

INNE AKTY

KOMISJA

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

(2007/C 151/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006**„LINGOT DU NORD”****Nr WE: FR/PGI/005/0301/18.06.2003****CHNP () CHOG (X)**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. *Właściwy departament w państwie członkowskim:*

Nazwa: Institut National des Appellations d'origine

Adres: 138, Champs Elysées
F-75008 Paris

Telefon: (33-1) 53 89 80 00

Faks: (33-1) 53 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. *Grupa:*

Nazwa: Association Lingot du Nord

Adres: 21, rue Duhamel Liard
F-59660 Merville

Telefon: (33-3) 28 49 65 32

Faks: —

E-mail: lingot-du-nord@wanadoo.fr

Skład: Producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone.

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

4. *Specyfikacja:*

(Streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa: „Lingot du Nord”

- 4.2. Opis: Pod nazwą „Lingot du Nord” mogą być sprzedawane wyłącznie nasiona fasoli białej typu „lingot” uprawianej na obszarze Vallée de la Lys, na glebach zawierających ponad 20 % gliny (tolerancja 18 %), następnie suszonej na drewnianych kozłach (krosnach), młóconej i sprzedawanej w roku zbiorów. Ziarna fasoli „Lingot du Nord” mają konsystencję delikatną i rozpływającą się w ustach i nie wymagają namoczenia przed gotowaniem.

Charakterystyka ziarna fasoli:

- ziarna są proste, nie mają kształtu nerkowego, są prawie cylindryczne, często spłaszczone na końcu,
- barwa biała do kremowo-białej,
- skórka cienka i delikatna,
- średnia długość — 16 mm, maksymalna rozpiętość między najdłuższym i najkrótszym ziarnem — 6 mm.

Fasola posiada następujące cechy organoleptyczne:

Próby degustacji, podczas których porównywano ją ze standardową suchą fasolą białą pozwoliły wykazać, że fasola „Lingot du Nord” jest preferowana ze względu na swój biały kolor, cienką skórkę, rozpływanie się w ustach, delikatną konsystencję, typowy, nie mączysty smak, jednolitą wielkość i niewielką ilość wad.

Fasola „Lingot du Nord” oferowana jest konsumentom w siatkach, woreczkach plastikowych z mikro-perforacjami, w kartonach o wadze 250 lub 500g, a także luzem (dostarczana w workach jutowych 10, 25 lub 50 kilogramowych). Ziarna fasoli są jednolitej wielkości — maksymalna dopuszczalna rozpiętość między najdłuższym i najkrótszym ziarnem wynosi 6 mm. W stosunku do obecności ziemi, pozostałości strąków, małych nasion, nasion połamanych lub poplamionych stosuje się tolerancję 0,5 % (liczoną wagowo).

- 4.3. Obszar geograficzny: Fasola „Lingot du Nord” jest uprawiana w gminach położonych w regionie Vallée de la Lys, gdzie zawartość gliny w glebie wynosi $\geq 20\%$ (tolerancja na poziomie 18 %). Ta zawartość gliny ma wpływ na rozpływającą się w ustach konsystencję fasoli „Lingot du Nord”.

Nasiona używane do produkcji fasoli „Lingot du Nord” pochodzą ze strefy geograficznej opisanej wyżej. Zbiory fasoli „Lingot du Nord” mają miejsce na tym samym obszarze geograficznym.

Lista gmin uwzględnionych w niniejszym wniosku jest następująca:

Departament Nord	Departament Pas de Calais	
Bailleul	Berguette	Lorgies
Estaires	Busnes	Mont-Bernanchon
Haverskerque	Calonne sur la Lys	Neuve Chapelle
Hazebrouk	Festubert	Richebourg
La Gorgue	Fleurbaix	Robecq
Le Doulieu	Gonnehem	Sailly sur la Lys
Merris	Guarbecque	St Floris
Merville	Hinges	St Venant
Morbecque	Isbergues	Vieille Chapelle
Neuf Berquin	La Couture	
Nieppe	Ham en Artois	
Steenbecque	Laventie	
Steenwerck	Lestrem	
Strazeele	Lillers	
Thiennes	Locon	
Vieux Berquin		

- 4.4. Dowód pochodzenia: Po zbiorze, fasola „Lingot du Nord” jest suszona luzem przed jej dostawą do punktu sortowania i pakowania. Każdy dostarczony worek jest oznaczony etykietką zawierającą inicjały producenta, numer działki i datę zbioru.

Po sortowaniu i przebraniu fasola „Lingot du Nord” jest konfekcjonowana przed wprowadzeniem do obrotu, z oznaczeniem numeru partii, co pozwala na zidentyfikowanie działki, na której dana partia fasoli „Lingot du Nord” została wyprodukowana, działki, z której pochodzą nasiona, a także datę konfekcjonowania produktu.

