

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredet-megjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdésében meghatározottak szerint

(2007/C 151/08)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke szerint létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„LINGOT DU NORD”

EK-szám: FR/PGI/005/0301/18.06.2003

OEM () IGP (X)

Ezen összefoglaló a termék-leírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. *A tagállam felelős szervezeti egysége:*

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

2. *Csoportosulás:*

Név: Association Lingot du Nord
Cím: 21, rue Duhamel Liard
F-59660 Merville
Tel.: (33-3) 28 49 65 32
Fax: —
E-mail: lingot-du-nord@wanadoo.fr
Tagság összetétele: termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. *Termék típusa:*

1.6. osztály – Friss vagy feldolgozott gyümölcsök, zöldségek és gabonafélék

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés: „Lingot du Nord”

4.2. Leírás: Kizárólag a Vallée de la Lys-ben, 20 %-nál több agyagot tartalmazó talajon (a 18 %-os agyagtartalom megengedett) termesztett, hatalmas fatáblákon szárított és csévelt, valamint a betakarítás évében forgalmazott fehérbabra használható a „Lingot du Nord” (szó szerint „északi aranyrúd”) elnevezés. Az említett „Lingot du Nord” elnevezésű babfajta (a továbbiakban Lingot du Nord) szerkezete finom, szájban olvadó és főzés előtt nem igényli az áztatást.

A babszemek a következő tulajdonságokkal rendelkeznek:

- a babszemek egyenesek, nem vesealakúak, formájuk majdnem kerek, egyik végük gyakran lapos,
- színük a fehértől a tört fehérig terjed,
- héjuk finom és kellemes tapintású,
- átlagosan 16 mm hosszúak, a leghosszabb és a legrövidebb babszem között legfeljebb 6 mm az eltérés.

A babszemek alábbi organoleptikus tulajdonságokkal rendelkeznek:

Az említett babfajta (a „Lingot du Nord”) és egy közönséges száraz bab összehasonlítására rendezett kóstolópróbák eredménye szerint a választás a „Lingot du Nord”-ra esett előnyösebb tulajdonságai miatt, melyek: fehér szín, finom héj, szájban olvadó, puha szerkezet, különleges íz, keményítőtől való mentesség, egyenletes méret és kevés rossz tulajdonság.

A fogyasztók a „Lingot du Nord”-t hálóban, kis lyukakkal ellátott műanyag szatyorban, 250- és 500 gr-os dobozos, illetve ömlesztett kiszerelesben (házhozszállítás esetén 10-, 25- és 50 kg-os kiszerelesben, jutásákban) vásárolhatják meg. Az említett fehérbab mérete egységes, a legkisebb és a legnagyobb szem nagysága közötti megengedett eltérés 6 mm. Portól, maradék hüvelytől, kis-, törött- és foltos szemektől mentes, a szemek között megengedett legnagyobb (súlybeli) eltérés 0,5 %.

4.3. Földrajzi terület: A „Lingot du Nord”-t a Vallée de la Lys nevű településen termesztik, ahol a talaj agyagtartalma ≥ 20 %-nál (a megengedett legkisebb agyagtartalom 18 %). Az említett agyagtartalom hatással van a „Lingot du Nord” szerkezetének puhaságára.

A „Lingot du Nord” termesztéséhez szükséges vetőmagot a korábban említett földrajzi területen állítják elő. A „Lingot du Nord” betakarítása is az említett földrajzi területen történik.

A bab termesztésével foglalkozó települések a következők:

Département du Nord (a „Nord” nevű megyében)	Département du Pas de Calais (a „Pas de Calais” nevű megyében)	
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. Származási igazolás: A betakarítást követően a „Lingot du Nord”-t ömlesztett állapotban zsákokba csomagolják és feldolgozásra a válogató üzembe szállítják. Minden elszállításra kerülő zsákot címkével látnak el, amelyen feltüntetik a termelő nevének kezdőbetűit, a parcella számát, valamint a betakarítás időpontját.

A válogatás és a méret szerint osztályozást követően a „Lingot du Nord”-t kereskedelmi forgalombahozatal céljából becsomagolják, feltüntetve a kiszerezési számot, amelynek segítségével később megtalálható annak a parcellának az adatai, ahol a babot termesztették, valamint a vetőmag előállítására használt parcella adatai, és végül a termék csomagolásának időpontja.

Egyedül a betakarítás évében kereskedelmi forgalomba hozott termék árulható oltalom alatt álló földrajzi jelzések (a továbbiakban OFJ) megjelöléssel. Az „n” évben termelt „Lingot du Nord” tehát az „n+1” évben már nem tartozik az OFJ termékek közé.

