

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2016/C 461/10)

Настоящата публикация предоставя право на възражение в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНИ НАИМЕНОВАНИЯ ЗА ПРОИЗХОД/ЗАЩИТЕНИ ГЕОГРАФСКИ УКАЗАНИЯ

Заявление за одобрение на изменение в съответствие с член 53, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

„MOGETTE DE VENDÉE“

№ ЕС: PGI-FR-02129 — 18.3.2016 г.

ЗНП () ЗГУ (X)

1. Група заявител и законен интерес

Vendée Qualité - Section Moquette
Адрес: Maison de l'Agriculture
21, Boulevard Réaumur
85013 La Roche-sur-Yon cedex
FRANCE
Тел. +33 251368251
Факс +33 251368454
Електронна поща: contact@vendeequalite.fr

Състав и законен интерес: Производители на бял фасул, група производители, изкупвачи/сортировачи, консервни фабрики и обединени заводи в рамките на сдружение, чийто режим се регулира със закона от 1 юли 1901 г. Тъй като обединението включва всички стопански субекти със ЗГУ „Moquette de Vendée“, има законно основание за депозиране на заявление за изменение на продуктова спецификация.

2. Държава членка или трета държава

Франция

3. Рубрика от продуктова спецификация, която подлежи на изменение/изменения

- Наименование на продукта
- Описание на продукта
- Географски район
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка
- Етикетирание
- Разни: група заявител/структура за контрол/национални изисквания/географски район

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

4. Вид на изменението/измененията

- Изменение на продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което не следва да се квалифицира като несъществено по смисъла на член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012
- Изменение на продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за което не е публикуван единен (или равностоен на него) документ и което не следва да се квалифицира като несъществено по смисъла на член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

5. Изменение/изменения

Рубрика „Описание на продукта“

- Характеристиките на растението се заличават, тъй като продуктът, обхванат от ЗГУ, е бобеното зърно. Описанието на бобеното зърно не е променено.

Тези характеристики съответно са заличени и от точка 3.2 от единния документ.

- Описанието на „Mogette de Vendée“ фигурира в три параграфа в зависимост от това дали става дума за сухи зърна, дълбоко замразени зърна в полусухо състояние или пастьоризирани или стерилизирани „Mogette de Vendée“. Всяко описание съдържа начина на представяне и опаковане. Тази реорганизация внася повече яснота в описанието на „Mogette de Vendée“.

- Няколко разпоредби са изменени:

- по отношение на начина на представяне, теглото на различните одобрени опаковки за потребителя („500 g, 1 kg, 2 kg и т.н.“ и „1 kg и т.н.“) се заличава. С това редакционно изменение не се променят практиките за опаковане, тъй като предишната формулировка не е ограничаваша.

От това изменение следва заличаването на теглото на различните опаковки в точка 3.6, която става точка 3.5 от съответния единен документ.

- изречението „Опаковане на едро с цел преработване или опаковане от купувачи на едро, сключили договор за партньорство“ се заличава с цел изброяване на забранените практики, а не на всички възможни. Следователно с това заличаване не се променят практиките за продажба на едро, които пак са възможни.

Същото изречение се заличава в точка 3.6, която става точка 3.5 от съответния единен документ.

- изречението „всяка дейност в процеса подлежи на точно проследяване и инвентаризация, включваща датата на пакетиране, номера на използваната партида Mogette de Vendée, номера на доставката и номера на партидите на пакетирани или произведени продукти, както и съответното количество“ се заличава, тъй като тези разпоредби се съдържат в част 4 („Доказателства, че продуктът произхожда от определения географски район“).

- границите на съдържанието на влажност на бобеното зърно в сухо състояние се променя от 10—16 % на 12—17 %, с цел оптимално запазване на качеството. След няколко години прилагане на продуктовата спецификация, действително се оказва, че твърде ниското съдържание на влажност (< 12 %) не е благоприятно за качеството на продукта: при граница от 10 % има повече натрошени зърна и времето за сваряване на бобените зърна се удължава; обратно, по-високото съдържание на влажност на зърното (17 %) е благоприятно за сваряването и крехката структура на бобеното зърно.

Следователно съдържанието на влажност на зърното в сухо състояние, посочено в точка 3.2 от единния документ, е между 12 и 17 %.

- За зърното в полусухо състояние, изречението „съдържанието на влажност е средно 50 %“ се заличава. Съдържанието на влажност е било дадено с ориентировъчна цел, без да се счита за целево ниво. То по никакъв начин не допълва описанието на продукта.

- Параграфът:

„Сензорният профил на сварените Mogette de Vendée, представен в приложение 10, подчертава конкретните характеристики на продукта:

- нетвърда и леко зърнеста, сочна консистенция и нетвърда люспа,
- хомогенност на зърната (едни и същи размер, форма и цвят, малко дефекти),

— типичен леко сладко-солен вкус, обединяващ аромат на кестени и леки нотки на праз лук.“

се заменя със следния параграф

„Описание на пастьоризираните или стерилизираните „Mogette de Vendée“:

Зърната имат бял цвят със светложълтеникав оттенък (с нюанси).

