

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą
(2016/C 461/10)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnį⁽¹⁾.

PRODUKTO SU SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINE NUORODA SPECIFIKACIJOS
REIKŠMINGO PAKEITIMO PATVIRTINIMO PARAIŠKA

Pakeitimo patvirtinimo paraiška pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies pirmą pastraipą

„MOGETTE DE VENDÉE“

ES Nr.: PGI-FR-02129–18.3.2016

SKVN () SGN (X)

1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas

„Vendée Qualité – Section Mogette“
Adresas: Maison de l'Agriculture
21 Boulevard Réaumur
85013 La Roche-sur-Yon cedex
FRANCE

Tel. +33 251368251
Faks. +33 251368454
El. p. contact@vendeequalite.fr

Sudėtis ir teisėtas interesas: „Mogette“ pupelių gamintojai, gamintojų, rinkėjų/rūšiuotojų, konservų gamintojų ir pramonininkų grupė, susijungusi į asociaciją, valdomą pagal 1901 m. liepos 1 d. įstatymą. Kalbama apie visus su SGN „Mogette de Vendée“ susijusius veiklos vykdytojus, todėl yra teisėta pateikti specifikacijos pakeitimo paraišką.

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Prancūzija

3. Keičiama (-os) produkto specifikacijos dalis (-ys)

- Produkto pavadinimas
- Produkto apibūdinimas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografine vietove
- Ženklimas etiketėmis
- Kita: Pareiškėjų grupė/Kontrolės institucija/Nacionaliniai reikalavimai/Geografinė vietovė

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

4. Pakeitimo (-ų) rūšis

- Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą
- Produkto su registruota SKVN arba SGN, kurio bendrasis (arba lygiavertis) dokumentas nepaskelbtas, specifikacijos pakeitimas, kuris negali būti laikomas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą

5. Pakeitimas (-ai)

Dalis „Produkto apibūdinimas“

- Išbrauktos augalo ypatybės, nes produktas su SGN yra sėkla. Sėklos apibūdinimas nekeičiamas.

Augalo ypatybės taip pat panaikinamos bendrojo dokumento 3.2. punkte.

- „Mogette de Vendée“ apibūdinimas pateikiamas trijose pastraipose, kai kalbama apie sausas sėklas, pusiau sausas šaldytas sėklas arba pasterizuotas ar sterilizuotas „Mogette de Vendée“ pupeles. Kiekviename apibūdinime nurodomas pateikimo ir pakavimo būdas. Toks pertvarkymas patikslina „Mogette de Vendée“ apibūdinimą.

- Iš dalies keičiamos kai kurios nuostatos:

- dėl pateikimo būdo – išbraukiamas vartotojams pateikiamų įvairių pakuočių svoris („500 g, 1 kg, 2 kg ir kt.“ bei „1 kg ir kt.“). Toks redakcinis pakeitimas nekeičia pakavimo praktikos, jei ankstesnė redakcija neturėjo ribojančio poveikio.

Pagal šį pakeitimą iš bendrojo dokumento 3.6. punkto, tapusio 3.5. punktu, išbraukiami įvairių pakuočių svoriai.

- Sakinys „pakuojamos dideliais kiekiais, jei skirtos perdirbti, arba pakuojamos pirkėjų didmenininkų, su kuriais sudaryta partnerystės sutartis“ panaikinamas, nes siekiama išvardyti neleistinas praktikas, o ne visas įmanomas. Toks panaikinimas nekeičia didmeninės prekybos praktikos, kuri ir toliau yra įmanoma.

Tas pat sakinys išbraukiamas iš bendrojo dokumento 3.6. punkto, tapusio 3.5. punktu.

- Sakinys „visi veiksmai gali būti tiksliai atsekami ir vedama atsargų apskaita, įskaitant pakavimo datą, naudotą pupelių partijos numerį, pristatymo numerį, taip pat pakuotų ar pagamintų produktų partijų numerį ir jų kiekį“ panaikinamas, nes šios nuostatos pateikiamos 4 dalyje („Įrodymai, kad produktas yra iš konkrečios geografinės vietovės“).

- Sausų pupelių drėgnio skalė 10–16 % padidinta iki 12–17 % siekiant optimaliai išsaugoti kokybę. Po kelerių specifikacijos įgyvendinimo metų iš tiesų paaiškėjo, kad pernelyg žemas drėgnis (< 12 %) nepalankus produkto kokybei: esant 10 % drėgniui, daugiau pupelių suskyla, o pupelių virimo laikas pailgėja; priešingai, aukštesnis pupelių drėgnis (17 %) palengvina virimą ir padidina jų minkštumą.

Todėl bendrojo dokumento 3.2. punkte nurodytas sausų pupelių drėgnis yra nuo 12 iki 17 %.

- Kalbant apie pusiau sausas pupelas sakinys „jų vidutinis drėgnis yra 50 %“ panaikinamas. Šis drėgnio dydis buvo pateiktas kaip nuoroda, bet nereikia siektinos vertės. Jis nepateikia daugiau informacijos apie aprašomą produktą.

- Pastraipa:

„Virtų „Mogette de Vendée“ pupelių juslinių savybių sąrašė, pateiktame 10 priede, pabrėžiamos tokios ypatingos produkto savybės:

- pupelės burnoje tiesiog tirpsta, nekietos, truputį grūdėtos tekstūros, odelė minkšta,

- pupelės yra vienodos (jos yra vienodo dydžio, formos ir spalvos, turi mažai trūkumų),

— būdingas sūrokas ir salstelėjęs skonis, jaučiamas kaštonų ir porų poskonis.“

keičiamas tokia pastraipa:

„Pasterizuotų ar sterilizuotų „Mogette de Vendée“ pupelių savybės:

Pupelės yra baltos ar šviesiai kreminės spalvos (su atspalviais).

Jos gali būti šiek tiek suskilusios, priklausomai nuo sultingumo.

