

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava vloge za spremembo v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2012/C 242/11)

V skladu s členom 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo za spremembo. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih od dneva te objave.

VLOGA ZA SPREMEMBO

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

VLOGA ZA SPREMEMBO V SKLADU S ČLENOM 9

„MÂCHE NANTAISE“

ES št.: FR-PGI-0105-0072-26.10.2011

ZGO (X) ZOP ()

1. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša:

- ☐ ime proizvoda
- ☒ opis proizvoda
- ☐ geografsko območje
- ☒ dokazilo o poreklu
- ☒ metoda pridobivanja
- ☒ povezanost
- ☒ označevanje
- ☐ nacionalne zahteve
- ☐ drugo (navedite)

2. Vrsta spremembe:

- ☒ sprememba enotnega dokumenta ali povzetka
- ☐ sprememba specifikacije registriranega ZOP ali ZGO, za katerega enotni dokument in povzetek nista bila objavljena
- ☐ sprememba specifikacije, pri kateri objavljenega enotnega dokumenta ni treba spremeniti (člen 9(3) Uredbe (ES) št. 510/2006)

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

- ☐ začasna sprememba specifikacije zaradi obveznih sanitarnih ali fitosanitarnih ukrepov, ki so jih uvedli javni organi (člen 9(4) Uredbe (ES) št. 510/2006)

3. Spremembe:

Opis proizvoda je bil spremenjen zaradi vključitve izbirnih meril, ki so jih pripravili pridelovalci zelenjave, in pojasnil o pogojih, ki jih morajo izpolnjevati nove sorte, da se lahko uporabijo v okviru ZGO.

Geografsko območje ni bilo spremenjeno. Natančneje je določeno, da se pakiranje opravi na geografskem območju. Ta faza zagotavlja svežost (dostava isti dan) proizvoda ter uporabo znanja in strokovnosti (število korit za pranje, temperatura, referenčni okvir za odobritev kakovosti), ki so ju razvili lokalni obrati in sta nujno potrebna za pridobivanje kakovostnega proizvoda.

Dokazilo o poreklu je bilo spremenjeno zaradi vključitve zadnjih izboljšav dokumentov o registraciji, namenjenih vpletenim izvajalcem (list o poljini, list o pridelku itd.).

Metoda pridobivanja je poglavje z največ spremembami. Te omogočajo posodobitev in prilagoditev postopka pridelave in priprave „Mâche nantaise“. Vključen je bil tehnični razvoj, do katerega je prišlo po registraciji ZGO „Mâche nantaise“ leta 1999, da bi predlagali posodobljeno specifikacijo. Vnesene so bile naslednje spremembe:

- pojasnilo o lokalizaciji poljin na geografskem območju,
- uvedba seznama zdaj uporabljenih sort z njihovimi značilnostmi, potrebnimi za uvedbo novih sort,
- reformulacija zahtev o gostoti sejanja,
- pojasnila o značilnostih uporabljenega peska (uvedba dovoljene velikosti, zaobljenosti in kemične nevtralnosti),
- največ 48-urni rok med strokovno oceno kakovosti motovilca pred pobiranjem in samim pobiranjem,
- pojasnila o načinih pobiranja in rokih za dobavo obratom,
- največ 24-urni rok med pobiranjem in odstranitvijo peska iz motovilca v plitvih zabojih in največ 48-urni rok med pobiranjem in odpošiljanjem,
- največ 24-urni rok med pobiranjem in pranjem motovilca, pakiranega v posodice, in motovilca, pripravljenega za takojšnje zaužitje (ta določba je strožja, če je začetna temperatura ob pobiranju višja od 12 °C, saj bo v tem primeru motovilec treba oprati na dan pobiranja),
- pojasnila o pranju motovilca, pakiranega v posodice, in motovilca, pripravljenega za takojšnje zaužitje (temperatura vode, možnost samodejnega sortiranja),
- dodatna najvišja temperatura v prostorih za pakiranje,
- reformulacija kontrol pred trženjem.

Povezanost s poreklom je bila spremenjena zaradi vključitve tehničnega razvoja po registraciji ZGO „Mâche nantaise“ leta 1999, vendar tudi zaradi potrditve slovesa proizvoda, pridobljenega z nekaterimi praksami, kot je uporaba peska posebne velikosti za pridelavo „Mâche nantaise“.

