

**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**

(2017/C 137/05)

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

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

**Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 „COCO DE PAIMPOL”**

Nr UE: PDO-FR-0062-AM01 – 20.12.2016

ChNP ( X ) ChOG ( )

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Związek zrzesza producentów „Coco de Paimpol” oraz podmioty prowadzące punkty pakowania. W związku z tym ma on uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę.

Syndicat de défense de l'AOC „Coco de Paimpol”  
Strefa pakowania produktów CS 90 114  
22503 Paimpol cedex  
FRANCJA

Tel. +33 296208330  
Faks +33 296204726  
Email: syndicat-coco-paimpol@ucpt-paimpol.com

**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

**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**

Opis produktu

Informacje na temat gatunku *Phaseolus vulgaris* L., do którego należy fasola „Coco de Paimpol” i o którym wspomniano w opisie metody produkcji w zarejestrowanej specyfikacji produktu, zostają przeniesione do części „Opis produktu”.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Wyjaśnia się ponadto, że chodzi o fasolę karłowatą i przeznaczoną na nasiona. Takie ujęcie zapewnia większą dokładność poprzez wskazanie, że chodzi o fasolę na nasiona, a nie o fasolę białą, jak wskazano w zarejestrowanej specyfikacji produktu, nie wskazując, że chodzi o fasolę na nasiona.

Dodaje się postanowienie wskazujące, że produkt jest wprowadzany do obrotu jako produkt świeży, aby uniemożliwić stosowanie wszelkich innych sposobów wprowadzania do obrotu.

Określa się minimalną i maksymalną zawartość suchej masy w nasionach w momencie pakowania (zawartość suchej masy w nasionach na etapie pakowania wynosi 40–60 %), aby umożliwić określenie stopnia dojrzałości fasoli „Coco de Paimpol”.

Charakterystykę strąków jako „marmurkowych o fioletowym zabarwieniu” zastąpiono słowami: „ewentualnie z fioletowymi marmurkowymi żyłkami”; zmiana ta ma na celu zachowanie spójności z opisem typu odmianowego zawartym w punkcie „Metoda produkcji” w zarejestrowanej specyfikacji produktu.

Aby wyeliminować strąki zawierające zbyt małą liczbę nasion, uściślono, że strąki zawierają co najmniej 3 nasiona. Fasola „Coco de Paimpol” charakteryzuje się bowiem długimi strąkami, w których znajdują się co najmniej 3 nasiona. Uwzględnienie nieuniknionej różnorodności jest możliwe jedynie poprzez zastosowanie maksymalnej tolerancji wynoszącej 5 %, którą określono w punkcie „Pakowanie”.

W celu lepszego odzwierciedlenia właściwości produktu właściwości kolorystyczne nasiona („jednolita biała barwa”) uzupełniono w następujący sposób: „ma jednolitą barwę od bieli po kość słoniową” oraz „jest żyłkowane w stopniu nieznacznym do średniego”. Wskazanie jedynie, że nasiono ma „jednolitą białą barwę” stanowi bowiem nadmierne uproszczenie i pozostawia zbyt dużą swobodę interpretacji na etapie zatwierdzania oraz nie uwzględnia przeprowadzonych prac w zakresie selekcji, które umożliwiły lepsze scharakteryzowanie barwy nasiona.

W celu uzupełnienia opisu fasoli „Coco de Paimpol” po poddaniu jej obróbce termicznej uściślono ponadto, że po obróbce termicznej produkt nie ma mącznego posmaku i jest słodki.

Opis produktu został zatem uzupełniony i uściślony w taki sposób, aby w lepiej określić produkt.

#### *Dowód pochodzenia*

Uściślono obowiązki podmiotów gospodarczych w zakresie sprawozdawczości. Zmiany te są związane ze zmianami w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych. W szczególności przewidziano identyfikację podmiotów gospodarczych w celu wydawania im upoważnień, w których uznaje się ich zdolność do spełnienia wymogów określonych w specyfikacji produktu, jak również deklaracje niezbędne w celu zapewnienia identyfikowalności i przeprowadzania kontroli produktów przeznaczonych do wprowadzenia do obrotu jako produkty objęte nazwą pochodzenia.

Ponadto w punkcie tym dodano i uzupełniono szereg postanowień dotyczących rejestrów i deklaracji.

