

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zmianę zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2016/C 461/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„MOGETTE DE VENDÉE”

Nr UE: PGI-FR-02129 – 18.3.2016

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Vendée Qualité – Section Mogette
Adres: Maison de l'Agriculture
21, Boulevard Réaumur
85013 La Roche-sur-Yon cedex
FRANCJA

Tel. +33 251 368 251
Faks +33 251 368 454
E-mail: contact@vendeequalite.fr

Skład i uzasadniony interes: Producenci Mogette, grupa producentów, podmiotów skupujących/segregujących, wytwórców konserw i przemysłowców zrzeszonych w stowarzyszeniu podlegającym ustawie z dnia 1 lipca 1901 r. Ponieważ łączy wszystkie podmioty zaangażowane w ChOG „Mogette de Vendée”, grupa ta ma uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę specyfikacji.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: Grupa wnioskująca/Struktura kontrolna/Wymogi krajowe/Obszar geograficzny

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Rubryka „Opis produktu”

- Cechy rośliny zostają usunięte, ponieważ produktem objętym ChOG jest ziarno. Opis ziarna nie ulega zmianie.

Cechy te zostają więc usunięte w pkt 3.2. jednolitego dokumentu.

- Opis „Mogette de Vendée” został podzielony na trzy sekcje w zależności od tego, czy chodzi o ziarno suche, półsuche mrożone, czy o „Mogette de Vendée” pasteryzowaną lub sterylizowaną. Każdy opis zawiera sposoby prezentacji i pakowania. Zmiana układu czyni opis „Mogette de Vendée” bardziej zrozumiałym.

- Wiele przepisów ulega zmianie:

- w odniesieniu do sposobu prezentacji masy różnych dozwolonych opakowań dostępnych dla konsumenta („500 g, 1 kg, 2 kg itd.” oraz „1 kg itd.”) zostają usunięte. Ta poprawka redakcyjna nie zmienia praktyk związanych z pakowaniem, ponieważ wcześniejsze sformułowanie nie było wyczerpujące.

Ze zmiany tej wynika usunięcie masy różnych opakowań w pkt 3.6 (obecnie 3.5) jednolitego dokumentu.

- zdanie „pakowanie hurtowe w przypadku produktu przeznaczonego do przetworzenia lub pakowanie przez odbiorców hurtowych po podpisaniu umowy o partnerstwie” zostaje usunięte w celu umieszczenia na liście praktyk zakazanych, a nie wszystkich możliwych praktyk. Skreślenie to nie zmienia hurtowych praktyk handlowych, które wciąż są możliwe.

To samo zdanie zostaje usunięte w pkt 3.6 (obecnie 3.5) jednolitego dokumentu.

- zdanie „każda operacja jest dokładnie identyfikowana i zapisywana w rejestrze magazynowym zawierającym datę pakowania, numer partii wykorzystanej fasoli »Mogette de Vendée«, numer dostawy i numer partii produktów pakowanych lub wyprodukowanych oraz odpowiadające ilości” zostaje usunięte, ponieważ przepisy te są zawarte w części 4 („Elementy potwierdzające, że produkt pochodzi z danego obszaru geograficznego”).

- Zakres wilgotności ziarna suchego zostaje zwiększony z 10–16 % do 12–17 % w celu zapewnienia optymalnej jakości. Po wielu latach wdrażania specyfikacji wydaje się bowiem, że zbyt niski poziom wilgotności (< 12 %) nie sprzyja wysokiej jakości produktu: przy wartości progowej 10 % więcej jest pokruszonych ziaren, a czas ich gotowania wydłuża się. I na odwrót: wyższa wilgotność (17 %) ułatwia gotowanie ziaren i zapewnia im większą miękkość.

W efekcie wilgotność ziarna suchego wymieniona w pkt 3.2 jednolitego dokumentu mieści się w przedziale 12–17 %.

- W przypadku ziarna półsuchego usunięte zostaje zdanie „jego wilgotność wynosi średnio 50 %”. Wilgotność tę podano w celach orientacyjnych, nie zaś jako wartość docelową. Nie wnosi ona nic więcej do opisu produktu.

- Akapit:

„Profil smakowy gotowanej »Mogette de Vendée« przedstawiony w załączniku nr 10 wymienia cechy szczególne produktu:

- rozpuszcza się w ustach, ma mało zwarte ziarno, niezbyt ziarniste i o niezbyt twardej skórce,

- ma jednorodne ziarna (o jednolitej wielkości, jednolitym kształcie i kolorze, nieliczne wady),

— jego smak jest niezbyt słony i niezbyt słodki; wyczuwa się lekki posmak pora i aromat kasztana”.

zastępuje się następującym akapitem:

„Opis »Mogette de Vendée« w postaci pasteryzowanej lub sterylizowanej:

Ziarna są koloru białego jasnokremowego (z możliwością występowania odcieni).

Mogą być lekko spękane ze względu na swoją miękkość.

Ziarna oferowane są w sosie własnym składającym się wyłącznie z wody (solonej lub niesolonej).

Rozpuszczają się w ustach i mają jednolitą wielkość oraz jednolity kształt.

»Mogette de Vendée« gotowana w sosie własnym i pasteryzowana prezentowana jest w szczelnie zamkniętych pudełkach, w woreczkach lub w innych opakowaniach o różnej masie.

»Mogette de Vendée« gotowana w sosie własnym i sterylizowana jest sprzedawana w opakowaniach jednostkowych – słoikach”.

Zmiana ta wynika z prac wykonanych przez grupę w celu dokładniejszego zdefiniowania smakowego profilu „Mogette de Vendée”. Ma to na celu uwzględnienie najbardziej istotnych informacji smakowych. Ponadto, ze względu na reorganizację akapitów, nowa wersja zawiera warunki prezentacji.

