

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2012/C 242/11)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE MODIFICARE

**REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI
CERERE DE MODIFICARE ÎN TEMEIUL ARTICOLULUI 9
„MÂCHE NANTAISE”**

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

IGP (X) DOP ()

1. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării:

- ☐ Denumirea produsului
- ☒ Descrierea produsului
- ☐ Aria geografică
- ☒ Dovada originii
- ☒ Metoda de obținere
- ☒ Legătura
- ☒ Etichetarea
- ☐ Cerințele naționale
- ☐ Altele

2. Tipul modificării (modificărilor):

- ☒ Modificare a documentului unic sau a fișei-rezumat
- ☐ Modificare a caietului de sarcini al DOP sau al IGP înregistrate pentru care nu s-a publicat niciun document unic și nicio fișă-rezumat
- ☐ Modificare a caietului de sarcini care nu generează nicio modificare a documentului unic publicat [articolul 9 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

- ☐ Modificare temporară a caietului de sarcini ca urmare a adoptării unor măsuri sanitare sau fitosanitare obligatorii de către autoritățile publice [articolul 9 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

3. Modificare (modificări):

Descrierea produsului a fost modificată cu scopul de a include criteriile de selecție elaborate de către producătorii de legume și de a aduce precizări asupra condițiilor pe care trebuie să le îndeplinească noile soiuri pentru a fi utilizate ca IGP.

Aria geografică nu a fost modificată. Se precizează că ambalarea are loc în aria geografică. Această etapă permite garantarea stării de proaspătătate (livrarea în aceeași zi) a produsului și aplicarea priceperii și a competențelor tehnice (numărul de vase pentru spălare, temperatura, criteriile de referință pentru aprobare) dezvoltate de atelierele locale, care sunt indispensabile pentru obținerea unui produs de calitate.

Dovada originii a fost modificată pentru a include ultimele ameliorări aduse documentelor de înregistrare destinate specialiștilor implicați (fișa privind parcela, fișa privind cultura etc.).

Capitolul privind metoda de obținere conține cele mai multe modificări. Acestea permit modernizarea și adaptarea procesului de producție și de preparare a „Mâche nantaise”. Evoluțiile tehnice survenite de la înregistrarea indicației geografice protejate „Mâche nantaise” în 1999 au fost integrate, pentru a propune un caiet de sarcini actualizat. S-au adus următoarele modificări:

- precizare privind localizarea parcelelor în aria geografică;
- adăugarea unei liste a soiurilor utilizate în prezent, inclusiv a caracteristicilor lor, care sunt necesare pentru introducerea soiurilor noi;
- reformulare a cerințelor privind densitatea răsadurilor;
- precizări privind caracterizarea nisipului utilizat (introducerea unui granulometru, a rotunjimii granulelor de nisip și a neutralității chimice a nisipului);
- perioadă de maximum 48 de ore între expertiza efectuată asupra calității fetei („mâche”) înainte de recoltare și momentul recoltării;
- precizări privind modalitățile de recoltare și termenele de livrare la atelier;
- perioadă de maximum 24 de ore între recoltare și curățarea de nisip a fetei prezentate pe tavă, și de maximum 48 de ore între recoltare și expediere;
- perioadă de maximum 24 de ore între recoltare și spălarea fetei prezentate în caserolă și a fetei utilizabile ca atare (această dispoziție este mai restrictivă dacă temperatura de la începutul recoltării depășește 12 °C; în acest caz, spălarea trebuie realizată în ziua recoltării);
- precizări privind spălarea fetei prezentate în caserolă și a fetei utilizabile ca atare (temperatura apei, posibilitatea unei sortări automate);
- adăugarea unei cerințe privind temperatura maximă la locul de ambalare;
- reformularea prevederilor privind controalele care trebuie efectuate înainte de comercializare.

