

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2012/C 242/11)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Οι δηλώσεις ένστασης διαβιβάζονται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 9

«MÂCHE NANTAISE»

Αριθ. ΕΚ: FR-PGI-0105-0072-26.10.2011

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη προέλευσης
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Εθνικές απαιτήσεις
- Άλλο

2. Τύπος τροποποίησης(-εων):

- Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή της σύνοψης
- Τροποποίηση των προδιαγραφών της καταχωρισθείσας ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ούτε ενιαίο έγγραφο ούτε σύνοψη
- Τροποποίηση των προδιαγραφών που δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου [άρθρο 9 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

- Προσωρινή τροποποίηση των προδιαγραφών λόγω της επιβολής υποχρεωτικών υγειονομικών ή φυτοϋγειονομικών μέτρων από τις δημόσιες αρχές [άρθρο 9 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

3. Τροποποίηση(εις):

Η περιγραφή του προϊόντος τροποποιήθηκε ώστε να εισαχθούν τα κριτήρια επιλογής που αναπτύχθηκαν από τους καλλιεργητές κηπευτικών και να δοθούν διευκρινίσεις σχετικά με τις προϋποθέσεις που πρέπει να πληρούν οι νέες ποικιλίες για να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή του προϊόντος που φέρει την ΠΓΕ.

Η γεωγραφική περιοχή δεν τροποποιήθηκε. Διευκρινίζεται ότι η συσκευασία εκτελείται εντός της γεωγραφικής περιοχής. Το συγκεκριμένο στάδιο επιτρέπει να εξασφαλίζεται η φρεσκάδα του προϊόντος (παράδοση αυθημερόν) και να εφαρμόζεται η τεχνολογία και η τεχνική δεξιότητα (αριθμός κιβωτίων πλύσης, θερμοκρασία, ποιοτικά χαρακτηριστικά αναφοράς) που έχουν αναπτύξει τα τοπικά εργαστήρια, στοιχεία απαραίτητα για την παραγωγή προϊόντος ποιότητας.

Η απόδειξη προέλευσης τροποποιήθηκε προκειμένου να εισαχθούν οι τελευταίες βελτιώσεις των εγγράφων καταχώρισης προς χρήση από τους επαγγελματίες που συμμετέχουν στο σύστημα (δελτίο αγροτεμαχίου, δελτίο καλλιέργειας ...).

Η μέθοδος παραγωγής είναι το κεφάλαιο που περιέχει τις περισσότερες τροποποιήσεις. Αυτές επιτρέπουν τον εκσυγχρονισμό και την προσαρμογή της διαδικασίας παραγωγής και μεταποίησης του προϊόντος «Mâche nantaise». Οι τεχνικές εξελίξεις, οι οποίες εμφανίστηκαν μετά την καταχώριση της ΠΓΕ «Mâche nantaise» το 1999, ενσωματώθηκαν ώστε να προτείνονται επικαιροποιημένες προδιαγραφές. Οι τροποποιήσεις αφορούν:

- διευκρίνιση σχετικά με τη θέση των αγροτεμαχίων εντός της γεωγραφικής περιοχής,
- εισαγωγή καταλόγου των ποικιλιών που χρησιμοποιούνται σήμερα, με τα χαρακτηριστικά τους, τα οποία είναι αναγκαία για την εισαγωγή νέων ποικιλιών,
- αναδιατύπωση των απαιτήσεων σχετικά με την πυκνότητα φύτευσης,
- διευκρινίσεις σχετικά με τον χαρακτηρισμό της χρησιμοποιούμενης άμμου (προσθήκη της κοκκομετρικής διαβάθμισης, του στρογγυλού σχήματος και της χημικής ουδετερότητάς της),
- εισαγωγή μέγιστου διαστήματος 48 ωρών μεταξύ της διαπίστωσης της ποιότητας του φυτού πριν από τη συγκομιδή και της συγκομιδής,
- διευκρινίσεις σχετικά με τον τρόπο συγκομιδής και τα μέγιστα διαστήματα για την παράδοση στο εργαστήριο,
- εισαγωγή μέγιστου διαστήματος 24 ωρών μεταξύ συγκομιδής και καθαρισμού από την άμμο του «mâche» σε δίσκο, και μέγιστου διαστήματος 48 ωρών μεταξύ συγκομιδής και αποστολής,
- εισαγωγή μέγιστου διαστήματος 24 ωρών μεταξύ συγκομιδής και έκπλυσης του «mâche» σε σκαφίδιο και του «mâche» «έτοιμο προς χρήση» (η εν λόγω διάταξη είναι πιο περιοριστική εάν η θερμοκρασία κατά την έναρξη της συγκομιδής είναι ανώτερη των 12 °C· σε αυτή την περίπτωση, η έκπλυση θα πρέπει να εκτελείται την ημέρα της συγκομιδής),
- εισαγωγή διευκρινίσεων για το πλύσιμο του «mâche» σε σκαφίδιο και του «mâche» «έτοιμο προς χρήση» (θερμοκρασία του νερού, δυνατότητα αυτόματης διαλογής),
- προσθήκη της μέγιστης θερμοκρασίας των χώρων συσκευασίας,
- αναδιατύπωση των ελέγχων πριν από την εμπορία.