Označevanje je bilo spremenjeno zaradi odprave nacionalnih zahtev, ki niso več veljavne, in zamenjave navedbe „Indication Géographique Protégée“ (zaščitena geografska označba) s sistematično uporabo logotipa ZGO Evropske unije.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„MÂCHE NANTAISE“

ES št.: FR-PGI-0105-0072-26.10.2011

ZGO (X) ZOP ()

1. Ime:

„Mâche nantaise“

2. Država članica ali tretja država:

Francija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:

3.1 Vrsta proizvoda:

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke:

Majhna hitro rastoča rastlina iz družine špajkovk (*Valerianaceae*), rod *Valerianella*, vrsta *olitoria*, poimenovana navadni motovilec, z dolgimi žličastimi listi s precej izrazitimi žilami, ki rastejo v parih, ki se križasto prekrivajo in tvorijo precej bogato rozeto. Zdaj se uporabljajo naslednje sorte: 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. Združenje se pri uvedbi novih sort opira na naslednje značilnosti: biti morajo zelene ali školjkaste vrste s fenotipom, ki omogoča pobiranje in pakiranje cele rastline, vpisane morajo biti v francoski ali skupnostni uradni katalog vrst in ustrezati strokovnim standardom zdravstvenega varstva rastlin in kalivosti. Po vsaki spremembi se seznam sort pošlje pridelovalcem ter nadzornemu organu in pristojnim nadzornim oblastem.

Motovilec, ki se ne trži neposredno s polja, je treba posebej pripraviti pred pakiranjem v plitve zaboje, posodice ali vrečke za takojšnje zaužitje, kar so tri vrste pakiranja ZGO.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode):

Ni relevantno.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):

Ni relevantno.

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:

Vse faze pridelave (gojenje, pranje, pakiranje) se morajo opraviti na geografskem območju.

Priprava „Mâche nantaise“, ki je izjemno občutljiv svež proizvod, je zapleten postopek, ki zajema več zaporednih faz obdelave proizvoda. Zahteva, da so obrati in pridelovalci tesno povezani in da so obrati blizu poljin, da se lahko stalno ocenjuje kakovost proizvoda ter da se tako obvladujejo pogoji za pridobivanje končnega proizvoda in ponudi proizvod z zajamčeno svežostjo in videzom.

To je mogoče predvsem zaradi uporabe skupnega referenčnega okvira kakovosti, ki so ga zaradi neobstoja uradnih standardov izpopolnili v regiji. Uporablja se na polju ter pri vnosu v obrat (odobritev neopranega proizvoda) in končnem proizvodu.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.:

Tudi pakiranje je treba opraviti na geografskem območju, da se zagotovi svežost (dostava isti dan) proizvoda ter uporaba znanja in strokovnosti (število korit za pranje, temperatura, referenčni okvir za odobritev kakovosti), ki so ju razvili lokalni obrati in sta nujno potrebna za pridobivanje kakovostnega proizvoda.

Obrat, ki ima neposreden stik s pridelovalci, se lahko stalno in zelo hitro prilagaja pogojem pobiranja, podnebnim razmeram ali videzu proizvoda, da se optimizira kakovost „Mâche nantaise“.

Zaradi tega dopolnjevanja se zdaj pridelava in priprava (do pakiranja) „Mâche nantaise“ izvajata v naravnem bazenu, ki daje tej solatnici njene posebnosti in zagotavlja njen sloves. Vsi opravljeni postopki se vpišejo v orodja za sledljivost.

Možne so tri vrste pakiranja:

Motovilec v plitvem zaboju: motovilec z velikimi listi (teža 100 stebel > 200 g), ki je bil prebran in zložen, iz katerega je bil odstranjen pesek in ki je bil pakiran v plitev zaboj.

Motovilec v posodici: motovilec, ki je bil prebran, iz katerega je bil odstranjen pesek ter ki je bil opran, sortiran in zapakiran v posodice, prekrite s folijo, ali podobno embalažo.

Motovilec, pripravljen za takojšnje zaužitje: motovilec, ki je bil prebran, iz katerega je bil odstranjen pesek, ki je bil opran, sortiran in zapakiran v vrečke ali hermetično zaprto embalažo ter je pripravljen za takojšnje zaužitje in je vključen v hladilno verigo.

3.7 Posebna pravila za označevanje:

Nalepka na proizvodih, ki ustrezajo specifikaciji „Mâche nantaise“, mora poleg obveznih navedb in navedb vsake pakirnice vsebovati naslednje elemente:

— ime ZGO: „Mâche nantaise“,

— logotip ZGO Evropske unije.

4. Kratka opredelitev geografskega območja:

33 kantonov departmaja 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 kantonov departmaja Vendée (od katerih jih 6 meji na departma Loire-Atlantique):

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

2 kantona departmaja Maine-et-Loire (ki mejita na departma Loire-Atlantique):

Champtoceaux, Montrevault.

5. Povezanost z geografskim območjem:

5.1 Posebnosti geografskega območja:

Naravni dejavniki

Zmerno oceansko podnebje je zelo primerno za pridelavo motovilca. Nizke zimske temperature, vendar brez predolgh obdobj zmrzali, so odlične za „Mâche nantaise“. To podnebje, ki omejuje pretirane ali hude temperaturne spremembe in tako omogoča optimalno in posebno kakovost v vseh letnih časih, prevladuje v celotni kotlini.

