

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2016/C 461/10)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

Ansøgning om godkendelse af en ændring, jf. artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

»MOGETTE DE VENDÉE«

EU-nr.: PGI-FR-02129 — 18.3.2016

BOB () BGB (X)

1. **Ansøgende sammenslutning og legitim interesse**

Vendée Qualité — Section Moquette
Adresse: Maison de l'Agriculture
21 Boulevard Réaumur
85013 Roche-sur-Yon cedex
FRANKRIG

Tlf. +33 251 368 251
Fax +33 251 368 454
E-mail: contact@vendeequalite.fr

Sammensætning og legitim interesse: Producteurs de Moquette, producentsammenslutning, indsamlere/personer, der foretager sortering, konserverindustrien og fabrikanter, der deltager i en sammenslutning omfattet af lov af 1. juli 1901. Repræsenterer alle aktører, der beskæftiger sig med den beskyttede geografiske betegnelse (BGB) »Moquette de Vendée«, og kan derfor lovligt indgive ansøgning om ændring af varespecifikationen.

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen**

- Produktets betegnelse
- Beskrivelse af produktet
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Andet: Ansøgende sammenslutning/kontrolstruktur/nationale krav/geografisk område

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

4. Type ændring

- Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB.
- Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende).

5. Ændring(er)

Afsnittet »Beskrivelse af produktet«

- Beskrivelsen af planten er blevet slettet, for det produkt, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse, er frøet. Beskrivelsen af frøet er uændret.

Disse kendetegn er således også blevet slettet i enhedsdokumentets punkt 3.2.

- Beskrivelsen af »Mogette de Vendée« er inddelt i tre afsnit afhængigt af, om der er tale om tørrede frø, halvtørrede, frosne frø eller pasteuriserede eller steriliserede bønner med den beskyttede geografiske betegnelse »Mogette de Vendée«. De enkelte beskrivelser indeholder betingelserne for præsentation og emballering. Denne omskrivning gør beskrivelsen af »Mogette de Vendée« mere præcis.

- Flere bestemmelser er ændret:

- vedrørende præsentationsmåden er vægten af de forskellige tilladte salgsemballager (»500 g, 1 kg, 2 kg mv.« og »1 kg mv.«) blevet slettet. Denne ændring af formuleringen er uden betydning for emballeringsmåderne, idet den tidligere formulering ikke var udtømmende.

Det følger af denne ændring, at de forskellige salgsemballager i enhedsdokumentets punkt 3.6., nu punkt 3.5., slettes.

- sætningen »Engros pakning til forarbejdning eller pakning hos engroskunder, der har indgået partnerskabskontrakt« slettes. Formålet er at angive de metoder, der er forbudt, ikke at angive alle de mulige metoder. Denne ændring medfører således ikke en ændring af engrossalg, der fortsat er muligt.

Den samme sætning slettes i enhedsdokumentets punkt 3.6., nu punkt 3.5.

- sætningen »Ved hver håndtering sikres en høj grad af sporbarhed ved hjælp af omhyggelig registrering af materialer med emballeringsdato, nummeret på det anvendte parti »Mogette de Vendée«, leveringsnummeret og nummeret på de partier, der er emballeret eller fremstillet, og mængden« slettes, eftersom disse bestemmelser er medtaget i del 4 (»Bevis for, at produktet har oprindelse i det geografiske område«).

- Intervallet for det tørrede frøs vandindhold på 10-16 % ændres til 12-17 % for at sikre en optimal kvalitet. Efter flere års anvendelse af varespecifikationen har det nemlig vist sig, at et for lavt vandindhold (< 12 %) ikke fremmer produktets kvalitet: Ved en værdi på 10 % er der flere knækkede frø, og frøenes kogetid forlænges. Et højere vandindhold i frøet (17 %) forkorter derimod kogetiden og mørheden.

Det tørrede frøs vandindhold anført i enhedsdokumentets punkt 3.2., ligger derfor på mellem 12 og 17 %.

- For halvtørrede frø slettes sætningen »det har et vandindhold på gennemsnitligt 50 %«. Vandindholdet var vejledende, og der var ikke tale om en målværdi. Det er uden betydning for beskrivelsen af produktet.

- Afsnittet:

»Mogette de Vendée har (efter tilberedning) følgende organoleptiske egenskaber i bilag 10 fremhæver produktets særlige karakteristika:

- en tekstur, der smelter i munden, ikke er fast og kun er svagt grynet og har en hinde, der ikke er hård

- ensartede frø (samme størrelse, form og farve, få fejl)

— en typisk svagt sødlig og let salt smag med antydning af kastanje og porre.«

erstattes af følgende afsnit:

»Beskrivelse af pasteuriserede eller steriliserede »Mogette de Vendée«:

Frøene har en klar cremehvid farve (med nuancer).

De kan være let krakelerede på grund af deres mørhed.

Frøene sælges i en saft, der kan spises, og som udelukkende består af (saltet eller usaltet) vand.

De smelter i munden og har en ensartet form og størrelse.

