

INNE AKTY

KOMISJI EUROPEJSKIEJ

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 18/15)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„MOGETTE DE VENDEE”

NR WE: FR-PGI-0005-0541-27.03.2006

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Mogette de Vendée”

2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

„Mogette de Vendée” jest fasolą białą z gatunku *Phaseolus vulgaris* (fasola zwykła) typu „lingot”, o regularnym, eliptycznym, szerokim nerkowatym kształcie, długości 1–2 centymetrów, mało- lub nieprążkowaną, prostokątną, często z uciętym końcem.

Opis ziarna

— Suche ziarno ma jednolitą białą barwę bez widocznego mocnego żyłkowania, cienką skórkę.

Sucha fasola „Mogette de Vendée” charakteryzuje się stopniem wilgotności wynoszącym od 10 do 16 %.

— Ziarno półsuche ma regularny, eliptyczny, szeroki nerkowaty kształt, nieco większy niż ziarno suche. Jego barwa jest biała do bardzo jasnozielonej w zależności od stanu dojrzałości, może wystąpić kilka zielonych ziaren. Skórka ziarna jest gładka i błyszcząca. Jest to produkt świeży, który nie wymaga moczenia.

- Po ugotowaniu ziarno „Mogette de Vendée” rozpuszcza się w ustach, ma jednolitą wielkość oraz jednolity kształt i kolor, jego cienka, niezbyt twarda skórka jest bardzo słabo wyczuwalna w ustach. Jego smak jest niezbyt słony i niezbyt słodki, wyczuwa się lekki smak pora i kasztana.

Cechy charakterystyczne rośliny

- pokrój karłowaty,
- liście trójlistkowe o barwie zielonej,
- kwiat na ogół o barwie białej,
- okres wegetacji fasoli jest roczny i wynosi około 80–120 dni od maja do września,
- odmiany stosowane w regionie Vendée są zasadniczo odmianami wczesnymi i średnimi,
- próg termiczny rośliny wynosi 8–10 °C, a optimum wegetacji przypada między 16 i 24 °C,
- dobra odporność na choroby,
- kwitnienie jednorodne.

Stosowane odmiany nasion są regularnie selekcjonowane przez organizację międzyzawodową „Mogette de Vendée” spośród odmian handlowych dostępnych w oficjalnym katalogu odmian, które odpowiadają kryteriom oczekiwany od „Mogette de Vendée” i są zgodne z „Mogette de Vendée”, w formie, w jakiej jest ona tradycyjnie znana w regionie Vendée. Wykaz odmian jest przygotowywany corocznie i przekazywany producentom.

3.3. Surowce:

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Uprawa „Mogette de Vendée” musi odbywać się na obszarze geograficznym ChOG.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

Różne sposoby prezentacji i pakowania

- „Mogette de Vendée” sucha:

Prezentacja w opakowaniach jednostkowych: torebki, opakowania kartonowe, siatki lub inne opakowania o różnej masie (500 g, 1 kg, 2 kg itd.).

Pakowanie hurtowe w przypadku produktu przeznaczonego do przetworzenia lub pakowanie przez odbiorców hurtowych po podpisaniu umowy o partnerstwie.

- „Mogette de Vendée” półsucha mrożona:

Prezentacja w opakowaniach jednostkowych: torebki lub inne opakowania o różnej masie (1 kg itd.)

Pakowanie hurtowe w przypadku produktu przeznaczonego do przetworzenia lub pakowanie przez odbiorców hurtowych po podpisaniu umowy o partnerstwie.

- „Mogette de Vendée” gotowana w sosie własnym, sterylizowana: prezentacja w opakowaniach jednostkowych – słoikach.
- „Mogette de Vendée” gotowana w sosie własnym, pasteryzowana: prezentacja na przykrytych tackach lub w opakowaniach jednostkowych – torebkach.

Wyklucza się sprzedaż luzem dla konsumentów.

We wszystkich przypadkach fasola jest pakowana w partiach jednorodnych, zidentyfikowanych i numerowanych. Każda operacja jest dokładnie identyfikowana i zapisywana w rejestrze magazynowym zawierającym datę pakowania, numer partii wykorzystanej fasoli „Mogette de Vendée”, numer dostawy i numer partii produktów pakowanych lub wyprodukowanych oraz odpowiadające ilości.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Produkty objęte ChOG są sprzedawane pod nazwą „Mogette de Vendée”.

Na etykietach musi znajdować się napis „Indication géographique protégée” (chronione oznaczenie geograficzne) lub logo wspólnotowe.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego:**

Obszar geograficzny określony dla „Mogette de Vendée” obejmuje następujące gminy:

Departament Loire-Atlantique:

Kantony częściowo objęte obszarem geograficznym:

Aigrefeuille sur Maine: gminy Geneston, Montbert, La Planche, Vieilleville;

Legé: gminy Corcoué sur Logne, Legé, Touvois;

Machecoul: gminy La Marne, Paulx, Saint Etienne de Mer Morte;

Saint Philbert de Grandlieu: gminy La Limouzinière, Saint Colomban, Saint Philbert de Grandlieu.

