerna vid saluföring "i tråg eller påsar, i konsumentenheter typ nät eller" tas bort eftersom det är en dubbling av informationen i punkt 5.17 "Förpackning" i den ändrade produktspecifikationen.

De traditionella presentationsformerna "klasar och knippen" läggs till i enlighet med de traditionella presentationsformer som definieras i punkt 5.15 "Traditionella presentationsformer" i den ändrade produktspecifikationen.

Tabellen med jämförelser mellan SGB "Ail blanc de Lomagne" och standardvitlök tas bort. Endast de kännetecken som är specifika för den skyddade geografiska beteckningen behålls i texten i detta avsnitt.

I avsnittet "Tolerans" nämns tre utseendefel som kan tolereras, vilka i den gällande produktspecifikationen anges i den tabell som tidigare tagits bort ("små sprickor i skalet" och "avsaknad av en klyfta utan att skalet skadats") samt genom hänvisning till den tidigare förordningen (EG) nr 2288/97 för kategori I ("läkta sprickor"). I avsnittet upprepas även ordagrant den toleransnivå på 10 % som angavs i tabellen

Geografiskt område

Förteckningen över kommuner per kanton ersätts av en förteckning över kommuner per departement.

Kartan över det geografiska området ersätts av en förenklad karta. De olika aktörernas fördelning i området tas bort, eftersom den är föränderlig. Kartan över de små jordbruksregionerna tas bort eftersom den inte tillför något väsentligt för förståelsen av produktspecifikationen.

Uppgifterna om produktionens historia och det geografiska områdets naturegenskaper tas bort från stycket. De tas i stället upp i avsnittet "Samband med det geografiska området".

Faktorer som bevisar att jordbruksprodukten kommer från det avgränsade området

Bestämmelsen "Identifiering av aktörer: Alla aktörer som önskar vara verksamma inom hela eller delar av produktion av 'Ail blanc de Lomagne' ska identifiera sig för gruppen för att få den behörighet som krävs" läggs till då det rör sig om ett nationellt lagstadgat krav.

Stycket om faktorer som bevisar att jordbruksprodukten kommer från det avgränsade området ändras, så att de olika etapperna som gäller producenter och anläggningar samlas i en enda tabell.

Tabellen som gäller distributionsetappen tas bort, eftersom de aktörer som den gällde inte finns med i produktspecifikationen.

Samband

Stycket om sambandet med det geografiska området i produktspecifikationen redigeras för att ge en bättre bild av områdets särskilda egenskaper, produktens särskilda egenskaper och orsakssambandet. Ändringarna är inte betydelseändrande. De tar upp delar som finns på andra ställen i den gällande produktspecifikationen, exempelvis avsnitten "Avgränsningen av det geografiska området" och "Framställningsmetod". Illustrationer, berättelser, tidningsartiklar och grafik tas bort då de inte är viktiga för förståelsen av produktspecifikationen.

Märkning

Referensen till EU:s logotyp för skyddade geografiska beteckningar tas bort då den hör till den allmänna lagstiftningen.

Nationella krav

Mot bakgrund av den nationella lagstiftningens utveckling införs en tabell med de huvudpunkter som ska kontrolleras, och vilka utvärderingsmetoder som ska användas.

Kontrollorgan

Med tillämpning av gällande nationella krav som syftar till att harmonisera utformningen av produktspecifikationer, stryks certifieringsorganets namn och kontaktuppgifter. Under denna rubrik anges hädanefter kontaktuppgifter till de behöriga tillsynsmyndigheterna på nationell nivå i Frankrike, nämligen *Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO) och *Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes* (DGCCRF). Certifieringsorganets namn och kontaktuppgifter finns på INAO:s webbplats och i Europeiska kommissionens databas.

Strykning av ordlistan och alla bilagor

Ordlistan tas bort eftersom de olika förkortningarna förklaras i texten.

Alla bilagor till den gällande produktspecifikationen tas bort eftersom de utgör illustrationer som inte är nödvändiga för att förstå produktspecifikationen.

