

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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

(2015/C 374/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 „LINGOT DU NORD”

Nr UE: FR-PGI-0105-01312 – 11.2.2015

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Wniosek o zatwierdzenie zmiany składa Association „LINGOT DU NORD”.

Adres: 21, rue Duhamel Liard
ZAE des Petits Pacaux
BP 84 59660 Merville

Tel. +33 328496532
Faks +33 328483654
E-mail: lingot-du-nord@wanadoo.fr

Stowarzyszenie zrzesza wszystkich producentów fasoli „Lingot du Nord” objętej ChOG, czyli 24 producentów zajmujących się uprawą na obszarze o powierzchni 57 hektarów (rok gospodarczy 2013) i 1 zakład pakowania. W związku z tym ma ono uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę specyfikacji.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: aktualizacja danych kontaktowych grupy i jednostki certyfikującej oraz zmiana wymogów dotyczących pakowania

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

5.1. Opis produktu

- Usunięto opis rośliny, ponieważ ChOG „Lingot du Nord” odnosi się jedynie do ziaren z niej otrzymany.
- Dokonano aktualizacji opisu produktu w celu doprowadzenia do zgodności z oficjalną nomenklaturą dotyczącą właściwości: słowa „nie mają kształtu nerkowego, są prawie cylindryczne, często spłaszczone na końcu” zastępuje się więc słowami „eliptyczny kształt, proste, często z uciętymi końcami”.
- Wprowadzono zmianę wymogów dotyczących kalibrowania w celu uproszczenia przeprowadzania kontroli: średnią długość określono jako zakres (15–16 mm), a nie wartość docelową (16 mm), rozpiętość między najmniejszym i najdłuższym ziarnem fasoli „lingot” określono jako proporcję (50 %) zamiast długości wynoszącej 6 mm.
- Usunięto odniesienie do prób degustacji, podczas których produkt porównywano ze zwykłą suchą fasolą białą. Odniesienie to miało na celu podkreślenie wysokiej jakości produktu, co nie ma związku z obszarem pochodzenia. Utrzymuje się wskazane czynniki opisujące w celu zdefiniowania określonej jakości produktu.
- Uściślono opis organoleptyczny: typowy smak kasztana. Usunięto zbędne elementy opisu: jednolita wielkość stanowi powtórzenie zakresu określającego średnią długość, natomiast o cienkiej skórce i białym kolorze wspomina się wcześniej.

5.2. Obszar geograficzny

- Obszar rozszerzono na 10 gmin sąsiadujących z obecnym obszarem: Armentières, Aubers, Bois grenier, Erquinghem Lys, Frelinghien, Fromelles, Houplines, La Chapelle d'Armentières, Le Maisnil, Radinghem en Wepes. Gminy te spełniają kryteria wyznaczania obecnie zarejestrowanego obszaru.
- Bardziej szczegółowo opisano operacje przeprowadzane obowiązkowo na obszarze geograficznym: od uprawy fasoli „Lingot du Nord” do sortowania poprzedzającego pakowanie.
- Dodanie mapy przedstawiającej obszar geograficzny.

5.3. Dowód pochodzenia

- Dokonano aktualizacji tabeli określającej różne etapy i związaną z nimi identyfikowalność: zniesienie obowiązku uprawiania materiału siewnego na obszarze geograficznym zgodnie ze zmianą metody produkcji.

5.4. Metoda produkcji

- Dokonano aktualizacji schematu cyklu życia. Ze schematu usunięto etapy, których nie obejmuje już specyfikacja (produkcja materiału siewnego, zabiegi fitosanitarne).
- Usunięto wymogi dotyczące uprawy zimą, udziału azotu i stosowania zabiegów fitosanitarnych, ponieważ te praktyki rolne nie są specyficzne dla obszaru geograficznego.
- Zniesiono obowiązek uprawiania materiału siewnego na obszarze geograficznym ChOG: materiał siewny fasoli „Lingot” może zaatakować bakteria z rodzaju *Xanthomonas* odpowiedzialna za chorobę tłuszczową fasoli. Na obszarze nieuznanym za wolny od chorób, jakim jest Nord-Pas de Calais, w którym znajduje się obszar geograficzny, materiał siewny należy poddać analizom. W przypadku zanieczyszczenia przedmiotowe partie podlegają zniszczeniu. Grupa postanowiła zrezygnować z produkcji materiału siewnego na obszarze geograficznym, aby nie zaistniało ryzyko niedoboru materiału. Usunięcie nie ma wpływu na związek z obszarem pochodzenia ani na właściwości produktu.