Departament Vendée:

Kantony w całości objęte obszarem geograficznym: Chantonnay, La Chaigneraie, Les Essarts, Fontenay Le Comte, Les Herbiers, L'Herminault, Marueil sur Lay, Montaigu, Mortagne sur sèvre, La mothe Achard, Palluau, Le Porié sur Vie, Pouzauges, Rocheservière, La Roche sur Yon, Saint Fulgent, Sainte Hermine, Saint Hilaire des Loges.

Kantony częściowo objęte obszarem geograficznym:

Challans: gminy Challans, Froidfond, La Garnache;

Luçon: gminy Chasnais, Lairoux, Luçon, Magnils Reigniers, Sainte Gemme la Plaine;

Maillezais: gminy Benet, Bouillé, Courdault, Doix, Liez, Maillezais, Saint Pierre le Vieux;

Moutiers les Mauxfaits: gminy La Boissière des Landes, Champ Saint Père, Curzon, Le Givre, Moutiers Les Mauxfaits, Saint Avaugourd des Landes, Saint Cyr en Talmondais, Saint Sornin, Saint Vincent sur Graon;

Saint Gilles Croix de Vie: gmina Coëx.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Klimat oceaniczny, który charakteryzuje region Vendée, szerokość geograficzna regionu i rzeźba terenu wysoko położonych wandejskich pól przegrodzonych drzewami, tzw. „wzgórz Wandej” (ostatnich zboczy Masywu Armorykańskiego) na wschodzie departamentu, zapewniają zarówno wystarczającą wilgotność, jak i odpowiednie nasłonecznienie upraw. Opady na tym obszarze wynoszą średnio ponad 600 mm rocznie i rozkładają się w miarę równomiernie w ciągu roku. Temperatury w regionie są łagodne, a w ciągu czterech miesięcy (maj – sierpień), podczas których uprawia się „Mogette”, średnie temperatury są dość wysokie. Czas nasłonecznienia wynosi ponad 2 000 godzin w roku.

Gleby obszaru produkcji to gleby piaskowo-gliniaste brunatne. Bogate w muł (> 35 %), z niewielką zawartością łu (< 35 %), brunatnego koloru i dość głębokie, gleby te zasadniczo nie wysychają i zawierają dużo wody.

5.2. Specyfika produktu:

Właściwości organoleptyczne charakterystyczne dla „Mogette de Vendée” (po ugotowaniu) są następujące:

- rozpływająca się w ustach, niejedrna i niezbyt granulowana konsystencja,
- nietwarda skórka, której nie czuć w trakcie gryzienia,
- jednolitość rozmiaru, kształtu i koloru,
- jasny kolor,
- niezbyt słodki i niezbyt słony smak,
- lekki smak kasztana i pora.

Procesy mrożenia, pasteryzacji i sterylizacji pozwalają zachować te właściwości, jednocześnie zapewniając wygodę w stosowaniu produktu. Ponadto rozwój pełnej gamy sposobów wprowadzania do obrotu fasoli „Mogette de Vendée” zapewnia konsumentowi znaczną swobodę wyboru, przy zachowaniu jakości produktu.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Związek z obszarem geograficznym oparty jest na jakości produktu, jego dawnej renomie oraz na umiejętnościach miejscowych rolników produkujących „Mogette de Vendée”.

Jakość powiązana z obszarem produkcji

Jakość fasoli „Mogette de Vendée” (rozpływająca się w ustach i o jednolitej konsystencji) jest ściśle związana z cechami glebowo-klimatycznymi obszaru.

Do właściwego rozwoju fasola potrzebuje wody, słońca i ciepła. Klimat oceaniczny, który charakteryzuje region Vendée, szerokość geograficzna regionu i rzeźba terenu wysoko położonych wandejskich pól, tzw. „wzgórz Wandej” na wschodzie departamentu, zapewniają zarówno wystarczającą wilgotność (250–300 mm od kwietnia do września), odpowiednie nasłonecznienie obszaru (2 000 godzin w roku) oraz temperatury bliskie optimum wzrostu dla fasoli (16–24 °C).

Jeżeli temperatury podczas zasiewu i podczas wzrostu rośliny są zbyt niskie, ziarno nawodni się i nie wykiełkuje lub powstanie sadzonka obumarła. Szczególne położenie regionu Vendée umożliwia osiągnięcie optymalnej temperatury oraz utrzymanie jej wystarczająco długo w celu zapewnienia roślinom pełnego cyklu. Łagodne temperatury mają w regionie Vendée zapewniają nagrzanie gleby wystarczające dla szybkiego i regularnego wschodzenia „Mogette de Vendée”, co gwarantuje jednolitość produktu podczas zbioru, konieczną dla utrzymania jego jakości.

