

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 312/14)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„BŒUF DE VENDÉE”****NR WE: FR-PGI-0005-0592-08.03.2007****ChOG (X) ChNP ()****1. Nazwa:**

„Bœuf de Vendée”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Przedmiotowe zwierzęta to jałówki, młode krowy lub kastrowane samce, które cechują się masą tuszy wynoszącą co najmniej 380 kg, uformowaniem (S) EUR, stanem tuczu 2 i 3 oraz których wiek ubojowy wynosi 30–96 miesięcy.

Do produkcji „Bœuf de Vendée” wykorzystuje się rasy mięsne czyste lub ich krzyżówki, a także krzyżówki matek ras mieszanych z ojcami ras mięsnych.

Wniosek dotyczy świeżego mięsa wprowadzanego do obrotu w tuszach, ćwierćtuszach i po rozbiorze.

Mięso „Bœuf de Vendée” charakteryzuje się żywym czerwonym kolorem, kruchością i delikatnością oraz delikatnym i przyjemnym smakiem wołowiny.

Pomiar pH i temperatury odbywa się 24 godziny po uboju. Ich wartości powinny wynosić odpowiednio pH = 6 i 6 °C. Warunki związane z pH i temperaturą są niezbędne do rozpoczęcia długiego okresu dojrzewania. Niespełnienie tych warunków powoduje, że mięso źle się przechowuje i ma niewłaściwy smak.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Każdej tuszy lub części tuszy „Bœuf de Vendée” aż do stołu rzeźnika towarzyszy certyfikat gwarancji pochodzenia, który informuje konsumenta, do jakiej kategorii należy zwierzę: jałówka, krowa lub kastrowany samiec.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

Nie dotyczy.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

Od urodzenia do odsadzenia obowiązuje naturalne karmienie mlekiem. Cielęta odsadza się w wieku 6–9 miesięcy. Po odsadzeniu zwierzęta mogą przejść na trawę, w zależności od dostępności paszy.

W okresie letnim możliwe jest uzupełnianie żywienia paszami i koncentratami paszowymi.

Pochodzenie paszy jest ściśle regulowane: co najmniej 80 % pochodzi z gospodarstwa, pozostała część musi pochodzić z obszaru objętego ChOG. Praktyka ta wynika z lokalnych i tradycyjnych zwyczajów oraz ze szczególnej jakości wandejskich pasz. Łagodny wpływ oceanu w połączeniu z dużym nasłonecznieniem umożliwia większe i wcześniejsze zbiory pasz o dobrej jakości energetycznej i wysokiej zawartości białka. W ten sposób zagwarantowane są zapasy pasz najlepiej dostosowanych do potrzeb „Bœuf de Vendée”.

Obowiązuje przestrzeganie cykliów pastwisko-obora, zwierzę musi przejść co najmniej dwa takie cykle w ciągu życia. Cykl wygląda następująco: pobyt w oborze zimą i wypas latem od kwietnia do października. Czas spędzony na pastwisku wynosi co najmniej 4 miesiące.

Średnia roczna obsada ogółem nie może przekroczyć 2 DJP/ha powierzchni pastwiska w odniesieniu do zwierząt i powierzchni paszowej zarezerwowanej dla chowu bydła.

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

Wycielanie, chów i tucz obowiązkowo odbywają się w tym samym gospodarstwie.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Nie dotyczy.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Produkt sprzedawany pod nazwą „Bœuf de Vendée”. Na etykiecie znajduje się logo ChOG oraz napis „Indication Géographique Protégée” (chronione oznaczenie geograficzne). Na certyfikatach gwarancji pochodzenia, które towarzyszą tuszy lub kawałkom aż do stołu rzeźnika, obowiązkowo musi znaleźć się informacja o kategorii: kastrowany samiec, krowa lub jałówka.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego:**

Obszar geograficzny ChOG „Bœuf de Vendée” obejmuje cały departament Vendée oraz dodatkowo kilka sąsiadujących małych naturalnych regionów o podobnej charakterystyce rolniczej, geograficznej, historycznej, społecznej i kulturowej.

Przyjęto następujący obszar geograficzny:

— cały departament Vendée,

— departament Loire Atlantique, następujące gminy i kantony w całości: Aigrefeuille, Bouaye, Bourgneuf en Retz, Clisson, Légé, Le Loroux Bottereau, Le Pellerin, Machecoul, Paimboeuf, Pornic, Rezé, Saint Père en Retz, Saint Philbert de Grand Lieu, Vallet, Vertou, Vertou-vignoble,

- departament Maine et Loire, następujące gminy i kantony w całości: Beaupréau, Chalonnes sur Loire, Champtoceaux, Chemillé, Cholet 1, Cholet 2, Cholet 3, Doué La Fontaine, Gennes, Les Ponts de Cé, Montfaucon, Montreuil Bellay, Montrevault, Saint Florent le Vieil, Thouarcé, Vihiers,
- departament Deux-Sèvres, następujące gminy i kantony w całości: Cerisay, Coulonges, Mauléon, Moncoutant.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

a) Czynniki naturalne

Wandea cieszy się szczególnym położeniem, zarówno z punktu widzenia klimatycznego, jak i geologicznego: jeśli chodzi o klimat, Wandea charakteryzuje się wyraźnym wpływem oceanu i średnim rocznym nasłonecznieniem zdecydowanie wyższym od średniej krajowej, tj. 2 100 h/rocznie, bardzo korzystnym dla produkcji paszy i umożliwiającym obecność zwierząt na pastwiskach przez długie okresy. Jeśli chodzi o geologię, Wandea, stanowiąca południową granicę Masywu Armorykańskiego, charakteryzuje się dość głęboką glebą mułową, również bardzo dobrą do uprawy roślin pastewnych.