Tilberedte pasteuriserede »Mogette de Vendée«: salgsemballage til den endelige forbruger: forseglede bakker eller i poser eller anden emballage med forskellig vægt.

Tilberedte steriliserede »Mogette de Vendée«: salgsemballage til den endelige forbruger: glas.«

Denne ændring er resultatet af det arbejde, som sammenslutningen har udført med henblik på bedre at fastlægge »Mogette de Vendées« smag. Den har til formål at gengive de vigtigste smagsoplysninger. På grund af omorganiseringen af afsnittene omfatter den nye formulering endvidere kravene til præsentation.

Afsnittet »Bevis for oprindelse«

- Der tilføjes et afsnit »Registrering«. Heri præciseres de oplysninger, der skal indgå i dyrkningsskemaet: sort, sådatoer, optagning og/eller tærskning og tidligere afgrøder.
- Skemaerne om de forskellige produkters sporbarhed erstattes af tabeller. Præsentationen forenkles og tydeliggøres således. I en tabel redegøres der for sporbarheden af det tørrede produkt og det halvtørrede, frosne produkt. I en anden tabel redegøres der for sporbarheden af det pasteuriserede produkt og det steriliserede produkt. Disse forandringer er uden betydning for de foranstaltninger, der er indført med henblik på at sikre sporbarheden.
- I lyset af udviklingen i de nationale forskrifter erstattes betegnelsen »Sidste anvendelsesdato« med betegnelsen »Bedst før«-dato.

Afsnittet »Produktionsmetode«

Oversigter over produktets livsforløb

- For at skabe større klarhed erstattes oversigterne over produktets livsforløb og emballeringen af tørrede og halvtørrede, frosne produkter med forenklede skemaer. De to oversigter over produkternes livsforløb vedrørende tilberedningen af dels pasteuriserede dels steriliserede »Mogette de Vendée« erstattes af en fælles oversigt for det pasteuriserede og det steriliserede produkt.

Parcellens kendetegn:

- Afsnittet om parcellens kendetegn er blevet forkortet. De ikke-bindende beskrivende elementer er blevet slettet, og afsnittet er blevet omformuleret, så det er gjort mere forståeligt.

Kun de elementer, der kan måles, er blevet bevaret og i nogle tilfælde præciseret. Der er tale om:

- målværdierne for silt og ler ved udvælgelsen af parceller:

Disse målværdier ændres ikke i forbindelse med den indirekte høstmetode (højest 25 % ler og mindst 35 % silt til dyrkning af tørrede »Mogette de Vendée« og højest 35 % ler og mindst 35 % silt til dyrkning af halvtørrede »Mogette de Vendée«).

Da den direkte høstmetode er blevet tilføjet i varespecifikationen for høst af tørrede bønner, præciseres målværdierne for denne høstmetode: højest 35 % ler og mindst 35 % silt.

- tidligere afgrøder (ikke ændret).

- Kravet om en kornanalyse med henblik på kvalificering af parcellen slettes i varespecifikationen, idet denne bestemmelse er omfattet af retningslinjerne for kontrol og dermed af kontrolplanen.
- Kravet om, at der skal føres et referencedokument og et register over egnede parceller i de enkelte høstår for bøtner slettes. Føring af et sådant register er ikke et produktionsvilkår, men indgår i forvaltningen af sammenslutningens interne dokumentation.
- Afsnittet »Forberedelse af jorden — gødsning« er blevet forenklet, kun det objektive kriterium om tilførsel af kaliumchlorid (forbudt i tre måneder forud for såning) er bibeholdt. Det punkt, hvori beskrives retningslinjerne for forberedelse af jorden for at opnå »finjord«, henhører under god landbrugspraksis. Det er ikke knyttet til en målværdi og slettes. Sætningen, hvoraf det fremgår, at nitratgødning er »fornuftig, og doseringen fastsættes af producenten ved hjælp af balancemetoden«, henviser til gældende lovgivning og slettes derfor.

Såning:

- Afsnittet:

»Såningen finder sted fra den 10. maj med de nuværende sorter for at sikre, at der sås i en tilstrækkelig varm og tør jord. Sikring af en ensartet spiring er en ekstra garanti for en ensartet høst. Før den 10. maj er der risiko for, at jorden er for kold, Mogette vil spire på forskellige tidspunkter og udvikler sig ikke korrekt, og slutproduktet vil ikke have den forventede kvalitet. Hvis de to krav til jordens temperatur og fugtighed ikke overholdes, forsinkes afgrødens udvikling, og spiringen foregår uensartet og spredt. Datoen den 20. juni er fastsat, fordi klimaet i Vendée med et ret regnfuldt efterår gør det meget usandsynligt, at der kan høstes i oktober. Såperioden ligger mellem 10. maj og 20. juni«

erstattes af:

»Såningen finder sted mellem den 10. maj og den 20. juni. Producenten kan så før den 10. maj, hvis jordens temperatur i sådybden (mellem 1 og 4 cm) er mindst 12 °C«.

Denne bestemmelse er mere præcis og tillader såning før den 10. maj i de år, hvor de rette vejforhold er til stede før denne dato.