- 4.5. Az előállítás módja: A fogyasztásra használt bab termesztéséhez hasonlóan a „Lingot du Nord”-t is a helyben termesztett hitelesített és változatos vetőmagok felhasználásával termesztik az OFJ megjelölésű zónában található parcellákon, amelyek legalább 20 %-os agyagtartalommal rendelkeznek (a megengedett legkisebb agyagtartalom 18 %). A trágyázás a talajelemzése során kapott eredmények, valamint a növény szükségleteinek következetes figyelembevétel alapján történik.

Miután a növény leveleinek többsége lehullott, megkezdődik a „Lingot du Nord” betakarítása, ami – a növény nagyméretű, a termőterületen felállított falapokon, legalább 7 napig történő szárításával kezdődik (a speciális francia kifejezés: sécher en perroquet). A szárítási művelet befejezése után, a „Lingot du Nord”-t száraz és levegős helyre szállítják, ahol a hagyományos módszereknek megfelelően, a babszemek kinyerésére kerül sor, amit olyan hagyományos cséplőgéppel („bogueuses”-zel) végeznek, amely megóvjaa a babszemeket a cséplés során a töréstől, illetve a hagyományos cséphadaró használatától. A cséplést követően a babszemek válogatására és csomagolására kerül sor.

- 4.6. Kapcsolat:

– Egyedi jellegzetesség: a helyi szakértelem

A „Lingot du Nord” termesztésének sajátosságai alapvetően a helyi szakértelmen alapulnak, amelyet – eredeti formájában – már több mint 100 éve alkalmaznak. Az említett szakértelem a szabad levegőn történő szárításra vonatkozik.

Az említett szárítási eljárásról már 1865 óta maradtak fenn adatok.

Ezt a szárítási eljárást elsősorban azért őrizték meg és alkalmazzák ma is mert a Vallée de la Lys nevű település éghajlata megfelel az ilyen típusú szárításnak. Az említett éghajlat jellemzője, hogy augusztusban és szeptemberben – vagyis a termék szárítása idején – kevés a csapadék. Ráadásul, ebben az időszakban az uralkodó szélirány – keleti, északi és észak-keleti – kedvez a bab szárításának.

Ezenkívül, a növényt akkor takarítják be, amikor a babszemek még nem teljesen érettek, mert ellenkező esetben kihullanának a hüvelyekből. A nagyméretű, a termőterületen felállított falapok használata lehetővé teszi, hogy a „Lingot du Nord” tökéletesen beérjen, ugyanakkor az esőtől is megóvjaa azokat.

A Lys folyó vidéke egyes növénytermesztési kultúrával és kistermelői üzemekkel rendelkezik. A „Lingot du Nord” termesztése pedig valóban manuális úton történik, egyáltalán nem gépesített úton. A gazdaságok családi jellege is magyarázatul szolgál arra, hogy az említett termesztési eljárás generációról generációra száll.

Végezetül, a „Lingot du Nord” babszemeinek a burka vékonyabb, mint az apró fehér bab (franciául: flageolet) burka. A termőterületen felállított nagyméretű falapokon történő szárítás lehetővé teszi a tökéletes szellőzést, ennek köszönhetően a burok nem keményedik meg, és a bab héjának finomsága is megmarad. A bab héja finomságának megőrzése céljából kerül sor a hagyományos cséplésre, amit „bogueuses”-nek neveznek. Ezt a műveletet olyan hagyományos búzacseplővel végzik, amelynek a forgóját a lassabb forgás érdekében átalakították, ezáltal megkímélve a babszemeket a töréstől, ami az arató-cseplőgép alkalmazása esetében elkerülhetetlen.

Összefoglalva, a Lys folyó vidékén élő termelők termelési módszereinek és az éghajlatnak köszönhetően az említett szárítási módszer fennmaradt, ami a betakarítás évében fogyasztásra kerülő termékre vonatkozóan azt eredményezi, hogy a „Lingot du Nord” termék héjának finomsága, valamint a puhasága és lágysága megmarad.

– Különleges tulajdonságok

A „Lingot du Nord” nagyon jól alkalmazkodott a termelési terület talaj- és éghajlati viszonyaihoz.

A Lys folyó vidéke valóban termékeny vidék. Olyan nagyméretű medencéről van szó, amely a Lys folyó két oldalán terül el és jellemzője a magas agyagtartalom. A talaj gazdag agyagtartalma hatással van a termék érzékszervi-, valamint a jó főzési tulajdonságaira.