- Dokonano zmiany wykazu dozwolonych odmian: wykaz dozwolonych odmian, ograniczony dotychczas wyłącznie do odmiany „lingot”, rozszerza się o odmiany typu „lingot”. Odmiany wpisuje się do wykazu po przeprowadzeniu selekcji, która obejmuje:
 - weryfikację przynależności odmiany do typu „lingot” określonego w specyfikacji w drodze konsultacji z GEVES (grupa interesu publicznego, która jest jedynym we Francji urzędowym organem zapewniającym wiedzę specjalistyczną w zakresie nowych odmian roślin i analizę jakości materiału siewnego),
 - próbną uprawę zgłoszonej odmiany na obszarze geograficznym w celu zapewnienia jej dostosowania do warunków glebowo-klimatycznych,
 - testy sensoryczne w celu skontrolowania przestrzegania właściwości organoleptycznych produktu: cienka i delikatna skórka, rozpływająca się w ustach konsystencja, typowy smak kasztana.
- Wykaz odmian jest zatwierdzany przez grupę i przekazywany producentom, jednostce certyfikującej i właściwym organom kontrolnym. Nie wpływa to na związek z obszarem pochodzenia, ponieważ protokół selekcji ma na celu upewnienie się, że nowa odmiana faktycznie osiąga określoną jakość.
- Usunięto współczynnik kiełkowania („co najmniej 80 %”): współczynnik ten był związany z produkcją materiału siewnego przez producentów fasoli „Lingot du Nord” w celu utrzymania jakości materiału siewnego z pokolenia na pokolenie. W związku z wyłącznym stosowaniem kwalifikowanego materiału siewnego kryterium to nie jest już konieczne.
- Dokonano aktualizacji praktyk rolnych: maksymalną odległość między rzędami zwiększono z 45 do 75 cm w celu uwzględnienia ewolucji sprzętu. Gęstość siewu pozostaje niezmienną.
- Określono stadium dojrzałości fasoli „lingot” w celu przeprowadzenia zbiorów: kryterium 80 % opadłych liści okazuje się trudne do skontrolowania. Zastąpiono je pojawieniem się pierwszych żółtych strąków – strąki żółkną po osiągnięciu dojrzałości – które jest bardziej wiarygodnym kryterium określania etapu bezpośrednio poprzedzającego osiągnięcie dojrzałości. Fasola „Lingot du Nord” jest wówczas koszona i osiąga pełną dojrzałość podczas etapu suszenia.
- Wprowadzono definicję kozłów, konstrukcji, na których suszy się fasole „lingot”: „Kozły zbudowane są z kijów połączonych na jednym końcu w szpic nazywany kroksztynem lub przy pomocy drutu, z poprzecznymi belkami zamocowanymi na wysokości około 40 cm od ziemi. Liście i łodygi umieszcza się na belkach, zostawiając wewnątrz kozła komin pozwalający na cyrkulację powietrza.”. W obowiązującej specyfikacji wspomniano bowiem o kozłach, nie podając ich definicji. Ich szczególna konstrukcja jest jednak ważna dla zachowania cienkiej i delikatnej skórki ziaren. Konieczne jest więc określenie ich wymaganej charakterystyki.

5.5. Etykietowanie

- Określono jedynie zasady etykietowania właściwe dla ChOG. Usunięto informacje określone w przepisach krajowych.
- Wprowadzono obowiązek umieszczania logo ChOG Unii Europejskiej.

