

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2012/C 242/11)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

ŽÁDOST O ZMĚNU

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

ŽÁDOST O ZMĚNU PODLE ČLÁNKU 9

„MÂCHE NANTAISE“

č. ES: FR-PGI-0105-0072-26.10.2011

CHZO (X) CHOP ()

1. Položka specifikace, již se změna týká:

- ☐ Název produktu
- ☒ Popis produktu
- ☐ Zeměpisná oblast
- ☒ Důkaz původu
- ☒ Metoda produkce
- ☒ Souvislost
- ☒ Označování
- ☐ Vnitrostátní požadavky
- ☐ Jiná (uveďte)

2. Druh změny (změn):

- ☒ Změna jednotného dokumentu nebo přehledu
- ☐ Změna specifikace zapsaného CHOP nebo CHZO, k němuž nebyl zveřejněn jednotný dokument ani přehled
- ☐ Změna specifikace, která nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu (čl. 9 odst. 3 nařízení (ES) č. 510/2006)

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

- ☐ Dočasná změna specifikace vyplývající z uložení závazných hygienických nebo rostlinolékařských opatření ze strany veřejných orgánů (čl. 9 odst. 4 nařízení (ES) č. 510/2006)

3. Změna (změny):

Došlo ke změně popisu produktu s cílem zpracovat kritéria pro výběr vypracovaná pěstiteli zeleniny a upřesnit podmínky, které musí splňovat nové odrůdy, aby jim mohlo být uděleno označení CHZO.

Pokud jde o zeměpisnou oblast, ke změně nedošlo. Je třeba upřesnit, že k balení dochází v zeměpisné oblasti. Díky této fázi je zaručena čerstvost (dodání téhož dne) produktu a uplatnění know-how a techniky (počet pracích kádí, teplota, referenční hodnoty pro uznání jakosti) vyvinuté v místních zpracovatelských provozovnách, jež jsou pro získání jakostního produktu nezbytné.

Došlo ke změně důkazu původu s cílem zpracovat poslední vylepšení registračních dokladů určených zúčastněným odborníkům (výpis z katastru, pěstitelská karta ...).

Nejvíce změn doznala kapitola týkající se metody produkce. Na základě těchto změn lze modernizovat a přizpůsobit proces produkce a zpracování produktu „Mâche nantaise“. Technický vývoj, který probíhal od roku zaregistrování CHZO „Mâche nantaise“ v roce 1999, byl v aktualizované specifikaci zohledněn. Jedná se o tyto změny:

- upřesnění, pokud jde o umístění pozemků v zeměpisné oblasti,
- zpracování seznamu v současné době používaných odrůd s jejich vlastnostmi, jež jsou pro zavedení nových odrůd nezbytné,
- nová formulace požadavků pro hustotu výsevu,
- upřesnění vlastností používaného písku (zavedení granulometrické křivky, oblá zrna písku a chemická neutrálnost),
- maximální 48 hodinová lhůta mezi odborným posudkem kvality polníčku před sklizní a sklizní,
- upřesnění způsobu sklizně a lhůty dodávky do zpracovatelské provozovny,
- maximální 24 hodinová lhůta mezi sklizní a zbavením polníčku na platech písku a maximální 48 hodinová lhůta mezi sklizní a expedováním,
- maximální 24 hodinová lhůta mezi sklizní a praním polníčku ve vaničce a polníčku připraveného k použití (toto ustanovení je přísnější, pokud je teplota na počátku sklizně vyšší než 12 °C; v takovém případě se musí produkt prát v den sklizně),
- upřesnění týkající se praní polníčku ve vaničce a polníčku připraveného k použití (teplota vody, možnost automatického třídění),
- dodání maximální teploty prostor, kde probíhá balení,
- nový popis kontrol, jež probíhají před uvedením na trh.

Došlo ke změně souvislosti s původem s cílem zpracovat technický vývoj, který probíhal od roku zaregistrování CHZO „Mâche nantaise“ v roce 1999, ale rovněž posílit věhlas produktu díky povědomí, jež si získal na základě některých praktik, jako např. používání písku se specifickou velikostí zrněk při produkci.