Punkt „Dowód pochodzenia”

- Dodaje się akapit „Prowadzenie dokumentacji”. Określa się w nim informacje, które muszą być zawarte w karcie uprawy: odmiana, termin wysiewu, zrywania i/lub omłotu, oraz wcześniejsze uprawy.
- Schematy dotyczące identyfikowalności różnych produktów zostają zastąpione tabelami. Prezentacja została uproszczona i wyjaśniona. Pojedyncza tabela opisuje identyfikowalność produktu suchego i produktu półsuchego mrożonego. Druga tabela opisuje identyfikowalność produktu pasteryzowanego i sterylizowanego. Te zmiany formalne pozostają bez wpływu na środki stosowane w celu zapewnienia identyfikowalności.
- W świetle zmian w przepisach krajowych skrót KDOU (końcowa data optymalnego użycia) zostaje zastąpiony skrótem DMT (data minimalnej trwałości).

Punkt „Metoda produkcji”

Schematy życia:

- W celu zwiększenia przejrzystości schematy życia uprawy i pakowania produktów suchych oraz półsuchych mrożonych zostają zastąpione schematami uproszczonymi. Oba schematy życia dotyczące przygotowania „Mogette de Vendée” gotowanej w sosie własnym, zarówno pasteryzowanej, jak i sterylizowanej, zostają zastąpione schematem wspólnym dla produktu pasteryzowanego i sterylizowanego.

Charakterystyka działki rolnej:

- Akapit dotyczący charakterystyki działki rolnej zostaje skrócony. Elementy opisowe o niewiążącym charakterze zostają usunięte. Akapit ten zostaje zmieniony w celu uczynienia go bardziej zrozumiałym.

Zachowano jedynie mierzalne elementy i to tylko w pewnych określonych przypadkach. Mowa tu o informacjach dotyczących:

- wartości docelowych dla zawartości mułu i gliny w doborze działek:

Wspomniane wartości docelowe nie zostały zmieniane dla metody pośredniej zbiorów (maksimum 25 % gliny i minimum 35 % mułu dla uprawy „Mogette de Vendée” suchej oraz maksimum 35 % gliny i minimum 35 % mułu dla uprawy „Mogette de Vendée” półsuchej).

Ze względu na to, że do specyfikacji dla zbiorów ziarna suchego dodano bezpośrednią metodę zbioru, wartości docelowe dla tej metody zbioru wynoszą: maksimum 35 % gliny i minimum 35 % mułu.

- wcześniejszych upraw (bez zmian).

- Wymóg analizy wielkości cząstek w odniesieniu do kwalifikacji działki rolnej zostaje usunięty ze specyfikacji, gdyż przepisy dotyczą warunków kontroli, a tym samym planu kontroli.
- Wymóg prowadzenia karty odniesień i rejestru kwalifikowanych działek w trakcie kolejnych kampanii zbioru fasoli zostaje usunięty. Utrzymywanie rejestru nie wynika z warunków produkcji, lecz z zarządzania wewnętrzną dokumentacją grupy.
- Akapit „Przygotowanie gleby – Nawożenie” zostaje uproszczony. Utrzymano jedynie obiektywne kryterium dotyczące dostarczania chlorku potasu (zakazanego przez 3 miesiące poprzedzające wysiew). Punkt opisujący warunki przygotowania „drobnej, pulchnej gleby” wynika z dobrych praktyk rolniczych. Został usunięty jako niezwiązany z żadaną wartością docelową. Zdanie informujące, że nawożenie azotem ma „uzasadniony charakter i że dawka jest ustalana przez producenta przy użyciu metody bilansowej” zostało usunięte, ponieważ odnosi się do obowiązujących przepisów.

Wysiew:

- Akapit:

„W przypadku obecnych odmian nasiona wysiewa się od 10 maja, aby mieć pewność, że grunt jest odpowiednio ogrzany i osuszony. Zapewnienie jednorodnego wschodzenia daje dodatkową gwarancję jednorodności zbioru. Przed tym terminem gleba może być zbyt zimna, Mogette będzie wówczas wschodzić stopniowo i nie będzie się prawidłowo rozwijać, a produkt końcowy nie będzie miał oczekiwanej jakości. Jeśli oba kryteria, temperatura i wilgotność, nie będą przestrzegane, rozwój uprawy będzie opóźniony, a wschodzenie roślin będzie niejednorodne i rozłożone w czasie. Termin ustalono na 20 czerwca, ponieważ klimat regionu Wandei, przy dość deszczowej jesieni, sprawia, że przeprowadzanie zbiorów w październiku i później jest w dużym stopniu niepewne. Termin wysiewu zostaje ograniczony od 10 maja do 20 czerwca.”

otrzymuje brzmienie:

„Wysiew odbywa się od 10 maja do 20 czerwca. Producent jest uprawniony do wysiewu przed 10 maja, jeżeli temperatura gleby na głębokości wysiewu (od 1 do 4 cm) wynosi co najmniej 12 °C.”

Przepis ten jest bardziej precyzyjny i pozwala na wysiew przed 10 maja w latach, gdy warunki klimatyczne są spełnione przed upływem terminu.

Odmiany:

- Akapit:

„Stosowane odmiany nasion są regularnie selekcjonowane przez organizację międzybranżową »Mogette de Vendée« spośród tych odmian handlowych dostępnych w oficjalnym katalogu odmian, które odpowiadają cechom oczekiwany od »Mogette de Vendée« i są zbliżone do »Mogette de Vendée«, w takiej formie, w jakiej jest ona tradycyjnie znana w Wandei. Wykaz odmian jest przygotowywany corocznie i przekazywany producentom.