Z zgodovinskega vidika so najprimernejša tla za gojenje zgodnje zelenjave, med katero spada motovilca, sestavljena iz peščenih in torej prepustnih naplavin. Te so blizu mesta Nantes, ki je takrat ponujalo trge za proizvode, in reke Loire, ki je zagotavljala vodo in velike količine peska, ki se je uporabljal pri gojenju te vrste zelenjave.

Več generacij je za gojenje motovilca uporabljalo pesek iz naravnega nahajališča v Loari. Leta 1994 pa so se javni organi odločili prepovedati izkopavanje peska v Loari zaradi škode na številnih objektih na tej reki (mostovi, bregovi itd.). Pridelovalci zelenjave so se preusmerili k drugim oblikam preskrbe s peskom, ki ima enake značilnosti.

Človeški dejavniki

Pridelava zelenjave v nantski regiji se je začela sredi 19. stoletja zahodno od Nantesa, kjer so pridelovali zelenjavo za prehrano prebivalstva v regiji in oskrbo ladij. Resnično pa se je razvila šele po letih 1919 in 1920, ko je večina velikih pridelovalcev zelenjave opustila lokalne trge in začela svoj pridelek pošiljati neposredno v Pariz in druga velika podeželska mesta.

Strokovna srečanja pridelovalcev zelenjave, ki so se začela konec 19. stoletja, so se nadaljevala tudi v medvojnem obdobju. To je bilo eno od gibal razvoja, tako je bila na primer 7. julija 1928 ustanovljena Fédération des Groupements de Producteurs Maraîchers Nantais (Zveza nantskih skupin pridelovalcev zelenjave).

Na začetku 20. stoletja se je razvilo gojenje zelenjave v toplih gredah, od takrat znanih pod imenom „châssis nantais“, ki so se zelo razširile med obema vojnoma. Poljine so se razdelile na grede, ki so ustrezale velikosti toplih gred in so bile ločene s približno 40 cm širokimi prehodi za hojo. Grede so bile obdane z nakopičeno zemljo, da bi spodbudili sušenje prsti, kar je bil odločilen dejavnik za zgodnjo rast in kakovost „Mâche nantaise“. Razporeditev po gredah je zaradi naravne utrditve prehodov med poletjem omogočala sajenje in pobiranje, ne da bi se prst jeseni in pozimi poslabšala.

To je bistveno za razumevanje razvoja gojenja motovilca v nantski regiji. Gojenje v toplih gredah je skupaj z možno uporabo peska in ugodnim podnebjem omogočilo pridobivanje zgodnjega in zelo kakovostnega proizvoda, ki ga v tem letnem času ni bila sposobna zagotoviti nobena druga regija.

Nantes se je v 50. letih 20. stoletja postopno uveljavil na francoskih in evropskih trgih. Od 60. let in zlasti v 70. letih so tradicionalno toplo gredo nadomestili majhni plastični tuneli, vendar se je gojenje na gredah ohranilo.

Razmah pridelave „Mâche nantaise“, katerega je bilo v obdobju 1975–1983 pridelanih 3 000 ton na leto, danes pa je pridelava samo v nantski regiji dosegla 12 000 ton, je bil mogoč zaradi mehanizacije pobiranja in novih oblik pakiranja (posodice, vrečke itd.).

Povprečna letna proizvodnja 30 000 ton motovilca v nantski kotlini danes potrjuje njegovo vodilno mesto na nacionalni in evropski ravni. Približno polovica pridelka je namenjena izvozu, zlasti v Nemčijo.

Posebno znanje in izkušnje

Nantski pridelovalci zelenjave so od prednikov podedovali nesporno posebno znanje in izkušnje.

- Razvili so tehniko gojenja na gredah, ki je omogočila gojenje v pasovih in povečanje števila kolobarjenj. Gojenje na gredah je pomembno za kakovost proizvoda: menjavanje gred, dvignjenih na kupih zemlje, in prehodov skupaj s peskom omogoča lažje sušenje prsti in preprečuje zadrževanje vode. Tveganje razvoja bolezni je tako omejeno.
- Razvili so gojenje pod zaščito: pridelava „Mâche nantaise“ je vedno zahtevala pokrivanje vrtnin. Pridelovalci so sčasoma razvili zaščite, ki so omogočale stalno zaščito rastlin.