Sorter:

- Afsnittet

»Brancheorganisationen for »Mogette de Vendée« udvælger regelmæssigt sorter til såning blandt de sorter, der er i handelen ifølge de officielle kataloger, og som opfylder de for »Mogette de Vendée« forventede kriterier og viderefører »Mogette de Vendée«, som den traditionelt er kendt i Vendée. Sortslisten gælder for et år og distribueres til producenterne.

Brancheorganisationen baserer sine valg på forskellige faktorer:

- den landbrugsmæssige og tekniske analyse, der foretages af de planteavlskonsulenter, som varetager kontrollen med produktionen, og som kan afprøve andre sorter for at supplere listen, samt landbrugernes egen feedback.
- Resultaterne af den smagning, der foretages internt (sammenslutningen af producenter og konserverfabrikker ledsaget af indbudte personer) af høsten i løbet af vinteren.

Nogle af de valgte sorter er måske kun egnede til en af de to høstformer, og er det tilfældet præciseres dette på brancheorganisationens liste.«

erstattes af en mere præcis metode til udvælgelse af sorter, der er affattet således:

»Mogette de Vendée« produceres på grundlag af standardsåsæd:

- med oplysningen »EF-regler og -normer«. De er opført i et officielt fransk eller europæisk katalog og underlagt officiel kontrol.
- opført på listen over de sorter, som er anerkendt af sammenslutningen.

Det er forbudt at anvende producenternes egen såsæd.

Opførelsen af en ny sort skal ske via en procedure, der gør det muligt at sikre, at:

- de fysiske kendetegn beskrevet i afsnittet »Beskrivelse af produktet« i denne varespecifikation kontrolleres
- følgende organoleptiske kendetegn er til stede efter kogning: »frø, der smelter i munden« og »tynd hinde«.

Sammenslutningen kan kun opføre en ny sort på listen over anerkendte sorter i følgende tilfælde:

- hvis den i to forsøgshøstår og efter sammenslutningens mening opfylder ovenstående krav
- hvis et smagsudvalg, et såkaldt »ekspertudvalg«, afgiver en gunstig udtalelse om sorten.

En sort, der allerede er opført på listen, kan fjernes, hvis et smagsudvalg, et såkaldt »ekspertudvalg« i sammenslutningen, afgiver en ugunstig udtalelse om sorten efter udtagelse og smagning af et repræsentativt udsnit.

»Ekspertudvalget« består af mindst fem personer, som repræsenterer mindst to af følgende tre grupper: forbrugere, personer, der er eller har været aktive inden for landbruget, og restauratører. Sammenslutningen træffer de endelige afgørelser om, hvorvidt anerkendte sorter skal opføres på eller slettes fra listen. Listen over godkendte sorter forefindes i sammenslutningens hovedsæde og fremsendes hvert år til kontrolorganet.«

Målet med denne ændring er at sikre, at der af sundhedsmæssige hensyn kun anvendes certificeret såsæd.

Anvendelse af certificeret såsæd er således den mest effektive metode til at sikre anvendelse af såsæd, der er fri for alle former for sygdomme. Det gør det bl.a. muligt at bekæmpe fedtpletsyge. Denne sygdom hos bønner er særlig vanskelig at udrydde, den forurener jorden i årevis og overføres fra parcel til parcel. Uden en nøje overvågning ville jorden i området hurtigt kunne blive inficeret, hvilket bringer høsten og bønnens fremtid i området i fare.

Anvendelsen af certificeret såsæd har endvidere en direkte indflydelse på produktets ensartethed i modsætning til producenternes egen såsæd, der kan forringes i årenes løb. Producenten af såsæd til »Mogette de Vendée« skal være certificeret for at sikre en sund og stabil såsæd. Producenter producerer sin egen såsæd, er risikoen for forringelse og de sundhedsmæssige risici større, hvilket bringer høsten i fare.

- Proceduren med henblik på opførelse af en ny sort præciseres: Kravet om to forsøgshøstår skal overholdes, produktets fysiske og organoleptiske egenskaber skal overholdes, et ekspertudvalg skal fremkomme med en udtalelse. Denne procedure kodificerer sammenslutningens sædvanlige praksis.

Dyrkning

- Da dette afsnit ikke indeholder nogen målværdi, slettes det. De anførte bestemmelser er omfattet af god produktionspraksis med undtagelse af kravene til dokumentation, der flyttes til afsnittet om »Registrering«.

