

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2016/C 461/10)

Ez a közzététele az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítás iránti kérelem elleni felszólalásra.

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„MOGETTE DE VENDÉE”

EU-szám: PGI-FR-02129 – 2016.3.18.

OEM () OFJ (X)

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Vendée Qualité – Section Mogette
Cím: Maison de l'Agriculture
21, Boulevard Réaumur
85013 La Roche-sur-Yon cedex
FRANCIAORSZÁG
Tel.: +33 251368251
Fax: +33 251368454
E-mail: contact@vendeequalite.fr

Összetétel és jogos érdek: A „Mogette de Vendée” elnevezésű termék termesztésével foglalkozó gazdákat, termelői csoportokat, begyűjtőket/osztályozókat, konzervipari és ágazati szereplőket összefogó, az 1901. július 1-jei törvény szerinti szervezet a „Mogette de Vendée” OFJ vonatkozásában érdekelt összes szereplőt tömörítő szervezetként jogosan nyújtja be a termékleírás módosítására irányuló kérelmet.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovat

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb: Kérelmező csoportosulás/Ellenőrző hatóság/Nemzeti előírások/Földrajzi terület

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

4. A módosítás típusa

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása
- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot

5. Módosítás(ok)

A termék leírása

- A növény jellemzői törlésre kerültek, mivel az OFJ-vel ellátott termék a szemtermés. A szem leírása nem változik.

Az említett jellemzők tehát az egységes dokumentum 3.2. pontjában is törlésre kerültek.

- A „Mogette de Vendée” bab leírása három külön bekezdésből áll aszerint, hogy száraz szemekről, félszáraz mélyhűtött szemekről, vagy pasztőrözött, illetve sterilizett „Mogette de Vendée” babról van-e szó. Mindhárom leírás tartalmazza a kiszérés és a csomagolás módját. Ez a szerkezeti változtatás egyértelművé teszi a „Mogette de Vendée” bab leírását.

- Több rendelkezés módosult:

- a kiszérés módja tekintetében törlendő a fogyasztói értékesítésre szánt különböző megengedett kiszérések tömege („500 g, 1 kg, 2 kg stb.”, illetve „1 kg stb.”). Ez a szövegezésbeli módosítás nem változtat a kiszéréssel kapcsolatos gyakorlatokon, mivel a korábbi szöveg nem volt korlátozó jellegű.

E módosításból adódóan az egységes dokumentum korábbi 3.6. pontjában (a jelenlegi 3.5. pontban) törölni kell a különböző kiszérések súlyát.

- a „Nagybani csomagolás feldolgozás vagy partneri megállapodást aláírt nagykereskedői vásárlók általi átcsomagolás céljára” mondat törlésre került annak érdekében, hogy csak a tiltott gyakorlatok felsorolása szerepeljen, ne pedig az összes lehetséges gyakorlat. A törlés a továbbra is lehetséges nagybani forgalmazási gyakorlatokon nem változtat.

Ugyanezt a mondatot törölni kell az egységes dokumentum korábbi 3.6. pontjában (a jelenlegi 3.5. pontban).

- törlésre került a következő mondat: „Minden egyes művelet nyomon követhető, pontos raktárnyilvántartással, amely tartalmazza a csomagolás dátumát, a felhasznált »Mogette de Vendée« tételszámát, a csomagolt vagy gyártott termékek szállítmányszámát és tételszámát, valamint a vonatkozó mennyiségeket”, mivel e rendelkezéseket a 4. rész tartalmazza („A termék adott földrajzi területről való származásának bizonyítékai”).
- A száraz szem nedvességtartalom-tartományja – a minőség optimális megőrzése érdekében – a 10–16 % közötti tartomány helyett 12–17 %-ban kerül meghatározásra. A termékleírás sok évre visszatekintő végrehajtása alapján úgy tűnik, hogy a túl alacsony (< 12 %) nedvességtartalom nem kedvez a termék minőségének: a 10 %-os határérték esetében több a törött szem és hosszabb a főzési idő; ezzel szemben a szem magasabb (17 %-os) nedvességtartalma kedvező a főzés és a puhaság szempontjából.

Következésképpen az egységes dokumentum 3.2. pontjában a száraz szem előírt nedvességtartalma 12 és 17 % közötti.

- A félszáraz szem esetében az „átlagos nedvességtartalma 50 %” rész törlendő. A nedvességtartalom tájékoztató jelleggel volt megadva, nem célértékről volt szó. Ez semmit nem ad hozzá a termék leírásához.
- Az alábbi bekezdés helyébe:

„A 10. mellékletben bemutatott főtt »Mogette de Vendée« érzékszervi profilja szemlélteti a termék sajátos jellemzőit:

- rendkívül omlós, nem kemény, csak kismértékben szemcsés textúra és kevésbé kemény héj,
- a szemek homogenitása (egyforma méret, forma és szín, kevés hiba),

— íze tipikus, kevéssé sós és kevéssé édes, amelyben keveredik a gesztenye aromája és a póréhgyma enyhe zamata.”

a következő bekezdés lép:

„A pasztőrözött vagy sterilizett »Mogette de Vendée« bab leírása:

A szemek világos krémfehér színűek (árnyalatokkal).

Omlósságuk miatt kissé fel lehetnek repedve.

A szemek kizárólag (sós vagy nem sós) vízből álló, fogyasztásra alkalmas lében kerülnek értékesítésre.

Textúrájuk omlós, alakjuk és méretük homogén.

A főtt, natúr, pasztőrözött »Mogette de Vendée« babot fedeles tálcán, fogyasztói értékesítésre szánt zacskóban, vagy egyéb, különféle súlyú kiserelésben forgalmazzák.

