ÖVRIGA RÄTTSAKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2010/C 18/15)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

”MOGETTE DE VENDEE”

EG-nr: FR-PGI-0005-0541-27.03.2006

SGB (X) SUB ( )

1. **Beteckning:**

”Mogette de Vendée”

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Frankrike

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:**

3.1 *Produkttyp:*

Klass 1.6: Frukt, grönsaker och spannmål, obearbetade eller bearbetade

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig:*

”Mogette de Vendée” är en vit böna av arten *Phaseolus vulgaris* och typen ”lingot”. Bönan är regelbunden till formen, elliptisk till brett njurformad. Den är 1–2 cm lång och svagt eller inte alls räfflad. Den är rektangulär och ena änden är ofta tillplattad.

Beskrivning av bönan

— Den torkade bönan är jämnvit, utan någon kraftigare ådring, och har ett tunt skal.

Fuktighetshalten i den torkade bönan är mellan 10 och 16 %.

— Den halvtorkade bönan är regelbunden till formen, från elliptisk till brett njurformad. Den är något tjockare än en torkad böna. Färgen är vit till helt ljusgrön beroende på mognadsgrad och det kan förekomma enstaka gröna bönor. Skalet är glatt och skimrande. Det är en färsk produkt som inte behöver blötläggas.

— Efter tillagning är ”Mogette de Vendée” en mjuk böna av enhetlig storlek, form och färg. Det tunna, delikata skalet känns nästan inte i munnen. Smaken är lätt salt och lätt söt, med en ton av purjolök och kastanj.

Grödans egenskaper

— Lågväxt.

— Tre gröna småblad.

— Blomman är i allmänhet vit.

— Grödan är ettårig och växtsäsongen sträcker sig över 80–120 dagar, från maj till september.

— De sorter som används i Vendée är främst tidiga och medeltidiga sorter.

— Den lägsta odlingstemperaturen är 8–10 °C och den optimala odlingstemperaturen är 16–24 °C.

— Bra motståndskraft mot sjukdomar.

— Homogen blomning.

De typer av utsäde som används väljs regelbundet ut av branschorganisationen för ”Mogette de Vendée” bland de kommersiella sorter som finns med i den officiella förteckningen över sorter. De har de egenskaper som väntas för ”Mogette de Vendée” och de för vidare den traditionella produkten, såsom den är känd i Vendée. Förteckningen över sorter utarbetas varje år och distribueras till producenterna.

3.3 *Råvaror:*

—

3.4 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):*

—

3.5 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:*

”Mogette de Vendée” måste odlas i SGB-området.

3.6 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:*

Olika former av presentation och förpackning

— ”Mogette de Vendée” i torkad form:

Presentation i konsumentförpackningar: små påsar, kartonger, nät eller andra förpackningar av varierande vikt (500 g, 1 kg, 2 kg etc.).

I större förpackningar. Bönorna bearbetas eller förpackas om av grossister som har undertecknat ett partnerskapsavtal.

— ”Mogette de Vendée” i halvtorkad och fryst form:

Presentation i konsumentförpackningar: små påsar eller andra förpackningar av varierande vikt (1 kg etc.).

I större förpackningar. Bönorna bearbetas eller förpackas om av grossister som har undertecknat ett partnerskapsavtal.

— ”Mogette de Vendée” som tillagats utan andra ingredienser och steriliserats: presentation i burkar avsedda för konsumenter:

— ”Mogette de Vendée” som tillagats utan andra ingredienser och pastöriserats: presentation i förslutna tråg eller små påsar avsedda för konsumenter.

Försäljning i lös vikt till konsumenter är inte tillåten.

Produkten ska alltid förpackas i enhetliga partier som märks och numreras. Alla led kan spåras och hittas i lagerbokföringen. Följande uppgifter ska anges: förpackningsdag, numret på det parti bönor som använts, leveransnumret, numret på de partier som förpackats eller producerats och de aktuella kvantiteterna.

3.7 *Särskilda regler för märkning:*

De produkter som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen säljs som ”Mogette de Vendée”.

Uppgiften ”Indication géographique protégée” och/eller gemenskapens logotyp ska finnas på förpackningen.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området:**

Det geografiska området för ”Mogette de Vendée” omfattar följande kommuner:

Departementet Loire-Atlantique

Delar av kantoner:

Aigrefeuille sur Maine: kommunerna Geneston, Montbert, La Planche och Vieillevigne.

