

## Cahier des charges du Label Rouge n° LA 02/66

### AIL ROSE

#### **Caractéristiques certifiées communicantes :**

- Ail de couleur rose
- Aptitude à la conservation
- ~~— Présentation de qualité supérieure~~
- **Pelé à la main**

#### **Avertissement lié à la procédure nationale d'opposition :**

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

Cette version du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Règles typographiques concernant les modifications par rapport à la version en vigueur du cahier des charges :

- *déplacé mais réécrit à l'identique*
- **ajouté**
- ~~— supprimé~~

## SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR.....	3
2. NOM DU LABEL ROUGE.....	3
3. DESCRIPTION DU PRODUIT .....	3
3.1. Présentation du produit label rouge.....	3
3.2. Champ de certification .....	4
3.3. Définition du produit courant .....	4
3.2.1. Tableau de comparaison entre l'ail rose Label Rouge et l'ail courant.....	4
3.2.2. Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....	6
3.2.3 Caractéristiques certifiées communicantes : .....	8
4. TRACABILITE .....	8
4.1 Identification des opérateurs .....	8
4.2 Obligations déclaratives et tenue de registres .....	8
4.3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante .....	9
5. METHODE D'OBTENTION.....	12
5.1 Schéma de vie de l'ail rose Label Rouge.....	12
5-2 Caractéristiques et points à maîtriser.....	13
6. ETIQUETAGE - MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	18
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION.....	19
ANNEXE 1 : Procédure d'introduction de nouvelles variétés .....	20

## 1. NOM DU DEMANDEUR

### Syndicat de Défense du Label Rouge Ail Rose et de l'IGP Ail rose de Lautrec

20 rue du Mercadial

81 440 LAUTREC

Tel. 05 63 75 90 31

Adresse électronique : [info@ailrosedelautrec.com](mailto:info@ailrosedelautrec.com)

## 2. NOM DU LABEL ROUGE

Ail Rose

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit label rouge

~~L'Ail rose label rouge est obtenu à partir d'un type d'ail bien défini, mis en valeur par le savoir faire local.~~

~~C'est un ail rose alternatif de printemps à hampe florale, issu de variétés sélectionnées pour leur aptitude à la conservation et leurs caractéristiques morphologiques.~~

~~La peau du caïeux prend une couleur rose lorsque le bulbe est sec. La couleur est visible une fois que les autres enveloppes ont été pelées.~~

~~Il se caractérise par une forme régulière de son bulbe d'un calibre supérieur ou égal à 40 mm.~~

~~C'est un ail alternatif (qualifié "de printemps") à forte dormance. Cette caractéristique lui confère, de façon naturelle, une bonne conservation. La qualité de la conservation est également améliorée par un tri et un conditionnement minutieux, un pelage à la main engendrant peu de chocs, ainsi que le respect de pratiques adaptées.~~

~~En fin de cycle végétatif, il émet une hampe florale qui porte une inflorescence stérile. Cette hampe rend la tige très rigide. Cette caractéristique est à la base du conditionnement traditionnel en grappe ou manouille.~~

~~Il s'agit d'ail frais, d'un ail sec.~~

### Caractéristiques morphologiques :

- Bulbes de forme régulière, légèrement côtelés, sans sur-gousses,
- 2 couronnes de caïeux veinés de rose,
- Nombre de caïeux: 8 à 12 par bulbe, visibles de l'extérieur,
- Caïeux de couleur rose,
- Présence d'une hampe florale au centre du bulbe.

### Présentation et conditionnement :

L'ail rose label rouge peut être :

- Débarrassé d'une ou deux enveloppes pour laisser apparaître une enveloppe propre, **les enveloppes restantes permettant de protéger le bulbe des chocs,**
- Pelé en laissant une à deux enveloppes permettant de laisser apparaître la couleur rose des caïeux.

L'ail rose label rouge peut être conditionné en :

- Grappes,
- Botillons,
- Plateaux,
- Barquettes, caisses,
- Sacs,
- Filets ou emballages assimilés.

### 3.2. Champ de certification

Le champ de certification de l'ail rose label rouge va de la plantation de l'ail jusqu'à son conditionnement.

### 3.3. Définition du produit courant

Le produit courant de comparaison est un ail ~~blanc espagnol~~ d'importation du genre *Allium sativum* sans référence variétale particulière, il est commercialisé après séchage, présenté en plateau, vrac ou petits conditionnements, tout au long de l'année en GMS. Le produit courant de comparaison ne bénéficie pas d'un signe officiel de la qualité et de l'origine.

#### 3.2.1. Tableau de comparaison entre l'ail rose Label Rouge et l'ail courant

PM	Points de différence	Produit Label Rouge	Produit courant
PM1	Sélection des variétés	<b>Sélection des variétés pour leurs caractéristiques morphologiques et leur aptitude à la conservation.</b> L'introduction de nouvelles variétés est réalisée sur la base des résultats d'une procédure d'introduction de nouvelles variétés.	Liste de variétés privées ou publiques inscrite au catalogue Le producteur est libre de choisir la variété qu'il souhaite
PM3	Caractéristique du sol	Argilo-calcaire	Pas d'obligation sur la nature du sol choisie pour la plantation de l'ail
PM4	Rotation culturale	Minimum 3 années consécutives sans <i>Allium</i> . <del>Luzerne interdit en précédent. Luzerne et toute la famille des Allium (ail, oignon, échalote).</del> <del>Rotation minimum de 3 ans</del>	Les précédents, la rotation et sa durée sont laissés au libre choix du producteur.
PM6	Epandage	Les épandages de boues de station d'épuration urbaine (eaux usées et effluents urbains/domestiques) ainsi que les effluents issus de tout autre type de station sont interdits sur les parcelles recevant de l'ail, sur une période de dix années avant la mise en culture de l'ail. Les digestats issus de méthaniseur sont également interdits sur les parcelles recevant de l'ail, sur une période de dix années avant la mise en culture de l'ail.	L'épandage de boues de stations est autorisé.