Legătura cu originea a fost modificată pentru a include evoluțiile tehnice survenite de la înregistrarea indicației geografice protejate „Mâche nantaise” în 1999, însă, în egală măsură, și pentru a consolida reputația produsului prin evidențierea anumitor practici care au dobândit notorietate, precum utilizarea nisipului cu o granulometrie specifică pentru producția de „Mâche nantaise”.

Etichetarea a fost modificată pentru a elimina cerințele naționale care nu mai sunt relevante și pentru a înlocui aplicarea mențiunii „Indication Géographique Protégée” (Indicație geografică protejată) prin utilizarea sistematică a logoului IGP al Uniunii Europene.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„MÂCHE NANTAISE”

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

IGP (X) DOP ()

1. **Denumire:**

„Mâche Nantaise”

2. **Statul membru sau țara terță:**

Franța

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar:**3.1. *Tip de produs:*

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale în stare proaspătă sau prelucrate

3.2. *Descrierea produsului cărui i se aplică denumirea de la punctul 1:*

Plantă de dimensiuni mici și cu vegetație rapidă din familia *Valerianaceae*, genul *Valerianella*, specia *olitoria*, cunoscută sub denumirea „mâche commune” (fetică), cu frunze radicale, alungite și spatulate, care au nervuri destul de pronunțate și sunt formate în perechi și suprapuse încrucișat unele peste celelalte, formând o rozetă destul de deasă. Soiurile utilizate în prezent sunt următoarele: 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. Grupul de producători se bazează pe următoarele caracteristici la introducerea unor soiuri noi: acestea trebuie să fie de tip „verde” sau „cochilie”, să aibă un fenotip care să permită recoltarea și ambalarea întregii plante, să fie înregistrate în Catalogul oficial francez sau în cel comunitar și să îndeplinească normele profesionale fitosanitare, precum și normele profesionale privind capacitatea germinativă. După fiecare modificare, lista soiurilor este distribuită producătorilor, precum și organismului de control și autorităților de control competente.

Nefiind comercializabilă în stare brută, direct de pe câmp, fetica trebuie supusă unei preparări specifice înainte de a fi ambalată și prezentată pe tavă, în caserolă sau, în cazul fetei utilizabile ca atare, în pungi. Acestea sunt cele trei tipuri de ambalare folosite pentru această IGP.

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):*

Nu este cazul.

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):*

Nu este cazul.

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:*

Toate etapele de producție (cultivarea, spălarea, ambalarea) trebuie să aibă loc în cadrul ariei geografice.

Prepararea „Mâche nantaise”, care este un produs proaspăt deosebit de fragil, este un proces complex care cuprinde diferite faze succesive de tratare a produsului. Prepararea necesită o legătură strânsă între ateliere și producători, precum și o distanță scurtă între ateliere și parcele, în vederea evaluării permanente a calității produsului, pentru a permite controlarea condițiilor de obținere a produsului finit și a garanta prospețimea și bunul aspect al produsului.

Acest lucru este posibil mai ales datorită utilizării unor criterii comune de referință privind calitatea, stabilite în regiune pentru a compensa absența unor norme oficiale. Aceste criterii se aplică atât în câmp, cât și la intrarea în atelier (aprobarea produsului nespălat) și pentru produsul finit.

3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:

Și ambalarea trebuie să aibă loc în cadrul ariei geografice pentru a garanta starea de proaspăt (livrarea în aceeași zi) a produsului și aplicarea priceperii și a competențelor tehnice (numărul de vase pentru spălare, temperatura, criteriile de referință pentru aprobare) dezvoltate de atelierele locale, care sunt indispensabile pentru obținerea unui produs de calitate.

Aflându-se în legătură directă cu producătorii, atelierul este în măsură să se adapteze în permanență, foarte rapid, la condițiile de recoltare și la cele climatice, precum și la aspectul produsului, pentru a optimiza calitatea „Mâche nantaise”.

Datorită acestei complementarități, în prezent producția și prepararea (până la ambalare) a „Mâche nantaise” se desfășoară în centrul bazinului natural, conferind specificitate produsului și asigurându-i reputația. Toate intervențiile realizate sunt înregistrate cu ajutorul instrumentelor de trasabilitate.

