# SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

# EUROPÄISCHE KOMMISSION

## Veröffentlichung eines Änderungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2012/C 242/11)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates [1] Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ÄNDERUNGSANTRAG

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**

**ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9**

**„MÂCHE NANTAISE“**

**EG-Nr.: FR-PGI-0105-0072-26.10.2011**

**g.g.A. ( X ) g.U. ( )**

1. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht:**

— ☐ Name des Erzeugnisses

— ☒ Beschreibung des Erzeugnisses

— ☐ Geografisches Gebiet

— ☒ Ursprungsnachweis

— ☒ Herstellungsverfahren

— ☒ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

— ☒ Etikettierung

— ☐ Einzelstaatliche Vorschriften

— ☐ Sonstiges (zu präzisieren)

2. **Art der Änderung(en):**

— ☒ Änderung des einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung

— ☐ Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde

— ☐ Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

[1] ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

— ☐ Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

3. **Änderung(en):**

Die Produktbeschreibung wurde in folgenden Punkten geändert: Die von den Gemüsebauern entwickelten Auswahlkriterien wurden aufgenommen, und es ist genau angegeben, welche Voraussetzungen eine neue Sorte erfüllen muss, um für die g.g.A. in Betracht zu kommen.

Das geografische Gebiet wurde nicht geändert. Ergänzend hinzugefügt wurde, dass das Produkt im geografischen Gebiet verpackt werden muss. Dadurch wird die Frische (Lieferung innerhalb eines Tages) des Produkts und die Anwendung der Fachkenntnisse und der technischen Voraussetzungen (Anzahl der Waschbecken, Temperatur, Beschaffenheitsprüfung) garantiert, die von den örtlichen Betrieben entwickelt worden sind als unerlässliche Voraussetzung für ein Qualitätserzeugnis.

Der Ursprungsnachweis wurde geändert, um die zuletzt vorgenommenen Verbesserungen der Eintragungsnachweise für die beteiligten Erzeuger zu berücksichtigen (Parzellenkarte, Anbaukarte usw.).

Die meisten Änderungen wurden im Abschnitt über das Herstellungsverfahren vorgenommen. Dadurch wird eine Modernisierung und Anpassung der Erzeugung und Behandlung von „Mâche Nantaise“ ermöglicht. Die technischen Entwicklungen, die sich seit der Eintragung der g.g.A. „Mâche Nantaise“ im Jahr 1999 vollzogen haben, wurden im Hinblick auf eine Aktualisierung der Spezifikation berücksichtigt. Folgende Änderungen wurden vorgenommen:

— genauere Angaben zur geografischen Lage der Parzellen;

— eine Auflistung der zurzeit verwendeten Sorten mit den Anforderungen, die neu eingeführte Sorten erfüllen müssen;

— neue Beschreibung der Anforderungen an die Aussaatdichte;

— genauere Angaben zum verwendeten Sand (neu sind die Angaben zur Korngrößenverteilung und zur runden Körnung und dass der Sand chemisch neutral sein muss);

— zwischen der Beurteilung der Salatqualität vor der Ernte und der Ernte dürfen höchstens 48 Stunden liegen;

— genauere Angaben zu den Erntemodalitäten und den Fristen für die Lieferung an den Betrieb;

— zwischen der Ernte und dem Entsanden von Salat in Kisten dürfen höchstens 24 Stunden und zwischen Ernte und Versand höchstens 48 Stunden liegen;

— zwischen der Ernte und dem Waschen von Salat in Schalen und von verzehrfertigem Salat dürfen höchstens 24 Stunden liegen (beträgt die Temperatur bei Erntebeginn über 12 °C, muss der Salat noch am Erntetag gewaschen werden);

— genauere Angaben zum Waschen von Salat in Schalen und von verzehrfertigem Salat (Wassertemperatur, eventuell automatische Sortierung);

— Angabe der Höchsttemperatur in den Verpackungsräumen;

— neue Beschreibung der Kontrollen vor dem Inverkehrbringen.