Organizacja międzybranżowa opiera swój wybór na wielu elementach:

- Na analizie agronomicznej i technicznej przeprowadzanej przez techników rolnictwa, którzy monitorują produkcję i mogą testować inne odmiany w celu uzupełnienia wykazu, a także na obserwacjach samych producentów.
- Na wynikach wewnętrznych degustacji zebranej fasoli (w gronie producentów, wytwórców konserw i zaproszonych gości) przeprowadzanych w okresie zimowym.

Niektóre wybrane odmiany mogą być odpowiednie tylko dla jednego z dwóch rodzajów zbiorów. W tym przypadku cecha ta podana jest w wykazie organizacji międzybranżowej.”

zostaje zastąpiony bardziej precyzyjną procedurą selekcji odmian w następującym brzmieniu:

„»Mogette de Vendée« jest produkowana ze standardowych materiałów siewnych:

- noszących oznaczenie »Przepisy i normy WE«. Są one wpisane do oficjalnego katalogu francuskiego lub europejskiego i podlegają kontroli oficjalnych służb.
- wpisanych na listę odmian uznanych przez grupę.

Korzystanie z materiału siewnego produkcji własnej jest zabronione.

Rejestracja nowej odmiany wymaga przestrzegania procedury pozwalającej upewnić się, że:

- cechy fizyczne opisane w rozdziale »Opis produktu« niniejszej specyfikacji są weryfikowane
- następujące cechy organoleptyczne są obecne po ugotowaniu: »ziarna rozplywające się w ustach« i »cienka skórka«.

Nowa odmiana może zostać wpisana na listę odmian uznanych przez grupę, jeżeli:

- w trakcie dwóch kampanii zbiorów i testów oraz po wydaniu opinii przez grupę spełnia wyżej wymienione kryteria.
- otrzymała pozytywną opinię komitetu degustacji zwanego »komitetem ekspertów«.

Odmiana wpisana na listę może być wykluczona, jeżeli otrzymała negatywną opinię komitetu degustacji zwanego »komitetem ekspertów« w ramach grupy po pobraniu i degustacji reprezentatywnych próbek.

»Komitet ekspertów« składa się z co najmniej 5 osób reprezentujących co najmniej 2 z 3 następujących środowisk: konsumentów, osoby, które prowadziły lub prowadzą działalność rolniczą oraz restauratorów. Ostateczną decyzję o wpisaniu odmiany na listę odmian uznanych lub o jej wykluczeniu podejmuje grupa. Lista zatwierdzonych odmian jest dostępna w siedzibie grupy i corocznie przekazywana do organu kontrolnego”.

Celem tej zmiany jest korzystanie wyłącznie z kwalifikowanego materiału siewnego ze względów sanitarnych.

Korzystanie z kwalifikowanego materiału siewnego to najskuteczniejsza gwarancja użytkowania nasion odpornych na wszelkie choroby. Pozwala to między innymi na zwalczanie bakteriozy obwódkowej. Jest to szczególnie trudna do zwalczenia choroba fasoli, która zanieczyszcza glebę na lata i przenosi się z jednej działki rolnej na drugą. Bez wzmoczonej czujności gleby mogą szybko ulec skażeniu, co zagraża przyszłym zbiorom fasoli w tym obszarze.

Ponadto stosowanie materiału kwalifikowanego ma bezpośredni wpływ na jednorodność produktu w przeciwieństwie do nasion produkcji własnej, które z upływem lat mogą się wyradzać. Producent nasion „Mogette de Vendée” musi posiadać certyfikację, aby móc zapewnić zdrowy i stabilny materiał siewny. W przypadku nasion własnej produkcji zwiększa się ryzyko zwyrodnień i ryzyko sanitarne, co z kolei zagraża zbiorom.

- Procedura prowadząca do rejestracji nowej odmiany jest dokładnie określona: obowiązek przestrzegania dwóch kampanii testowania, respektowanie cech fizycznych i organoleptycznych produktu, ocena komitetu ekspertów. Procedura ta kodyfikuje istniejącą praktykę grupy.

Zarządzanie uprawami:

- Ten akapit zostaje usunięty, ponieważ nie zawiera żadnej wartości docelowej. Opisane przepisy wynikają z dobrych praktyk produkcyjnych, z wyjątkiem wymogów związanych z dokumentacją, które zostają przeniesione do akapitu „Prowadzenie dokumentacji”.

Zbiory i pakowanie suchej „Mogette de Vendée”:

- Technika zbioru „bezpośredniego”, dozwolona już wcześniej przy produkcji fasoli półsuchej, zostaje dodana do zbiorów ziarna suchego. Rozwój technologii pozwala obecnie na bezpośredni zbiór (omłot bez fazy zrywania, za to z fazą suszenia na łądzyce) w przypadku fasoli suchej. Przed 20 laty tylko fasola półsucha mogła być młócona metodą omłotu bezpośredniego. Zastosowanie tej metody do omłotu suchego ziarna prowadziłoby do jego zniszczenia: ziarna fasoli suchej są bardzo delikatne i bezpośredni omłot z użyciem ówczesnego sprzętu powodowałby kruszenie się ziaren. Komora młócenia uległa jednak zmianie. Dawniej była ona krótka i omłot odbywał się mechanicznie bez możliwości dokładniejszej regulacji. Obecnie komora młócenia jest długa (5 m). Materiał roślinny pozostaje dłużej w urządzeniu i można wyciągać z niego ziarna łagodnie bez szkody dla produktu dzięki zmianie różnych parametrów, takich jak stopień nachylenia komory. Tego typu sprzęt można dostosować do wilgotności produktu i ilości materiału roślinnego: strąki nie muszą być zatem poddawane całkowitemu wysuszeniu podczas fazy suszenia na ziemi. Przy zbiorze bezpośrednim ziarna pozostają średnio 6–10 dodatkowych dni na polu. Suszenie odbywa się bardziej stopniowo i jest lepiej kontrolowane niż w przypadku zbioru pośredniego, gdy łądygi są wyrwane i pozostawiane na ziemi (jeśli roślina pozostaje w ziemi, nocą znów pobiera wilgoć). Wprowadzono więc możliwość bezpośredniego zbioru suchej fasoli przy jednoczesnym zachowaniu techniki zbioru pośredniego.