Høst og emballering af tørrede »Mogette de Vendée«

- Den »direkte« høstmetode, der allerede er tilladt i forbindelse med produktionen af halvt tørrede bønner, tilføjes i forbindelse med høst af tørrede bønner. Den teknologiske udvikling muliggør nu direkte høst (tærskning uden optagning, men med en tørringsfase på planten) af tørrede bønner. For 20 år siden kunne kun halvt tørrede bønner tærskes ved hjælp af den direkte tærskemetode. Anvendelse af denne metode til tærskning af tørrede frø ville have ødelagt dem: De tørrede frø er meget skrøbelige, og direkte tærskning med det materiel, der var til rådighed dengang, ville have ødelagt frøene. Der er imidlertid sket en udvikling af tærskekammeret. Tidligere var det kort, og tærskningen foregik mekanisk uden mulighed for finindstilling. Nu er tærskekammeret langt (5 m). Plantematerialet forbliver således længere tid i maskinen, og frøet kan fjernes nænsomt uden at ødelægge produktet og ved at regulere forskellige parametre som f.eks. kammerets hældningsgrad. Denne type materiel gør det muligt at tilpasse sig produktets hygrometri og mængden af vegetation: Bælgene behøver derfor ikke at blive tørret fuldstændigt via tørringsfasen på jorden. Ved direkte høst forbliver bønnerne i gennemsnit i jorden i yderligere 6-10 dage. Tørringen foregår mere gradvist og kan styres bedre, end når planterne rykkes op og efterlades på jorden ved indirekte høst (når planten ligger på jorden, genoptager den fugt om natten). Derfor indføres muligheden for direkte høst af tørrede bønner, samtidig med at metoden med indirekte høst bevares.

- Bestemmelserne om vurdering af høsttidspunktet (»når størstedelen af de grønne blade er tørre, og frøet har nået et passende vandindhold (skønnet) (10-20 %)«) erstattes af en mere objektiv bestemmelse, der er lettere at kontrollere: »mindst 90 % af bælgene er tørre«. Denne omformulering ændrer ikke høsttidspunktet.
- Frøenes vandindhold ved modtagelse på indsamlingscentralen ændres fra 10-20 % til 12-25 % for at tage hensyn til moderniseringen af tørreanlægget på indsamlingscentralen. Den præcise regulering af de forskellige parametre, der er mulig med det nuværende udstyr, gør det således muligt at tørre et produkt med et vandindhold på 25 % under optimale forhold, så frøets egenskaber bevares. Endvidere har erfaringen vist, at et vandindhold på 10 % ikke er gunstigt for produktets kvalitet. Ved et sådant vandindhold er der flere knækkede frø, og kogetiden bliver længere. Tærsklen for vandindhold er således fastsat til 12 %.
- Kravene til tørring ændres: Det vandindhold, der kræver en obligatorisk tørring, lå på 16-20 %, men ændres til et vandindhold på over 17 %, for et højere vandindhold fremmer kogningen af frøet og dets mørhed.
- Fasen med indledende rengøring af det tørre frø bliver gjort frivillig. Denne rengøring er uden betydning for det færdige produkts kvalitet. For at præcisere angivelsen »en meget lav procentdel af urenheder« tilføjes der nogle præcise fysiske karakteristika, som partierne skal opfylde, når de forlader sorteringscentralen: højst 0,4 % (vægtprocent) fremmedlegemer, støv, andre frø, planterester, urene frø ved forbrug og højst 4 % (vægtprocent) frø, der er plettede, rynkede, bukkede, knækkede.

Høst og emballering af halvt tørrede »Mogette de Vendée«

- Bestemmelserne om vurdering af høsttidspunktet (»når størstedelen af planterne har nået det rette høsttidspunkt (...). Bælgene må ikke være for grønne, for så opnås den halvt tørrede fase ikke. De må heller ikke være for tørre.«) erstattes af en mere præcis bestemmelse »på det tidspunkt, hvor mindst 65 % af frøene er hvide«. Denne omformulering ændrer ikke høsttidspunktet.
- Overskriften til afsnit 7.6 »Produktion af halvt tørrede Mogette de Vendée, frosne« slettes. Indholdet af dette afsnit er indarbejdet i afsnit 5.4. »Høst og emballering af halvt tørrede »Mogette de Vendée«.
- Der tilføjes et krav vedrørende det halvt tørrede produkts temperatur ved modtagelsen: Denne skal være 30 °C eller lavere ved modtagelsen. Denne tilføjelse bidrager til produktets kvalitet, for den har til formål at sikre, at frøene ikke er begyndt at gære, og dermed, at kvaliteten ikke er blevet forringet.
- Den nuværende vaskeproces foregår i 3 trin: vask/lagring af frøene uden vand i bakker/vask. Kravet om, at der skal gennemføres 2 separate vaske afbrudt af en oplagingsperiode slettes:
 - dels for at åbne mulighed for, at gennemføre 3 vaske eller mere, hvis partierne har behov herfor
 - dels for at muliggøre anvendelsen af en mere effektiv og »afbrudt« vaskeproces og homogenisering af partierne.

Præciseringen af den »første« vask slettes således ligeledes.

- Den fuldstændige beskrivelse af nedfrysningsprocessen erstattes af metodens navn »Produktet er IQF-frosset«, som er beskrevet nederst på siden i varespecifikationen (»IQF (Individually Quick Frozen): fremstillingsteknik til frosne produkter, der er tilpasset små, skrøbelige produkter, således at det undgås, at emnerne fryser sammen.«). Denne metodes navn findes allerede i den gældende varespecifikation i afsnittet »Nationale krav«.
- For at præcisere angivelsen »en meget lav procentdel af urenheder« tilføjes der nogle præcise fysiske karakteristika, som partierne skal opfylde, når de forlader sorteringscentralen: højst 0,4 % (vægtprocent) fremmedlegemer, støv, andre frø, planterester, urene frø ved forbrug og højst 4 % (vægtprocent) frø, der er plettede, rynkede, bukkede, knækkede.

