

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2016/C 461/10)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM

Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

„MOGETTE DE VENDÉE“

EÚ č.: PGI-FR-02129 – 18.3.2016

CHOP () CHZO (X)

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

Vendée Qualité – Section Moquette
Adresa: Maison de l'Agriculture
21, Boulevard Réaumur
85013 La Roche-sur-Yon cedex
FRANCE

Tel.: +33 251368251
Fax: +33 251368454
E-mail: contact@vendeequalite.fr

Vyhlásenie o oprávnenom záujme skupiny žiadateľov: Pestovatelia fazule „Moquette“, zoskupenie pestovateľov, zberačov/triedičov, konzervárni a priemyselných závodov v združení, na ktoré sa vzťahuje zákon z 1. júla 1901. Keďže spájajú spoločenstvo subjektov zapojených do projektu CHZO „Moquette de Vendée“, sú oprávnení podať žiadosť o zmenu v špecifikácii výrobku.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Francúzsko

3. Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Súvislosť
- Označovanie
- Iné: Skupina žiadateľov/Kontrolná štruktúra/Vnútroštátne požiadavky/Zemepisná oblasť

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

4. Typ zmeny (zmien)

- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.
- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej nebol uverejnený jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).

5. Zmena (zmeny)

Položka „Opis výrobku“

- Položka „charakteristiky rastliny“ sa vypustila, pretože výrobok s CHZO je semeno. Opis semena zostáva bezo zmien.

Tieto charakteristiky sa teda vypustili v bode 3.2. jednotného dokumentu.

- Opis fazule „Mogette de Vendée“ je uvedený v troch odsekoch podľa toho, či ide o suché semená, mrazené polosuché semená alebo o pasterizovanú či sterilizovanú fazuľu „Mogette de Vendée“. V každom opise sa nachádza spôsob uvádzania na trh a balenia. Vďaka takejto reorganizácii je opis fazule „Mogette de Vendée“ jasnejší.

- Mení sa niekoľko ustanovení:

- pokiaľ ide o spôsob uvádzania na trh, hmotnosť jednotlivých balení povolených pre spotrebiteľa („500 g, 1 kg, 2 kg atď.“ a „1 kg atď.“) sa vypúšťa. Touto textovou zmenou sa nemenia postupy balenia, keďže predchádzajúce znenie textu nebolo obmedzujúce;

Z tejto zmeny vyplýva odstránenie hmotnosti jednotlivých balení v bode 3.6, teraz v bode 3.5. jednotného dokumentu.

- veta „veľkoobchodné balenie na účely spracovania alebo balenie zákazníkmi veľkoodberateľmi, ktorí uzavreli dohodu o partnerstve“ sa vypúšťa s cieľom vytvoriť zoznam zakázaných postupov, ale nie všetkých postupov, ktoré sú možné. Vypustenie tejto vety teda nemá vplyv na postupy uvádzania na trh vo veľkom, ktoré sú aj naďalej prípustné.

Rovnaká veta sa vypúšťa v bode 3.6, teraz bod 3.5. jednotného dokumentu.

- veta „s každou činnosťou je spojené zabezpečenie presnej vysledovateľnosti a presnej evidencie materiálu, ktorá obsahuje dátum balenia, číslo použitej šarže fazule „Mogette de Vendée“, číslo dodávky, číslo šarže zabalených alebo vyrobených produktov a príslušné množstvá“ sa vypúšťa, pretože tieto ustanovenia sú obsiahnuté v časti 4 („Dôkaz o tom, že výrobok pochádza z vymedzenej zemepisnej oblasti“).
- Rozsah obsahu vlhkosti suchého semena v rozmedzí 10 až 16 % sa zvyšuje na 12 až 17 % v záujme zachovania optimálnej kvality. Po niekoľkých rokoch uplatňovania špecifikácie sa totiž zdá, že príliš nízky obsah vlhkosti semena (< 12 %) nepriaznivo vplyva na kvalitu produktu: pri hodnote 10 % sa zvyšuje počet poškodených semien a predlžuje sa čas ich varenia; naopak pri vyššom obsahu vlhkosti semena (17 %) je varenie jednoduchšie a výsledný produkt je jemnejší.

V dôsledku toho sa obsah vlhkosti semena suchej fazule v bode 3.2. jednotného dokumentu pohybuje medzi 12 a 17 %.

- Pri polosuchom semene sa veta „obsah vlhkosti je v priemere 50 %“ vypúšťa. Obsah vlhkosti sa uviedol len na ukážku, pričom nešlo o cieľovú hodnotu. Pre opis výrobku nemá žiadnu pridanú hodnotu.

- Odsek

„senzorický profil uvarenej fazule „Mogette de Vendée“ uvedený v prílohe 10 poukazuje na osobitné vlastnosti produktu:

- maslová konzistencia, nie pevná a málo zrnitá, šupka nie je tvrdá,

- rovnorodosť zŕn (rovnaká veľkosť, tvar a farba, málo kazov),

— typická mierne slaná a mierne sladká chuť so slabou príchuťou po póre a gaštanoch.“

sa nahrádza takto:

„Opis pasterizovanej alebo sterilizovanej fazule „Mogette de Vendée“:

Semeno má svetlosmotanovú farbu (s odtieňmi).

Vzhľadom na maslovú konzistenciu môžu byť semená jemne popukané.

Takáto fazuľa je k dispozícii v pitnom náleve, ktorý pozostáva len z vody (slanej alebo sladkej).

Majú maslovú konzistenciu, rovnorodý tvar a rovnorodú veľkosť.

Pasterizovaná varená fazuľa „Mogette de Vendée“ v prírodnom náleve sa dodáva vo vaničkách s viečkom alebo vo vreckách SPJ alebo v iných baleniach s rôznou hmotnosťou.