- Przepisy dotyczące oceny stadium gotowości do zbioru („gdy większość zielonych liści uschła, a ziarno osiągnęło adekwatną (10–20 %) wilgotność (szacowaną)”) zostają zastąpione przepisem bardziej obiektywnym i łatwiejszym do weryfikacji: „minimum 90 % suchych strąków”. Takie preredagowanie nie zmienia stadium gotowości do zbioru.
- Poziom wilgotności ziarna w momencie odbioru w miejscu skupu zostaje zmieniony z 10–20 % do 12–25 %, aby uwzględnić modernizację sprzętu stosowanego w suszarni. Możliwość dokładnego ustawienia parametrów istniejącego sprzętu pozwala obecnie na suszenie w optymalnych warunkach produktu, którego wilgotność sięga 25 % i to przy zachowaniu cech ziarna. Ponadto doświadczenie pokazuje, że wilgotność 10 % nie sprzyja jakości produktu. Przy tej wilgotności połamane ziarna trafiają się częściej, a gotowanie zajmuje więcej czasu. Poziom wilgotności zostaje więc obniżony do 12 %.
- Wymogi suszenia zostają zmodyfikowane: wilgotność wymagająca obowiązkowego suszenia mieszcząca się w przedziale 16–20 % zostaje zastąpiona wilgotnością powyżej 17 %, jako że wyższy poziom ułatwia gotowanie ziarna i zapewnia mu miękkość.
- Faza wstępnego czyszczenia ziarna suchego staje się opcjonalna. Jej realizacja nie wpływa na jakość produktu końcowego. Aby uściślić sformułowanie „niski odsetek zanieczyszczeń”, dodano precyzyjne właściwości fizyczne, które muszą być spełnione przez partie przesortowanego ziarna: Maksimum 0,4 % (wagowo) ciał obcych, kurzu, nasion chwastów, resztek roślinnych, ziarna nienadającego się do spożycia i maksimum 4 % (wagowo) ziaren poplamionych, pomarszczonych, zgiętych i pokruszonych.

Zbiór i pakowanie półsuchej „Mogette de Vendée”:

- Przepisy dotyczące oceny stadium gotowości do zbioru („Gdy większość roślin osiągnęła odpowiednie stadium gotowości do zbioru [...]. Strąki nie powinny być zbyt zielone: nie osiągnęłyby stadium półsuchego. Nie powinny one być też zbyt suche”) zostają zastąpione bardziej precyzyjnym zapisem „w stadium, w którym co najmniej 65 % ziaren jest białych”. Takie preredagowanie nie zmienia stadium gotowości do zbioru.
- Tytuł części 7.6 „Produkcja Mogette de Vendée półsuchej mrożonej” zostaje usunięty. Zawartość tej części zostaje włączona do części 5.4. „Zbiór i pakowanie »Mogette de Vendée« półsuchej mrożonej”.
- Dodano wymóg dotyczący temperatury półsuchego produktu w momencie odbioru: musi być ona mniejsza lub równa 30 °C. Ten dodatek przyczynia się do poprawy jakości produktu, ponieważ ma na celu zapewnienie braku fermentacji ziaren, a tym samym zapobieżenie utracie ich jakości.
- Obecnie proces mycia odbywa się w 3 etapach: mycie/magazynowanie w pojemnikach bez wody/mycie. Obowiązek przeprowadzania dwóch odrębnych procesów mycia z przerwą na okres magazynowania zostaje usunięty:
 - Po pierwsze, chodzi o to, aby umożliwić wykonanie 3 lub więcej faz mycia, jeśli dane partie produktu tego wymagają.
 - Po drugie, chodzi również o to, aby umożliwić zastosowanie bardziej efektywnego procesu „ciąglego” mycia i homogenizacji partii.

Określenie „pierwsze” mycie również zostaje usunięte.

- Pełny opis procesu mrożenia zastąpiono nazwą metody „produkt mrożony w technologii IQF”, której definicje podano u dołu strony specyfikacji („IQF (Individually Quick Frozen): technika produkcji produktów mrożonych przystosowana do niewielkich, kruchych produktów i zapobiegająca zlepianiu się poszczególnych cząstek”). Nazwa tej metody jest już obecna w obowiązującej specyfikacji, w akapicie „Wymogi krajowe”.
- Aby uściślić sformułowanie „niski poziom zanieczyszczeń”, dodano bardziej szczegółowe cechy fizyczne, które muszą być spełnione przez partie przesortowanego ziarna: maksimum 0,4 % (wagowo) ciał obcych, kurzu, nasion chwastów, resztek roślinnych, ziarna nienadającego się do spożycia i maksimum 4 % (wagowo) ziaren poplamionych, pomarszczonych, zgiętych i pokruszonych.

