

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva za izmjenu u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2016/C 461/10)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE SPECIFIKACIJE KOJA NIJE MANJA ZA PROIZVOD ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI/
ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

**Zahtjev za odobrenje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. prvim podstavkom Uredbe (EU)
br. 1151/2012****„MOGETTE DE VENDÉE”****EU br.: PGI-FR-02129 – 18.3.2016.****ZOI () ZOZP (X)****1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes**

Adresa: Vendée Qualité - Section Moquette
Maison de l'Agriculture
21, Boulevard Réaumur
85 013 La Roche-sur-Yon cedex
FRANCUSKA

Telefon: +33 251368251
Telefaks: +33 251368454
E-pošta: contact@vendeequalite.fr

Sastav i legitimni interes: Proizvođači graha Moquette, skupina proizvođača, berači/radnici na sortiranju, pogoni za konzerviranje i industrijski sektor okupljeni u udruzi koja podliježe Zakonu od 1. srpnja 1901. Budući da okuplja sve operatore aktivne u ZOZP-u „Moquette de Vendée”, ima legitimno pravo podnijeti zahtjev za izmjenu specifikacija.

2. Država članica ili treća zemlja

Francuska

3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz o podrijetlu
- Način proizvodnje
- Povezanost
- Označivanje
- Ostalo: Skupina koja podnosi zahtjev/Kontrolno tijelo/Nacionalni zahtjevi/Zemljopisno područje

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012. str. 1.

4. Vrsta izmjene

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a za koji nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument), koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

5. Izmjena (izmjene)

Opis proizvoda

- Obilježja biljke izbrisana su jer je proizvod sa ZOZP-om zrno. Opis zrna nepromijenjen je.

Stoga su i ta obilježja izbrisana iz točke 3.2. jedinstvenog dokumenta.

- Opis graha „Mogette de Vendée” nalazi se u tri stavka, ovisno o tome je li riječ o suhim zrnima, polusuhim zamrznutim zrnima ili pasteriziranom ili steriliziranom grahu „Mogette de Vendée”. Svaki opis sadrži način prezentacije i pakiranja. Ovakvom se reorganizacijom pojašnjava opis graha „Mogette de Vendée”.

- Izmijenjeno je više odredbi:

- u pogledu načina prezentacije izbrisane su težine raznih dopuštenih načina pakiranja za potrošača („500 g, 1 kg, 2 kg itd.” i „1 kg itd.”). Ova izmjena u sadržaju ne mijenja praksu pakiranja s obzirom da prijašnji sadržaj nije postavljao ograničenja;

Iz te izmjene proizlazi brisanje težine različitih pakiranja pod točkom 3.6. koja je postala točkom 3.5. jedinstvenog dokumenta.

- rečenica „pakiranje na veliko namijenjeno preradi ili pakiranju kod klijenata kupaca na veliko koji su sklopili partnerski ugovor” briše se kako bi se navele zabranjene prakse, a ne sve koje se mogu provesti. Ovim se brisanjem stoga ne mijenjaju prakse stavljanja na tržište na veliko koje su još uvijek moguće.

Ista je rečenica izbrisana i iz točke 3.6. i postala je točkom 3.5. jedinstvenog dokumenta.

- rečenica „svaka radnja mora biti sljediva i o njoj se mora voditi točna evidencija zaliha koja obuhvaća datum pakiranja, broj upotrijebljene pošiljke graha Mogette de Vendée, broj isporuke i broj pakiranih ili proizvedenih pošiljki i odgovarajućih količina” briše se s obzirom na to da su te odredbe sadržane u dijelu 4 („Podaci koji dokazuju podrijetlo proizvoda iz zemljopisnog područja”).

- Raspon postotka vlažnosti zrna od 10 do 16 % povećan je na 12 do 17 % kako bi se na optimalan način sačuvala kvaliteta. Nakon nekoliko godina primjene specifikacije, čini se da prenikak postotak vlažnosti (< 12 %) ne pogoduje kvaliteti proizvoda: ako iznosi 10 %, ima previše puknutih zrna, a vrijeme kuhanja zrna je dulje; naprotiv, ako je postotak vlažnosti viši (17 %), zrno se bolje kuha i mekše je.

Stoga postotak važnosti suhog zrna pod točkom 3.2. jedinstvenog dokumenta iznosi od 12 do 17 %.

- Za polusuho zrno briše se rečenica „njegov prosječni postotak vlažnosti iznosi 50 %”. Postotak vlažnosti informativnog je karaktera i nije riječ o ciljnoj vrijednosti. Ničime ne doprinosi opisu proizvoda.

- Stavak

„Senzorni profil kuhanog graha Mogette de Vendée predstavljen u Prilogu 10. ističe osobite značajke proizvoda:

- vrlo topiva i meka tekstura, slabe zrnatosti i čvrste kože,

- homogenost zrna (jednaka veličina, oblik i boja, malo nedostataka),

— tipičan, blago slankast okus u kojem se miješaju aroma kestena i note poriluka.”

zamjenjuje se sljedećim stavkom:

„Opis pasteriziranog i steriliziranog graha „Mogette de Vendée”:

Zrna su bijele do žućkasto bijele boje (s nijansama).