Sterilizovaná varená fazuľa „Mogette de Vendée“ v prírodnom náleve sa pri predaji v SPJ dodáva v sklenených pohároch.“

Táto zmena je výsledkom práce, ktorú zrealizovala skupina žiadateľov s cieľom lepšie definovať senzorický profil fazule „Mogette de Vendée“. Jej cieľom je zhromaždiť najdôležitejšie senzorické informácie. Z dôvodu reorganizácie odsekov nové znenie teda zahŕňa podmienky dodania.

Položka „Dôkaz o pôvode“

- Pridáva sa odsek „Vedenie registrov“. Spresňujú sa v ňom informácie, ktoré musia byť uvedené vo formulári pre pestovanie: odroda, dátum sejby, vytrhania a/alebo mlátenia a predchádzajúca plodina.
- Schémy vysledovateľnosti rôznych produktov sa nahrádzajú tabuľkami. Uvádzanie na trh je teda zjednodušené a jasnejšie. Jedna tabuľka opisuje vysledovateľnosť suchého a mrazeného polosuchého produktu. Druhá tabuľka opisuje vysledovateľnosť pasterizovaného a sterilizovaného produktu. Tieto redakčné zmeny nemajú vplyv na opatrenia, ktorých cieľom je zabezpečiť vysledovateľnosť.
- Vzhľadom na zmenu vnútroštátnych právnych predpisov sa skratka DS (dátum spotreby) nahrádza skratkou DMT (dátum minimálnej trvanlivosti).

Položka „Spôsob výroby“

Životný cyklus:

- V záujme jasnejšieho orientovania sa schémy životného cyklu pestovania a balenia suchej fazule a mrazenej polosuhej fazule nahrádzajú zjednodušenými schémami. Obe schémy životného cyklu prípravy pasterizovanej, ako aj sterilizovanej varenej fazule „Mogette de Vendée“ v prírodnom náleve sa nahrádzajú spoločnou schémou pre pasterizovaný aj sterilizovaný produkt.

Charakteristické vlastnosti poľnohospodárskej plochy:

- Odsek týkajúci sa charakteristických vlastností poľnohospodárskej plochy je menej prísny. Nezáväzný opisné prvky boli vypustené, tento odsek sa preformuloval tak, aby bol zrozumiteľnejší.

Zachovali sa len merateľné údaje, a to v niektorých spresnených prípadoch. Ide o:

- cieľové hodnoty miery hliny a ílu pri výbere poľnohospodárskej plochy:

Tieto cieľové hodnoty sa nezmenili v prípade nepriameho zberu (maximálne 25 % ílu a minimálne 35 % hliny pri pestovaní suchej fazule „Mogette de Vendée“ a maximálne 35 % ílu a minimálne 35 % hliny pri pestovaní polosuhej fazule „Mogette de Vendée“).

Keďže sa do špecifikácie priamy zber suchej fazule už pridal, pre tento spôsob zberu sú určené tieto hodnoty: maximálne 35 % ílu a minimálne 35 % hliny.

- predchádzajúce plodiny (nezmenené).

- Požiadavka vykonať analýzu veľkosti častíc pri posudzovaní kvality pôdy sa zo špecifikácie vypúšťa, pretože takéto ustanovenie sa týka podmienok kontroly a teda aj plánu kontroly.
- Požiadavka viesť kartu odkazov a register vhodných poľnohospodárskych plôch na postupné pestovanie fazule sa vypúšťa. Vedenie takéhoto registra sa nevzťahuje na podmienky výroby, ale na riadenie internej dokumentácie skupiny žiadateľov.
- Odsek „Príprava pôdy – Hnojenie“ sa zjednodušuje, ostáva v ňom len objektívne kritérium týkajúce sa primiešania chloridu draselného (ktorý je zakázaný tri mesiace pred sejbou). Bod opisujúci postupy prípravy pôdy na jemnozeme zdôrazňuje dôležitosť kvalitných poľnohospodárskych postupov. Nie je spojený s cieľovou hodnotou a vypúšťa sa. Veta, v ktorej sa uvádza, že hnojenie dusíkom je „opodstatnené a že dávka je stanovená výrobcom použitím metódy bilancie“, odkazuje na platné právne predpisy, preto sa vypúšťa.

Sejba:

- Odsek

„Sejba sa uskutočňuje od 10. mája a používajú sa bežné odrody. Treba sa uistiť, že k nej dochádza vtedy, keď je pôda dostatočne zohriata a vyschnutá. Zabezpečením rovnorodosti klíčenia sa zabezpečí aj rovnorodosť pri zbere úrody. Pred týmto dátumom môže byť pôda príliš chladná, fazuľa vyklíči postupne, nebude sa správne vyvíjať a konečný produkt nebude mať očakávanú kvalitu. Ak sa tieto dve kritériá (teplota a vlhkosť) opomínajú, vysiata fazuľa sa bude vyvíjať oneskorene, vyklíči nerovnomerne a bude sa plaziť. Za dátum bol stanovený 20. jún, lebo pri vendéskom podnebí s upršanou jeseňou by bol zber od októbra veľmi hypotetický. Sejba sa obmedzuje na obdobie od 10. mája do 20. júna.“

sa nahrádza takto:

„K sejbe dochádza od 10. mája do 20. júna. Pestovateľ je oprávnený zasiať aj pred 10. májom v prípade, že teplota pôdy do hĺbky semien (1 – 4 cm) je najmenej 12 °C“.

Toto ustanovenie je presnejšie a umožňuje zasiať pred 10. májom v rokoch, keď sa klimatické podmienky ukážu ako priaznivé aj pred týmto dátumom.