„Mogette de Vendée” gotowana w sosie własnym, pasteryzowana i sterylizowana:

- Przepisy dotyczące sosu, którym zalewa się pakowane ziarna, zostały preredagowane, co ma czynić je bardziej zrozumiałymi. Sformułowanie „sos składa się z wody i soli morskiej (lub nie)” nie wyjaśnia, czy opcjonalna jest sama obecność soli czy też opcjonalne jest jej morskie pochodzenie. Sformułowanie to otrzymuje następujące brzmienie: „sos składa się z wody z dodatkiem lub bez dodatku soli morskiej”.

- W świetle zmian w legislacji i przepisach, w szczególności rozporządzenia (WE) nr 852/2004, skale pasteryzacji i sterylizacji są pozostawione do oceny operatora, na którym spoczywa obowiązek stosowania obróbki termicznej gwarantującej stabilność bakteriologiczną produktów aż do TPS (termin przydatności do spożycia) lub DMT (data minimalnej trwałości). Następujące zapisy zostają więc usunięte: „Temperatura pasteryzacji wynosi około 98 °C. Minimalna wartość pasteryzacyjna wynosi 1 000” i „Minimalna wartość sterylizacyjna wynosi 10.”.
- Sformułowanie „Czas blanszowania wynosi od 30 do 40 minut” zastępuje się sformułowaniem „Czas blanszowania wynosi maksymalnie 40 minut”. Wydłużony czas blanszowania ma bowiem negatywny wpływ na teksturę produktu, który łatwo się rozpada. Z drugiej strony krótki czas blanszowania nie wpływa na teksturę produktu, który uzyskuje cechy właściwe dla „rozpływania się w ustach” w wyniku późniejszej obróbki cieplnej. W związku z tym, podobnie jak to jest obecnie w przypadku produktu pasteryzowanego, dla produktu sterylizowanego zachowano jedynie maksymalny czas blanszowania.
- W przypadku produktów sterylizowanych określa się, że pakowanie w szklane słoiki jest obowiązkowe tylko w przypadku produktów przeznaczonych do sprzedaży w opakowaniach jednostkowych. Dozwolone są inne formy pakowania, jeżeli na przykład produkt jest przeznaczony do sprzedaży hurtowej.
- Obowiązek przechowywania sterylizowanych produktów w ciemnym miejscu zostaje zniesiony ze względu na to, że po ich umieszczeniu na półkach sklepowych w fazie dystrybucji, wymóg ten jest niemożliwy do spełnienia.
- Punkty wynikające z przepisów ogólnych zostają usunięte: „Opakowania jednostkowe są następnie etykietowane”, „Łańcuch chłodniczy jest przestrzegany aż do punktu sprzedaży, co oznacza, że temperatura jest utrzymywana poniżej +4 °C”, „Słoiki są następnie etykietowane”.
- Niejasne sformułowania nieodnoszące się do żadnej wartości docelowej zostają usunięte: „jakość blanszowania jest sprawdzana wzrokowo”, „temperatura pasteryzacji wynosi około 98 °C”, „przeprowadza się test gotowania w celu sprawdzenia zgodności z charakterystyką »Mogette de Vendée«”, „Produkty pasteryzowane i sterylizowane zapewniają konsumentowi zarówno wysoką jakość produktu, jak i krótki czas przygotowania. Metody produkcji przyczyniają się do zachowania właściwości Mogette de Vendée”.
- Inne przepisy wchodzące w zakres planu kontroli zostają usunięte: „Rejestrowanie magazynowe i śledzenie pochodzenia poszczególnych partii »Mogette de Vendée« podlegają weryfikacji. Przeprowadza się kontrolę dokumentów w celu sprawdzenia zgodności ze specyfikacją na poszczególnych etapach procesu produkcyjnego. Ziarna fasoli o obniżonej wartości są sprzedawane pod nazwą »Biała fasola.»”.

Punkt „Związek z obszarem geograficznym”

- „Związek z obszarem geograficznym” został przeformułowany, aby lepiej charakteryzować specyfikę obszaru, specyfikę produktu oraz związek przyczynowy.

Brzmienie pkt 5 jednolitego dokumentu zostało zharmonizowane z przeformulowaniem specyfikacji w zakresie związku z obszarem geograficznym.

- Zmiana tej części wiąże się z wprowadzeniem bezpośredniego zbioru ziaren suchych i dotyczy suszenia suchego produktu na polu. Dzięki zastosowaniu metody zbioru bezpośredniego suszenie produktu przy tego rodzaju zbiorze odbywa się teraz „na łądydze”, a nie wyłącznie na ziemi. Wprowadzenie nowych możliwości zbioru pozwala zbierać „mogettes” po suszeniu „na polu”, „na ziemi” (metoda pośrednia zbiorów zostaje zachowana) lub „na łądydze” (dodano metodę zbioru bezpośredniego). „Mogette de Vendée” zbierana tą ostatnią metodą ma cykl uprawy (od wysiewu do zbioru) dłuższy średnio o 6–10 dodatkowych dni. Nie zmienia ona jednak związku z obszarem geograficznym, ponieważ wynika z rozwoju lokalnych umiejętności i udoskonalania sprzętu, w tym sprzętu przeznaczonego do zbioru. Nie ma wpływu na specyfikę produktu.