Cele trei tipuri de ambalare posibile sunt următoarele:

Fetică prezentată pe tavă: fetică cu frunze mari (greutatea a 100 de plante > 200 g), selectată, aranjată, curățată de nisip și apoi pusă pe o tavă.

Fetică prezentată în caserolă: fetică selectată, curățată de nisip, spălată, sortată, pusă într-o caserolă acoperită de folie sau de un material similar.

Fetică utilizabilă ca atare: fetică selectată, curățată de nisip, spălată, sortată, pusă într-o pungă sau într-un ambalaj ermetic, utilizabilă ca atare și încadrată în lanțul frigorific.

3.7. Norme specifice privind etichetarea:

Etichetarea produselor care corespund caietului de sarcini al „Mâche nantaise”, în integralitatea sa, trebuie să includă, pe lângă mențiunile obligatorii și cele specifice fiecărui ambalator, următoarele elemente:

— denumirea IGP: „Mâche nantaise”;

— logoul IGP al Uniunii Europene.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice:

33 de cantoane ale departamentului 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 cantoane din departamentul Vendée (dintre care 6 sunt învecinate cu departamentul Loire-Atlantique):

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

2 cantoane din departamentul Maine-et-Loire (învecinate cu Loire-Atlantique):

Champtoceaux – Montrevault

5. Legătura cu aria geografică:

5.1. Specificitatea ariei geografice:

Factori naturali

Climatul oceanic temperat este deosebit de prielnic pentru producția de fetică. Acesta se caracterizează prin temperaturi reci iarna, ideale pentru „Mâche nantaise”, fără a exista, însă, perioade de îngheț prea lungi. Acest climat, care este prezent în întregul bazin, limitează variațiile de temperatură excesive sau brutale și permite obținerea unei calități optime și specifice în toate sezoanele.

În mod tradițional, solurile cele mai potrivite pentru cultivarea legumelor timpurii, printre care se numără și fetica, erau compuse din aluviuni nisipoase și, prin urmare, permeabile. Acestea erau situate în apropierea orașului Nantes, care oferea, la vremea respectivă, piețe de desfacere pentru produse, și în apropierea râului Loire, care furniza apa și cantitățile mari de nisip utilizate în sector.

Vreme de mai multe generații, nisipul utilizat pentru cultivarea feticei provenea din zăcămintele naturale ale râului Loire. În 1994, autoritățile publice au decis să interzică extragerea nisipului din Loire, ca urmare a degradărilor a numeroase construcții din regiune (poduri, taluzuri de pe mal etc.). Producătorii de legume s-au orientat către alte tipuri de surse de nisip care prezintă aceleași caracteristici.

Factori umani

Producția de legume din regiunea Nantes a început la mijlocul secolului al XIX-lea în zona vestică a Nantes, fiind destinată alimentării regiunii și aprovizionării navelor. Cultivarea legumelor nu a căpătat cu adevărat amploare în regiunea Nantes decât începând cu anii 1919-1920, când majoritatea marilor producători de legume au abandonat piețele locale pentru a-și expedia produsele direct către Paris și marile orașe de provincie.

Organizarea profesională a producătorilor de legume, care începuse la sfârșitul secolului al XIX-lea, a continuat și s-a concretizat tot între cele două războaie. Aceasta a fost unul dintre motoarele dezvoltării, spre exemplu prin crearea, la 7 iulie 1928, a *Fédération des Groupements de Producteurs Maraîchers Nantais* (Federația grupurilor de producători de legume din regiunea Nantes).