Pupelės pateikiamos sultyse, kurias sudaro tik vanduo (sūdytas arba ne).

Pupelės burnoje tiesiog tirpsta, jų forma ir dydis vienodi.

Be priedų, virtos ir pasterizuotos „Mogette de Vendée“ pupelės pateikiamos sandariuose dėkluose arba mažmeinei prekybai skirtuose maišeliuose ar kitokiose įvairaus svorio pakuotėse.

Be priedų, virtos ir sterilizuotos „Mogette de Vendée“ pupelės vartotojams pateikiamos stiklainiuose.“

Toki pakeitimą nulėmė grupės atlikti darbai, skirti geriau apibūdinti „Mogette de Vendée“ pupelių juslines savybes. Pakeitimo tikslas – pateikti esminę juslinę informaciją. Be to, siekiant pertvarkyti pastraipas naujoje redakcijoje įtrauktos pateikimo sąlygos.

Dalis „Kilmės įrodymas“

- Pridedama pastraipa „Registrų tvarkymas“. Joje patikslinama informacija, kuri turi būti nurodyta auginamos kultūros kortelėje: veislė, sėjos, rovimas ir (arba) kūlimo data, prieš tai augintos kultūros.
- Įvairių produktų atsekamumo schemas keičiamos lentelėmis. Tokiu būdu pateikimas tampa paprastesnis ir aiškesnis. Vienoje lentelėje apibūdinamas sausų ir pusiau sausų šaldytų produktų atsekamumas. Kitoje lentelėje apibūdinamas pasterizuotų ir sterilizuotų produktų atsekamumas. Tokie formos pakeitimai nedaro poveikio atsekamumui užtikrinti įgyvendintoms priemonėms.
- Atsižvelgiant į nacionalinių teisės aktų pakeitimus, santrumpa DLUO (optimali suvartojimo data) keičiama santrumpa DDM (minimalus tinkamumo vartoti laikas).

Dalis „Gamybos metodas“

Gamybos schemas:

- Siekiant didesnio aiškumo kultūros auginimo ir sausų bei pusiau sausų šaldytų pupelių pakavimo schemas keičiamos supaprastintomis schemomis. Dvi schemas, kurių vienoje pateikiama be priedų, virtų ir pasterizuotų, o kitoje - sterilizuotų „Mogette de Vendée“ pupelių paruošimo schema, keičiamos bendra pasterizuotų ir sterilizuotų produktų gamybos schema.

Sklypo charakteristikos:

- Dalis, kurioje apibūdinamas sklypas, yra sutrumpinta. Panaikintos neprivalomos apibūdinančios detalės, ši dalis performuluota, kad būtų suprantamesnė.

Išlaikytos, o tam tikrais atvejais patikslintos, tik išmatuojamos detalės. Tai yra:

- Siektinos dumblo ir molio dirvožemyje vertės renkantis sklypą.

Šios siektinos vertės nekeičiamos kalbant apie netiesioginio surinkimo būdą (daugiausia 25 % molio ir mažiausiai 35 % dumblo sausų „Mogette de Vendée“ pupelių kultūrai bei daugiausiai 35 % molio ir mažiausiai 35 % dumblo pusiau sausų „Mogette de Vendée“ pupelių kultūrai).

Kadangi į specifikaciją įtrauktas tiesioginio surinkimo būdas, todėl kalbant apie sausas pupeles, šiam rinkimo būdui siektinos vertės patikslinamos taip: daugiausiai 35 % molio ir mažiausiai 35 % dumblo.

- Prieš tai augintos kultūros (nekeičiama).

- Reikalavimas atlikti granulimetrinę analizę siekiant nustatyti sklypo kokybę išbraukiamas iš specifikacijos, nes ši nuostata priskirtina prie kontrolės būdų, taigi prie kontrolės plano.
- Panaikinamas reikalavimas pildyti kvalifikuotų ūkių referencinę kortelę ir registrą priklausomai nuo auginamų pupelių. Tokio registro pildymas nėra auginimo sąlyga, o priklauso grupės vidaus dokumentų valdymo sričiai.
- Dalis „Dirvos paruošimas. Tręšimas“ supaprastinama, joje paliekamas tik objektyvus kriterijus, susijęs su tręšimu kalio chloridu (draudžiama 3 mėn. iki sėjos). Punktas, kuriame aprašomi dirvos paruošimo būdai siekiant „kokybiško dirvožemio“, nurodo žemdirbystės gerąją praktiką. Jis nėra susijęs su tikslu, todėl panaikinamas. Sakinys, kuriame nurodoma, kad tręšimas azoto trąšomis yra „pagrįstas ir kad trąšų kiekį gamintojas nustato pasinaudodamas ataskaitų metodu“, yra nuoroda į galiojančius teisės aktus, todėl jis panaikinamas.

Sėja:

- Pastraipa:

„Sėja pradedama nuo gegužės 10 d. naudojant esamas veisles, tokiu būdu norima užtikrinti, kad sėjama į pakankamai išilusią ir išdžiūvusią dirvą. Vienalaikio dygimo užtikrinimas suteikia papildomą garantiją, kad derlius bus vienodas. Prieš šią datą dirvožemis gali būti nepakankamai išilęs, todėl „Mogette“ pupelės dygs netolygiai, netaisyklingai vystysis ir galutinis produktas nebus laukiamos kokybės. Jei abiejų kriterijų, temperatūros ir drėgmės, nesilaikoma, kultūra vėliau vystysis, daigai dygs nevienodu greičiu. Galutinė data nustatyta birželio 20 d., nes dėl Vandėjos klimato su ganėtinai lietingu rudeniui labai tikėtina, kad derliaus nuėmimas prasidės nuo spalio mėn. Sėjos laikotarpis yra nuo gegužės 10 d. iki birželio 20 d.“

keičiama taip:

„Sėjama nuo gegužės 10 d. iki birželio 20 d. Gamintojas gali pradėti sėją prieš gegužės 10 d., jei dirvožemio temperatūra sėjos gylyje (t. y. 1–4 cm) yra ne mažesnė kaip 12 °C.“

Tokia nuostata yra tikslesnė ir suteikia galimybę pradėti sėją prieš gegužės 10 d. tais metais, kai klimato sąlygos yra palankios iki šios dienos.