5.6. Inne

- Grupa składająca wniosek: dokonano aktualizacji danych kontaktowych grupy. Usunięto informacje dotyczące prezentacji grupy.
- Typ produktu: dokonano aktualizacji określenia klasy produktu: „klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone”.
- Sposób prezentacji i pakowania: uściślono różne elementy dotyczące pakowania:
 - usunięto wymogi dotyczące rozmiaru różnych dozwolonych opakowań (opakowania kartonowe o masie 250 lub 500 g, worki jutowe 10, 25 lub 50 kilogramowe), ponieważ nie mają one wpływu na jakość produktu. Zachowano jedynie rodzaje dozwolonych opakowań (siatki, woreczki z mikroperforacjami, opakowania kartonowe, worek jutowy lub jakiegokolwiek opakowanie niehermetyczne),
 - usunięto pojęcie drugiego pakowania (zwykle ponowne pakowanie bez sortowania, które nie stanowi etapu produkcji). Dokonano aktualizacji schematu cyklu życia, ponieważ nie rozróżnia się już dwóch etapów pakowania.
 - usunięto rodzaje pakowania (siatki, pudełka, opakowania kartonowe...), ponieważ ich określenie nie wpływa na identyfikowalność.

Dokonano aktualizacji odniesienia dotyczącego jednostki certyfikującej. Wymogi krajowe: wprowadzono tabelę zawierającą główne punkty podlegające kontroli zgodnie z przepisami krajowymi.

JEDNOLITY DOKUMENT

„LINGOT DU NORD”

Nr UE: FR-PGI-0105-01312 – 11.2.2015

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Lingot du Nord”

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*

Fasola „Lingot du Nord” jest suchą fasolą białą gatunku *Phaseolus vulgaris L.*, suszoną na świeżym powietrzu na konstrukcjach nazywanych kozłami, zbudowanych z kijów połączonych na jednym końcu.

Fasolę „Lingot du Nord” produkuje się z odmiany typu „lingot”, która charakteryzuje się karłowatym wzrostem, białymi kwiatami, ziarnami o eliptycznym kształcie z uciętymi końcami i białej barwie.

Fasola „Lingot du Nord” charakteryzuje się ziarnami posiadającymi następujące cechy:

- eliptyczny kształt, proste, często z uciętymi końcami,
- barwę białą do kremowobiałej,
- skórkę cienką i delikatną,
- średnią długość wynoszącą 15–16 mm, rozpiętość między najmniejszą i najdłuższą fasolą „lingot” wynoszącą maksymalnie 50 %.

Fasola posiada następujące cechy organoleptyczne: rozpływa się w ustach, nie ma mączystego smaku, ma delikatną konsystencję i typowy smak kasztana.

Fasola „Lingot du Nord” może być prezentowana w opakowaniach jednostkowych lub luzem.

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

—

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

Wszystkie etapy, od rozpoczęcia uprawy „Lingot du Nord” do sortowania poprzedzającego pakowanie, odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Fasolę „Lingot du Nord” pakuje się w siatki, woreczki z mikroperforacjami, opakowania kartonowe, worki jutowe lub jakiegokolwiek opakowanie niehermetyczne.

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

Nie naruszając obowiązujących przepisów ustawowych i wykonawczych, na etykiecie umieszcza się:

- nazwę ChOG: Lingot du Nord,
- logo ChOG Unii Europejskiej.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny, który odpowiada dolinie Lys, obejmuje:

w departamencie Nord następujące gminy:

Armentières, Aubers, Bailleul, Bois grenier, Erquinghem Lys, Estaires, Frelinghien, Fromelles, Haverskerque, Hazebrouk, Houplines, La Chapelle d'Armentières, La Gorgue, Le Doulieu, Le Maisnil, Merris, Merville, Morbecque, Neuf Berquin, Nieppe, Radinghem en weppes, Steenbecque, Steenwerck, Strazeele, Thiennes, Vieux Berquin;

w departamencie Pas de Calais następujące gminy:

Berguette, Busnes, Calonne sur la Lys, Festubert, Fleurbaix, Gonnehem, Guarbecque, Hinges, Isbergues, La Couture, Ham en artois, Laventie, Lestrem, Lillers, Locon, Lorgies, Mont-Bernanchon, Neuve Chapelle, Richebourg, Robecq, Sailly sur la Lys, St Floris, St Venant, Vieille Chapelle.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny ChOG „Lingot du Nord” pokrywa się z doliną Lys, wyraźnie wyodrębnionym obszarem o szerokości około 25 km i długości 45 km, znajdującym się we Flandrii walońskiej.