Odrody:

- Odsek

„Odrody použitého osiva pravidelne vyberá medziodborová organizácia v Mogette de Vendée z dostupných komerčných odrôd v oficiálnom katalógu odrôd, ktoré spĺňajú očakávané kritériá fazule ‚Mogette de Vendée‘ a zachovávajú líniu fazule ‚Mogette de Vendée‘ tak, ako je vo Vendée tradične známa. Zoznam odrôd je ročný a distribuuje sa výrobcom.“

Medziodborová organizácia sa pri rozhodovaní opiera o viacero zložiek:

- Agronomická a technická analýza vykonávaná poľnohospodárskymi technikmi, ktorí zabezpečujú monitorovanie výroby, môžu otestovať iné odrody a doplniť tak zoznam, a pestovateľom môžu tiež poskytnúť svoj uhol pohľadu.
- Výsledky z interných ochutnávok zozbieranej produkcie počas zimného obdobia (skupiny pestovateľov a konzervárov spolu s pozvanými hosťami).

Niektoré vybrané odrody môžu byť prispôbené iba na jeden z dvoch typov zberu. V takomto prípade sa táto vlastnosť musí uvádzať na zozname medziodborovej organizácie.“

sa nahrádza postupom precíznejšieho výberu odrôd takto:

„Fazuľa ‚Mogette de Vendée‘ sa pestuje zo štandardného osiva:

- s označením ‚Pravidlá a normy ES‘. Sú zapísané do úradného zoznamu na francúzskej alebo európskej úrovni a podliehajú kontrole úradných služieb.
- uvedené na zozname odrôd, ktoré uznáva skupina žiadateľov.

Používanie farmárskeho osiva farmy je zakázané.

Pri zaradení novej odrody sa musí dodržiavať postup s cieľom zaistiť, že:

- fyzické vlastnosti opísané v kapitole ‚Opis výrobku‘ v platnej špecifikácii sú overené
- po uvarení sú prítomné organoleptické vlastnosti: ‚semená s maslovou konzistenciou‘ a ‚tenká šupka‘.

Nová odroda môže byť zahrnutá do zoznamu odrôd uznaných skupinou žiadateľov len v prípade, že:

- počas skúšobnej lehoty v trvaní dvoch hospodárskych rokov a po vyslovení názorov členov skupiny žiadateľov spĺňa vyššie uvedené kritériá
- má kladné hodnotenie od degustačného výboru, alebo aj tzv. ‚výboru expertov‘.

Už zaregistrovaná odroda môže byť vylúčená, ak je predmetom záporného stanoviska degustačného výboru, alebo tzv. ‚výboru expertov‘ zo skupiny, a to po odobratí a degustácii reprezentatívnych vzoriek.

‚Výbor expertov‘ musí mať minimálne päť členov, ktorí zastupujú aspoň dve z troch nasledujúcich skupín: spotrebiteľia, osoby, ktoré pracovali alebo pracujú v poľnohospodárstve, a prevádzkovatelia stravovacích zariadení. Konečné rozhodnutia o zaradení alebo vylúčení danej odrody do/zo zoznamu uznaných odrôd prijíma skupina. Zoznam povolených odrôd sa nachádza v sídle skupiny žiadateľov a každý rok sa poskytuje kontrolnému orgánu.“

Cieľom tejto úpravy je výhradné používanie certifikovaných semien zo sanitárnych dôvodov.

Použitie certifikovaného osiva je najúčinnjším prostriedkom na zabezpečenie používania semien, ktoré nie sú nosičmi chorôb. Okrem iného je tak možné bojovať proti baktériovej škvrnitosti fazule. Túto chorobu je obzvlášť ťažké vykynožiť, znehodnocuje pôdu počas viacerých rokov a putuje z jednej poľnohospodárskej plochy na druhú. Bez zvýšenej ostražitosti by sa pôda na území mohla rýchlo nakaziť, čo by ohrozilo zber a budúcnosť fazule v tejto oblasti.

Navyše, na rozdiel od farmárskeho osiva, ktoré môže postupom času degenerovať, má použitie certifikovaného osiva priamy vplyv na rovnorodosť výrobku. Produkcia osiva fazule „Mogette de Vendée“ musí byť certifikovaná s cieľom zabezpečiť zdravé a stabilné osivo. V prípade produkcie z farmárskeho osiva viac hrozí, že dôjde k degenerácii produkcie, k zdravotným problémom, čo môže tiež narušiť zber semien.

- Upresňuje sa postup vedúci k zápisu novej odrody: povinnosť dodržiavať skúšobnú lehotu v trvaní dvoch hospodárskych rokov, rešpektovať fyzikálne a organoleptické vlastnosti produktu, stanovisko výboru expertov. V tomto postupe sa kodifikuje zaužívaná prax zoskupenia.

Riadenie úrody:

- Keďže tento odsek neobsahuje žiadnu cieľovú hodnotu, vypúšťa sa. Uvedené opatrenia patria do postupov výroby s výnimkou dokumentačných požiadaviek, ktoré budú presunuté do odseku „Vedenie registrov“.