Veislės:

- Pastraipa:

„Naudojamą sėklą iš oficialiame veislių kataloge nurodytų komercinių atmainų, kurios atitinka „Mogette de Vendée“ taikomus kriterijus ir turi tradiciniam Vandėjoje žinomam produktui būdingas savybes, nuolat atranka „Mogette de Vendée“ tarpšakinė organizacija. Veislių sąrašas sudaromas metams ir pateikiamas augintojams.

Tarpšakinė organizacija savo pasirinkimą grindžia keliais argumentais:

- Agronomine ir technine analize, kurią atlieka žemės ūkio specialistai, užtikrinantys gamybos stebėseną ir galintys išbandyti kitas veisles, kad papildytų sąrašą, taip pat iš pačių gamintojų gaunamomis pastabomis.
- Žiemą pačių (t. y. gamintojų ir konservų gamintojų grupės bei pakviestų svečių) vykdomų surinktos produkcijos degustacijų rezultatais.

Kai kurios pasirinktos veislės gali tikti tik vienam iš dviejų derliaus nuėmimo tipų, šiuo atveju tokia savybė patikslinama tarpšakinės organizacijos sąrašė.“

keičiama tikslesne veislių atrankos procedūra, pateikiama taip:

„Pupelės „Mogette de Vendée“ auginamos iš standartinių sėklų, kurios:

- turi įrašą „EB taisyklės ir standartai“. Jos registruotos oficialiame Prancūzijos arba Europos kataloge ir yra kontroliuojamos oficialių tarnybų.
- yra registruotos grupės pripažįstamų veislių sąrašė.

Naudoti iš derliaus gautas sėklas draudžiama.

Naujos veislės registracijai taikoma procedūra, kuri leidžia užtikrinti, kad:

- patikrinamos fizinės savybės, aprašytos šios specifikacijos skyriuje „Produkto apibūdinimas“;
- išlaikomos tokios juslinės virtų pupelių savybės, kaip „tiesiog tirpsta burnoje“ ir „odelė minkšta“.

Nauja veislė į grupės pripažįstamų veislių sąrašą gali būti įrašyta tik tuomet, jei ji:

- per dvi bandymų kampanijas ir grupei pateikus nuomonę atitinka pirmiau nurodytus kriterijus,
- susilaukia palankios degustavimo komiteto, vadinamo ekspertų komitetu, nuomonės.

Jau įrašyta į sąrašą veislė gali būti iš jo išbraukta, jei ji susilaukia nepalankios grupės degustavimo komiteto, vadinamo ekspertų komitetu, nuomonės paėmus ir degustavus reprezentatyvius ėminius.

Ekspertų komitetą sudaro bent penki asmenys, tarp jų mažiausiai du iš trijų turi būti: vartotojai, asmenys, vykde arba vykdančys žemės ūkio arba restoranų veiklą. Galutinius sprendimus dėl veislės įrašymo į pripažįstamų veislių sąrašą arba išbraukimo iš jo priima grupė. Leidžiamų veislių sąrašą galima gauti grupės būstinėje, be to, jis kiekvienais metais perduodamas kontrolės institucijai.“

Šio pakeitimo tikslas yra dėl sanitarinių paskatų naudoti tik sertifikuotas sėklas.

Sertifikuotų sėklų naudojimas iš tiesų yra veiksmingiausias būdas užtikrinti, kad bus naudojamos nuo visų ligų apsaugotos sėklos. Be to, tai padeda kovoti su riebaline dėmėtligė. Šią pupelių ligą ypač sudėtinga išnaikinti, ja metai iš metų užkrečiamas dirvožemis ir ji perduodama iš vieno sklypo į kitą. Jei neskiriamas ypatingas dėmesys, teritorijos dirvožemis gali būti greitai užkrėstas ir taip padaryta žala derliui bei teritorijos pupelių ateičiai.

Be to, sertifikuotų sėklų naudojimas turi tiesioginį poveikį produkto vienodumui, priešingai nei iš derliaus gautos sėklos, kurių kokybė ilgainiui gali suprastėti. „Mogette de Vendée“ sėklų gamintojas turi būti sertifikuotas, kad užtikrintų sveikas ir pastovių savybių sėklas. Jei sėklos gaunamos iš derliaus, kokybės suprastėjimo ir sanitarinis pavojus yra didesni, todėl daroma žala derliui.

- Patikslinama naujos veislės įrašymo į sąrašą procedūra: įpareigojimas vykdyti dvi bandymo kampanijas, produkto fizinių ir juslinių savybių išsaugojimas, ekspertų komiteto nuomonė. Tokia procedūra susistemina įprastinę grupės praktiką.

Auginimas:

- Šioje dalyje nėra jokios reikšminės informacijos, todėl ji panaikinama. Aprašytos nuostatos sudaro gerąją gamybos praktiką, išskyrus reikalavimus dėl dokumentų, kurie perkelti į dalį „Registru pildymas“.