Den ändrade produktspecifikationen omfattar nu två bilagor – bilaga 1 med beskrivning av sorter och bilaga 2 med protokoll för godkännande av nya sorter.

Sammanfattningsvis gäller begäran om ändringar främst omformuleringar. Den innebär att delar som endast är rådgivande information, hör till de allmänna lagstiftningen eller rör den skyddade geografiska beteckningens historia tas bort. Ändringarna görs i syfte att underlätta läsningen av produktspecifikationen och göra den mer begriplig. De är inte tvingande och påverkar inte produktens kvalitet.

Avsnittet om det geografiska ursprunget har redigerats om för att ge en bättre beskrivning av produkten, men det medför ingen ändring i grunden.

Bestämmelsen om planteringstäthet är en anpassning till odlingspraxis och påverkar inte produkten.

Den viktigaste ändringen gäller möjligheten att använda upp till 25 % gårdsproducerat utsäde, i stället för som tidigare 100 % certifierat utsäde. Denna möjlighet begränsas dock till sorter som är godkända enligt produktspecifikationen, och påverkar inte produktens kvalitet.

I enlighet med artikel 53 är inte ändringarna sådana att de avser produktens grundläggande egenskaper, ändrar produktens samband med ursprunget, inbegriper en ändring av produktens namn, berör det definierade geografiska området eller innebär ökade begränsningar av handeln med produkten eller dess råvaror.

Med beaktande av ovanstående utgör de föreslagna ändringarna en mindre ändring i enlighet med artikel 53 i förordning (EU) nr 1151/2012.

6. Uppdaterad produktspecifikation (endast för SUB och SGB)

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

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”AIL BLANC DE LOMAGNE”

EU-nr: PGI-FR-0470-AM01 – 11.8.2017

SUB () SGB (X)

1. Namn

”Ail blanc de Lomagne”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrike

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

"Ail blanc de Lomagne" är en vitlök med vita till elfenbensvita, ibland violettskiftande lökar, sammansatta av flera klyftor (8–12 beroende på storlek). Vitlöken kännetecknas av sin regelbundna och runda form.

Den ska vara minst 45 mm och utmärker sig genom sin storlek och de regelbundna beige- till krämfärgade klyftorna som ibland skiftar i violett. Löken är hel och klyftorna sitter tätt ihop.

Varje klyfta har ett ytterskikt bestående av en enda hinna. Klyftorna bildar tillsammans en lök som täcks av flera tunna hinnor.

Rötterna skärs av jäms med löken.

När "Ail blanc de Lomagne" konsumeras rå, hackad eller pressad har den en karakteristisk och mycket långlivad smak och arom på grund av dess svavelhaltiga aromämnen.

När den rostas eller ugnsbakas blir den mjuk och aromens intensitet försvagas.

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

—

3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Odling, torkning, skalning och framställning av traditionella presentationsformer sker inom det geografiska området.

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

"Ail blanc de Lomagne" får saluföras i traditionella presentationsformer som flätor, klasar, knippen eller korgar.

"Ail blanc de Lomagne" förpackas i tråg, påsar eller konsumentförpackningar. Det är förbjudet att packa om produkten, detta för att begränsa efterföljande hantering som kan försämra dess kvalitet.

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Partiets identifieringsnummer ska stå på etiketten.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området omfattar följande kommuner i departementen Gers och Tarn-et-Garonne:

Departementet Gers:

— Följande kantoner: Gimone-Arrats, L'Isle-Jourdin, Fleurance-Lomagne, Lectoure-Lomagne, Baise-Armagnac.

