

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2012/C 242/11)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9****«MÂCHE NANTAISE»****N. CE: FR-PGI-0105-0072-26.10.2011****IGP (X) DOP ()****1. Rubrica del disciplinare interessata dalla modifica:**

- ☐ Denominazione del prodotto
- ☒ Descrizione del prodotto
- ☐ Zona geografica
- ☒ Prova dell'origine
- ☒ Metodo di ottenimento
- ☒ Legame
- ☒ Etichettatura
- ☐ Condizioni nazionali
- ☐ Altro

2. Tipo di modifica:

- ☒ Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- ☐ Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata, per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- ☐ Modifica del disciplinare che non richiede alcuna modifica del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

- ☐ Modifica temporanea del disciplinare a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. Modifica (modifiche):

La descrizione del prodotto è stata modificata al fine di inserirvi i criteri di selezione messi a punto dagli orticoltori e precisare i requisiti che devono soddisfare le nuove varietà per poter essere riconosciute come IGP.

La zona geografica non è stata modificata. Viene precisato che il confezionamento ha luogo nella zona geografica. In questa fase viene garantita la freschezza del prodotto (consegna in giornata) e si applicano le competenze e i procedimenti tecnici (numero di vasche di lavaggio, temperatura, sistema di riferimento per il riconoscimento della qualità) sviluppati dalle aziende locali e indispensabili per ottenere un prodotto di qualità.

La prova dell'origine è stata modificata per inserirvi gli ultimi aggiornamenti dei documenti di registrazione ad uso degli operatori coinvolti (scheda di parcella, scheda di coltura, ecc.).

Il metodo di ottenimento è il capitolo che contiene il maggior numero di modifiche, tutte intese ad ammodernare e adeguare il procedimento di produzione e di lavorazione della «Mâche nantaise». Il disciplinare è stato aggiornato in funzione dei progressi tecnici verificatisi da quando l'IGP «Mâche nantaise» è stata registrata nel 1999. Sono state apportate segnatamente le seguenti modifiche:

- è stata precisata l'ubicazione delle parcelle all'interno della zona geografica,
- è stato aggiunto un elenco delle varietà attualmente in uso, con l'indicazione delle rispettive caratteristiche, necessario ai fini dell'introduzione di nuove varietà,
- sono stati riformulati i requisiti relativi alla densità di semina,
- è stata precisata la caratterizzazione della sabbia utilizzata (introduzione di un fuso granulometrico, rotondità, neutralità chimica),
- è stato fissato un intervallo massimo di 48 ore tra la verifica della qualità del songino prima della raccolta e la raccolta stessa,
- sono state precisate le modalità di raccolta e i tempi di consegna allo stabilimento di lavorazione,
- è stato fissato un intervallo massimo di 24 ore tra la raccolta e la dissabbiatura per il songino in vassoio e di 48 ore tra la raccolta e la spedizione,
- è stato fissato un intervallo massimo di 24 ore tra la raccolta e il lavaggio del songino in vaschetta e del songino pronto all'uso (questa disposizione è più restrittiva se la temperatura all'inizio della raccolta è superiore a 12 °C, nel qual caso il lavaggio deve essere effettuato il giorno stesso della raccolta),
- sono state precisate le modalità di lavaggio del songino in vaschetta e del songino pronto all'uso (temperatura dell'acqua, possibilità di cernita automatica),
- è stata aggiunta la temperatura massima nei locali di confezionamento,
- sono stati riformulati i controlli pre-commercializzazione.

Il legame con l'origine è stato modificato per tener conto dei progressi tecnici verificatisi da quando l'IGP «Mâche nantaise» è stata registrata nel 1999, nonché per ribadire la reputazione del prodotto grazie alla notorietà che hanno acquisito certe pratiche come l'uso di sabbia di una determinata granulometria per la produzione della «Mâche nantaise».

L'etichettatura è stata modificata sopprimendo le condizioni nazionali, divenute obsolete, e sostituendo la dicitura «Indicazione Geografica Protetta» con l'uso sistematico del logo IGP dell'Unione europea.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«MÂCHE NANTAISE»

N. CE: FR-PGI-0105-0072-26.10.2011

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione:

«Mâche nantaise».

2. Stato membro o paese terzo:

Francia.

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:

Pianta di piccole dimensioni a vegetazione rapida, appartenente alla famiglia delle *Valerianaceae*, al genere *Valerianella* e alla specie *olitaria*, nota con i nomi di valerianella, dolcetta e songino o soncino. Ha foglie radicali allungate a forma di spatola, con nervature abbastanza marcate, che nascono appaiate per poi sovrapporsi a croce e formare un folto cespo a rosetta. Le varietà attualmente in uso sono: 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. In caso d'introduzione di nuove varietà, l'associazione si attiene alle seguenti caratteristiche: di tipo verde o *coquille*, con un fenotipo che consenta la raccolta e il confezionamento della pianta intera; varietà registrate nel catalogo ufficiale francese o dell'UE, rispondenti a norme professionali fitosanitarie e di germinabilità. L'elenco delle varietà viene notificato dopo ogni sua modifica sia ai produttori, sia all'organismo di controllo e alle autorità di controllo competenti.

