

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 242/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„MÂCHE NANTAISE”

NR WE: FR-PGI-0105-0072-26.10.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne

2. Rodzaj zmiany (zmian):

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany):

Opis produktu został zmieniony w celu wprowadzenia kryteriów wyboru opracowanych przez rolników i uściślenia warunków, jakie muszą spełniać nowe odmiany, aby mogły być stosowane jako ChOG.

Obszar geograficzny nie został zmieniony. Uściśła się, że pakowanie odbywa się w obszarze geograficznym. Etap ten pozwala na zagwarantowanie stanu świeżości (dostawa w ciągu dnia) produktu i na wykorzystanie umiejętności oraz technologii (liczba myjek, temperatura, wskaźnik przyjęcia) opracowanych przez lokalne zakłady, niezbędnych do uzyskania produktu wysokiej jakości.

Dowód pochodzenia został zmieniony, aby wprowadzić najnowsze zmiany w dokumentach rejestracyjnych przeznaczonych dla odpowiednich przedstawicieli branży (karta działki, karta uprawy itd.).

Metodę produkcji opisano w rozdziale, który zawiera najwięcej zmian. Zmiany te pozwalają na unowocześnienie i dostosowanie procesu produkcji i obróbki „Mâche nantaise”. Uwzględniono postęp techniczny, który nastąpił od momentu rejestracji ChOG „Mâche nantaise” w 1999 r., aby opracować zaktualizowaną specyfikację. Wprowadzono następujące zmiany:

- uściślenie dotyczące lokalizacji działek w obszarze geograficznym,
- wprowadzenie wykazu obecnie stosowanych odmian, wraz z ich charakterystyką, w celu wprowadzenia nowych odmian,
- nowe sformułowanie wymogów dotyczących rozmieszczenia sadzonek,
- uściślenie charakterystyki stosowanego piasku (wprowadzenie krzywej uziarnienia, okrągłości i neutralności chemicznej),
- ograniczenie czasu na przeprowadzenie analizy jakości rozspunki do 48 godzin przed zbiorem,
- określenie sposobu zbioru i czasu na dostawę do zakładu,
- ograniczenie czasu na oczyszczenie rozspunki pakowanej na tackach do 24 godzin po zbiorze i czasu na wysłanie do 48 godzin po zbiorze,
- ograniczenie czasu na mycie rozspunki pakowanej do pudełek i rozspunki gotowej do spożycia do 24 godzin po zbiorze (wymóg ten jest bardziej restrykcyjny, jeżeli temperatura na początku zbioru przekracza 12 °C, w tym przypadku mycie musi mieć miejsce w dniu zbioru),
- uściślenia dotyczące mycia rozspunki pakowanej do pudełek i rozspunki gotowej do spożycia (temperatura wody, możliwość automatycznego sortowania),
- dodanie temperatury maksymalnej w pomieszczeniach, w których odbywa się pakowanie,
- nowe sformułowania dotyczące kontroli przed wprowadzeniem do obrotu.

Związek z pochodzeniem został zmieniony, aby uwzględnić postęp techniczny, który nastąpił od momentu rejestracji ChOG „Mâche nantaise” w 1999 r., lecz także aby wzmocnić renomę produktu dzięki powszechnej wiedzy na temat niektórych praktyk, takich jak stosowanie do produkcji „Mâche nantaise” piasku o określonym uziarnieniu.

Zmieniono sposób etykietowania, aby usunąć już nieobowiązujące wymogi krajowe i zastąpić umieszczenie zwrotu „chronione oznaczenie geograficzne” przez systematyczne stosowanie unijnego logo ChOG.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„MÂCHE NANTAISE”

NR WE: FR-PGI-0105-0072-26.10.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Mâche nantaise”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