A főtt, natúr, sterilizett »Mogette de Vendée« babot fogyasztói értékesítésre szánt egységben történő értékesítés esetén üvegekben árulják.”

A módosítás oka, hogy a csoportosulás lépéseket tett a »Mogette de Vendée« bab érzékszervi profiljának jobb meghatározása érdekében. A módosítás célja az alapvető érzékszervi információk felvétele. Emellett – a bekezdések átrendezése miatt – az új megszövegezés tartalmazza a kiserelési feltételeket.

A származás igazolása

- A szöveg egy új, „Nyilvántartások vezetése” című bekezdéssel egészül ki. Ez pontosítja, hogy mely információknak kell szerepelniük a termesztési lapon: a fajta, a vetés, a kihúzás és/vagy a cséplés időpontja, valamint az elővetemény.
- A különböző termékek nyomonkövethetőségére vonatkozó ábrák helyébe táblázatok lépnek. Ez egyszerűbbé és egyértelműbbé teszi az ábrázolást. A száraz, valamint a félszáraz, mélyhűtött áru nyomonkövethetőségét egy közös táblázat írja le. Egy második táblázat a pasztőrözött és a sterilizett termék nyomonkövethetőségét mutatja be. Ezek a formátumbeli módosítások nem érintik a nyomonkövethetőség biztosításához alkalmazott eszközöket.
- A nemzeti előírások változására tekintettel a DLUO rövidítés (date limite d'utilisation optimale, minőségmegőrzési idő) helyébe a DDM rövidítés (date de durabilité minimale, minimális eltarthatósági idő) lép.

Az előállítás módja

Folyamatábrák

- Az egyértelműség érdekében a száraz és a félszáraz, mélyhűtött áru termesztési és csomagolási folyamatábrájának helyébe egyszerűsített folyamatábra lép. A főtt, natúr, pasztőrözött „Mogette de Vendée”, illetve a sterilizett, natúr, főtt „Mogette de Vendée” előállításának folyamatábrája helyébe egyetlen, a két terméket egyszerre feltüntető ábra lép.

A parcella jellemzői

- A parcella jellemzőiről szóló bekezdés tartalma egyszerűsödik. A leíró jellegű, kötelező erővel nem bíró elemek kikerültek, a bekezdést a jobb érthetőség érdekében újra kellett szövegezni.

Csupán a mérhető elemek maradtak a szövegben, esetenként pontosítva. Ezek a következők:

- az iszap- és az agyagfrakció arányára vonatkozó célértékek a parcella kiválasztásához:

A célértékek a közvetett betakarítási mód esetében nem változnak (legfeljebb 25 %-os agyagfrakció és legalább 35 %-os iszapfrakció a száraz „Mogette de Vendée” bab termesztéséhez, illetve legfeljebb 35 %-os agyagfrakció és legalább 35 %-os iszapfrakció a félszáraz „Mogette de Vendée” bab termesztéséhez).

A termékleírás a szárazbab vonatkozásában kiegészült a közvetlen betakarítással, és pontos célértékek kerültek meghatározásra e betakarítási mód tekintetében: legfeljebb 35 %-os agyagfrakció és legalább 35 %-os iszapfrakció.

- az elővetemény (nem változott).

- A szemcseszerkezetnek a parcella minősítéséhez szükséges vizsgálatára vonatkozó követelmény kikerült a termékleírásból; ez a rendelkezés az ellenőrzés módozatai, és ennek megfelelően az ellenőrzési terv szempontjából releváns.
- Kikerült a szövegből az a követelmény, amely szerint a babtermesztési szezonokhoz igazodva nyilvántartási lapot és jegyzéket kell vezetni a minősített parcellákról. E nyilvántartás vezetése nem termesztési feltétel, hanem a csoportosulás belső dokumentációjának vezetéséhez kapcsolódik.
- „A talaj előkészítése – Trágyázás” bekezdés egyszerűsödött, csupán a kálium-klorid-bevitellel kapcsolatos objektív kritérium maradt meg (a vetést megelőző három hónapban tilos). A talaj előkészítését és ezáltal „finomítását” leíró pont bevált mezőgazdasági gyakorlatokat érint. Nem kapcsolódik hozzá célérték, ezért törölni kell. Az a mondat, amely rögzíti, hogy a nitrogéntrágyázást „észszerűen kell alkalmazni, mennyiségét a termelő a mérlegmódszer segítségével állapítja meg” a hatályos szabályozásra utal, ezért törölnöd.

Vetés

- Az alábbi bekezdés helyébe:

„A vetés május 10-én kezdődik az aktuális fajtaválasztékkal, ezáltal biztosítva, hogy a föld kellően fel legyen melegedve és ki legyen száradva. A homogén kelés biztosításával még inkább szavatolható, hogy a betakarított bab homogén legyen. Az említett időpont előtt fennáll a veszély, hogy a talaj túl hideg, és a bab szakaszosan kel, nem fejlődik megfelelően, és a végtermék nem éri el az elvárt minőséget. Ha nem teljesül a hőmérsékletre és a nedvességre vonatkozó két kritérium, a vetemény késedelmesen fejlődik, a kelés pedig időben elhúzóódik és heterogén lesz. A június 20-i időpont meghatározásának oka, hogy a Vendée éghajlata – a meglehetősen esős ősz miatt – októbertől kezdve nagyon kérdésessé teszi a betakarítást. A vetés ideje a május 10-től június 20-ig tartó időszakra korlátozódik.”

az alábbi szöveg lép:

„A vetésre május 10. és június 20. között kerül sor. A termelő május 10-ét megelőzően is vethet, amennyiben a talaj hőmérséklete a vetésmélységben (1 és 4 cm között) eléri a 12 °C-ot.”