Те могат да бъдат с леко неправилна форма поради сочната си консистенция.

Бобените зърна са консервирани в сок, който може да се консумира, приготвен само от вода (осолена или не).

Те имат сочна консистенция, хомогенна форма и размери.

Пастьоризирани „Mogette de Vendée“: представяне в запечатани тарелки или в найлонови торби или други опаковки с различно тегло.

Стерилизирани „Mogette de Vendée“: представяне в ЕПД с опаковка — стъклени буркани.“

Това изменение е резултат от работата на групата с цел по-добро дефиниране на сензорния профил на „Mogette de Vendée“. Целта е да се вземе най-важната сензорна информация. Освен това, поради реорганизацията на параграфите, новата версия включва условията на представяне.

Рубрика „Доказателство за произход“

- Добавя се раздел „Водене на регистри“. В него се уточнява информацията, която следва да бъде включена в информационния лист на реколтата: сорт, дати на засаждане, беритба и/или вършитба, и предишни реколти.
- Схемите за проследяване на различните продукти се заменят с таблици. По този начин представянето се опростява и става по-ясно. В една единствена таблица се описва проследяването на продукта в сухо състояние и на продукта в дълбоко замразено полусухо състояние. В друга таблица се описва проследяването на пастьоризирания продукт и на стерилизирания продукт. Тези формални изменения не оказват влияние върху средствата, използвани за осигуряване на възможност за проследяване.
- С оглед на националните регулаторни промени, акронимът DLUO (краен срок за оптимално използване) се заменя с акронима DDM (минимален срок на годност).

Рубрика „Метод на производство“

Моделите на живот:

- За по-голяма яснота моделите на живот на културата и опаковката в сухо състояние и в дълбоко замразено полусухо състояние се заменят с опростени схеми. Двата модела на живот, касаещи приготвянето, от една страна, на пастьоризирани, а друга страна — на стерилизирани „Mogette de Vendée“, са заменени с общ модел на пастьоризиран и стерилизиран продукт.

Характеристики на парцелите:

- Параграфът относно характеристиките на парцела е съкратен. Незадължителните описателни елементи са заличени, а параграфът е преформулиран, за да бъде по-разбираем.

Само цифровите елементи са запазени и в определени случаи са доуточнени. В това число:

- Целевите стойности за процентното съотношение на кал и глина в почвата при избора на парцелите:

Тези целеви стойности остават непроменени за непрекия метод на прибиране на реколтата (максимум 25 % глина и минимум 35 % кал за отглеждане на „Mogette de Vendée“ в сухо състояние и максимум 35 % глина и минимум 35 % кал за отглеждане на „Mogette de Vendée“ в полусухо състояние).

Тъй като директната реколта е добавена в продуктовата спецификация за реколтата от сух фасул, са определени целеви стойности за този метод на прибиране на реколтата: максимум 35 % глина и минимум 35 % кал.

- Предходна реколта (непроменена).

- Изискването за гранулометричен анализ за квалификацията на парцела се заличава от продуктова спецификация, тъй като тази разпоредба се отнася за условията и следователно за плана на контрол.
- Изискването за водене на формуляр за справка и на регистър на парцели, квалифицирани с годините на бобени реколти, се заличава. Воденето на този регистър не се отнася до дадено условие за производство, а до управление на вътрешната документация на групата.
- Раздел „Подготовка на почвата — тор“ се опростява; запазва се само обективният критерий за добавяне на калиев хлорид (забранява се 3 месеца преди засаждането). Точката, описваща начините за подготовка на почвата за поситване на „фина почва“, е част от добрите земеделски практики. Тя не е свързана с целева стойност и се заличава. Изречението, в което се посочва, че азотното торене е „основателно и дозата се определя от производителя съгласно метода на баланса“, се позовава на действащото законодателство и поради това се заличава.

Сеитба:

- Параграф:

„Сеитбата започва от 10 май с настоящите сортове, за да се гарантира, че се извършва в достатъчно затоплена и суха земя. Осигуряването на равномерно поникване дава допълнителна гаранция за хомогенност на културата. Преди посочената дата има вероятност земята да бъде твърде студена, Mogette de Vendée ще пониква неравномерно, няма да се развива правилно и крайният продукт няма да бъде с очакваното качество. Ако не са спазени и двата критерия (температура и влажност), културата претърпява забавяне в развитието, поникването е неравномерно и в различно време. Определена е датата 20 юни, тъй като климатът в района Vendée, където есента е доста дъждовна, прави много несигурно прибирането на реколтата от октомври нататък. Периодът на сеитба е ограничен от 10 май до 20 юни.“

се заменя със:

„Сеитбата се извършва от 10 май до 20 юни. На производителя се разрешава да започне да сее преди 10 май, ако температурата на почвата на дълбочината на засаждане (между 1 и 4 см) е най-малко 12 °C“.