Oblik im može biti lagano napuknut zbog topivosti.

Zrna dolaze u jestivoj tekućini koju čini jedino voda (slana ili neslana).

Tekstura im je topiva, homogenog su oblika i veličine.

Pasterizirani grah „Mogette de Vendée” kuhan bez dodataka dolazi u posudici s poklopcem ili u maloprodajnoj vrećici ili drugim pakiranjima različitih težina.

Kada se sterilizirani grah „Mogette de Vendée” kuhan bez dodataka prodaje u maloprodajnim jedinicama, pakira se u staklene posude.”

Ova je izmjena posljedica radova koje je provela skupina kako bi se bolje utvrdio senzorni profil graha „Mogette de Vendée”. Njome se žele preuzeti bitne senzorne informacije. Osim toga, novi sadržaj zbog reorganizacije stavaka sadrži i uvjete prezentacije.

Dokaz o podrijetlu

- Dodan je stavak „Dokaz podrijetla”. U njemu se navode informacije koje se moraju nalaziti na evidenciji o uzgoju: sorta, datum sjetve, branja i/ili vršidbe i prethodni uzgoj.
- Shematski prikazi o sljedivosti različitih proizvoda zamijenjeni su tablicama. Prezentacija je time pojednostavljena i pojašnjena. U jedinstvenoj tablici opisana je sljedivost suhog proizvoda i polusuhog zamrznutog proizvoda. U drugoj tablici opisana je sljedivost pasteriziranog proizvoda i steriliziranog proizvoda. Ove formalne izmjene ne utječu na sredstva koja se primjenjuju za osiguravanje sljedivosti.
- U pogledu razvoja nacionalnih propisa, kratica DLOU (najbolje upotrijebiti do) zamjenjuje se kraticom DDM (datum minimalne trajnosti).

Način proizvodnje

Shematski prikazi životnog vijeka:

- Shematski prikazi životnog vijeka kulture i pakiranja suhog proizvoda i zaleđenog polusuhog proizvoda zamijenjeni su pojednostavljenim shemama. Dva shematska prikaza životnog vijeka za pripremu pasteriziranog graha „Mogette de Vendée” kuhanog bez začina s jedne strane i steriliziranog graha s druge strane zamijenjena su zajedničkim shematskim prikazom pasteriziranog i steriliziranog proizvoda.

Svojstva parcele zemlje

- Stavak o svojstvima parcele ublažen je. Neobvezujući opisni elementi izbrisani su te je ovaj stavak preinačen radi boljeg razumijevanja.

Sačuvani su samo elementi koji se mogu izmjeriti i to u određenim jasno utvrđenim slučajevima. Riječ je o:

- ciljnim vrijednostima za postotak mulja i gline pri odabiru parcela zemlje:

Ove ciljne vrijednosti nisu izmijenjene za neizravnu berbu (najviše 25 % gline i najmanje 35 % mulja za uzgoj suhog graha „Mogette de Vendée” te najviše 35 % gline i najmanje 35 % mulja za uzgoj polusuhog graha „Mogette de Vendée”).

Budući da je u specifikaciju uvedena izravna berba za berbu suhog graha, utvrđene su ciljne vrijednosti za ovaj način berbe: najviše 35 % gline i najmanje 35 % mulja.

- prethodnom uzgoju (nije izmijenjeno).

- Budući da zahtjev za granulometrijsku analizu parcele pripada pod oblike kontrole i stoga pod kontrolni plan, ta je odredba izbrisana iz specifikacije.
- Zahtjev za vođenje referentnog dokumenta i registra kvalificiranih parcela kroz sezonu uzgoja graha briše se. Vođenje tog registra nije uvjet za proizvodnju, već pripada pod vođenje unutarnje dokumentacije skupine.
- Stavak „Priprema tla – gnojidba” pojednostavljen je, zadržan je samo objektivni kriterij koji se odnosi na unos kalijevog klorida (zabranjen je tri mjeseca prije sjetve). Točka kojom se opisuju načini pripreme tla kako bi se dobila „sitna zemlja” pripada pod dobru poljoprivrednu praksu. Ne povezuje se s ciljnom vrijednošću i briše se. Rečenica kojom se tvrdi da je gnojidba dušikom „opravdana i da dozu utvrđuje proizvođač metodom bilanci” upućuje na propise koji su na snazi i stoga se briše.

Sjetva

- Stavak

„Sjetva se obavlja od 10. svibnja s postojećim sortama kako bi se osiguralo da je provedena u dovoljno zagrijanoj i prosušenoj zemlji. Osiguravanje ujednačenog rasta dodatno je jamstvo ujednačenosti berbe. Prije tog datuma zemlja može biti prehladna, grah Mogette rast će u razmacima, neće se uredno razvijati, a konačni proizvod neće biti očekivane kvalitete. Ako se ne poštuju oba kriterija, temperatura i vlažnost, kultura se razvija s kašnjenjem, ne raste ujednačeno, već kroz dulje vrijeme. Datum 20. lipnja određen je jer zbog klime u pokrajini Vendée, s prilično kišovitim jesenima, berba nakon listopada dovodi se u pitanje. Sjetva je ograničena na razdoblje od 10. svibnja do 20. lipnja.”

zamjenjuje se rečenicom:

„Sjetva se obavlja od 10. svibnja do 20. lipnja. Proizvođač je ovlašten sijati prije 10. svibnja ako je temperatura tla u dubini zasijane površine (od 1 do 4 cm) najmanje 12 °C”.

