

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

AIL ROSE

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Ail de couleur rose
- Aptitude à la conservation
- Pelé à la main

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
≤ 200 unités de potasse / ha.	4
3.2.2. Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....	5
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.....	16
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	17
ANNEXE 2 :	18
GLOSSAIRE.....	18

1. NOM DU DEMANDEUR

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

22 rue du Mercadial

81 440 LAUTREC

Tel. 05 63 75 90 31

Adresse électronique : info@ailrosedelautrec.com

2. NOM DU LABEL ROUGE

Ail Rose

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit label rouge

C'est un ail rose alternatif à hampe florale, issu de variétés Edenrose, Goulurose, Ibérose, Jardirose et Rose de Lautrec, sélectionnées pour leur aptitude à la conservation et leurs caractéristiques morphologiques.

La peau du caïeuprend une couleur rose lorsque le bulbe est sec.

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

C'est un ail alternatif 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. Cette hampe rend la tige très rigide. Cette caractéristique est à la base du conditionnement traditionnel en grappe ou manouille.

Il s'agit 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,
- Bottillons,
- Plateaux,
- Barquettes
- Sacs,
- Filets

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 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	Sélection des variétés Edenrose, Goulurose, Ibérose, Jardirose et Rose de Lautrec pour leurs caractéristiques morphologiques et leur aptitude à la conservation.	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 allium. Luzerne interdit en précédent.	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	Raisonnement de la fertilisation par campagne à : ≤ 110 unité d'azote / ha. Les apports en fertilisation minérale sont fractionnés avec des doses maximums de 60 unités par apport. ≤ 100 unités de phosphore / ha, ≤ 200 unités de potasse / ha.	Le producteur décide seul de son raisonnement sur la fertilisation.

PM10	Récolte	L'ail est récolté à maturité Pour le déclenchement de la récolte le producteur prend en compte les critères suivants : - 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), - appréciation visuelle, présence de 4 feuilles vertes maximum sur le pied.	Produits suffisamment développés et présentant une maturité suffisante.
PM11	Modalité de séchage	15 jours de séchage minimum et perte de 25% du poids de départ.	Ail frais dont la tige, la pellicule extérieure du bulbe ainsi que la pellicule qui entoure chaque caïeu sont complètement sèches.
PM13	Pelage	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.	Au moins couvert d'une pellicule extérieure.
PM14	Tri/calibrage et caractéristiques morphologiques du produit fini	Tri et calibrage réalisé avant conditionnement. Caractéristiques morphologiques et calibres du produit fini définis Déclassement des lots non-conformes. Tolérance de 5%, en nombre de tête par conditionnement, ne répondant pas aux exigences du cahier des charges pour les aspects qualitatifs. Tolérance de 10% en poids de bulbes ne correspondant pas au calibre.	Pas d'obligation de respect d'une norme européenne

3.2.2. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

PM	ETAPES	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
PM1	Sélection des variétés	Sélection des variétés Edenrose, Goulurose, Ibérose, Jardirose et Rose de Lautrec sur les caractéristiques morphologiques des aulx et sur leur aptitude à la conservation.	Les variétés sélectionnées 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	Caractéristique du sol	Sol argilo-calcaire.	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

PM	ETAPES	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
			sanitaire, des bulbes plus réguliers et le respect du calibre minimum.
PM4	Précédents culturaux interdits/ Rotations	Interdiction précédents culturaux : Luzerne et Allium. Les parcelles n'ont pas porté d'allium pendant 3 années consécutives.	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	Plantation	La plantation est autorisée à partir du 20 novembre de l'année précédant la récolte.	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	Épandage	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'interdiction de l'épandage de boues de station d'épuration annule le risque de contamination du produit en métaux lourds.
PM8	Fertilisation	Raisonnement de la fertilisation par campagne à : ≤ 110 unité d'azote / ha. Les apports en fertilisation minérale sont fractionnés avec des doses maximums de 60 unités par apport. ≤ 100 unités de phosphore / ha, ≤ 200 unités de potasse / ha.	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 calcium) et d'un état sanitaire et physiologique inférieur, si un mauvais raisonnement est mis en place.
PM10	Récolte	L'ail est récolté à maturité Pour le déclenchement de la récolte le producteur prend en compte les critères suivants : - 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), - appréciation visuelle, présence de 4 feuilles vertes maximum sur le pied.	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.	L'étape de séchage est essentielle pour : - Le développement de la coloration rose,