Sausų „Mogette de Vendée“ pupelių rinkimas ir pakavimas:

- Tiesioginė derliaus nuėmimo technika, kuri jau leidžiama pusiau sausų pupelių gamybai, taikoma sausų pupelių derliaus nuėmimui. Technikos naujovės nuo šiol leidžia tiesioginį derliaus nuėmimo būdą (kūlimas be rovimo, bet su džiovimo etapu) naudoti sausoms pupelėms. Prieš 20 metų tik pusiau sausos pupelės galėjo būti išskulotos naudojant tiesioginį kūlimo metodą. Tokio metodo naudojimas sausoms pupelėms būtų pakeitęs jų savybes: sausos pupelės yra labai trapios, o tiesioginis kūlimas to meto įranga būtų pupelės suskaldęs. Tačiau kūlimo kamera patobulėjo. Anksčiau ji buvo trumpa ir kūlimas vykdavo mechaniškai, be galimybės patikslinti nustatymus. Dabar kūlimo kamera yra ilga (5 m). Todėl augalinės medžiagos ilgiau išlieka įrenginyje ir pupelės galima išgauti švelniai, jų nežalojant, tiesiog keičiant įvairius parametrus, pvz., kameros pasvirimą. Tokio tipo įranga leidžia prisitaikyti prie produkto drėgumo ir augalų kiekio: taigi ankštys ne visiškai išdžiūsta, kaip per džiovimo ant žemės etapą. Derlių nuimant tiesioginiu būdu pupelės lieka ant žemės vidutiniškai papildomas 6–10 dienų. Toks džiovimas yra progresyvesnis ir geriau valdomas nei netiesioginio rinkimo atveju, kai krūmai išraunami ir paliekami ant žemės (kai augalas paliekamas ant žemės, naktį jis gauna drėgmės). Todėl įtraukiama galimybė sausas pupelės nuimti tiesioginiu būdu, bet netiesioginio derliaus nuėmimo technika taip pat paliekama.

- Nuostatos, susijusios su derliaus nuėmimo stadijos įvertinimu („kai dauguma žalių lapų sudžiuvo, o pupelės pasiekė atitinkamą (10–20 %) drėgnio lygį (numatoma)“), keičiamos objektyvesne ir lengviau kontroliuojama nuostata: „mažiausiai 90 % sausų ankščių“. Tokia nauja formuluo­ tė nekeičia derliaus nuėmimo stadijos.
- Pupelių, patenkančių į surinkimo punktus, drėgnis iš 10–20 % keičiamas į 12–25 %, taip siekiant atsižvelgti į vietinės džiovavimo įrangos modernizavimą. Dabartinės įrangos parametrų reguliavimo tikslumas iš tiesų nuo šiol leidžia optimaliomis sąlygomis išsaugant pupelių kokybę išdžiovinti produktą, kurio drėgnis siekia 25 %. Be to, patirtis rodo, kad 10 % drėgnis nėra tinkamas produkto kokybei. Esant tokiam drėgniui iš tiesų padaugėja suskilusių pupelių, o jų virimo laikas pailgėja. Todėl nustatomas mažiausias 12 % dydžio drėgnis.
- Keičiami reikalavimai džiovinimui: 16–20 % drėgnis, kuomet džiovinimas yra privalomas, keičiamas didesniu nei 17 % drėgniui, nes didesnis drėgnio procentas palengvina pupelių virimą ir suteikia joms minkštumo.
- Sausų pupelių išankstinio valymo etapas laikomas neprivalomu. Šis etapas neturi poveikio galutinio produkto kokybei. Siekiant patikslinti nuorodą „itin mažas nešvarumų procentas“ pridedamos tikslios fizinės savybės, kurias turi atitikti atrinktų pupelių partijos: daugiausiai 0,4 % (masės) svetimkūnių, dulkių, kitokių pupelių, augalų atliekų, vartojimui netinkamų pupelių ir daugiausiai 4 % (masės) dėmėtų, susisukusių, susiraukšlėjusių, suskilusių pupelių.

Pusiau sausų „Mogette de Vendée“ pupelių derliaus nuėmimas ir pakavimas:

- Nuostatos, susijusios su derliaus nuėmimo stadijos įvertinimu („Kai dauguma augalų pasiekia tinkamą derliaus nuėmimo stadiją (...). Ankštys neturi būti pernelyg žalios: tokiu atveju nepavyks pasiekti pusiau sausų pupelių stadijos. Tačiau jos neturi būti ir pernelyg sausos.“) keičiamos tikslesne nuostata „stadijoje, kai mažiausiai 65 % pupelių tampa baltos“. Tokia nauja formuluo­ tė nekeičia derliaus nuėmimo stadijos.
- Panaikinamas 7.6 dalies pavadinimas „Pusiau sausų šaldytų „Mogette de Vendée“ pupelių gamyba“. Šios dalies turinys įtraukiamas į 5.4. dalį. „Pusiau sausų šaldytų „Mogette de Vendée“ pupelių derliaus nuėmimas ir pakavimas“.
- Pridedamas reikalavimas dėl pusiau sausų produktų temperatūros priėmimo punkte: priimant produkto tempe­ ratūra turi būti mažesnė arba lygi 30 °C. Šis papildymas reikalingas produkto kokybei išsaugoti, nes juo sie­ kiama užtikrinti, kad pupelėse nevyktų fermentacija ir jų kokybė nesuprastėtų.
- Šiuo metu plovimo procesas vyksta trimis etapais: plovimas, pupelių sandėliavimas induose be vandens, plovi­ mas. Panaikinamas reikalavimas atlikti 2 atskirus plovimus, kuriuos skiria sandėliavimo etapas:
 - viena vertus, siekiant palikti galimybę, jei tai reikalinga pupelių partijoms, atlikti 3 ar daugiau plovimų,
 - kita vertus, siekiant suteikti galimybę naudoti tobulesnį „nepertraukiamą“ pupelių plovimo ir homo­ genizavimo procesą.

Patikslinimas „pirmasis plovimas“ taip pat panaikinamas.