Wspomniane zmiany dotyczące obowiązków podmiotów gospodarczych w zakresie sprawozdawczości oraz prowadzenia dokumentacji umożliwiają zapewnienie identyfikowalności i kontroli zgodności produktu z wymogami specyfikacji.

#### *Metoda produkcji*

##### *Otrzymywanie materiału siewnego*

Zdanie „wykorzystywany materiał siewny należy do gatunku *Phaseolus vulgaris* L.” przeniesiono do części „Opis produktu”.

Dodano następujące zdanie: „Materiał siewny przeznaczony do produkcji »Coco de Paimpol« otrzymuje się z następujących odmian: Goanag, Kentan, Armor lub odmian populacyjnych odpowiadających typowi odmianowemu określonymu w pkt 5.2.”, ponieważ zarejestrowana specyfikacja produktu nie zawierała opisu typu odmianowego.

Wprowadzenie tych trzech odmian odzwierciedla prace z zakresu selekcji genetycznej prowadzone przez bretońską jednostkę ds. selekcji genetycznej (fr. Organisme Breton de Sélection, OBS) w odniesieniu do wszystkich odmian lokalnych; prace te umożliwiły wybór tych trzech odmian jako odmian posiadających w najwyższym stopniu szczególne właściwości fasoli „Coco de Paimpol” i zapewniających zgodność z typem odmianowym „Coco de Paimpol”. Odmiany te pozwalają zatem na otrzymanie produktów, których cechy odpowiadają oczekiwanym właściwościom fasoli „Coco de Paimpol”.

Można również stosować odmiany populacyjne, w odniesieniu do których wykazano, że odpowiadają one danemu typowi odmianowemu. Zgodność z typem odmianowym zapewnia się poprzez kontrolę wizualną roślin w momencie zbioru fasoli na etapie nasiona półsuchego.

Zgodnie z obecnie stosowanymi praktykami wyjaśniono również, że producenci mogą produkować materiał siewny otrzymywany z tych odmian w swoich gospodarstwach.

Zmiana ta pozwoliła na uściślenie punktu „Otrzymywanie materiału siewnego” poprzez uwzględnienie stosowanych obecnie praktyk.

Typ odmianowy:

Aby w większym stopniu uwzględnić specyfikę produktu poprzez powiązanie z pracami w zakresie selekcji odmian, które umożliwiły dokładniejszy opis fasoli „Coco de Paimpol”, zmieniono opis typu odmianowego, dodając informację, że nasiono „ma jednolitą barwę od bieli po kość słoniową”. W zarejestrowanej wersji specyfikacji produktu stwierdzono jedynie, że nasiona „mają jednolitą białą barwę”.

Zmiana ta umożliwiła uściślenie typu odmianowego w powiązaniu z opisem produktu.

Płodozmian:

W ramach płodozmianu na działkach wprowadzono obowiązek uwzględnienia etapu ugorowania oraz zakaz uprawy fasoli na tej samej działce przez więcej niż dwa lata z rzędu. Wprowadzenie tej zasady ma na celu uniknięcie rozwoju niektórych chorób systemu korzeniowego, na które warzywo to jest szczególnie narażone. Wspomniany etap ugorowania trwa co najmniej przez dwa lata kalendarzowe, jeżeli uprawa fasoli „Coco de Paimpol” trwała przez jeden cykl uprawy (jeden rok), oraz co najmniej trzy lata, jeżeli przeprowadzono dwa cykle uprawy (dwa lata) fasoli „Coco de Paimpol” z rzędu.

Dzięki tej zmianie określono wyraźnie zasady, które należy stosować w zakresie płodozmianu, tak aby zapewnić lepszy stan zdrowotny roślin.

Założenie i prowadzenie uprawy:

Opisano warunki uprawy na polu bez sztucznego ogrzewania i dosłoneczniania, aby uwzględnić stosowane obecnie praktyki i uniknąć „usztucznienia” tej uprawy.