Тази разпоредба е по-точна и позволява сеитбата да започне преди 10 май в години, когато преди тази дата са налице съответните климатични условия.

Сортове:

- Параграфът:

„Междубраншовата организация на производителите на Mogette de Vendée редовно подбира използваните сортове семена измежду наличните такива с търговско предназначение в официалния каталог на сортовете, които отговарят на критериите, изисквани по отношение на Mogette de Vendée, и отговарят на традиционния продукт Mogette de Vendée, познат в района Vendée. Списъкът на сортовете се изготвя всяка година и се разпространява сред производителите.

Междубраншовата организация на производителите прави избора си въз основа на няколко елемента:

- Агрономически и технически анализ на селскостопанските специалисти, които следят производството и могат да тестват различни сортове, за да допълнят списъка, както и коментарите от наблюденията на самите производители.
- Резултатите от дегустациите, проведени във вътрешен план (група от производители и производители на консерви, заедно с поканените гости) през зимата, на прибраната продукция.

Някои подобрени сортове могат да бъдат подходящи само за един от двата вида реколта и в този случай тази характеристика е посочена в списъка на междубраншовата организация на производителите.“

се заменя с по-точна процедура за избор на сортовете, която гласи следното:

„Mogette de Vendée се произвежда от стандартни семена, които:

- носят маркировката „Правила и стандарти на ЕО“. Те са регистрирани в официалния френски или европейски каталог и подлежат на контрол от страна на официалните служби,
- са регистрирани в списъка на сортовете, признати от групата.

Използването на селскостопански семена е забранено.

Вписването на нов сорт се извършва съгласно процедура, с която се гарантира, че:

- са проверени физическите характеристики, описани в глава „Описание на продукта“ от настоящата продуктова спецификация,
- след сваряване са налице следните органолептични характеристики: „сочно зърно“ и „тънка люспа“.

Нов сорт може да бъде вписан в списъка на сортовете, признати от групата, само ако:

- при две пробни реколти и след становище на групата новият сорт отговаря на горепосочените критерии,
- е предмет на положително становище от дегустационна комисия, наречена „комитет от експерти“.

Вече вписан сорт може да бъде изключен от списъка, ако получи отрицателно становище от дегустационна комисия, наречена „комитет от експерти“, на групата, след вземане на проби и дегустации на представителни проби.

„Комитетът от експерти“ се състои от най-малко 5 души, представляващи минимум 2 от следните 3 категории: потребители, лица, които са развивали или развиват дейност в областта на земеделието, и ресторанти. Крайното решение за вписване или изключване на даден сорт от списъка на признатите сортове се взема от групата. Списъкът на разрешените сортове се съхранява в централата на групата и ежегодно се предава на контролния орган.“

Целта на това изменение е да се използват само сертифицирани семена по здравословни причини.

Действително използването на сертифицирани семена е най-ефективното средство, за да се гарантира използването на семена, резистентни на болести. Това позволява, наред с всичко друго, и борба срещу бактериалния пригор. Това заболяване на фасула е особено трудно за изкореняване, то замърсява почвата в продължение на години и се предава от един парцел на друг. Ако производителите не проявяват бдителност, почвите могат много бързо да бъдат засегнати, като по този начин се компрометираща реколтата и се застрашава бъдещето на фасула в района.

Освен това, използването на сертифицирани семена има пряко въздействие върху хомогенността на продукта за разлика от фермерските семена, които могат с годините да се изродят. Производителят на семена за „Mogette de Vendée“ трябва да бъде сертифициран, за да се осигурят здравословни и стабилни семена. При производството на фермерски семена рискът от израждане и здравните рискове са по-големи, като по този начин се застрашават реколтите.

- Уточнява се процедурата, водеща до вписването на нов сорт: задължение за спазване на изискването за две пробни реколти, спазване на физическите и органолептичните характеристики на продукта, становище на „комитет от експерти“. Тази процедура кодифицира обичайната практика на групата.

Управление на културата:

- Параграфът се заличава, тъй като не съдържа никаква целева стойност. Описаните разпоредби са част от добрите производствени практики, с изключение на документалните изисквания, които се включени в параграфа „Водене на регистри“.