Il songino, che non può essere messo in commercio allo stato naturale, deve subire un'apposita lavorazione prima di essere confezionato in vassoi, vaschette o sacchetti (questi ultimi per il songino pronto all'uso), cioè i tre tipi di confezione dell'IGP.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):

Non pertinente.

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):

Non pertinente.

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:

Tutte le fasi di produzione (coltivazione, lavaggio, confezionamento) devono avere luogo all'interno della zona geografica.

La lavorazione della «Mâche nantaise», prodotto fresco particolarmente deperibile, è un procedimento complesso in più fasi di trattamento successive, che richiede uno stretto coordinamento tra produttori e stabilimenti di lavorazione, i quali devono trovarsi a breve distanza dalle parcelle per consentire una verifica permanente della qualità del prodotto e quindi un perfetto controllo delle condizioni di produzione, in modo da poter offrire un prodotto finito che dia le migliori garanzie di freschezza e conservabilità.

Ciò è possibile, in particolare, grazie all'uso di un sistema di riferimento comune per il riconoscimento della qualità che, in mancanza di norme ufficiali, è stato messo a punto nella regione di produzione e che si applica sia alla coltivazione in campo, sia all'entrata nello stabilimento di lavorazione (riconoscimento della qualità del prodotto non lavato), sia al prodotto finito.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:

Anche il confezionamento deve avere luogo nella zona geografica, onde garantire la freschezza del prodotto (consegna in giornata) e l'applicazione delle competenze e dei procedimenti tecnici (numero di vasche di lavaggio, temperatura, sistema di riferimento per il riconoscimento della qualità) sviluppati dalle aziende locali e indispensabili per ottenere un prodotto di qualità.

Lo stabilimento di lavorazione, a diretto contatto con i produttori, è in grado di adeguarsi costantemente e in breve tempo alle condizioni di raccolta, alle condizioni climatiche o alla resistenza del prodotto per ottimizzare la qualità della «Mâche nantaise».

Grazie a questa complementarietà, oggi la coltivazione e la lavorazione (fino al confezionamento) della «Mâche nantaise» si svolgono entrambe all'interno del bacino naturale di Nantes, il che conferisce alla «Mâche nantaise» specificità e reputazione. Tutti gli interventi realizzati vengono registrati mediante gli strumenti di tracciabilità.

Esistono tre tipi di confezione:

songino in vassoio: songino a foglie grandi (peso di 100 cespi > a 200 g), selezionato, ordinato, dissabbiato e disposto in vassoi;

songino in vaschetta: songino selezionato, dissabbiato, lavato, mondato e disposto in vaschette rivestite di pellicola protettiva o materiale simile;

songino pronto all'uso: songino selezionato, dissabbiato, lavato, mondato e confezionato in sacchetti o altro imballaggio ermetico, pronto all'uso e sottoposto alla catena del freddo.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

L'etichettatura dei prodotti rispondenti a tutte le disposizioni del disciplinare dell'IGP «Mâche nantaise» devono recare, oltre alle diciture obbligatorie e a quelle specifiche del singolo confezionatore, i seguenti elementi:

— la denominazione dell'IGP: «Mâche nantaise»,

— il logo IGP dell'Unione europea.

4. Definizione concisa della zona geografica:

33 cantoni del dipartimento Loire-Atlantique:

Aigrefeuille-sur-Maine — Ancenis — Bouaye — Bourgneuf-en-Retz — Carquefou — La Chapelle-sur-Erdre — Clisson — Le Croisic — La Baule-Escoublac — Guérande — Herbignac — Legé — Ligné — Le Loroux-Bottereau — Machecoul — Montoir-de-Bretagne — Nantes — Nort-sur-Erdre — Orvault — Paimboeuf — Le Pellerin — Pontchâteau — Pornic — Rezé — Saint-Étienne-de-Montluc — Saint-Herblain — Saint-Nazaire — Saint-Père-en-Retz — Saint-Philbert-de-Grand-Lieu — Savenay — Vallet — Vertou — Vertou-Vignoble,

8 cantoni della Vendée (di cui 6 limitrofi alla Loire-Atlantique):

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

2 cantoni del dipartimento Maine-et-Loire (limitrofi alla Loire-Atlantique):

Champtoceaux — Montrevault.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

Fattori naturali

Il clima oceanico temperato è particolarmente adatto alla produzione di songino. Presenta temperature invernali fredde, ideali per la «Mâche nantaise», ma senza periodi di gelo troppo prolungati. Diffuso nell'insieme del bacino, questo clima limita le variazioni di temperatura brusche o eccessive e consente di ottenere una qualità ottimale in qualsiasi stagione.