Ο δεσμός με τον τόπο προέλευσης τροποποιήθηκε προκειμένου να εισαχθούν οι τεχνικές εξελίξεις, οι οποίες εμφανίστηκαν μετά την καταχώριση της ΠΓΕ «Mâche nantaise» το 1999, αλλά και για να παγιωθεί η φήμη που έχει αποκτήσει το προϊόν χάρη στην εφαρμογή συγκεκριμένων πρακτικών, όπως η χρήση άμμου με ειδικό μέγεθος κόκκου για την παραγωγή του προϊόντος «Mâche nantaise».

Η επισήμανση τροποποιήθηκε ώστε να καταργηθούν οι εθνικές απαιτήσεις που δεν έχουν πλέον εφαρμογή και να αντικατασταθεί η αναγραφή της ένδειξης «Indication Géographique Protégée» (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη) από τη συστηματική χρήση του λογότυπου ΠΓΕ της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«MÂCHE NANTAISE»

Αριθ. ΕΚ: FR-PGI-0105-0072-26.10.2011

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία:

«Mâche nantaise»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Γαλλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά νωπά ή μεταποιημένα

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1:

Μικρό φυτό ταχείας ανάπτυξης της οικογένειας των Βαλεριανοειδών (*Valerianaceae*), γένος Βαλεριανή (*Valerianella*), είδος *olitoria*, κοινή ονομασία «mâche commune» (βαλεριάνα ή λυκοτριβόλο), με φύλλα ριζικά, επιμήκη, σε μορφή σπάτουλας, με έντονες νευρώσεις, που φύονται ανά ζεύγη, αλληλεπικαλυπτόμενα σταυρωτά, τα οποία σχηματίζουν μάλλον πυκνό ρόδακα. Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται σήμερα είναι: 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. Όταν εισάγονται νέες ποικιλίες, η ομάδα παραγωγών στηρίζεται στα ακόλουθα χαρακτηριστικά: αυτές πρέπει να είναι τύπου οστράκου ή πράσινου τύπου, με φαινότυπο που να επιτρέπει τη συγκομιδή και τη συσκευασία όλου του φυτού, να είναι εγγεγραμμένες στον επίσημο γαλλικό ή κοινοτικό κατάλογο και να ανταποκρίνονται σε επαγγελματικά πρότυπα όσον αφορά την φυτοϋγειονομική κατάσταση και την βλαστική ικανότητα. Ο κατάλογος των ποικιλιών, μετά από κάθε τροποποίηση, διανέμεται στους παραγωγούς καθώς και στον οργανισμό ελέγχου και στις αρμόδιες αρχές ελέγχου.

Το προϊόν που δεν μπορεί να διατεθεί στο εμπόριο ως έχει απευθείας μετά από την έξοδό του από τον αγρό πρέπει να υποβληθεί σε ειδική επεξεργασία, μετά από την οποία συσκευάζεται σε δίσκο ή σε σκαφίδιο ή, όταν είναι έτοιμο προς χρήση, σε σακουλάκι. Αυτοί είναι οι 3 επιτρεπτοί τύποι συσκευασίας του συγκεκριμένου προϊόντος που φέρει την ΠΓΕ «Mâche nantaise».

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

Άνευ αντικειμένου.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

Άνευ αντικειμένου.