Ova je odredba jasnija i omogućuje sjetvu prije 10. svibnja onih godina kada su ti klimatski uvjeti ispunjeni prije tog datuma.

Sorte

- Stavak

„Upotrijebljene sorte sjemena redovito odabire međustrukovno udruženje graha Mogette de Vendée među komercijalnim sortama dostupnima u službenom katalogu sorti, a koje odgovaraju očekivanim kriterijima za grah Mogette de Vendée i u skladu su sa značajkama graha Mogette de Vendée kakav je tradicionalno poznat u departmanu Vendée. Popis sorti sastavlja se svake godine i dijeli proizvođačima.

Međustrukovno udruženje svoj odabir temelji na više čimbenika:

- Agronomskoj i tehničkoj analizi poljoprivrednih tehničara koji osiguravaju nadzor proizvodnje i mogu ispitivati druge sorte kako bi nadopunili popis te na povratnim napomenama samih proizvođača.
- Rezultatima unutarnjih degustacija (skupina proizvođača i subjekata za konzerviranje) koje se provode tijekom zime na ubranim proizvodima.

Određene odabrane sorte mogu biti prilagođene samo za jednu od dvije vrste berbe, a u tom slučaju ta se značajka navodi na popisu međustrukovnog udruženja.”

zamjenjuje se jasnijim postupkom odabira sorti, i to kako slijedi:

„Grah ‚Mogette de Vendée’ proizvodi se od standardnog sjemena:

- koje nosi oznaku „Pravila i standardni EU-a”. Upisano je u francuski ili europski službeni katalog i podliježe kontrolama službenih službi.
- koje je upisano na popis sorti koje skupina priznaje.

Zabranjena je uporaba sjemena proizvedenog na farmi.

Upis nove sorte odvija se u skladu s postupkom koji omogućuje:

- da se provjeravaju fizičke značajke opisane u poglavlju „Opis proizvoda” ove specifikacije
- da nakon kuhanja budu prisutna sljedeća organoleptička svojstva: „topiva zrna” i „tanka koža”.

Nova sorta može biti upisana na popis sorti koje priznaje skupina samo ako:

- tijekom dvije sezone ispitivanja i nakon mišljenja skupine ispunjava prethodno navedene kriterije
- o njoj je odbor za ocjenjivanje, takozvani „odbor stručnjaka”, iznio povoljno mišljenje.

Ako nakon uzimanja uzoraka i njihova ocjenjivanja odbor za ocjenjivanje, takozvani „odbor stručnjaka”, iznese negativno mišljenje o već upisanoj sorti, ona može biti isključena.

„Odbor stručnjaka” čini pet osoba koje predstavljaju najmanje dvije do tri sljedeće skupine: potrošače, osobe koje su obavljale ili obavljaju djelatnost u poljoprivrednom sektoru i ugostitelje. Konačne odluke o upisu ili isključenju sorte s popisa priznatih sorti donosi skupina. Popis odobrenih sorti dostupan je u sjedištu skupine i svake se godine dostavlja kontrolnom tijelu.”

Svrha je ove izmjene da se iz zdravstvenih razloga upotrebljava samo certificirano sjeme.

Naime, uporaba certificiranog sjemena najučinkovitiji je način za osiguravanje uporabe sjemena koje nema nikakve bolesti. Time se, između ostaloga, omogućuje borba protiv masne pjegavosti. Ovu je bolest graha osobito teško iskorijeniti, onečišćuje tlo godinama i prenosi se s parcele na parcelu. Bez pojačanog nadzora tlo u ovim područjima moglo bi se brzo zaraziti, čime bi se ugrozila berba i budućnost graha u zoni.

Osim toga, uporaba certificiranog sjemena ima izravni učinak na homogenost proizvoda, za razliku od sjemena proizvedenog na farmi čija se kvaliteta s godinama može smanjiti. Proizvođač sjemena za grah „Mogette de Vendée” mora biti certificiran kako bi osigurao zdravo i stabilno sjeme. U slučaju sjemena proizvedenog na farmi postoji veća opasnost od degeneracije i zdravstvenih rizika, čime se dovodi u pitanje berba.

- jasno je utvrđen postupak potreban za upis nove sorte: obveza od dvije sezone ispitivanja, pridržavanje fizičkih i organoleptičkih svojstava proizvoda, mišljenje odbora stručnjaka. Tim je postupkom kodificirana uobičajena praksa skupine.

Oblik uzgoja

- Budući da ovaj stavak ne sadržava niti jednu ciljnu vrijednost, briše se. Opisane odredbe pripadaju pod dobru proizvodnu praksu, osim dokumentarnih zahtjeva koji su premješteni u odlomak „Vođenje evidencije”.