Ez a rendelkezés pontosabb, és lehetővé teszi a május 10. előtti vetést azokban az években, amikor ezen időpont előtt teljesülnek az éghajlati feltételek.

Fajták

- Az alábbi bekezdés helyébe:

„Az alkalmazott vetőmagfajtákat rendszeres időközönként a »Mogette de Vendée« ágazati szervezete választja ki a hivatalos fajtajegyzékben szereplő, rendelkezésre álló kereskedelmi hasznosítású fajták közül, hogy azok megfeleljenek a »Mogette de Vendée« terméktől elvárt kritériumoknak, és illeszkedjenek a Vendée térségben hagyományosan ismert »Mogette de Vendée« termékhez. Az alkalmazandó fajták jegyzékét évente állítják össze és juttatják el a termelőkhöz.

Az ágazati szervezet a választást több tényezőre alapozza:

- A termesztés nyomon követését biztosító mezőgazdasági technikusok által végzett agronómiai és technikai vizsgálat, amelynek során a jegyzék kiegészítése érdekében más fajtákat is tesztelhetnek, továbbá maguknak a termelőknek a visszajelzései.
- A betakarított termés belsőleg lebonylított (termelői és tartósítóiipari csoportosulások és meghívott személyek általi) téli kóstolásainak eredményei.

Előfordulhat, hogy egyes kiválasztott fajták csak az egyik betakarítási típushoz megfelelőek, amely esetben ezt a jellemzőt fel kell tüntetni az ágazati szervezet jegyzékében.”

pontosabb fajtakiválasztási eljárás lép, az alábbi szöveggel:

„A »Mogette de Vendée« babot olyan standard vetőmagból termesztik, amely:

- »EK-szabályok és -szabványok« megjelöléssel van ellátva. A vetőmag szerepel a hivatalos francia vagy európai katalógusban, és hivatalos szervek általi ellenőrzés hatálya alá tartozik,
- szerepel a csoportosulás által elismert fajták jegyzékében.

Saját termelésű vetőmagok használata tilos.

Új fajták bejegyzése olyan eljárás keretében történik, amely lehetővé teszi az alábbiak biztosítását:

- az e termékleírás »A termék leírása« szakaszában leírt fizikai jellemzők ellenőrzése,
- az »omlós szemek« és a »vékony héj« érzékszervi tulajdonságok főzést követő megléte.

Új fajta kizárólag akkor vehető fel a csoportosulás által elismert fajták jegyzékébe, ha:

- két tesztelési időszak során és a csoportosulás véleménye alapján eleget tesz a fent említett két kritériumnak,
- egy »szakértői bizottság« elnevezésű kóstolóbizottság kedvező véleményt nyilvánít róla.

Törölhető a jegyzékből egy már benne szereplő fajta, amennyiben egy »szakértői bizottság« elnevezésű kóstolóbizottság reprezentatív minták vételét és kóstolását követően kedvezőtlen véleményt nyilvánít róla.

A »szakértői bizottság« legalább öt főből áll, akik az alábbi három csoportból legalább kettőt képviselnek: fogyasztók, korábban vagy jelenleg mezőgazdasági tevékenységet végző személyek, valamint étteremtulajdonosok. A fajta elismert fajták jegyzékébe történő felvételére, illetve az onnan való törlésére vonatkozó végső döntést a csoportosulás hozza meg. Az engedélyezett fajták jegyzéke a csoportosulás székhelyén elérhető, és a jegyzéket évente továbbítják az ellenőrző szervnek.”

E módosítás célja, hogy – egészségügyi okokból – csak minősített vetőmagok legyenek használhatók.

A leghatékonyabban ugyanis a minősített vetőmagok használatával szavatolható, hogy mindenféle betegségtől mentes vetőmagokat alkalmazzanak. Ez többek között lehetővé teszi a baktériumos foltossággal szembeni küzdelmet. A bab e betegségét különösen nehéz felszámolni, éveken át szennyezi a talajt, és parcelláról parcellára terjed. Fokozott odafigyelés hiányában a területen gyorsan megfertőződhet a talaj, veszélyeztetve a betakarítást és a bab jövőjét a térségen belül.

Ezenkívül a minősített vetőmag használata közvetlenül befolyásolja az áru homogenitását, ellentétben a saját termelésű vetőmagokkal, amelyek az évek során leromolhatnak. A „Mogette de Vendée”-hez használt vetőmagok termelőit tanúsítási folyamatnak kell alávetni annak érdekében, hogy a vetőmag egészséges és stabil legyen. Saját termelésű vetőmagok esetén jelentősebb a fajtaleromlás kockázata és az egészségügyi kockázat, ami veszélyezteti a termést.

- Pontosításra került az új fajta bejegyzésének eljárása: előírás a két tesztelési időszak figyelembevétele, a termék fizikai és érzékszervi jellemzőinek tiszteletben tartása, valamint egy szakértői bizottság véleménye. Ez az eljárás egységes szövegbe foglalja a csoportosulás szokásos gyakorlatát.

Termesztés

- Ez a bekezdés törlendő, mivel nem tartalmaz célértéket. A leírt rendelkezések a termesztéssel kapcsolatos bevált gyakorlatok közé tartoznak, kivéve a dokumentálási követelményeket, amelyek a „Nyilvántartások vezetése” bekezdésbe kerülnek át.