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Όλα τα στάδια της παραγωγής (καλλιέργεια, πύση, συσκευασία) πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Η μεταποίηση του προϊόντος «Mâche nantaise», το οποίο είναι ένα ιδιαίτερος ευπαθές νωπό προϊόν, είναι σύνθετη διαδικασία που περιλαμβάνει διάφορες διαδοχικές φάσεις επεξεργασίας του προϊόντος. Απαιτεί τη στενή συνεργασία μεταξύ εργαστηρίων μεταποίησης και παραγωγών καθώς και τη γειτνίαση των εργαστηρίων με τα αγροτεμάχια καλλιέργειας του προϊόντος ώστε η ποιότητά του να παρακολουθείται συνεχώς και να επιτυγχάνεται με τον τρόπο αυτό ο έλεγχος των συνθηκών παραγωγής του τελικού προϊόντος, που αποτελεί εγγύηση για την φρεσκάδα και την καλή του ικανότητα διατήρησης.

Αυτό καθίσταται ιδίως δυνατό χάρη στη χρήση κοινού καταλόγου ποιοτικών χαρακτηριστικών αναφοράς, το οποίο καταρτίστηκε στην περιοχή λόγω της απουσίας επίσημων προτύπων. Ο εν λόγω κατάλογος έχει εφαρμογή τόσο στον αγρό όσο και κατά την είσοδο στο εργαστήριο (αποδοχή του προϊόντος προ πύσης) αλλά και στο τελικό προϊόν.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

Η συσκευασία, επίσης, πρέπει να εκτελείται εντός της γεωγραφικής περιοχής ώστε να εξασφαλίζεται η φρεσκάδα του προϊόντος (παράδοση αυθημερόν) και να εφαρμόζεται η τεχνογνωσία και η τεχνική δεξιοτέτα (αριθμός κιβωτίων πλύσης, θερμοκρασία, ποιοτικά χαρακτηριστικά αναφοράς) που έχουν αναπτύξει τα τοπικά εργαστήρια, στοιχεία απαραίτητα για την παραγωγή προϊόντος ποιότητας.

Καθώς βρίσκεται σε άμεση επαφή με τους παραγωγούς, το εργαστήριο είναι σε θέση να προσαρμόζεται συνεχώς και πολύ γρήγορα αναλόγως των συνθηκών συγκομιδής, των κλιματολογικών συνθηκών ή της ανθεκτικότητας του προϊόντος «Mâche nantaise» ώστε να βελτιστοποιεί την ποιότητά του.

Λόγω αυτής της συμπληρωματικότητας, η παραγωγή και μεταποίηση (συμπεριλαμβανόμενης της συσκευασίας) του προϊόντος «Mâche nantaise» εκτελούνται σήμερα και οι δύο στην καρδιά της φυσικής λεκάνης της Nantes, γεγονός που προσδίδει στο προϊόν την ιδιοτυπία του και εδραιώνει τη φήμη του. Όλες οι εκτελούμενες εργασίες καταγράφονται, χρησιμοποιώντας εργαλεία ιχνηλασιμότητας.

Οι τρεις τύποι συσκευασίας είναι οι εξής:

«Mâche» σε δίσκο: πλατύφυλλο «mâche» (βάρος 100 ποδών > 200 g) αφού υποβληθεί σε επιλογή, τακτοποίηση και καθαρισμό από την άμμο, τοποθετείται σε δίσκο.

«Mâche» σε σκαφίδιο: αφού υποβληθεί σε επιλογή, καθαρισμό από την άμμο, πλύσιμο, διαλογή, τοποθετείται σε σκαφίδιο ή παρόμοιο υλικό συσκευασίας που καλύπτεται με πλαστική μεμβράνη.

«Mâche» έτοιμο προς χρήση: αφού υποβληθεί σε επιλογή, καθαρισμό από την άμμο, πλύσιμο, διαλογή, τοποθετείται σε σακουλάκια ή σε ερμητικά κλειστή συσκευασία, έτοιμη προς χρήση, με διατήρηση σε ψύξη.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

Η επισήμανση των προϊόντων που ανταποκρίνονται στο σύνολο των προδιαγραφών του προϊόντος «Mâche nantaise» πρέπει να περιλαμβάνει, επιπλέον των υποχρεωτικών ενδείξεων και αυτών που αφορούν τον κάθε χωριστό συσκευαστή, τα ακόλουθα στοιχεία:

- την ονομασία της ΠΠΕ: «Mâche nantaise»
- το λογότυπο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΠΕ.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