PM	ETAPES	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
			- L'état sanitaire (moins de pourritures) et donc la conservation.
PM13	Pelage	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.	La qualité de la conservation est aussi conditionnée par un pelage à la main, engendrant peu de chocs.
PM14	Tri/calibrage et caractéristiques morphologiques du produit fini	Tri et calibrage réalisé avant conditionnement. Caractéristiques morphologiques et calibres du produit fini définis. Déclassement des lots non-conformes.	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.
PM15 et PM16	Conditionnement	Chaque type de conditionnement respecte les calibres et écarts de calibre définis dans le cahier des charges	Permet l'obtention d'une présentation harmonieuse et homogène de chaque conditionnement.

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 ails 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: 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

Stade	Modalités d'identification	Documents associés
Habilitation de l'opérateur	Nom et coordonnées Code emballer	Déclaration d'Identification
Culture	Parcelle : N° ilot PAC ou n° cadastral et commune	Déclaration d'assolement Déclaration PAC ou extrait du cadastre
	Nature du sol	Analyse de sol
	Variétés	Justificatif d'achat des semences certifiées Déclaration d'assolement

Stade	Modalités d'identification	Documents associés
	Itinéraire cultural	Déclaration d'assolement Fiche de suivi de culture
	Fertilisation	Fiche de suivi de culture
Récolte	Calcul du ratio : poids des bulbes sur poids des feuilles ≥ 1.8 Ou observation de la présence de 4 feuilles vertes maximum sur le pied.	Fiche de suivi de culture
Séchage	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
Stockage en chambre froide	Date d'entrée en chambre froide	Fiche de suivi en chambre froide Registre de mise en marché
Mise en marché	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) Fiche de stocks des emballages