Berba i pakiranje suhog graha „Mogette de Vendée”

- Tehnika „izravne” berbe, koja je već odobrena za proizvodnju polusuhog graha, dodaje se i za berbu suhog graha. Tehnički razvoj ubuduće omogućuje izravnu berbu (vršidbu bez faze čupanja, ali s fazom sušenja na stabljici) za suhi grah. Prije 20 godina samo se polusuhi grah mogao vršiti metodom izravne vršidbe. Kada bi se ta metoda primjenjivala za vršidbu suhog graha, on bi se pokvario: suha zrna vrlo su osjetljiva i izravna vršidba tadašnjom opremom polomila bi ih. Međutim, bubanj za vršidbu napredovao je. Prije je bio kratak i vršidba se provodila mehanički, bez mogućnosti podešavanja postavki. Sada je bubanj za vršidbu dugačak (5 m). Na taj način biljni proizvod dulje ostaje u stroju i zrno se može nježno izvući, bez oštećenja, podešavanjem različitih parametara, kao što je nagib bubnja. Ovakva vrsta opreme omogućuje prilagodbu udjelu vode u proizvodu i količini bilja: dakle, mahune se ne moraju potpuno osušiti kroz fazu sušenja u tlu. U izravnoj berbi grah ostaje u zemlji u prosjeku šest od deset dana dulje. Sušenje se odvija postupno i njime se bolje upravlja nego kada su stabljike iščupane i ostavljene na samom tlu u neizravnoj berbi (kada biljka ostane u zemlji, noću dobiva vlagu iz nje). Stoga je uvedena mogućnost izravne berbe za suhi grah, s time da se zadržala i tehnika neizravne berbe.

- Odredbe o ocjenjivanju faze berbe („kada se većina zelenog lišća osušila i kada je zrno doseglo postotak vlažnosti koji se smatra prikladnim (10 do 20 %)“) zamijenjene su objektivnijom odredbom koja se može lakše kontrolirati: „najmanje 90 % suhih mahuna“. Ovom se preinakom ne mijenja faza berbe.
- Stopa vlažnosti zrna po prijemu u objekt za prikupljanje povećava se s 10 do 20 % na 12 do 25 % kako bi se uskladila s modernizacijom opreme za sušenje na stanici. Naime, zahvaljujući točnosti parametara za podešavanje postojeće opreme, od sada se može sušiti proizvod čija vlažnost doseže 25 % u optimalnim uvjetima koji čuvaju svojstva zrna. Uostalom, iskustvo je pokazalo da postotak vlažnosti od 10 % ne pogoduje kvaliteti proizvoda. Naime, kod tolike vlažnosti veći je broj puknutih zrna, a kuhanje traje dulje. Prag vlažnosti je stoga ograničen na 12 %.
- Izmijenjene su obveze za sušenje: vlažnost koja zahtijeva obvezno sušenje, a čija je vrijednost od 16 do 20 %, zamjenjuje se vlažnošću iznad 17 % jer viši postotak pogoduje kuhanju zrna i njegovoj mekoći.
- Faza prethodnog čišćenja suhog zrna postaje neobavezna. Njezina provedba ne utječe na kvalitetu gotovog proizvoda. Kako bi se jasnije utvrdila oznaka „vrlo nizak postotak nečistoća“, dodana su jasna fizička svojstva koja moraju imati pakiranja po izlasku iz sortiranja: najviše 0,4 % (u masi) stranih tijela, prašina, stranih zrna, biljnih ostataka, zrna neprikladnih za jelo i najviše 4 % (u masi) zrna s mrljama, naboranih, savijenih i puknutih zrna.

Berba i pakiranje polusuhog graha „Mogette de Vendée“

- Odredbe o ocjenjivanju faze berbe („Kada je većina biljaka došla u dobru fazu za berbu [...]. Mahune ne smiju biti previše zelene: u tom slučaju grah ne dolazi u polusuho fazu. Ne smiju biti niti previše suhe.“) zamjenjuju se jasnijom odredbom „u fazi u kojoj je najmanje 65 % zrna bijelo“. Ovom se preinakom ne mijenja faza berbe.
- Naslov dijela 7.6. Proizvodnja zaleđenog polusuhog graha „Mogette de Vendée“ briše se. Sadržaj ovog dijela nalazi se u dijelu 5.4. „Berba i pakiranje polusuhog zaleđenog graha „Mogette de Vendée““.
- Dodaje se obveza o temperaturi polusuhog proizvoda pri prijemu: ona mora iznositi 30 °C ili manje pri prijemu. Ovom se obvezom doprinosi kvaliteti proizvoda jer mu je svrha osigurati da zrna nisu fermentirala i da stoga njihova kvaliteta nije narušena.
- Sadašnji se postupak pranja odvija u tri faze: pranje/skladištenje zrna bez vode u posudama/pranje. Briše se obveza o dva zasebna pranja između kojih je faza skladištenja:
 - s jedne strane, kako bi se ostavila mogućnost za tri ili više pranja, ako to pošiljke zahtijevaju
 - s druge strane, kako bi se omogućila primjena uspješnijeg „neprekidnog“ postupka pranja i homogenizacije pošiljki.

Stoga se briše i dio o „prvom“ pranju.