Punkt „Etykietowanie”

Następujące dwa zdania:

- „Produkty objęte ChOG są wprowadzane do obrotu pod nazwą »Mogette de Vendée«.”
- „Na etykietach musi znajdować się napis »Indication géographique protégée« (chronione oznaczenie geograficzne) lub logo wspólnotowe”.

zostają usunięte z jednolitego dokumentu. ChOG „Mogette de Vendée” i symbol ChOG Unii Europejskiej, są bowiem obecnie obowiązkowe na mocy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Punkt „Inne”

Grupa składająca wniosek:

Nazwa grupy składającej wniosek jest zaktualizowana, podobnie jak jej dane kontaktowe:

— grupą składającą wniosek jest „Vendée Qualité – Section Mogette”,

— jej dane kontaktowe są następujące:

Maison de l'Agriculture
21 boulevard Réaumur
85013 La Roche-sur-Yon Cedex
FRANCJA

Tel. +33 251368251
Faks +33 251368454
E-mail: contact@vendeequalite.fr

Informacje na temat organizacji sieci dystrybucji zostają usunięte, ponieważ nie dotyczą one przepisów odnoszących się do „Mogette de Vendée”

Punkt Inne

Odniesienia do struktury kontrolnej:

Organ kontrolny: na mocy przepisów obowiązujących na poziomie krajowym i mających na celu harmonizację sporządzania specyfikacji, nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej zostają usunięte. W punkcie tym wymienione są teraz dane kontaktowe organów właściwych dla kontroli na terenie Francji: *Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO) oraz *Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes* (DGCCRF). Nazwa i dane jednostki certyfikującej są dostępne na stronie internetowej INAO oraz w bazie danych Komisji Europejskiej.

Punkt Inne

Wymogi krajowe:

W świetle obecnych zmian w legislacji i przepisach krajowych punkt ten poddano przeglądowi, a wymogi koncentrują się na głównych punktach podlegających kontroli.

Punkt Inne

Obszar geograficzny:

— Mapę ukazującą obszar geograficzny zastąpiono mapą uproszczoną. Rozmieszczenie terytorialne poszczególnych podmiotów zostało usunięte, ponieważ może ono podlegać zmianom.

— Prezentacja gmin z podziałem na kantony zostaje zastąpiona wykazem gmin (fuzje, zmiany nazwy itd.).

Podczas przygotowywania obowiązujących specyfikacji pominięto trzy gminy. Należą one do trzech kantonów znajdujących się w całości w obszarze geograficznym wymienionym w zarejestrowanym streszczeniu.

Gminę Mallièvre pominięto w wykazie gmin należących do kantonu Mortagne-sur-Sèvre. Gminę Montaigu pominięto w wykazie gmin należących do kantonu Montaigu. Gminę Longèves pominięto w wykazie gmin należących do kantonu Fontenay-le-Comte. Gminy Montaigu, Mallièvre i Longèves umieszczono ponownie na liście gmin wymienionych w specyfikacji. Granice obszaru geograficznego produkcji pozostają niezmienione.

— Uzasadnienie dotyczące obszarów wyłączonych z obszaru zostało usunięte jako nieistotne dla charakterystyki geograficznego obszaru oznaczenia.

Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się w wyznaczonym obszarze geograficznym, określone w niezmienionej postaci w rozdziale 3 specyfikacji dotyczącym granic obszaru geograficznego, zostały szczegółowo opisane w jednolitym dokumencie. W pkt 3.4 (obecnie 3.5) jednolitego dokumentu zdanie „Uprawę Mogette de Vendée należy stosować w obszarze geograficznym ChOG” zastępuje się zdaniem „Etapy, które muszą być wykonywane w danym obszarze geograficznym to etapy uprawy »Mogette de Vendée« aż do etapu zbioru”. Zmiana ta wynika z potrzeby uspołnienia ze specyfikacją.

JEDNOLITY DOKUMENT

„MOGETTE DE VENDÉE”

Nr UE: PGI-FR-02129 – 18.3.2016

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Mogette de Vendée”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.6 – Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Nazwa „Mogette de Vendée” oznacza białą fasolę z gatunku *Phaseolus vulgaris* typu „lingot”. Zbierana jest w stanie suchym (w pełni dojrzałym) lub półsuchym.

Ziarno ma regularny, eliptyczny, szeroki i nerkowaty kształt, prostokątny często z uciętym końcem. Jego długość wynosi od 1 do 2 centymetrów, a szerokość jest większa lub równa 4,5 mm.

Opis „Mogette de Vendée” w postaci ziaren suchych:

- Jej barwa jest biała i jednorodna, pozbawiona widocznych żyłek.
- Skórka jest gładka i błyszcząca.
- Ziarno jest suche, jego wilgotność wynosi 12–17 %.
- Masa tysiąca ziaren mieści się pomiędzy 400 a 650 g.

Opis „Mogette de Vendée” półsuchej mrożonej

- Kształt regularny, szerokie, eliptyczne i nerkowate ziarna, nieco większe niż przypadku ziarna suchego.
- Ich barwa jest biała do bardzo jasnozielonej ze względu na stadium dojrzałości.
- Skórka ziarna jest gładka i błyszcząca.
- Jest to produkt świeży, który nie wymaga moczenia.
- Ziarno osiągnęło dojrzałość fizjologiczną, ale jeszcze nie wyschło. Jego wilgotność wynosi średnio 50 %.

Opis „Mogette de Vendée” pasteryzowanej lub sterylizowanej:

- Ziarna są koloru biało kremowego (z możliwością występowania odcieni).
- Mogą być lekko spękane ze względu na swoją miękkość.
- Ziarna oferowane są w sosie własnym składającym się wyłącznie z wody (solonej lub niesolonej).
- Rozpuszczają się w ustach i mają jednolitą wielkość oraz jednolity kształt.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Etapy produkcji, które muszą mieć miejsce na danym obszarze geograficznym, to etapy uprawy „Mogette de Vendée”, aż do chwili zbiorów.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Wyklucza się sprzedaż konsumentom suchej „Mogette de Vendée” luzem: produkt musi być oferowany w opakowaniach jednostkowych: woreczkach, siatkach lub innych opakowaniach o różnej masie.