PM8	Fertilisation	<p><del>En sol bien pourvu et en fonction de la densité, la fumure type est de l'ordre de :</del></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>- 50 à 110 Unités d'azote,</del></li> <li><del>- 80 à 100 Unités d'anhydride phosphorique,</del></li> <li><del>- 150 à 200 Unités de potasse,</del></li> <li><del>- 70 à 100 Unités de soufre sous forme de sulfate</del></li> </ul> <p><b>Raisonnement de la fertilisation par campagne à :</b>  <b>≤110 unité d'azote / ha. Les apports en fertilisation minérale sont fractionnés avec des doses maximums de 60 unités par apport.</b>  <b>≤ 100 unités de phosphore / ha,</b>  <b>≤ 200 unités de potasse / ha.</b></p>	<p><b>Le producteur décide seul de son raisonnement sur la fertilisation.</b></p>
PM10	Récolte	<p><del>La date de récolte doit être comprise entre le 20 juin et le 15 juillet selon les conditions climatiques.</del></p> <p><i>L'ail est récolté à maturité</i></p> <p><b>Pour le déclenchement de la récolte le producteur prend en compte les critères suivants :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- calcul du rapport poids des bulbes/poids des feuilles supérieur à 1,8 (les tiges sont équeutées à 2cm environ et les racines débarrassées de la terre),</li> <li>- appréciation visuelle, présence de 4 feuilles vertes maximum sur le pied.</li> </ul>	<p><b>Produits suffisamment développés et présentant une maturité suffisante.</b></p>
PM11	Modalité de séchage	<p><i>15 jours de séchage minimum et perte de 25% du poids de départ.</i></p>	<p><b>Ail frais dont la tige, la pellicule extérieure du bulbe ainsi que la pellicule qui entoure chaque caïeu sont complètement sèches.</b></p>
PM13	Pelage	<p><i>Pelage à la main en enlevant une ou deux enveloppes afin d'avoir une enveloppe propre, ou en laissant une à deux enveloppe permettant la visibilité de la couleur rose des caïeux par transparence.</i></p>	<p><b>Au moins couvert d'une pellicule extérieure.</b></p>
PM14	Tri/calibrage et caractéristiques morphologiques du produit fini	<p><i>Tri et calibrage réalisé avant conditionnement.</i></p> <p><i>Caractéristiques morphologiques et calibres du produit fini définis</i></p> <p><i>Déclassement des lots non-conformes.</i></p> <p><i>Tolérance de 5%, en nombre de tête par conditionnement, ne répondant pas aux exigences du cahier des charges pour les aspects qualitatifs. <del>pour les plateaux et 3% pour les autres conditionnements</del></i></p> <p><i>Tolérance de 10% en poids de bulbes ne correspondant pas au calibre <del>mais correspondant au calibre immédiatement inférieur.</del></i></p>	<p><b>Pas d'obligation de respect d'une norme européenne</b></p>

3.2.2. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

PM	ETAPES	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
PM1	<i>Sélection des variétés</i>	<i>Sélection des variétés sur les caractéristiques morphologiques des aulx et sur leur aptitude à la conservation.</i>	Le fait de sélectionner les variétés sur des caractéristiques morphologiques permet de s'assurer que les variétés utilisées répondent bien aux caractéristiques définies pour le produit : bulbes de forme régulière, nombre de caïeux : 8 à 12 par bulbe, teinte rose à la base des caïeux, et présence d'une hampe florale au centre du bulbe. Cela contribue également à l'obtention d'ail présentant une bonne aptitude à la conservation.
PM3	<i>Caractéristique du sol</i>	<i>Sol argilo-calcaire.</i>	Les caractéristiques du sol contribuent à un bon enracinement et à une bonne alimentation hydrique, permettant un développement de la plante, ce qui engendre moins de problème sanitaire, des bulbes plus réguliers et le respect du calibre minimum.
PM4	<i>Précédents culturaux interdits/ Rotations</i>	<i>Interdiction précédents culturaux : Luzerne et toute la famille des Allium (ail, oignon, échalote, etc). Les parcelles n'ont pas porté d'allium pendant 3 années consécutives.</i>	Cela permet de préserver la qualité sanitaire des sols et des cultures et ainsi d'éviter l'apparition de défauts d'aspects du produit et/ou une mauvaise conservation.
PM5	<i>Plantation</i>	<i><b>La plantation est autorisée à partir du 20 novembre de l'année précédent la récolte et le 31 janvier. La période optimale se situe entre le 10 décembre et le 10 janvier</b></i>	Le respect de la date de plantation permet de répondre aux besoins physiologiques de la plante (variété alternative), en lien avec sa dormance : une plantation trop précoce peut entraîner une reprise de la germination précoce, un surgoussage, des caïeux multiples et un éclatement des bulbes.
PM6	<b>Épandage</b>	<b>Les épandages de boues de station d'épuration urbaine (eaux usées et effluents urbains/domestiques) ainsi que les effluents issus de tout autre type de station sont interdits sur les parcelles recevant de l'ail, sur une période de dix années avant la mise en culture de l'ail. Les digestats issus de méthaniseur sont également interdits sur les parcelles recevant de l'ail, sur une période de dix années avant la mise en culture de l'ail.</b>	<b>L'interdiction de l'épandage de boues de station d'épuration annule le risque de contamination du produit en métaux lourds.</b>
PM8	<i>Fertilisation</i>	<del>En sol bien pourvu et en fonction de la densité, la fumure type est de l'ordre de : _____ 50 à 110 Unités d'azote, _____ 80 à 100 Unités d'anhydride phosphorique,</del>	La gestion de la fertilisation permet de répondre aux besoins de la plante d'un point de vue nutritionnel et donc qualitatif : risque d'une aptitude à la conservation diminuée (baisse de matière sèche, création de déficience en