Pasteuriserede og steriliserede, tilberedte »Mogette de Vendée«

- Bestemmelserne om den lage, som bønnerne skal emballeres med, omformuleres for at gøre dem mere letforståelige. Formuleringen »lage bestående af vand og havsalt (eller ej)« gør det ikke muligt at afgøre, om det er selve tilstedeværelsen af salt, eller at saltet er havsalt, der er frivillig. Dette udtryk erstattes af »vand med eller uden havsalt«.

- I lyset af udviklingen i love og forskrifter, særlig af forordning (EF) nr. 852/2004 overlades fastsættelsen af pasteuriserings- og steriliseringsintervallerne til operatørerne, der har ansvaret for at anvende den varmebehandling, der sikrer produkternes bakteriologiske stabilitet helt frem til sidste anvendelsesdato eller »Bedst før«-datoen. Følgende præciseringer slettes således: »Pasteuriseringstemperaturen skal ligge omkring 98 °C. Minimumspasteuriseringsværdien er på 1 000.« og »Minimumsteriliseringsværdien er på 10«.
- Formuleringen »Blancheringstiden er på 30-40 minutter« erstattes af »Blancheringstiden er på højst 40 minutter«. En lang blancheringstid har således en negativ indvirkning på produktets tekstur, og det knuses nemt. Omvendt påvirkes produktets tekstur ikke af en kort blancheringstid, og dets mørhed sikres ved den efterfølgende varmebehandling. Som det i øjeblikket er tilfældet for det pasteuriserede produkt, bibeholdes der således kun en maksimal blancheringstid for det steriliserede produkt.
- For de steriliserede produkter præciseres det, at emballeringen i glas kun er obligatorisk for produkter, der skal sælges i salgsemballage til den endelige forbruger. Andre emballager er tilladt, når produktet er beregnet til f.eks. grossister.
- Kravet om, at de steriliserede produkter skal opbevares mørkt, slettes, fordi dette krav er umuligt at opfylde, når produktet er blevet anbragt på hylderne på salgsstedet.
- Punkterne vedrørende de generelle regler og forskrifter slettes: »Dernæst mærkes salgshederne«, »Kølekæden skal overholdes frem til salgsstedet, idet temperaturen holdes under +4 °C«, »Dernæst mærkes glassene«.
- De upræcise angivelser, der ikke henviser til en målværdi, slettes: »blancheringens kvalitet kontrolleres visuelt«, »pasteuriseringstemperaturen skal ligge på omkring 98 °C«, »der gennemføres en kogetest for at kontrollere overensstemmelsen med de egenskaber, som »Mogette de Vendée« skal have«, »De pasteuriserede og steriliserede produkter giver forbrugeren mulighed for at få både et kvalitetsprodukt, og et produkt, der er hurtigt tilberede. Processerne bevarer de egenskaber, som »Mogette de Vendée« skal have«.
- Andre bestemmelser i kontrolplanen slettes: »Omhyggelig registrering af materialer og sporbarheden af partierne af »Mogette de Vendée« kontrolleres. Der foretages en kontrol af dokumentationen for at kontrollere, at varespecifikationen overholdes i processernes forskellige faser. De kasserede bønner sælges under betegnelsen »Hvide bønner«.

Afsnittet »Tilknytning«

- Afsnittet »Tilknytning« er blevet omskrevet for bedre at redegøre for området særlige karakter, produktets særlige karakter og årsagsforbindelsen.

Formuleringen af enhedsdokumentets punkt 5 er blevet harmoniseret med omskrivningen af tilknytningen i varespecifikationen.

- Ændringen af denne del hænger sammen med indførelsen af direkte høst af den tørrede bønne og vedrører tørringen af det tørrede produkt på parcellen. Med indførelsen af den direkte høstmetode sker tørringen af produktet i forbindelse med denne høstmetode nu »på planten« i stedet for blot på selve jorden. Indførelsen af en ny høstmetode gør det således muligt at høste bønnerne efter tørring »på marken«, »på jorden« (den indirekte høstmetode, der bevares) eller »på planten« (den direkte høstmetode, der er tilføjet). »Mogette de Vendée«, der høstes ved hjælp af den direkte høstmetode, har en dyrkningscyklus (fra såning til høst) på i gennemsnit 6-10 dage ekstra. Den ændrer dog ikke tilknytningen, for den er resultatet af udviklingen i den lokale knowhow og forbedringen af materiellet, navnlig høstredskaberne. Den ændrer ikke produktets særlige karakter.

Afsnittet »Mærkning«

Følgende to sætninger:

- »De beskyttede produkter sælges under betegnelsen »Mogette de Vendée«.
- »I mærkningen indgår angivelsen »Indication Géographique Protégée« (beskyttet geografisk betegnelse) og/eller EU-logoet«.

slettes i enhedsdokumentet. Betegnelsen »Mogette de Vendée« og EU's BGB-logo er nu blevet gjort obligatorisk med forordning (EU) nr. 1151/2012.