A száraz „Mogette de Vendée” bab betakarítása és csomagolása

- A szárazbab betakarításának vonatkozásában a szöveg kiegészül a „közvetlen” betakarítási technikával, amely a félszáraz bab termesztése esetében már engedélyezett. A technika fejlődése immár a szárazbab esetében is lehetővé teszi a közvetlen betakarítást (cséplés kihúzás nélkül, de lábon szárítással). 20 évvel ezelőtt csak a félszáraz babot lehetett a közvetlen cséplés módszerével csépelni. Ha a száraz szemek csépléséhez ezt a módszert alkalmazták volna, azok tönkrementek volna: a száraz szemek ugyanis nagyon sérülékenyek, és az akkori eszközökkel történő közvetlen cséplés során a szemek összetörték volna. Azóta a cséplődob fejlődött. Korábban rövid volt, és a cséplés mechanikusan történt, a beállítások finomításának lehetősége nélkül. Ma már a cséplődob hosszú (5 m). A növényi anyag ezért hosszabb ideig marad a gépben, és finoman, az áru roncsolása nélkül ki lehet vonni a szemet, megfelelően kihasználva különböző paramétereket, így például a dob dőlésszögét. Az ilyen típusú berendezés lehetővé teszi a termék nedvességtartalmához és a növényzet mennyiségéhez való igazodást: így a hüvelyeket nem kell a talajon szárítási szakasszal teljesen kiszárítani. A közvetlen betakarításnál a bab átlagosan 6–10 nappal tovább marad a földben. A szárítás fokozatosabb és kontrolláltabb, mint amikor a szárat – a közvetett betakarításnál – kihúzzák, és a földön hagyják (amíg a növény a földön marad, éjszaka visszanyeri a nedvességet). A szárazbab esetében tehát lehetővé válik a közvetlen betakarítás, miközben a közvetett betakarítás technikája is megmarad.

- A betakarítási állapot értékelésével kapcsolatos rendelkezések helyébe („amikor a zöld levelek nagy része elszáradt, a szemek pedig elérték a megfelelő (becsült) nedvességtartalmat (10–20 %)”) objektívabb és könnyebben ellenőrizhető rendelkezés lép: „a hüvelytermések legalább 90 %-a száraz”. Ez az átszövegezés nem változtat a betakarítási állapoton.
- A szemek begyűjtőhelyre érkezéskor mért nedvességtartalma 10–20 %-ról 12–25 %-ra változik, tekintettel az átvevőhelyen történő szárításhoz alkalmazott felszerelés korszerűsödésére. A jelenlegi berendezések beállításainak pontossága ugyanis már lehetővé teszi a 25 %-os nedvességtartalmú termék optimális feltételek melletti szárítását, megőrizve a szem tulajdonságait. Emellett a tapasztalatok azt mutatják, hogy a 10 %-os nedvességtartalom nem kedvez az áru minőségének. Ilyen nedvességtartalom mellett több a törött szem, és hosszabb a főzési idő. A nedvességtartalom alsó határa ezért 12 %.
- Módosulnak a szárítással kapcsolatos előírások: az a nedvességtartalom, amelynek esetében a szárítás kötelező, a 16 és 20 % közötti tartományról 17 % feletti nedvességtartalomra változik, mivel a magasabb érték kedvező a főzés és a puhaság szempontjából.
- A száraz szem előtisztítási szakasza fakultatívvá válik. E művelet elvégzése nem befolyásolja a végtermék minőségét. A „nagyon alacsony arányú szennyeződés” kitétel pontosítása érdekében a szöveg kiegészül azokkal a pontos fizikai jellemzőkkel, amelyeknek a válogatási szakaszból kikerülő tételeknek meg kell felelniük: legfeljebb 0,4 % (tömegű) idegen anyag, por, idegen magvak, növénymaradványok, fogyasztásra alkalmatlan szemek, és legfeljebb 4 % (tömegű) foltos, ráncos, hajlott, törött szem.

A félszáraz „Mogette de Vendée” bab betakarítása és csomagolása

- A betakarítási állapot értékelésével kapcsolatos rendelkezéseket („Amikor a növények nagy része jó betakarítási állapotot ért el [...]. A hüvelytermés nem lehet túl zöld: ez esetben a szem nem éri el a félszáraz állapotot. Ugyanakkor túl száraz sem lehet.”) pontosabb rendelkezés váltja fel: „abban az állapotban, amikor a szemek legalább 65 %-a fehér”. Ez az átszövegezés nem változtat a betakarítási állapoton.
- A 7.6. szakasz címe („A félszáraz, mélyhűtött »Mogette de Vendée« bab termesztése”) törlendő. E szakasz tartalma az 5.4. szakaszba („A félszáraz, mélyhűtött »Mogette de Vendée« bab betakarítása és csomagolása”) kerül át.
- A szöveg kiegészül egy előírással a félszáraz termék átvételkor hőmérsékletére vonatkozóan: a hőmérséklet az átvételkor legfeljebb 30 °C lehet. Ez a kiegészítés hozzájárul a termék minőségéhez, mivel azt hivatott biztosítani, hogy a szemek ne erjedjenek meg, és ezáltal minőségük ne romoljon.
- A mosás folyamata jelenleg három szakaszban zajlik: mosás – a szemek tárolása víz nélküli tartályokban – mosás. Az az előírás, hogy két külön mosást kell végezni, amelyek közé tárolási időszakot kell beiktatni, megszűnik:
 - ezzel egyszerűsödnie fog, hogy ha a tételek esetében szükséges, három vagy több mosásra kerüljön sor,
 - másrészt hatékonyabb, „folyamatos” eljárást lehet alkalmazni a mosásra és a tételek homogenizálására.

Ebből adódóan az „első” mosás kitétel is törlendő.