Zber a balenie suchej fazule „Mogette de Vendée“:

- Technika „priameho“ zberu, ktorá bola povolená pri produkcii polosuhej fazule, sa dopĺňa k zberu suchej fazule. Pri suchej fazuli je vďaka technickému vývoju odteraz možné pristupovať k zberu priamo (mlátenie bez vytrhania, ale s fázou sušenia na pätkách). Pred dvadsiatimi rokmi bolo prostredníctvom metódy priameho mlátenia možné realizovať iba mlátenie polosuhej fazule. Použitie takejto metódy by pri suchej fazuli spôsobilo znehodnotenie semena: suché semená sú príliš krehké a priame mlátenie s použitím vtedajšieho vybavenia by ich bolo rozdrvilo. Komory na mlátenie však prešli vývojom. Predtým bývali krátke a k mláteniu dochádzalo mechanicky bez možnosti upresniť nastavenia. V súčasnosti sú komory na mlátenie dlhé (5 m). Rastlinný materiál tak zostáva dlhšie v stroji, vďaka čomu možno semená jemne oddeliť od rastliny, a to bez výrazného poškodenia produktu, pričom stačí meniť parametre, ako napríklad sklon komory. Takýto typ zariadenia umožňuje prispôsobiť hygrometriu produktu a množstvo vegetácie: struky sa teda nemusia úplne vysušiť pri využití techniky sušenia na zemi. Pri priamom zbere zostáva fazuľa na zemi v priemere ďalších 6 až 10 dní. Sušenie postupuje rýchlejšie a dá sa lepšie zvládnuť vtedy, keď sa vytrhajú pätky rastliny a ponechajú sa na zemi na nepriamy zber (keď je rastlina v zemi, počas noci odoberá vodu). Pri suchej fazuli sa teda zavádza možnosť priameho zberu, pričom technika nepriameho zberu ostáva zachovaná.

- Ustanovenia týkajúce sa posúdenia štádia zberu („keď sa väčšina zelených listov vysuší a celé zrno dosiahne adekvátnu (odhadovanú) mieru vlhkosti (10 až 20 %)“) sa nahrádzajú objektívnejším a ľahšie kontrolovateľným ustanovením: „Najmenej 90 % suchých strukov“. Touto textovou úpravou sa nemení štádium zberu.
- Miera vlhkosti semien, ktoré sa majú prijať na zbernom mieste, sa mení z 10 – 20 % na 12 – 25 %, a to s cieľom zohľadniť modernizáciu sušiacich zariadení na mieste. Presné parametre nastavenia existujúceho zariadenia totiž odteraz umožňujú sušenie produktu s vlhkosťou 25 % v optimálnych podmienkach, ktoré neovplyvňujú vlastnosti semena fazule. Okrem toho sa na základe skúseností zdá, že desaťpercentný obsah vlhkosti nemá priaznivý vplyv na kvalitu výrobku. V skutočnosti je pri takejto vlhkosti viac polámaných semien a varenie trvá dlhšie. Prahová hodnota vlhkosti je teda na úrovni 12 %.
- Požiadavky na sušenie sa menia: vlhkosť medzi 16 až 20 %, pri ktorej musí dôjsť k sušeniu, sa nahrádza vlhkosťou nad 17 %, lebo vyššia vlhkosť je prospešná pre varenie semien a pre ich vláčnosť.
- Predčistenie suchej fazule sa stáva nepovinným. Neovplyvňuje totiž kvalitu výsledného produktu. Pojem „veľmi nízke percento nečistôt“ možno vymedziť ako špecifické fyzické vlastnosti šarže pri výstupe separovania. K týmto vlastnostiam sa dopĺňa tento text: Najviac 0,4 % (čistej hmotnosti) cudzích látok, prachu, cudzích semien, zvyškov rastlín, semien nevhodných na spotrebu a maximálne 4 % (čistej hmotnosti) škvŕnitých, zvráštených, ohnutých a poškodených semien.

Zber a balenie polosuhej fazule „Mogette de Vendée“:

- Ustanovenia týkajúce sa posúdenia úrovne zberu („Ak väčšina rastlín dosiahla správne štádium zberu [...]. Struky nesmú byť príliš zelené, inak sa nedosiahne polosuché štádium. Nesmú byť ani príliš suché.“) sa nahrádzajú presnejším ustanovením „V štádiu, keď je aspoň 65 % semien bielych“. Touto textovou úpravou sa nemení štádium zberu.
- Názov časti 7.6 „Produkcia mrazenej polosuhej fazule „Mogette de Vendée“ sa vypúšťa. Obsah tejto časti je zahrnutý v časti 5.4. „Zber a balenie mrazenej polosuhej fazule „Mogette de Vendée“.“
- Dopĺňa sa požiadavka týkajúca sa teploty polosuchého produktu pri prijatí. Tá musí byť pri prijatí nižšia alebo rovná 30 °C. Toto doplnenie slúži na skvalitnenie výrobku a vďaka nemu sa zabezpečí, že nedôjde k zapareniu semien fazule a zníženiu ich kvality.
- Momentálne sa umývanie uskutočňuje v 3 etapách: umývanie/skladovanie bez vody v nádržiach/umývanie. Povinnosť vykonať dve samostatné fázy umývania, ktoré sú prerušené fázou skladovania, sa vypúšťa:
 - na jednej strane, aby sa nechala možnosť pristúpiť k 3 alebo viacerým umytiam v prípade, že si to šarže vyžadujú,
 - na druhej strane, aby sa zabezpečilo používanie výkonnejšieho „kontinuálneho“ procesu umývania a rovnorodosti dávok.

Spresnenie týkajúce sa „prvého“ umývania sa preto tiež vypúšťa.

- Úplný opis procesu mrazenia sa nahrádza názvom metódy „Výrobok je zmrazený pomocou metódy IQF“, ktorého definícia sa nachádza v zápätí špecifikácie [(Individually Quick Frozen): Metóda výroby mrazených produktov vhodná pre malé krehké výrobky, ktorá zabraňuje zhlukovaniu jednotlivých kusov]. Názov tejto metódy sa už nachádza v súčasnej špecifikácii v bode „vnútroštátne požiadavky“.
- S cieľom spresniť pojem „nízka miera nečistôt“ sa dopĺňajú špecifické fyzické vlastnosti šarží pri výstupe separovania: Najviac 0,4 % (čistej hmotnosti) cudzích látok, prachu, cudzích semien, zvyškov rastlín, semien nevhodných na spotrebu a maximálne 4 % (čistej hmotnosti) škvŕnitých, zvráštených, ohnutých a poškodených semien.