Legé: kommunerna Corcoué sur Logne, Legé och Touvois.

Machecoul: kommunerna La marne, Paulx och Saint Etienne de Mer Morte.

Saint Philbert de Grandlieu: kommunerna La Limouzinière, Saint Colomban och Saint Philbert de Grandlieu.

Departementet Vendée:

Kantoner som helt ingår i området: Chantonnay, La Chataigneraie, Les Essarts, Fontenay Le Comte, Les Herbiers, L'Hermenault, Marueil sur Lay, Montaigu, Mortagne sur sèvre, La mothe Achard, Palluau, Le Porié sur Vie, Pouzauges, Rocheservière, La Roche sur Yon, Saint Fulgent, Sainte Hermine och Saint Hilaire des Loges.

Delar av kantoner:

Challans: kommunerna Challans, Froidfond och La Garnache.

Luçon: kommunerna Chasnais, Lairoux, Luçon, Magnils Reigniers och Sainte Gemme la Plaine.

Maillezais: kommunerna Benet, Bouillé, Courdault, Doix, Liez, Maillezais och Saint Pierre le Vieux.

Moutiers les Mauxfaits: kommunerna La Boissière des landes, Champ Saint Père, Curzon, Le Givre, Moutiers Les Mauxfaits, Saint Avaugourd des Landes, Saint Cyr en Talmondais, Saint Sornin och Saint Vincent sur Graon.

Saint-Gilles-Croix-de-Vie: kommunen Coëx.

5. **Samband med det geografiska området:**

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området:*

Odlingarna får tillräckligt med fuktighet och mycket solljus tack vare det maritima klimatet i Vendée, områdets latitud och typografin i det höglänta bocage-landskapet ”Monts vendéens” (de sista utlöparna från den armorikanska bergskedjan) i östra delen av departementet. Den genomsnittliga nederbörden på mer än 600 mm per år är relativt jämnt fördelad över året. Klimatet är milt och medeltemperaturerna är relativt höga under de fyra månader (maj–augusti) då bönorna odlas. Det är mer än 2 000 soltimmar per år.

Jordarna i produktionsområdet är bruna siltjordar. De bruna jordarna är siltrika (> 35 %), lätt leriga (< 35 %) och ganska djupa, vilket gör att de torkar ut långsamt och har en god vattenhållningsförmåga.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten:*

”Mogette de Vendée” kännetecknas av följande organoleptiska egenskaper (efter tillagning):

— Mjuk konsistens, inte fast och inte särskilt kornig.

— Tunt skal utan tuggmotstånd.

— Enhetlig storlek, form och färg.

— Ljus i färgen.

— Lätt salt och samtidigt lätt söt smak.

— En svag smak av kastanj och purjolök.

Genom djupfrysning, pastörisering och sterilisering kan egenskaperna bevaras samtidigt som produkten blir lättare att hantera. Eftersom ”Mogette de Vendée” numera saluförs på så många olika sätt har konsumenterna också ett mycket stort urval, samtidigt som de kan lita på produktens kvalitet.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB).:*

Sambandet med det geografiska ursprunget bygger på produktens kvalitet, dess sedan länge etablerade anseende och yrkeskunskaperna hos de jordbrukare som producerar ”Mogette de Vendée”.

Samband mellan kvalitet och produktionsområde

Kvaliteten på ”Mogette de Vendée” (mjuk och homogen) är nära knuten till områdets jordmåns- och klimatförhållanden.

För att bönan ska utvecklas behöver den vatten, sol och värme. Vendées maritima klimat, områdets latitud och det höglänta bocage-landskapets typografi i den östra delen av departementet ger tillräckligt med fuktighet (nederbörden är 250–300 mm under april–september), mycket solljus (2 000 timmar per år) och nästan optimala temperaturer för odling av bönan (mellan 16 och 24 °C).

Om temperaturen är för låg vid sådden eller under växtperioden kommer fröet att ta upp vatten utan att gro eller så utvecklas inte växten som den ska. De särskilda förhållanden som råder i Vendée gör att den ideala temperaturen kan uppnås under växternas hela växtsäsong. De milda temperaturerna i Vendée i maj innebär att marken värms upp tillräckligt för att ”Mogette de Vendée” ska få en snabb och jämn tillväxt, vilket garanterar den homogenitet vid skörden som krävs för produktens kvalitet.