33 καντόνια του διοικητικού διαμερίσματος 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-Botttereau — Machecoul — Montoir-de-Bretagne — Nantes — Nort-sur-Erdre — Orvault — Paimboeuf — Le Pellerin — Pontchateau — Pornic — Rezé — Saint-Étienne-de-Montluc — Saint-Herblain — Saint-Nazaire — Saint-Père-en-Retz — Saint-Philbert-de-Grand-Lieu — Savenay — Vallet — Vertou — Vertou-Vignoble

8 καντόνια του διοικητικού διαμερίσματος Vendée (εκ των οποίων 6 όμορα του διοικητικού διαμερίσματος Loire-Atlantique):

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

2 καντόνια του διοικητικού διαμερίσματος Maine-et-Loire (όμορα του διοικητικού διαμερίσματος Loire-Atlantique):

Champtoceaux — Montrevaux

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Φυσικοί παράγοντες

Το ωκεάνιο εύκρατο κλίμα είναι απολύτως κατάλληλο για την παραγωγή του προϊόντος «mâche». Χαρακτηρίζεται από ψυχρές χειμερινές θερμοκρασίες, ιδανικές για την παραγωγή του προϊόντος, χωρίς ωστόσο να σημειώνονται πολύ μακρόχρονες περίοδοι παγετού. Το κλίμα αυτό επικρατεί στο σύνολο της λεκάνης της Nantes και περιορίζει τις ακραίες ή απότομες μεταβολές θερμοκρασίας, επιτρέποντας να λαμβάνεται βέλτιστη και ιδιαίτερη ποιότητα σε όλες τις εποχές του έτους.

Παραδοσιακά, τα καταλληλότερα εδάφη για την καλλιέργεια πρώιμων λαχανικών, όπως είναι το «mâche» αποτελούνταν από αμμώδεις, και επομένως διαπερατές, προσχωσιγενείς αποθέσεις. Τα εδάφη αυτά γειτνιάζουν με την πόλη Nantes, η οποία προσέφερε επομένως σημαντική εμπορική διέξοδο για τα προϊόντα, και με τον ποταμό Λίγηρα, ο οποίος προμήθευε το νερό και τις μεγάλες ποσότητες άμμου που χρησιμοποιούνταν στην παραγωγή.

Επί πολλές γενιές, η άμμος που χρησιμοποιούνταν για την καλλιέργεια «mâche» προερχόταν από το φυσικό κοίτασμα του Λίγηρα. Το 1994, οι αρχές αποφάσισαν να απαγορεύσουν την άντληση άμμου από τον Λίγηρα λόγω της ζημιάς που προκαλούνταν (σε γέφυρες, όχθες, κ.λπ.). Το αποτέλεσμα ήταν να στραφούν οι καλλιεργητές κηπευτικών σε άλλες πηγές εφοδιασμού σε άμμο με τα ίδια χαρακτηριστικά.

Ανθρώπογενείς παράγοντες

Η καλλιέργεια κηπευτικών στην περιοχή της Nantes ξεκίνησε στα μέσα του 19ου αιώνα, σε μια περιοχή στα δυτικά της πόλης, με την παραγωγή λαχανικών προοριζόμενων για τον εφοδιασμό τόσο των κατοίκων της περιοχής όσο και των πλοίων. Η καλλιέργεια κηπευτικών μέσα και γύρω από την πόλη άρχισε να ακμάζει το 1919-1920, όταν η πλειονότητα των μεγαλοκαλλιεργητών κηπευτικών εγκατέλειψαν τις τοπικές αγορές και ξεκίνησαν την αποστολή των προϊόντων τους απευθείας στην πρωτεύουσα, το Παρίσι, και τις μεγάλες επαρχιακές πόλεις.

Την ίδια περίοδο του Μεσοπολέμου συνεχίστηκε και εδραιώθηκε η επαγγελματική οργάνωση των καλλιεργητών κηπευτικών, η οποία είχε ήδη δρομολογηθεί στα τέλη του προηγούμενου αιώνα. Αποτέλεσε μια από τις κινητήριες δυνάμεις της ανάπτυξης του κλάδου, για παράδειγμα με την ίδρυση, στις 7 Ιουλίου 1928, της Ομοσπονδίας των ενώσεων παραγωγών κηπευτικών της Nantes «Fédération des Groupements de Producteurs Maraîchers Nantais».