Pasterizovaná a sterilizovaná varená fazuľa „Mogette de Vendée“ v prírodnom náleve:

- Znenie pokynov týkajúcich sa nálevu, v ktorom sa dodáva fazuľa, sa upravilo tak, aby bolo lepšie zrozumiteľné. Znenie „nálev z vody a z morskej soli (alebo nie)“ totiž neumožňuje zistiť, či je v náleve záväzná prítomnosť soli alebo jej morský pôvod. Tento výraz sa nahradí takto „nálev z vody s morskou soľou alebo bez nej“.

- So zreteľom na zmeny právnych predpisov a nariadení a najmä nariadenia (ES) č. 852/2004 sa stupne pasterizácie a sterilizácie ponechávajú na posúdenie prevádzkovateľov, ktorým prináleží zodpovednosť za tepelné spracovanie na zabezpečenie bakteriologickej stability výrobkov až do DS (dátumu spotreby) alebo DMT (dátumu minimálnej trvanlivosti). Vypúšťajú sa preto tieto spresnenia: „Teplota pasterizácie je okolo 98 °C. Najnižšia pasterizačná hodnota sa rovná 1 000.“ a „Najnižšia sterilizačná hodnota sa rovná 10.“
- Formulácia „Čas blanširovania je 30 až 40 minút“ sa nahrádza týmto textom „Čas blanširovania je najviac 40 minút“. Dlhšie blanširovanie má totiž negatívny dopad na textúru produktu, ktorý sa potom ľahko rozpučí. Krátke blanširovanie naopak neovplyvňuje textúru produktu, pretože pri následnom tepelnom spracovaní sa zaisť jeho maslová konzistencia. Z toho dôvodu sa pri sterilizovanom produkte zachováva iba maximálny čas blanširovania tak, ako aj v prípade pasterizovaného produktu.
- Pri sterilizovaných výrobkoch sa bližšie určuje, že balenie do pohárov je povinné iba v prípade predaja produktov v SPJ. Ak je produkt napríklad určený na predaj veľkoobchodníkovi, sú povolené aj iné typy balenia.
- Povinnosť skladovať sterilizované výrobky na tmavom mieste sa vypúšťa, pretože akonáhle sa pri distribúcii vystavia slnečným lúčom, takúto požiadavku už naďalej nespĺňajú.
- Body vzťahujúce sa na všeobecné ustanovenia sa vypúšťajú: „Predajné jednotky sú potom označené“, „Chladiaci reťazec sa zachováva až do momentu predaja so zachovaním teploty menšej ako + 4 °C.“, „Poháre sú potom označené.“
- Nepresné formulácie, ktoré sa nevzťahujú na žiadnu cieľovú hodnotu, sa vypúšťajú: „kvalita blanširovania sa overí vizuálne“, „teplota pasterizácie je okolo 98 °C“, „vykonáva sa test pri varení s cieľom overiť súlad s charakteristikami fazule „Mogette de Vendée“, „Pasterizované a sterilizované produkty ponúkajú konzumentovi nielen kvalitný produkt, ale aj jeho rýchlu prípravu. Procesy zachovávajú charakteristické vlastnosti fazule „Mogette de Vendée“.
- Vypúšťajú sa ďalšie ustanovenia v rámci plánu kontroly: „Skladová evidencia a výslednosť šarží fazule „Mogette de Vendée“ sa overuje. Administratívne kontroly sa uskutočnia na overenie dodržiavania špecifikácie v rámci jednotlivých etáp procesu. Fazule zaradené do nižšej triedy sa predávajú pod názvom „Haricot blanc (biela fazuľa)“.

Položka „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“

- Položka „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ bola prepracovaná s cieľom lepšie vymedziť vlastnosti zemepisnej oblasti, osobitné vlastnosti produktu a príčinnú súvislosť.

Znenie bodu 5 jednotného dokumentu sa zosúladiť s prepracovaným znením položky „súvislosť so zemepisnou oblasťou“ v špecifikácii.

- Zmena tejto časti súvisí so zavedením priameho zberu suchej fazule a týka sa sušenia suchého produktu na poľnohospodárskom pozemku. So začlenením metódy priameho zberu dochádza pri tomto type zberu k sušeniu výrobku „nastojato“, teda nedochádza k sušeniu výlučne na zemi. Vďaka zavedeniu novej možnosti zberu tak možno fazuľu „Mogette de Vendée“ zberať po vysušení „na poli“, „na zemi“ (zachovaná metóda nepriameho zberu) alebo „nastojato“ (pridaná metóda priameho zberu). Pri zbere podľa poslednej metódy má fazuľa „Mogette de Vendée“ dlhší cyklus pestovania (od výsevu po zber) v priemere o 6 až 10 dní. Nedošlo však k zmene súvislosti so zemepisnou oblasťou, pretože tá vyplýva z vývoja miestneho know-how a zlepšenia zariadení, najmä zariadení na zber. Nemá žiaden vplyv na osobitné vlastnosti výrobku.

