

ДРУГИ АКТОВЕ

КОМИСИЯ

Публикация на заявление по член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2007/С 151/08)

Тази публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета ⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на тази публикация.

РЕЗЮМЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„LINGOT DU NORD“

ЕО №: FR/PGI/005/0301/18.06.2003

ЗНП () ЗГУ (X)

Това резюме представя с информационна цел основните елементи на спецификацията на продукта.

1. Отговорен отдел в държавата-членка:

Наименование: Institut National des Appellations d'origine
Адрес: 138, Champs Elysées
F-75008 Paris
Тел. (33-1) 53 89 80 00
Факс (33-1) 53 89 80 60
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Група:

Наименование: Association Lingot du Nord
Адрес: 21, rue Duhamel Liard
F-59660 Merville
Тел. (33-3) 28 49 65 32
Факс —
E-mail: lingot-du-nord@wanadoo.fr
Състав: производители/преработватели (X) Други ()

3. Вид продукт:

Клас 1.6: Плодове, зеленчуци и зърнени храни, непреработени или преработени.

(¹) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

4. Спецификация:

(резюме на изискванията по член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1. Наименование: „Lingot du Nord“

4.2. Описание: С наименованието „Lingot du Nord“ може да се ползва единствено белият фасул от сорта „lingot“, отглеждан в района на Vallée de la Lys, върху почви с над 20 % съдържание на глина (допустимо отклонение до 18 %), изсушен на стойки на открито, обработен и пуснат за продажба в годината на реколтата. Фасулът от сорт „Lingot du Nord“ е с фина и мека структура и не се нуждае от накисване преди готвене.

Зърната се характеризират с:

- права, почти цилиндрична форма, не бъбрековидни, често сплескани от едната страна,
- бял до мръсно бял цвят,
- фина и нежна кожица,
- средна дължина 16 мм, с максимална разлика от 6 мм между най-късото и най-дългото зърно.

Фасулът има следните органолептични характеристики:

При дегустация се установи, че в сравнение с обикновения зрял бял фасул, „Lingot du Nord“ е предпочитан заради белия цвят, фината кожица, меката и нежна структура, специфичния му неплътен вкус, еднородност и малко дефекти.

„Lingot du Nord“ се предлага на потребителите в мрежи, в полиетиленови микроперфорирани торби, в хартиени опаковки от 250 г или 500 г или насипно (в конопени чували от 10 кг, 25 кг или 50 кг). Размерът му е еднороден, с максимална разлика от 6 мм между най-късото и най-дългото зърно, няма следи от почва, остатъци от шушулки, малки, счупени или оцветени зърна, с отклонение до 0,5 % (от теплото).

4.3. Географска област: „Lingot du Nord“ се отглежда в общините, разположени в района на Vallée de la Lys, където почвата е със съдържание на глина \geq 20 % (допустимо отклонение до 18 %). Това съдържание на глина е от значение за меката структура на „Lingot du Nord“.

Семената за производството му се отглеждат в същата географска област, в която се събира реколтата, и която е описана по-долу.

Списък на общините:

Департамент Nord	Департамент 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 Douliou	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. Доказателство за произход: След събиране на реколтата, „Lingot du Nord“ се опакова насипно за доставка в център за сортиране и опаковане. Всеки чувал се идентифицира с етикет, на който са отбелязани инициалите на производителя, номера на парцела и датата на прибиране на реколтата.

След сортиране и измерване, „Lingot du Nord“ се опакова за продажба, като всяка опаковка има номер на партидата, по който се разпознава парцела на реколтата, парцела на производството на семената и датата на опаковането.

Само реколтата от текущата година се продава с обозначение ЗГУ. Фасулът от други години, различни от ЗГУ, се продава с обозначение N + 1.

- 4.5. Метод на производство: „Lingot du Nord“ се отглежда от сертифицирани семена от сорта „lingot“, местно производство, по същия начин както фасула за консумация, на парцели, разположени в зоната ЗГУ, с над 20 % съдържание на глина (допустимо отклонение до 18 %). Наторяването е в съответствие с резултатите от анализа на почвата и нуждите на насажденията.

След като опада по-голямата част от листата, фасулът се събира и оставя да съхне на място, върху стойки, най-малко 7 дни. След като изсъхне, фасулът се прибира и складира на сухо и проветриво място, после се вършее с традиционни вършачки, които не чупят зърната или с прът, и накрая се сортира и опакова.

4.6. Връзка:

— Специфична характеристика: местната традиция

Характеристиките на фасула „Lingot du Nord“ се дължат основно на местния опит за сушене на открито, който се прилага без промяна вече над 100 години.

В действителност, още през 1865 г. може да се открият доказателства за използването му.

