

V

(Objave)

DRUGI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za upis naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2020/C 281/02)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od tri mjeseca od ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„HARICOT DE CASTELNAUDARY”**EU br.: PGI-FR-02450 – 8.3.2019.**

ZOI () ZOZP (X)

1. Naziv

„Haricot de Castelnauudary”

2. Država članica ili treća zemlja

Francuska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.„Haricot de Castelnauudary” jest suhi bijeli grah sorte *Phaseolus vulgaris* vrste *lingot* koju odlikuje:

- bijela boja bjelokosti,
- veliko zrno čija masa od tisuću zrna iznosi od 440 do 690 grama,
- cilindrični i bubrežasti oblik,
- udio vlažnosti od najviše 16 %,
- brza rehidracija koja ograničava vrijeme natapanja na jedan do najviše četiri sata.

(¹) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Na tržište se stavlja samo suho zrno.

Zahvaljujući toj sposobnosti rehidracije, skuhani grah „Haricot de Castelnauary” u ustima razvija organoleptička svojstva kao što su mekoća i topljivost. Zadržava svoju kompaktnost i tanku opnu. Ta su obilježja prepoznatljiva i iznimno tražena od subjekata za konzerviranje i restorana.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Svi se proizvodni postupci (od sjetve do berbe) graha „Haricot de Castelnauary” provode na određenom zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Nije dopuštena prodaja potrošačima u rasutom stanju.

Za maloprodajne jedinice grah „Haricot de Castelnauary” pakira se u mreže, vrećice s mikroperforacijama, male kartonske kutije, jutene vreće i druga pakiranja koja nisu hermetički zatvorena.

Pakiranje na veliko namijenjeno je preradi.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Haricot de Castelnauary” proteže se na sljedećih šezdeset devet općina u departmanu Aude:

Airoux, Baraigne, Belflou, Belpech, Bram, Cahuzac, Carlipa, Cassaigne, Cassés, Castelnauary, Cazalrenoux, Cumiès, Fajac-la-Rellenque, Fanjeaux, Fendeille, Fonters-du-Razès, Force, Gaja-la-Selve, Generville, Gourvielle, Issel, Labastide-d'Anjou, Lafage, Lasbordes, Laurabuc, Laurac, Louvière-Lauragais, Marquein, Mas-Saintes-Puelles, Mayreville, Mézerville, Mireval-Lauragais, Molandier, Molleville, Montferrand, Montmaur, Montauriol, Orsans, Payra-sur-l'Hers, Pécharic-et-le-Py, Pech-Luna, Peyrefitte-sur-l'Hers, Peyrens, Pexiora, Plaigne, Plavilla, Puginier, Ribouisse, Ricaud, Saint-Amans, Sainte-Camelle, Saint-Gaudéric, Saint-Julien-de-Briola, Saint-Martin-Lalande, Saint-Michel-de-Lanès, Saint-Papoul, Saint-Paulet, Saint-Sernin, Salles-sur-l'Hers, Souilhanel, Souilhe, Soupex, Tréville, Villasavary, Villautou, Villeneuve-la-Comptal, Villepinte, Villesiscle, Villespy.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Povezanost sa zemljopisnim područjem temelji se na ugledu i karakteristikama svojstvenim grahu „Haricot de Castelnauary” koje su rezultat prirodnih i ljudskih čimbenika objedinjenih na tom području. Njegov je uzgoj dobro prilagođen pedoklimatskim uvjetima čime se omogućuje dobivanje zrna sa svojstvima koja očekuju potrošači (brzina rehidracije, homogenost zrna i topiva tekstura mesa), posebno subjekti za konzerviranje i restorani koji na tome grade svoj ugled.

Zemljopisno područje graha „Haricot de Castelnauary”, koje se nalazi na krajnjem zapadu departmana Aude, obuhvaća ravnice i obronke s blagim nagibom (brazda Lauragais) na nadmorskoj visini od 100 do 300 metara.

Vjetrovi su ključan element klime. Obilježje su područja Castelnauary s prosječnom razinom padalina od 650 milimetara godišnje, koje je prijelazna regija između regija pod utjecajem atlantske klime i regija u kojima prevladava mediteranska klima.

Dvije vrste vjetrova pušu područjem otprilike 300 dana godišnje:

— cers, zapadni vjetar koji puše 200 dana godišnje, ljeti je svjež i umjeren te ublažava učinke vrlo visokih temperatura, a zimi je hladan i puše jače,

— autan, istočni vjetar s mora koji puše 100 dana godišnje, ljeti je suh jer na njega između pirinejskog lanca na jugu i planinskog lanca Montagne Noire na sjeveru utječe fen.

Temperature proizvodnog područja ljeti su visoke (prosječno od 25 do 28 °C) i zimi blage (prosječno oko 10 °C), a od čestih magli štite ga vrh Seuil de Naurouze, planinski lanac Montagne Noire i reljefi u podnožju Pirineja.

Tlo na kojem se uzgaja grah većinom se sastoji od molase Castelnaudaryja i povezanih geoloških formacija. Tla zemljopisnog područja duboka su, blago kamenita te je u njima jednak omjer gline i mulja. Uglavnom je riječ o glineno-vapnenačkim tlima koja su pjeskovito glineno muljevite teksture.