- A mélyhűtési folyamat teljes leírásának helyébe a módszer neve lép („A terméket egyedi gyorsfagyasztásos módszerrel fagyasztják”), amelynek fogalom meghatározása a termékleírás lábjegyzetében szerepel („IQF [Individually Quick Frozen]: mélyhűtött termékek gyártási technikája, amely megakadályozza az egyes darabok összetapadását, és ezáltal alkalmas kisméretű, törékeny termékek fagyasztására.”). A módszer neve a „Nemzeti előírások” bekezdésben már szerepel a hatályos termékleírásban.
- Az „alacsony arányú szennyeződés” kitétel pontosítása érdekében a szöveg kiegészül azokkal a pontos fizikai jellemzőkkel, amelyeknek a válogatási szakaszból kikerülő tételeknek meg kell felelniük: legfeljebb 0,4 % (tömegű) idegen anyag, por, idegen magvak, növénymaradványok, fogyasztásra alkalmatlan szemek, és legfeljebb 4 % (tömegű) foltos, ráncos, hajlott, törött szem.

Pasztőrözött, illetve sterilizett, főtt, natúr „Mogette de Vendée”

- Az érthetőség kedvéért át kell fogalmazni a bab csomagolásához használt lére vonatkozó rendelkezéseket. A „vízből és (adott esetben) tengeri sóból álló lé” megfogalmazásból nem derül ki, hogy a só jelenléte vagy tengeri eredete-e a fakultatív. A kifejezés helyébe a „tengeri sós vagy tengerisó-mentes vízből álló lé” szöveg lép.

- A jogszabályok és szabályozások, különösen az 852/2004/EK rendelet változására tekintettel a pasztőrözés és a sterilizálás paramétereit a piaci szereplők mérlegelésére kell bízni, akiknek felelősége egy olyan hőkezelés alkalmazása, amely a fogyaszthatósági időig vagy a minimális eltarthatósági időig szavatolja a termékek bakteriológiai stabilitását. Ezért az alábbi részletezéseket törölni kell: „A pasztőrözés 98 °C körüli hőmérsékleten történik. A minimális pasztőrözési egyenérték 1 000”, illetve „A minimális sterilizálási egyenérték 10.”.
- Az alábbi szövegrész helyébe: „A blansírozási idő 30–40 perc” a következő mondat lép: „A blansírozási idő legfeljebb 40 perc”. A hosszú blansírozási idő ugyanis kedvezőtlenül hat a termék textúrájára, így az könnyen pépesedik. Ezzel szemben a rövid blansírozási idő nem befolyásolja a termék textúráját, mivel a termék omlóságát a későbbi hőkezelés biztosítja. Következésképpen – a pasztőrözött áru esetében fennálló helyzethez hasonlóan – a sterilizált termék esetében csak a blansírozási idő felső határa marad meg.
- A sterilizált termékek tekintetében a szöveg pontosítja, hogy az üveges kiszerelés csak a fogyasztói értékesítésre szánt egységben értékesítendő áruk esetében kötelező. Nagykereskedőknek szánt termékek esetében például másfajta csomagolási módok is engedélyezettek.
- Törölni kell azt az előírást, amely szerint a sterilizált terméket fénytől védve kell tárolni, mivel amint a termék a forgalmazási szakaszban a polcokra kerül, ez a követelmény nem teljesíthető.
- Törölni kell az általános szabályozásra vonatkozó pontokat: „Az értékesítési egységeket ezt követően címkével látják el”, „A hűtési láncot az értékesítési helyig bezárólag be kell tartani, +4 °C alatt tartva a hőmérsékletet”, „Az üvegeket ezt követően címkével látják el”.
- Törölni kell továbbá a célértékre nem utaló, pontatlan szövegrészeket: „a blansírozás minőségét szemrevételezéssel ellenőrzik”, „a pasztőrözés 98 °C körüli hőmérsékleten történik”, „a »Mogette de Vendée« bab jellemzőinek való megfelelés ellenőrzésére főzési próbát kell végezni”, „A pasztőrözött és sterilizált termékek a fogyasztók számára lehetővé teszik, hogy egyszerre élvezhessék a minőségi termék és a gyors elkészítés előnyeit. Az eljárások során a »Mogette de Vendée« bab jellemzői megmaradnak”.
- Törölni kell az ellenőrzési tervre vonatkozó néhány további rendelkezést: „A raktárnyilvántartást és a »Mogette de Vendée« bab tételeinek nyomonkövethetőségét ellenőrzik. A termékleírásnak való megfelelést a folyamat különböző szakaszaiban a dokumentáció vizsgálatával ellenőrzik. A nem megfelelő minőségű babot »fehérbab« néven hozzák forgalomba.”.

Kapcsolat a földrajzi területtel

- A „Kapcsolat a földrajzi területtel” szakasz új szövegezést kapott, hogy jobban jellemezze a terület sajátosságait, a termék jellemzőit és az ok-okozati kapcsolatot.

Az egységes dokumentum 5. pontjának megszüvegezése összhangba került a termékleírás földrajzi területtel fennálló kapcsolatáról szóló részének átfogalmazásával.

- E rész módosítása a szárazbab közvetlen betakarításának bevezetésével függ össze, és a szárazáru parcellán történő szárítását érinti. A közvetlen betakarítás módszerének felvétele nyomán az ezzel a módszerrel betakarított termék szárítása immár „lábon” történik, nem csupán a földön. Az újfajta betakarítási lehetőség bevezetésével lehetővé vált, hogy a „Mogette de Vendée” babot a betakarítás előtt vagy „a földön”, illetve „a talajon” szárítsák (ez a közvetett betakarítás módszere, amely továbbra is alkalmazható), vagy „lábon” (ez a közvetlen betakarítás most bevezetett módszere). Az utóbbi módszerrel betakarított „Mogette de Vendée” bab termesztési ciklusa (a vetéstől a betakarításig) átlagosan 6–10 nappal hosszabb. A földrajzi területtel való kapcsolaton azonban mindez nem változtat, mivel ez a helyi szakértelem fejlődésének és a berendezések – különösen a betakarításhoz használt eszközök – tökéletesedésének az eredménye. A termék jellemzőire ez nincs hatással.