PM	ETAPES	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
		<p>_____ - 150 à 200 Unités de potasse,</p> <p>_____ - 70 à 100 Unités de soufre sous forme de sulfate</p> <p><b>Raisonnement de la fertilisation par campagne à :</b>  <math>\leq 110</math> unité d'azote / ha. <i>Les apports en fertilisation minérale sont fractionnés avec des doses maximums de 60 unités par apport.</i>  <math>\leq 100</math> unités de phosphore / ha,  <math>\leq 200</math> unités de potasse / ha.</p>	calcium) et d'un état sanitaire et physiologique inférieur, si un mauvais raisonnement est mis en place.
PM10	Récolte	<p><i>L'ail est récolté à maturité</i>  <b>Pour le déclenchement de la récolte le producteur prend en compte les critères suivants :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- calcul du rapport poids des bulbes/poids des feuilles supérieur à 1,8 (les tiges sont équeutées à 2cm environ et les racines débarrassées de la terre),</li> <li>- appréciation visuelle, présence de 4 feuilles vertes maximum sur le pied.</li> </ul>	La récolte de l'ail à maturité, c'est-à-dire le déclenchement ni trop tôt ni trop tard, permet l'obtention de la coloration rose des caïeux et est essentiel à une bonne conservation du produit.
PM11	Séchage	15 jours de séchage minimum et perte de 25% du poids de départ.	<p><i>L'étape de séchage est essentielle pour :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le développement de la coloration rose,</li> <li>- L'état sanitaire (moins de pourritures) et donc la conservation.</li> </ul>
PM13	Pelage	<i>Pelage à la main en enlevant une ou deux enveloppes afin d'avoir une enveloppe propre, ou en laissant une à deux enveloppes permettant la visibilité de la couleur rose des caïeux par transparence.</i>	<b>La qualité de la conservation est aussi conditionnée par un pelage à la main, engendrant peu de chocs.</b>
PM14	<i>Tri/calibrage et caractéristiques morphologiques du produit fini</i>	<p><i>Tri et calibrage réalisé avant conditionnement.</i>  <i>Caractéristiques morphologiques et calibres du produit fini définis.</i>  <i>Déclassement des lots non-conformes.</i></p>	<b>Les bulbes présentant des défauts d'aspect ou de développement sont exclus, garantissant ainsi une présentation optimale du produit au consommateur et une conservation favorisée par un contrôle rigoureux.</b>
PM15 et PM16	Conditionnement	<i>Chaque type de conditionnement respecte les calibres et écarts de calibre définis dans le cahier des charges</i>	<b>Permet l'obtention d'une présentation harmonieuse et homogène de chaque conditionnement.</b>

### 3.2.3 Caractéristiques certifiées communicantes :

**Les caractéristiques certifiées communicantes, mentionnées sur les étiquetages de l'Ail Rose Label Rouge sont les suivantes :**

CC1 : **Ail de** couleur rose

**La couleur rose sur l'enveloppe du grain (ou caïeux) résulte de l'utilisation de variétés spécifiques, et le respect des conditions de récolte et de séchage.**

CC2 : Aptitude à la conservation

**L'ail rose est un ail alternatif, à forte dormance. Son germe se développe donc plus tard que les aux d'automne.**

**L'utilisation de variétés spécifiques, ayant une plus faible quantité d'eau très libre et donc moins mobile, ainsi qu'une matière sèche élevée, favorise sa durée de vie.**

**Le choix de la semence, les conditions et la durée de séchage, la perte de poids au séchage et le soin apporté à la manipulation des bulbes pendant le tri contribuent également à une meilleure conservation du produit.**

~~CC3: Présentation de qualité supérieure~~

~~CC3: Zone de production et de conditionnement défini~~ **Pelé à la main**

**La pratique des opérations de pelage de façon manuelle permet de limiter les chocs et coups sur les bulbes lors des manipulations et d'affiner le tri.**

## **4. TRACABILITE**

### 4.1 Identification des opérateurs

Les catégories d'opérateurs concernés par le présent Label Rouge sont les suivantes :

- Producteurs conditionneurs
- Ateliers de conditionnement

### 4.2 Obligations déclaratives et tenue de registres

<b>Stade</b>	<b>Modalités d'identification</b>	<b>Documents associés</b>
<b>Habilitation de l'opérateur</b>	Nom et coordonnées Code emballer	Déclaration d'Identification
<b>Culture</b>	Parcelle : N° ilot PAC ou n° cadastral et commune	Déclaration d'assolement Déclaration PAC ou extrait du cadastre
	Nature du sol	Analyse de sol



<b>Stade</b>	<b>Modalités d'identification</b>	<b>Documents associés</b>
	Variétés	Justificatif d'achat des semences certifiées Déclaration d'assolement
	Itinéraire cultural	Déclaration d'assolement Fiche de suivi de culture
	Fertilisation	Fiche de suivi de culture
	Protection des cultures : Produits phytosanitaires/méthodes alternatives	Fiche de suivi de culture
<b>Récolte</b>	Calcul du ratio : poids des bulbes sur poids des feuilles $\geq 1.8$ Ou observation de la présence de 4 feuilles vertes maximum sur le pied.	Fiche de suivi de culture
<b>Séchage</b>	Temps de séchage et perte de poids	Fiche de suivi de culture Fiche d'enregistrement de la perte de poids Registre de mise en marché
<b>Stockage en chambre froide</b>	Date d'entrée en chambre froide	Fiche de suivi en chambre froide Registre de mise en marché
<b>Mise en marché</b>	Identification des lots Numéro d'emballages et identification de l'opérateur Date commercialisation	Bon d'apport Identification des lots Comptabilité matière ail et étiquettes pré-numérotée (ateliers) ou registre de mise en marché (producteurs) <b>Fiche de stocks des emballages</b>