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

Departementet Tarn-et-Garonne:

— Följande kommuner: Auterive, Balignac, Beaumont-de-Lomagne, Beaupuy, Belbèse-en-Lomagne, Bouillac, Bourret, Le Causé, Comberouger, Cordes-Tolosannes, Coutures, Cumont, Dunes, Escazeaux, Esparsac, Fajolles, Fautoas, Gariès, Gensac, Gimat, Glatens, Goas, Gramont, Labourgade, Lachapelle, Lafitte, Lamothe-Cumont, Larrazet, Lavit, Mansonville, Marnac, 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. Samband med det geografiska området

Specifika uppgifter om det geografiska området

Lomagne är en naturregion i nordöstra Gascogne, som räknas till de 61 jordbruksregionerna i den administrativa regionen Midi-Pyrénées. Produktionsområdet för "Ail blanc de Lomagne" ligger över gränsen mellan departementen Gers och Tarn-et-Garonne. Geologiskt sett avgränsas området

- i norr och öster av det terrasssystem som bildats av avlagringar från floden Garonne,
- väster om Condomois av sandformationerna i Armagnac och les Landes,
- i söder av de högre och brantare molasslutningarna i södra Gers.

Den största delen av det geografiska området ligger på molassformationer från miocenperioden, kontinental flod- och sjöformationer som kännetecknas av en stor mångfald av geologiska facies. Dessa uppträder i form av omväxlande lager av lera eller mörk sand och områden med sand, lera eller kalk, med kalkstensformationer som blir vanligare och tjockare ju längre västerut man kommer.

Regionens relief består av sluttningar som genomkorsas av många dalar och förgrenade dalgångar. Sluttningarna är olika branta beroende på läget – syd- och västsluttningarna är brantare än sluttningarna åt norr och öster. Asymmetrin blir tydligare västerut i området.

Jordmånerna är varierande. I syd- och västlägen är jordlagret ganska grunt och vilar direkt på molassberggrunden. Jordmånens beskaffenhet hänger nära samman med den underliggande molassens facies. I de kyligare lägena har jordmånerna däremot utvecklats i formationer som kommer sig av att molassen sedimenterat – här är jordlagret djupare, särskilt i nedkant av sluttningarna, med en textur som ofta domineras av lera. Här förekommer också oftare ett överflöd av vatten, särskilt i sluttningarnas konkava bildningar. Brun kalkjord, av texturen lera och silt i varierande proportioner, finns i hela det geografiska området. Den är välstrukturerad tack vare den rikliga förekomsten av kalcium. Det innebär att vatten infiltreras på ett bra sätt trots den leriga texturen och att det sällan förekommer ett överflöd av vatten.

Klimatet i regionen Lomagne särskiljer sig från de kringliggande regionerna genom att det är relativt sett torrare. Man kan notera två markanta nederbördstoppar, en i december–januari (med 70–80 mm/månad) och den andra i maj, med mellan 75 och 90 mm. Vintrarna är relativt korta och milda.

Två slags vindar är dominerande i regionen Lomagne, nämligen

- västanvindarna från Atlanten som för med sig regn och fukt och som oftast förekommer på hösten och vintern då de fyller på vattenförråden i jorden och i sjöar och vattendrag, samt
- Autan-vinden som är varm och torr, kommer från sydöst och främst förekommer på våren och sommaren.

Vitlöksodlingen i Lomagne har en lång historia och var från början mest avsedd för husbehov och de lokala marknaderna. Den 6 september 1265 nämns en skatt på trädgårdsodling av purjolök, vitlök, gul lök, kål och bönor, enligt en analys av Abbé Galabert av "sedvanorna i byarna i Gariès" (*Bulletin du comité des travaux historiques*, 1896, s. 567, artikel 14).

I slutet på 1800-talet nämns i vissa texter den ekonomiska betydelsen av vitlöksodlingen i Lomagne: "Vitlöken, som avfärdas av gourmeterna i norr, är en växt som betyder mycket för vårt lantbruk. I kantonen Beaumont värderas inkomsterna från vitlöken till inte mindre än 300,00 franc. En studie i området visar att växten utan svårigheter kan ge en bruttoavkastning på 700 franc per hektar (*Mémoire sur la culture de l'ail* av M. Rossel, vilken prisbelöntes 1864 av Montaubans *Société des sciences, agriculture, belles-lettres*). På den här tiden sålde bönderna sin produktion på ett fåtal traditionella marknader. År 1936 började en vitlöksmarknad hållas på rue de l'Église och rue de l'Hospice i Beaumont-de-Lomagne. Marknaden i Beaumont-de-Lomagne fick ett betydande uppsving under början av 1970-talet, då försäljningen av torkad vitlök uppgick till en fjärdedel av hela landets produktion.