Storicamente, le terre più adatte alla coltivazione di primizie orticole, come il songino, sono terre alluvionali sabbiose, cioè permeabili. Sono situate nei dintorni della città di Nantes, mercato di sbocco per questi prodotti, e nelle vicinanze della Loira, grande serbatoio d'acqua e di sabbia utilizzata dai coltivatori.

Per diverse generazioni, la coltura del songino si è avvalsa della sabbia estratta dal giacimento naturale della Loira. Nel 1994 l'autorità pubblica ha deciso di vietare l'estrazione di sabbia dalla Loira a causa del dissesto provocato a numerose opere fluviali (ponti, argini, ecc.). Gli orticoltori hanno allora cercato altre fonti di approvvigionamento di sabbia avente le stesse caratteristiche.

Fattori umani

La tradizione orticola di Nantes risale alla metà del XIX secolo, quando ad ovest della città si cominciò a coltivare ortaggi destinati a soddisfare il fabbisogno regionale e al rifornimento delle navi. Ma è solo a partire dal 1919-1920 che si è assistito a una vera e propria espansione dell'orticoltura in questa regione, quando la maggior parte dei grandi coltivatori hanno disertato i mercati locali per commercializzare i loro prodotti direttamente a Parigi e nelle grandi città di provincia.

Tra le due guerre è proseguita e ha preso corpo anche l'organizzazione professionale degli orticoltori, iniziata alla fine del secolo precedente. Essa ha rappresentato una delle molle dello sviluppo, tra l'altro con la creazione, il 7 luglio 1928, della *Fédération des Groupements de Producteurs Maraîchers Nantais*.

Sin dall'inizio del XX secolo si è sviluppata l'orticoltura in serra, sotto telai divenuti noti con il nome di *Châssis nantais*, generalizzatasi nel periodo tra le due guerre. Le parcelle venivano suddivise in aiuole corrispondenti alla larghezza dei telai e separate da interfile larghe circa 40 cm. Le aiuole erano rinalzate per favorire il drenaggio del suolo, fattore determinante per la precocità e la qualità della «Mâche nantaise». Per via della stabilizzazione naturale delle interfile durante l'estate, l'assetto ad aiuole consentiva di effettuare la semina e la raccolta in autunno e inverno senza danneggiare il suolo.

Questo aspetto è fondamentale per capire lo sviluppo della coltura del songino nella regione di Nantes. Favorita dall'eventuale uso di sabbia e dal clima propizio, la coltivazione in aiuole sotto telaio consentiva di ottenere un prodotto precoce di ottima qualità, introvabile in qualsiasi altra regione nello stesso periodo dell'anno.

Sin dagli anni 1950, Nantes si è progressivamente affermata sui mercati francesi ed europei. A partire dagli anni 1960 e soprattutto nel decennio 1970, i telai tradizionali sono stati sostituiti da piccoli tunnel in plastica, pur mantenendo la coltura in aiuole.

Lo sviluppo della produzione di «Mâche nantaise», passata da 3 000 tonnellate annue tra il 1975 e il 1983 alle attuali 12 000 tonnellate nella sola regione di Nantes, è stato favorito dalla meccanizzazione della raccolta e dalle nuove forme di confezionamento (vaschetta, sacchetto, ecc.).

Oggi la produzione media annua dell'ordine di 30 000 tonnellate nell'intero bacino di produzione della «Mâche nantaise» conferma la leadership dell'IGP a livello nazionale ed europeo. Circa la metà della produzione è destinata all'esportazione, in particolare verso la Germania.

Competenze specializzate

Gli orticoltori nantesi sono gli eredi di una consolidata competenza tecnica, che si concretizza in particolare nei seguenti fattori:

- la coltura in aiuole, una tecnica che permette di coltivare a strisce con un maggior numero di rotazioni e che svolge un ruolo determinante per la qualità del prodotto: abbinata alla sabbia, l'alternanza di aiuole sopraelevate per rinalzatura e di interfile favorisce il drenaggio del suolo, evitando il ristagno d'acqua e limitando il rischio di propagazione di malattie,
- la coltura in serra: la coltivazione della «Mâche nantaise» ha sempre richiesto una copertura. Con l'andare del tempo i coltivatori hanno messo a punto sistemi di copertura che garantiscono una protezione permanente delle piante,