#### 4.3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

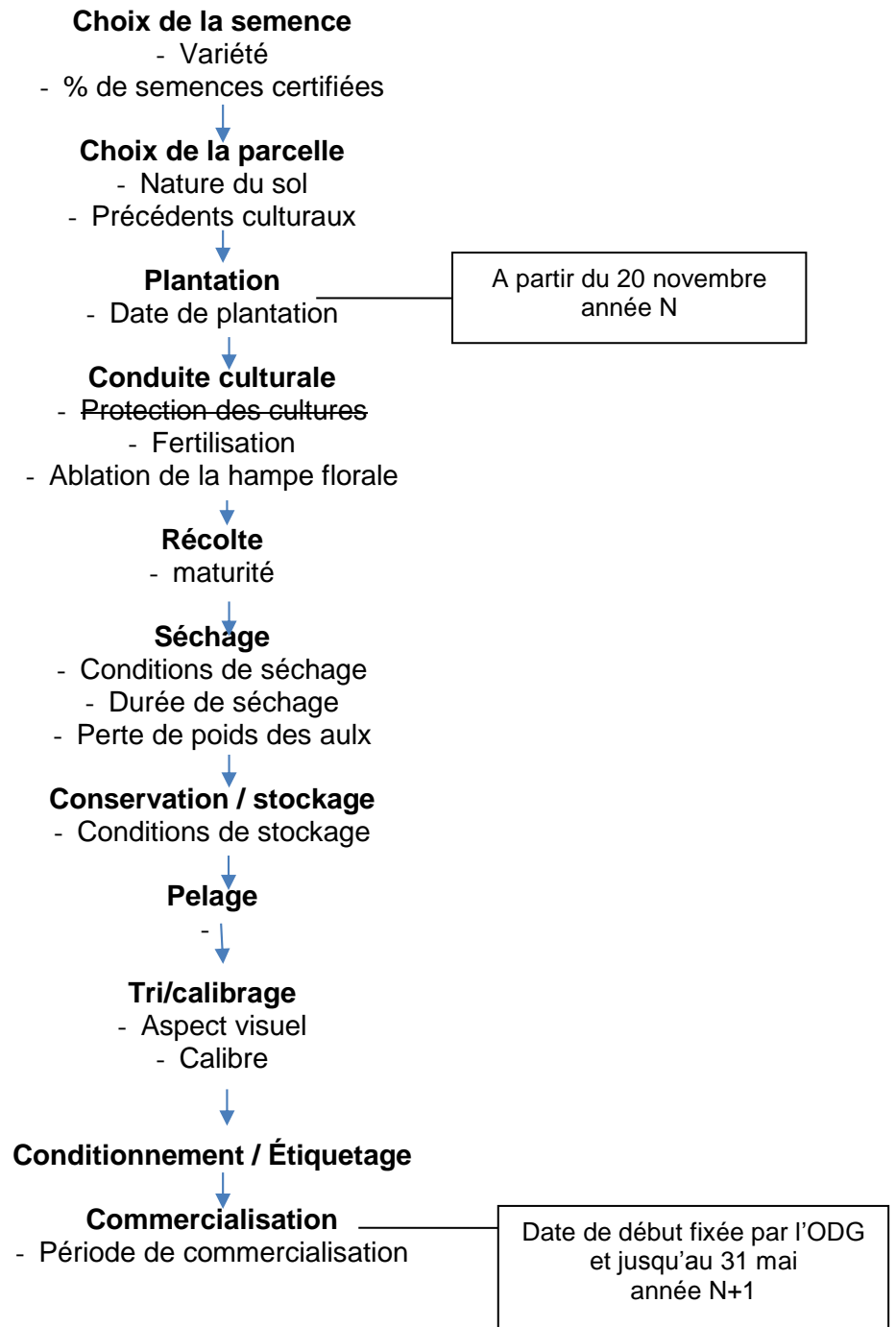
<b>Etapes</b>	<b>Eléments de traçabilités</b>	<b>Eléments permettent d'assurer la traçabilité montante et descendante</b>	<b>Documents</b>
<b>CULTURE</b>	A la plantation le producteur rempli la déclaration d'assolement en renseignant : <ul style="list-style-type: none"> <li>- La commune de plantation,</li> <li>- Le N° parcelle cadastrale ou îlot PAC,</li> <li>- La surface,</li> <li>- La date de plantation,</li> <li>- Les précédents culturaux,</li> <li>- Les variétés,</li> <li>- Les types de semences,</li> </ul>	Nom du producteur N° de parcelle cadastrale ou îlot PAC Variétés	Déclaration d'assolement  Plan des parcelles  Justificatifs d'achat des semences certifiées

Etapas	Eléments de traçabilités	Eléments permettent d'assurer la traçabilité montante et descendante	Documents
	<p>- Le poids de caïeux mis en terre.</p> <p>Le producteur joint également le plan ou descriptif de situation des parcelles et complète une déclaration sur l'honneur d'absence d'épandage de boues de station d'épuration et de digestats issus de méthaniseurs sur les parcelles concernées.</p> <p>Le producteur effectue une déclaration d'assolement et la transmet à l'ODG avant la date fixée par l'ODG. L'opérateur en garde une copie sur l'exploitation.</p>		
	<p>Le producteur tient à jour une fiche de suivi de culture par campagne de commercialisation sur laquelle il mentionne:</p> <p>Les interventions ayant eu lieu sur la parcelle, dont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les opérations de fertilisation : date d'apport, identification de la parcelle, nature de l'effluent / nom commercial, composition en N, P et K.</li> <li>- <del>Les opérations de protection des cultures : nature de l'intervention, date de traitement, identification de la parcelle, nom commercial complet du produit utilisé, quantité / dose du produit utilisé.</del></li> <li>- L'opération de despoulinage,</li> <li>- La date de récolte et la vérification de la maturité.</li> </ul> <p>Le producteur effectue une fiche de suivi de culture et la transmet à l'ODG avant la date fixée par l'ODG. L'opérateur conserve une copie de la fiche de suivi de culture sur l'exploitation.</p>	<p>Nom du producteur N° de parcelle cadastrale et variété Date de récolte</p>	<p>Fiche de suivi de culture</p>
<b>SECHAGE</b>	<p>Le suivi de la perte de poids entre la récolte et la première commercialisation est enregistré par le producteur.</p>	<p>Nom du producteur</p>	<p>Fiche de suivi de culture</p> <p>Fiche d'enregistrement de la perte de poids</p> <p>Registre de mise en marché</p>
<b>STOKAGE EN CHAMBRE FROIDE</b>	<p>- Le producteur tient à jour une fiche de suivi de l'ail passé en chambre froide avant le 30 septembre est répertoriée et enregistré :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La date d'entrée</li> <li>- Les variétés</li> <li>- Les quantités</li> <li>- Les relevés températures de stockage</li> </ul>	<p>Nom du producteur Date d'entrée en chambre froide</p>	<p>Fiche de suivi en chambre froide</p>

Etapas	Eléments de traçabilités	Eléments permettent d'assurer la traçabilité montante et descendante	Documents
<b>COMMERCIALISATION</b> PRODUCTEUR	<p>Le producteur tient à jour le registre de mise en marché, comportant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La date de commercialisation,</li> <li>- Le suivi de la numérotation unique de chaque emballage ou étiquette,</li> <li>- Le poids total en kg vendu en ail rose Label Rouge,</li> <li>- Le poids total d'ail certifiable vendu aux ateliers de conditionnement,</li> <li>- Le poids d'ail conservé pour la semence,</li> <li>- Une fiche par type de présentation des lots Label Rouge mis en marché répertoriant (date de mise en marché, variété, ail passé en chambre froide, type de séchage, le type de présentation, destinataires, n° des emballages utilisés.</li> <li>- Une fiche des lots livrés aux stations répertoriant : la date d'apport, la variété, l'ail passé en chambre froide, le type de séchage, le poids total livré, le nom de la station.</li> <li>- Une fiche des stocks des emballages à compléter en fin de campagne.</li> </ul> <p>Le registre de mise en marché est à transmettre à l'ODG à la date fixée par l'ODG.</p>	<p>Nom du producteur N° Emballage Quantité vendue Nom du destinataire</p>	<p>Registre de mise en marché par campagne de commercialisation</p> <p>Fiche de stocks des emballages</p>
Apports de l'ail destiné à être conditionné par un atelier de conditionnement	<p>A réception des lots un bon d'apport est établi, il précise :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la date d'apport,</li> <li>- le nom du producteur,</li> <li>- la quantité d'aux livrés,</li> <li>- le type de conditionnement.</li> </ul> <p>Chaque palette est identifiée.</p>	<p>Nom du producteur Date d'apport Quantité livrée</p>	<p>Bon d'apport</p> <p>Fiche d'identification des palettes</p>
Conditionnement et commercialisation en atelier de conditionnement	<p>Tenue d'une comptabilité matière et étiquettes précisant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La date d'apport,</li> <li>- N° de conditionnement,</li> <li>- Le poids du lot,</li> <li>- La date de conditionnement,</li> <li>- Les écarts de tri,</li> <li>- Le poids et le nombre de conditionnements expédiés avec l'identification Ail rose label rouge.</li> <li>- Le nom de l'apporteur</li> <li>- Le nom du destinataire du lot</li> <li>- Le stock des emballages</li> </ul> <p>Une fiche des stocks des emballages à compléter en fin de campagne.</p>	<p>Date d'apport N° de conditionnement Quantités conditionnées et expédiées Nom du destinataire</p>	<p>Comptabilité matière et étiquettes</p> <p>Bon d'apport</p> <p>Bon de livraison ou facture</p> <p>Fiche de stocks des emballages</p>