Došlo ke změně označování, když se zrušily vnitrostátní požadavky, které byly již zastaralé, a označení „chráněné zeměpisné označení“ se nahradilo systematickým používáním loga Evropské unie pro CHZO.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„MÂCHE NANTAISE“

č. ES: FR-PGI-0105-0072-26.10.2011

CHZO (X) CHOP ()

1. **Název:**

„Mâche Nantaise“

2. **Členský stát nebo třetí země:**

Francie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny:**3.1 *Druh produktu:*

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1:*

Rostlina malých rozměrů, která rychle roste, náležející do čeledi kozlíkovitých, druhu *Valerianella*, odrůdy *olitoria*, již se obecně říká polníček, s přízemní listovou růžicí, výrazně žilkovanými podlouhlými lžicovitými listy vyrůstajícími v párech křížně proti sobě a tvořících bohatou růžici. V současné době používané odrůdy: 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. Pokud budou zavedeny nové odrůdy, sdružení se zaměří na tyto vlastnosti: typ „verte“ nebo „coquille“ s fenotypem umožňujícím sběr a balení polníčku po celých rostlinách; rostliny musí být zapsané do francouzského úředního katalogu nebo katalogu Společenství a musejí splňovat odborné fytosanitární normy a musí být schopny klíčit. Seznam odrůd se po každé změně zasílá producentům, kontrolním subjektům a příslušným kontrolním orgánům.

Polníček, jež nelze uvádět na trh v surovém stavu přímo po sklizení na poli, musí být specifickým způsobem zpracován a poté balen třemi různými způsoby: na plata, do vaniček či sáčků (zde se jedná o polníček připravený k použití).

3.3 *Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):*

Nepoužije se.

3.4 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):*

Nepoužije se.

3.5 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti:*

Všechny fáze produkce (pěstování, praní, balení) musí probíhat v zeměpisné oblasti.

Zpracování čerstvého a obzvláště křehkého produktu „Mâche Nantaise“ je komplexní proces zahrnující různé po sobě jdoucí fáze ošetření. Vyžaduje úzkou vazbu mezi zpracovatelskými provozovnami a producenty, blízkost zpracovatelských provozoven k pozemkům, aby bylo neustále možné hodnotit jakost produktu a rovněž dokonale kontrolovat podmínky pro získání konečného produktu a nabízet takový produkt, u něhož jsou zaručeny čerstvost a trvanlivost.

Toho lze dosáhnout zejména díky používání obecných referenčních hodnot pro uznávání jakosti zavedených v regionu, kde se nepoužívají úřední normy. Uplatňují se rovněž při pěstování na poli, při přivezení do provozovny (uznání jakosti nepraného produktu) a u konečného produktu.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:

K balení musí rovněž docházet v zeměpisné oblasti, aby byla zaručena čerstvost (dodání téhož dne) produktu a uplatnilo se know-how a technika (počet pracích kádí, teplota, referenční hodnoty pro uznání jakosti) vyvinuté v místních zpracovatelských provozovnách, jež jsou pro získání jakostního produktu nezbytné.

Zpracovatelská provozovna je v úzkém kontaktu s producenty a je schopna se neustále a velmi rychle přizpůsobovat podmínkám sklizně, klimatickým podmínkám nebo trvanlivosti produktu s cílem optimalizovat jeho jakost.

Díky této komplementaritě dnes pěstování a zpracování (až po balení) produktu „Mâche Nantaise“ probíhají v přírodní pánvi, což produktu dodává jeho specifickou a zajišťuje mu dobrou pověst. Všechny provedené zásahy jsou evidovány pomocí nástrojů pro vysledovatelnost.

Tři možné druhy balení:

Polníček na platu: polníček s velkými listy (hmotnost 100 šošolek > 200 g), vytříděný, uspořádaný, zbavený písku a poté položený na podnos.

Polníček ve vaničce: polníček vybraný, zbavený písku, vypraný, vytříděný, uložený do vaničky opatřené fólií nebo podobným materiálem.

Polníček připravený k použití: polníček vybraný, zbavený písku, vypraný, vytříděný, uložený do sáčku nebo hermeticky uzavřeného obalu, jenž je připraven k použití a využívá se u něj chladicího řetězce.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Na etiketě produktů, které splňují všechny náležitosti uvedené ve specifikaci, musí být vedle povinných označení a označení jednotlivé balírný následující údaje:

— název CHZO: „Mâche Nantaise“,

— logo Evropské unie pro CHZO.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

33 kantonů v departementu 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 kantonů departementu Vendée (z nichž 6 hraničí s departementem Loire-Atlantique):

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

2 kantony departementu Maine-et-Loire (hraničící s departementem Loire-Atlantique):

Champtoceaux – Montrevault

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifická zeměpisná oblast:

Přírodní faktory

Mírné oceánské podnebí je pro produkci polníčku zvláště vhodné. Vyznačuje se nízkými zimními teplotami, jež jsou pro produkt „Mâche Nantaise“ ideální, aniž by však období mrazu byla příliš dlouhá. Toto podnebí ovlivňuje celou pánev, zabraňuje náhlým nebo značným teplotním výkyvům a umožňuje získání optimální a specifické jakosti po celou sezónu.

