

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2020/C 281/02)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty opublikowania niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„HARICOT DE CASTELNAUDARY”**Nr UE: PGI-FR-02450 – 8.3.2019****ChNP () ChOG (X)****1. Nazwa lub nazwy**

„Haricot de Castelnauudary”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

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

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Haricot de Castelnauudary” oznacza suchą fasolę białą gatunku *Phaseolus vulgaris* typu „lingot”, która charakteryzuje się:

- barwą białą w odcieniu kości słoniowej,
- grubymi nasionami, dla których masa tysiąca nasion wynosi od 440 do 690 gramów,
- kształtem cylindrycznym i nerkowatym,
- stopniem wilgotności wynoszącym 16% lub mniej,
- szybkim uwodnieniem, które ogranicza czas namaczania od jednej do maksymalnie czterech godzin.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Jest wprowadzona do obrotu jedynie w postaci nasion suchych.

Dzięki tej zdolności do uwodnienia „Haricot de Castelnaudary” po ugotowaniu rozwija takie właściwości organoleptyczne, jak miękkość i delikatność, która sprawia, że rozpływa się ona w ustach. Zachowuje zwartość i pozwala odczuć cienkość skórki. Cechy te mają charakter odróżniający i są w wysokim stopniu poszukiwane przez przetwórców i restauratorów.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji (od siewu do zbiorów) „Haricot de Castelnaudary” odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Wyklucza się sprzedaż luzem konsumentom.

W przypadku opakowań jednostkowych „Haricot de Castelnaudary” jest pakowana w siatki, woreczki z mikroperforacjami, opakowania kartonowe, worki jutowe lub wszelkie inne opakowania niehermetyczne.

Pakowanie hurtowe jest przeznaczone do przetworzenia.

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar chronionego oznaczenia geograficznego „Haricot de Castelnaudary” obejmuje terytorium następujących sześćdziesięciu dziewięciu gmin w departamencie Aude:

Airoux, Baraigne, Belflou, Belpech, Bram, Cahuzac, Carlipa, Cassaigne (La), Cassés (Les), Castelnaudary, Cazalrenoux, Cumiers, Fajac-la-Rellenque, Fanjeaux, Fendeille, Fonters-du-Razès, Force (La), Gaja-la-Selve, Generville, Gourvielle, Issel, Labastide-d'Anjou, Lafage, Lasbordes, Laurabuc, Laurac, Louvière-Lauragais (La), Marquein, Mas-Saintes-Puelles, Mayreville, Mézerville, Mireval-Lauragais, Molandier, Molleville, Montferrand, Montmaur, Montauriol, Orsans, Payras-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, Villesisclé, Villespy.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek z obszarem geograficznym opiera się na renomie i cechach „Haricot de Castelnaudary” wynikających z czynników naturalnych i ludzkich występujących na danym obszarze. Jej uprawa jest dobrze przystosowana do warunków glebowo-klimatycznych, co umożliwia uzyskanie nasion zgodnych z cechami (szybkie uwodnienie, jednorodność nasion i rozpływający się miąższ) oczekiwanymi przez użytkowników, w szczególności przetwórców i restauratorów, którym zawdzięcza ona swoją renomę.

Obszar geograficzny występowania „Haricot de Castelnaudary”, usytuowany na zachodnim krańcu departamentu Aude, znajduje się w strefie równin i niewysokich wzgórz (dolina Lauragais) o wysokości od 100 do 300 metrów.

Najważniejszym elementem klimatu są tam wiatry. Sprawiają one, że obszar Castelnaudary, ze średnią opadów na poziomie 650 milimetrów rocznie, jest regionem przejściowym między regionami, w których panuje klimat atlantycki, a regionami będącymi pod wpływem klimatu śródziemnomorskiego.