Από τις αρχές του 20ου αιώνα, αναπτύχθηκε η καλλιέργεια κηπευτικών κάτω από κινητά πλαίσια, υποδομές που είναι πλέον γνωστές με την ονομασία «Châssis nantais», η οποία γενικεύθηκε στη διάρκεια του Μεσοπολέμου. Τα αγροτεμάχια υποδιαιρούνταν σε λωρίδες γης («planches»), πλάτους αντιστοιχού με αυτό των κινητών πλαισίων, οι οποίες διαχωρίζονταν μεταξύ τους με στενές διαβάσεις («passe-rieds») πλάτους περίπου 40 cm. Οι λωρίδες αυτές οργώνονταν, ώστε να διευκολυνθεί η ξήρανση του εδάφους, καθοριστικό στοιχείο για την πρώιμη ωρίμαση και την ποιότητα του «Mâche nantaise». Η διάταξη των «planches» επέτρεπε, λόγω της φυσικής σταθεροποίησης των διαβάσεων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού, να εκτελείται η σπορά και η συγκομιδή χωρίς να προκαλούνται φθορές στο έδαφος το φθινόπωρο και τον χειμώνα.

Το στοιχείο αυτό είναι καθοριστικό για να γίνει κατανοητή η ανάπτυξη της καλλιέργειας του «mâche» στην περιοχή της Nantes. Σε συνδυασμό με την δυνατότητα χρήσης της άμμου και το ευνοϊκό κλίμα, η καλλιέργεια σε λωρίδες γης κάτω από πλαίσιο επέτρεπε στους παραγωγούς να λαμβάνουν ένα πρώιμο προϊόν υψηλής ποιότητας που καμία άλλη περιοχή δεν ήταν σε θέση να προσφέρει τη συγκεκριμένη περίοδο του έτους.

Ήδη από τη δεκαετία του 1950, η Nantes σταδιακά κυριάρχησε στις γαλλικές και ευρωπαϊκές αγορές. Από τη δεκαετία του 1960 και, ιδίως, τη δεκαετία του 1970, τα παραδοσιακά πλαίσια αντικαταστάθηκαν από μικρές πλαστικές σήραγγες, αλλά η καλλιέργεια σε λωρίδες γης διατηρήθηκε.

Από την περίοδο 1975-1983 έως σήμερα, η παραγωγή του «Mâche nantaise» αυξήθηκε από 3 000 τόνους σε 12 000 τόνους ετησίως μόνο στην περιοχή της Nantes. Αυτό κατέστη δυνατό χάρη στην εκμηχάνιση της συγκομιδής και τις νέες μορφές συσκευασίας (σκαφίδια, σακουλάκια, κ.λπ.).

Σήμερα, η μέση ετήσια παραγωγή που είναι της τάξης των 30 000 τόνων «mâche» στο σύνολο της λεκάνης της Nantes παγιώνει την ηγετική θέση της περιοχής στη Γαλλία και την Ευρώπη. Περίπου το ήμισυ της παραγωγής προορίζεται για εξαγωγή, ιδίως στη Γερμανία.

Τεχνογνωσία

Οι σύγχρονοι καλλιεργητές κηπευτικών της Nantes έχουν κληρονομήσει από τις προηγούμενες γενιές καλλιεργητών την ειδική τεχνογνωσία τους.

- Ανέπτυξαν την καλλιέργεια σε «planches», τεχνική η οποία επιτρέπει την καλλιέργεια σε λωρίδες εδάφους και την αύξηση του αριθμού των εναλλαγών καλλιέργειας. Η καλλιέργεια σε «planches» παίζει σημαντικό ρόλο για την ποιότητα του προϊόντος: η χρήση άμμου, σε συνδυασμό με την εναλλαγή μεταξύ των λωρίδων εδάφους που έχουν υπερυψωθεί με συσσώρευση χώματος και των στενών διαδρόμων μεταξύ των λωρίδων, διευκολύνουν την ξήρανση των εδαφών και αποτρέπουν την εμφάνιση στάσιμων υδάτων, περιορίζοντας με τον τρόπο αυτό την εμφάνιση ασθενειών.
- Ανέπτυξαν τη μέθοδο καλλιέργειας υπό κάλυψη: για την παραγωγή του προϊόντος «Mâche nantaise», η προσφυγή στην κάλυψη των καλλιεργειών υπήρξε πάντοτε απαραίτητη. Με την πάροδο των ετών, οι καλλιεργητές κηπευτικών ανέπτυξαν καταφύγια που επιτρέπουν τη μόνιμη προστασία των φυτών.