## 5. METHODE D'OBTENTION

### 5.1 Schéma de vie de l'ail rose Label Rouge



5-2 Caractéristiques et points à maîtriser

<u>PM</u>	<u>Points à maîtriser</u>	<u>Valeur cible</u>
PM1	Choix des variétés	<p>- <b>Variétés issues de la liste positive.</b>  <b>Cette liste est susceptible d'évoluer selon la procédure, d'introduction et d'exclusion des variétés décrites en annexe 1. Cette liste est accessible auprès de l'ODG ou sur le site internet de l'INAO.</b></p> <p><b>Type variétal : ail alternatif, groupe I, de type Rose de Lautrec avec hampe florale.</b></p>
PM2	Choix de la semences	<p><del>Les semences certifiées doivent représenter</del> <b>représentent au moins minimum 15%20% de la quantité semée. Les 85% restants doivent provenir de la production de l'exploitation (semences de ferme) : ail issu de semences certifiées ou ail traité en thermothérapie. <b>Les 80% 85% restant peuvent être des semences fermières issues de variétés inscrites dans la liste variétale du label rouge. À l'exception des semences de la variété rose de Lautrec, les semences fermières sont issues de semences certifiées en année n-1.</b></b></p>
PM3	Choix de la parcelle / Nature des sols	<p><del>L'Ail rose de Lautrec est produit sur des sols en coteaux</del> <b>argilo-calcaires .</b></p>
PM4	Rotation culturale	<p><del>La culture d'Ail Rose ne peut pas être implantée sur une parcelle ayant les</del> <b>Les précédents culturaux suivants sont interdits :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- luzerne,</li> <li>- Allium (ail, oignon, échalote,)</li> </ul> <p><del>Les parcelles n'ont pas porté d'allium pendant 3 années consécutives .mais un délai de 5 ans est préférable</del></p>
PM5	Plantation	<p><del>La plantation est autorisée à partir du 20 novembre de l'année précédant la récolte. et le 31 janvier. La période optimale se situe entre le 10 décembre et le 10 janvier.</del></p>
PM6	<b>Epannage</b>	<p><b>Les épandages de boues de station d'épuration urbaine (eaux usées et effluents urbains/domestiques) ainsi que les effluents issus de tout autre type de station sont interdits sur les parcelles recevant de l'ail, sur une période de dix années avant la mise en culture de l'ail.</b></p> <p><b>Les digestats issus de méthaniseur sont également interdits sur les parcelles recevant de l'ail, sur une période de dix années avant la mise en culture de l'ail.</b></p>
PM7	<del>Protection des cultures</del>	<p><del><b>Les interventions en vue de la protection des cultures sont enregistrées, cela comprend les méthodes utilisant des produits phytosanitaires ainsi que les méthodes alternatives</b></del></p>
PM8	Fertilisation	<p><del>En sol bien pourvu et en fonction de la densité, la fumure type est de l'ordre de:</del></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>_____ - 50 à 110 Unités d'azote,</del></li> <li><del>_____ - 80 à 100 Unités d'anhydride phosphorique,</del></li> <li><del>_____ - 150 à 200 Unités de potasse,</del></li> <li><del>_____ - 70 à 100 Unités de soufre sous forme de sulfate.</del></li> </ul> <p><b>La fertilisation est limitée par campagne à :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>110 unités d'azote / hectare. Les apports en fertilisation minérale sont fractionnés avec des doses maximums de 60 unités par apport.</b></li> <li>- <b>100 unités de phosphore / hectare,</b></li> <li>- <b>200 unités de potasse / hectare.</b></li> </ul>