S porastom industrijske proizvodnje složenca *cassoulet* u regiji od 1960. do 1980., proizvođači područja razvijali su i poboljšavali znanje i umijeće svojih predaka u pogledu kulture Haricot de Castelnaudary.

U tu se svrhu ta znanja i umijeća proizvođača odnose na:

- određivanje optimalnog razdoblja sjetve (T° tla $\geq 10^{\circ}\text{C}$) na zemljišnim česticama koje su odabrane zbog svojih glineno-vapnenačkih svojstava,
- savršeno poznavanje količine vode koja je potrebna kulturi zahvaljujući sustavu upozorenja i učinkovitoj mreži navodnjavanja,
- optimalno razdoblje žetve u fazi formiranja pergamentnih stanica (žute/smeđe savitljive mahune i zeleno ili smeđe lišće koje se još nalazi na biljci kako bi se izbjegla svaka opasnost od otvaranja mahune) za prirodno i brzo sušenje u polju (manje od pet dana).

Postupci sakupljanja, sortiranja i skladištenja graha „Haricot de Castelnaudary” razvijali su se tijekom godina na temelju stručnog znanja u tim područjima (nadziranje postotka vlažnosti, čistoća prinosa, određivanje veličine).

Grah „Haricot de Castelnaudary” suhog je zrna boje bjelokosti. Masa tisuću zrna graha „Haricot de Castelnaudary” iznosi od 440 do 690 grama, zrno je cilindričnog i bubrežastog oblika karakterističnog za vrstu *lingot*, a udio vlažnosti najviše je 16 %.

Posebnosti graha „Haricot de Castelnaudary” jesu sljedeće:

- brza rehidracija sirova zrna koja ograničava vrijeme natapanja (od jednog do najviše četiri sata),
- osjećaj tanke opne zahvaljujući kojem se nakon kuhanja više ne razlikuje od „mesa”, a to pridonosi njegovoj „sočnoj” i „topivoj” teksturi,
- kompaktnost kuhanog zrna.

Tim specifičnim i konkretnije organoleptičkim svojstvima koja se odnose na topljivu i sočnu teksturu, kao i brzinu rehidracije postiže se kvaliteta koju traže subjekti za konzerviranje i restorani područja Castelnaudary za izradu svojeg tradicionalnog jela: složenac *cassoulet*.

Svojstva graha „Haricot de Castelnaudary” povezana su s pedoklimatskim uvjetima područja, kao i znanjem i umijećem svih subjekata u tom području.

Poznavanje potrebne količine vode i sustav vjetrova odlučujući su čimbenici za savršen razvoj i brzo sušenje graha.

Tanka opna i topljiva tekstura nakon kuhanja graha „Haricot de Castelnaudary” rezultat su kombinacije svojstava dubokog glineno-vapnenačkog tla i redovnih padalina koja omogućuju da je usjev dobro opskrbljen vodom, kao i da proizvođač dobro poznaje količinu vode koja je potrebna kulturi. Uvjeti podneblja, upotreba učinkovitog sustava navodnjavanja te znanje i umijeće proizvođača osiguravaju da ne dođe do nedostatka vode.

Na kraju vegetacijskog razdoblja, vruća, suha i vjetrovita klima, zajedno s uporabom učinkovitih tehnoloških postupaka jamče optimalnu kvalitetu graha „Haricot de Castelnaudary” te homogenost prinosa. Naime, činjenica da tijekom razdoblja rasta biljke gotovo neprestano puše vjetar omogućuje da se spriječe glavne bolesti koje mogu utjecati na grah, te na kraju ciklusa povećava kvalitetu i brzinu prirodnog sušenja u polju. Štoviše, upotreba materijala za vršidbu graha u najvećoj mogućoj mjeri čuva cjelovitost zrna.

Načini sortiranja (trijer, stol za odvajanje prema gustoći, stroj za uklanjanje kamenčića, optički stroj za sortiranje) osiguravaju optimalnu homogenu kvalitetu graha „Haricot de Castelnaudary”. Prinos se sastoji od cijelih zrna ujednačene boje, uobičajena oblika i bez nečistoća.

Konačno, zbog brzine rehidracije suhog zrna, uzimajući u obzir njegovu taknu opnu koja je rezultat prirodnih uvjeta zemljopisnog područja te znanja i umijeća subjekata, te homogenost prinosa, smanjuje se vrijeme natapanja. Taj parametar omogućuje da se uštedi vrijeme kuhanja i zajamči savršena kompaktnost zrna. To svojstvo graha „Haricot de Castelnaudary” odgovara strogom zahtjevu prerađivača i restorana za izradu složenca *cassoulet* koji se radi od graha sočne i topljive teksture.

Od XVII. stoljeća grah je jedna od osnovnih namirnica u prehrani stanovništva regije.