Afsnittet »Andet«

»Ansøgende sammenslutning«

Den ansøgende sammenslutnings navn og adresse er:

— den ansøgende sammenslutning er »Vendée Qualité — Section Moquette«

— dens adresse er:

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

Tlf. +33 251368251
Fax +33 251368454
E-mail: contact@vendeequalite.fr

Oplysningerne om organisering af distributionssystemet slettes, da de ikke vedrører bestemmelserne om »Moquette de Vendée«.

Afsnittet »Andet«

»Referencer vedrørende kontrolstrukturerne«

Kontrolstruktur: I henhold til de gældende nationale forskrifter om harmonisering af udformningen af varespecifikationer slettes certificeringsorganets navn og adresse. I dette afsnit er nu anført de kompetente kontrolmyndigheder i Frankrig: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) og Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Certificeringsorganets navn og adresse kan findes på INAO's websted og i Europa-Kommissionens database.

Afsnittet »Andet«

»Nationale krav«

I lyset af udviklingen i den nationale lovgivning og de nationale forskrifter gennemgås dette afsnit, og kravene fokuseres omkring de vigtigste kontrolpunkter.

Afsnittet »Andet«

»Geografisk område«

— Kortet over det geografiske område erstattes af et forenklet kort. Fordelingen af de forskellige aktører i området slettes, for den udvikler sig hele tiden.

— Præsentationen af kommunerne i hver kanton erstattes af en liste over kommuner (sammenlægninger, navneændringer osv.).

Ved udarbejdelsen af den gældende varespecifikation blev tre kommuner udeladt. De ligger i tre kantoner, der alle ligger i det geografiske område, sådan som det er afgrænset i det registrerede resumé.

Mallièvre kommune blev glemt på listen over kommuner i kantonen Mortagne-sur-Sèvre. Montaigu kommune blev glemt på listen over kommuner i kantonen Montaigu. Longève kommune blev glemt på listen over kommuner i kantonen Fontenay-le-Comte. Kommunerne Montaigu, Mallièvre og Longèves indsættes således på listen over de kommuner, der er nævnt i varespecifikationen. Afgrænsningen af det geografiske produktionsområde forbliver uændret.

— Argumentationen vedrørende de områder, der er udelukket fra produktionsområdet, slettes, for den er uden betydning for karakteriseringen af betegnelsens geografiske område.

De specifikke etaper af produktionen, der skal finde sted i det afgrænsede geografiske område, og som er fastsat i varespecifikationens kapitel 3 om afgrænsning af det geografiske område, og som er uændrede, præciseres i enhedsdokumentet. I enhedsdokumentets punkt 3.4., nu punkt 3.5., erstattes sætningen »Dyrkningen af Moquette de Vendée skal finde sted i det geografiske BGB-område« med sætningen »De etaper af produktionen, der skal finde sted i det geografiske område, er dyrkning af »Moquette de Vendée« frem til høsten«. Denne ændring skal skabe overensstemmelse med varespecifikationen.

ENHEDSDOKUMENT

»MOGETTE DE VENDÉE«

EU-nr.: PGI-FR-02129 — 18.3.2016

BOB () BGB (X)

1. **Betegnelse(r)**

»Mogette de Vendée«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6: Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Mogette de Vendée« er en hvid bønne af arten *Phaseolus vulgaris* af sorten lingot. Den høstes et tørret stadium (fuldmoden) eller på et halvtørret stadium.

Bønnen har en regelmæssig form, fra elliptisk til bred nyreform, er 1-2 cm lang og rektangulær ofte ret afskåret i den ene ende, og den har en tykkelse på mindst 4,5 mm.

Beskrivelse af pasteuriserede eller steriliserede »Mogette de Vendée«:

— De helt tørrede frø har en ensartet hvid farve uden tydelig åretegning.

— Hinden er tynd og blank.

— Helt tørrede »Mogette de Vendée« har et vandindhold på 12-17 %.

— Vægten af tusind frø ligger på 400-650 g.

Beskrivelse af halvt tørrede »Mogette de Vendée«:

— De halvt tørrede frø har en regelmæssig form, fra elliptisk til bred nyreform, og er en smule tykkere end de helt tørrede.

— De har en hvid til ganske lys grøn farve afhængigt af modningsgraden.

— Hinden er glat og blank.

— Det er et frisk produkt, der ikke behøver udblødning.

— Frøet er fysiologisk modent, men er endnu ikke tørret, og det har et vandindhold på gennemsnitligt 50 %.

Beskrivelse af pasteuriserede eller steriliserede »Mogette de Vendée«:

— Frøene har en klar cremehvid farve (med nuancer).

— De kan være let krakelerede på grund af deres mørhed.

— Frøene sælges i en lage, der kan spises, og som udelukkende består af (saltet eller usaltet) vand.