Wyklucza się sprzedaż konsumentom półsuchej, mrożonej „Mogette de Vendée” luzem: produkt musi być oferowany w opakowaniach jednostkowych: woreczkach lub innych opakowaniach o różnej masie.

„Mogette de Vendée” gotowana w sosie własnym i pasteryzowana prezentowana jest w szczelnie zamkniętych pudełkach lub woreczkach.

„Mogette de Vendée” gotowana w sosie własnym i sterylizowana prezentowana jest w opakowaniach jednostkowych – słoikach.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Departament Loire-Atlantique:

— gminy Geneston, Legé, La Limouzinière, La Marne, Montbert, Paulx, La Planche, Saint-Colomban, Corcoué-sur-Logne, Saint-Étienne-de-Mer-Morte, Saint Philbert-de-Grand-Lieu (z wyjątkiem jeziora), Touvois, Vieillevigene.

Departament Vendée:

— kantony: Aizenay, Challans (z wyjątkiem gmin Bois-de-Cené, Chateauneuf, Sallertaine), Chantonay, La Châtaigneraie, Fontenay-le-Comte (z wyjątkiem gmin Damvix, Maillé, Le Mazeau, Saint Sigismond i Vix), Les Herbiers, Mareuil-sur-Lay-Dissay (z wyjątkiem Angles, La Jonchère, St Benoist-sur-Mer, La Tranche-sur-Mer), Montaigu, Mortagne-sur-Sèvre, La Roche-sur-Yon Nord, La Roche-sur-Yon Sud.

— gminy: Beaulieu-sous-la-Roche, La Chapelle-Achard, La Chapelle-Hermier, Chasnais, Coëx, Le Girouard, Lairoux, Landeronde, Luçon, Les Magnils-Reigniers, Martinet, La Mothe-Achard, Mouzeuil-Saint-Martin, Nalliers, Nieul-le-Dolent, Pouillé, Sainte-Flaive-des-Loups, Sainte-Gemme-la-Plaine, Saint-Georges-de-Pointindoux, Saint-Julien-des-Landes, Saint-Mathurin.

5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar „Mogette de Vendée” charakteryzuje się geologią, klimatem i czynnikami ludzkimi, które składają się na specyfikę tego obszaru.

Będący południowym przedłużeniem Masywu Armorykańskiego departament Vendée to głównie region zarośli i pastwisk (70 % całkowitej powierzchni departamentu) o lekko pofalowanej rzeźbie, poprzecinanej nieregularną siatką żywopłotów pełniących rolę osłony od północnowschodnich wiatrów wiejących tu często w okresie wiosennym. Tutejsze gleby to często średnio głębokie gleby brunatne (brunatne gleby leśne) lub gleby płowe (gleby ługowe). Charakteryzują się właściwą równowagą gliny i mułu, co przekłada się na średnią zdolność do retencji wody (między 120 a 160 mm).

Średnie temperatury wiosenne są łagodne (15–16 °C w maju) przy niskich dziennych amplitudach temperatur. W najcieplejszych miesiącach (od czerwca do sierpnia) średnie temperatury minimalne wahają się od 12 do 16 °C ku wybrzeżu, a temperatury maksymalne wynoszą od 22 do 26 °C od wysp Wandei w głąb terytorium. Do tego szczególnie łagodnego i słonecznego klimatu dochodzi jeszcze odpowiednia ilość opadów (ze średnią 1 000 mm dla obszaru) o skumulowanej wartości pomiędzy 120 a 150 mm w okresie od czerwca do sierpnia. Sierpień charakteryzuje się małą ilością opadów ze średnią 44 mm dla całego obszaru. Obfite i regularne opady występujące w okresie od października do marca pozwalają glebom uzupełnić rezerwy wody. Jeśli chodzi o nasłonecznienie obszaru, Vendée cechuje liczba godzin słonecznych w roku o 10 % wyższa niż w pozostałej części regionu, czyli od 2 000 do 2 500 godzin/rok.

Na tym terenie doskonale nadającym się pod uprawy białej fasoli ludzie wypracowali umiejętności przekazywane i ulepszane przez pokolenia, co pozwoliło im uzyskać wysoką jakość produkcji. Wiedza ta pozwala producentom między innymi interweniować w precyzyjny i dokładny sposób na kluczowych etapach prowadzenia uprawy fasoli suchej i półsuchej. Po pierwsze, protokół selekcji odmian pozwala, dzięki badaniu upraw, wymianie doświadczeń i degustacji, zapewnić i utrzymać z roku na rok autentyczność „Mogette de Vendée”. Po drugie, wiedza ta znajduje odzwierciedlenie w wyborze gleb, których proporcje gliny i mułu sprzyjają uprawie „Mogette de Vendée”. Wreszcie, określenie odpowiedniego terminu wysiewu (w wystarczająco ciepłym gruncie) oraz diagnoza optymalnej fazy omłotu (90 % suchych strąków dla fasoli suchej lub 65 % białych ziaren dla półsuchej) – to wynik wielu lat pracy na roli, uprawy fasoli i znajomości produktu.

Nazwa „Mogette de Vendée” oznacza białą fasolę typu „lingot” o nerkowatym i regularnym kształcie. Suchy produkt końcowy (12–17 % wilgotności) ma kolor biały. W zebranym półsuchym produkcie znajdują się białe i jasnozielone ziarna. Skórka jest cienka, gładka i błyszcząca, co sprawia, że po ugotowaniu produkt rozplywa się w ustach, a jego skórka nie jest twarda. Ziarna są szczególnie jednorodne zarówno pod względem wielkości, kształtu, koloru (biały dla suchych ziaren, biały i jasnozielony dla półsuchych ziaren), jak i niedoskonałości (mają mało wad).