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wurde geändert, um die technischen Entwicklungen zu berücksichtigen, die sich seit der Eintragung der g.g.A. „Mâche Nantaise“ im Jahr 1999 vollzogen haben, und um den guten Ruf zu festigen, den das Produkt durch die Anwendung bestimmter Verfahren, z. B. durch den Anbau auf Sand mit einer bestimmten Körnung, erlangt hat.

Die Angaben zur Etikettierung wurden geändert, da bestimmte nationale Vorschriften nicht mehr gelten und die ergänzende Angabe „Indication Géographique Protégée“ (geschützte geografische Angabe) durch das EU-Logo „IGP“ (g.g.A.) ersetzt wurde.

EINZIGES DOKUMENT

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**

**„MÂCHE NANTAISE“**

**EG-Nr.: FR-PGI-0105-0072-26.10.2011**

**g.g.A. ( X ) g.U. ( )**

1. **Name:**

„Mâche Nantaise“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland:**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:**

3.1 *Erzeugnisart:*

Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, frisch oder verarbeitet

3.2 *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:*

Kleine schnellwüchsige Pflanze der Familie der Baldriangewächse (Valerianaceae), Gattung Valerianella, Art Olitoria, bekannt als gemeiner Feldsalat; dichte Grundrosette mit gegenständigen länglichen, löffelförmigen Blättern mit ausgeprägten, paarig angeordneten Blattadern. Zurzeit werden folgende Sorten angebaut: 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. Die Erzeugergemeinschaft sieht vor, dass neu eingeführte Sorten folgende Anforderungen erfüllen müssen: Sorte Verte oder Coquille; Phänotyp, der sich als ganze Pflanze ernten und verpacken lässt; eingetragen im amtlichen französischen oder europäischen Sortenkatalog; alle fachlichen Anforderungen an die Pflanzengesundheit und die Keimfähigkeit müssen erfüllt sein. Die Sortenliste wird nach jeder Änderung an die Erzeuger sowie die Kontrollstelle und die zuständigen Kontrollbehörden übermittelt.

Der Feldsalat kann nicht direkt vom Acker vermarktet werden. Zunächst sind einige Bearbeitungsschritte erforderlich, bevor er in Kisten, Schalen oder verzehrfertig in Beuteln (die drei möglichen Verpackungsarten der g.g.A.) verpackt werden kann.

3.3 *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):*

Nicht relevant.

3.4 *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):*

Nicht relevant.

3.5 *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:*

Sämtliche Erzeugungsschritte (Anbau, Waschen, Verpacken) müssen in dem geografischen Gebiet erfolgen.

„Mâche Nantaise“ ist ein besonders empfindliches Frischprodukt, das in einem komplexen mehrstufigen Prozess behandelt werden muss. Erzeuger und Verpackungsbetriebe müssen in enger Verbindung stehen. Nur durch die Nähe der Verpackungsbetriebe zu den Anbauflächen kann die Qualität des Erzeugnisses ständig gewährleistet werden. So werden die Voraussetzungen für ein Endprodukt mit garantierter Frische und Haltbarkeit geschaffen.

Ermöglicht wird dies vor allem durch gemeinsame Qualitätsstandards, die mangels amtlicher Normen in der Region entwickelt worden sind. Sie gelten sowohl für die Anbauflächen als auch für die Übergabe an den Verpackungsbetrieb (Beschaffenheitsprüfung des ungewaschenen Erzeugnisses) und für das Endprodukt.

3.6 *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:*

Der Salat muss in dem geografischen Gebiet auch verpackt werden, damit die Frische des Erzeugnisses (Lieferung innerhalb eines Tages) und die Anwendung der Fachkenntnisse und der technischen Voraussetzungen (Anzahl der Waschbecken, Temperatur, Beschaffenheitsprüfung) gewährleistet werden können, die von den örtlichen Betrieben entwickelt worden sind als unerlässliche Voraussetzung für ein Qualitätserzeugnis.

In direktem Kontakt mit den Erzeugern können sich die Betriebe ständig und sehr schnell auf die Erntebedingungen, die Wetterverhältnisse und den Zustand des Erzeugnisses einstellen, damit „Mâche Nantaise" in optimaler Qualität angeboten werden kann.