- Potpuni opis postupka zaleđivanja zamjenjuje se nazivom metode „Proizvod je zamrznut metodom IQF“, čija se definicija nalazi u dnu stranice specifikacije („IQF (Individually Quick Frozen): tehnika proizvodnje zamrznutih proizvoda prilagođena sitnim osjetljivim proizvodima kojom se pojedinačni proizvodi ne gomilaju.“). Naziv ove metode već se nalazi u specifikaciji na snazi i to u odlomku „Nacionalni zahtjevi“.
- Kako bi se jasnije utvrdila oznaka „nizak postotak nečistoća“, dodana su jasna fizička svojstva koja moraju imati pakiranja po izlasku iz sortiranja: najviše 0,4 % (u masi) stranih tijela, prašine, stranih zrna, biljnih ostataka, zrna neprikladnih za jelo i najviše 4 % (u masi) zrna s mrljama, naboranih, savijenih i puknutih zrna.

Pasterizirani i sterilizirani grah „Mogette de Vendée“ kuhan bez začina

- Odredbe o tekućini s kojom se pakira grah preinačene su radi bolje razumljivosti. Naime, tekst „tekućina koju čine voda i morska sol (ili ne)“ ne doprinosi jasnom shvaćanju je li neobavezna prisutnost soli ili njezino morsko podrijetlo. Ovaj je izraz zamijenjen tekstem „tekućina koju čini voda s morskom soli ili bez nje“.

- U pogledu promjena u zakonima i propisima, a osobito promjene Uredbe (EZ) br. 852/2004, o vrijednostima pasterizacije i sterilizacije odlučuju operatori koji su odgovorni za provedbu termičke obrade kojom se jamči bakteriološka stabilnost proizvoda do DLC-a (datuma „upotrijebiti do”) ili DDM-a (datuma minimalne trajnosti). Stoga se brišu sljedeće oznake: „Temperatura pasterizacije iznosi otprilike 98 °C. Najmanja pasterizacijska vrijednost iznosi 1 000.” i „Najmanja sterilizacijska vrijednost iznosi 10.”
- Rečenica „Vrijeme blanširanja iznosi 30 do 40 minuta” zamjenjuje se rečenicom „Vrijeme blanširanja iznosi najviše 40 minuta”. Naime, predugo blanširanje ima negativan učinak na teksturu proizvoda koji tada lako puca. Naprotiv, kratkotrajno blanširanje nema učinka na teksturu čija se topivost osigurava termičkom obradom koja slijedi. Stoga, kao što je trenutno slučaj s pasteriziranim proizvodom, zadržano je samo najdulje blanširanje za sterilizirani proizvod.
- Za sterilizirane proizvode jasno se navodi da je pakiranje u staklene posude obavezno samo za proizvode koji se prodaju u maloprodajnim jedinicama. Kada je proizvod namijenjen primjerice trgovcima na veliko, dopuštena su druga pakiranja.
- Obveza skladištenja steriliziranih proizvoda u zaklonu od svjetlosti briše se s obzirom na to da nakon što su već jednom izloženi zrakama svjetlosti u fazi distribucije, ovaj je zahtjev nemoguće provoditi.
- Točke o općim propisima brišu se: „Prodajne jedinice zatim se označavaju”, „Hladni lanac poštuje se do prodajnog mjesta, uz održavanje temperature ispod + 4 °C.”, „Posude se zatim označavaju.”
- Nejasne oznake koje ne upućuju niti na jednu vrijednost brišu se: „kvaliteta blanširanja provjerava se vizualno”, „temperatura pasterizacije iznosi približno 98 °C”, „provodi se ispitivanje kuhanosti kako bi se provjerila sukladnost sa svojstvima graha Mogette de Vendée”, „Pasterizirani i sterilizirani proizvodi istodobno pružaju potrošaču kvalitetan proizvod i brzu pripremu. Postupcima se osiguravaju svojstva graha Mogette de Vendée”.
- Brišu se druge odredbe o kontrolnom planu: „Provjerava se evidencija zaliha i sljedivost pošiljki graha Mogette de Vendée. Provede se dokumentirane kontrole kako bi se provjerilo pridržavanje specifikacija u različitim fazama postupka. Graha izvan klase stavlja se na tržište pod nazivom „Haricot blanc” („Bijeli grah”).”

Rubrika „Povezanost s podrijetlom”

- Rubrika „Povezanost s podrijetlom” preinačena je kako bi se bolje opisala posebna svojstva područja, posebnosti proizvoda i uzročna veza.

Sadržaj točke 5. jedinstvenog dokumenta usklađen je s novim tekstom povezanosti s podrijetlom u specifikaciji.

- Izmjena ovog dijela povezana je s uvođenjem izravne berbe suhog graha i odnosi se na sušenje suhog proizvoda na parceli. Uvođenjem metode izravne berbe, sušenje proizvoda s ovom vrstom berbe odsada se provodi „na stabljici” umjesto da se provodi jedino na tlu. Uvođenjem nove mogućnosti berbe tako se omogućuje branje graha Mogette nakon sušenja „na polju” „na tlu” (zadržana metoda neizravne berbe) ili „na stabljici” (dodana metoda izravne berbe). Uzgojni ciklus (od sjetve do berbe) graha „Mogette de Vendée” koji se bere tom metodom u prosjeku je šest do deset dana dulji. Međutim, tom metodom se ne mijenja povezanost s podrijetlom jer je ona posljedica razvoja lokalnog umijeća i usavršavanja opreme, osobito strojeva za berbu. Ne dovodi se u pitanje posebnost proizvoda.