- Visas šaldymo proceso aprašymas keičiamas metodo pavadinimu „Produktas šaldomas IQF būdu“, kurio api­ brėžtis pateikiama specifikacijos išnašoje („angl. *Individually Quick Frozen, IQF*): nedideliems trapiems produk­ tams taikoma šaldytų produktų gamybos technika, dėl kurios atskiri produktai nesulimpa vieni su kitais“). Šio metodo pavadinimas jau naudojamas galiojančios specifikacijos dalyje „Nacionaliniai reikalavimai“.
- Siekiant patikslinti nuorodą „itin mažas nešvarumų procentas“ pridedamos tikslios fizinės savybės, kurias turi atitikti atrinktų pupelių partijos: daugiausiai 0,4 % (masės) svetimkūnių, dulkių, kitokių pupelių, augalų atliekų, vartojimui netinkamų pupelių ir daugiausiai 4 % (masės) dėmėtų, susisukusių, susiraukšlėjusių, suskilusių pupelių.

Be priedų, virtos ir pasterizuotos ar sterilizuotos „Mogette de Vendée“ pupelės:

- Nuostatos dėl skysčio, kuriame pakuojamos pupelės, performuluojamos, kad būtų suprantamesnės. Iš tiesų, for­ muluotė „skystyje, kurį sudaro vanduo ir jūros druska (arba ne)“ neleidžia suprasti ar druska, ar jos jūrinė kilmė yra pasirinktini dalykai. Ši formuluo­ tė keičiama taip: „skystyje, kurį sudaro vanduo su jūros druska arba be jos“.

- Atsižvelgiant į teisės aktų ir reglamentų pakeitimus, ypač į Reglamentą (EB) Nr. 852/2004, pasterizavimo ir sterilizavimo apskaičiavimas paliekamas veiklos vykdytojams, kuriems tenka atsakomybė naudoti tokį terminį apdorojimą, kuris užtikrintų produkto bakteriologinį stabilumą iki galutinės suvartojimo dienos arba iki minimalios tinkamumo vartoti dienos. Todėl panaikinami tokie patikslinimai: „Pasterizavimo temperatūra turi būti apie 98 °C. Mažiausia pasterizavimo vertė yra 1 000.“ ir „Mažiausia sterilizavimo vertė yra 10.“
- Formuliuotė „Apvirimo laikas yra 30–40 min“ keičiama „Apvirimo laikas yra daugiausiai 40 min“. Ilgesnis apvirimo laikas iš tiesų turi neigiamą poveikį produkto tekstūrai, nes tokiu atveju pupelės lengvai susitraiško. Trumpas apvirimo laikas, priešingai, neturi poveikio produkto tekstūrai, nes pupelių sultingumą užtikrina tolesnis terminis apdorojimas. Todėl ir sterilizuotiems produktams, kaip šiuo atveju aptariamiesiems pasterizuotiems produktams, paliekamas tik didžiausias apvirimo laikas.
- Kalbant apie sterilizuotus produktus patikslinama, kad jų pateikimas stiklainiuose privalomas tik tuomet, jei jie skirti parduoti vartotojams. Iš tiesų leidžiamas ir kitoms pateikimo būdas, jei produktai skirti, pavyzdžiui, didmenininkams.
- Panaikinamas reikalavimas sterilizuotus produktus laikyti tamsioje vietoje, nes kai tik jie paskirstymo stadijoje patenka į lentynas, tokio reikalavimo įgyvendinti neįmanoma.
- Panaikinami tokie bendrų taisyklių punktai: „Tuomet pakuotės ženklamos etiketėmis“, „Pakuotės laikomos šaltai iki pristatymo į pardavimo vietą, palaikant žemesnę nei +4 °C temperatūrą“, „Tada stiklainiai ženklinami etiketėmis“.
- Panaikinamos šios netikslios formuliuotės, kurios nepateikia jokios siektinos vertės: „apvirimo kokybė tikrinama vizualiai“, „pasterizavimo temperatūra yra apie 98 °C“, „atliekamas virimo testas siekiant patikrinti „Mogette de Vendée“ savybių atitikimą“, „Pasterizavimas ir sterilizavimas suteikia vartotojams galimybę įsigyti kokybišką ir greitai paruošiamą produktą. Šie metodai išsaugo „Mogette de Vendée“ pupelių savybes“.
- Panaikinamos kitos nuostatos dėl kontrolės plano: „Medžiagų apskaita ir „Mogette de Vendée“ partijų atsekamumas yra tikrinami. Atliekama dokumentų kontrolė siekiant patikrinti, ar įvairiuose proceso etapuose laikomasi specifikacijos. Žemesnei klasei priskirtos pupelės parduodamos pavadinimu „baltosios pupelės“.“

Dalis „Ryšys su kilmės vietoje“

- Dalis „Ryšys su kilmės vietoje“ perrašytas siekiant geriau apibūdinti vietovės ypatumus, produkto ypatumus ir priešastinių ryši.

Bendrojo dokumento 5 punktas suderintas su perrašytu specifikacijoje nurodytu ryšiu su kilmės vietoje.

- Šios dalies pakeitimas susijęs su sausų pupelių tiesioginio derliaus nuėmimo metodo įtraukimu ir sausų produktų džioviniu sklype. Įtraukus tiesioginio derliaus nuėmimo metodą šiuo būdu nurinkti produktai nuo šiol džiovinami „pakėlus“, o ne tik palikus gulėti ant žemės. Taigi naujos derliaus nuėmimo galimybės įtraukimas suteikia galimybę surinkti pupeles po džiovinimo „lauke“ „ant žemės“ (paliekamas netiesioginio nuėmimo metodas) arba išdžiovinus „pakėlus“ (pridedamas tiesioginio nurinkimo metodas). Taikant pastarąjį metodą surinktų „Mogette de Vendée“ pupelių auginimo ciklas (nuo sėjos iki derliaus nuėmimo) yra vidutiniškai 6–10 d. ilgesnis. Vis dėlto šis metodas nekeičia ryšio su kilmės vietoje, nes jis susijęs su vietinės patirties pokyčiais ir įrangos, ypač derliaus nurinkimo įrangos, patobulinimais. Jis neturi įtakos produkto ypatumams.