- l'uso di una sabbia particolare: con la coltura in aiuole, l'uso di sabbia è di importanza primordiale per la produzione della «Mâche nantaise». La sabbia utilizzata si caratterizza per rotondità (per non danneggiare le piantine), neutralità chimica (per migliorare la struttura fisica del suolo senza modificarne la natura chimica) e un preciso fuso granulometrico definito negli anni 2000 in esito a una concertazione tra gli operatori del settore. Applicata in un sottile strato di 0,5-1 cm di spessore, la sabbia costituisce un letto di semina ideale, propizio al riscaldamento del suolo e alla germinazione, oltre a impedire lo sviluppo di muffe che spesso compaiono sulle sementi in germinazione seminate in condizioni di giorno breve. Insomma, la sabbia crea un ambiente favorevole alla crescita della «Mâche nantaise»,
- l'impiego di utensili adatti per la raccolta: l'allestimento di un letto di sabbia permette di predisporre uno spazio sufficiente per il passaggio di una lama da taglio proprio alla base del fittone. Anche la meccanizzazione della raccolta ha potuto svilupparsi grazie alla presenza di questo letto di sabbia sul quale la lama scivola facilmente, consentendo di raccogliere il songino e posarlo direttamente nelle cassette di legno in cui viene poi lavato,
- l'impiego di strumenti adatti e di competenze specializzate per la lavorazione post-raccolta: le operazioni di dissabbatura e lavaggio del songino, effettuate immediatamente dopo la raccolta, influiscono sulla qualità del prodotto finito. Le prime catene di lavaggio continuo con lavatrici automatiche sono state concepite e realizzate a Nantes. Consentono una dissabbatura rapida ed efficace del songino mentre questo rimane ordinato nelle cassette di raccolta. Questa modalità di presentazione dei cespi perfettamente puliti e ordinati è tipica della «Mâche nantaise» e fa parte delle competenze riconosciute degli orticoltori nantesi,
- un sistema di controllo ottimale a garanzia della qualità della «Mâche nantaise» in tutte le fasi della produzione e della lavorazione, basato su un sistema di riferimento comune per il riconoscimento della qualità, definito dalla filiera, che assicura una grande omogeneità qualitativa del prodotto.

5.2. Specificità del prodotto:

La coltivazione del songino in aiuole, l'uso di sabbia e di strumenti adatti per la lavorazione del prodotto finito, un sistema di riferimento comune per il riconoscimento della qualità, sono tutti elementi che influiscono sulla qualità e sulla specificità del prodotto. Si tratta di piante intere senza radici, prive di sabbia e di tracce di terra, con una frequenza ridotta di levate a seme, di cotiledoni ingialliti o anneriti, di foglie ingiallite e di macchie provocate da batteri.

La presentazione tipica è quella nei tradizionali vassoi. Grazie alla meccanizzazione della raccolta e ai moderni imballaggi (sacchetto, per il songino pronto all'uso, e vaschetta), oggi è possibile offrire un prodotto privo di sabbia, che un tempo rappresentava il principale inconveniente.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

Sviluppata nella regione di Nantes grazie alla presenza di terre adatte, cioè alluvionali sabbiose e quindi permeabili, alla vicinanza della città omonima che offriva uno sbocco di mercato per i prodotti, nonché alla Loira che forniva l'acqua e la sabbia necessarie, l'orticoltura nantese si è fatta promotrice della coltivazione di primizie orticole.

Il clima oceanico che caratterizza la zona geografica presenta temperature invernali fredde, ideali per la «Mâche nantaise», ma senza periodi di gelo troppo prolungati e con variazioni di temperatura limitate, il che risulta particolarmente propizio alla coltura della «Mâche nantaise».

La qualità della «Mâche nantaise» è garantita non solo dal clima, ma anche da una consolidata competenza professionale (uso di sabbia di una determinata granulometria, rotonda e chimicamente neutra, coltura in aiuole, lavorazione post-raccolta).

L'origine del songino è nota a consumatori e distributori, che riconoscono questa competenza senza pari.

Il bacino di Nantes, con la sua specificità geografica, è uno dei pilastri della storia ancestrale dell'orticoltura nantese e del suo prodotto più prestigioso, la «Mâche nantaise».

La «Mâche nantaise» è citata in un inventario del patrimonio gastronomico francese, edito dal Consiglio nazionale delle arti culinarie.

Da venticinque anni a questa parte, la «Mâche nantaise» beneficia di una promozione collettiva sostenuta: cartelloni pubblicitari nei mezzi di trasporto parigini, spot radiofonici e televisivi sia in Francia che all'estero.

Sin dalla metà degli anni 1980, la «Mâche nantaise» è oggetto di articoli e pubblicazioni di ricette (Ouest France, Le Figaro, Le Monde, ecc.).

La convergenza di questi tre parametri (clima, competenza professionale e reputazione, sia storica che odierna) nella zona geografica di produzione conferisce all'IGP «Mâche nantaise» un'incontestabile legittimità, tanto per la qualità ottenuta quanto per i mezzi tecnici utilizzati.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006].

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