Položka „Označovanie“

Tieto dve vety:

- „Produkty s CHZO sa predávajú pod názvom „Mogette de Vendée“.
- „Na etiketách sa uvedie poznámka ‚Indication géographique protégée‘ (chránené zemepisné označenie) a/alebo logo Spoločenstva“.

sa vypúšťajú z jednotného dokumentu. Označenie CHZO „Mogette de Vendée“ a symbol CHZO Európskej únie sú oteraz povinnou súčasťou podľa nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

Položka Iné

Skupiny žiadateľov:

Názov skupiny žiadateľov sa spolu s kontaktnými údajmi aktualizuje:

- skupina žiadateľov je „Vendée Qualité – Section Mogette“.
- kontaktné údaje:

Maison de l'Agriculture
21, Boulevard Réamur
85013 La Roche-sur-Yon cedex
FRANCÚZSKO

Tel.: +33 251368251
Fax: +33 251368454
E-mail: contact@vendeequalite.fr

Informácie o štruktúre sektora sa vypúšťajú, pretože sa nevzťahujú na pokyny týkajúce sa fazule „Mogette de Vendée“.

Položka Iné

Odkazy na kontrolné štruktúry:

Kontrolné štruktúry: podľa pokynov na vnútroštátnej úrovni s cieľom zosúladiť znenie špecifikácie sa meno a kontaktné údaje certifikačného orgánu vypúšťajú. Táto položka odteraz obsahuje kontaktné údaje na príslušné francúzske orgány zodpovedné za kontrolu: L'Institut National de l'origine et de la Qualité (Národný inštitút pre označenia pôvodu a kvality – INAO) a Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (Hlavné riaditeľstvo pre hospodársku súťaž, spotrebu a potlačanie podvodov – DGCCRF). Na internetovej stránke INAO a na základe údajov Európskej komisie sa možno dostať k menu a ku kontaktným údajom certifikačného orgánu.

Položka Iné

Vnútroštátne požiadavky:

Vzhľadom na zmeny vnútroštátnych právnych a iných predpisov sa táto položka preskúma a požiadavky sa znova zamerajú na hlavné body, ktoré treba skontrolovať.

Položka Iné

Zemepisná oblasť:

- Mapa zemepisnej oblasti sa nahradí zjednodušenou mapou. Rozdelenie rôznych subjektov na území sa vypúšťa, pretože podlieha vývoju.
- Predstavenie obcí po kantónoch sa nahrádza zoznamom obcí (zlučovanie, zmena názvu...).

Pri príprave platnej špecifikácie sa vynechali tri obce. Sú súčasťou troch kantónov zaradených v plnom rozsahu v zemepisnej oblasti tak, ako je to uvedené v zapísanom zhrnutí.

V zozname obcí kantónu Mortagne-sur-Sèvre sa zabudlo na obec Mallièvre. V zozname obcí kantónu Montaigu sa zabudlo na obec Montaigu. V zozname obcí kantónu Fontenay-le-Comte sa zabudlo na obec Longève. Obce Montaigu, Mallièvre, Longèves sa teda začleňujú do zoznamu obcí nachádzajúceho sa v špecifikácii. Hranice zemepisnej oblasti výroby zostávajú nezmenené.

- Zdôvodnenie vylúčenia zón zo zemepisnej oblasti sa vypúšťa, lebo pre charakterizáciu zemepisnej oblasti názvu nemá význam.

Konkrétne fázy výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti, ktoré sú definované v kapitole 3 špecifikácie týkajúcej sa vymedzenia zemepisnej oblasti a ktoré zostávajú nezmenené, sa bližšie určujú v jednotnom dokumente. V bode 3.4., ktorý sa stal bodom 3.5. jednotného dokumentu, sa veta „Pestovanie fazule „Mogette de Vendée“ sa musí uskutočňovať v zemepisnej oblasti CHZO“ nahrádza takto: „Fázy, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti, sú fázy pestovania fazule „Mogette de Vendée“ až po zber“. Táto zmena zdôrazňuje zosúladenie so špecifikáciou.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„MOGETTE DE VENDÉE“

EÚ č.: PGI-FR-02129 – 18.3.2016

CHOP () CHZO (X)

1. **Názov**

„Mogette de Vendée“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Mogette de Vendée“ je biela fazuľa druhu *Phaseolus vulgaris*, typu „lingot“. K zberu dochádza v suchom stave (úplná zrelosť) alebo v polosuchom stave.

Semeno má pravidelný elipsovité tvar širokej obličky s dĺžkou od 1 do 2 centimetrov, je obdĺžnikovité, na konci často sploštené, s hrúbkou 4,5 mm alebo viac.

Opis suchej fazule „Mogette de Vendée“

- Farba je rovnomerne biela, bez výrazného žilkovania.
- Šupka je jemná a lesklá.
- Semeno je suché, obsah vlhkosti je 12 až 17 %.
- Hmotnosť tisícich semien sa pohybuje medzi 400 g a 650 g.

Opis mrazenej polosuchej fazule „Mogette de Vendée“

- Pravidelný elipsovité tvar širokej obličky, trochu väčší ako v suchom stave.
- Podľa štádia zrelosti má bielu až svetlozelenú farbu.
- Šupka je hladká a lesklá.
- Ide o čerstvý produkt, ktorý netreba namáčať.
- Došlo síce k fyziologickej zrelosti, no semeno úplne nevyschlo a obsah vlhkosti je v priemere 50 %.

Opis pasterizovanej alebo sterilizovanej fazule „Mogette de Vendée“

- Semeno má svetlosmotanovú farbu (s odtieňmi).
- Z dôvodu maslovej konzistencie môžu byť semená jemne popukané.
- Takáto fazuľa je k dispozícii v pitnom náleve, ktorý pozostáva len z vody (slanej alebo sladkej).
- Majú maslovú konzistenciu, rovnorodý tvar a rovnorodú veľkosť.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

—

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Kroky, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti, sú etapy pestovania fazule „Mogette de Vendée“ až po zber.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Predaj nezabalenej suchej fazule „Mogette de Vendée“ spotrebiteľovi je vylúčený: produkt sa musí dodať v SPJ (spotrebiteľských predajných jednotkách): vo vreckách, sieťkach alebo iných baleniach s rôznou hmotnosťou.