<b>PM</b>	<b>Points à maîtriser</b>	<b>Valeur cible</b>
	Traitement phytosanitaire	<p><u>Désherbage</u> :  <del>La culture doit impérativement être tenue propre, soit par des moyens mécaniques, soit par les moyens chimiques légalement en vigueur pour cette culture.</del></p> <p><u>Maladies et ravageurs</u> :  <del>Il est important de lutter contre les pourriture blanche (<i>sclerotium cepivorum</i>) et verte (<i>penicillium sp.</i>), les nématodes (<i>ditylenchus dipsaci</i>), les acariens (<i>aceria tulipae</i>) et la rouille (<i>puccinia allii</i>), très préjudiciables à la qualité.</del>  <del>Les parasites (taupins, mouche de l'oignon et teigne du poireau) doivent être combattus en suivant les avertissements agricoles.</del>  <del>La méthode de lutte peut être préventive ou curative, biologique ou chimique (moyens légalement en vigueur pour cette culture).</del></p>
PM9	Ablation de la hampe florale	<p><del>L'ablation de la hampe florale (bâton), aussi appelé despoulinage, est obligatoire avant la récolte pour la production d'ail rose de Lautrec de consommation.</del></p>
PM10	Récolte	<p><del>La date de récolte doit être comprise entre le 20 juin et le 15 juillet selon les conditions climatiques.</del></p> <p><del>L'ail doit être est récolté à maturité. pour préserver ses qualités naturelles de conservation.</del></p> <p><b>Pour le déclenchement de la récolte le producteur prend en compte les critères suivants :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- calcul du rapport poids des bulbes/poids des feuilles supérieur à 1,8 (les tiges sont équeutées à 2cm environ et les racines débarrassées de la terre),</li> <li>- appréciation visuelle, présence de 4 feuilles vertes maximum sur le pied.</li> </ul>
PM11	Modalité de séchage	<p><del>Après récolte, le séchage s'effectue devra s'effectuer dans les conditions suivantes :</del></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- locaux présentant une aération naturelle ou une ventilation dynamique,</li> <li>- durée de séchage ne pouvant être inférieur <b>minimum de 15 jours</b> après la récolte.</li> </ul> <p><del>Perte de poids du produit par dessiccation de 25% minimum avant la première commercialisation.</del></p> <p><del>Pour le cas particulier des foires, l'Ail Rose de Lautrec Label Rouge pourra être commercialisé à la tête dès la récolte. Cette disposition vise à assurer la présence du produit sur les marchés de produits du terroir dès le début de la période touristique tout en utilisant un conditionnement permettant sa conservation (exemple : bulbes conditionnés en plateaux, mais vendus à l'unité).</del></p>
PM12	Modalité de stockage avant première commercialisation	<p><del>L'ail rose doit être est stocké à l'air ambiant dans un local aéré, à l'abri du soleil et des intempéries. L'ail est conservé à l'air ambiant (hangar ou local fermé) ou en chambre froide (température entre -4°C et + 2°C).</del></p> <p><del>La mise en stockage en chambre froide devra être réalisée avant le 30 septembre et peut durer jusqu'à la fin du mois de juin de l'année suivante.</del></p>

<b>PM</b>	<b>Points à maîtriser</b>	<b>Valeur cible</b>
PM13	Pelage	<p><i>Les bulbes sont présentés avec les racines coupées à ras régulièrement, (couteau ou sécateur), sans blessures et sans découvrir le plateau racinaire.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Pour les grappes et les botillons : Les bulbes sont <b>pelés à la main en laissant une à deux enveloppes jusqu'à la dernière peau</b> afin de laisser apparaître la couleur rose des caïeux</i></li> <li>- <i>Pour les sacs : Les bulbes sont équeutés à 2 cm maximum, <b>pelés à la main soit en enlevant une ou deux enveloppes, soit à la dernière enveloppe</b> laissant apparaître la couleur rose des caïeux.</i></li> <li>- <i>Pour les plateaux et barquettes : les bulbes sont équeutés à 2 cm maximum, puis <b>pelés à la main en enlevant soit laissant une ou deux enveloppes, soit à la dernière enveloppe</b> laissant afin de laisser apparaître la couleur rose des caïeux.</i></li> <li>- <i>Pour les filets : Les bulbes sont équeutés à 2 cm maximum, et <b>pelés à la main en enlevant une ou deux enveloppes, ou en laissant une à deux enveloppes</b> afin de laisser apparaître la couleur rose des caïeux.</i></li> </ul>
PM14	Tri / Calibrage	<p><del>Les bulbes doivent être:</del></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <del>sains, sont exclus pourriture ou altération (impropres à la consommation)</del></li> <li>- <del>fermes,</del></li> <li>- <del>propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles,</del></li> <li>- <del>pratiquement exempts de parasites ou d'attaques de parasites,</del></li> <li>- <del>exempts de dommages dus au gel ou au soleil,</del></li> <li>- <del>exempts de germes extérieurement visibles,</del></li> <li>- <del>exempts d'odeur et/ou de saveurs étrangères,</del></li> <li>- <del>exempts d'humidité extérieure anormale.</del></li> </ul> <p><del>Le développement et l'état des aulx doivent permettre de supporter un transport et une manutention et d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.</del></p> <p><b>6.1.2 - Catégorie EXTRA</b>  <del>Les aulx classés dans cette catégorie doivent être :</del></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <del>entiers,</del></li> <li>- <del>de forme régulière,</del></li> <li>- <del>bien nettoyés,</del></li> <li>- <del>exempts de défauts.</del></li> </ul> <p><del>Les caïeux doivent être serrés, les racines doivent être coupées à ras et les aulx doivent correspondre parfaitement aux caractéristiques morphologiques variétales.</del></p> <p><b>6.1.3 - Catégorie "I"</b>  <del>Les aulx classés dans cette catégorie doivent être :</del></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <del>entiers,</del></li> <li>- <del>de forme assez régulière.</del></li> </ul> <p><del>Ils peuvent présenter de petites déchirures de la pellicule extérieure du bulbe.</del></p> <p><del>Les caïeux doivent être suffisamment serrés et les aulx doivent correspondre aux caractéristiques morphologiques variétales.</del></p> <p><b>6.2 - Exigences pour le conditionnement label</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ <del>Pour tout type de conditionnement, la catégorie II est exclue.</del></li> </ul> <p><i>L'étape de tri repose sur deux critères : aspect qualitatif et calibre.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Aspect qualitatif :</u>  <i>Les bulbes doivent être :</i></li> </ul>