Z zarejestrowanej specyfikacji produktu wykreślono niektóre ustalone daty lub okresy w celu uwzględnienia możliwych zmian klimatycznych, które mają wpływ na uprawę tej fasoli, producenci posiadają bowiem umiejętności niezbędne do dostosowania tych dat szczególnie w zależności od klimatu, lecz także od działek objętych tą uprawą:

- wykreślono zapis dotyczący maksymalnego okresu prowadzenia uprawy, który pierwotnie ustalono na 135 dni, ponieważ szczególne warunki pogodowe (zimna jesień) mogą sprawić, że konieczne będzie przekroczenie tego okresu, aby fasola osiągnęła wymagany stopień dojrzałości, bez wpływu na jakość produktu,
- wykreślono zapis dotyczący daty zakończenia siewu w dniu 15 lipca, ponieważ w zależności od warunków klimatycznych przeprowadzenie siewu przed tą datą może być niemożliwe.

Postanowienia dotyczące zbiorów przeniesiono do punktu „Zbiory” w specyfikacji produktu.

Aby zapewnić odpowiednio jednorodną dojrzałość na danej działce i sprzyjać optymalnemu wykorzystaniu gleby, wprowadzono pojęcie gęstości uprawy. Wartości graniczne ustalono jako liczbę roślin na m<sup>2</sup>, tj. 6–12 roślin na m<sup>2</sup>.

Zakaz nawadniania zastąpiono dopuszczeniem stosowania tej praktyki do momentu powstania pierwszych strąków. Stała wilgotność utrzymywana do etapu tworzenia się strąków może bowiem umożliwić uzyskanie lepszej jednorodności pod względem dojrzałości, co może mieć korzystny wpływ na jakość produktów. Z kolei nawadnianie po powstaniu strąków zwiększa poziom wilgotności w strąku i w nasionach, a zatem pogarsza jakość produktu, dlatego praktyka ta pozostaje zabroniona.

Dzięki tym zmianom wyjaśniono i dostosowano praktyki w zakresie uprawy, tak aby w większym stopniu uwzględnić zmiany klimatyczne.

Zbiory:

Zmieniono postanowienie dotyczące rozłożenia zbiorów w okresie od lipca do listopada:

- wprowadzono zmianę dotyczącą daty rozpoczęcia okresu zbiorów. Jest ona odtąd ustalana przez służby INAO na wniosek grupy z uwzględnieniem wyników analiz reprezentatywnych próbek pod względem zgodności produktów z postanowieniami punktów „Opis produktu” i „Zbiory”. Datę rozpoczęcia zbiorów ustala się jednak najwcześniej na dzień 1 lipca, tak jak ma to miejsce w zarejestrowanej już specyfikacji produktu,
- wykreślono datę zakończenia zbiorów (30 listopada). Wykreślenie to ma związek z wykreśleniem daty końca siewu. Dzięki temu możliwe będzie dostosowanie okresu trwania uprawy fasoli w zależności od jej stopnia dojrzałości, a nie na podstawie z góry określonej daty zakończenia zbioru.

Postanowienie, zgodnie z którym selekcja i oddzielanie strąków od łodyg odbywa się ręcznie po wyrwaniu łodyg, zostało zmienione, tak aby wyrwanie łodyg przed oddzielaniem i selekcją strąków było fakultatywne, czynności te można bowiem przeprowadzać również na niewyrwanych łodygach bez wpływu na specyfikę produktu. Czynności te nadal przeprowadza się ręcznie.

Wykreślono odniesienie do zbioru strąków, które osiągnęły etap nasiona półsuchego, ponieważ znajduje się ono w opisie produktu, a sam zbiór jest objęty kontrolą przewidzianą w punkcie „Kontrola produktów”.

Aby zapobiec zgnieceniu strąków, wprowadzono uściślenia dotyczące skrzynek, w których przechowuje się strąki. Skrzyńki te muszą spełniać następujące kryteria:

- być twarde, mieć pełne dno i ażurowe boki,
- być przystosowane do stertowania, bez możliwości ugniatania zawartości,
- posiadać maksymalną pojemność 100 l, co odpowiada 30 kg fasoli.

Aby lepiej określić pojęcie „wadliwych strąków” i „zanieczyszczeń” w porównaniu z postanowieniami zawartymi w zarejestrowanej specyfikacji produktu dotyczącymi sortowania podczas zbiorów, uściślono kryteria selekcji strąków podczas zbiorów. Kryteria te mają na celu wyeliminowanie:

- strąków, które mają wady związane ze stopniem dojrzałości: są niedojrzałe, płaskie, zbyt dojrzałe lub suche,
- strąków zniekształconych: zepsutych, zawilgoconych, zabrudzonych ziemią, pustych lub z objawami chorób,
- zanieczyszczeń: zanieczyszczeń odmianowych, ogonków liściowych, liści i wszelkich innych ciał obcych.