Historicky jsou nejvhodnější půdy pro pěstování rané zeleniny, mezi kterou polníček patří, naplaveninové písčitého charakteru, a tudíž propustné. Nacházejí se blízko města Nantes, které nabízelo pro produkty odbytiště, a blízko řeky Loire, která byla zdrojem vody a velkého množství písku, který pěstitelé používali.

Po vícero generací pocházel písek, jenž se při pěstování polníčku používal, z přírodních ložisek Loire. V roce 1994 rozhodly orgány veřejné správy o zákazu těžby písku z Loire, neboť poškozovala mnoho říčních staveb (mosty, násypy atd.). Pěstitelé polníčku byli nuceni nalézt jiné zásoby písku se stejnými vlastnostmi.

Lidské faktory

Zelinářská tradice v Nantes začala v polovině 19. století, kdy se v západní části města pěstovala zelenina pro uspokojení potřeby regionu a pro zásobování lodí. Zelinářství v Nantes se začalo skutečně rozvíjet až v letech 1919–1920, kdy většina významných pěstitelů opustila místní trhy a svou produkci expedovala přímo do Paříže a velkých měst země.

Mezi světovými válkami se pěstitelé zeleniny profesně organizují a jejich organizace získává na konci století konkrétní obrysy. Byla hybnou silou rozvoje, mj. 7. července 1928, kdy byla založena organizace *Fédération des Groupements de Producteurs Maraîchers Nantais*.

Od začátku 20. století se rozvíjelo pěstování zeleniny ve sklenících – konstrukcích, pro něž se vžilo označení *Châssis nantais* a jejichž používání se rozšířilo v meziválečném období. Pozemky se rozdělily na pruhy odpovídající šířce skleníku (*châssis*) a oddělily se od sebe chodníčky širokými zhruba 40 cm. Do pruhů se přilhovala hlína, aby se půda lépe odvodňovala, což je pro ranou sklizeň polníčku „*Mâche nantaise*“ a jeho kvalitu určující. Rozdělení na pruhy vzhledem k přirozenému zpevnění chodníků během léta umožňovalo sít a sklízet na podzim a v zimě, aniž by se půda poškodila.

Toto hledisko je zásadní pro pochopení, proč se pěstování polníčku v oblasti Nantes tak rozšířilo. Spolu s možností využívat písek a s příznivými klimatickými podmínkami umožňovalo pěstování v pruzích získávat raný produkt vysoké kvality, který žádný jiný region nebyl schopen v tomto ročním období dodávat.

Od padesátých let 20. století si město Nantes na trzích Francie i Evropy postupně získalo dobré postavení. Od šedesátých let 20. století a zejména v sedmdesátých letech téhož století se tradiční konstrukce nahradily malými plastovými tunely, ale pěstování v pruzích se zachovalo.

Rozvoj produkce ze 3 000 tun za rok v letech 1975 až 1983 po dnešních 12 000 tun jen v regionu Nantes byl umožněn díky mechanizaci sklizně a díky novým formám balení (vanička, sáček ...).

V pánvi u Nantes se dnes ročně průměrně vyprodukuje kolem 30 000 tun polníčku, což potvrzuje jeho výsadní postavení jak ve Francii, tak v Evropě. Přibližně polovina produkce je určena na vývoz, zejména do Německa.

Specifické znalosti a zkušenosti

Nantští pěstitelé zeleniny z minulosti zdědili jisté specifické znalosti a zkušenosti.

- Vyvinuli pěstování v pruzích, což je technika umožňující pěstování v pásech a zvýšení počtu sklizní. Pěstování v pruzích má pro kvalitu produktu velký význam: spolu s pískem střídání pruhů vyvýšených v důsledku přilhoování hlíny a chodníků umožňuje snazší odvodňování půd a zabraňuje stání vody. Omezují se tak rizika rozvoje chorob.
- Vyvinuli způsob pěstování „pod přístřeškem“: při produkci polníčku „*Mâche nantaise*“ musel být vždy produkt přikryt. Pěstitelé zeleniny časem vyvinuli přístřešky umožňující trvalou ochranu rostlin.