Събиране и опаковане на „Mogette de Vendée“ в сухо състояние:

- Методът на „директно“ прибиране на реколтата, който вече е разрешен при производството на полусухи зърна, се добавя при прибирането на реколтата от сух фасул. Техническият напредък вече позволява директно прибиране на реколтата (вършитба без фаза на беритба, а с фаза на сушене, докато растението е още в земята) за бобените зърна в сухо състояние. Преди 20 години само полусухият фасул можеше да се вършее по метода на директната вършитба. Използването на този метод за вършитба на сухи зърна би ги деформирало: сухите зърна са много крехки и директната вършитба с едновременното оборудване би натрошила зърната. Камерата за вършитба обаче е претърпяла развитие. Преди е била къса и вършитбата се е извършвала механично без възможност за фина настройка. Сега камерата за вършитба е дълга (5 м). Растителният материал вече остава по-дълго време в машината и зърното може да се извлече внимателно, без да се увреди продуктът, като се променят стойностите на различни параметри, като например наклона на камерата. Този тип оборудване може да се съобрази със съдържанието на влага в продукта и с количеството растителност: по този начин шушулките не изсъхват напълно при фазата на сушене на място. При директно прибиране на реколтата фасулът остава средно още 6 до 10 дни в земята. Сушенето е по-постепенно и контролирано, отколкото при непрекия метод на прибиране на реколтата, когато стеблата се изваждат и се оставят на земята (когато растението е все още в земята, през нощта съдържанието на влага се възстановява). По този начин се въвежда възможността за директно прибиране на реколтата на сух фасул, като същевременно се запазва непрекия метод на прибиране на реколтата.

- Разпоредбите относно преценяването на етапа на прибиране на реколтата („когато повечето зелени листа са изсъхнали и зърното е достигнало (считаното за) адекватно съдържание на влага (10—20 %)“) се заменят с по-обективна и по-лесна за контролиране разпоредба: „минимум 90 % сухи шушулки“. Тази нова формулировка не променя етапа на прибиране на реколтата.
- Съдържанието на влага в зърната при получаване в цеха за събиране се променя от 10—20 % на 12—25 %, за да се вземе предвид модернизацията на техниката за сушене в цеха. Действително уточняването на параметрите за настройка на съществуващата техника позволява вече да се суши продукт, чието съдържание на влажност достига 25 % при оптимални условия за запазване качествата на зърното. Освен това от практиката се вижда, че 10 % съдържание на влага не е благоприятно за качеството на продукта. Всъщност при това съдържание на влага натрошените зърна са повече, а времето за сваряване е по-дълго. Затова долната граница за съдържанието на влага се определя на 12 %.
- Изискванията за сушене се променят: съдържанието на влага, което изисква задължително сушене при граници 16 до 20 %, се заменя със съдържание на влага над 17 %, тъй като при по-високо съдържание на влага бобеното зърно се сварява по-лесно и е по-крехко.
- Фазата на предварително почистване на сухото зърно вече не е задължителна. Нейното изпълнение не влияе на качеството на крайния продукт. За да се уточни забележката „много нисък процент на примеси“, се добавят специфични физически характеристики, на които трябва да отговарят партидите след сортиране: максимум 0,4 % (от масата) чужди тела, прах, други семена, растителни остатъци, зърна, негодни за консумация, и максимум 4 % (от масата) оцветени, сбръчкани, спаружени или натрошени зърна.

Прибиране и опаковане на реколтата от „Mogette de Vendée“ в полусухо състояние:

- Разпоредбите за преценяването на етапа на прибиране на реколтата („Когато по-голямата част от растенията са достигнали етапа на прибиране на реколтата (...). Шушулките не трябва да бъдат прекалено зелени: етапът на прибиране на продукт в полусухо състояние да не е достигнат. Но не трябва да бъдат и твърде сухи.“) се заменят с по-конкретна разпоредба „етап, при който поне 65 % от зърната са бели“. Тази нова формулировка не променя етапа на прибиране на реколтата.
- Заглавието на част 7.6 „Производство на дълбоко замразени Mogette de Vendée в полусухо състояние“ се заличава. Съдържанието на тази част е включено в част 5.4 „Събиране и опаковане на дълбоко замразени „Mogette de Vendée“ в полусухо състояние“.
- Добавя се изискване за температура на продукта в полусухо състояние при получаване: тя трябва да бъде пониска или равна на 30 °C при получаване. Това допълнение допринася за качеството на продукта, тъй като има за цел да се гарантира, че не е започнал процес на ферментация на зърната и следователно не се е влошило тяхното качество.
- Настоящият процес на измиване протича в 3 етапа: измиване/съхранение на зърното в контейнери без вода/измиване. Изискването за 2 отделни измивания, преди и след периода на съхранение, се заличава:
 - от една страна, за да има възможност, ако партидите го изискват, да се направят 3 или повече измивания,
 - от друга страна, за да се използва по-ефективен процес „без прекъсване“ на измиване и хомогенизиране на партидите.
- Уточнението „първо“ измиване също се заличава.
- Пълното описание на процеса по дълбоко замразяване се заменя с наименованието на метода „Продуктът е замразен по метода IQF“, чието определение фигурира в бележките под линия на продуктовата спецификация („IQF (Индивидуално бързо замразяване): производствена техника за дълбоко замразени продукти, подходяща за дребни и крехки продукти, тъй като по този начин се предотвратява слепването на отделните части.“). Името на този метод вече присъства в действащата продуктова спецификация в раздел „Национални изисквания“.
- За да се уточни забележката „нисък процент на примеси“, се добавят точните физически характеристики, на които трябва да отговарят партидите след сортиране: максимум 0,4 % (от масата) чужди тела, прах, други семена, растителни остатъци, зърна, негодни за консумация, и максимум 4 % (от масата) оцветени, сбръчкани, спаружени или натрошени зърна.