Jedynie zbiory z bieżącego roku są sprzedawane z oznakowaniem CHOG. W związku z tym fasola „Lingot” ze zbiorów w roku N nie może mieć oznakowania CHOG w roku N+1.

- 4.5. Metoda produkcji: Fasola „Lingot du Nord” jest uprawiana z nasion z certyfikatem potwierdzającym, że są to nasiona typu „lingot” produkowanych na danym obszarze, zgodnie z tymi samymi warunkami, jakie muszą być spełnione w odniesieniu do ziaren „lingot” przeznaczonych do spożycia, na działkach położonych w strefie CHOG, gdzie gleba zawiera przynajmniej 20 % gliny (tolerancja 18 %). Nawożenie jest dostosowane do wyników analizy gleby i potrzeb rośliny.

Po opadnięciu większej części liści, fasola „Lingot du Nord” jest zbierana i suszona na polu, na kozłach, przynajmniej przez 7 dni. Po wysuszeniu fasola „Lingot du Nord” jest zbierana z kozłów, przechowywana w pomieszczeniach suchych i przewiewnych, a następnie młócona w tradycyjnych młocarniach, tzw. „bogueuses” (do młócenia łupin), które nie łamią ziaren, lub młócona w bębnie bijakowym. Następnie fasola jest sortowana i konfekcjonowana.

- 4.6. Związek:

— Cechy szczególne: umiejętności miejscowych producentów

Szczególne cechy fasoli „Lingot du Nord” związane są głównie z umiejętnościami lokalnej ludności, które wykorzystywane są na tym obszarze od 100 lat, w niezmienionej formie. Te umiejętności polegają na tradycyjnym suszeniu fasoli na świeżym powietrzu.

Już w roku 1865 znajdujemy wzmianki na temat tego typu suszenia.

Ten typ suszenia został wprowadzony, a przede wszystkim zachowany, głównie dlatego, że klimat regionu Vallée de la Lys sprzyja stosowaniu tego rodzaju suszenia. Klimat ten charakteryzuje się zwłaszcza małą ilością opadów w okresie od sierpnia do września, czyli w okresie, kiedy strąki fasoli suszą się na kozłach. Ponadto w tym okresie przeważają wiatry północne i północno-wschodnie, które sprzyjają suszeniu fasoli.

Ponadto fasola jest zbierana w momencie, kiedy nie jest ona jeszcze w pełni dojrzała, w przeciwnym wypadku ziarna wypadłyby ze strąków. Struktura kozłów pozwala na dojrzewanie fasoli „Lingot”, jednocześnie chroniąc ją przed deszczem.

Poza tym dolina Lys jest regionem uprawy wielu roślin i małych gospodarstw rolnych. Tak więc uprawa „Lingot du Nord” jest w dużym stopniu uprawą ręczną, bez użycia maszyn. Jednocześnie charakter rodzinny gospodarstw rolnych tłumaczy przekazywanie tego sposobu produkcji z pokolenia na pokolenie.

Wreszcie okrywa fasoli „lingot” jest cieńsza niż okrywy innych fasoli, taka jak fasola szparagowa. Tymczasem suszenie na kozłach, dzięki doskonałemu wietrzeniu partii fasoli, nie powoduje twardnienia okrywy, pozwalając zachować cienką skórkę ziaren fasoli. Z tego właśnie względu, że skóra fasoli jest taka cienka, fasola jest zawsze młócona w tradycyjnych młocarniach, tzw. „bogueuses”. Są to stare młocarnie do zboża, których bęben został odpowiednio zaadaptowany, tak, że obraca się on na zwolnionych obrotach, by w ten sposób uniknąć łamania ziaren, co byłoby nieuniknione w przypadku użycia kombajnu.

Podsumowując, dolina Lys, dzięki charakterowi swoich gospodarstw rolnych i szczególnych cechach klimatycznych, pozwoliła na zachowanie tego typu tradycyjnej metody suszenia, co w połączeniu ze spożyciem zbiorów z danego roku pozwala zachować delikatną skórę fasoli „Lingot du Nord”, zachowując w ten sposób delikatną i rozpuszczającą się w ustach konsystencję fasoli.

— Szczególne właściwości

Uprawa fasoli „Lingot du Nord” jest bardzo dobrze dostosowana do właściwości glebowych i klimatycznych strefy produkcji.

Rzeczywiście, nizina Lys jest żyznym regionem. Obejmuje ona rozległą depresję otaczającą rzekę Lys, która charakteryzuje się wysoką zawartością gliny. Wysoka zawartość gliny w glebie ma wpływ na wartości smakowe fasoli „lingot” a także na jej dobre wyniki w gotowaniu.