<u>PM</u>	<u>Points à maîtriser</u>	<u>Valeur cible</u>
PM15	Conditionnements autorisés pour les producteurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermes,</li> <li>• Réguliers,</li> <li>• Exempt de bulbes présentant une d'excroissance (présente ou enlevée),</li> <li>• Couverts au minimum d'une enveloppe extérieure,</li> <li>• Exempt de : <del>parasites visibles et d'attaques de parasites, d'odeur, de pourritures</del> bio-agresseurs, de chocs et coups de couteau, de trous dus au café au lait, de matière / tâche étrangère (excepté une légère coloration de café au lait, qui ne dépasse pas l'axe médian du bulbe), de défauts de pelage, de germe visible.</li> </ul> <p>L'enveloppe externe peut présenter de légères fissures.</p> <p>Les bulbes doivent comporter :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Une hampe florale au centre,</li> <li>• 8 à 12 caïeux visibles de l'extérieur.</li> </ul> <p>Les caïeux doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Roses,</li> <li>• Serrés.</li> </ul> <p>Le plateau racinaire doit être :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coupé à ras et régulièrement, sans découvrir le plateau,</li> <li>• Intact, sans écorchage ni gonflement des racines.</li> </ul> <p><b>Les aulx ne correspondant pas aux critères du label rouge sont écartés.</b></p> <p>- <u>Calibre :</u> Le calibre des aulx label rouge est supérieur ou égale à 40 mm <b>Les aulx ne répondant pas aux critères de calibre sont éliminés.</b></p> <p>- <u>Tolérance</u> Il est toléré un écart de 5% en nombre de tête d'ail par conditionnement, ne répondant pas aux exigences du cahier des charges pour les aspects qualitatifs <del>pour les plateaux et 3% pour les autres conditionnements</del> et moins de 10% de grappes présentant 1 à 2 bulbes non conformes <b>par lot</b></p> <p>Il est toléré un écart de 10% en poids de bulbes par conditionnement ne correspondant pas au calibre <del>mais correspondant au calibre immédiatement inférieur.</del></p> <p><b>Calibres exprimés en millimètres</b></p> <p><u>Grappe :</u> La grappe est confectionnée en 3 ou 4 rangés et attachée par une ficelle rouge <del>Dans le cas des grappes traditionnelle.</del> Conditionnements autorisés : <del>250</del> 500g, 1 kg, 2kg, 3kg, <del>54</del> kg</p> <p>Calibres :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grappes 500g : 45/ <del>60</del> <b>65 avec un écart de calibre &lt;= à 15 mm,</b></li> <li>- Grappes d'1 kg et plus : 50/70.</li> </ul> <p><u>Bottillon :</u> Attachés avec une ficelle rouge ou par un élastique marron/ rouge ou un ruban adhésif rouge, <b>de façon homogène pour le lot.</b> <b>Conditionnement autorisé : 3 têtes</b> <b>Calibres : 50/70 avec un écart de calibre &lt;= à 10 mm.</b></p> <p><u>Sac, filet ou emballage assimilé :</u> Conditionnement autorisé : 5kg. Calibres : 40/55, 50/70, 70/ 90.</p>



<b>PM</b>	<b>Points à maîtriser</b>	<b>Valeur cible</b>
PM16	Conditionnements autorisés pour les ateliers de conditionnement	<p><u>Plateau, caisse ou emballage assimilé :</u> Conditionnements autorisés jusqu'à 5 kg. Calibres : 60/70, 70/90.</p> <p><del>Chaque conditionnement respecte les calibres et écarts de calibre exigés et détaillés en annexe 2 du cahier des charges</del></p> <p><u>Filet, sac ou emballage assimilé-:</u> <b>Les filets utilisés sont de couleur rouge.</b> Conditionnements autorisés jusqu'à 5kg (à l'unité ou au kg) Calibres: 40/55, 50/70, 60/80, 70/90.</p> <p><u>Barquette :</u> <del>Les plateaux, barquettes ou caisses pourront être en bois, carton ou plastique.</del> Conditionnements autorisés jusqu'à 1 kg. Calibres: 50/70, 60/80, <b>70/90.</b></p> <p><b>La grappe (manouille) peut être mise sous filet pour protéger les bulbes.</b> <b>Les bulbes conditionnés en plateau par les producteurs, peuvent être conditionner séparément en filet, sac ou barquette par les conditionneurs.</b></p>
PM17	Commercialisation	<p><del>La période de commercialisation peut ainsi s'étendre de juillet à mars voire avril sans stockage au froid.</del> <del>La date de début de commercialisation de l'Ail Rose label rouge est fixée par l'ODG en fonction de la date moyenne de récolte de la saison et des temps de séchage nécessaires. Cette date est communiquée à l'Organisme Certificateur et aux producteurs.</del> <b>La fin de commercialisation par les opérateurs est fixée au 31 mai de l'année suivant la récolte.</b></p>
PM18	Étiquetage	Mentions spécifiques au label rouge

## 6. ETIQUETAGE - MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

~~L'étiquetage selon les réglementations relatives à l'étiquetage des fruits et légumes mentionne :~~

- ~~- selon les réglementations relatives à l'étiquetage des fruits et légumes :~~
- ~~\_\_\_\_\_ - pays d'origine et éventuellement zone de production~~
- ~~\_\_\_\_\_ - catégorie de normalisation,~~
- ~~\_\_\_\_\_ - variété ou type commercial~~
- ~~\_\_\_\_\_ - nombre ou poids net,~~
- ~~\_\_\_\_\_ - calibre~~
- ~~- les caractères typographiques doivent être suffisamment grands pour être lisibles.~~

**Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du Label Rouge N° LA 02/66 « Ail Rose » mentionne au minimum :**

- le logo « Label rouge » dans le respect de la charte graphique,
- ~~la mention « Ail Rose »~~
- le numéro d'homologation du Label Rouge : LA 02-66,
- ~~le nom et l'adresse de l'organisme certificateur,~~
- le logotype du Syndicat de défense du label rouge Ail Rose et de l'IGP Ail rose de Lautrec,
- le nom ou le code d'identification du conditionneur ou du producteur
- au minimum deux caractéristiques certifiées communicantes seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette:
  - Ail de couleur rose,
  - Aptitude à la conservation,
  - ~~Présentation de qualité supérieure~~
  - **Pelé à la main.**

~~Tout étiquetage est soumis pour homologation à l'Organisme de Défense et de Gestion.~~

~~L'étiquetage est mis directement sur le produit, soit sur l'emballage : étiquettes, sacs, filets, plateaux, barquettes ou caisses.~~

~~Les mentions prévues par la réglementation doivent être inscrites dans un rectangle de normalisation pour toutes les grappes (sauf les « 3 têtes »).~~

~~En plus de l'étiquetage réglementaire, Certains bulbes pourront porter un stick ou étiquette auto-collante permettant de mieux identifier et de mettre en valeur le produit. Les sticks ne seront fournis que **sont distribués** par le Syndicat de Défense du label rouge Ail rose et de l'IGP Ail rose de Lautrec à tout opérateur respectant les conditions fixées par le présent cahier des charges, au même titre que les étiquettes numérotées.~~