Пастъризирани и стерилизирани „Mogette de Vendée“:

- Разпоредбите, свързани със сока, с който е консервиран фасулът, са преформулирани, за да бъдат по-разбираеми. В действителност, от изречението „сок, приготвен от вода и морска сол (или не)“ не става ясно кое не е задължително: наличието на сол или на морска сол. Този израз се заменя със „сок, приготвен от вода със или без морска сол“.

- С оглед на законодателните и регулаторните промени, и по-специално на регламент (ЕО) № 852/2004, таблиците със стандартите за пастьоризация и стерилизация са оставени на преценката на операторите, които носят отговорност за прилагането на топлинна обработка, с която се гарантира бактериологичната стабилност на продуктите в рамките на DLC (срок на годност) или DDM (минимален срок на годност). Следните уточнения се заличават: „Температурата на пастьоризация е около 98 °С. Минималната стойност за пастьоризация е 1 000.“ и „Минималната стойност за стерилизация е 10.“
- Формулировката „Времето за бланширане е от 30 до 40 минути“ се заменя с „Времето за бланширане е максимум 40 минути“. В действителност по-продължителното бланширане има отрицателно въздействие върху консистенцията на продукта, който в този случай лесно се смачква. Обратно, по-краткотрайното бланширане не засяга консистенцията на продукта, чиято сочност се осигурява от последващата топлинна обработка. Следователно, също като при пастьоризирания продукт, се запазва само максималното време за бланширане на стерилизирания продукт.
- За стерилизираните продукти се уточнява, че опаковането в стъклени буркани е задължително само за продуктите, предназначени за продажба като ЕПД. И наистина, други опаковки се разрешават, когато продуктът е предназначен за търговци на едро например.
- Задължението за съхранение на стерилизираните продукти на тъмно се заличава, тъй като това изискване е невъзможно да се приложи, когато те са изложени на щандовете в магазините.
- Точките, засягащи общата нормативна уредба, се заличават: „След това единиците за продажба се етикетират“, „Хладилната верига се спазва до търговския обект при температура под 4 °С“, „След това бурканите се етикетират.“
- Неточните забележки, които не се отнасят до някаква целева стойност, се заличават: „качеството на бланширането се проверява визуално“, „температурата на пастьоризация е около 98 °С“, „извършва се пробно варене, за да се провери съответствието с характеристиките на Mogette de Vendée“, „С пастьоризираните и стерилизираните продукти потребителят получава качествен продукт и кратко време на приготвяне. Методите запазват характеристиките на Mogette de Vendée“.
- Други разпоредби, свързани с плана за контрол, се заличават: „Инвентаризацията и проследяването на партидите Mogette de Vendée се проверяват. Извършват се документални проверки, за да се провери съответствието с продуктовата спецификация в различните етапи на процеса. Фасулът, който не отговаря на горепосочените изисквания, се предлага на пазара под наименованието „Бял фасул“.“

Рубрика „Връзка с произхода“

- Частта „Връзка с произхода“ е пренаписана, за да се опишат по-точно специфичните особености на района, характеристиките на продукта и причинно-следствената връзка.

Формулировката на точка 5 от единния документ е съобразена с новата версия на частта „Връзка с произхода“ в продуктовата спецификация.

- Изменението на тази част е свързано с въвеждането на метода на директно прибиране на реколтата от сух фасул и се отнася до сушенето на продукта в сухо състояние на място. С включването на метода на директно прибиране на реколтата, сушенето на продукта при този тип прибиране на реколтата вече се извършва, докато растението е още в земята, вместо да се извършва само на земята. Въвеждането на нова възможност за прибиране на реколтата позволява бобените зърна да се приберат, след като се изсушат „на полето“ „на земята“ (запазва се методът на индиректно прибиране на реколтата), или „докато растението е още в земята“ (добавеният метод на директно прибиране на реколтата). Реколтата от „Mogette de Vendée“, събрана по последния метод, е с цикъл за отглеждане на културата (от сеитбата до прибирането на реколтата), по-дълъг средно с 6 до 10 дни. Това обаче не променя връзката с произхода, защото тя е резултат от развитието на местните умения и подобряването на оборудването, включително оборудването за прибиране на реколтата. Това не засяга специфичните особености на продукта.

