

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

(2023/C 56/10)

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 niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Haricot de Soissons”

Nr UE: PGI-FR-02805 – 11.10.2021

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Haricot de Soissons”

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 Soissons” to sucha fasola biała o grubych nasionach, z gatunku *Phaseolus coccineus*, która charakteryzuje się:

- grubymi nasionami, dla których masa tysiąca nasion przekracza 1 400 gramów,
- nerkowatym kształtem,
- jednolitym białym kolorem o odcieniu kości słoniowej,
- rozmiarami wynoszącym minimum 17 mm długości i minimum 10 mm szerokości,
- stopniem wilgotności w przedziale od 12 do 17 %.

Jest wprowadzona do obrotu jedynie w postaci nasion suchych.

Po namaczaniu przez minimum 12 godzin fasola doskonale zachowuje kształt w gotowaniu.

Po ugotowaniu, główne właściwości organoleptyczne produktu to jego miękka i rozplywająca się w ustach konsystencja, jak również cienka i niewyczuwalna w ustach skórka.

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

Etapy produkcji od siewu do zbiorów i młócenia odbywają się na obszarze geograficznym „Haricot de Soissons”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

„Haricot de Soissons” jest pakowana w opakowania jednostkowe lub hurtowo.

Zabrania się pakowania w jednej partii nasion pochodzących z wielu roczników zbiorów. Przechowywanie odbywa się w warunkach suchych, z dala od światła.

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

Poza napisami, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie zgodnie z przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji środków spożywczych, na etykiecie w tym samym polu widzenia umieszcza się zarejestrowaną nazwę produktu i symbol ChOG Unii Europejskiej.

Na etykiecie należy również umieścić wzmiankę „*Phaseolus coccineus*”.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar chronionego oznaczenia geograficznego „Haricot de Soissons” rozciąga się na terytorium następujących okręgów i następujących gmin w departamencie Aisne:

- okręgi Château-Thierry, Laon i Soissons, w całości.
- gminy: Archon, Autels, Berlise, Brunehamel, Chaourse, Chéry-lès-Rozoy, Clermont-les-Fermes, Cuiiry-lès-Iviers, Dagny-Lambercy, Dizy-le-Gros, Dohis, Dolignon, Grandrieux, Lislet, Montcornet, Montloué, Morgny-en-Thiérache, Noircourt, Parfondeval, Raillimont, Renneval, Résigny, Rouvroy-sur-Serre, Rozoy-sur-Serre, Sainte-Geneviève, Soize, Thuel, Vigneux-Hocquet, Ville-aux-Bois-lès-Dizy, Vincy-Reuil-et-Magny.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek z obszarem geograficznym opiera się na renomie i cechach „Haricot de Soissons” wynikających z czynników naturalnych i ludzkich występujących na tym obszarze. Uprawa fasoli jest dobrze dostosowana do warunków glebowych i klimatycznych, co umożliwia uzyskiwanie nasion o cechach charakterystycznych, których oczekują klienci, w tym restauratorzy, i które stanowią o jej renomie.

Obszar produkcji jest położony w departamencie Aisne, w środowisku równin i dolin. Gmina Soissons leży w środkowej części obszaru produkcji.

Obszar geograficzny charakteryzuje się łagodnym klimatem oceanicznym, z wpływami kontynentalnymi, z częstymi opadami (średnio 123 dni w roku), przy czym na średnim poziomie (rzędu 700 milimetrów na rok), zasadniczo umiarkowanymi temperaturami z niewielkimi amplitudami i rzadko pojawiającymi się epizodami upałów lub mroźnych zim.

Ryzyko jesiennych przymrozków można kontrolować dzięki zasadom zbiorów stosowanym przez producentów.

Obszar geograficzny cechuje się niemal wszechobecnymi ciekami wodnymi i terenami podmokłymi. Krajobraz kształtują doliny rzek Aisne, Ailette, Marne i Serre.

Gleby na obszarze geograficznym są bogate w drobne i odżywcze elementy. Są przepuszczalne, w niewielkim stopniu podatne na skorupienie lub osiadanie i posiadają dobrą zdolność zatrzymywania wody.

Departament Aisne jest od XVIII wieku znany z produkcji fasoli suchej. Na tym obszarze uprawiano wiele gatunków i odmian fasoli suchej, ale obecnie producenci, dysponujący prastarą specjalistyczną wiedzą, prowadzą nadal jedynie uprawę „Haricot de Soissons”.

Specjalistyczna wiedza producentów jest stosowana na wszystkich etapach uprawy „Haricot de Soissons”.

- Siew odbywa się na działkach wybranych ze względu na ich cechy agronomiczne, w okresie umożliwiającym uniknięcie zmrożenia uprawy. Odstęp między rzędami sprzyja napowietrzaniu i optymalnemu nasłonecznieniu rośliny.
- „Haricot de Soissons” jest produkowana z odmian gatunku *Phaseolus coccineus*, którego rośliny są pnące, zimnotrwałe i bardzo mocne.
- Sposób tyczenia rośliny umożliwia jej skierowanie ku górze.

— Optymalny okres zbiorów ma miejsce wówczas, gdy strąki są wyschnięte i posiadają dominującą ciemnobrązową barwę. Zbiory prowadzi się poprzez ręczne zbieranie strąków sukcesywnie lub od razu z całej rośliny, minimum 3 tygodnie po jej wycięciu.