La începutul secolului al XX-lea s-a dezvoltat cultivarea de legume sub rame mobile, iar aceste structuri au început să fie cunoscute sub denumirea „Châssis nantais”, care a devenit generalizată în perioada dintre cele două războaie. Parcelele au fost subdivizate în răzoare care corespund lății ramelor și separate prin cărări late de aproximativ 40 de centimetri. Răzoarele au fost mușuroite pentru a favoriza drenarea solurilor, ceea ce reprezintă un factor determinant pentru precocitatea și calitatea plantei „Mâche nantaise”. Datorită stabilizării naturale a cărărilor în timpul verii, divizarea în răzoare a permis însămânțarea și recoltarea toamna și iarna, fără a deteriora solul.

Acest aspect este fundamental pentru a înțelege dezvoltarea feticei în regiunea Nantes. Cultivarea în răzoare, sub rame, coroborată cu posibilitatea de utilizare a nisipului și cu climatul favorabil, a permis obținerea unui produs precoce și de foarte bună calitate, pe care nicio altă regiune nu îl putea furniza în acea perioadă a anului.

În anii 1950, Nantes s-a impus progresiv pe piețele franceze și europene. Începând cu anii 1960 și mai ales în anii 1970, ramele tradiționale au fost înlocuite cu mici tunele de plastic, însă cultivarea în răzoare a fost menținută.

Numai în regiunea Nantes producția anuală a crescut de la 3 000 de tone în perioada 1975-1983 la 12 000 de tone în prezent, succesul produsului „Mâche nantaise” fiind posibil datorită mecanizării recoltării și noilor forme de ambalare (caserolă, sac etc.).

În prezent, producția anuală medie de 30 000 de tone de fetică înregistrată în bazinul Nantes consolidează poziția de lider a acestei regiuni la nivel național și european. Aproximativ jumătate din producție este destinată exportului, mai ales către Germania.

O pricepere specifică

Producătorii de legume din regiunea Nantes au moștenit o pricepere specifică incontestabilă din trecutul istoric.

- Au dezvoltat cultivarea în răzoare, o metodă care permite cultivarea în benzi și creșterea numărului de rotații. Cultivarea în răzoare joacă un rol important pentru calitatea produsului: în coroborare cu utilizarea nisipului, alternanța dintre răzoare ridicate prin mușuroire și cărări permite drenarea mai ușoară a solurilor și previne stagnarea apei, limitând riscurile de apariție a bolilor.
- Au dezvoltat cultivarea sub adăpost: producția de „Mâche nantaise” a necesitat dintotdeauna acoperirea culturilor. Cu timpul, producătorii de legume au dezvoltat adăposturi care permit o protecție permanentă a plantelor.

- Se utilizează un tip specific de nisip: utilizarea nisipului și cultivarea în răzoare sunt esențiale pentru producția de „Mâche nantaise”. Acest tip de nisip se caracterizează prin rotunjimea granulelor sale (pentru a nu răni plantula), prin neutralitatea sa chimică (pentru a îmbunătăți structura fizică a solurilor fără a le modifica natura chimică), precum și prin conformitatea cu un granulometru precis, stabilit în anii 2000 ca urmare a unei consultări între producătorii comerciali de legume. Nisipul, care se aplică într-un strat fin cu o grosime cuprinsă între 0,5 și 1 cm, constituie un teren ideal pentru însămânțare, facilitează încălzirea solului și favorizează germinația. În plus, nisipul împiedică dezvoltarea mușchiului care se formează foarte des pe răsaduri în zilele scurte de iarnă. Prin urmare, nisipul creează un mediu favorabil pentru creșterea „Mâche nantaise”.
- Au dezvoltat unelte potrivite pentru recoltare: utilizarea unui strat de nisip permite, de altfel, crearea unui spațiu suficient pentru folosirea unei lame de tăiere chiar la baza rădăcinii pivotante. De asemenea, mecanizarea recoltării s-a putut dezvolta datorită acestui strat de nisip pe care lama alunecă ușor, fetica putând fi culeasă și pusă direct în lădițele din lemn în care este spălată.
- Au dezvoltat unelte potrivite și pricepera necesară pentru prepararea feticei după recoltare: curățarea de nisip și spălarea feticei, care au loc la scurt timp după recoltare, influențează în mod decisiv calitatea sa finală. Primele sisteme de spălare continuă și automată au fost inventate și dezvoltate la Nantes. Acestea permit o curățare de nisip rapidă și eficientă a feticei, menținând aranjarea acesteia în lădițe. Prezentarea produsului curățat temeinic și aranjat cu grijă este specifică pentru „Mâche nantaise”. Aceasta reprezintă, de asemenea, un element recunoscut al priceperii producătorilor de legume din regiunea Nantes.
- Au optimizat un sistem de control care asigură monitorizarea calității produsului „Mâche nantaise” pe parcursul etapelor preparării: au adoptat criterii comune de referință privind calitatea feticei, care permit o mai mare omogenitate calitativă a produsului.