— De smelter i munden og har en ensartet form og størrelse.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

De etaper af produktionen, som skal finde sted i det geografiske område, er dyrkning af »Mogette de Vendée« frem til høsten.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Salg af tørrede »Mogette de Vendée« i løs vægt til forbrugerne er forbudt. Produktet skal præsenteres i salgsembalage til den endelige forbruger: poser, net eller andet af forskellig størrelse.

Salg af halvt tørrede, frosne »Mogette de Vendée« i løs vægt til forbrugerne er forbudt. Produktet skal præsenteres i salgsemballage til den endelige forbruger: poser eller andet af forskellig størrelse.

Tilberedte pasteuriserede »Mogette de Vendée« emballeres i forseglede bakker eller i poser, når de sælges i salgsemballage til den endelige forbruger.

Tilberedte steriliserede »Mogette de Vendée« emballeres i glas, når de sælges i salgsemballage til den endelige forbruger.

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

—

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Departementet Loire-Atlantique:

- kommunerne 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 (med undtagelse af søen), Touvois, Vieillevigne.

Departementet Vendée:

- kantonerne: Aizenay, Challans (med undtagelse af kommunerne Bois-de-Cené, Chateauneuf, Sallertaine), Chantonay, La Châtaigneraie, Fontenay-le-Comte (med undtagelse af kommunerne Damvix, Maillé, Le Mazeau, Saint Sigismond og Vix), Les Herbiers, Mareuil-sur-Lay-Dissay (med undtagelse af kommunerne 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.
- kommunerne: 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. Tilknytning til det geografiske område

Det område, hvor dyrkningen af »Mogette de Vendée« finder sted, er kendetegnet ved en geologi, et klima og menneskelige faktorer, der udgør dette områdes særlige karakter.

Vendée, som er en udløber af det armorikanske bjergmassiv, er hovedsageligt en region dækket af kratskov (70 % af departementets samlede område) og let bølgede sletter, som er kendetegnet ved et net af bølgede hegn, der fungerer som læbælter mod de nordvestlige vinde, der ofte optræder i foråret. Jordbunden er middeldyb brunjord ofte af typen brunisol (brunjord udviklet under skove) eller luvisol (udvasket jord). Den har en god balance mellem ler og silt, hvilket resulterer i en gennemsnitlig vandreserve (120-16 mm).

Gennemsnitstemperaturen om foråret er mild (15-16 °C i maj) og med små daglige temperaturudsving. I de varmeste måneder (juni til august) ligger de gennemsnitlige minimumstemperaturer på 12-16 °C på jordene i kystnære områder, mens maksimumstemperaturerne varierer fra 22 °C på øerne ud for Vendées kyst til 26 °C på jordene i det indre af landet. Dette milde og solrige klima har en tilfredsstillende nedbør (gennemsnitligt 1 000 mm i området) med samlede nedbørsmængder i perioden juni-august på mellem 120 og 150 mm. August er kendetegnet ved ringe nedbørsmængder, gennemsnitligt 44 mm i området. Der er en betydelig og regelmæssig nedbør i perioden oktober-marts, og jorden får dermed genopbygget sine vandreserver. Med hensyn til antallet af solskinstimer har Vendée et årligt antal solskinstimer, der er 10 % højere end i resten af regionen, dvs. 2 000-2 500 timer om året.

På denne jord, der er velegnet til dyrkning af bønner, har befolkningen udviklet en knowhow, der er blevet videregivet og forbedret gennem generationer for at sikre en kvalitetsproduktion. Denne knowhow gør det bl.a. muligt for producenterne at gribe meget præcist og målrettet ind i de centrale faser af dyrkningen af tørrede og halvt tørrede bønner. For det første gør en protokol for udvælgelse af sorter via dyrkningsforsøg, udveksling af erfaringer og prøvesmagninger det muligt at sikre og år efter år opretholde autenticiteten af »Mogette de Vendée«. Dernæst kommer denne knowhow til udtryk i valget af den jord, der har den balance mellem ler og silt, der er mest velegnet til dyrkning af »Mogette de Vendée«. Endelig er bestemmelsen af den mest velegnede sådato (i en jord, der er tilstrækkelig varm) og bestemmelse af den optimale tærskedato (90 % af bælgene skal være tørre, når der er tale om tørrede bønner, og 65 % af frøene skal være hvide, når der er tale om halvt tørrede bønner) frugten af mange års arbejde med jorden, dyrkning og kendskab til produktet.

»Mogette de Vendée« er en hvid bønne af sorten lingot, den har en nyreformet og regelmæssig form. Det tørrede slutprodukt (12-17 % vandindhold) har en hvid farve. Det høstede halvtørrede produkt har både hvide og svagt lysegrønne frø. Hinden er tynd, glat og blank, hvilket bevirker, at produktet smelter i munden efter kogning og har en hinde, der ikke er hård. Frøene er særlig ensartede med hensyn til både størrelse, form og farve (hvid for tørrede frø, hvide og lysegrønne for halvt tørrede frø) og med hensyn til perfektion (de har kun få fejl).