4.3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

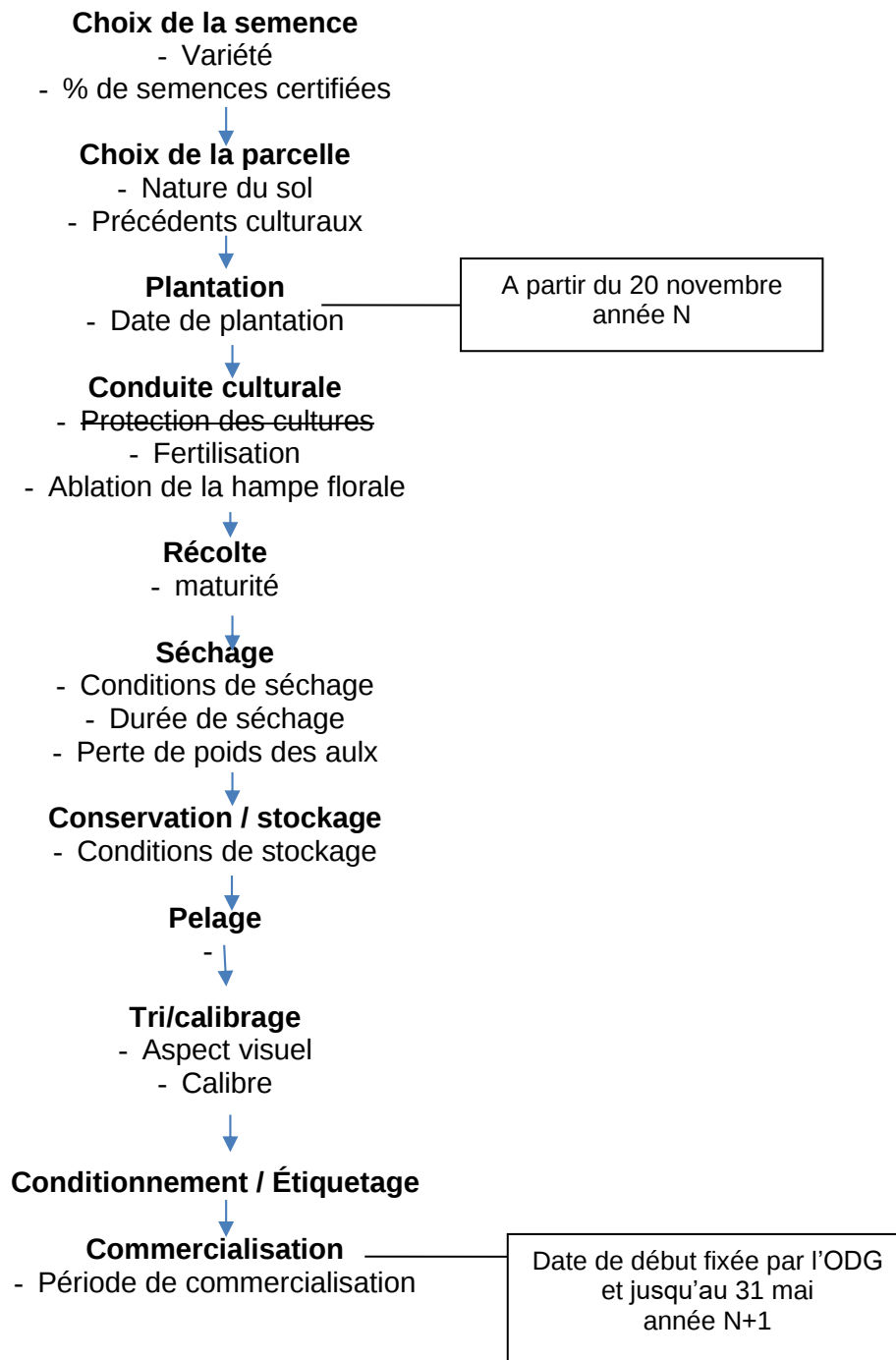
Etapes	Eléments de traçabilités	Eléments permettent d'assurer la traçabilité montante et descendante	Documents
CULTURE	A la plantation le producteur remplit la déclaration d'assolement en renseignant : - La commune de plantation, - Le N° parcelle cadastrale ou îlot PAC, - La surface, - La date de plantation, - Les précédents culturaux, - Les variétés, - Les types de semences, - Le poids de caïeux mis en terre. 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.	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 permettant d'assurer la traçabilité montante et descendante	Documents
	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.		
	Le producteur tient à jour une fiche de suivi de culture par campagne de commercialisation sur laquelle il mentionne: Les interventions ayant eu lieu sur la parcelle, dont : - Les opérations de fertilisation : date d'apport, identification de la parcelle, nature de l'effluent / nom commercial, composition en N, P et K. - L'opération de despoulinage, - La date de récolte et la vérification de la maturité. 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.	Nom du producteur N° de parcelle cadastrale et variété Date de récolte	Fiche de suivi de culture
SECHAGE	Le suivi de la perte de poids entre la récolte et la première commercialisation est enregistré par le producteur.	Nom du producteur	Fiche de suivi de culture Fiche d'enregistrement de la perte de poids Registre de mise en marché
STOKAGE EN CHAMBRE FROIDE	- Le producteur tient à jour une fiche de suivi de l'ail passé en chambre froide et enregistre : - La date d'entrée - Les variétés - Les quantités - Les relevés températures de stockage	Nom du producteur Date d'entrée en chambre froide	Fiche de suivi en chambre froide
COMMERCIALISATION PRODUCTEUR	Le producteur tient à jour le registre de mise en marché, comportant : - La date de commercialisation, - Le suivi de la numérotation unique de chaque emballage ou étiquette, - Le poids total en kg vendu en ail rose Label Rouge, - Le poids total d'ail certifiable vendu aux ateliers de conditionnement, - Le poids d'ail conservé pour la semence, - Une fiche par type de présentation des lots Label Rouge mis en marché répertoriant (date de mise en marché, variété, ail	Nom du producteur N° Emballage Quantité vendue Nom du destinataire	Registre de mise en marché par campagne de commercialisation Fiche de stocks des emballages