Рубрика „Етиктиране“

Следващите две изречения:

- „Продуктите, обхванати от ЗГУ, се продават под наименованието Mogette de Vendée.“, и
- „Маркировката „защитено географско указание“ и/или логото на Общността фигурират върху етикетите.“

се заличават от единния документ. Наименованието ЗГУ „Mogette de Vendée“ и символът ЗГУ на Европейския съюз вече са задължителни съгласно Регламент (ЕС) № 1151/2012.

Рубрика „Разни“

„Група заявител“:

Името на групата заявител е актуализирано заедно с информацията за контакт:

— групата заявител е „Vendée Qualité – Section Mogette“.

— информацията за контакт е:

Maison de l'Agriculture
21 Boulevard Réaumur
85013 La Roche-sur-Yon cedex
FRANCE

Тел. +33 251368251

Факс +33 251368454

Електронна поща: contact@vendeequalite.fr

Информацията относно организацията на сектора се заличава, тъй като тя не се отнася до разпоредбите, засягащи „Mogette de Vendée“.

Рубрика „Разни“

Препратки към структурите за контрол:

Структура за контрол: в съответствие с действащите инструкции на национално равнище, целящи да хармонизират изготвянето на продуктите спецификации, името и адресът на органа, отговарящ за сертифицирането, се заличават. В този раздел вече са поместени координатите на компетентните органи за упражняване на контрол на територията на Франция: Национален институт по произхода и качеството (INAO) и Генералната дирекция по конкуренцията, потреблението и борбата с измамите (DGCCRF). Наименованието и координатите на сертифициращия орган са на разположение на интернет страницата на INAO и в базата данни на Европейската комисия.

Рубрика „Разни“

Национални изисквания:

С оглед на националните законодателни и регулаторни промени, тази рубрика е преразгледана и изискванията са обединени около основните точки на контрол.

Рубрика „Разни“

Географски район:

— Картата, представяща географския район, се заменя с опростена карта. Разпределението на различните оператори на територията се заличава, тъй като подлежи на промяна.

— Представянето на общините по кантони се заменя със списък на общините (сливания, промени в името...).

При съставянето на действащата продуктова спецификация са били пропуснати три общини. Те принадлежат към три кантона, включени изцяло в географския район във вида, в който последният фигурира в регистрираното резюме.

Община Mallièvre е била пропусната в списъка на общините в кантон Mortagne-sur-Sèvre. Община Montaigu е била пропусната в списъка на общините в кантон Montaigu. Община Longève е била пропусната в списъка на общините в кантон Fontenay-le-Comte. Общините Montaigu, Mallièvre, Longèves съответно се включват в списъка на общините, фигуриращи в продуктовата спецификация. Границите на географския район на производство остават непроменени.

— Обосновката относно областите, изключени от района, се заличава, тъй като не е от значение за характеризирането на географския район на наименованието.

Конкретните етапи от производството, които трябва да бъдат изпълнени в определения географски район, дефинирани в глава 3 от спецификацията относно определянето на границите на географския район и непроменени, са описани подробно в единния документ. В точка 3.4, която става точка 3.5 от единния документ, изречението „Културата на Mogette de Vendée трябва да се отглежда в географския район по ЗГУ“ се заменя с „Етапите, които трябва да се извършат в географския район, са етапите на отглеждане на „Mogette de Vendée“ до прибирането на реколтата“. Тази промяна е следствие на съгласуване със спецификациите.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„MOGETTE DE VENDÉE“

№ ЕС: PGI-FR-02129 — 18.3.2016 г.

ЗНП () ЗГУ (X)

1. **Наименование(я)**

„Mogette de Vendée“

2. **Държава членка или трета държава**

Франция

3. **Описание на земеделския продукт или храна**3.1. *Вид продукт*

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени култури, пресни или преработени

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1*

Mogette de Vendée е бяло бобено растение от вида *Phaseolus vulgaris* от сорт *lingot*. Реколтата се прибира в сухо състояние (напълно узрели зърна) или в полусухо състояние.

Бобеното зърно е с правилна елипсоидна, широка бъбрековидна форма, с дължина от 1 до 2 см., правоъгълна, често плоска в единия край, с дебелина равна или по-голяма от 4,5 мм.

Описание на „Mogette de Vendée“ в сухо състояние:

- Сухото зърно има бял хомогенен цвят, без силно изразени вени.
- Люспата е тънка и лъскава.
- Съдържанието на влажност на бобените зърна в сухо състояние е между 12 % и 17 %.
- Теглото на хиляда зърна е между 400 г и 650 г.

Описание на дълбоко замразени „Mogette de Vendée“ в полусухо състояние

- Правилна елипсоидна, широка бъбрековидна форма, малко по-голяма от зърното в сухо състояние.
- Зърното има бял до светлозелен цвят, съответстващ на етапа му на зрялост.
- Люспата е гладка и лъскава.
- Зърното е пресен продукт, който не се нуждае от накисване.
- Зърното е достигнало физиологична зрялост, но все още не е изсушено, съдържанието на влажност е средно 50 %.