Przez około 300 dni w roku na obszarze tym występują dwa rodzaje wiatru:

- Cers, wiatr zachodni występujący przez 200 dni w roku, latem jest wiatrem chłodnym i umiarkowanym, który łagodzi skutki bardzo wysokiej temperatury, zaś zimą jest wiatrem o większej sile,
- Autan, morski wiatr wschodni występujący przez 100 dni w roku, latem zachowuje się jak wiatr suchy, gdyż jest osuszany na skutek działania fenu pomiędzy łańcuchem pirenejskim na południu i Montagne Noire na północy.

Omawiany obszar produkcji charakteryzuje się wysoką temperaturą latem (średnio 25–28°C) i łagodną temperaturą zimą (średnio ok. 10°C) i jest chroniony przed częstymi mgłami dzięki rowowi Naurouze, Montagne Noire i górzystym terenom przedpirenejskim.

Molasa Castelnaudary i powiązane formacje geologiczne stanowią w większości podłoże gleb, na których uprawia się fasolę. Gleby na tym obszarze geograficznym są głębokie, mało kamieniste i charakteryzują się dobrą równowagą: glina/iły. Są to głównie gliniasto-wapienne gleby o strukturze iłowo-gliniasto-piaszczystej.

Wraz z rozkwitem produkcji przemysłowej *cassoulet* w regionie w latach 1960–1980 producenci na tym obszarze udoskonalili i uaktualnili umiejętności swoich przodków w zakresie uprawy fasoli z Castelnaudary.

O umiejętnościach producentów świadczą zatem:

- określenie optymalnego okresu wysiewu (T° gleby $\geq 10^{\circ}\text{C}$) na działkach wybranych ze względu na ich cechy gliniasto-wapienne,
- doskonała kontrola zapotrzebowania upraw na wodę dzięki skutecznemu systemowi ostrzegania i wydajnej sieci nawadniającej,
- optymalny okres zbiorów w stadium „pergaminiowym” (żółte/brązowe ciągliwe strąki i zielone lub brązowe liście, jeszcze obecne na roślinie, aby uniknąć ryzyka odziarniania) umożliwiające naturalne i szybkie suszenie na polu (krócej niż 5 dni).

Czynności związane ze zbiorem, sortowaniem i przechowywaniem „Haricot de Castelnaudary” również udoskonalano na przestrzeni lat, opierając się na wiedzy fachowej w tych dziedzinach (zarządzanie stopniem wilgotności, czystość partii, kalibrowanie).

„Haricot de Castelnaudary” ma suche, białe nasiona w odcieniu kości słoniowej. „Haricot de Castelnaudary”, o masie tysiąca nasion wynoszącej od 440 do 690 gramów, ma kształt cylindryczny i nerkowaty, charakterystyczny dla „lingot”, i stopień wilgotności wynoszący 16% lub mniej.

Szczególne cechy „Haricot de Castelnaudary” są następujące:

- szybkość uwodnienia surowego nasiona, która ogranicza czas namaczania (od jednej do maksymalnie czterech godzin),
- odczucie cienkości skórki, która po ugotowaniu nie różni się już od „miąższu”, stąd jej „miękka” i „rozpływająca się w ustach” konsystencja,
- zwartość ugotowanego nasiona.

Te szczególne cechy, zwłaszcza zaś właściwości organoleptyczne, czyli miękka konsystencja sprawiająca, że produkt rozpywa się w ustach, a także szybkość uwadniania, decydują o jakości poszukiwanej przez przetwórców i restauratorów na obszarze Castelnaudary w celu przyrządzenia tradycyjnego dania *cassoulet*.

Właściwości „Haricot de Castelnaudary” są powiązane z warunkami glebowo-klimatycznymi obszarze, na którym ona występuje, oraz z umiejętnościami wszystkich zajmujących się nią podmiotów gospodarczych.

Kontrolowanie zapotrzebowania na wodę oraz rodzaj wiatrów to czynniki o zasadniczym znaczeniu dla osiągnięcia idealnego wzrostu fasoli i jej szybkiego suszenia.