Този вид сушене е бил възприет и запазен, заради подходящия климат на Vallée de la Lys, характеризира се със слаби валежи през август и септември, периода на сушене. Освен това, преобладаващите ветрове по това време са с посока изток, север и северо-изток и благоприятстват сушенето.

От друга страна, фасулът се прибира преди да достигне пълна зрялост, за да не се разпиляват зърната от шушуките. Конструкцията на стойките позволява на фасула да достигне пълна зрялост, като остане на сухо.

Освен това, долината на река Lys е район на поликултури и малки земеделски стопанства, поради което отглеждането на фасула „Lingot du Nord“ е предимно ръчно и немеханизирано. Семейният характер на земеделските стопанства обяснява предаването на този опит от поколение на поколение.

Сушенето на стойки на открито позволява отлично проветряване и по този начин запазва нежността на външната обвивка на фасула „Lingot du Nord“, която е по тънка от тази на другите сортове фасул. Точно поради тази нежност на обвивката, фасулът се вършее с традиционни вършачки. Това са стари вършачки на зърно, чиито барабани са пренастроени да се въртят по-бавно, за да не се чупят зърната, както би станало ако се вършее със зърнокомбайн.

В заключение, типът на земеделските стопанства и специфичният климат в долината на Lys, позволяват да се съхрани традиционното сушене, което запазва нежността на обвивката на „Lingot du Nord“ и неговата фина и мека структура.

— Специфични характеристики

Отглеждането на фасула „Lingot du Nord“ е много подходящо за характеристиките на почвата в района на производство.

В действителност, долината на река Lys е плодородна. Тя е разположена върху широка падина от двете страни на река Lys, характеризира се с високо съдържание на глина в почвата, което оказва влияние на вкусовите качества на фасула и лесната му обработка при готвене.

От друга страна, долината на река Lys е с по-малка влажност от съседния район на Lille. Тази влажност, разпределена през цялата година, е благоприятна за отглеждането на фасул, който се нуждае от рохка почва, нито много суха (което би възпрепятствало покълването на посевите), нито много влажна (което би довело до изгниването им).

Климатът се характеризира също с достатъчно постоянни и меки температури, слаби амплитуди най-вече през лятото, като през деня температурите са умерени, а през нощта малко по-ниски поради облачната покривка. Освен това, относителната влажност е достатъчна, а периодите на суша са изключение. Този климат е изключително благоприятен за „Lingot du Nord“, който се развива много добре върху глинесто-силикатни почви и не понася обилни валежи, най-вече при покълване и узряване, като в същото време се нуждае от топлина и влажна почва за добър (постоянен) растеж.

Краят на лятото обикновено е слънчев и позволява на фасула да достигне пълна зрялост на шушулката и да изсъхне по традиционния начин, на стойки на открито.

Ето защо отглеждането на тази култура продължава вече над 100 години, с произведените на място семена, които са се приспособили отлично към типа почва.

Семената, които се възпроизвеждат грижливо всяка година от предишната реколта, винаги се вършеят отделно, малко преди засяването на новите посеви. Установено е, че покълването е по-добро с прясно отсеяни зърна.

В заключение, отглеждането на фасул от сорта „Lingot“ е характерно за района с използването на семена, които са отлично приспособени към почвените условия в района и, които, заедно с традиционните методи на отглеждане и сушене му придават фина и нежна обвивка и мека и мека структура.

— Репутация

Благодарение на подходящия климат и почви, отглеждането на „Lingot du Nord“ се е превърнало в традиционна култура за района на Merville. Всъщност следи от отглеждането на тази култура се откриват още през 1856 г. в общините Armentières, Hazebrouk и Merville. По това време „Lingot du Nord“ е бил основният сорт фасул, отглеждан на север и дори е бил представен на Световното изложение през 1867 г. През 1909 г. са били засети 4 400 хектара.

През 1950 г., Г-н Cassez отбелязва, че „Lingot du Nord“ е най-разпространения сорт фасул в Vallée de la Lys.

Фасулът от сорт „Lingot du Nord“ се използва също и от местните ресторантьори, които предлагат „равиоли от жабешки бутчета със сос от магданоз и „Lingot du Nord““ или „телешка опашка с Lingots du Nord“ или „домашна супа от „Lingot du Nord““.

Освен това, „Lingot du Nord“ е в списъците на регионалните кулинарни изложения в Nord Pas de Calais.

От 1920 г. традиционно присъства в менюто на празника „Ducasse à Pierrots“, организиран всяка година в района на Nord Pas de Calais и по-точно в градчето Saint André lez Lille, като гарнитура към печени на скара наденички.

4.7. Инспекционен орган:

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

4.8. Етикетирание: Съгласно действащите разпоредби, етикета съдържа информация за продукта („Реколта от годината“, „Мека структура“, „Без нужда от накисване“).