Описание на пастьоризирани или стерилизирани „Mogette de Vendée“:

- Зърната имат бял цвят със светложълтеникав оттенък (с нюанси).
- Те могат да бъдат с леко неправилна форма поради сочната си консистенция.
- Бобените зърна са консервирани в сок, който може да се консумира, приготвен само от вода (осолена или не).
- Те имат сочна консистенция, хомогенна форма и размери.

3.3. *Фураж (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район*

Етапите, които трябва да се извършат в географския район, са етапите на отглеждане на „Mogette de Vendée“ до прибирането на реколтата.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася наименованието*

Не се разрешава продажбата на едро на потребителите на „Mogette de Vendée“ в сухо състояние: представяне на продукта в единици за продажба на дребно (ЕПД): торби, мрежи или други опаковки с различно тегло.

Не се разрешава продажбата на едро на потребителите на дълбоко замразени „Mogette de Vendée“ в полусухо състояние: представяне на продукта в единица за продажба на дребно (ЕПД): торби или други опаковки с различно тегло.

Пастъоризирани „Mogette de Vendée“: представяне в запечатани тарелки или в найлонови торби.

Стерилизирани Mogette de Vendée: представяне в единица за продажба на дребно, с опаковка — стъклени буркани.

3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася наименованието

—

4. Кратко описание на определението на географския район

Департамент Loire-Atlantique:

— общини 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 (без езерото), Touvois, Vieilleveigne.

Департамент Vendée:

— кантони: Aizenay, Challans (с изключение на общините Bois-de-Cené, Chateauneuf, Sallertaine), Chantonay, La Châtaigneraie, Fontenay-le-Comte (с изключение на общините Damvix, Maillé, Le Mazeau, Saint Sigismond и Vix), Les Herbiers, Mareuil-sur-Lay-Dissay (с изключение на общините 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.

— общини: 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. Връзка с географския район

Районът на „Mogette de Vendée“ има характерна геология, климат и човешки фактори, които представляват спецификата на тази област.

Като южно продължение на Армориканския масив, районът Vendée е предимно височинна област (70 % от общата площ на департамента) с леко хълмист релеф, който се характеризира с мрежа от жив плет — която играе ролята на преграда срещу поривите на североизточния вятър, каквито има често през пролетта. Почвите са средно дълбоки кафяви почви, най-често от вида brunisol (кафяви горски почви) или luvisols (излужени почви). Те се характеризират с добро равновесие на съдържанието на глина и кал, вследствие на което има среден полезен воден запас (между 120 и 160 мм).

Средната температура през пролетта е мека (15—16 °C през май) и с малка дневна амплитуда. През най-топлите месеци (юни-август), средните минимални температури варират от 12 до 16 °C от сушата към крайбрежието, а средните максимални варират между 22—26 °C от островите на Vendée към вътрешността на сушата. Към този особено мек и слънчев климат се добавя и достатъчно количество валежи (1 000 мм средно за областта), като общото количество за периода от юни до август е между 120 и 150 мм. Август се характеризира със слаби валежи, средно 44 мм за областта. През периода от октомври до март има значителни и редовни валежи, което позволява на почвите да възстановят водния си запас. Що се отнася до наличието на слънце в района, Vendée се характеризира с 10 % повече часове слънцегреене годишно, в сравнение с останалата част на района, т.е. от 2 000 до 2 500 часа годишно.

На тази територия, подходяща за отглеждане на бял фасул, хората са развили умения, които се предават и се подобряват от поколение на поколение, за да се произведе качествена продукция. Тази местна традиция позволява на производителите, наред с всичко друго, да се намесват в строго определени ключови етапи от управлението на културата от фасул в сухо и полусухо състояние. Първо, протоколът за подбор на сортовете чрез тестове на културата, търговията и дегустациите позволява да се гарантира и да се поддържа, година след година, автентичността на „Mogette de Vendée“. Второ, тези умения се изразяват в избора на почви, чието съдържание на глина и кал е благоприятно за отглеждането на „Mogette de Vendée“. На последно място, определянето на подходяща дата на засаждане (в достатъчно топла земя) и диагностиката на оптималната фаза за вършитба (90 % сухи шушулки за сухия фасул или 65 % бели зърна за фасула в полусухо състояние) са резултат от дълги години обработване на земята, отглеждане на културата и познаване на продукта.

„Mogette de Vendée“ е бял фасул от сорт *lingot*, с правилна бъбрековидна форма. Сухият краен продукт (със съдържание на влажност 12—17 %) е с бял цвят. Продуктът, набран в полусухо състояние, съчетава бели и светлозелени зърна. Люспата е тънка, гладка и лъскава, което след сваряване придава на продукта сочна консистенция и мека люспа. Зърната са изключително хомогенни по размер, форма и цвят (бели сухи зърна; бели и светлозелени полу-сухи зърна), както и от гледна точка на несъвършенствата (имат малко дефекти).