Poza tym dolina Lys ma mniejszą wilgotność niż sąsiadujący z nią region Lille. Ta niska wilgotność w ciągu całego roku sprzyja rozwojowi fasoli, która wymaga pulchnej ziemi, ani zbyt suchej (co stanowiłoby przeszkodę w kiełkowaniu fasoli), ani zbyt wilgotnej (co spowodowałoby gnicie fasoli).

Klimat charakteryzuje się również dość regularną i łagodną temperaturą, z małymi wahaniami, zwłaszcza w lecie, gdzie dni są umiarkowanie ciepłe, a noce niezbyt chłodne z powodu zachmurzenia. Ponadto wilgotność jest wystarczająca, a w każdym razie okresy suszy należą tu do wyjątków. Ten klimat jest szczególnie sprzyjający uprawie fasoli „Lingot du Nord”, która bardzo dobrze rośnie na glebach piaskowo-gliniastych, zawierających krzem i na którą źle wpływają obfite opady, zwłaszcza w okresie kiełkowania i w okresie dojrzewania, i która wymaga ciepła i wilgotnej ziemi dla osiągnięcia dobrych (regularnych) plonów.

Wreszcie koniec sezonu, który jest często bardzo słoneczny, pozwala fasoli „Lingot” na pełne dojrzewanie w strąku i na suszenie w sposób tradycyjny, na świeżym powietrzu, na kozłach.

Dlatego też fasola ta uprawiana jest od ponad 100 lat, przy użyciu tych samych nasion uzyskiwanych lokalnie, które doskonale dostosowały się do warunków glebowych i klimatycznych.

Te nasiona, starannie reprodukowane z roku na rok, w oparciu o zbiory z poprzedniego roku, są zawsze młócone oddzielnie, niedługo przed ich wysiewem. Zostało zresztą stwierdzone, że nasiona lepiej kiełkują, kiedy pochodzą ze świeżo wymłóconych strąków.

Tak więc można stwierdzić, że uprawa fasoli „lingot” jest typowa dla regionu z racji użycia nasion doskonale dostosowanych do warunków glebowych i klimatycznych regionu, co w połączeniu z tradycyjnymi metodami uprawy i suszenia sprawia, że skóra fasoli jest cienka i delikatna, a jej konsystencja miękka i rozplywająca się w ustach.

— Reputacja

Dzięki klimatowi i glebie sprzyjającym dobremu rozwojowi fasoli „Lingot” uprawa „Lingot du Nord” stała się tradycyjną uprawą w regionie Merville. Tak więc od 1856 r. znajdujemy wzmianki na temat tej uprawy w okręgach Armentières, Hazebrouk i Merville. W tamtym okresie była to główna odmiana fasoli uprawianej w departamencie Nord. Fasola „Lingot du Nord” była zresztą prezentowana na Światowej Wystawie w 1867 r. W 1909 r. 4 400 ha zostało obsadzone fasolą.

W 1950 r. Pan CASSEZ odnotował, że „fasola »Lingot du Nord« jest fasolą najbardziej rozpowszechnioną w regionie Vallée de la Lys”.

Fasola „Lingot du Nord” jest również używana przez restauracje regionalne, które proponują „ravioli z żabich udek w sosie koperkowym i z fasolą »Lingots du Nord«, lub ogon wołowy z fasolą »Lingots du Nord«, jak również gulasz domowy z fasolą »Lingots du Nord“.

Ponadto fasola „Lingot du Nord” znajduje się w spisach kilkunastu charakterystycznych potraw w kuchni regionalnej regionu Nord Pas de Calais.

Na koniec należy dodać, że w regionie Nord Pas de Calais, a dokładniej w mieście Saint André lez Lille, co roku organizowana jest impreza pod nazwą „Ducasse à Pierrots”. Tradycyjnie od lat dwudziestych ubiegłego wieku menu tej imprezy zwiera fasolę „Lingot du Nord”, która stanowi dodatek do wędzonych kiełbasek.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Qualinorpa
Adres: 116, rue du Général Leclerc
F-59350 Saint André lez Lille
Telefon: (33-3) 28 38 94 84
Faks: (33-3) 28 38 90 87
E-mail: contact@qualinorpa.com

4.8. Etykietowanie: Zgodnie z obowiązującymi przepisami etykiety zawierają zwłaszcza informacje charakteryzujące produkt („Zbiór z bieżącego roku”, „Konsystencja rozplywająca się w ustach”, „Moczenie przed gotowaniem nie jest potrzebne”).