## 7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

PPC	PM	Points de maitrise	VALEURS CIBLES	Méthode d'évaluation (documentaire, visuelle, mesure, analyse)
PPC1	PM1	Choix des variétés	- Liste positive de variétés	Documentaire
PPC2	PM2	Choix de la semence	<del>Les semences certifiées devront représenter</del> <b>représentent au moins minimum 1520% de la quantité semée. Les 85% restants devront provenir de la production de l'exploitation (semences de ferme) : ail issu de semences certifiées ou ail traité en thermothérapie. Les 8085% restant peuvent être des semences fermières issues de variétés inscrites dans la liste variétale du label rouge. À l'exception des semences de la variété rose de Lautrec, les semences fermières sont issues de semences certifiées en année n-1.</b>	Documentaire
PPC3	PM3	Choix des parcelles/ Nature des sols	<del>L'Ail Rose de Lautrec est produit sur sols en</del> <del>eaux argilo-calcaires</del>	Documentaire
PPC4	PM10	Récolte	<del>L'ail est récolté à maturité</del> <b>Le déclenchement de la récolte se fait :</b> - soit par calcul du rapport poids des bulbes/poids des feuilles supérieur à 1,8 (les tiges sont équeutées à 2cm environ et les racines débarrassées de la terre), - soit par appréciation visuelle, présence de 4 feuilles vertes maximum sur le pied.	Documentaire
PPC5	PM11	Modalité de séchage	- Condition de séchage, locaux présentant une aération naturelle ou une ventilation dynamique	Visuel
			- Durée de séchage <del>ne pouvant être inférieure</del> <b>minimum de 15 jours.</b> - Perte de poids du produit par dessiccation de 25% minimum avant la première commercialisation.	Documentaire
PPC6	PM12	Modalité de stockage avant première commercialisation	Stockage dans un local aéré, à l'abri du soleil et des intempéries ou en chambre froide (température entre -4°C et + 2°C).	Visuel Documentaire
PPC7	PM17	Commercialisation	La date de début de commercialisation de l'Ail Rose label rouge est fixée par l'ODG. <b>La fin de commercialisation par les opérateurs est fixée au 31 mai de l'année suivant la récolte.</b>	Documentaire

## **ANNEXE 1 : PROCEDURE D'INTRODUCTION DE NOUVELLES VARIETES OU DE RETRAIT**

Afin de garantir la régularité des caractéristiques de l'ail rose Label Rouge, des nouvelles variétés sont testées en vue de leur potentielle introduction.

Ces nouvelles variétés devront être inscrites au catalogue officiel des espèces et variétés de plantes cultivées en France (semences de plantes potagères et maraîchères). Les essais agronomiques sur les nouvelles variétés sont réalisés sur 2 années (1 cycle végétatif minimum). Les essais sont menés dans les conditions de culture comparables à celles des variétés déjà autorisées afin de vérifier que les nouvelles variétés disposent des aptitudes nécessaires au respect des dispositions du cahier des charges.

Les nouvelles variétés devront correspondre aux caractéristiques d'un ail alternatif, groupe I, de type Rose de Lautrec.

L'entreprise semencière devra fournir la preuve que la variété proposée est issue de la population rose de Lautrec ou de la liste positive des variétés prévue par le cahier des charges.

Les nouvelles variétés, proposées par les entreprises de production d'aulx roses, et dont les qualités sont mises en avant lors d'essais agronomiques peuvent être ajoutées à la liste positive dans le respect du protocole suivant :

Une commission d'habilitation de semences certifiées est constituée par l'ODG. Elle comprend au minimum 11 membres :

- 10 représentants minimum des adhérents au syndicat de défense et de gestion du Label Rouge et l'IGP de l'Ail Rose de Lautrec, à l'exclusion des dirigeants et décideurs de l'entreprise ayant proposé la nouvelle variété.

- 1 représentant minimum d'un centre ou d'une station de recherche ou d'expérimentation dans le domaine des aulx (ex : GEVES, CTIFL, INRA, CEFEL...) ou d'un service compétent d'une chambre d'agriculture.

La commission examine les résultats des tests de la nouvelle variété candidate, portant sur :

- les essais agronomiques, afin de vérifier que la variété dispose des aptitudes pour respecter le cahier des charges et/ou les descripteurs du cahier des charges ; les essais peuvent être réalisés sur un seul cycle végétatif ; ces essais ne sont pas obligatoirement menés par l'ODG, lequel peut s'appuyer sur des essais menés par des instituts techniques ;

- les caractéristiques morphologiques suivantes :

- bulbes de forme régulière, légèrement côtelés, sans sur-gousses,

- 2 couronnes de caïeux

- nombre de caïeux : 8 à 12 par bulbe, visibles à l'extérieur,

- présence d'une hampe florale au centre du bulbe,

- teinte rose, la coloration de l'ail rose de Lautrec est présente sur l'enveloppe des grains

- les caractéristiques physico-chimiques :

- une teneur en matière sèche supérieure à 34 %,

- une mobilité de l'eau inférieure à 200 ms,

- une quantité d'eau très libre inférieure à 39 UA/g,

- le profil sensoriel

- le test hédonique

L'évolution des caractéristiques morphologiques et l'analyse des résultats aux tests hédoniques et profils sensoriels sont réalisés dans le respect du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure.

L'évaluation de la nouvelle variété doit montrer que :

- la variété dispose des aptitudes pour respecter le cahier des charges ;
- l'appréciation du produit candidat est supérieure au produit de comparaison par un test hédonique ;
- les aux de la variété candidate obtiennent des résultats satisfaisants lors des analyses physico-chimiques ainsi que sur le profil sensoriel.

Les membres de cette commission peuvent aussi proposer qu'une variété soit exclue de la liste, en se basant sur les résultats de tests montrant qu'elle ne répond plus aux exigences du présent cahier des charges ou que ses résultats sont inférieurs aux autres variétés de la liste. L'exclusion peut également être prononcée si la variété n'est plus inscrite au catalogue officiel des espèces et variétés de plantes cultivées en France (semences de plantes potagères et maraîchères) ou si elle n'est plus commercialisée.

Les prises de décision concernant l'intégration d'une nouvelle variété ou l'exclusion d'une variété de la liste s'effectuent à la majorité des membres de l'instance de l'ODG chargée de la validation de la liste.

Suite à cette pré-validation par la commission, l'ODG propose à l'INAO l'inscription de cette variété dans la liste des variétés autorisées pour la production de Label Rouge, en joignant à sa demande les résultats des tests agronomiques et sensoriels.

La liste validée des variétés autorisées par les instances de l'INAO sera alors mise en ligne sur son site internet.

L'organisme certificateur et les opérateurs seront informés par l'ODG de toute modification apportée à la liste de variétés.

**ANNEXE 2 :**

**GLOSSAIRE**

Bulbe : tête d'ail composée de caïeux.

Caïeu : élément (gousse) composant le bulbe.

Despoulinage : Ablation de la hampe florale

Enveloppe : tunique (peut être dénommée « peau ») entourant le bulbe

Hampe florale : Cylindre plein (bâton, poulin ou pouriol) situé au centre du bulbe

Manouille : grappe d'Ail rose de Lautrec

Sur-Gousse : Caïeu dont la présence est anormale et déforme le bulbe