— Młócenie, sortowanie i magazynowanie umożliwiają zachowanie jakości nasion i ich przechowywanie.

„Haricot de Soissons” posiada duże nasiona w jednolitym białym kolorze o odcieniu kości słoniowej, w kształcie nerkowym oraz stopień wilgotności w przedziale od 12 do 17 %.

Cechy charakterystyczne „Haricot de Soissons” to:

- cienka skórka, która po namaczeniu przez minimum 12 godzin i po gotowaniu jest niewyczuwalna;
- doskonale zachowanie kształtu w gotowaniu;
- miękka i rozpływająca się w ustach konsystencja po ugotowaniu.

Właściwości „Haricot de Soissons” są powiązane z warunkami naturalnymi obszaru oraz z umiejętnościami producentów.

Cienka skórka i jednolity biały kolor o odcieniu kości słoniowej „Haricot de Soissons” to wynik połączenia braku nadmiaru ciepła w trakcie cyklu wegetacyjnego, jak również szybkiego wzrostu, w szczególności dzięki lekkim glebom, które szybko się nagrzewają i posiadają dobrą zdolność zatrzymywania wody.

Gleby posiadają względnie dobrze wyważone uziarnienie, gdzie proporcja łąw nie przekracza 45 %, a proporcja piasków 75 %, co idealnie sprzyja siewowi i wzrostowi „Haricot de Soissons”.

Sposób tyczenia umożliwia rozwój rośliny na całej jej wysokości, daje jej możliwość korzystania z optymalnego nasłonecznienia i napowietrzenia oraz wykorzystywania częstych opadów, bez wywoływania problemów związanych z jej zdrowiem.

Zbieranie strąków sukcesywnie lub od razu z całej rośliny, minimum 3 tygodnie po jej wycięciu, jest uzasadnione kwitnieniem, które ma miejsce od czerwca do września. Znajomość stadium dojrzałości umożliwia zapewnienie miękkości i rozpływającej się konsystencji nasion, a także niewyczuwalności skórki po ugotowaniu.

Młócenie strąków w celu oddzielenia nasion opiera się na specjalistycznej wiedzy, dzięki której nasiona zachowuje się w całości, bez ich zniszczenia lub rozłupania.

Renoma „Haricot de Soissons” była budowana przez wiele wieków.

Handel fasolą suchą rozwinął się dzięki obecności producentów i handlowców wokół Soissons, co przyczyniło się do rozwoju produktu. „Ta niewielka prowincja [généralité de Soissons] obradza różnymi produktami. Obfituje szczególnie w jadalne produkty spożywcze, takie jak nasiona wszelkich gatunków, które są przedmiotem znaczącego obrotu handlowego; warzywa, takie jak fasola, którą eksportuje się do bardzo odległych miejsc i karczochy, które wysyła się aż do Paryża”. (Mémoire sur les manufactures, l'industrie, le commerce de la généralité de Soissons [Rozprawa o manufakturach, przemyśle i handlu autonomicznego regionu Soissons] z dnia 22.2.1787 r.)

W 1804 r. Grimod de la Reynière, francuski krytyk kulinarny, przywołuje historyczną renomę „Haricot de Soissons”: „Soissons to kraina Francji produkująca fasolę, która uchodzi za najlepszą.” Wykaz Krajowej Rady Sztuk Kulinarnych (fr. Conseil National des Arts Culinaires, CNAC) wskazuje, że „biała fasola z Soissons to jedno z najbardziej cenionych przez paryżan warzyw w XVIII wieku”.

Dane statystyczne Ministerstwa Rolnictwa z 1928 r. zaświadczenia o wykorzystywaniu przez producentów głównie gatunku *Phaseolus coccineus*, dostosowanego do czynników naturalnych regionu.

Wykaz dziedzictwa kulinarnego Francji, zawierający produkty lokalne i tradycyjne przepisy (Albin Michel/CNAC – Region Pikardii – wydanie z 1999 r.), wskazuje „Haricot de Soissons” jako charakterystyczny produkt regionu.

„Haricot de Soissons” pojawia się w słowniku gastronomicznym Larousse gastronomique (wydanie z 1996 r. przygotowane pod kierownictwem komitetu gastronomicznego, pod przewodnictwem Joëla Robuchona) – opracowaniu referencyjnym dotyczącym gastronomii, jej historii i technik kulinarnych.

Aktualna dynamika sektora produkcji „Haricot de Soissons” opiera się na niezależnych producentach oraz jednej spółdzielni utworzonej w 2003 r. i zrzeszającej ponad 80 % producentów.

Renomę „Haricot de Soissons” potwierdzają doniesienia prasowe i dokumenty turystyczne z Aisne.

„Haricot de Soissons” jest również obecna w kartach dań restauracji. Na przykład szef kuchni Lucas Vannier proponuje filet z dorady, podawany z duszonymi Haricots de Soissons, przyrządzonymi z pieczonymi pomidorami.

Święto „Haricot de Soissons” powołane do życia przez miasto Soissons w 2005 r. cieszy się sporym sukcesem, gromadząc od 50 000 do 60 000 gości, proponując imprezy i degustacje dań.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-Haricot-de-Soissons-propre.pdf>