Dolina Lys jest żyznym obszarem obejmującym rozległą depresję wzdłuż rzeki Lys, której granice stanowią Monts de Flandres na północy, płaskowyż Artois na zachodzie, zagłębienie górnicze na południu, wzgórza Weppes na południowym-wschodzie oraz rzeka Deûle i wzgórza Ferrain na północnym-wschodzie. Ta rozległa równina powstała w wyniku osunięcia trzeciorzędowego piaszczysto-gliniastego podłoża we Flandrii oraz transgresji morskich następujących kolejno w trzeciorzędzie i czwartorzędzie (ostatnia miała miejsce w VIII wieku). W czwartorzędzie trzeciorzędowe gliny zostały pokryte lessami (glebami mułowymi pochodzenia eolicznego) o grubości od kilku do kilkudziesięciu metrów, które całkowicie zakryły pierwotną rzeźbę terenu i stworzyły prawie idealnie płaski krajobraz otwartego pola: wysokość nad poziomem morza nie przekracza nigdzie 30 metrów, a w przypadku zalewowej doliny Lys wynosi około 15 metrów.

Ponadto dolina Lys charakteryzuje się gęstą siecią hydrograficzną częściowo skanalizowaną przez człowieka, co powoduje odkładanie się osadów aluwialnych, głównie piaszczysto-gliniastych, na których występują gleby bogate w drobne i odżywcze elementy z zawartością gliny przekraczającą na ogół 20 %.

Opady osiągają 700–800 mm, mniej niż opady na płaskowyżu Artois, które wynoszą ponad 1 000 mm wody rocznie.

Klimat w dolinie charakteryzuje się dość regularną i łagodną temperaturą, przy nieznacznej amplitudzie, w szczególności latem. Koniec lata w dolinie Lys jest często bardzo słoneczny z małą ilością opadów w sierpniu i we wrześniu.

Ponadto wilgotność jest wystarczająca, a w każdym razie okresy suszy należą tu do wyjątków.

Fasolę „Lingot du Nord” produkuje się w dolinie Lys od bardzo dawna – wzmianki na temat tej uprawy w okęgach Armentières, Hazebrouk i Merville pojawiają się już w 1856 r.

Już od tego czasu produkcja ta charakteryzuje się oryginalną techniką suszenia fasoli opracowaną przez producentów z regionu: suszenie na świeżym powietrzu na kozłach.

Kozły zbudowane są z kilku kijów ustawionych w kształcie indiańskiego namiotu, z poprzecznymi belkami zamocowanymi na wysokości około 40 cm od ziemi. Liście i łodygi umieszcza się na belkach.

Jest to dawna metoda suszenia, ponieważ wzmianki dotyczące tego typu suszenia pojawiają się już w 1865 r. W tamtym czasie liście i łodygi zawieszano na zwykłych tyczkach. Ten sposób suszenia na tyczce, który zapowiadał obecne suszenie na kozłach, bardzo wcześnie opisano szczegółowo w różnych publikacjach (na przykład w trzynastym tomie Archives de l'Agriculture du Nord de la France, s. 311–312).

Kozły, które powstają z połączenia kilku belek, wprowadzono niedawno, w latach 70. XX wieku.

Ta technika suszenia wymaga szczególnie umiejętnego umieszczania liści i łodyg na kozłach i znacznej siły roboczej, ponieważ nie można jej zmechanizować.

Młócenie fasoli „lingot” wymaga również szczególnych umiejętności ze względu na cienką skórkę. Fasolę „lingot” młóci się w tradycyjnych młocarniach: są to młocarnie do zboża, których bęben został odpowiednio zaadaptowany, aby obracał się nieco wolniej.