Rosnąca szybko, niewielka roślina należąca do rodziny kozłkowatych, rodzaju rozspunka, gatunku rozspunka warzywna, nazywana rozspunką zwyczajną, o liściach odziomkowych, podłużnych, o łopatkowatym kształcie, z dość wyraźnymi żyłkami, wyrastających parami, jedno na drugim na krzyż i tworzących rozbudowaną rozetę. Obecnie używane są następujące odmiany: Accent – Agathe – Baron – Calarasi RZ – Cirilla – Dione – Elan – Eurion – Fiesta – Gala – Jade – Juvert – Juwallon – Match – Medaillon – Palace – Princess – Pulsar – Rodion – Trophy – Valentin – Vertes de Cambrai. W przypadku wprowadzenia nowych odmian grupa producentów bierze pod uwagę następujące cechy: typy zielone lub łódeczkowate, o fenotypie umożliwiającym zbiór i pakowanie całej rośliny, wpisane do oficjalnego francuskiego lub unijnego katalogu i odpowiadające branżowym normom fitosanitarnym i normom dotyczącym zdolności kiełkowania. Po każdej zmianie wykaz odmian przekazuje się producentom, jak również organowi kontrolnemu i właściwym organom nadzorczym.

Rozspunka, której nie wprowadza się do obrotu w stanie surowym prosto z pola, musi zostać poddana specjalnej obróbce poprzedzającej pakowanie na tackach, do pudełek lub do torebek, w przypadku rozspunki gotowej do spożycia, co odpowiada trzem rodzajom pakowania ChOG.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

Nie dotyczy

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

Nie dotyczy

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

Wszystkie etapy produkcji (uprawa, mycie, pakowanie) muszą odbywać się w obszarze geograficznym.

Obróbka „Mâche nantaise”, szczególnie delikatnego produktu świeżego, jest procesem złożonym składającym się z różnych kolejnych etapów przetwarzania produktu. Wymaga on bliskiego powiązania zakładów i producentów, bliskości zakładów do działek w celu prowadzenia ciągłej oceny jakości produktu i kontrolowania w ten sposób warunków uzyskiwania produktu końcowego oraz oferowania produktu o gwarantowanej świeżości i trwałości.

Jest to możliwe przede wszystkim dzięki zastosowaniu wspólnego wskaźnika jakości dopracowywanego w regionie przy braku oficjalnych norm. Ma on zastosowanie zarówno na polu, jak i na wejściu do zakładu (przyjmowanie produktu niemytego) i do produktu końcowego.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

Pakowanie także musi odbywać się w obszarze geograficznym, aby zagwarantować stan świeżości (dostawa w ciągu dnia) produktu i wykorzystanie umiejętności oraz technologii (liczba myjek, temperatura, wskaźnik przyjęcia) opracowanych przez lokalne zakłady, niezbędnych do uzyskania produktu wysokiej jakości.

Pozostając w bezpośrednim kontakcie z producentami zakład może się dostosowywać w sposób ciągły i bardzo szybki, w zależności od warunków zbioru, warunków klimatycznych lub trwałości produktu, aby zoptymalizować jakość „Mâche nantaise”.

Ta komplementarność powoduje, że dziś produkcja i obróbka (do momentu zapakowania) „Mâche nantaise” mają miejsce w sercu naturalnego obszaru produkcji nadającego „Mâche nantaise” jej specyfikę i zapewniającego jej renomę. Wszystkie wykonywane czynności są rejestrowane przy pomocy narzędzi identyfikowalności.

Trzy możliwe sposoby pakowania to:

roszpunka na tackach: rozspunka o dużych liściach (ciężar 100 roślin > 200 g), przebrana, ułożona, oczyszczona a następnie umieszczona na tacce;

roszpunka w pudełkach: rozspunka przebrana, oczyszczona, umyta, posortowana, umieszczona w pudełku owiniętym folią lub zamykanym;

roszpunka gotowa do spożycia: rozspunka przebrana, oczyszczona, umyta, posortowana, umieszczona w torebce owijanej folią lub opakowaniu hermetycznym, gotowa do spożycia i przechowywana z wykorzystaniem łańcucha chłodniczego.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Etykieta produktów odpowiadająca całej specyfikacji „Mâche nantaise” musi, poza informacjami obowiązkowymi i właściwymi dla każdego podmiotu pakującego, zawierać następujące elementy:

— nazwę ChOG: „Mâche nantaise”,

— logo ChOG Unii Europejskiej.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

33 kantony departamentu Loire-Atlantique:

Aigrefeuille-sur-Maine – Ancenis – Bouaye – Bourgneuf-en-Retz – Carquefou – La Chapelle-sur-Erdre – Clisson – Le Croisic – La Baule-Escoublac – Guérande – Herbignac – Legé – Ligné – Le Loroux-Bottereau – Machecoul – Montoir-de-Bretagne – Nantes – Nort-sur-Erdre – Orvault – Paimboeuf – Le Pellerin – Pontchâteau – Pornic – Rezé – Saint-Étienne-de-Montluc – Saint-Herblain – Saint-Nazaire – Saint-Père-en-Retz – Saint-Philbert-de-Grand-Lieu – Savenay – Vallet – Vertou – Vertou-Vignoble

8 kantonów Wandei (w tym 6 graniczących z Loire-Atlantique):

Beauvoir-sur-Mer – Challans – Le Poiré-sur-Vie – Montaigu – Palluau – Rocheservière – Saint-Gilles-Croix-de-Vie – Saint Jean-de-Monts

2 kantony Maine-et-Loire (graniczące z Loire-Atlantique):

Champtoceaux – Montrevault

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Czynniki naturalne

Umiarowany klimat oceaniczny obszaru geograficznego jest idealnie dostosowany do produkcji rozspunki. Zimą panują tam niskie temperatury, idealne dla „Mâche nantaise”, ale nie utrzymują się zbyt długie okresy mrozu. Taki klimat występuje na całym obszarze produkcji i ogranicza nadmierne lub gwałtowne zmiany temperatur, co pozwala uzyskać optymalną i specyficzną jakość w całym sezonie.

Z historycznego punktu widzenia ziemi najbardziej odpowiednie do uprawy nowalijek, w tym rozspunki, składają się z piaszczystych aluwii, a więc gleb przepuszczalnych. Występują one w pobliżu Nantes, które stanowiło w przeszłości rynek zbytu dla produktów, i w pobliżu Loary, która dostarczała wody i dużych ilości piasku wykorzystywanego w tej branży.

Przez wiele pokoleń piasek wykorzystywany do uprawy rozspunki pochodził z naturalnych zasobów Loary. W 1994 r. organy publiczne postanowiły zakazać pozyskiwania piasku z Loary ze względu na zniszczenia powodowane przez liczne budowle nad Loarą (mosty, skarpy itd.). Rolnicy przestawili się na inne sposoby pozyskiwania piasku o takich samych parametrach.

Czynniki ludzkie

Uprawa warzyw w regionie Nantes narodziła się w połowie XIX wieku na zachód od Nantes, przy czym produkowane wówczas warzywa były przeznaczone na potrzeby żywieniowe regionu i zaopatrzenie statków. Prawdziwy rozwój nantejskiej uprawy warzyw nastąpił jednak naprawdę dopiero w latach 1919–1920, kiedy większość dużych gospodarstw porzuciła rynki lokalne, aby wysyłać swoje produkty bezpośrednio do Paryża i dużych miast na prowincji.

W okresie międzywojennym uprawa ta była kontynuowana, a organizacja zawodowa producentów warzyw która rozpoczęła się pod koniec wieku, nabrała konkretnych kształtów. Była ona jednym z czynników wzrostu, np. wraz z utworzeniem w dniu 7 lipca 1928 r. federacji grup producentów warzyw regionu Nantes.

Od początku XX wieku rozwijała się uprawa warzyw pod osłonami, tj. w instalacjach nazywanych odtąd „Châssis nantais” (osłonami nantejskimi), których zastosowanie upowszechniło się w okresie międzywojennym. Działki zostały podzielone na sektory odpowiadające szerokości osłon, oddzielone przejściami szerokimi na około 40 centymetrów. Sektory były okopywane, aby ułatwić osuszanie ziemi, co było kluczowe dla wczesnego dojrzewania i jakości „Mâche nantaise”. Dzięki naturalnej stabilizacji przejść w ciągu lata, podział na sektory pozwalał na obsiewanie i zbiory bez naruszania gleby jesienią i latem.