Wykreślono postanowienie, zgodnie z którym dostawa do punktu pakowania ma miejsce najpóźniej następnego dnia po zbiorach, aby można było uwzględnić fakt, że zbiory z jednej działki, które trwają wiele dni, mogą być dostarczane za jednym razem. Podjęto zatem decyzję o wzmocnieniu kontroli partii, w szczególności na początku tygodnia (w celu uwzględnienia partii, które mogły być składowane przez weekend), aby dokonać weryfikacji jakości partii na etapie zatwierdzania produktów na etapie dostawy.

Celem tych zmian jest lepsze uregulowanie zbiorów fasoli „Coco de Paimpol”, uwzględniając jednocześnie możliwe zmiany klimatyczne.

Plony:

Treść tego punktu została uściślona, przy czym wielkość plonów wynosząca 12 ton z hektara nie uległa zmianie. Uściślenie to ma na celu identyfikację produktów na etapie dostawy, a nie na etapie sortowania. Wyjaśniono również, że wielkość plonów nie jest wartością średnią, lecz maksymalną wartością roczną.

Wyjaśnienia te są niezbędne, aby ułatwić obliczanie wielkości plonów.

Dostawa:

Termin „zakład pakujący” zastąpiono terminem „punkt pakowania”, aby zachować zgodność z terminologią stosowaną lokalnie.

Zatwierdzanie:

Pierwszy etap zatwierdzania przeprowadza się w celu upewnienia się co do zgodności partii dostarczonych do punktu pakowania oraz co do tego, że producent i jego zbieracze (osoby, które oddzielają strąki od łodyg i dokonują ich selekcji) faktycznie dokonali selekcji strąków podczas zbiorów. Weryfikację tę przeprowadza się w oparciu o kryteria zgodności zbiorów. Strąki, które mają wady związane ze stopniem dojrzałości, strąki zniekształcone oraz zanieczyszczenia stanowią najwyżej 5 % masy dostarczonych produktów.

Przeprowadza się również drugi etap zatwierdzania w celu sprawdzenia zgodności zapakowanych partii dopuszczalnych do spożycia. Weryfikację tę przeprowadza się wrywkowo na podstawie ważenia produktów niezgodnych w celu zapewnienia, aby:

- maksymalny udział strąków zawierających mniej niż 3 nasiona stanowił mniej niż 5 % masy zapakowanych produktów,
- maksymalny udział strąków niezgodnych z kryteriami zbiorów stanowił mniej niż 5 % masy zapakowanych produktów.

Zmiana ta ma na celu lepsze zapewnienie jakości produktu.

Pakowanie:

Aby uniknąć zniszczenia i zgniecenia fasoli „Coco de Paimpol”, określono maksymalną nominalną masę zawartości pojemników przeznaczonych na fasolę „Coco de Paimpol”: wynosi ona 10 kilogramów. Dodano ponadto, że aby uwzględnić osuszanie, które prowadzi do utraty masy netto fasoli „Coco de Paimpol”, podczas pakowania masa zawartości pojemników może być o 10 % większa od wskazanej masy nominalnej.

Zmiana ta ma na celu zachowanie jakości produktu podczas pakowania.

Przechowywanie:

Aby wydłużyć okres trwałości produktu, dodano postanowienie, że w punkcie pakowania fasolę przechowuje się w warunkach umożliwiających uniknięcie wszelkich przypadków przegrzania fasoli powyżej temperatury 15 °C.

Aby umożliwić uwzględnienie nowych technik przechowywania, które są obecnie przedmiotem badań, zniesiono obowiązek utrzymywania warunków wilgotności w chłodni.

Ma to na celu dostosowanie warunków przechowywania w sposób umożliwiający stosowanie nowych metod przechowywania, zapewniając lepsze przechowywanie produktu.

#### Związek

Część tę przereklamowano i uzupełniono.