Címkézés

Az alábbi két mondat:

- „Az OFJ-vel ellátott termékeket »Mogette de Vendée« elnevezéssel kell árusítani.”
- „Az »oltalom alatt álló földrajzi jelzés« szöveg és/vagy a közösségi logó szerepeljen a címkéken.”

törölendő az egységes dokumentumból. A „Mogette de Vendée” OFJ-elnevezés és az OFJ uniós szimbóluma az 1151/2012/EU rendelet alapján immár kötelező.

Egyéb

Kérelmező csoportosulás

A kérelmező csoportosulás nevét és elérhetőségeit aktualizálni kell:

— a kérelmező csoportosulás a „Vendée Qualité – Section Mogette”,

— elérhetőségei a következők:

Maison de l'Agriculture
21, boulevard Réaumur
85013 La Roche-sur-Yon cedex
Franciaország

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

Az ágazat szerveződésével kapcsolatos információkat törölni kell, mivel a „Mogette de Vendée” babra vonatkozó rendelkezéseket nem érintik.

Egyéb

Az ellenőrző szervre vonatkozó adatok

Ellenőrző szerv: a termékleírások megszövegezésének harmonizálására irányuló, nemzeti szinten hatályos előírások alkalmazásában törölni kell a tanúsító szerv nevét és elérhetőségeit. Ez a szakasz a továbbiakban az ellenőrzés tekintetében francia szinten illetékes hatóságok elérhetőségeit tartalmazza: ezek az Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) és a Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). A tanúsító szerv neve és elérhetőségei megtalálhatóak az INAO honlapján és az Európai Bizottság adatbázisában.

Egyéb

Nemzeti előírások

A nemzeti jogszabályok és szabályozások módosításaira tekintettel ezt a szakaszt felül kellett vizsgálni, és az abban szereplő követelményeket a fő ellenőrizendő pontokhoz kellett igazítani.

Egyéb

Földrajzi terület

— A földrajzi területet ábrázoló térkép helyébe egy egyszerűsített térkép lép. A különböző piaci szereplők területen belüli eloszlása törlendő, mivel annak jellege változó.

— A települések kantononkénti feltüntetését a települések felsorolása váltja fel (összeolvadások, névváltozások stb.).

A hatályos termékleírás megszövegezéséből három település kimaradt. Ezek a települések három olyan kantonban találhatóak, amelyek – a nyilvántartásba vett összefoglalóban foglaltaknak megfelelően – teljes egészében a földrajzi területen fekszenek.

Mallièvre kimaradt a Mortagne-sur-Sèvre kanton településeit felsoroló listából. Montaigu kimaradt a Montaigu kanton településeit felsoroló listából. Longève kimaradt a Fontenay-le-Comte kanton településeit felsoroló listából. Montaigu, Mallièvre és Longèves településeket ezért fel kell venni a termékleírásban említett települések listájába. A természet földrajzi területének határai nem változnak.

— A területből kizárt térségekre vonatkozó indokolást törölni kell, mivel az az elnevezés földrajzi területének jellemzése szempontjából nem releváns.

Az természet azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni, és amelyeket a termékleírás földrajzi területet meghatározó 3. szakasza rögzít, nem változnak, azokat az egységes dokumentum részletezi. Az egységes dokumentum korábbi 3.4. pontjában (a jelenlegi 3.5. pontban) „A »Mogette de Vendée« kultúra természetét az OFJ földrajzi területén kell megvalósítani” mondat helyébe az alábbi mondat lép: „A földrajzi területen végzendő műveletek a »Mogette de Vendée« bab termesztésének szakaszai a betakarítással bezárólag”. E módosítás célja a termékleírással való összhang megteremtése.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„MOGETTE DE VENDÉE”

EU-szám: PGI-FR-02129 – 2016.3.18.

OEM () OFJ (X)

1. **Elnevezés(ek)**

„Mogette de Vendée”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Franciaország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. *A termék típusa*

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Mogette de Vendée” a Phaseolus vulgaris fajba tartozó hengeres típusú, fehér étkezési szárazbab. Száraz (teljesen érett) vagy félszáraz állapotban takarítják be.

A szem formája a szabályos elliptikustól a széles veseformáig terjed, mérete 1–2 cm hosszúságú, szögletes, gyakran levágott végű szemekkel, vastagsága pedig eléri vagy meghaladja a 4,5 mm-t.

A szárazszemű „Mogette de Vendée” bab leírása:

— Színe homogén fehér, erőteljes és jól látható erezettség nélkül.

— Héja sima és fényes.

— A szem száraz, nedvességtartalma 12 és 17 % közötti.

— Ezer szem tömege 400 g és 650 g között mozog.

A félszáraz, mélyhűtött „Mogette de Vendée” bab leírása:

— Formája a szabályos elliptikustól a széles veseformáig terjed, mérete valamivel nagyobb a száraz szem méreténél.

— Színe a fehértől az egészen halvány zöldig terjed, az érettség fokától függően.

— Héja sima és fényes.

— A szem friss termék, amely nem igényel beáztatást.

— A szem elérte a fiziológiai érettséget, de még nem száradt ki, nedvességtartalma átlagosan 50 %.

A pasztőrözött vagy sterilizett »Mogette de Vendée« bab leírása:

— A szemek világos krémfehér színűek (árnyalatokkal).

— Omlósságuk miatt kissé fel lehetnek repedve.