Másrésről, a Lys folyó vidékén a levegő nedvességtartalma kisebb, mint a szomszédos Lille-i régióban. Ez az egész évre jellemzően alacsony nedvességtartalom kedvező hatással van a bab fejlődésére, hiszen a növénynek omlékony, se nem túl száraz (ami megakadályozná a bab szemek kikeletését), se nem túl nedves (ami a babszemek rothadásához vezetne) talajra van szüksége.

Az éghajlat a többnyire azonos szintű és kellemes hőmérséklettel jellemezhető, az ingadozás, elsősorban nyáron, valamint a napi felmelegedés mértéke kiegyensúlyozott, a borult ég hatása következtében pedig az éjszakák nem hűvösek. Ezen túlmenően, a levegő nedvességi állapota kielégítő, és általában nagyon ritkán fordul elő szárazság. Az említett éghajlat a „Lingot du Nord” számára rendkívüli módon kedvező, hiszen a növény az agyagos, iszapos és kovasavtartalmú talajon nagyon jól megterem, sem a kikelés, sem az érés időszakában nem kedveli a kiadós esőket, az egyenletes kikeléshez pedig melege és nedves talajra van szüksége.

Végezetül összességében is gyakran jelentős a napsütéses napok száma, ami lehetővé teszi, hogy a termés a lábán, a hüvelyekben teljesen beérjen, és hogy szárítása a hagyományos szárítási eljárással, vagyis a szabad levegőn, falapokon történjék.

Ezzel magyarázható, hogy a már 100 évesnél is idősebb termesztési eljárás továbbra is fennmarad, az eljárásnál a helyben termesztett vetőmagot alkalmazzák, ami tökéletesen alkalmazkodott a talaj klimatológiai adottságaihoz.

Az említett vetőmagot minden évben, kevéssel a veteményezés előtt, erre az elkülönített célra, külön cséplés útján nyerik, s a vetőmagnak szánt termést mindig az előző évi termésből különítik el. A tapasztalat szerint a magvak nagyobb számban kelnek ki, ha kevéssel a vetés előtt kerülnek ki cséplés útján a hüvelyekből.

Összegezeként, a „Lingot du Nord” elnevezés alatt ismert bab a régió tipikus növénye, mivel tökéletesen alkalmazkodott a terület talajának klimatológiai adottságaihoz, amelyek a hagyományos termesztési és szárítási módszerekkel párosulva azt eredményezték, hogy a bab héja finom és puha, szerkezete lágy és a szájban olvadó.

– Hírnév

A bab termesztésére kiválóan alkalmas éghajlatnak és a kedvező talajnak köszönhetően a „Lingot du Nord” termesztése a Merville-i régió hagyományos mezőgazdasági tevékenységének számít. Az említett tevékenység nyomai 1856-ig visszamenőleg fellelhetők az Armentières, Hazebrouk és Merville települések környékén. Régebben az említett növény a Nord nevű megyében a termesztett babfajták legismertebb változata volt. A „Lingot du Nord” egyébként részt vett az 1867-ben megrendezett Világkiállításon. 1909-ben 4 400 hektáron termesztettek babot.

Monsieur Cassez feljegyzése szerint „a Lys folyó völgyében a Lingot du Nord volt a legelterjedtebb babfajta a vidéken”.

A Lingot du Nord-t a régióban található vendéglősök is szerepeltetik az étlapjaikon, „békahússal töltött ravioli petrezselymes szószban Lingot du Nord-ral körítve”, borjúfarok Lingot du Nord-ral tálalva, illetve háziasan elkészített marhahús zöldséggel és hozzá Lingot du Nord.

A „Lingot du Nord” ezenkívül a Nord-pas-de Calais megye 15 tájilegű étterme étlapján is szerepel.

Befejezésül megemlíthető a Nord-pas-de Calais megyében megrendezésre kerülő „Ducasse à Pierrot” (két híres francia konyhafőnökről elnevezett) gasztronómiai rendezvény, amelyre a Saint-André-lez-Lille nevű településen kerül sor évente. Az említett rendezvény étlapján 1920 óta szerepel hagyományosan a „Lingot du Nord” füstölt kolbászhoz adott köretként.

4.7. Ellenőrző szerv:

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

4.8. Címkézés: Az érvényben lévő rendelkezéseknek megfelelően, a „Lingot du Nord” visszakapja a termék jellemző tulajdonságait eláruló feliratokat: „Idei termék”, „Szájban olvad”, „Áztatni nem szükséges”.