Tradycyjnie dolina Lys jest regionem polikultury i małych gospodarstw rolnych. Struktura gruntów w tym regionie nie sprzyja intensywnej mechanizacji. Powierzchnię użytków rolnych w dolinie Lys zajmują razem ziemniaki – fasola (lingot du Nord i flażoletka) – świeże warzywa. W 1950 r. CASSEZ odnotował, że „fasola »Lingot du Nord« jest fasolą najbardziej rozpowszechnioną w regionie Vallée de la Lys”.

Uprawa fasoli „Lingot du Nord” mogła rozwinąć się także dzięki możliwości wykorzystania pracy członków rodziny. Stanowi ona uprawę dodatkową, bardzo dobrze dostosowaną do małych gospodarstw rodzinnych istniejących w dolinie Lys.

Specyfika produktu

„Lingot du Nord” jest suchą fasolą białą, która posiada następujące cechy charakterystyczne:

- ziarna o eliptycznym kształcie, proste, często z uciętymi końcami,
- barwę białą do kremowobiałej,
- skórkę cienką i delikatną,
- konsystencję rozpływającą się w ustach, nie mączystą,
- typowy smak kasztana.

Fasola „Lingot du Nord” jest tradycyjną uprawą w regionie Merville, która cieszy się znaczną renomą we Francji, w szczególności w regionie jej pochodzenia i na południu Francji, gdzie wchodzi w skład tradycyjnych dań. Ze względu na swoją cienką i delikatną skórkę i na rozpływającą się w ustach konsystencję bardzo dobrze nadaje się do przygotowywania gotowych dań, takich jak cassoulet.

Związek przyczynowy

Związek z obszarem pochodzenia fasoli „Lingot du Nord” opiera się na jej określonych właściwościach, jak również na jej renomie.

Właściwości fasoli „Lingot du Nord” wynikają zasadniczo z warunków glebowych i klimatycznych obszaru, z wykorzystania materiału siewnego typu „Lingot” i lokalnych umiejętności, które od ponad 100 lat niezmiennie obejmują suszenie na świeżym powietrzu na kozłach.

Gleby w dolinie Lys charakteryzują się wysoką zawartością gliny już od pierwszych warstw. Tworzą bardzo żyzną warstwę uprawną sprzyjającą uprawie fasoli „lingot”, ponieważ sadi się ją bardzo płytko. Wysoka zawartość gliny w glebie pozwala na dobre zaopatrywanie fasoli w wodę aż do osiągnięcia przez nią dojrzałości, przez co wpływa na walory smakowe fasoli „Lingot du Nord” i sprawia, że dobrze nadaje się ona do obróbki termicznej. Odkładanie się skrobi w tych bardzo korzystnych warunkach pozwala bowiem na jej utrzymanie w ziarnie po zakończeniu obróbki termicznej, gwarantując jej zwartość. Struktura gleby pozwala ponadto na otrzymanie optymalnej, nie nadmiernej ilości wody, ponieważ w pierwszych 50 centymetrach gleby, które odpowiadają średniemu poziomowi zakorzenienia fasoli, nie obserwuje się zjawiska zalegania wody.

Z drugiej strony w dolinie Lys występuje mniejsza wilgotność niż w sąsiadującym z nią regionie Lille. Ta niska wilgotność w ciągu całego roku, w połączeniu z odpowiednim udziałem gleb mułowych w warstwach powierzchniowych, umożliwiającym skuteczne odwadnianie w głębokich warstwach, sprzyja rozwojowi fasoli, która wymaga pulchnej ziemi, ani zbyt suchej (co stanowiłoby przeszkodę w kiełkowaniu fasoli), ani zbyt wilgotnej (co spowodowałoby gnienie fasoli).

Ponadto koniec pory letniej, który jest często bardzo słoneczny, przy małej ilości opadów w sierpniu i we wrześniu, umożliwia na pełne dojrzewanie fasoli „Lingot” w strąku i suszenie jej w sposób tradycyjny na świeżym powietrzu na kozłach. Dodatkowo w okresie tym przeważają bardziej suche wiatry wschodnie, północne i północno-wschodnie, które sprzyjają suszeniu fasoli.