Specyfika ChOG „Mogette de Vendée” opiera się na jakości produktu i jego historycznie ukształtowanej renomie. Źródłem tożsamości „Mogette de Vendée” są zarówno glebowo-klimatyczne cechy obszaru, jak i szczególne umiejętności wynikające z wiedzy na temat jej uprawy i środowiska, z którym współdziała. Rozplywająca się w ustach „Mogette de Vendée” i jednorodność jej ziaren są ściśle związane glebowo-klimatyczną charakterystyką obszaru ChOG i umiejętnościami uprawiających ją mężczyzn i kobiet.

Obfite zimowe opady deszczu pozwalają glebie obszaru uzupełnić rezerwy wody. Wiosną, po osiągnięciu przez glebę optymalnej temperatury (około 12 °C), dostępność wody w połączeniu z niskimi dziennymi wahaniami temperatur umożliwiają jednoczesne kiełkowanie i jednolity rozwój wszystkich roślin. Dochodzi do tego wiedza producenta, który umiejętnie dobiera termin, w którym występują optymalne warunki do zasiewu. Co do obecności żywopłotów oddzielających od siebie pola, to działają one niczym osłona przed wiatrem, zapobiegając wysuszeniu gleby, a tym samym pomagają uzyskać szybkie i równomierne wschodzenie sadzonek. Regularne wschodzenie roślin odgrywa pierwszorzędą rolę przy uzyskiwaniu jednolitego produktu podczas zbiorów.

Gleby obszaru charakteryzują się właściwą równowagą gliny i mułu, co sprzyja powstawaniu średnich i wystarczających rezerw wody i w naturalny sposób ogranicza deficyt wody. Gdy warunki naturalne nie są sprzyjające, doświadczenie producenta pozwala mu interweniować poprzez nawadnianie uprawy. Regularne dostarczanie wody roślinom, a co za tym idzie ziarnu, zapobiega uszkodzeniom i twardnieniu błon komórkowych. Odgrywa pierwszorzędą rolę w wykształcaniu się właściwości związanych z „rozplywaniem się w ustach” i „jednorodnością” fasoli.

Ciepły i słoneczny klimat latem umożliwia naturalne suszenie ziaren na polu, zarówno na ziemi (w przypadku wrywania przed omłotem), jak i na łądydze (w przypadku bezpośredniego omłotu) w celu zmniejszenia różnic w stadiach rozwoju fasoli i uzyskania jednorodnego produktu. Wybór terminu wrywania i/lub omłotu ma zatem duże znaczenie i musi przypadać na czas, gdy fasola osiągnęła już odpowiednią dojrzałość (co najmniej 90 % suchych strąków w przypadku ziaren suchych i 65 % białych ziaren dla ziaren półsuchych) oraz wilgotność (pomiędzy 12 a 25 % dla fasoli suchej; około 50 % dla półsuchej). Tylko duże doświadczenie i wiedza na temat uprawy pozwalają rozpoznać ten optymalny moment, który jest końcowym etapem gwarantującym typowość produktu.

„Mogette de Vendée” to produkt tradycyjny, mocno związany ze swoim obszarem. Już pod koniec XVII wieku lekarze donoszą o uprawie „fasoli” w Wandei „To właśnie w tym regionie [...], amerykańska fasola znalazła, jak się zdaje, najlepsze warunki do rozwoju [...]. Na przestrzeni stulecia renoma Mogettes musiała rozprzestrzenić się na inne kantony Wandei, skoro w 1931 r. przewodnik UNA zalecał smakoszom nie tylko fasolę z Fontenay-le-Comte, Luçon i Nalliers na południu departamentu, ale także tę z Pouzauges we wschodnich partiach regionu”. (Prom'Agri, 1995; GUICHARD, O. et al., 1993).

W 1930 r. T. Sarrazin, kierownik departamentu rolnictwa, w następujący sposób wypowiadał się na temat uprawy warzyw w Wandei: „najważniejszą ze wszystkich upraw jest uprawa fasoli strączkowej, która zajmuje prawie 9 000 ha i której lokalna odmiana, zwana »Mogette«, stanowi podstawowy składnik diety mieszkańców wsi regionu Vendée. Jest ona rozpowszechniona w całym departamencie”. W bliższej przeszłości, bo w gazecie z 1966 r., można było przeczytać o cenach fasoli pochodzącej z tej okolicy: „Ceny utrzymały się, pomimo importu taniej fasoli, a to dlatego, że jakość produkcji w Wandei jest uznana i ceniona przez bardzo wielu kupców. [...] Producenti fasoli z Wandei, którzy mają szczęście żyć w tym wyjątkowym regionie, w którym produkcja ma niezrównaną jakość [...]”. (Couradette, 1966).

Wysoka jakość produktu „Mogette de Vendée” jest również stwierdzona przez krajowych urzędników: „W regionie, takim jak Wandea, [...] jeśli chodzi o fasolę czy o »lingot«, mamy absolutnie unikatowe możliwości. Trzeba jednak przyznać, że ziarno »lingot« z Wandei pozostaje, jeśli chodzi o tego rodzaju fasolę, absolutnie niezrównane”, stwierdził M. Wallery-Masson, prezes Krajowej Federacji Suszonych Warzyw, w trakcie jednego ze swoich wystąpień (Warzywa suche, wyd. Invuflec, 1978). Istnieją także ulotki i etykiety, które od przeszło 20 lat po dziś dzień wychwalają „Mogette de Vendée”, „lingot” lub fasolę z Wandei. To pokazuje dynamikę wokół „Mogette de Vendée” jej renome handlową i tradycję historyczną tej nazwy.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-96e588fd-319f-431b-9c3e-503a19baa1d3/telechargement