— A szemek kizárólag (sós vagy nem sós) vízből álló, fogyasztásra alkalmas lében kerülnek értékesítésre.

— Textúrájuk omlós, alakjuk és méretük homogén.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

—

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A földrajzi területen elvégzendő műveletek a „Mogette de Vendée” bab egyben a termesztés szakaszai a betakarítással bezárólag.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A száraz „Mogette de Vendée” bab magánszemélyek számára történő ömlesztett értékesítése kizárt: a terméket fogyasztói értékesítésre szánt egységben – különböző tömegű zacskós, hálós vagy egyéb csomagolásban – kell forgalmazni.

A felszáráz, mélyhűtött „Mogette de Vendée” bab magánszemélyek számára történő ömlesztett értékesítése kizárt: a terméket fogyasztói értékesítésre szánt egységben – különböző tömegű zacskós, hálós vagy egyéb csomagolásban – kell forgalmazni.

A főtt, natúr, pasztőrözött „Mogette de Vendée” babot fogyasztói értékesítésre szánt fedeles dobozban vagy zacskóban árulják.

A főtt, natúr, sterilizett „Mogette de Vendée” babot fogyasztói értékesítésre szánt egységben történő értékesítés esetén üvegekben árulják.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

—

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Loire-Atlantique megye:

— 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 (a tó kivételével), Thouvois, Vieilleville települések.

Vendée megye:

— az alábbi kantonok: Aizenay, Challans (Bois-de-Cené, Chateauneuf, Sallertaine települések kivételével), Chantonay, La Châtaigneraie, Fontenay-le-Comte (Damvix, Maillé, Le Mazeau, Saint Sigismond és Vix települések kivételével), Les Herbiers, Mareuil-sur-Lay-Dissay (Angles, La Jonchère, St Benoist-sur-Mer, La Tranche-sur-Mer települések kivételével), Montaigu, Mortagne-sur-Sèvre, La Roche-sur-Yon Nord, La Roche-sur-Yon Sud.

— az alábbi települések: 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. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Mogette de Vendée” bab területét az e térség sajátosságait adó geológiai, éghajlati és emberi tényezők jellemzik.

Az Armoricain-hegycsoport déli nyúlványaként a Vendée alapvetően (a megye területének 70 %-ában) cserjés terület, domborzata enyhén hullámos, és váltakozó sövénysorok jellemzik, amelyek szélfogóként szolgálnak a tavasszal gyakori északkeleti légáramlatokkal szemben. A talaj barna, gyakran brunisol (barna erdei talaj) vagy luvisol (agyagbemosódásos talaj) típusú, közepesen mélyrétegű talaj. Az agyag- és az iszapfrakció egyensúlya kedvező, ebből adódóan a talajt közepes (120 és 160 mm közötti) szántóföldi vízkapacitás jellemzi.

A tavasz az átlaghőmérsékletet tekintve enyhe (májusban 15–16 °C), kismértékű napi hőmérséklet-ingadozással. A legmelegebb hónapokban (júniustól augusztusig) a legalacsonyabb átlaghőmérséklet a szárazföldtől a part menti vidékek felé haladva 12 és 16 °C között változik, a legmagasabb átlaghőmérséklet pedig Vendée szigeteitől a szárazföld belseje felé haladva 22 és 26 °C között mozog. Ehhez a különösen enyhe és napos éghajlathoz elegendő csapadékmennyiség járul (a térségben átlagosan 1 000 mm), amelynek halmozott összege június és augusztus között 120–150 mm. Az augusztusra kevés csapadék jellemző, amelynek területi átlaga 44 mm. Az október és március között hulló jelentős mennyiségű és rendszeres csapadéknak köszönhetően a talaj vízkészlete feltöltődik. Ami a napsütést illeti, a Vendée területén az évi napsütéses órák száma 10 %-kal meghaladja a régió többi részének átlagát, azaz eléri az évi 2 000–2 500 órát.

Ezen a fehérbab-termesztés számára kedvező területen az emberek szakértelmet halmoztak fel, amelyet nemzedékről nemzedékre átörökítettek és tökéletesítettek, lehetővé téve a minőségi termesztést. Ez a szakértelem lehetővé teszi többek között a termelők számára, hogy nagyon pontosan és következetesen közbeavatkozzanak a szárazbab és a felszáráz bab termesztésének kulcsfontosságú szakaszaiban. Azt, hogy a „Mogette de Vendée” bab eredetisége évről évre biztosított legyen és fennmaradjon, mindenekelőtt a fajták termesztési tesztek, cserék és kóstolások révén történő kiválasztásának eljárása teszi lehetővé. Emellett a szakértelem az olyan talaj kiválasztásában is megnyilvánul, amelyben az agyag- és az iszapfrakció aránya kedvez a „Mogette de Vendée” bab termesztésének. Végetelül megemlítendő, hogy a vetés szempontjából kedvező időpont meghatározása (azaz amikor a talaj kellően felmelegedett) és a cséplés optimális időszakának felismerése (a hüvelytermések 90 %-a száraz a szárazbab esetében, illetve a szemek 65 %-a fehér a felszáráz bab esetében) sokéves termőföldi munka, termesztés és termékismeret gyümölcse.

A „Mogette de Vendée” bab hengeres (lingot) típusú, szabályos, veseformájú fehérbab. A száraz (12–17 %-os nedvességtartalmú) végtermék fehér színű. A felszáraz betakarított termékben fehér és halványzöld szemek is találhatóak. A héj vékony, sima és fényes, aminek köszönhetően a termék a főzést követően omlós textúrájú, héja pedig kevésbé kemény. A szemek különösen homogének, akár ami méretüket, formájukat és színüket illeti (a száraz szemek esetében fehér, a felszáraz szemek esetében fehér és halványzöld), akár a tökéletlenségeket tekintve (kevés a hibás szem).