Cienkość skórki i konsystencja „Haricot de Castelnaudary” po ugotowaniu sprawiająca, że rozpywa się ona w ustach, są wynikiem połączenia cech głębokich gleb gliniasto-wapiennych i regularnych opadów deszczu, które umożliwiają odpowiedni dopływ wody do upraw, a także kontrolowanie zapotrzebowania upraw na wodę przez producenta. Warunki środowiskowe, stosowanie wydajnego systemu nawadniania oraz umiejętności producentów pozwalają uniknąć niedoboru wody.

Pod koniec okresu wegetacji klimat ciepły, suchy i wietrzny, w połączeniu ze stosowaniem wydajnych procesów technologicznych, zapewniają „Haricot de Castelnaudary” najwyższą jakość oraz jednorodność partii. Niemal permanentne występowanie wiatru w okresie wzrostu rośliny umożliwia bowiem zapobieganie głównym chorobom, które mogą zagrażać fasoli, oraz sprzyja jakości i szybkości naturalnego suszenia na polu pod koniec cyklu. Ponadto stosowanie sprzętu omłotowego do fasoli pozwala na zachowanie w możliwie największym stopniu integralności nasiona.

Warunki sortowania (sortownik-separator, sortownik stołowy densymetryczny, oddzielnik kamieni, sortownik optyczny) zapewniają „Haricot de Castelnaudary” najwyższą spójność pod względem jakości. Partie składają się z całych nasion o harmonijnej barwie, regularnych i wolnych od zanieczyszczeń.

Ponadto szybkie uwodnienie suchego nasiona, zważywszy na cienkość skórki będącą wynikiem połączenia naturalnych warunków obszaru geograficznego i umiejętności podmiotów gospodarczych, w powiązaniu z jednorodnością partii, pozwala na optymalizację czasu namaczania. Parametr ten umożliwia zaoszczędzenie czasu gotowania i zapewnienia najlepszą zwartość nasion. Ta cecha „Haricot de Castelnaudary” odpowiada rygorystycznemu wymogowi ze strony przetwórców i restauratorów dotyczącemu przyrządzenia *cassoulet* z fasoli o miękkiej i rozpływającej się w ustach konsystencji.

Od XVII w. fasola należy do żywności stanowiącej podstawę żywienia ludności w tym regionie.

Félicien PARISSET (1807–1886), poborca z okręgu Castelnaudary, w swojej książce z 1867 r. pt. „Economie rurale, mœurs et usages du Lauragais”, stwierdza, że [...] produkty mączne – pszenica, proso (kukurydza) i fasola – są podstawą żywienia ludności wiejskiej. Robotnicy otrzymują w naturze, jako wynagrodzenie, pewną ilość zbóż wystarczającą do spożycia. Kupują tylko przyprawę. „Le Millas”, owsianka kukurydziana lub jagłana, odgrywa kluczową rolę w żywieniu. Jest to ulubione danie i, by tak rzec, narodowe danie z Południa [...] Inną potrawą, w jakiej gustuje ludność Lauragais, jest cassoulet, przyrządzany z wieprzowiny i fasoli [...].

Uznanie, jakim cieszy się „Haricot de Castelnaudary”, zawdzięcza ona swojej kluczowej roli, jaką odgrywa w procesie przyrządzania cassoulet, którego jest głównym składnikiem.

Cassoulet należy bowiem do dziedzictwa kulinarnego regionu, a ściślej jego stolicy – Castelnaudary.

Fakt ten w sposób naturalny doprowadził do osiedlania się w tym mieście jego głównych producentów.

W 1836 r. założono w Castelnaudary pierwszą wytwórnię produkującą cassoulet na skalę przemysłową. W latach 1960–1980 w okolicach Castelnaudary powstało pięć przedsiębiorstw odpowiadających za większość obrotów związanych z produkcją cassoulet.