Predaj nezabalenej mrazenej polosuhej fazule „Mogette de Vendée“ spotrebiteľovi je vylúčený: produkt sa musí dodať v SPJ (spotrebiteľských predajných jednotkách): vo vreckách alebo iných baleniach s rôznou hmotnosťou.

Pasterizovaná varená fazuľa „Mogette de Vendée“ v prírodnom náleve sa dodáva dodávka vo vaničkách s viečkom alebo vo vreckách SPJ.

Sterilizovaná varená fazuľa „Mogette de Vendée“ v prírodnom náleve sa pri predaji v SPJ dodáva v sklenených pohároch.

3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

—

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Departement Loire-Atlantique:

— obce: 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 (okrem jazera), Touvois, Vieillevigene.

Departement Vendée:

— kantóny: Aizenay, Challans (okrem obcí Bois-de-Cené, Chateauneuf, Sallertaine), Chantonay, La Châtaigneraie, Fontenay-le-Comte (okrem obcí Damvix, Maillé, Le Mazeau, Saint Sigismond a Vix), Les Herbiers, Mareuil-sur-Lay-Dissay (okrem obcí 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.

— obce: 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. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Oblasť pestovania fazule „Mogette de Vendée“ sa vyznačuje špecifickými geologickými podmienkami, podnebím a ľudskou zložkou.

Vendée je súčasťou južných výbežkov Armorikánskeho masívu a je predovšetkým prírodnou oblasťou typu „bocage“ (pokrýva 70 % celkovej rozlohy departementu). Zvlnený reliéf sa vyznačuje najmä spleťou premenlivých hájov, ktoré slúžia ako vetrolamy voči severovýchodným vetrom, ktoré sú aktívne najmä na jar. Vyskytujú sa tu stredne hlboké hnedé pôdy, najčastejšie ide o hnedozeme (hnedé lesné pôdy) alebo luvizeme (ilimerizované pôdy). Majú vyvážený pomer hlinitej ornice a ílovitej podornice, vďaka čomu sa v nich udržiava dostatočná zásoba vody v strednej hĺbke (medzi 120 mm a 160 mm).

Na jar sú priemerné teploty mierne (15 až 16 °C v máji) a nedochádza k veľkým teplotným rozdielom medzi jednotlivými dňami. Počas najteplejších mesiacov (od júna do augusta) sa priemerné minimálne teploty pohybujú od 12 do 16 °C od vnútrozemia k pobrežiu a maximálne priemerné teploty sa pohybujú od 22 do 26 °C od vendéskych ostrovov smerom do vnútrozemia. Okrem mimoriadne teplého a slnečného podnebia je v regióne dostatočná zrážková činnosť (v priemere 1 000 mm), pričom medzi júnom a augustom naprší 120 až 150 mm zrážok. V auguste je zrážková činnosť slabá, v oblasti naprší v priemere 44 mm zrážok. Vďaka pravidelným a výdatným zrážkam, ku ktorým dochádza medzi októbrom a marcom, sa v pôde obnovujú zásoby vody. Čo sa týka slnečného svitu, vo Vendée trvá v počte hodín o 10 % dlhšie ako v iných častiach regiónu, a síce 2 000 až 2 500 hodín ročne.

Na tomto území, akoby stvorenom na pestovanie fazule, sa obyvateľom podarilo vyvinúť vlastné know-how, ktoré sa prenášalo a vylepšovalo z generácie na generáciu, čím sa zaistila kvalitná produkcia. Vďaka tomuto know-how sa napríklad aj pestovatelia môžu precízne a dôkladne podieľať pri realizovaní kľúčových etáp pestovania suchej a polosuhej fazule. Najprv dochádza k výberu odrôd plodín prostredníctvom testov, potom k výmene a ochutnávke, čím sa každý rok zabezpečí zachovanie autenticity fazule „Mogette de Vendée“. Toto know-how má svoje miesto aj pri výbere pôdy, ktorá musí obsahovať íl a hlinu v takom množstve, aby zodpovedala spôsobu pestovania fazule „Mogette de Vendée“. Napokon aj stanovenie správneho dátumu sejby (v dostatočne zohriatej pôde) a určenie optimálneho štádia mlátenia (90 % suchých strukov pri suchej fazuli a 65 % bielych semien pri polosuhej fazuli) je plodom mnohoročných skúseností s obrábaním pôdy, pestovaním a znalostí o produkte.

„Mogette de Vendée“ je biela fazuľa typu „lingot“, pravidelného elipsoidného tvaru širokej obličky. Výsledný produkt v podobe suchej fazule (12 až 17 % vlhkosti) má bielu farbu. Produkt, ktorý sa zbiera v polosuchom štádiu, obsahuje biele a svetlozelené semená. Šupka je tenká, hladká a lesklá, vďaka čomu majú semená uvarenej fazule maslovú konzistenciu a mäkkú šupku. Semená fazule sú obzvlášť rovnorodé, či už ide o dĺžku, tvar, farbu (suchá fazuľa má bielu farbu, polosuchá zasa bielu a svetlozelenú) alebo o nedostatky (sú málo kazové).