Jeżeli chodzi o czynniki naturalne (niewielkie wahania temperatury, równomierny rozkład opadów w ciągu roku, wpływ morza), ich opis rozbudowano. Uściślono wysokość obszaru: mieści się ona obecnie w przedziale 60–90 metrów zamiast wysokości wynoszącej maksymalnie 140 metrów wskazanej w zarejestrowanej specyfikacji produktu. Wspomniana zmiana redakcyjna nie powoduje zmiany obszaru objętego nazwą.

Jeżeli chodzi o czynniki ludzkie, rozwinęto część dotyczącą umiejętności producentów, aby podkreślić w szczególności, że wielu producentów fasoli produkuje swój własny materiał siewny na potrzeby swojego gospodarstwa oraz wybiera odmianę i datę wysiewu w zależności od właściwości topograficznych i glebowych środowiska, poprzednich upraw, stosowanych nawozów i polepszaczy gleby, a także warunków meteorologicznych panujących w danym momencie. Uszczegółowiono również informacje dotyczące ręcznych zbiorów dokonywanych przez zbieraczy (fr. *plumeurs*).

Dodano punkt dotyczący specyfiki produktu oraz inny punkt dotyczący związku przyczynowego między specyfiką obszaru geograficznego a specyfiką fasoli „Coco de Paimpol”:

- jeżeli chodzi o specyfikę produktu, podkreślono przeprowadzanie zbiorów przed osiągnięciem pełnej dojrzałości, ponieważ dzięki temu fasola uzyskuje właściwość warzywa świeżego. W przeciwieństwie do fasoli suchej fasola „Coco de Paimpol” wymaga krótkiej obróbki termicznej. Wyróżnia się również prawie okrągłym kształtem nasion oraz właściwościami organoleptycznymi,
- jeżeli chodzi o związek przyczynowy, podkreślono współzależność między środowiskiem naturalnym (klimat oceaniczny związany z występowaniem gleb bogatych w muły sprzyja rozpoczynaniu upraw już od końca zimy) a umiejętnościami (w szczególności w zakresie wyboru odmian odpowiadających określonym typowi odmianowemu oraz ręcznych zbiorów na optymalnym etapie).

Zmiana ta ma na celu lepsze wykazanie związku ze środowiskiem geograficznym.

#### Etykietowanie

Konieczna jest aktualizacja w celu dostosowania do zmian w przepisach europejskich dotyczących w szczególności obowiązku umieszczenia symbolu Unii Europejskiej w tym samym polu widzenia, w którym znajduje się nazwa pochodzenia.

Ponieważ każdemu opakowaniu towarzyszy obecnie etykieta zawierająca wskazanie producenta, punktu pakowania i daty pakowania, spośród szczegółowych postanowień dotyczących etykietowania wykreślono obowiązek „umieszczenia na pojemniku w zakładzie pakującym etykiety, którą należy zachować do momentu dostarczenia do dystrybutora końcowego”.

Zmiana ta polega na aktualizacji części „etykietowanie”.

#### Inne

Obszar geograficzny:

W zapewnienia większej przejrzystości obecnie wymienia się w sposób wyczerpujący 85 gmin, do których odnosi się specyfikacja nazwy „Coco de Paimpol”. Część obejmująca określenie obszaru geograficznego pozostaje niezmienną.

Stwierdzenie, że „Coco de Paimpol” jest produktem pakowanym na obszarze geograficznym, zawarte w specyfikacji produktu w akapicie „dowód pochodzenia”, przeniesiono do części „zwięzłe określenie obszaru geograficznego”.

Zmiany te polegają więc na uzupełnieniu tego punktu dodatkowymi informacjami szczegółowymi, nie powodując jednak zmiany obszaru geograficznego.

Kontrole, aktualizacja danych kontaktowych organu kontrolnego i grupy:

Ze względu na zmiany w krajowych przepisach wykonawczych punkt „Wymogi krajowe” przedstawiono w formie tabeli zawierającej podstawowe punkty kontroli, odnoszące się do nich wartości referencyjne i metodę oceny.

Uaktualniono dane kontaktowe organu kontrolnego i grupy.