O jakości fasoli „Lingot du Nord” decydują również praktyki rolne.

Charakterystyczne cechy fasoli „Lingot du Nord” – eliptyczny kształt ziaren z uciętymi końcami oraz barwa biała do kremowobiałej – są wynikiem zastosowania materiału siewnego typu „Lingot”, selekcji opartej na tradycyjnych praktykach uprawy fasoli w dolinie Lys.

Cienka skórka i rozpływająca się w ustach konsystencja fasoli „Lingot du Nord” wiążą się ze szczególnymi technikami zbioru i suszenia.

Na wyznaczonym obszarze geograficznym, charakteryzującym się występowaniem gospodarstw rolnych, w których możliwe jest wykorzystanie pracy członków rodziny, producenci opracowali oryginalną technikę suszenia na kozłach: fasolę „lingot” zbiera się w momencie, gdy nie jest ona jeszcze w pełni dojrzała, w przeciwnym wypadku ziarna wypadłyby ze strąków. Fasolę kosi się i częściowo suszy na ziemi, a następnie umieszcza na kozłach. Konstrukcja kozłów z kominem w środku umożliwia dobrą cyrkulację powietrza i chroni fasolę przed ewentualnymi deszczami, ponieważ woda nie może wnikać głęboko w stos. W ten sposób osiąga naturalnie pełną dojrzałość.

Ta metoda suszenia wywiera realny wpływ na jakość produktu, ponieważ zapobiega twardnieniu skórki, a tym sprawia, że pozostaje ona cienka. Ponadto CASSEZ zauważył już w 1950 r., że „fasola z danego roku jest najlepsza i gotuje się szybciej niż stara fasola”.

To właśnie względu na cienką skórkę fasolę „lingot” młóci się w tradycyjnych młocarniach do zboża, by w ten sposób uniknąć łamania ziaren lub uszkodzenia skórki, co byłoby nieuniknione w przypadku użycia kombajnu.

Obecnie nadal zakazuje się używania kombajnu, do obrotu w ramach ChOG wprowadza się tylko zbiory z bieżącego roku gospodarczego.

Dzięki klimatowi i glebie sprzyjającym dobremu rozwojowi fasoli „Lingot” oraz selekcji odmian i stosowaniu oryginalnych praktyk rolnych uprawa „Lingot du Nord” stała się tradycyjną uprawą w regionie Merville i Armentières, gdzie początkowo zdobyła swoją renomę.

Zaprezentowanie fasoli „Lingot du Nord” na Wystawie Światowej w 1867 r. świadczy o jej wieloletniej renomie, która szybko rozpowszechniła się w całej Francji, w szczególności na południu. Restauratorzy w Castelnaudary już w 1938 r. zalecali stosowanie fasoli „Lingot du Nord” do przygotowywania cassoulet.

Fasola „Lingot du Nord” regularnie znajduje się w menu restauracji, w tym najlepszych, oraz w spisach kilkunastu charakterystycznych potraw w kuchni regionalnej regionu Nord Pas de Calais. Inicjatywa dotycząca kuchni regionalnej regionu Nord Pas de Calais gromadzi restauratorów z Nord i z Pas de Calais, którzy wspólnie chcą nadać odpowiednią rangę regionalnej gastronomii, preferując w swoich jadłospisach specjalności kuchni regionu.

W okolicach Lille, a dokładniej w mieście Saint André lez Lille, organizuje się imprezę pod nazwą „Ducasse à Pierrots”. Jest to stary obyczaj, podczas którego co roku od lat 20. XX wieku goście próbują Pierrot, dania na bazie fasoli „Lingot du Nord” i wędzonych kiełbasek.

Ponadto od 1999 r. co roku w pierwszą niedzielę października w Calonne-sur-la-Lys organizuje się targi fasoli „Lingot du Nord”. Targi te stanowią okazję do zademonstrowania młócenia fasoli i kończą się degustacją „Lingot du Nord”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8d51b634-115a-4fe9-b21e-4b1c6b2d2bd2