Спецификата на ЗГУ „Mogette de Vendée“ се основава на качеството и репутацията на продукта във времето. Идентичността на „Mogette de Vendée“ се дължи едновременно на особеностите на почвата и климата на района и на специфичната местна традиция, свързана с познаването на производството и околната среда, с която то взаимодейства. Особено сочната консистенция на „Mogette de Vendée“ и хомогенните му зърна са тясно свързани с характеристиките на почвата и климата в района със ЗГУ и уменията на мъжете и жените, които го отглеждат.

Обилните зимни дъждове позволяват на почвите в района да възстановят своите водни запаси. През пролетта наличието на тази вода и малките температурни амплитуди през деня позволяват, след като почвата достигне желаната температура (около 12 °C), поникването и равномерното развитие на всички растения. Към това се добавя умението на производителя за избора на дата, която обединява оптималните условия за сеитба. Що се отнася до наличието на живи плетове, те играят ролята на преграда срещу вятъра, за да се предотврати изсъхването на почвата и по този начин да се създадат благоприятни условия за бързо и равномерно поникване на растенията. Равномерното поникване играе ключова роля за хомогенността на продукта при прибиране на реколтата.

Почвите в района се характеризират с добро равновесие на съдържанието на глина и кал, вследствие на което има среден воден запас, който е достатъчен, за да се предпазва естествено растението от прекалено напояване. Когато природните условия не са задоволителни, умението на производителя му дава възможност да се намеси чрез напояване на културата. Редовното поливане на бобените растения, и следователно на зърното, възпрепятства увреждането и втвърдяването на клетъчните мембрани. Това играе ключова роля за покриване на критерия за сочна консистенция и хомогенност на бобените зърна.

Топлият и слънчев летен климат позволява естественото сушене на полето, или на земята (в този случай беритбата се извършва преди вършитбата), или докато растението е още в земята (при директна вършитба), като по този начин се намаляват различията в етапа на зрялост на фасула и се получава хомогенен продукт. Изборът на дата на беритба и/или вършитба е от съществено значение и този етап трябва да се изпълни, когато фасулът е достигнал съответната степен на зрялост (най-малко 90 % сухи шушулки за сухия фасул и 65 % бели зърна на фасула в полусухо състояние) и определено съдържание на влажност (между 12 и 25 % в сухо състояние; около 50 % за полусухо състояние). Само при наличието на сериозен опит и познаване на културата може да се определи тази оптимална фаза, която е последният етап, гарантиращ характеристиките на продукта.

Отглеждането на „Mogette de Vendée“ е традиционно производство, установено в рамките на своята територия. От края на XVII век, лекарите съобщават за отглеждането на културата на „фасула“ в района Vendée. „Изглежда, че именно в тази област (...) американският фасул наистина намира присъщата за него земя, (...). През последния век репутацията на фасула навярно се е разпространила в други региони на Vendée, тъй като през 1931 г. ръководството UNA препоръчва на гастрономите не само фасула от Fontenay-le-Comte, Luçon и Nalliers, в южната част на департамента, но и този от Pouzauges, в гористата част.“ (Prom'Agri, 1995; GUICHARD, O. et al., 1993).

T. Sarrazin, отговарящ за земеделието, посочва през 1930 г. във връзка с културите, отглеждани в блатистата област на Vendée: „най-важна от всички е фасулът, който заема площ от 9 000 хектара, от който местният сорт, наречен Mogette, представлява основната храна на местното селско население. Той е разпространен в целия департамент. В по-близкото минало, през 1966 г. във вестника е публикувана статия за продажбата на тази реколта: „Курсът се задържа, въпреки вноса на фасул на ниски цени, и това се дължи на качеството на производството в района Vendée, което е признато и ценено от много купувачи. (...) Производителите на фасул в района Vendée, които имат възможността да развият дейност в привилегирован район, където производството е с ненадминато качество (...).“ (COURADETTE, 1966).

Това качество на продукта „Mogette de Vendée“ е потвърдено и от националните лидери: „В регион като Vendée, (...) имаме възможност да отглеждаме фасул, сорт *lingot*, която, така да се каже, е единствена по рода си. Трябва все пак да се признае, че сортът *lingot* от района Vendée остава абсолютно уникален за този вид фасул“, заявява г-н Wallery-Masson, председател на Националната федерация за зеленчуци в сухо състояние, в една от речите си (Зеленчуците в сухо състояние, изд. Invuflec, 1978 г.). Освен това има и брошури и етикети от периода отпреди над 20 години до днес, които възхваляват „Mogette de Vendée“, сорта *lingot* или фасула от Vendée; това е доказателство за динамиката около „Mogette de Vendée“, неговата търговска репутация и историята на това наименование.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

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