Rubrika „Označavanje”

Sljedeće dvije rečenice:

- „Proizvodi sa ZOZP-om prodaju se pod nazivom Mogette de Vendée”.
- „Naznaka ‚Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla’ i/ili logotip zajednice nalaze se na oznakama”.

brišu se iz jedinstvenog dokumenta. „Oznaka ZOZP „Mogette de Vendée” i znak Europske unije ZOZP od sada su obvezni u skladu s Uredbom (EU) br. 1151/2012.

Rubrika Ostalo

„Skupina koja podnosi zahtjev”

Ažurira se naziv skupine koja podnosi zahtjev te njezini podaci:

— skupina koja podnosi zahtjev „Vendée Qualité – Section Mogette”.

— njezini su podaci sljedeći:

Maison de l'Agriculture
21, boulevard Réaumur
85 013 La Roche-sur-Yon cedex
FRANCUSKA

Telefon: +33 251368251
Telefaks: +33 251368454
E-pošta: contact@vendeequalite.fr

Podaci o organizaciji sektora brišu se jer se ne odnose na odredbe o grahu „Mogette de Vendée”

Rubrika Ostalo

„Upućivanja na podatke o kontrolnim tijelima”

Kontrolno tijelo: u skladu s preporukama koje su na snazi na nacionalnoj razini i kojima se želi uskladiti sadržaj specifikacija, naziv i podaci certifikacijskog tijela brišu se. U ovoj se rubrici od sada navode podaci francuskih nadležnih tijela u području kontrole: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) (Nacionalni institut za podrijetlo i kvalitetu) i Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGC-CRF) (Glavna uprava za tržišno natjecanje, potrošnju i kažnjavanje prevara). Naziv i podaci certifikacijskog tijela mogu se provjeriti na *web*-stranici INAO-a te u bazi podataka Europske komisije.

Rubrika Ostalo

„Nacionalni zahtjevi”

U pogledu promjena u zakonima i propisima, ova se rubrika revidira, a zahtjevi su usmjereni na glavne točke koje podliježu kontroli.

Rubrika Ostalo

„Zemljopisno područje”

— Karta koja predstavlja zemljopisno područje zamijenjena je pojednostavljenom kartom. Raspodjela različitih operatora na području briše se jer je promjenjiva.

— Predstavljanje općina po kantonu zamijenjeno je popisom općina (spajanja, promjene naziva...).

Pri sastavljanju specifikacije koja je na snazi ispuštene su tri općine. Pripadaju trima kantonima koji se u cijelosti nalaze u zemljopisnom području kako je navedeno u registriranom sažetku.

Općina Mallièvre ispuštena je s popisa općina kantona Mortagne-sur-Sèvre. Općina Montaigu ispuštena je s popisa općina kantona Montaigu. Općina Longève ispuštena je s popisa općina kantona Fontenay-le-Comte. Općine Montaigu, Mallièvre i Longèves stoga su uvrštene u popis općina navedenih u specifikaciji. Granice zemljopisnog područja proizvodnje nepromijenjene su.

— Obrazloženje o zonama isključenima iz područja briše se jer nije relevantno za karakterizaciju zemljopisnog područja oznake.

Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati u ograničenom zemljopisnom području, utvrđene u poglavlju 3. specifikacije o zemljopisnom području i nepromijenjene, navedene su u jedinstvenom dokumentu. Pod točkom 3.4., koja je postala točkom 3.5. jedinstvenog dokumenta, rečenica „Grah Mogette de Vendée mora se uzgajati u zemljopisnom području ZOZP-a” zamjenjuje se rečenicom „U zemljopisnom području mora se odvijati proizvodnja graha „Mogette de Vendée” od faze uzgoja do faze berbe.” Ova je izmjena uvedena radi usklađivanja sa specifikacijom.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„MOGETTE DE VENDÉE”

EU br.: PGI-FR-02129 – 18.3.2016.

ZOI () ZOZP (X)

1. Naziv

„Mogette de Vendée”

2. Država članica ili treća zemlja

Francuska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

Grah „Mogette de Vendée” bijeli je grah sorte *Phaseolus vulgaris* tipa „lingot”. Bere se suh (potpuna zrelost) ili u polusuhom stanju.

Zrno je pravilnog ovalnog oblika bubrega, široko, duljine od jednog do dva centimetra, pravokutno, često s jednim krajem čunjastog oblika, debljine 4,5 mm ili više.

Opis suhih zrna graha „Mogette de Vendée”:

— boja je bijela i ujednačena, bez odviše vidljivih linija

— koža je tanka i sjajna

— zrno je suho, postotka vlažnosti od 12 do 17 %

— težina tisuću zrna iznosi od 400 g do 650 g.

Opis polusuhih zamrznutih zrna graha „Mogette de Vendée”

— pravilnog oblika, ovalna i bubrežasta, malo deblja nego u suhom stanju

— boja je bijela do izrazito svjetlozelena, ovisno o fazi zrelosti

— koža je glatka i sjajna

— zrno je svjež proizvod koji ne zahtijeva namakanje

— zrno je doseglo fiziološku zrelost, ali se nije još uvijek osušilo, a postotak njegove vlažnosti iznosi u prosjeku 50 %.