Chodzi tu o aktualizację odnośnych punktów.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „COCO DE PAIMPOL”

Nr UE: PDO-FR-0062-AM01 – 20.12.2016

ChNP ( X ) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy**

„Coco de Paimpol”

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*Nazwa „Coco de Paimpol” oznacza fasolę na nasiona, karłowatą, należącą do gatunku *Phaseolus vulgaris* L.

Produkt objęty nazwą „Coco de Paimpol” charakteryzują następujące elementy:

- fasola półsucha, wprowadzana do obrotu jako produkt świeży, przeznaczony do łuskania, występujący w strąku; zawartość suchej masy w nasionach tej fasoli podczas pakowania wynosi 40–60 %,
- strąki o zabarwieniu bladożółtym, ewentualnie z fioletowymi żyłkami, które zawierają co najmniej 3 nasiona,
- nasiona mają jednolitą barwę od bieli po kość słoniową, mają owalny kształt, są żyłkowane w stopniu nieznacznym do średniego i mają bardzo cienką skórę.

Proces obróbki termicznej fasoli „Coco de Paimpol” jest szybki, a po obróbce termicznej fasola jest delikatna, rozpływająca się w ustach, słodka i bez mącznego posmaku, jej charakterystyczny smak zawiera nuty kwiatowe i nuty suszonych owoców.

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*

Siew, zbiór i sortowanie fasoli odbywa się na obszarze geograficznym.

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

Pakowanie fasoli „Coco de Paimpol” przeprowadza się na obszarze geograficznym.

Na etapie nasiona półsuchego strąki są bardzo wrażliwe, dlatego po jej ręcznym zebraniu, aby uniknąć uszkodzeń związanych ze wstrząsami i otarciami, fasolę „Coco de Paimpol” pakuje się w pojemniki o ograniczonej pojemności i składa w warunkach temperaturowych umożliwiających uniknięcie przegrzania produktu.

Fasolę „Coco de Paimpol” wysyła się i wprowadza do obrotu w opakowaniach o maksymalnej pojemności 10 kilogramów. Aby uwzględnić osuszenie, które prowadzi do utraty masy netto fasoli „Coco de Paimpol”, podczas pakowania masa zawartości pojemników może być o 10 % większa od wskazanej masy nominalnej.

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

Etykieta fasoli objętej nazwą „Coco de Paimpol” zawiera:

- nazwę „Coco de Paimpol” napisaną czcionką widoczną, czytelną i nieusuwalną, której wymiary (zarówno szerokość, jak i wysokość) są większe niż wymiary czcionek wszystkich innych napisów znajdujących się na etykiecie,
- symbol Unii Europejskiej umieszczony w tym samym polu widzenia, w którym znajduje się nazwa pochodzenia, ewentualnie wraz z określeniem „chroniona nazwa pochodzenia”,
- wskazanie punktu pakowania, producenta i daty pakowania.

#### 4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje 85 gmin położonych na północy departamentu Côtes d'Armor:

Bégard, Berhet, Brévidy, Camlez, Caouënnec-Lanvézéac, Cavan, Coatascorn, Coatréven, Etables-sur-Mer, Le Faouët, Gommenec'h, Goudelin, Hengoat, Îles-de-Bréhat Kerbors, Kerfot, Kermaria-Sulard, Kermoroc'h, Landebaëron, Langoat, Lanleff, Lanloup, Lanmérin, Lanmodez, Lannebert, Lannion, Lanvallon, Lézardrieux, Louannec, Mantallot, Minihi-Tréguier, Paimpol, Penvénan, Perros-Guirec, Pléguien, Pléhédél, Pleubian, Pleudaniel, Pleumeur-Bodou, Pleumeur-Gautier, Ploëzal, Ploubazlanec, Ploubezre, Plouëc-du-Trieux, Plouézec, Plougrescant, Plouguiel, Plouha, Ploulec'h, Ploumilliau, Plourhan, Plourivo, Pludual, Pluzunet, Pommerit-Jaudy, Pommerit-le-Vicomte, Ponthieux, Pouldouran, Prat, Quemper-Guézennec, Quemperven, La Roche-Derrien, Rospez, Runan, Saint-Clet, Saint-Gilles-les-Bois, Saint-Laurent, Saint-Quay-Perros, Saint-Quay-Portrieux, Squiffiec, Tonquédec, Trébeurden, Trédarzec, Trédrez-Locquémeau, Trégastel, Trégonneau, Tréguier, Trélévern, Tréméven, Tréveneuc, Trévère, Trévou-Tréguignec, Trézény, Troguéry, Yvias.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