- Uporabljajo poseben pesek: pri gojenju na gredah je uporaba peska ključna za pridelavo „Mâche nantaise“. Za ta pesek so značilne zaobljenost (da ne rani sajencev), kemična nevtralnost (za izboljšanje fizične strukture prsti, ne da bi se spremenila njena kemijska narava) in točno določena dovoljena velikost, opredeljena v prvem desetletju 21. stoletja po posvetovanju med poklicnimi pridelovalci zelenjave. Tanka plast peska od 0,5 do 1 cm je odlično setvišče, saj olajšuje segrevanje prsti in spodbuja kalitev. Poleg tega preprečuje razvoj maha, ki se zelo pogosto pojavlja, če se sadi, ko se dnevi krajšajo. Pesek torej ustvarja ugodno okolje za rast „Mâche nantaise“.
- Izpopolnili so orodja, prilagojena za pobiranje: uporaba peščene grede poleg tega ustvarja zadosten prostor, da se z rezilom seže do korenine. Tudi mehanizacija pobiranja se je lahko razvila zaradi te peščene grede, na kateri rezilo gladko drsi, zaradi česar je mogoče motovilec pobrati in ga odložiti neposredno v lesene zaboje, v katerih se proizvod opere.
- Izpopolnili so prilagojena orodja ter znanje in izkušnje pri pripravi motovilca po pobiranju: odstranjevanje peska in pranje motovilca, ki se opravita zelo hitro po pobiranju, sta postopka, ki sta pogoj za njegovo končno kakovost. Prvi tekoči trakovi za pranje so bili zasnovani in izpopolnjeni v Nantesu. Omogočajo hitro in učinkovito odstranjevanje peska, hkrati pa ostaja motovilec pospravljen v zabojih. Ta način predstavitve popolnoma čistega in pospravljenega proizvoda je značilen za „Mâche nantaise“. Je tudi priznan element znanja in izkušenj nantskih pridelovalcev zelenjave.
- Optimizirali so nadzorni sistem, ki zagotavlja spremljanje kakovosti „Mâche nantaise“ v vseh fazah priprave: sprejeli so skupni referenčni okvir kakovosti motovilca, ki omogoča zelo enotno kakovost proizvoda.

5.2 Posebnosti proizvoda:

Gojenje motovilca na gredah, uporaba peska in prilagojenih orodij za pripravo končnega proizvoda ter skupni referenčni okvir kakovosti motovilca so dejavniki, ki vplivajo na kakovost in posebnosti proizvoda: gre za cele rastline brez korenine, peska in sledov prsti, z manjšo pogostostjo podaljševanja stebela, manjšim številom porumenelih ali počrnelih kličnih listov ter manjšim rumenenjem listov in manj rjavimi lisami zaradi bakterij.

Značilna je predstavitev v tradicionalnih plitvih zabojih. Mehanizacija pobiranja in sodobne oblike pakiranja (vrečka za motovilec, pripravljen za takojšnje zaužitje, in posodica) omogočajo, da se proizvod prodaja očiščen peska, kar je bilo nekoč njegova glavna pomanjkljivost.

5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO):

Pridelava zelenjave, ki se je razvila zaradi primernih tal iz peščenih in torej prepustnih naplavin okoli mesta Nantes, ki je ponujalo trge za proizvode, in reke Loare, ki je dajala potrebno vodo in primeren pesek, je bila v nantski regiji gonilo gojenja zgodnje zelenjave.

Oceansko podnebje na tem geografskem območju zagotavlja nizke zimske temperature, vendar brez predolgih obdobj zmrzali, ki so odlične za „Mâche nantaise“. Tako so temperaturne spremembe razmeroma majhne, kar je še posebno primerno za gojenje „Mâche nantaise“.

Podnebje in uporaba preskušenege znanja in izkušenj (uporaba posebnega zaobljenega in kemično nevtralnega peska določene velikosti, gojenje na gredah, priprava proizvoda po pobiranju) sta bistvena elementa, ki zagotavljata kakovost „Mâche nantaise“.

Potrošniki in distributerji poznajo poreklo tega motovilca in priznavajo to nedosegljivo znanje in izkušnje.

Nantska kotlina je zaradi svoje geografske posebnosti eden od stebrov nastanka zgodovine nantske pridelave zelenjave in njenega glavnega proizvoda, to je „Mâche nantaise“.

„Mâche nantaise“ je naveden v registru kulinarčne dediščine Francije, ki ga sestavlja Conseil National des Arts culinaires.

„Mâche nantaise“ je že 25 let deležen obsežne skupinske promocije: oglaševanje v pariških metrojih in avtobusih, reklamni oglasi na radiu in televiziji v Franciji in tujini.

Že od sredine 80. let 20. stoletja o „Mâche nantaise“ pišejo v člankih ali publikacijah z recepti (Ouest France, Le Figaro, Le Monde itd.).

Ujemanje teh treh dejavnikov (podnebje, znanje in izkušnje ter zgodovinski in današnji sloves „Mâche nantaise“) na geografskem območju je razlog, da ZGO „Mâche nantaise“ uživa resnično legitimnost zaradi dosežene kakovosti in uporabljenih tehničnih sredstev.

Sklic na objavo specifikacije:

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

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