Opis pasteriziranog i steriliziranog graha „Mogette de Vendée”:

— zrna su bijele do žućkasto bijele boje (s nijansama)

— oblik im može biti lagano napuknut zbog topivosti

— zrna dolaze u jestivom soku koji čini jedino voda (slana ili neslana)

— tekstura im je topiva, homogenog su oblika i veličine.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

—

3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

U zemljopisnom području mora se odvijati proizvodnja graha „Mogette de Vendée” od faze uzgoja do faze berbe.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Nije dopuštena prodaja suhih zrna graha „Mogette de Vendée” u rasutom stanju: proizvod se mora prezentirati u maloprodajnim jedinicama: vrećicama, mrežicama ili drugim pakiranjima različitih veličina.

Nije dopuštena pojedinačna prodaja zaleđenih polusuhih zrna graha „Mogette de Vendée” u rasutom stanju: proizvod se mora prezentirati u maloprodajnim jedinicama: vrećicama ili drugim pakiranjima različitih veličina.

Pasterizirani grah „Mogette de Vendée” kuhan bez dodataka dolazi u posudici s poklopcem ili u maloprodajnim jedinicama.

Kada se sterilizirani grah „Mogette de Vendée” kuhan bez dodataka prodaje u maloprodajnim jedinicama, pakira se u staklene posude.

3.6. Posebna pravila za označavanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

—

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Departman Loire-Atlantique:

— općine 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 (osim jezera), Touvois, Vieillevigne.

Departman Vendée:

— kantoni: Aizenay, Challans (osim općina Bois-de-Cené, Chateaufeu, Sallertaine), Chantonay, La Châtaigneraie, Fontenay-le-Comte (osim općina Damvix, Maillé, Le Mazeau, Saint Sigismond i Vix), Les Herbiers, Mareuil-sur-Lay-Dissay (osim općina 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

— općine: 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. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Područje uzgoja graha „Mogette de Vendée” obilježeno je geološkim značajkama, klimom i ljudskim čimbenicima koji čine posebnost ovog područja.

Kao južni produžetak Armorikanskog masiva, departman Vendée prije svega je regija odijeljenih polja (70 % ukupne površine departmana), blago brežuljkastog reljefa, obilježenog valovitom mrežom živica koje igraju ulogu vjetrobrana koji štiti od sjeveroistočnih strujanja koja su aktivna u proljeće. Tlo u ovom području smeđe je, srednje dubine, često tipa smeđeg tla (smeđe šumsko tlo) ili luvisola (lesivirano tlo). Ima dobar omjer gline i mulja, što predstavlja koristan spremnik vode (od 120 do 160 mm).

Prosječne su temperature u proljeće blage (od 15 do 16 °C u svibnju) i s malim dnevnim razlikama u temperaturama. Za najtoplijih mjeseci (od lipnja do kolovoza) prosječne najniže temperature iznose od 12 do 16 °C od kopna prema obali, a prosječne najviše iznose od 22 do 26 °C od otoke departmana Vendée prema unutrašnjosti. Ova osobito blaga i sunčana klima popraćena je zadovoljavajućom količinom oborina (prosječno 1 000 mm u tom području), uz nakupljene količine od lipnja od kolovoza od 120 do 150 mm. U kolovozu u tom području ima malo kiše, prosječno 44 mm. Obilne i redovite padaline koje dolaze u razdoblju od listopada do ožujka omogućuju tlu da se napuni zalihama vode. U pogledu sunčanih sati, njihov je godišnji broj u departmanu Vendée za 10 % veći u odnosu na ostatak regije, odnosno iznosi 2 000 do 2 500 sati godišnje.

Na ovom području, prikladnom za uzgoj bijelog graha, ljudi su razvili umijeće koje se prenosilo i usavršavalo s koljena na koljeno kako bi se postigla kvalitetna proizvodnja. Ovo umijeće proizvođačima među ostalim omogućuje preciznost i dosljednost u glavnim fazama uzgoja suhog i polusuhog graha. Izvornost graha „Mogette de Vendée” godinama se osigurava i održava prije svega protokolom odabira sorti kroz ispitivanja kulture, razmjene i ocjenjivanja. Zatim se to umijeće očituje u odabiru tla čiji udio gline i mulja odgovara uzgoju „Mogette de Vendée”. I konačno, određivanje odgovarajućeg datuma sjetve (kada je tlo dovoljno ugrijano) i utvrđivanje najbolje faze za vršidbu (90 % suhih mahuna za suhi grah te 65 % bijelih zrna za polusuhi grah) plod su brojnih godina obrađivanja tla, uzgoja i poznavanja proizvoda.

Grah „Mogette de Vendée” bijeli je grah tipa „lingot”, pravilnog bubrežastog oblika. Gotov suhi proizvod (12 do 17 % vlažnosti) bijele je boje. Zrna ubranog polusuhog proizvoda bijele su do svjetlozelene boje. Koža je tanka, glatka i sjajna te proizvodu nakon kuhanja daje topivu teksturu i pomalo tvrdu kožu. Zrna su osobito homogena u pogledu veličine, oblika, boje (bijela za suha zrna; bijela i svjetlozelena za polusuha zrna) i nesavršenosti (imaju vrlo malo nedostataka).