Vitlöksodlingen fortsatte att öka under hela 1900-talet, från 80 hektar år 1902 till 2 810 hektar år 1980 (Årlig jordbruksstatistik, artikel "Journée de mobilisation de la Direction des Services Agricoles de Tarn-et-Garonne").

Sedan 1958 arbetar vitlöksodlarnas förening för att producera vitlök av hög kvalitet och välja ut vitlöken på grundval av kriterier för dess kommersiella värde. År 1965 bildades Coop Ail, det första försäljningskooperativet. Samma år ansökte CETA (centrum för teknisk jordbruksforskning) och vitlöksodlarnas förening officiellt om skydd för varumärket "Ail de Beaumont-de-Lomagne". År 1970 gjordes ett massurval med utgångspunkt från de lokala bestånden av "Blanc de Lomagne", vilket ledde till att två nya sorter av vitlök togs fram, Corail och Jolimont. I september 1980 organiserades internationella kvalitetsvitlöksdagar i Beaumont-de-Lomagne.

Utöver denna tekniska dynamik kring "Ail blanc de Lomagne" har många andra evenemang anordnats sedan början av 1960-talet: 1961 anordnades den första tävlingen om vackraste vitlöksknippet, 1963 organiserade Beaumont-de-Lomagnes *Comice Agricole*, turistbyrå och kommun den första mässan med vitlökstävlingar under ledning av *Services Agricoles de Montauban* och sedan dess hålls varje år vitlökstävlingar under septembermässan i Beaumont-de-Lomagne.

"Ail blanc de Lomagne" sätts på hösten och skördas väl mogen omkring midsommar. Den traditionella torkningen med naturlig ventilation, som också kallas "stängtorkning" består i att vitlöken som skördas med blasten kvar hängs upp i knippen om ett trettiotal lökar i en lokal med tak som är tillräckligt luftig. Denna torkningsmetod används för vitlök som skördas med blasten kvar, och som främst är avsedd att flätas till vitlöksflätor. Producenterna har utvecklat en metod för att torka "Ail blanc de Lomagne" med fläktventilation, vilket främst används för vitlök utan blast. Skalningen sker för hand och består i att en eller flera yttre skalhinnor avlägsnas om de är matta, trasiga eller missfärgade. Rötterna skärs av jäms med löken.

Produktens särskilda egenskaper

"Ail blanc de Lomagne" består främst av de lokala sorterna Corail och Jolimont. Det är en vitlök med vita till elfbensvita, ibland violettskiftande lökar, sammansatta av flera klyftor. Den kännetecknas av lökens regelbundna runda form med minst 45 mm diameter, samt stora och regelbundna klyftor. Varje klyfta har ett ytterskikt bestående av en enda hinna. Klyftorna bildar tillsammans en lök som täcks av flera tunna hinnor. Rötterna skärs av jäms med löken.

"Ail blanc de Lomagne" får saluföras i traditionella presentationsformer som flätor, klasar, knippen och korgar.

Namnet "Ail blanc de Lomagne" har ett gott anseende på de lokala och nationella marknaderna.

Orsakssamband

Registreringen av den skyddade geografiska beteckningen är berättigad på grundval av den kvalitet och det anseende som genom historien och än i dag utmärker "Ail blanc de Lomagne". De särskilda mark- och klimatförhållanden i Lomagne, bevarandet av lokala sorter och lokala sedvanor förklarar hur den här produktionen har kunnat leva kvar sedan 1265 och fram i modern tid.