Dalis „Ženklimas etiketėmis“

Du tolesni sakiniai:

- „SGN ženklinami produktai parduodami pavadinimu „Mogette de Vendée“.“
- „Ant pakuočių yra įrašas „Indication géographique protégée“ (Saugoma geografinė nuoroda) ir (arba) Bendrijos logotipas.“

bendrajame dokumente panaikinami. Pavadinimas SGN „Mogette de Vendée“ ir Europos Sąjungos SGN simbolis nuo šiol privalomi pagal Reglamentą (ES) Nr. 1151/2012.

Dalis „Kita“

Pareiškėjų grupė:

Atnaujinamas pareiškėjų grupės pavadinimas bei grupės koordinatės:

— pareiškėjų grupė „Vendée Qualité – Section Mogette“

— grupės koordinatės:

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

Tel. +33 251368251
Faks. +33 251368454
El. p. contact@vendeequalite.fr

Panaikinama informacija apie sektoriaus organizavimą, nes ji nėra susijusi su nuostatomis dėl „Mogette de Vendée“.

Dalis „Kita“

Nuorodos į kontrolės įstaigą:

Kontrolės įstaiga: įgyvendinant nacionaliniame lygmenyje galiojančius reikalavimus, skirtus suderinti specifikacijų rašymą, panaikinamas sertifikavimo institucijos pavadinimas ir duomenys. Nuo šiol šioje dalyje nurodomi Prancūzijos lygmenyje kompetentingų kontrolės institucijų duomenys, t. y. Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto (pranc. INAO, *Institut national de l'origine et de la qualité*) ir Konkurencijos, vartojimo ir kovos su sukčiavimu generalinės direkcijos (pranc. DGCCRF, *Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes*) duomenys. Sertifikavimo institucijos pavadinimą ir duomenis galima rasti INAO interneto svetainėje ir Europos Komisijos duomenų bazėje.

Dalis „Kita“

Nacionaliniai reikalavimai:

Atsižvelgiant į nacionalinių teisės aktų ir reglamentavimo pokyčius ši dalis peržiūrėta ir reikalavimai sutelkti ties pagrindiniais kontroliuotinais punktais.

Dalis „Kita“

Geografinė vietovė:

- Geografinę vietovę pristatantis žemėlapis keičiamas supaprastintu žemėlapiu. Nebepateikiamas įvairių veiklos vykdytojų pasiskirstymas, nes jis kinta.
- Komunų sąrašas pagal kantonus keičiamas komunų sąrašu (susiliejimai, pavadinimų keitimas ir pan.).

Rašant galiojančią specifikaciją buvo praleistos trys komunos. Jos priklauso trimis kantonams, kurių visa teritorija patenka į geografinę vietovę, tokią, kokia ji nurodyta registruotoje santraukoje.

Mortagne-sur-Sèvre kantono komunų sąrašė praleista Mallièvre komuna. Montaigu kantono komunų sąrašė praleista Montaigu komuna. Fontenay-le-Comte kantono komunų sąrašė praleista Longève komuna. Taigi Montaigu, Mallièvre, Longèves komunos įtraukiamos į komunų sąrašą, nurodomą specifikacijoje. Gamybos geografinės vietovės ribos lieka nepakitusios.

- Panaikinami komentarai dėl prie geografinės vietovės nepriskirtų teritorijų, nes jie nėra svarbūs apibūdinant saugomos nuorodos geografinę vietovę.

Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje, nurodytoje specifikacijos 3 skyriuje dėl geografinės vietovės nustatymo, nekeičiami, bet bendrajame dokumente patikslinami. Bendrojo dokumento 3.4. punkte, tapusiam 3.5. punktu, sakinyje „Mogette de Vendée“ pupelės turi būti auginamos geografinėje SGN vietovėje“ keičiamas taip: „Gamybos veiksmai, atliktini geografinėje vietovėje, yra „Mogette de Vendée“ pupelių auginimo veiksmai iki derliaus nurinkimo“. Toks pakeitimas padarytas siekiant suderinamumo su specifikacija.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„MOGETTE DE VENDÉE“

ES Nr.: PGI-FR-02129–18.3.2016

SKVN () SGN (X)

1. Pavadinimas

„Mogette de Vendée“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Prancūzija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto apibūdinimas

3.1. Produkto rūšis

1.6 klasė. Švieži ar perdirbti vaisiai, daržovės ir grūdinės kultūros

3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, apibūdinimas

„Mogette de Vendée“ – tai *Phaseolus vulgaris* veislės „lingot“ rūšies baltosios pupelės. Jos renkamos sausos (visiškai sunokusios) arba pusiau sausos.

Sėklos yra taisyklingos elipsės arba plačių inkstų formos, primena stačiakampį ir dažnai vienu nupjautu galu, jų ilgis 1–2 cm, o storis didesnis arba lygus 4,5 mm.

Sausų „Mogette de Vendée“ pupelių apibūdinimas:

- Tolygiai balta spalva su vos matomomis gyslomis.
- Odelė plona ir blizgi.
- Sėklos yra sausos, jų drėgnis 12–17 %.
- Tūkstančio sėklų svoris 400–650 g.

Pusiau sausų šaldytų „Mogette de Vendée“ pupelių apibūdinimas:

- Pusiau sausos sėklos taisyklingos, elipsės ar plataus inksto formos, kiek didesnės nei sausos sėklos.
- Jos baltos arba labai šviesiai žalsvos spalvos, priklausomai nuo sunokimo laipsnio.
- Odelė lygi ir blizgi.
- Šios pupelės yra šviežias produktas, kurio mirkyti nereikia.
- Pupelė yra fiziologiškai sunokusi, bet dar neišdžiūvusi, jos drėgnis vidutiniškai 50 %.