Aus diesem Grund finden heute sowohl die Erzeugung als auch die Behandlung (bis zur Verpackung) von „Mâche Nantaise" in dem Gebiet statt. Das macht „Mâche Nantaise" zu einem besonderen Produkt und hat seinen guten Ruf begründet. Sämtliche Schritte sind durch das System der Rückverfolgbarkeit nachzuvollziehen.

Möglich sind drei Verpackungsformen:

in Kisten: großblättriger Feldsalat (100 Pflanzen wiegen > 200 g), ausgelesen, sortiert, entsandet und in Kisten verpackt;

in Schalen: Feldsalat, ausgelesen, entsandet, gewaschen, sortiert und in folierten oder ähnlichen Schalen verpackt;

verzehrfertig: Feldsalat, ausgelesen, entsandet, gewaschen, sortiert und im Beutel oder in luftdichter Verpackung in der Kühlkette verzehrfertig angeboten.

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung:*

Die Etikettierung des Erzeugnisses entspricht der gesamten Spezifikation „Mâche Nantaise". Neben den vorgeschriebenen Angaben und den Angaben des jeweiligen Verpackungsbetriebs muss auf den Etiketten angegeben sein:

— der Name der g.g.A.: „Mâche Nantaise";

— das Logo der Europäischen Union „IGP" (g.g.A.).

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:**

33 Kantone des Departements 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 — Pontchateau — 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 Kantone der Vendée (davon 6 an Loire-Atlantique angrenzend):

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

2 Kantone des Departements Maine-et-Loire (an Loire-Atlantique angrenzend):

Champtoceaux — Montrevault.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:**

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

Natürliche Faktoren

Das gemäßigte ozeanische Klima ist hervorragend für den Anbau von Feldsalat geeignet. Die kalten Winter ohne lange Frostperioden sind für „Mâche Nantaise" ideal. Da in dem gesamten Gebiet keine allzu starken oder plötzlichen Temperaturschwankungen auftreten, wird während der gesamten Saison die optimale besondere Qualität erreicht.

Schon immer waren durchlässige sandige Alluvialböden, wie es sie in der Region um Nantes gibt, besonders gut für den Anbau von frühen Gemüsesorten wie Feldsalat geeignet. In der nahe gelegenen Stadt Nantes fanden die Erzeugnisse ihre Abnehmer, und die Loire lieferte das Wasser und die großen Mengen Sand, die für den Anbau benötigt wurden.

Über mehrere Generationen wurde Sand aus der Loire für den Anbau von Feldsalat verwendet. Erst 1994 wurde die Entnahme von Flusssand verboten, nachdem an zahlreichen Bauwerken entlang der Loire (Brücken, Uferböschungen usw.) Schäden aufgetreten waren. Seitdem beziehen die Gemüsebauern gleichwertigen Sand aus anderen Quellen.

Menschliche Faktoren

Der Gemüseanbau im Raum Nantes begann Mitte des 19. Jahrhunderts im Westen der Stadt. Mit dem Gemüse wurden die Menschen in der Region und in der Schifffahrt versorgt. Zu einem wirklichen Aufschwung kam es aber erst ab 1919-1920, als die meisten großen Gemüsebauern nicht mehr nur für die lokalen Märkte produzierten, sondern ihre Erzeugnisse direkt nach Paris und in die großen Provinzstädte lieferten.

In diesen Jahren zwischen den beiden Weltkriegen nahm auch die Berufsorganisation der Gemüsebauern, die um die Jahrhundertwende ihren Anfang genommen hatte, konkretere Form an. Sie brachte die Entwicklung voran, beispielsweise durch den Zusammenschluss der Nantaiser Erzeugerverbände zur Fédération des Groupements de Producteurs Maraîchers Nantais am 7. Juli 1928.