- Používají specifický písek: při pěstování polníčku „Mâche nantaise“ v pruzích je použití písku prvořadé. Pro tento písek je typická oblost jeho zrn (aby nezranil rostlinky), chemická neutralita (aby se zlepšila fyzikální struktura půd, aniž by se změnila jejich chemická povaha), jakož i přesná granulometrická křivka definovaná po roce 2000 na základě dohody mezi odborníky z řad pěstitelů zeleniny. Písek ve vrstvě 0,5 až 1 cm je ideálním podkladem pro výsev, usnadňuje zahřívání půdy a podporuje klíčení. Kromě toho zabraňuje rozvoji plísně, které se velmi často objevují na klíčcích vysetých, když jsou krátké dny. Písek tedy vytváří pro růst polníčku „Mâche nantaise“ příznivé prostředí.
- Začali používat nástroje, jež jsou pro sklizeň vhodné: používání písečného podkladu mimo jiné umožňuje vytvořit dostatečný prostor pro průchod řezného nástroje až k hlavnímu kořenu. Rovněž mechanizace pro sklizeň se mohla vyvíjet díky zmíněnému písečnému podkladu, na kterém se řezný nástroj snadno posouvá, což umožňuje polníček sbírat a přímo jej vkládat do dřevěných beden, ve kterých se produkt pere.
- Začali používat nástroje, jež jsou přizpůsobené znalostem a zkušenostem se zpracováním polníčku po sklizni: zbavení polníčku písku a jeho vyprání musejí proběhnout velmi rychle po sklizni, a jsou to činnosti, které ovlivňují jeho konečnou kvalitu. V Nantes byly vymyšleny a zkonstruovány první linky souvislého praní pomocí „automatických praček“. Tak lze polníček rychle a účinně zbavit písku, aniž by jej bylo nutno vyndávat z bedýnek. Polníček „Mâche nantaise“ se tak nabízí dokonale čistý a uspořádaný, což je pro něj typické. Tato skutečnost je součástí znalostí a zkušeností, jež jsou u nantských pěstitelů zeleniny oceňovány.
- Optimalizovali systém kontroly, kterým se zajišťuje sledování kvality produktu během všech fází produkce: přijali jednotné referenční hodnoty jakosti, které zajišťují, že produkt má stejně vysokou kvalitu.

5.2 Specifičnost produktu:

Pěstování polníčku v pruzích, používání písku a nástrojů přizpůsobených zpracování konečného produktu, jednotné referenční hodnoty jakosti jsou skutečností, jež mají na kvalitu a specifičnost produktu vliv. Jedná se o celé rostliny bez kořene, bez písku nebo zbytků zeminy, u kterých se dosáhlo snížení častého výskytu odnoží, množství zežloutlých nebo zčernalých děložních lístků, žloutnutí listů a bakteriálních skvrn.

Typický je způsob nabízení na tradičních platech. Díky mechanizaci při sklizni a moderním formám balení (sáčky v případě polníčku připraveného k použití a vaničky) lze nabízet produkt bez písku, jenž kdysi býval jeho největší nevýhodou.

5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):

Pěstování zeleniny se rozvíjelo v regionu kolem Nantes díky vhodným půdám (propustné písečné naplaveniny). Zmíněné město nabízelo pro produkty odbytiště a řeka Loire byla zdrojem nezbytné vody a vhodného písku. Stálo tak u zrodu pěstování rané zeleniny.

Díky oceánskému podnebí v dané zeměpisné oblasti jsou zimní teploty nízké, což je pro produkt „Mâche Nantaise“ ideální. Období mrazu zároveň nejsou příliš dlouhá. Teplotní rozdíly jsou tak poměrně nevýznamné, což pěstování polníčku „Mâche Nantaise“ svědčí.

Kvalitu produktu „Mâche Nantaise“ nezaručuje pouze podnebí, ale též časem prověřené znalosti a zkušenosti (používání chemicky neutrálního písku s určitou velikostí obličejů zrn, pěstování v pruzích, zpracování produktu po sklizni).

Spotřebitelé a distributoři znají původ polníčku a pro zmíněné jedinečné znalosti a zkušenosti mají uznání.

Pánev v regionu Nantes je se svou zeměpisnou specifičností jedním z pilířů historie pěstování zeleniny v Nantes a jejího stěžejního produktu – polníčku „Mâche Nantaise“.

Polníček „Mâche Nantaise“ je citován v soupisu kulinářského dědictví Francie („Inventaire du patrimoine culinaire de la France“), který sepsala Národní rada pro kulinářské umění („Conseil National des Arts culinaires“).

Již po pětadvacet let je produkt kolektivně značně propagován: plakáty v metru a pařížských autobusech, reklamní spoty v rozhlasu a televizi nejen ve Francii, ale i v zahraničí.

Již od poloviny 80. let se polníček „Mâche Nantaise“ objevuje v článcích nebo publikacích s recepty (Ouest France, Le Figaro, Le Monde atd.).

Souběh těchto tří parametrů (podnebí, znalosti a zkušenosti a minulé i současné dobré pověsti) v zeměpisné oblasti dodává produktu s CHZO „Mâche Nantaise“ nepopiratelnou legitimitu, a to jak na základě jeho kvality, tak díky používaným technickým prostředkům.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

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