Silny popyt i nowy, dynamiczny rozwój produkcji „Haricot de Castelnaudary” jest powiązany z rozwojem produkcji cassoulet.

Od tego czasu rozwój produkcji cassoulet z Castelnaudary spowodował rosnące zapotrzebowanie na jego główny składnik, czyli fasolę. Wzrost popularności nastąpił tak szybko, że przetwórcy cassoulet musieli z początku zaopatrzyć się poza Europą. Następnie szybko zachęcili rolników z regionu do wznowienia produkcji sztandarowej uprawy, która przyczyniła się do renomy ich przepisu, czyli „Haricot de Castelnaudary”.

W 1992 r. nastąpiło znaczące ożywienie produkcji, między innymi dzięki wspólnemu zakupowi wysokowydajnych urządzeń i utworzeniu związku producentów.

Od czasu wznowienia produkcji w sposób zorganizowany restauratorzy i przetwórcy ponownie wykorzystują „Haricot de Castelnaudary” do przyrządzania cassoulet; obecnie produkcja jest faktycznie w zasadniczej mierze zarezerwowana do przyrządzania najwyższej jakości cassoulet.

Ze względu na swoje właściwości „Haricot de Castelnaudary” zaspokaja pod każdym względem potrzeby producentów cassoulet z Castelnaudary i cieszy się wśród konsumentów renomą, dzięki której sprzedaż w małych opakowaniach odnotowała znaczący wzrost.

Święto Fasoli zainicjowane w 1999 r. przez związek producentów „Haricot de Castelnaudary” również cieszyło się ogromnym powodzeniem. Następnie zostało ono przekształcone w Święto Cassoulet, w celu lepszego uwzględnienia całego sektora (producentów, restauratorów i przetwórców). Tylko w 2017 r. na Święcie Cassoulet zaserwowano niemal 40 000 porcji tego dania.

W ramach szlaku cassoulet, który pozwala odkryć poszczególne składniki dania, organizowane są wizyty w gospodarstwach producentów fasoli, wśród których „Haricot de Castelnaudary” stanowi najbardziej reprezentatywny składnik.

Obecnie około 50 restauracji i 13 przetwórców oferuje to tradycyjne danie na obszarze produkcji. Ich zapotrzebowanie na „Haricot de Castelnaudary” nieustannie wzrasta. Szef kuchni z wiejskiej oberży „Le Tirou” w Castelnaudary, o którym mowa w przewodniku Michelin 2019, stwierdza: *Haricot de Castelnaudary nie wymaga długiego czasu namaczania ani długiego gotowania. Bardzo dobrze jednak znosi gotowanie [...]*. Szef kuchni Robert Rodriguez z restauracji w Carcassonne o tej samej nazwie twierdzi natomiast, że: *Fasola ta ma bardzo cienką skórkę, której po ugotowaniu już się nie odróżnia od rozpływającego się w ustach miękkiego miąższu [...]*. La Maison Escourrou, przetwórcza z Castelnaudary działająca od 1963 r., dodaje, że: *Spółdzielnia dostarcza mi jednorodne partie; nie muszę więc przeprowadzać procesu przetwarzania przy każdym nowym odbiorze, co nie jest możliwe w przypadku fasoli importowanej*.

Popularność, jaką cieszą się wśród konsumentów produkty lokalne wysokiej jakości, i rosnący wpływ gospodarczy tej produkcji na równowagę finansową gospodarstw rolnych na tym obszarze, są gwarantem rozwoju obszarów uprawnych.

Fédération Nationale des Légumes Secs (Krajowa Federacja Warzyw Strączkowych) regularnie wydaje publikacje na temat zalet fasoli, w tym „Haricot de Castelnaudary”, którą określa się jako [...] białą, typu „lingot”, o cienkiej skórce [...] (FNLS, dossier prasowe 2016).

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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