- Χρησιμοποιούν ειδικό τύπο άμμου: σε συνδυασμό με την καλλιέργεια σε λωρίδες, η άμμος είναι απαραίτητη για την παραγωγή του προϊόντος «Mâche nantaise». Η άμμος χαρακτηρίζεται από το στρογγυλό της σχήμα (ώστε να μην πληγώνονται τα φυτά), τη χημική της ουδετερότητα (ώστε να βελτιώνεται η φυσική δομή των εδαφών χωρίς να τροποποιείται η χημική τους φύση) καθώς και από συγκεκριμένη κοκκομετρική διαβάθμιση η οποία ορίστηκε το 2000 μετά από διαβούλευση μεταξύ των επαγγελματιών καλλιεργητών κηπευτικών. Η άμμος προστίθεται σε λεπτή στρώση, πάχους 0,5 έως 1 cm. Αποτελεί το ιδανικό υπόστρωμα για τους σπόρους, διευκολύνει τη θέρμανση του εδάφους και ευνοεί τη βλάστηση. Επιπλέον, εμποδίζει την ανάπτυξη βρύων, που πολύ συχνά εμφανίζονται στους σπόρους μετά τη σπορά όταν οι ημέρες είναι σύντομες. Η άμμος δημιουργεί επομένως περιβάλλον ευνοϊκό για την ανάπτυξη του προϊόντος «Mâche nantaise».
- Επιτόνησαν εργαλεία κατάλληλα για τη συγκομιδή. Η χρήση στρώσης άμμου επιτρέπει εξάλλου τη δημιουργία επαρκούς χώρου για το πέρασμα της λάμας κοπής στη βάση της κεντρικής ρίζας. Χάρη σε αυτή τη στρώση άμμου εξάλλου, στην οποία μια λεπίδα γλιστρά απρόσκοπτα, μπόρεσε να αναπτυχθεί η εκμηχάνιση της παραγωγής, καθώς καθιστούσε δυνατή την κοπή του «mâche» και την απευθείας απόθεσή του στα ξύλινα τελάρα που χρησιμοποιούνται για το πλύσιμο.
- Ανέπτυξαν κατάλληλα εργαλεία και τεχνογνωσία επεξεργασίας του «mâche» μετά τη συγκομιδή: η απομάκρυνση της άμμου και το πλύσιμο του «mâche», που εκτελούνται αμέσως μετά τη συγκομιδή, είναι εργασίες καθοριστικές για την τελική ποιότητα του προϊόντος. Οι πρώτες αλυσίδες πλυσίματος σε συνεχή γραμμή, με αυτόματη πλύση, σχεδιάστηκαν και τελειοποιήθηκαν στην Nantes. Επιτρέπουν τον ταχύ και αποτελεσματικό καθαρισμό από την άμμο, με διατήρηση του «mâche» τακτοποιημένου σε κουτιά. Αυτός ο τρόπος παρουσίασης του προϊόντος τελείως καθαρού και τακτοποιημένου είναι τυπικό χαρακτηριστικό του «Mâche nantaise». Αποτελεί επίσης αναγνωρισμένο στοιχείο της τεχνογνωσίας των καλλιεργητών κηπευτικών της περιοχής της Nantes.
- Βελτιστοποίησαν ένα σύστημα ελέγχου το οποίο διασφαλίζει ότι η ποιότητα του «Mâche nantaise» παρακολουθείται σε κάθε στάδιο της προπαρασκευής: θέσπισαν κοινό κατάλογο ποιοτικών χαρακτηριστικών αναφοράς για το προϊόν «mâche commune» που εγγυάται μεγάλη ποιοτική ομοιομορφία του προϊόντος.

5.2. Ιδιότητα του προϊόντος:

Η καλλιέργεια του «mâche» σε λωρίδες γης, η χρήση άμμου και κατάλληλων εργαλείων μεταποίησης του τελικού προϊόντος και ο κοινός κατάλογος ποιοτικών χαρακτηριστικών αναφοράς αποτελούν στοιχεία που επηρεάζουν την ποιότητα και την ιδιότητα του προϊόντος, το οποίο συνίσταται σε ακέραια φυτά χωρίς ρίζα, χωρίς άμμο ή ίχνη χόματος, με μείωση της συχνότητας των επιμηκύνσεων του βλαστού και του αριθμού των κιτρινωμένων ή μαυρισμένων κοτυληδόνων, των κιτρινωμένων φύλλων και των βακτηριακών κηλίδων.