Etapas	Eléments de traçabilités	Eléments permettent d'assurer la traçabilité montante et descendante	Documents
	passé en chambre froide, type de séchage, le type de présentation, destinataires, n° des emballages utilisés. - 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. - Une fiche des stocks des emballages à compléter en fin de campagne. Le registre de mise en marché est à transmettre à l'ODG à la date fixée par l'ODG.		
Apports de l'ail destiné à être conditionné par un atelier de conditionnement	A réception des lots un bon d'apport est établi, il précise : - la date d'apport, - le nom du producteur, - la quantité d'aulx livrés, - le type de conditionnement. Chaque palette est identifiée.	Nom du producteur Date d'apport Quantité livrée	Bon d'apport Fiche d'identification des palettes
Conditionnement et commercialisation en atelier de conditionnement	Tenue d'une comptabilité matière et étiquettes précisant : - La date d'apport, - N° de conditionnement, - Le poids du lot, - La date de conditionnement, - Les écarts de tri, - Le poids et le nombre de conditionnements expédiés avec l'identification Ail rose label rouge. - Le nom de l'apporteur - Le nom du destinataire du lot - Le stock des emballages Une fiche des stocks des emballages à compléter en fin de campagne.	Date d'apport N° de conditionnement Quantités conditionnées et expédiées Nom du destinataire	Comptabilité matière et étiquettes Bon d'apport Bon de livraison ou facture Fiche de stocks des emballages

5. METHODE D'OBTENTION

5.1 Schéma de vie de l'ail rose Label Rouge



5-2 Caractéristiques et points à maîtriser

PM	Points à maîtriser	Valeur cible
PM1	Choix des variétés	Variétés inscrites dans le cahier des charges : Edenrose, Goulurose, Ibé-rose, Jardirose et Rose de Lautrec Type variétal : ail alternatif, groupe I, de type Rose de Lautrec avec hampe florale.
PM2	Choix de la semences	Les semences certifiées représentent au minimum 20% de la quantité semée. Les 80% restant peuvent être des semences fermières issues de variétés inscrites dans le cahier des charges 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.
PM3	Choix de la parcelle / Nature des sols	L'Ail rose est produit sur des sols argilo-calcaires .
PM4	Rotation culturale	Les précédents culturaux suivants sont interdits : - Luzerne, - Allium. Les parcelles n'ont pas porté d'allium pendant 3 années consécutives .
PM5	Plantation	La plantation est autorisée à partir du 20 novembre de l'année précédant la récolte.
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.
PM8	Fertilisation	La fertilisation est limitée par campagne à : - 110 unités d'azote / hectare. Les apports en fertilisation minérale sont fractionnés avec des doses maximums de 60 unités par apport. - 100 unités de phosphore / hectare, - 200 unités de potasse / hectare.
PM9	Ablation de la hampe florale	L'ablation de la hampe florale (bâton), aussi appelé despoulinage, est obligatoire avant la récolte
PM10	Récolte	L'ail est récolté à maturité. Pour le déclenchement de la récolte le producteur prend en compte les critères suivants : - calcul du rapport poids des bulbes/poids des feuilles supérieures à 1,8 (les tiges sont équeutées à 2cm environ et les racines débarrassées de la terre), - appréciation visuelle, présence de 4 feuilles vertes maximum sur le pied.
PM11	Modalité de séchage	Après récolte, le séchage s'effectue dans les conditions suivantes : - locaux présentant une aération naturelle ou une ventilation dynamique, - durée de séchage minimum de 15 jours après la récolte. Perte de poids du produit par dessiccation de 25% minimum avant la première commercialisation.

PM	Points à maîtriser	Valeur cible
PM12	Modalité de stockage avant première commercialisation	L'ail rose est stocké à l'air ambiant dans un local aéré, à l'abri du soleil et des intempéries ou en chambre froide (température entre -4°C et + 2°C).
PM13	Pelage	Les bulbes sont présentés avec les racines coupées à ras régulièrement, sans blessures et sans découvrir le plateau racinaire. - Pour les grappes et les botillons : Les bulbes sont pelés à la main en laissant une à deux enveloppes afin de laisser apparaître la couleur rose des caïeux - Pour les sacs : Les bulbes sont équeutés à 2 cm maximum, pelés à la main en enlevant une ou deux enveloppes, - Pour les plateaux et barquettes : les bulbes sont équeutés à 2 cm maximum, pelés à la main en laissant une ou deux enveloppes, afin de laisser apparaître la couleur rose des caïeux. - Pour les filets : Les bulbes sont équeutés à 2 cm maximum, et pelés à la main en enlevant une ou deux enveloppes, ou en laissant une à deux enveloppes afin de laisser apparaître la couleur rose des caïeux.
PM14	Tri / Calibrage	L'étape de tri repose sur deux critères : aspect qualitatif et calibre. - <u>Aspect qualitatif</u> : Les bulbes doivent être : • Fermes, • Réguliers, • Exempt d'excroissance (présente ou enlevée), • Couverts au minimum d'une enveloppe extérieure, • Exempt de : 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. L'enveloppe externe peut présenter de légères fissures. Les bulbes doivent comporter : • Une hampe florale au centre, • 8 à 12 caïeux visibles de l'extérieur. Les caïeux doivent être : • Roses, • Serrés. Le plateau racinaire doit être : • Coupé à ras et régulièrement, sans découvrir le plateau, • Intact, sans écorchage ni gonflement des racines. Les aulx ne correspondant pas aux critères du label rouge sont écartés. - <u>Calibre</u> : Le calibre des aulx label rouge est supérieur ou égale à 40 mm Les aulx ne répondant pas aux critères de calibre sont éliminés. - <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