Anfang des 20. Jahrhunderts entwickelte sich der überdachte Gemüseanbau mit den sogenannten Nantaiser Kulturkästen („Châssis nantais“), die in den Zwischenkriegsjahren allgemeine Verbreitung fanden. Die Parzellen wurden in Beete unterteilt, die der Breite der Kästen entsprachen und durch etwa 40 cm breite Durchgänge getrennt waren. Die Beete waren erhöht, damit der Boden besser abtrocknen konnte, was der frühen Reife und der Qualität von „Mâche Nantaise“ zugute kam. Durch die Unterteilung in Beete und die natürliche Stabilisierung der Durchgänge im Sommer konnte im Herbst und Winter gesät und geerntet werden, ohne die Bodenstruktur zu zerstören.

Nur so ist der Erfolg des Feldsalats in der Region um Nantes zu verstehen. In Verbindung mit dem verfügbaren Sand und dem günstigen Klima ermöglichte die überdachte Beetkultur die frühe Ernte eines Erzeugnisses von sehr guter Qualität, das keine andere Region zu dieser Jahreszeit liefern konnte.

In den 1950er Jahren etablierte Nantes sich immer stärker auf dem französischen und dem europäischen Markt. Seit den 1960er und vor allem in den 1970er Jahren wurden die traditionellen Kulturkästen durch kleine Folientunnel ersetzt. Die Beetkultur wurde beibehalten.

Durch die Mechanisierung der Ernte und die Einführung neuer Verpackungsformen (Schale, Beutel) wuchs der Erfolg von „Mâche Nantaise“. Die Jahresproduktion, die zwischen 1975 und 1983 etwa 3 000 Tonnen betrug, konnte allein im Raum Nantes auf heute 12 000 Tonnen gesteigert werden.

Inzwischen hat die gesamte Region mit einer durchschnittlichen Jahresproduktion von 30 000 Tonnen Feldsalat auf nationaler und auf europäischer Ebene eine Spitzenposition erreicht. Etwa die Hälfe der Produktion wird exportiert, in erster Linie nach Deutschland.

Spezielles Fachwissen

Die Gemüsebauern aus der Region können sich auf überliefertes Fachwissen stützen.

— Sie haben die Beetkultur entwickelt und dadurch die Streifenkultur und mehr Fruchtfolgen ermöglicht: Die Beetkultur ist wichtig für die Qualität des Erzeugnisses. In Verbindung mit dem Sand ermöglicht der Wechsel von erhöhten Beeten und Durchgängen ein Abtrocknen des Bodens und verhindert Staunässe. Die Ausbreitung von Krankheiten wird dadurch vermieden.

— Sie haben den überdachten Anbau entwickelt: „Mâche Nantaise“ musste immer überdacht angebaut werden. Im Laufe der Zeit haben die Gemüsebauern Vorrichtungen entwickelt, um die Pflanzen dauerhaft zu schützen.

— Sie verwenden speziellen Sand: Beim Anbau von „Mâche Nantaise“ auf Beeten spielt der Sand eine wichtige Rolle. Es handelt sich um Sand mit runder Körnung (damit die Keimlinge nicht verletzt werden), der chemisch neutral ist (zur Verbesserung der physikalischen Bodenstruktur, ohne ihre chemische Zusammensetzung zu verändern) und eine Korngrößenverteilung aufweist, die in den 2000er Jahren aufgrund von Vereinbarungen zwischen den Gemüseanbauern festgelegt wurde. Eine 0,5 bis 1 cm dicke Sandschicht bildet ein ideales Saatbett, das gut von der Sonne durchwärmt werden kann, was das Aufgehen der Saat begünstigt. Außerdem wird so die Entstehung von Moos verhindert, das sich häufig auf Aussaaten bildet, die in der dunklen Jahreszeit vorgenommen werden. Der Sand schafft somit günstige Wachstumsbedingungen für „Mâche Nantaise“.

— Sie haben geeignete Gerätschaften für die Ernte entwickelt: Durch das Saatbett ist genügend Platz vorhanden, damit der Salat mit einem Messer direkt am Wurzelansatz abtrennt werden kann. Auch die Mechanisierung der Ernte war dank des Sandbettes möglich. Das Messer gleitet leicht darüber hinweg. So kann der Salat geschnitten und direkt in die Holzkisten gepackt werden, in denen er anschließend gewaschen wird.