5.2. Specificitatea produsului:

Cultivarea feticei în răzoare, utilizarea nisipului și a uneltelor potrivite pentru prepararea produsului finit și criteriile comune de referință privind calitatea feticei reprezintă elemente care influențează calitatea și specificitatea produsului: produsul constă în plante întregi fără rădăcină și fără nisip sau urme de pământ, frecvența alungirii tijei, numărul cotiledoanelor îngălbenite sau înnegrite, îngălbenirea frunzelor și petele bacteriene fiind reduse.

Modul de prezentare pe tăvi tradiționale este caracteristic. Mecanizarea recoltării și formele moderne de ambalare (punga, în cazul feticei utilizabile ca atare, și caserola) permit prezentarea unui produs fără nisip, ceea ce nu era posibil în trecut și reprezenta principalul dezavantaj al produsului.

5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):

Producția de legume s-a dezvoltat în regiunea Nantes datorită prezenței solurilor adecvate compuse din aluviuni nisipoase și, prin urmare, permeabile, datorită orașului Nantes, care oferea piețe de desfacere pentru produse, și datorită râului Loire, care furniza necesarul de apă și nisip potrivit, favorizându-se astfel cultivarea legumelor timpurii.

Climatul oceanic prezent în zona geografică se caracterizează prin temperaturi reci iarna, ideale pentru „Mâche nantaise”, fără a exista, însă, perioade de îngheț prea lungi. În consecință, variațiile de temperatură sunt relativ scăzute, ceea ce este deosebit de propice pentru cultivarea „Mâche nantaise”.

Climatul, precum și utilizarea unei priceperi demonstrate (folosirea unui tip specific de nisip cu o granulometrie stabilă și granule rotunde, neutru din punct de vedere chimic, cultivarea în răzoare, prepararea produsului după recoltare) sunt elementele esențiale care garantează calitatea „Mâche nantaise”.

Originea feticei este cunoscută în rândul consumatorilor și al distribuitorilor, care apreciază această pricepere neegalată.

Bazinul Nantes, prin specificitatea sa geografică, este unul dintre elementele care stau la baza tradiției străvechi a producției de legume în regiunea Nantes și a produsului său emblematic, „Mâche nantaise”.

Produsul „Mâche nantaise” este menționat într-un inventar al patrimoniului culinar al Franței, realizat de *Conseil National des Arts culinaires* (Consiliul național al artelor culinare).

În prezent, ca și în ultimii 25 de ani, produsul „Mâche nantaise” este sprijinit printr-o importantă activitate de promovare colectivă: afișe în metroul și în autobuzele din Paris, precum și spoturi publicitare la radio și la televiziune în Franța, dar și în străinătate.

De la mijlocul anilor 1980, presa (*Ouest France*, *Le Figaro*, *Le Monde* etc.) a publicat articole și rețete în legătură cu „Mâche nantaise”.

Combinația acestor trei parametri (climatul, preceperea și reputația istorică și actuală a produsului „Mâche nantaise”) în zona geografică conferă o reală legitimitate indicației geografice protejate „Mâche nantaise”, atât prin calitatea obținută cât și prin mijloacele tehnice utilizate.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

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