Pasterizuotų arba sterilizuotų „Mogette de Vendée“ pupelių apibūdinimas:

- Pupelės yra baltos šviesiai kreminės spalvos (su atspalviais).
- Kai kurios pupelės gali būti šiek tiek įtrūkusios, priklausomai nuo jų sultingumo.
- Pupelės pateikiamos vartoti tinkamame skystyje, kurį sudaro tik vanduo (pasūdytas arba ne).
- Jos burnoje tiesiog tirpsta, yra vienodos formos ir dydžio.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

—

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Gamybos veiksmai, atliktini geografinėje vietovėje, yra „Mogette de Vendée“ pupelių auginimo veiksmai iki derliaus nurinkimo.

3.5. Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Draudžiamas palaidų sausų „Mogette de Vendée“ pupelių pardavimas vartotojams: produktas vartotojams turi būti pateikiamas maišeliuose, tinkliuose ar kitose įvairaus svorio pakuotėse.

Draudžiamas palaidų pusiau sausų šaldytų „Mogette de Vendée“ pupelių pardavimas vartotojams: produktas vartotojams turi būti pateikiamas maišeliuose ar kitose įvairaus svorio pakuotėse.

Be priedų, virtos ir pasterizuotos „Mogette de Vendée“ pupelės pateikiamos sandariuose dėkluose arba mažmeninei prekybai skirtuose maišeliuose.

Be priedų, virtos ir sterilizuotos „Mogette de Vendée“ pupelės vartotojams pateikiamos stiklainiuose.

3.6. Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, ženklavimo etiketėmis taisyklės

—

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Atlanto Luaros departamentas

— 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 (išskyrus ežerą), Touvois, Vieilleville komunos.

Vandėjos departamentas

— Toliau išvardyti kantonai: Aizenay, Challans (išskyrus Bois-de-Cené, Chateauneuf, Sallertaine komunas), Chantonay, La Châtaigneraie, Fontenay-le-Comte (išskyrus Damvix, Maillé, Le Mazeau, Saint Sigismond ir Vix komunas), Les Herbiers, Mareuil-sur-Lay-Dissay (išskyrus Angles, La Jonchère, St Benoist-sur-Mer, La Tranche-sur-Mer komunas), Montaigu, Mortagne-sur-Sèvre, La Roche-sur-Yon Nord, La Roche-sur-Yon Sud.

— Toliau išvardytos komunos: 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. Ryšys su geografine vietove

Teritorijai, kurioje auginamos „Mogette de Vendée“, būdingos geologinės, klimato ir žmogiškųjų veiksnių savybės, kurios ir sudaro šios teritorijos ypatumą.

Armonikos pietinę aukštumų dalį pratęsiantis Vandėjos regionas yra kalvotas kraštas (70 % viso departamento paviršiaus), jo reljefas šiek tiek banguotas, kraštui būdingos susipynusios banguojančios gyvatvorės, kurios saugo nuo pavasarį dažnai užklumpančio šiaurės rytų vėjo. Šios vietovės dirvožemis yra rudos spalvos, vidutiniškai gylus, paprastai būna rudžemio (miško rudžemio) arba išplautžemių (*Luvissols*) tipo. Dirvožemyje yra tinkama molio ir dumblo pusiausvyra, taigi sukaupiamas vidutinis reikalingas vandens kiekis (120–160 mm).

Pavasarių vidutinė temperatūra švelni (15–16 °C gegužės mėn.), dienomis gali pasitaikyti nedideli temperatūros svyravimai. Šilčiausiais mėnesiais (nuo birželio iki rugpjūčio) mažiausia vidutinė temperatūra nuo žemyninės dalies link pakrantės siekia 12–16 °C, o didžiausia vidutinė temperatūra nuo Vandėjos salų link žemyninės dalies siekia 22–26 °C. Prie tokio itin švelnaus ir saulėto klimato prisideda pakankamas kritulių kiekis (vidutiniškai 1 000 mm visoje teritorijoje), o nuo birželio iki rugpjūčio kritulių kiekis siekia 120–150 mm. Rugpjūčio mėnesiui būdingas mažas kritulių kiekis, t. y. 44 mm visoje teritorijoje. Smarkūs ir dažni krituliai nuo spalio iki kovo mėn. padeda dirvožemiui atkurti vandens atsargas. Kalbant apie saulės šviesą šioje teritorijoje, Vandėjoje saulėtų dienų skaičius per metus yra 10 % didesnis, nei likusiame regione, ir sudaro 2 000–2 500 valandų/per metus.

Šioje baltosioms pupelėms auginti palankioje teritorijoje žmonės sukaupe patirtį, kuri perduodama ir tobulinama iš kartos į kartą siekiant užtikrinti kokybišką gamybą. Ši patirtis visų pirma gamintojams leidžia itin tiksliai ir atsakingai vykdyti pagrindinius sausų ir pusiau sausų pupelių auginimo etapus. Visų pirma veislių atrankos protokolas, kuriame numatyti kultūros bandymai, mainai ir degustacijos, leidžia metai iš metų užtikrinti ir išsaugoti „Mogette de Vendée“ autentiškumą. Be to, patirtis praverčia renkantis dirvą, kurios sudėtyje esantis molio ir dumblo lygis palankus „Mogette de Vendée“ pupelių auginimui. Galiausiai sėjai palankios datos nustatymas (kai dirva pakankamai sušilusi) ir optimalios kūlimo stadijos (90 % sausų ankščių sausoms pupelėms arba 65 % baltų pupelių pusiau sausoms pupelėms) nustatymas taip pat yra daugybės žemės apdirbimo, auginimo ir produkto pažinimo metų vaisius.

„Mogette de Vendée“ yra „lingot“ rūšies taisyklingos ar inksto formos baltosios pupelės. Galutinis sausas produktas (12–17 % drėgnio) yra baltos spalvos. Tarp surinktų pusiau sausų pupelių yra baltų ir šviesiai žalių sėklų. Odelė minkšta, lygi ir blizgi, todėl išvirtos pupelės yra sultingos, o jų odėlė nekieti. Pupelėms būdingas vienodas dydis, forma, spalva (sausos pupelės yra baltos spalvos, pusiau sausos – baltos ir žalsvos spalvos), o kalbant apie netobulumus – tarp jų pasitaiko mažai pupelių su trūkumais.