— Sie haben geeignete Instrumente und Fachkenntnisse über die Behandlung des Feldsalats nach der Ernte entwickelt: Entscheidend für die Qualität des Erzeugnisses ist, dass der Salat unmittelbar nach der Ernte entsandet und gewaschen wird. Die ersten automatischen Waschstraßen wurden in Nantes entwickelt und eingeführt. Darin wird der Feldsalat schnell und effizient entsandet, und er bleibt ordentlich in den Kisten liegen. Diese Präsentation eines sauberen, ordentlichen Produkts ist typisch für „Mâche Nantaise“. Auch sie zeugt von den anerkannten Fachkenntnissen der Nantaiser Gemüsebauern.

— Sie haben das Kontrollsystem optimiert, das die Qualitätsüberwachung von „Mâche Nantaise“ während der gesamten Vorbereitung gewährleistet: Sie haben ein gemeinsames Qualitätssystem für „Mâche Nantaise“ eingeführt, das eine einheitliche Produktqualität gewährleistet.

5.2 *Besonderheit des Erzeugnisses:*

Der Feldsalatanbau auf Beeten, die Verwendung von Sand und von geeigneten Gerätschaften zur Behandlung des Endprodukts sowie ein einheitliches Qualitätssystem für „Mâche Nantaise“ sind entscheidend für die Qualität und die Besonderheit des Produkts. Bei dem Produkt handelt es sich um ganze Pflanzen ohne Wurzel, frei von Sand und Erdanhaftungen, bei denen die Saatbildung, die Zahl vergilbter oder schwärzlicher Keimblätter, die Gelbfärbung von Blättern und der Bakterienbefall stark reduziert sind.

Charakteristisch ist die Präsentationsform in traditionellen Kisten. Die Mechanisierung der Ernte und moderne Verpackungsformen (Beutel für verzehrfertigen Salat und Schalen) ermöglichen es, ein sandfreies Produkt anzubieten, was früher nicht möglich und der größte Nachteil war.

5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (g.g.A.):*

In der Region Nantes konnte sich der Gemüseanbau entwickeln, weil sich die sandigen, durchlässigen Alluvialböden gut dafür eigneten, die Stadt Nantes einen Absatzmarkt bot und die Loire das erforderliche Wasser und den geeigneten Sand lieferte. So wurde die Region führend im Anbau von Frühgemüse.

Das ozeanische Klima in dem geografischen Gebiet mit kalten Wintern ohne lange Frostperioden und relativ geringen Temperaturschwankungen ist ideal für den Anbau von „Mâche Nantaise“.

Das Klima und das vorhandene Fachwissen (Verwendung von chemisch neutralem Sand mit festgelegter Körnungsgröße und runder Körnung, Beetkultur, Behandlung des Erzeugnisses nach der Ernte) sind wesentliche Garanten für die Qualität von „Mâche Nantaise“.

Verbraucher und Händler sind sich der Herkunft von „Mâche Nantaise“ und des einzigartigen Fachwissens bewusst.

Die Region um Nantes mit ihren geografischen Besonderheiten bildete eine Grundlage für die historische Entwicklung des Nantaiser Gemüseanbaus und seines wichtigsten Erzeugnisses „Mâche Nantaise“.

„Mâche Nantaise“ wird in einem vom Conseil National des Arts culinaires erstellten kulinarischen Führer Frankreichs erwähnt.

Seit etwa 25 Jahren wird „Mâche Nantaise“ durch Plakate in den Pariser U-Bahnen und Bussen und durch Werbespots in Rundfunk und Fernsehen in Frankreich und im Ausland beworben.

Schon Mitte der 1980er Jahre wurden in der französischen Presse (Ouest France, Le Figaro, Le Monde usw.) Artikel über „Mâche Nantaise“ und Rezepte veröffentlicht.

Das Zusammentreffen von drei Parametern (Klima, Fachwissen und das historische und heutige Renommee von „Mâche Nantaise“) in dem geografischen Gebiet begründet die Legitimität der g.g.A. „Mâche Nantaise“ in Bezug auf die Qualität des Produkts und die angewandten Verfahren.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:**

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

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