<u>PM</u>	<u>Points à maîtriser</u>	<u>Valeur cible</u>
		Il est toléré un écart de 10% en poids de bulbes par conditionnement ne correspondant pas au calibre
PM15	Conditionnements autorisés pour les producteurs	Calibres exprimés en millimètres <u>Grappe :</u> La grappe est confectionnée en 3 ou 4 rangés et attachée par une ficelle rouge Conditionnements autorisés : 250 500g, 1 kg, 2kg, 3kg, 4 kg Calibres : - Grappes 500g : 45/ 65 avec un écart de calibre <= à 15 mm, - Grappes d'1 kg et plus : 50/70. <u>Bottillon :</u> Attachés avec une ficelle rouge ou par un élastique marron/ rouge ou un ruban adhésif rouge, de façon homogène pour le lot. Conditionnement autorisé : 3 têtes Calibres : 50/70 avec un écart de calibre <= à 10 mm. <u>Sac, filet ou emballage assimilé :</u> Conditionnement autorisé : 5kg. Calibres : 40/55, 50/70, 70/ 90. <u>Plateau, caisse ou emballage assimilé :</u> Conditionnements autorisés jusqu'à 5 kg. Calibres : 60/70, 70/90.
PM16	Conditionnements autorisés pour les ateliers de conditionnement	<u>Filet, sac ou emballage assimilé :</u> Les filets utilisés sont de couleur rouge. Conditionnements autorisés jusqu'à 5kg (à l'unité ou au kg) Calibres: 40/55, 50/70, 60/80, 70/90. <u>Barquette :</u> Conditionnements autorisés jusqu'à 1 kg. Calibres: 50/70, 60/80, 70/90. La grappe (manouille) peut être mise sous filet pour protéger les bulbes. Les bulbes conditionnés en plateau par les producteurs, peuvent être conditionner séparément en filet, sac ou barquette par les conditionneurs.
PM17	Commercialisation	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. La fin de commercialisation par les opérateurs est fixée au 31 mai de l'année suivant la récolte.
PM18	Étiquetage	Mentions spécifiques au label rouge

6. ETIQUETAGE - MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

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,
- le numéro d'homologation du Label Rouge : LA 02-66,
- le nom et l'adresse de l'ODG
- au minimum deux caractéristiques certifiées communicantes seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette:
 - Ail de couleur rose,
 - Aptitude à la conservation,
 - Pelé à la main.
- 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

Certains bulbes pourront porter un stick ou étiquette autocollante permettant de mieux identifier le produit. Les sticks 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	Inscrites dans le cahier des charges : Edenrose, Goulurose, Ibérose, Jardirose et Rose de Lautrec	Documentaire
PPC2	PM2	Choix de la semence	Les semences certifiées représentent au minimum 20% de la quantité semée. Les 80% restant peuvent être des semences fermières issues de variétés inscrites dans le cahier des charges 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.	Documentaire
PPC3	PM3	Choix des parcelles/ Nature des sols	L'Ail Rose est produit sur sols argilo-calcaires	Documentaire
PPC4	PM10	Récolte	L'ail est récolté à maturité Le déclenchement de la récolte se fait : - 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 - Durée de séchage minimum de 15 jours. - Perte de poids du produit par dessiccation de 25% minimum avant la première commercialisation.	Visuel 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. La fin de commercialisation par les opérateurs est fixée au 31 mai de l'année suivant la récolte.	Documentaire

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