*Specyfika obszaru geograficznego*

Czynniki naturalne mające wpływ na związek z obszarem:

Ponieważ obszar geograficzny jest położony na dużym półwyspie otoczonym zatoką Lannion na zachodzie i zatoką Saint-Brieuc na wschodzie, stanowi on część Bretanii położoną najdalej na północ, ale jest poddany działaniu Prądu Północnoatlantyckiego (Golfsztromu). W związku z tym w regionie Paimpol bardzo rzadko występują wiosenne przymrozki – niekiedy w marcu, ale nigdy później – przy czym cechuje się on bardzo łagodnymi zwyżkami temperaturami z bardzo rzadkimi skokami powyżej 30 °C.

Region ten rozciąga się na płaskowyżu, którego wysokość nad poziomem morza wynosi 60–90 metrów; opady w normalnych warunkach rozkładają się bardzo równomiernie w ciągu całego roku. Wiosną i w lecie, dzięki dominującym wiatrom z północnego zachodu, wpływ morza jest odczuwalny nawet w głębi lądu. Pierwsze wzgórza Goëlo na południu obszaru geograficznego tworzą schronienie przed burzami, które pod wpływem wiatrów z części południowej mogłyby spowodować szkody w uprawach.

Obszar produkcji fasoli „Coco de Paimpol” wyróżnia się również właściwościami glebowymi: dawnym krystalicznym podłożem składającym się głównie z granitów z Masywu Armorykańskiego, pokrytym mułami eolicznymi pochodzącymi z głębi kanału La Manche. Gleby te, w których strukturze dominują muły niekiedy zmieszane z piaskami i glinami powstałymi w wyniku wietrzenia pierwotnego podłoża, są źródłem gleb pulchnych i łatwych do uprawy, głębokich i żyznych, charakteryzujących się jednocześnie dużą zdolnością osuszania wiosną oraz wysokimi rezerwami wodnymi.

Czynniki ludzkie mające wpływ na związek z obszarem:

Podmioty gospodarcze zaangażowane w produkcję fasoli „Coco de Paimpol” korzystają z doświadczenia zgromadzonego przez pokolenia producentów od momentu wprowadzenia w regionie tej fasoli pochodzącej z Argentyny pod koniec lat 20. XX wieku. Wielu producentów fasoli produkuje własny materiał siewny na potrzeby swojego gospodarstwa. Umiejętności producentów wyrażają się również w ich podejściu stosowanym do siewu. Rolnicy wybierają odmianę i datę wysiewu w odniesieniu do każdej uprawy w zależności od właściwości topograficznych i glebowych środowiska, poprzednich upraw, nawozów i polepszaczy gleby, a także warunków meteorologicznych panujących w danym momencie. Możliwe rozłożenie w czasie zakładania upraw pozwala na rozłożenie zbiorów na jak najdłuższy okres, co ułatwia organizację pracy na tym kluczowym etapie. Zbiory przeprowadzane są na etapie nasiona półsuchego pod nadzorem producenta przez zbieraczy (fr. *plumeurs*), którzy wybierają dojrzałe strąki i umieszczają je stopniowo w dostosowanych skrzynkach.

Ponadto nazwa pochodzenia opiera się na umiejętnościach w zakresie uprawy warzyw dawniejszych niż ten rodzaj produkcji, związanych z idealnymi warunkami środowiska naturalnego dla wszystkich warzyw polowych. Tego rodzaju historyczna specjalizacja regionu oraz skoncentrowanie na obszarze geograficznym kompetencji i infrastruktury technicznej lub handlowej niezbędnej dla tej branży stanowią atuty, które umożliwiły rozkwit tej delikatnej uprawy.