Element ten ma podstawowe znaczenie dla zrozumienia rozwoju rozspunki w regionie Nantes. Wraz z możliwym wykorzystaniem piasku i korzystnym klimatem uprawa w sektorach pod osłonami pozwalała na wczesne uzyskanie dojrzałego produktu o bardzo wysokiej jakości, którego żaden inny region nie mógł dostarczać o tej porze roku.

Od lat 50. ubiegłego stulecia region Nantes stopniowo zdobywał rynek francuski i rynki europejskie. Od lat. 60. a szczególnie 70. tradycyjne osłony wyparły małe tunele z tworzywa, ale uprawa w sektorach się utrzymała.

Wzrost produkcji „Mâche nantaise” z 3 000 ton wytwarzanych rocznie w latach 1975–1983 do 12 000 ton wytwarzanych obecnie tylko w regionie Nantes był możliwy dzięki mechanizacji zbiorów i nowym formom pakowania (pudełko, torebka itd.).

Obecnie średnia roczna produkcja rzędu 30 000 ton daje rozspuncie z obszaru produkcji Nantes pozycję lidera krajowego i europejskiego. Około połowa produkcji jest przeznaczona na wywóz, przede wszystkim do Niemiec.

Szczególne umiejętności

Producenci warzyw z regionu Nantes odziedziczyli po wcześniejszych pokoleniach szczególne umiejętności:

- rozwinęli uprawę w sektorach, która jest techniką pozwalającą na prowadzenie uprawy w pasach i zwiększenie liczby rotacji. Uprawa w sektorach ma duże znaczenie dla jakości produktu: uzyskana dzięki piaskowi przemierność podniesionych przez okopanie sektorów i przejść umożliwia łatwiejsze osuszanie ziemi i ogranicza zaleganie wody. Ogranicza się w ten sposób ryzyko rozwoju chorób,
- rozwinęli uprawę pod osłonami: produkcja „Mâche nantaise” zawsze wymagała okrycia uprawy. Z czasem producenci warzyw opracowali osłony umożliwiające stałą ochronę roślin,

- stosują specjalny piasek: przy uprawie w sektorach stosowanie piasku jest kluczowe dla produkcji „Mâche nantaise”. Piasek charakteryzuje okrągłość (zapobiegająca uszkodzaniu kiełków), neutralność chemiczna (poprawiająca fizyczną strukturę ziemi bez zmieniania jej właściwości chemicznych) oraz specyficzne uziarnienie, określone w 2000 r. po zakończeniu procesu koncentracji w branży produkcji warzywnej. Piasek nakładany cienką warstwą od 0,5 cm do 1 cm grubości stanowi idealne podłoże do zasiewu i ułatwia ogrzewanie ziemi, co sprzyja kiełkowaniu. Ogranicza ponadto rozwój mchów, które pojawiają się bardzo często na zasiewie przeprowadzonym w ciągu krótkich dni. Piasek stwarza więc środowisko korzystne dla wzrostu „Mâche nantaise”,
- dopracowali narzędzia odpowiednie do zbioru: stosowanie piaszczystego podłoża pozwala też na stworzenie wystarczającej przestrzeni dla przesuwania ostrza tuż u podstawy korzenia. Mechanizacja zbioru także mogła się rozwinąć dzięki temu piaszczystemu podłożu, po którym łatwo przesuwa się ostrze, umożliwiając zbieranie rozspunki i bezpośrednie układanie jej w drewnianych skrzyniach, w których produkt jest myty,
- dopracowali odpowiednie narzędzia i wykształcili umiejętności w dziedzinie obróbki rozspunki po zbiorze: oczyszczanie i mycie rozspunki wykonywane niezwłocznie po zbiorze są operacjami, które wpływają na jej ostateczną jakość. Pierwsze linie myjące w trybie ciągłym, tj. myjki automatyczne, zostały opracowane i udoskonalone w Nantes. Umożliwiają one szybkie i skuteczne oczyszczanie przy jednoczesnym utrzymaniu ułożonej rozspunki w skrzyniach. Ten sposób prezentacji produktu idealnie czystego i ułożonego jest typowy dla „Mâche nantaise”. Stanowi on także uznany element umiejętności producentów warzyw z regionu Nantes,
- zoptymalizowali oni system kontroli zapewniając monitorowanie jakości „Mâche nantaise” na wszystkich etapach przygotowania: przyjęli wspólne kryteria jakości rozspunki, które zapewniają znaczną jednorodność jakościową produktu.