Jordarna i området, som torkar långsamt och har en god vattenhållningsförmåga, begränsar på ett naturligt sett vattenstressen för växterna. Detta innebär att växterna får en jämn näringstillförsel och tillväxt, vilket direkt hänger samman med produktens mjukhet och homogenitet.

Jordarnas egenskaper i produktionsområdet gör också att marken kan beredas på lämpligt sätt under våren.

Frånvaron av alltför kraftiga regn i SGB-området under skörden i kombination med markens låga lerhalt gör att bönorna torkar successivt på naturlig väg, utan att de påverkas av regn eller smuts från fuktig mark. Den naturliga torkningen på marken minskar skillnaderna mellan bönans stadier och gör att produkten blir homogen.

Sammanfattningsvis är kvaliteten på ”Mogette de Vendée” (mjukhet, homogenitet, mjällhet och jämnhet) nära knuten till SGB-områdets jordmåns- och klimatförhållanden.

— Ideal jord med en bra balans mellan lera och silt som inte är särskilt sandig och som är tillräckligt djup.

— Ett idealt klimat med måttligt vattenunderskott (medelstor potentiell evapotranspiration och styrd bevattning) och mycket solljus.

Produktens anseende

”Mogette”, som är känd i Vendée sedan 1500-talet, har odlats sedan dess utan avbrott. Under lång tid var bönan basen i lokalbefolkningens kost. Dess anseende lever kvar i dag och bönan efterfrågas av konsumenter och säljs i Frankrike och även utanför landet.

I slutet av 1600-talet skrev läkare om odlingen av ärtor och bönor i Vendée, framför allt i träskmarkerna i de södra delarna av departementet. Redan 1804 beskrev Cavoleau den vita bönan som ”de fattiga arrendeböndernas arv” vid slättens västra delar. Under perioden 1814–1825 såddes i genomsnitt 3 000 hektar varje år. Från 1830-talet till slutet av århundradet var den genomsnittliga arealen 7 000 hektar. I början av 1900-talet var produktionen fortfarande omfattande och den uppgick i genomsnitt till 6 000 ton före första världskriget. 1930 skrev chefen för jordbruksministeriet, T. Sarrazin, när det gäller grönsaksodlingar i Vendée, att den viktigaste av grönsakerna är bönan, som odlas på nästan 9 000 hektar och av vilken en lokal sort ”Mogette” utgör basen i de lokala böndernas kost. Den finns i hela departementet och under de år då torkan inte ger en alltför dålig skörd exporteras stora kvantiteter. Den torkade bönan påverkades av ny teknik och fann slutligen sin plats ett århundrade senare i bocage-landskapet. Där produceras i dag de största kvantiteterna, ca 900 ton per år inom den kända organiserade produktionen.

Det lokala yrkeskunnandet

Med åren har producenterna av ”Mogette de Vendée” utvecklat kunskap om odlingen och ett stort yrkeskunnande som gör att de kan garantera skördens kvalitet. Kvaliteten efter skörden bevaras i hela produktionskedjan av aktörerna i senare led. Det är dock framför allt vid skörden som det särskilda yrkeskunnandet blir tydligt. För den torkade bönan består detta av tre led: upptagning, torkning på marken och tröskning. Svårigheten för producenterna är att bestämma den bästa tiden för upptagning och tröskning. Genom att bönorna tas upp tidigt kan de torka successivt och således få en jämn mjukhetsgrad. Genom att bönorna torkas på marken kan de tröskas utan de gröna bladen, som kan ge fläckar på bönorna. Producenterna av torkade bönor har under åren kunnat konstatera att de bönor som skördas tidigt får en rå grönsakssmak. Om bönorna istället skördas för sent tappar de en del av sin arom och blir mer smaklösa. När det gäller halvtorkade bönor sker skörden omedelbart och bönorna torkas inte, eftersom man vill ha en färsk produkt. Tack vare sitt yrkeskunnande börjar producenterna skörda när de flesta av baljorna har blivit gula och halvtorra, och bönorna är vita till ljusgröna.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDCAOP/CDCMogetteDeVendee.pdf