Posebnost ZOZP-a „Mogette de Vendée” počiva na kvaliteti i ugledu proizvoda kroz povijest. Grah „Mogette de Vendée” crpi svoj identitet istodobno iz pedoklimatskih značajki područja i iz posebnih umijeća povezanih s poznavanjem ove proizvodnje i okruženja u kojem se ona odvija. Osobito topiva tekstura graha „Mogette de Vendée” i homogenost njegovih zrna usko su povezane s pedoklimatskim značajkama područja ZOZP-a i s umijećem muškaraca i žena koji ga uzgajaju.

Obilne kiše zimi omogućuju tlu ovog područja da obnovi svoje zalihe vode. U proljeće ta voda i male dnevne razlike u temperaturi omogućuju da sve biljke, čim tlo dosegne savršenu temperaturu (oko 12 °C), ujednačeno klijaju i razvijaju se. Umijeće proizvođača sastoji se u tome da odabere datum kada su ispunjeni optimalni uvjeti za sjetvu. Živice koje ograđuju polja igraju ulogu vjetrobrana koji štiti od isušivanja tla i time pogoduje brzom i pravilnom rastu biljaka. Pravilan rast ima glavnu ulogu u homogenosti proizvoda u trenutku berbe.

Tlo ovog područja ima dobar omjer gline i mulja, što predstavlja koristan i dostatan spremnik vode čime se prirodno ograničava nestašica vode. Kada prirodni uvjeti više nisu zadovoljavajući, proizvođači zahvaljujući svojem umijeću navodnjavaju usjeve. Ovaj redoviti unos vode u biljke graha, a stoga i u zrna, sprječava promjene i stvrdnjavanje staničnih membrana. Ima glavnu ulogu u razvoju topivosti i homogenosti graha.

Topla i sunčana ljetna klima omogućuje prirodno sušenje na polju, bilo na tlu (vađenje prije vršidbe) ili na stabljici (neposredna vršidba), čime se smanjuju razlike u fazama graha i dobiva homogener proizvod. Odabir datuma vađenja i/ili vršidbe stoga je od temeljne važnosti i ova faza mora se odvijati u trenutku kada je grah u dobroj fazi zrelosti (najmanje 90 % suhih mahuna za suhi grah te 65 % bijelih zrna za polusuhi grah) i s posebnim postotkom vlažnosti (od 12 do 25 % za suhi grah; približno 50 % za polusuhi grah). Samo veliko iskustvo i poznavanje kulture omogućuju da se odredi ova optimalna faza koja je posljednji korak koji jamči tipičnost proizvoda.

Grah „Mogette de Vendée” tradicionalan je proizvod, ukotvjen u svojem području. Od kraja XVII. stoljeća liječnici ističu uzgoj „graha” u departmanu Vendée. „Upravo u ovoj regiji [...] američki je grah odabrao nastaniti se [...]. Tijekom stoljeća ugled graha Mogettes zatim se proširio na druge regije u departmanu Vendée, a zatim 1931. vodič UNA sladokuscima ne preporučuje samo grah iz kantona Fontenay-le-Comte, Luçon i Nalliers, već i iz kantona Pouzauges, u visokoj šumi.” (Prom’Agri, 1995.; GUICHARD, O. i dr., 1993.).

T. Sarrazin, voditelj poljoprivrednog odjela, 1930. je o povrtlarskim kulturama u departmanu Vendée napisao: „najvažnija je grah u zrnu, koji zauzima gotovo 9 000 hektara i na čijoj se lokalnoj sorti, nazvanoj Mogette, temelji prehrana seljaka departmana Vendée. Rasprostranjen je po cijelom departmanu. U novijoj prošlosti u jednom dnevnom listu iz 1966. o prodaji te sezone moglo se pročitati: „Tokovi su održani usprkos jeftinom uvoznom grahu i to zato što kvalitetu proizvoda departmana Vendée prepoznaju i cijene brojni kupci. [...] Proizvođači graha u departmanu Vendée, koji imaju sreće živjeti u povlaštenoj regiji u kojoj je kvaliteta ovog proizvoda bez premca [...].” (COURADETTE, 1966.).

Kvalitetu proizvoda „Mogette de Vendée” potvrđuju i vodeće osobe nacionalnih institucija: „U regiji kao što je Vendée [...] imamo mogućnosti za grah, „lingot”, koje su, recimo to tako, jedinstvene u svijetu. Svejedno valja priznati da je „lingot” iz regije Vendée, kada je riječ o ovoj vrsti graha, i dalje bez premca”, izjavio je g. Wallery - Masson, predsjednik Nacionalnog saveza za suho povrće u jednom od svojih nastupa (Suho povrće, izd. INVUFLEC, 1978.). Mogu se naći i letci i oznake otprije 20 godina na kojima se hvali „Mogette de Vendée”, „lingot” ili grah iz departmana „Vendée”; to ukazuje na uspješnost graha „Mogette de Vendée”, njegov trgovački ugled i dugotrajnu uporabu ovog naziva.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

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