Den særlige karakter, der er kendetegnende for BGB »Mogette de Vendée« er baseret på produktets kvalitet og omdømme gennem tiden. Kvaliteten af »Mogette de Vendée« er tæt knyttet til områdets klima- og jordbundsforhold og til den specifikke knowhow, der er baseret på kendskabet til denne produktion og til det miljø, den finder sted i. At »Mogette de Vendée« smelter i munden og har meget ensartede frø hænger tæt sammen med klima- og jordbundsforholdene i BGB-området og med den knowhow, som de landbrugere, der dyrker den, har.

Den rigelige nedbør om vinteren gør det muligt for jorden at genopbygge sine vandreserver. Om foråret sikrer tilgængeligheden af dette vand og de små daglige temperaturudsving en ensartet spiring og udvikling af alle planterne, når jorden har nået den ideelle temperatur (omkring 12 °C). Producentens knowhow bidrager til valget af en dato, hvor alle de optimale såbetingelser er til stede. Hegn bestående af kratskov fungerer som læbælte mod udtørring af jorden og fremmer således en hurtig og regelmæssig plantevækst. Denne regelmæssige plantevækst spiller en afgørende rolle for produktets ensartethed ved høst.

Jorden i området har en god balance mellem ler og silt, hvilket resulterer i en gennemsnitlig vandreserve, der er tilstrækkelig til på en naturlig måde at begrænse planternes tørkestress. Når de naturlige betingelser ikke længere er tilfredsstillende, gør landbrugeren knowhow det muligt for ham at gribe ind og vande sin afgrøde. Med denne regelmæssige tilførsel af vand til bønneplanterne og dermed til frøene undgås det, at cellemembranerne ændrer sig og bliver hårde. Dette har afgørende betydning for udviklingen af bønnernes mørhed og ensartethed.

Det varme og solrige klima om sommeren muliggør naturlig tørring på marken, både direkte på jorden (hvis planterne rykkes op før tærskning) eller på planten (hvis der tærskes direkte), hvilket gør det muligt at nedbringe forskellene mellem bønnestadierne og således opnå et ensartet produkt. Valget af den dato, hvor planterne rykkes op og/eller tærskes, er således afgørende, og denne fase skal foregå på det tidspunkt, hvor bønnerne har den rette modenhed (mindst 90 % af bælgene skal være tørre, når der er tale om tørrede bønner, og 65 % af frøene skal være hvide, når der er tale om halvt tørrede bønner) og har et bestemt vandindhold (12-25 % for tørrede bønner og omkring 50 % for halvt tørrede bønner). Kun en stor erfaring og et stort kendskab til dyrkningen gør det muligt at finde frem til det optimale tidspunkt, idet den sidste fase er garant for produktets særlige karakter.

Produktionen af »Mogette de Vendée« er en traditionel produktion, der er forankret i området. Allerede i slutningen af det 17. århundrede gjorde lægerne opmærksom på, at der blev dyrket »bønner« i Vendée. »I denne region (...) ser den amerikanske bønne ud til at have fundet sit foretrukne voksested. I løbet af dette århundrede spredte Mogettes omdømme sig således til andre regioner i Vendée, og i 1931 anbefalede UNA-guiden gastronomerne ikke blot Mogettes fra Fontenay-le-Comte, Luçon og Nalliers, i den sydlige del af departementet, men også Mogettes fra Pouzauges i den højtliggende kratskov.« (Prom'Agri, 1995; Guichard, O. et al., 1993).

I 1930 udtalte T. Sarrazin fra landbrugsministeriet følgende om dyrkningen af frugt og grønsager i Vendée: »Det vigtigste produkt er bønner, som dyrkes på næsten 9 000 ha, og som i skikkelse af den lokale sort, Mogette, er basisernæringen for Vendées landbefolkning. Den er udbredt over hele departementet.« I nyere tid kunne man i 1966 læse følgende vedrørende salg af dette års høst: »Priserne blev opretholdt, selv om der importeres billige bønner, og dette skyldes, at kvaliteten af produktionen i Vendée er anerkendt og værdsættes af mange købere. (...) Producenterne af bønner fra Vendée, der har det held, at de bor i en fremtrædende region, hvor denne produktion har en enestående kvalitet (...).« (Couradette, 1966).

Nationale embedsmænd har ligeledes bekræftet kvaliteten af produktet »Mogette de Vendée«: »I en region som Vendée (...) har vi muligheder i forbindelse med bønner og i forbindelse med lingot, der så at sige er enestående i verden. Man må imidlertid erkende, at lingot de Vendée er absolut enestående for denne type bønne«, sagde Wallery — Mason, formand for Fédération nationale du légume sec i et af sine indlæg (Les légumes secs, Ed. Invuflec, 1978). Der findes ligeledes foldere eller etiketter, der går mere end 20 år tilbage, hvori »Mogette de Vendée«, lingot eller haricot de Vendée lovprises. Dette er et udtryk for dynamikken omkring »Mogette de Vendée«, dens handelsmæssige omdømme, som var veletableret, inden den fik tildelt denne betegnelse.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(artikel 6, stk. 1, andet afsnit i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014).

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