Charakterystyka gleb obszaru produkcji, zasadniczo niewysychających i o dużej zawartości wody, w sposób naturalny ogranicza niedobór wody rośliny i tym samym zapewnia jej regularne odżywianie oraz wzrost bezpośrednio powiązane z wykształceniem właściwości fasoli związanych z „rozpływaniem się w ustach” i „jednolitością”.

Charakterystyka gleb obszaru produkcji zapewnia również właściwe przygotowanie gleb na wiosnę.

Brak zbyt dużych opadów podczas okresu zbiorów na obszarze ChOG i niezbyt ilasta gleba prowadzą do naturalnego stopniowego suszenia fasoli bez ryzyka uszkodzeń spowodowanych deszczem lub zabrudzeń spowodowanych wilgotną glebą. Naturalne wysychanie w glebie zapewnia ograniczenie różnic w etapach wzrostu fasoli i otrzymanie jednolitego produktu.

Podsumowując, jakość fasoli „Mogette de Vendée” (rozpływająca się w ustach i o jednolitej konsystencji, miękkie i regularne ziarna) jest zatem ściśle związana z cechami glebowo-klimatycznymi obszaru ChOG:

- idealna gleba o odpowiedniej równowadze ilu/mułu, niezbyt piaszczysta oraz o odpowiedniej głębokości,
- idealny klimat z umiarkowanym niedoborem wody (średnia ewapotranspiracja i kontrolowane nawodnienie) oraz odpowiednim nasłonecznieniem.

Renoma „Mogette de Vendée”

„Mogette”, znana w regionie Vendée od XVI wieku, jest nieprzerwanie uprawiana od tamtego czasu. Fasola ta długo stanowiła podstawowy składnik diety mieszkańców regionu Vendée. „Mogette” do dzisiaj zachowała swoją renomę, dlatego jest poszukiwana przez konsumentów i sprzedawana we Francji, a nawet za granicą.

Od końca XVII wieku lekarze donoszą o uprawie „grochu” i „fasoli” w regionie Vendée, szczególnie na obszarze południowych bagien; już w 1804 r. Cavoleau opisuje białą fasolę jako „dziedzictwo biednego połownika” w zachodniej części równiny. W latach 1814–1825 zasiewano nią średnio 3 000 ha każdego roku; od lat 30. XIX wieku aż do końca XIX wieku średni obszar upraw wzrósł do 7 000 ha. Na początku XX wieku produkcja fasoli była znaczna i wynosiła 6 000 ton przed pierwszą wojną światową. W 1930 r. T. Sarrazin, kierownik departamentu rolnictwa, w następujący sposób wypowiedział się na temat upraw warzyw w regionie Vendée: „najważniejszą ze wszystkich upraw jest uprawa fasoli strączkowej, która zajmuje prawie 9 000 ha i której lokalna odmiana, zwana „Mogette”, stanowi podstawowy składnik diety mieszkańców wsi regionu Vendée. Jest ona rozpowszechniona w całym departamencie. Znaczne ilości fasoli są eksportowane w latach, w których susza za bardzo nie niszczy zbiorów.” Fasola sucha przekształca się dzięki nowym technikom i sto lat później odnajduje swoje właściwe miejsce na polach przegrodzonych drzewami. To tam wytwarza się obecnie większość całkowitej produkcji, tj. ok. 900 ton rocznie znanej zorganizowanej produkcji.

Umiejętności miejscowych producentów „Mogette de Vendée”

Producenci „Mogette de Vendée” przez lata dobrze poznali swoją uprawę i nabyli umiejętności, które pozwalają im zapewnić jakość zbiorów. Jakość ta jest zachowywana przez kolejne podmioty sektora w całym łańcuchu produkcji od momentu zbioru. Jednak szczególne umiejętności są widoczne przede wszystkim podczas zbiorów. W przypadku fasoli suchej zbiory dzielą się na trzy etapy: zrywanie, suszenie na polu i młócenie. Cała trudność dla producenta polega na określeniu optymalnego momentu dla zrywania i młócenia. Przedwczesne zrywanie umożliwia stopniowe suszenie fasoli i ujednoczenie miękkości ziaren. Suszenie na polu ułatwia również młócenie ze względu na brak zielonych liści, które mogłyby zaplamiać ziarna. Producenci fasoli suchej na przestrzeni lat uznali, że fasola zebrana przedwcześnie zachowa warzywny smak. Ziarno zebrane zbyt późno nie będzie natomiast w pełni aromatyczne, będzie miało bardziej mdły smak. W przypadku fasoli półsuchej zbiory odbywają się natychmiast, bez etapu suszenia, ponieważ zbiera się ziarno świeże. Umiejętności producenta umożliwiają rozpoczęcie zbiorów, kiedy większość strąków osiągnie etap półsuchego żółtego strąka i białego lub jasnozielonego ziarna.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDCAOP/CDCMogetteDeVendee.pdf>