Félicien PARISSET (1807.–1886.), porezni službenik arondismana Castelnaudary u svojem djelu „Economie rurale, mœurs et usages du Lauragais” (Ruralna ekonomija, običaji i prakse iz Lauragaisa) iz 1867. pojašnjava da su „[...] brašna – od pšenice, prosa (kukuruz) i graha – dio osnovne prehrane ruralnog stanovništva. Radnici naknade i plaće primaju u naturi, odnosno dobivaju količinu žitarica koja je dovoljna za njihove potrebe. Kupuju samo začine. Millas, kaša od kukuruznog ili prosenog brašna, ima ključnu ulogu u prehrani. To je omiljeno i, da tako kažem, nacionalno jelo juga [...] Drugo omiljeno jelo u Lauragaisu je *cassoulet*, koje se radi sa svinjetinom i grahom [...]”

Grah „Haricot de Castelnaudary” stekao je popularnost jer zauzima središnje mjesto u izradi složenca *cassoulet* čiji je glavni sastojak.

Naime, složenac *cassoulet* dio je kulinarske baštine regije, točnije njezina glavnog grada Castelnaudaryja.

Naravno, zbog toga se i njegovi glavni proizvođači nalaze ondje.

Prva tvornica za izradu složenca *cassoulet* osnovana je 1836. u Castelnaudaryju. Tijekom razdoblja od 1960. do 1980. pet poduzeća koja ostvaruju veći dio prometa od proizvodnje složenca *cassoulet* osnovana su blizu Castelnaudaryja.

Velika potražnja i novi porast proizvodnje graha „Haricot de Castelnaudary” povezani su s većom proizvodnjom složenca *cassoulet*.

Od tog razdoblja zbog razvoja proizvodnje složenca *cassoulet* u Castelnaudaryju više je tražen i njegov glavni sastojak: grah. Njegov je rast bio tako brz da su se proizvođači tog složenca najprije morali opskrbljivati izvan Europe. Zatim su brzo počeli poticati poljoprivrednike područja da krenu proizvoditi taj značajni usjev koji je pridonio ugledu njihova recepta: grah „Haricot de Castelnaudary”.

Proizvodnja je 1992. zaista oživjela, osobito zahvaljujući zajedničkoj kupnji učinkovite opreme i osnivanju sindikata proizvođača.

Nakon tog ponovnog pokretanja organizirane proizvodnje, restorani i subjekti za konzerviranje počeli su ponovno upotrebljavati grah „Haricot de Castelnaudary” za izradu složenca *cassoulet*. Naime, trenutačna proizvodnja uglavnom se upotrebljava za izradu vrhunskih složenaca *cassoulet*.

Zahvaljujući svojim posebnim svojstvima, grah „Haricot de Castelnaudary” u potpunosti odgovara potrebama proizvođača složenca *Cassoulet de Castelnaudary* te je stekao takav ugled kod potrošača da je prodaja u malim pakiranjima znatno porasla.

Osim toga, festival graha, koji je 1999. pokrenuo sindikat proizvođača graha „Haricot de Castelnaudary” ostvario je golem uspjeh. Potom je iz njega nastao festival *Cassoulet* kako bi se bolje obuhvatio cijeli sektor (proizvođači, restorani i subjekti za konzerviranje). Samo na festivalu *Cassoulet* 2017. posluženo je 40 000 složenaca *cassoulet*.

Na informativnoj stazi o složenju *cassoulet* na kojoj se mogu otkriti njegovi različiti sastojci, organiziraju se posjeti poljoprivrednim farmama proizvođača graha, od kojih je grah „Haricot de Castelnaudary” najzastupljeniji sastojak.

Danas oko 50 restorana i 13 subjekata za konzerviranje nude to tradicionalno jelo na proizvodnom području. Njihova potražnja za grahom „Haricot de Castelnaudary” neprestano raste. Kuhar seoske gostionice „Le Tirou” u Castelnaudaryju, koja se navodi u Michelinovu vodiču iz 2019., ističe: „Grah „Haricot de Castelnaudary” nije potrebno dugo namakati niti kuhati. Zbog toga je vrlo cijenjen u kulinarstvu[...]. Robert Rodriguez iz Carcassonnea, kuhar u istoimenom gurmanskom restoranu, pojašnjava: Taj grah ima vrlo tanku opnu koju nakon kuhanja ne možete razlikovati od njegova topljivog i sočnog mesa [...]. Maison Escourrou, subjekt za konzerviranje u Castelnaudaryju od 1963. dodaje da: Zadruga mi dostavlja homogene prinose; zahvaljujući tome ne moram provoditi postupak prerade za svaku novu pošiljku, što nije moguće s grahom iz uvoza.”

Entuzijizam koji potrošači pokazuju prema kvalitetnim lokalnim proizvodima i sve veći ekonomski utjecaj te proizvodnje na financijsku ravnotežu poljoprivrednih gospodarstava iz područja jamče povećanje obradivih površina.

Fédération Nationale des Légumes Secs (Nacionalno udruženje za suho povrće) redovno izdaje publikacije o prednostima graha, uključujući grah „Haricot de Castelnaudary” koji se opisuje kao „[...] bijeli grah vrste *lingot* s tankom opnom [...]” (FNLS, priopćenje za medije iz 2016.).

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-HaricotCastel.pdf>