A „Mogette de Vendée” OFJ sajátossága a termék minőségén és az idők folyamán kivívott hírnevén alapul. A „Mogette de Vendée” egyediségét a terület pedoklimatikus jellemzőinek, valamint a termék és a vele kölcsönhatásban álló környezet ismeretéhez kapcsolódó egyedi szakértelemnek köszönheti. A „Mogette de Vendée” bab különösen omlós textúrája és szemének homogenitása szorosan összefügg az OFJ területének pedoklimatikus jellemzőivel és a természetést végző férfiak és nők szakértelmével.

A területre jellemző bőséges téli csapadék lehetővé teszi, hogy a talaj vízkészlete feltöltődjön. Tavasszal ez a rendelkezésre álló vízmennyiség és a kismértékű napi hőmérséklet-ingadozás a megfelelő (12 °C körüli) talajhőmérséklet elérésekor lehetővé teszi a homogén csírázást és az egész vetemény homogén fejlődését. A termelő szakértelmének köszönhetően ehhez hozzájárul azon időpont megválasztása, amikor a legmegfelelőbbek a feltételek a vetéshez. Ami a sövények jelenlétét illeti, azok a szélfogó szerepét betöltve védik a talajt a kiszáradástól, elősegítve ezáltal a vetemény gyors és szabályos kelését. Ez a szabályos kelés kiemelt szerepet játszik abban, hogy a termék a betakarításkor homogén legyen.

A területen előforduló talajban megfelelő az agyag- és az iszapfrakció egyensúlya, ami közepes szántóföldi vízkapacitást eredményez, és elegendő a vízstresszes állapot természetes úton való csökkentéséhez. Ha a természeti körülmények már nem megfelelőek, a termelő szakértelme a vetemény öntözésével lehetővé teszi a beavatkozást. A babnövény – és ezáltal a szemek – számára biztosított rendszeres vízbevitellel elkerülhető a sejtmembránok módosulása és megkeményedése. Ez kiemelten fontos a bab omlósságának és homogenitásának kialakulásához.

A meleg és napos nyári éghajlat lehetővé teszi a babföldön történő természetes szárítást, akár a talajon (a cséplést megelőző kihúzás esetén), akár lábon (a közvetlen cséplés esetén), biztosítva a babnövények különböző fenofázisai közötti különbségek csökkentését, és ezáltal a homogén termés elérését. A kihúzás és/vagy a cséplés időpontjának megválasztása tehát alapvető jelentőségű, és akkor kell elkövetkeznie, amikor a bab érettségi foka megfelelő (a hüvelytermések 90 %-a száraz a szárazbab esetében, illetve a szemek 65 %-a fehér a felszáraz bab esetében), nedvességtartalma pedig egy bizonyos tartományban mozog (a szárazbab esetén 12 és 25 % között, a felszáraz bab esetén 50 % körül). Ez az optimális stádium – amely végső soron biztosítja a termék sajátosságát – csak bőséges tapasztalatok és termesztési ismeretek segítségével ismerhető fel.

A „Mogette de Vendée” a termőterülethez kötődő hagyományos termék. A XVII. század végétől kezdve az orvosok beszámoltak a vendée-i „babtermesztésről”. „Úgy tűnik, hogy ez az a (...) régió, ahol az amerikai bab megtalálta választott hazáját (...). A század folyamán aztán a »mogette« hírneve Vendée más régióiba is eljuthatott, mivel 1931-ben az UNA kalauz nemcsak a megye déli részén, Fontenay-le-Comte, Luçon és Nalliers településeken termett babot ajánlja a vendéglősöknek, hanem a Pouzauges térségének magas cserjéseiben termettet is.” (Prom'Agri, 1995; GUICHARD, O. et al., 1993).

T. Sarazin, a megye mezőgazdasági vezetője 1930-ban az alábbiakat mondta a vendée-i haszonnövény-termesztésről: „mind közül a legfontosabb a fejtett bab, amely közel 9 000 hektárt foglal el, és amelynek egy helyi változata, a Mogette a vendée-i lakosság táplálkozásának alapja. Az egész megyében elterjedt.” A közelebbi múltban, 1966-ban az alábbiak voltak olvashatók egy újságban e vidék értékesítéseivel kapcsolatban: „Az árak az olcsó importbab ellenére szinten maradtak, ami annak köszönhető, hogy a Vendée termékeinek minőségét sok vásárló elismeri és értékeli. (...) A vendée-i bab termelői, akik ebben a kivételes régióban élhetnek, ahol e termék minősége egyedülálló (...)” (COURADETTE, 1966).

A „Mogette de Vendée” bab minőségét a nemzeti illetékesek is megerősítik: „Egy olyan régióban, mint a Vendée, (...) mondhatni a világon egyedülálló lehetőségeink vannak a bab, közelebről a »lingot« bab tekintetében. El kell ismerni, hogy az ilyen típusú babok közül a vendée-i »lingot« bab felülmúlhatatlan” – szögezte le Wallery-Masson úr, a Fédération Nationale des Légumes Secs (Országos Szárazzöldség Szövetség) elnöke egyik beszédében (Les légumes secs, Ed. INVUFLEC, 1978). Emellett máig találhatunk több mint 20 éves kiadványokat, illetve címkéket, amelyek a „Mogette de Vendée” babot, a vendée-i babot, illetve „lingot” babot dicsérik; ez mutatja a „Mogette de Vendée” bab körüli pezszt, a termék kereskedelmi hírnevét és az elnevezés patináját.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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