Špecifickosť CHZO „Mogette de Vendée“ sa zakladá na kvalite a dobrej povesti, ktorú si produkt získal. Fazuľa „Mogette de Vendée“ čerpá svoju identitu nielen z pôdných a klimatických charakteristík oblasti, ale aj špecifických know-how spojených s povedomím o produkte a s prostredím, kde dochádza k ich vzájomnému pôsobeniu. Maslová konzistencia fazule „Mogette de Vendée“, ako aj rovnorodosť semien, úzko súvisí s pôdnymi a klimatickými charakteristikami oblasti CHZO a s know-how mužov a žien, ktorí ju pestujú.

Vďaka výdatným dažďom v zime si pôda dokáže obnoviť zásoby vody. Dostupnosť vody spolu s malými dennými rozdielmi teplôt umožňuje na jar hneď po dosiahnutí optimálnej teploty pôdy (okolo 12 °C) klíčenie a rovnomerný vývoj všetkých rastlín. Výrobca tak na základe svojho know-how vyberie dátum, v ktorom sa stretnú všetky optimálne podmienky výsevu. Háje v prírodnej oblasti „bocage“, ktoré slúžia ako vetrolamy, zohrávajú dôležitú úlohu, bránia vysychaniu pôdy a umožňujú tak rýchle a rovnomerné vyklíčenie sadiva. Takéto pravidelné klíčenie zohráva dôležitú úlohu pri zachovaní rovnorodosti produktu počas žatvy.

Pôdy v oblasti predstavujú vyvážený stav medzi hlinenými a ílovými časťami, vďaka čomu je rezerva vody v strednej hĺbke dostatočná na to, aby sa prirodzene predchádzalo nedostatku vody. V prípade, že sú prírodné podmienky ďalej nevyhovujúce, vďaka know-how môže pestovateľ zasiahnuť a sadzbu zavlažiť. Pravidelný prísun vody rastlinám fazule, a teda aj semenám, zabraňuje zmene alebo zhrubnutiu bunečných membrán. Zohráva tiež kľúčovú úlohu v rozvoji vlastností „maslová konzistencia“ a „rovnorodosť“ fazule.

Slnečná a teplá klíma v letnom období umožňuje prirodzené sušenie na poli, či už na zemi (najprv sa vytrhá a potom sa mláti) alebo nastojato (mláti sa priamo), vďaka čomu možno zmenšiť rozdiely medzi štádiami zrelosti jednotlivých fazúl, a tak získať rovnorodý produkt. Výber dátumu vytrhania a/alebo mlátenia je teda dôležitý, a k tomuto kroku sa musí pristúpiť v čase, keď je fazuľa v správnej fáze zrelosti (aspoň 90 % suchých strukov pri suchej fazuli a 65 % bielych semien pri polosuchej fazuli) a má špecifickú vlhkosť (medzi 12 a 25 % pri suchej fazuli a okolo 50 % pri polosuchej fazuli). Iba vďaka množstvu skúseností a poznatkov o pestovaní možno identifikovať toto optimálne štádium, ktoré predstavuje poslednú etapu zaručujúcu typické vlastnosti výrobku.

Produkcia fazule „Mogette de Vendée“ je produkcia tradičná, zakotvená v danej oblasti. Od konca 17. storočia lekári poukazujú na pestovanie „fazule“ vo Vendée. Vyzerá to tak, že práve v tomto regióne [...] si americká fazuľa našla naozaj svoju vyvolenú zem, [...]. V priebehu storočia sa povest fazule „Mogette de Vendée“ určite rozšírila aj v ďalších regiónoch Vendée, pretože v roku 1931 sa v príručke UNA pre gastronómov nachádza odporúčanie nielen na fazuľu z Fontenay-le-Comte, Luçon a Nalliers na juhu departementu, ale aj na fazuľu z Pouzauges, vo vendéskej oblasti „haut bocage“. (Prom'Agri, 1995. GUICHARD, O. et al., 1993).

T. Sarrazin, vedúci predstaviteľ poľnohospodárskeho departementu, uvádzal v roku 1930 v súvislosti so záhradnými plodinami vo Vendée: „najvýznamnejšia zo všetkých je fazuľa, ktorá zaberá 9 000 hektárov a ktorej miestna odroda s názvom „Mogette“ tvorí základ výživy vidiečanov vo Vendée. Rozšírená je v celom departemente“. V nedávnej minulosti sme sa mohli v novinách z roku 1966 dočítať o tejto kampani týkajúcej sa predaja: „Aj napriek dovážanej fazuli za nízke ceny sa nič nezmenilo, a to vďaka tomu, že mnoho zákazníkov si uvedomuje a oceňuje kvalitu produkcie vo Vendée. [...] Pestovatelia fazule z Vendée majú to šťastie, že žijú v privilegovanom regióne, kde produkcia nemá konkurenciu [...]“. (COURADETTE, 1966).

Kvalitu fazule „Mogette de Vendée“ potvrdzujú aj zástupcovia regiónu Vendée: „V regióne, akým je Vendée, [...] máme ohľadom fazule a typu „lingot“ možnosti, o ktorých sa dá povedať, že sú v celosvetovom meradle jedinečné. Treba však uznať, že typ fazule lingot z Vendée nemá vo svojej triede žiadnu konkurenciu“, uviedol pán Wallery – Masson, predseda Národnej federácie sušenej zeleniny v jednom zo svojich prejavov (Les légumes secs, Ed. INVUF-LEC, 1978). Môžeme tiež nájsť letáky alebo etikety staršie ako dvadsať rokov, v ktorých sa nachádzajú slová chvály na fazuľu „Mogette de Vendée“, lingot alebo fazuľu z Vendée. Poukazuje sa tým na dynamickosť okolo fazule „Mogette de Vendée“, obchodnú povest a historickú oprávnenosť takéhoto pomenovania.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

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