Ο τρόπος παρουσίασης στους παραδοσιακούς δίσκους είναι τυπικός. Η εκμηχάνιση της συγκομιδής και οι σύγχρονες μέθοδοι συσκευασίας (σακουλάκια για το «mâche» «έτοιμο προς χρήση» και σκαφίδια) επιτρέπουν να παρουσιάζεται ένα προϊόν χωρίς άμμο, κάτι που στο παρελθόν δεν ήταν δυνατόν και η παρουσία άμμου αποτελούσε το κύριο μειονέκτημα του προϊόντος.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):

Η καλλιέργεια κηπουρικών αναπτύχθηκε στην περιοχή της Nantes χάρη στην παρουσία κατάλληλων εδαφών από αμμώδεις, και επομένως διαπερατές, προσχλωσιγενείς εναποθέσεις, της πόλης της Nantes, η οποία προσέφερε εμπορική διέξοδο στο προϊόν και του ποταμού Λίγηρα, ο οποίος προσέφερε την αναγκαία ποσότητα νερού και τον κατάλληλο τύπο άμμου.

Το ωκεάνιο κλίμα που χαρακτηρίζει τη γεωγραφική περιοχή επιτρέπει την εμφάνιση ψυχρών χειμερινών θερμοκρασιών, που είναι ιδανικές για την παραγωγή του προϊόντος, χωρίς ωστόσο να σημειώνονται πολύ μακρόχρονες περιόδους παγετού. Συνεπώς οι θερμοκρασιακές διακυμάνσεις είναι σχετικά μικρές, γεγονός που ευνοεί ιδιαίτερα την καλλιέργεια του προϊόντος «Mâche nantaise».

Το κλίμα, καθώς και η εφαρμογή εδραιωμένης τεχνογνωσίας (χρήση ειδικής στρογγυλής και χημικά ουδέτερης άμμου καθορισμένης κοκκομετρίας, καλλιέργεια σε «planche», μεταποίηση του προϊόντος μετά τη συγκομιδή) είναι τα κύρια στοιχεία που διασφαλίζουν την ποιότητα του «Mâche nantaise».

Η προέλευση του «mâche» είναι γνωστή στους καταναλωτές και εμπόρους, οι οποίοι εκτιμούν την απαραίτητη τεχνογνωσία που απαιτείται για την παραγωγή του.

Η λεκάνη της Nantes, με τη γεωγραφική της ιδιαιτερότητα, είναι ένα από τα δομικά στοιχεία της πατροπαράδοτης παράδοσης καλλιέργειας κηπευτικών στην περιοχή της Nantes και του εμβληματικού προϊόντος της: του «Mâche nantaise».

Το προϊόν «Mâche nantaise» αναφέρεται στον κατάλογο της γαστρονομικής παράδοσης της Γαλλίας τον οποίο συνέταξε το Conseil National des Arts culinaires.

Σήμερα, όπως και τα τελευταία 25 έτη, το προϊόν «Mâche nantaise» υποστηρίζεται από σημαντικές συλλογικές δραστηριότητες εμπορικής προώθησης: διαφήμιση με αφίσες στο μετρό και τα λεωφορεία του Παρισιού, διαφημιστικά σποτ στο ραδιόφωνο και την τηλεόραση στη Γαλλία αλλά και στο εξωτερικό.

Από τα μέσα της δεκαετίας του 1980, γίνεται αναφορά στο προϊόν «Mâche nantaise» σε άρθρα και συνταγές (Ouest France, Le Figaro, Le Monde, κ.λπ.).

Ο συγκερασμός των τριών αυτών παραμέτρων (κλίμα, τεχνογνωσία και ιστορική και σύγχρονη φήμη του προϊόντος «Mâche nantaise») στη γεωγραφική περιοχή αιτιολογούν πλήρων την απόδοση της ΠΓΕ «Mâche nantaise» στο προϊόν, τόσο λόγω της επιτυγχανόμενης ποιότητας όσο και λόγω των τεχνικών μέσων που εφαρμόζονται.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

[άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

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