*Specyfika produktu:*

Fasolę „Coco de Paimpol” zbiera się przed osiągnięciem całkowitej dojrzałości, kiedy nasiona, nie do końca jeszcze stwardniałe, są bogate w węglowodany i zawierają jeszcze dużo wody w przeciwieństwie do fasoli suchej. Fasolę „Coco de Paimpol” wprowadza się zatem do obrotu jako warzywo świeże w formie strąków przeznaczonych do ręcznego łuskania. Nie wymaga ona zatem moczenia ani długiej obróbki termicznej. Prawie okrągły kształt nasion wyróżnia ją spośród większości pozostałych rodzajów białej fasoli, które charakteryzują się kształtem bardziej podłużnym lub nerkowatym. Nasiona są pokryte bardzo cienkim integumentem, który doskonale przylega do bielma. Dzięki temu fasola „Coco de Paimpol” dobrze nadaje się do obróbki termicznej, a jednocześnie posiada delikatną i rozpylającą się w ustach konsystencję. Przy spożyciu jest ona niezbyt mączna i posiada słodki smak. W jej zapachu często odczuwalne są nuty kasztanowe i orzechowe.

Związek przyczynowy:

Fasola „Coco de Paimpol” jest bardzo wrażliwa na warunki środowiska przez cały cykl jej uprawy. Dlatego jej związek z obszarem opiera się na współzależności między bardzo korzystnym środowiskiem naturalnym a umiejętnościami dziedziczonymi przez kilka pokoleń (w zakresie wyboru odmian, optymalnego przygotowania gleb, właściwego wyboru okresów siewu, ręcznych zbiorów na odpowiednim etapie).

Kilka pokoleń producentów ulepszyło, a następnie utrzymało wszystkie kultywary, które odpowiadają jednolitemu i ściśle określonym typowi odmianowemu, doskonale przystosowanemu do warunków środowiska. Cechy agronomiczne, ale również kulinarne i organoleptyczne wspomnianej fasoli, wynikają w dużym stopniu z cech charakterystycznych tego materiału roślinnego.

Podczas kiełkowania fasoli „Coco de Paimpol” istotne są pulchne i mało kamieniste gleby, które nie utrudniają wschodzenia roślin i sprzyjają rozwojowi korzeni. Porowatość mułów sprzyja wczesnemu ociepleniu gleby wiosną i naturalnemu odwadnianiu, które pozwala uniknąć niedotlenienia korzeni podczas siewu. Ponadto pomimo wymogów temperaturowych tej rośliny (jej liście zamarzają począwszy od temperatury  $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ , a minimalna temperatura wegetacji jest bliska  $10\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) wyjątkowa łagodność klimatu w tym regionie umożliwia wprowadzanie upraw od połowy marca.

Po założeniu uprawy, ponieważ system korzeniowy fasoli „Coco de Paimpol” nie jest zbyt rozwinięty i kolonizuje głównie tylko pierwszych trzydzieści centymetrów gleby, jej rozwojowi sprzyja połączenie gleb mulastych posiadających dużą rezerwę wody i charakteryzujących się porowatością umożliwiającą szybkie odprowadzanie wód opadowych, a także regularność opadów. Temperatury od maja do listopada odpowiadające wymogom tej rośliny (temperatura optymalna wynosi  $15\text{--}25\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) umożliwiają strąkom osiągnięcie dojrzałości w sposób jednolity i sprzyjają rozłożeniu zbiorów w czasie od lipca do listopada, co pozwala na stałą obecność na rynku przez 4 miesiące.

Zbiorom fasoli „Coco de Paimpol” na etapie nasiona półsuchego sprzyja w szczególności bryza morską, która łagodzi temperaturę i sprzyja wilgotności powietrza, co spowalnia dojrzewanie i wysychanie strąków na łodydze. Jest to kluczowa cecha umożliwiająca fasoli utrzymanie etapu nasiona półsuchego na polu przez kilka dni bez wyschnięcia. Cienki i przylegający integument fasoli „Coco de Paimpol”, jak również jej właściwości organoleptyczne, w szczególności owocowe aromaty, rozplywająca się konsystencja, brak mącznego posmaku i słodki smak, wynikają w znacznym stopniu z tego, że w momencie zbiorów strąki nie są jeszcze w pełni dojrzałe.

Ponieważ strąki, jeszcze elastyczne na tym etapie, są bardzo wrażliwe, zbiera się je ręcznie, aby uniknąć uszkodzeń związanych ze wstrząsami i otarciami.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-a5f75dd0-1280-4bed-8634-e9576876cb9e/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a5f75dd0-1280-4bed-8634-e9576876cb9e/telechargement)

---