Publication d'une demande d’approbation d'une modification mineure conformément à l’article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

La Commission européenne a approuvé cette demande de modification mineure conformément à l’article 6, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission du 18 décembre 2013.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION MINEURE

Demande d'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

« MÂCHE NANTAISE »

N° UE: PGI-FR-02132 – 06.04.2016

AOP ( ) IGP (X) STG ( )

1. GROUPEMENT DEMANDEUR ET INTERET LEGITIME

Association QUALIFRAIS

6 rue de la flamme olympique – ZA de Viais

44860 PONT SAINT MARTIN

Tél. : 02 28 27 03 01

Fax : 02 40 35 67 47

Courriel : qualifrais@mache-nantaise.org

Le groupement demandeur est constitué des producteurs et conditionneurs de la « Mâche nantaise » regroupés au sein d'une association régie par la loi du 1er juillet 1901. Il est à ce titre légitime pour demander les modifications du cahier des charges.

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. RUBRIQUE DU CAHIER DES CHARGES FAISANT L'OBJET DE LA/DES MODIFICATION(S)

£ Description du produit

£ Preuve de l'origine

 Méthode de production

£ Lien

£ Étiquetage

 Autres: coordonnées des structures de contrôle, rectification apportée au tableau des exigences nationales, modifications de forme

4. TYPE DE MODIFICATION(S)

 Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, n'entraînant aucune modification du document unique publié.

£ Modification du cahier des charges d’une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l’article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, entraînant une modification du document unique publié.

£ Modification du cahier des charges d’une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l’article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié.

£ Modification du cahier des charges d’une STG enregistrée à considérer comme mineure au sens de l’article 53, paragraphe 2, quatrième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.

5. MODIFICATION(S)

5.1. Description de la méthode d’obtention

La description de la méthode d’obtention du produit est modifiée s’agissant de la procédure de « Dessablage / Lavage / Rinçage » pour la mâche barquette et la mâche prête à l’emploi.

Cette modification vise à ajouter, au sein des ateliers de lavage et de conditionnement habilités pour la production de « Mâche Nantaise » de type barquette et prête à l’emploi, un procédé de refroidissement de la mâche alternatif à celui actuellement existant dans le cahier des charges : le procédé vacuum cooling ou de refroidissement par le vide.

La phrase «La température d’apport de l’eau du dernier bac doit être inférieure ou égale à 6°C pour la mâche barquette et inférieure ou égale à 4°C pour la mâche prête à l’emploi. » a été remplacée par le paragraphe suivant :

« La mâche est refroidie soit par l’apport d’une eau froide dans le dernier bac, soit par passage de la mâche dans un système de refroidissement par le vide. L’eau apportée dans le dernier bac ou la mâche située à la sortie du système de refroidissement sous vide, a une température inférieure ou égale à 6°C pour la mâche barquette et inférieure ou égale à 4°C pour la mâche prête à l’emploi. ».

Des précisions concernant le relevé de température ont été introduites. A la phrase « La température est mesurée et reportée dans un registre, les précisions suivantes ont été apportées : « (selon le procédé utilisé, il s’agit de la température de l’eau apportée dans le dernier bac, ou de la température à cœur de la mâche à la sortie du système de refroidissement) ».

JUSTIFICATION

La « Mâche Nantaise » est lavée et rincée successivement dans au moins 3 bacs d’eau pour la mâche barquette et 5 bacs d’eau pour la mâche prête à l’emploi. Pour le refroidissement, le dernier bac est alimenté par une eau inférieure ou égale à 6°C (pour la mâche barquette) ou inférieure ou égale à 4°C (pour la mâche prête à

l’emploi). Elle est ensuite mise en caisse plastique de 4 à 5 kg, et immédiatement stockée en chambre froide humide entre 1 et 4°C.

Le nouveau dispositif de réfrigération par le vide permet de refroidir le produit lavé. Il se situe donc après le dernier rinçage et avant le stockage en chambre froide humide.

Le vacuum cooling, ou réfrigération par le vide, est un procédé de réfrigération. Son utilisation est très répandue à travers le monde pour la réfrigération des légumes feuilles. La filière maraîchère s’approprie peu à peu cette évolution technique qui apparaît bénéfique sur plusieurs aspects : refroidissement à cœur du produit, rapidité et homogénéité du processus, avantages sur la conservation du produit.

La technologie est basée sur des principes physiques de base. En effet, l'eau commence à bouillir à des températures plus basses lorsque la pression diminue. La pression dans la chambre sous vide étant réduite, l'énergie nécessaire pour évaporer l'eau est apportée par le produit lui-même sous la forme de chaleur latente d’évaporation. L’eau libre s’évapore et le processus en œuvre enlève la chaleur du produit. Les produits peuvent être refroidis à 2°C en 20 à 30 minutes. Le procédé est discontinu. La fin du cycle est décidée lorsque la température du produit (mesurée par une sonde) a atteint la température souhaitée par l’utilisateur.

Le procédé a déjà fait l’objet d’une expérimentation par certain producteurs, dont les résultats ont été concluants : 25 lots de mâche ont été mesurés. L’objectif était de pouvoir refroidir l’ensemble du produit à une température comprise entre 2 et 6°C en sortie de vacuum et en moins de 30 minutes. Des suivis de température ont ainsi été réalisés sur produit lavé, avant entrée dans le vacuum cooling et également en sortie de vacuum cooling : tous les lots ont présenté des températures en sortie du dispositif comprises entre 3.3°C et 5.6°C, donc satisfaisantes.

Des suivis concernant la qualité de la mâche ont également été réalisés via des mesures d’agréage produit en entrée de station et en sortie du vacuum cooling avant conditionnement. Ils ont pu montrer que le dispositif de refroidissement par le vide ne détériorait nullement la qualité de la mâche, ni la conservation du produit.

La modification demandée n’altère pas le lien à l’origine de l’IGP ni ne remet en cause les spécificités essentielles du produit IGP.

5.2. Références concernant la structure de contrôle

En application des consignes en vigueur au niveau national visant à harmoniser la rédaction des cahiers des charges, le nom et les coordonnées de l’organisme certificateur sont retirées. Cette rubrique mentionne désormais les coordonnées des autorités compétentes en matière de contrôle au niveau français : Institut national de l’origine et de la qualité (INAO) et Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes

(DGCCRF). Le nom et les coordonnées de l'organisme certificateur sont désormais consultables sur le site de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

5.3. Rectification dans le tableau des exigences nationales.

Deux rectifications matérielles ont été effectuées dans le tableau des points principaux à contrôler. Elles visent la référence aux méthodes d'évaluation utilisées pour les contrôles biologiques de l'eau de rinçage (vérification des bulletins d'analyses d'eau), sans avoir de lien direct avec la méthode d'obtention. Ces références qui n'ont pas lieu d'être dans le cahier des charges sont supprimées.

5.4. Modifications de forme.

La majorité des annexes du cahier des charges en vigueur est supprimée car elle ne constitue pas une illustration essentielle à la compréhension du cahier des charges. Leurs différents renvois, présents dans le corps du texte, ont également été supprimés.

Le cahier des charges modifié contient désormais trois annexes : l'annexe 1 relative au référentiel de qualité mâche, l'annexe 2 relative au protocole de sélection des variétés, et l'annexe 3 relative au fuseau granulométrique.

La numérotation des différents chapitres du cahier des charges a été mise à jour.

6. CAHIER DES CHARGES MIS A JOUR (UNIQUEMENT POUR LES AOP ET IGP)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ad4791eb-4ecb-4255-90d5-913791e55f76/telechargement