Lomagnes kalkhaltiga lerjordar har fysiska och kemiska egenskaper som gör dem särskilt väl lämpade för vitlöksodling. Tack vare att jorden har en lämplig struktur kan plantan sätta djupa rötter och på så sätt få god tillgång till vatten och mineraler. Jordens struktur ger också en god luftning och leder bort överflödigt ytvatten, vilket gör att jorden värms upp snabbt på våren så att plantan snabbt kan börja växa igen efter vintervilan. Under torra förhållanden drar leran ihop sig och bildar sprickor vilket möjliggör en god vattenhållning. Vitlöken är känslig för överflödigt vatten som orsakar flera växtskyddsproblem och försämrar vitlökens kvalitet. Skiftenas placering i slutningar eller på kullarnas toppar bidrar till att säkra en god naturlig dränering.

De milda vintrarna gör att man kan undvika att plantor fryser bort, och är gynnsamma för vitlökens utveckling, då den vegeterar vid 0 °C. Fördelningen av regn under det första halvåret följer vitlökens behov av vatten, lite fram till slutet av mars, mer i april under den aktiva tillväxtfasen och maximalt i maj då klyftorna bildas. Klimatförhållandena är optimala för att få fram en vitlök med stora och regelbundna klyftor.

Producenternas kunnande kommer till uttryck i valet av skifte (rikt på lera och kalk och väl-dränerat tack vare det topografiska läget) och i valet av tidpunkt för skörd när vitlöken är väl mogen.

Produktionen av "Ail blanc de Lomagne" kännetecknas av att man bevarat de traditionella metoderna – torkning av vitlöken på stång, manuell skalning av vitlöken, utarbetande av olika presentationsformer.

Torkningen är en viktig etapp som gör att produktens inneboende kvaliteter bevaras under saluföringsperioden. Den traditionella torkningen på stång gynnas av den varma och torra Autan-vinden. Parallellt med den traditionella torkningen av vitlök som skördas med blast har producenterna av "Ail blanc de Lomagne" utvecklat en metod med torkning med fläktventilation, som inte påverkar produktens kvalitet och som används främst för torkning av vitlök utan blast, vilket visar producenternas förmåga att anpassa sig till marknadens nya krav. Vitlöken skalas för hand. Det är ett minutiöst arbete som kräver producenternas skicklighet för att få fram lökar som är vita till elfenbensvita, ibland med en skiftning i violett, utan smutsiga, trasiga eller matta hinner.

Användandet av de lokala sorterna Corail och Jolimont som saknar styva blomstänglar gör det möjligt att för hand framställa de traditionella presentationsformerna (flätor, klasar, knippen och korgar) som också kräver producenternas skicklighet.

Utarbetandet av de traditionella presentationsformerna och de olika evenemang som anordnats sedan början av 1960-talet ger produktionen en festlig och gemytlig karaktär. "Ail blanc de Lomagne" har ställts ut på jordbruksmässan "Salon de l'agriculture" sedan 1961. Det är sedan den perioden som anseendet hos "Ail blanc de Lomagne" har vuxit. I *Larousse gastronomique* nämns den bland de olika sorterna av vit vitlök under rubriken "De olika vitlökssorternas kännetecken", liksom i olika andra verk: "Denna vitlök som förekommer överallt, i vackra flätade girlanger, i marknadsstånden och utan vilken köket i Midi-Pyrénées skulle förlora en stor del av sin särprägel. När en kock rekommenderar den är det ofta med precisionen 'om möjligt rosa vitlök från Lautrec' om det inte är 'vit vitlök från Lomagne'." *Terroirs et gastronomie en Midi-Pyrénées*, C. Gouvion, F. Cousteaux, D. Shaw, Ed du Rouergue. År 1999 vann en känd kock från regionen Midi-Pyrénées en nationell tävling som organiserades av Ofimer (*Office national interprofessionnel des produits de la mer et de l'aquaculture*) med ett recept på "Pavé de cabillaud à l'ail blanc de Lomagne" (torskrygg med vitlök från Lomagne). De tävlande kockarna skulle uppfinna och laga till ett recept som förenade "rikedomen från deras trakter och fiskens särskilda egenart" – *La Dépêche du Midi*, 23 maj 1999.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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