SGN „Mogette de Vendée“ ypatumas grindžiamas istoriškai susiklosčiusia produkto kokybe ir geru vardu. „Mogette de Vendée“ pupelių savitumą apsprendžia tiek vietovės dirvožemio ir klimato ypatybės, tiek konkreti patirtis, susijusi su šio produkto ir aplinkos, kurioje jis gaminamas, žinojimu. Ypatingas „Mogette de Vendée“ pupelių sultingumas ir sėklų vienodumas glaudžiai susiję su SGN vietovės dirvožemio ir klimato ypatybėmis bei šias pupeles auginančių vyrų ir moterų patirtimi.

Gausūs lietūs žiemą leidžia vietovės dirvožemiui atkurti vandens atsargas. Pavasarį tokios vandens atsargos ir nedideli šilumos pokyčiai dienos metu sudaro galimybę, kai tik dirvožemis sušyla iki idealios temperatūros (apie 12 °C), visiems augalams vienu laiku sudygti ir vienodai augti. Gamintojai pasitelkia savo patirtį rinkdamiesi dieną, atitinkančią optimalias sėjos sąlygas. Vietovėje augančios gyvatvorės turi apsaugos nuo vėjo funkciją ir apsaugo dirvožemį nuo išsausėjimo bei prisideda prie to, kad augalai augtų greitai ir tvarkingai. Toks tvarkingas augimas turi itin didelę reikšmę pupelių vienodumui surinkimo metu.

Vietovės dirvožemiui būdingas geras molio ir dumblo santykis, dėl kurio užtikrinamos vidutinės vandens atsargos, kurių pakanka siekiant natūraliu būdu sumažinti vandens stygių. Kai gamtinės sąlygos nebepatenkinamos, gamintojai naudojami savo patirtimi ir laisto augalus. Toks reguliarus vandens tiekimas pupelių augalams, o tuo pačiu ir sėkloms, padeda ląstelių membranoms neprarasti savo savybių ir nesukietėti. Vandens tiekimas turi itin svarbų vaidmenį pupelių sultingumo ir vienodumo kriterijaus vystymuisi.

Dėl šilto ir saulėto vasaros oro pupelės gali būti džiovinamos natūraliai laukuose, paliekant ant žemės (jei prieš kūlimą krūmai išraunami), arba „pakėlus“ (tiesioginio kūlimo atveju), tokiu būdu sumažinami pupelių augimo etapų skirtumai ir taip pavyksta užauginti vienodo dydžio pupeles. Taigi itin svarbus yra rovimo ir (arba) kūlimo datos pasirinkimas, šis etapas turi būti pradėtas tuomet, kai pupelės pasiekia tinkamą sunokimo lygį (mažiausiai 90 % sausų ankščių sausų pupelių atveju ir 65 % baltų sėklų pusiau sausų pupelių atveju) ir tam tikrą drėgno lygį (12–25 % sausoms pupelėms, apie 50 % pusiau sausoms pupelėms). Tik didžiulė patirtis ir auginamos kultūros išmanymas padeda nustatyti šį optimalų etapą, kuris labiausiai užtikrina produkto išskirtines savybes.

„Mogette de Vendée“ pupelės yra tradicinės gamybos produktas, jau seniai įsitvirtinęs šioje teritorijoje. Nuo XVII amžiaus pabaigos gydytojai rašė, kad Vandėjoje auginamos pupelės. „Atrodo, kad būtent šiame regione (...) amerikietiškos pupelės rado sau tinkamiausią žemę augti (...). Bėgant laikui geras „Mogettes“ pupelių vardas pasklido ir kituose Vandėjos regionuose, o 1931 m. UNA gidas gastronomams rekomenduoja ne tik Fontenay-le-Comte, Luçon ir Nalliers vietoves departamento pietuose, bet ir Pouzauges, esantį Haut Botage vietovėje“ (Prom'Agri, 1995; GUI-CHARD, O. ir kt., 1993).

1930 m. rašydamas apie Vandėjoje auginamas prekinės daržininkystės kultūras, Žemės ūkio departamento vadovas T. Sarrazin teigė, kad „pati svarbiausia kultūra yra pupelės, kurių auginama 9 000 hektarų, o vietos veislė, vadinama „Mogette“, yra pagrindinis Vandėjos kaimo žmonių maistas. Jos auginamos visame departamente.“ Ne tokioje senoje praeityje, t. y. 1966 m. laikraštyje galima buvo perskaityti apie tų metų pardavimus: „Kainos laikėsi nepaisant pigių importuotų pupelių, taip atsitiko dėl to, kad Vandėjos produkcijos kokybę pripažįsta ir vertina itin daug pirkėjų. (...) Vandėjos pupelių gamintojams pasisekė gyventi tokiaje ypatingame regione, kur ši gamyba yra neprilygstamos kokybės (...)“ (COURADETTE, 1966).

„Mogette de Vendée“ produkto kokybę patvirtino ir Prancūzijos atsakingieji tarnautojai: „Tokiaje regione kaip Vandėja (...) mes turime auginimo galimybių, susijusių su pupelėmis, su „lingot“ rūšimi, kurios yra unikalios pasaulyje. Vis tik reikėtų pripažinti, kad Vandėjos „lingot“ pupelės tarp šios rūšies pupelių yra neprilygstamos“, - vienoje savo kalboje nurodė M. Wallery-Masson, Nacionalinės sausų daržovių federacijos pirmininkas („Les légumes secs“, Ed. INVUFLEC, 1978). Be to, iki šių dienų galime rasti daugiau nei 20 metų senumo lankstinukus ar etiketes, kuriuose giriamas „Mogette de Vendée“, „lingot“ ar Vandėjos pupelės; tai rodo „Mogette de Vendée“ dinamiškumą, komercinę reputaciją ir šio pavadinimo istoriją.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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