5.2. Specyfika produktu:

Uprawa rozspunki w sektorach, stosowanie piasku i narzędzi dostosowanych do obróbki produktu końcowego, wspólne kryteria jakości rozspunki są elementami wpływającymi na jakość i specyfikę produktu: chodzi o całe rośliny bez korzenia, bez piasku lub śladów ziemi, w których ograniczono częstotliwość występowania zjawiska wydłużania się łodygi, liczbę liścieni pożółkłych lub poczerniałych, żółknienie liści i plamy bakteryjne.

Prezentacja produktu na tradycyjnych tacek jest typowa. Mechanizacja zbioru i nowoczesne metody pakowania (torebka dla rozspunki gotowej do spożycia i pudełko) pozwalają na oferowanie produktu bez piasku, którego obecność stanowiła niegdyś jego główną wadę.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Produkcja warzyw w regionie Nantes, która rozwijała się dzięki występowaniu odpowiednich ziem składających się z piaszczystych aluwów, a więc gleb przepuszczalnych, bliskości miasta Nantes stanowiącego rynek zbytu dla produktów oraz rzeki Loary dostarczającej niezbędnej wody i odpowiedniego piasku, sprzyjała uprawie nowalijek.

Oceaniczny klimat występujący w tej strefie geograficznej zapewnia zimą niskie temperatury, idealne dla „Mâche nantaise”, przy czym nie występują jednak zbyt długie okresy mrozu. Wahania temperatury są więc stosunkowo niewielkie, co jest szczególnie korzystne dla uprawy „Mâche nantaise”.

Klimat oraz korzystanie z konkretnych umiejętności (stosowanie specjalnego piasku o określonym uziarnieniu, okrągłego i chemicznie neutralnego, uprawa w sektorach, obróbka produktu po zbiorze) są podstawowymi czynnikami gwarantującymi jakość „Mâche nantaise”.

Pochodzenie rozspunki jest doskonale znane konsumentom i dystrybutorom, którzy doceniają te wyjątkowe umiejętności.

Nantejski obszar produkcji, wraz z jego specyfiką geograficzną, jest jednym z filarów długiej historii nantejskiego warzywnictwa i jego głównego produktu, którym jest „Mâche nantaise”.

Wzmianka o „Mâche nantaise” znajduje się w wykazie dziedzictwa kulinarnego Francji sporządzonym przez Conseil National des Arts culinaires (Krajową Radę Sztuki Kulinarnej).

Obecnie, tak jak 25 lat temu, „Mâche nantaise” jest wspierana dzięki znaczącej zbiorowej promocji, a mianowicie plakatom w paryskim metrze i autobusach, spotom reklamowym w radiu i telewizji we Francji, a także za granicą.

Od połowy lat 80. „Mâche nantaise” stała się przedmiotem artykułów i zaczęła występować w publikowanych przepisach (Ouest France, Le Figaro, Le Monde itd.).

Współistnienie tych trzech parametrów (klimatu, umiejętności oraz przeszłej i obecnej renomy „Mâche nantaise”) w obszarze geograficznym powoduje, że ChOG „Mâche nantaise” jest jak najbardziej uzasadnione, zarówno ze względu na uzyskiwaną jakość, jak i środki techniczne stosowane w jej produkcji.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCMachenantaise31012012.pdf>