b) Czynniki agronomiczne

Charakterystyczną cechą Wandei jest jej potencjał produkcji pasz, dzięki szczególnemu położeniu klimatycznemu i geologicznemu. Wczesny wzrost temperatury pod koniec kwietnia i na początku maja, a także dobre nasłonecznienie na wiosnę pozwalają na regularną produkcję sianokiszonek o ponad 30 % zawartości suchej masy oraz, na początku czerwca, wczesnego siana o doskonałej jakości żywieniowej: zarówno energetycznej, jak i azotowej. Roczna wydajność tych pasz po pierwszym koszeniu często przekracza 5 ton suchej masy na hektar. Te szczególne warunki umożliwiają również wprowadzenie na wiosnę kukurydzy pastewnej w doskonałych warunkach, by zapewnić dobry regularny zbiór. Ponadto położenie Wandei na odpowiedniej wysokości nad poziomem morza zapewnia regularną wystarczającą sumę temperatur, aby kukurydza na kiszonkę dojrzała, czyli aby osiągnęła suchą masę na poziomie powyżej 33 % przy zbiorach i zawartość ziaren powyżej 50 %. Wydajność wynosi regularnie około 11 ton suchej masy na hektar uprawy suchej i 15 ton uprawy nawadnianej.

Ta gwarancja wysokiej produkcji i wysokiej jakości energetycznej oraz zawartości białka pozwala na zaspokojenie potrzeb zwierząt od urodzenia do uboju. Dzięki temu wandejski system chowu w cyklu zamkniętym, o wysokim zapotrzebowaniu na pasze, mógł się tu rozwinąć lepiej niż w jakimkolwiek innym miejscu.

c) Czynniki historyczne i ludzkie

Od najdawniejszych czasów „Bœuf de Vendée” towarzyszy życiu chłopów wandejskich. Jako jeden z pierwszych gatunków domowych na początku zapewniał mięso i mleko, następnie był wykorzystywany jako siła pociągowa.

„Bœuf de Vendée” stanowi część historii kolejnych systemów dzierżawy, był również jedną z podstawowych jednostek rozliczeniowych wszystkich czynszów dzierżawnych na wsiach, służącą do szacowania wartości czynszu. Hodowla bydła jest więc bezpośrednio powiązana z wandejskim rolnictwem. *Know-how* hodowców, a w szczególności znajomość hodowli w cyklu zamkniętym, stanowi najważniejszy element związku z miejscem pochodzenia „Bœuf de Vendée”, jak omówiono to w pkt 5.2 lit. b).

Obecność „Bœuf de Vendée” na licznych targach w regionie od końca XIX wieku pozwoliła na nawiązanie kontaktów handlowych ze wszystkimi znaczącymi ośrodkami konsumpcji na zachodzie Francji, aż do Paryża.

Wandea charakteryzuje się również bardzo gęstą siecią zakładów ubojowych, często w bliskiej odległości od gospodarstw hodowlanych, co wynika bezpośrednio z historycznej obecności w Wandei chowu bydła w cyklu zamkniętym.

5.2. Specyfika produktu:

Specyfika produktu wynika z jakości wpływającej ze szczególnego *know-how* oraz renomy „Bœuf de Vendée”.

a) Określona jakość

„Bœuf de Vendée” po uboju to bardzo ciężkie i bardzo dobrze uformowane tusze, charakterystyczne dla tego regionu. Tusze mają średnio masę przekraczającą o 120 kg wyniki osiągane we wszystkich innych zagłębiach produkcji wołowiny we Francji.

Zwierzęta rodzą się, są chowane i tuczone w tym samym gospodarstwie na obszarze przyjętym dla ChOG. Tucz końcowy zwierząt trwa co najmniej 4 miesiące, co pozwala na osiągnięcie optymalnego stopnia tuczu: oceny 2 i 3. Stan tuczu jest w pełni kontrolowany dzięki właściwemu dozowaniu źródeł energii i białka w dawce żywieniowej w okresie tuczu końcowego, który trwa co najmniej 4 miesiące. W tym celu każde zwierzę otrzymuje ocenę w zależności od stanu w momencie rozpoczęcia tuczu końcowego. Zwierzęta są poddawane ubojowi, gdy osiągają ocenę 2 lub 3.

Ciężkie tusze (średnia powyżej 450 kg), o masie co najmniej 380 kg, dają mięso tłuste i kruche, bardzo pożądane przez tradycyjnych rzeźników oraz konsumentów, którzy są amatorami wołowiny.

b) Inna cecha charakterystyczna: *know-how* hodowców

Know-how hodowców stanowi podstawowy element związku z miejscem pochodzenia „Bœuf de Vendée”.

Hodowcom zawsze zależało na prowadzeniu całego procesu produkcji, od urodzenia do uboju, dlatego te szczególne systemy produkcji typowe dla Wandei charakteryzuje zamknięty cykl produkcji. Często można usłyszeć: „wszystko co się w Wandei urodzi, tutaj też się tuczy”. Na tym obszarze wokół hodowli wytworzyła się prawdziwa kultura. Pochodzący stąd *know-how* jest obecnie znany i uznawany poza granicami Francji. System produkcji typu wandejskiego charakteryzuje się tuczem zwierząt urodzonych w gospodarstwie paszą pochodzącą z tego samego gospodarstwa. Obecnie wandejska produkcja w cyklu zamkniętym obejmuje średnio 60 krów mamek na 70 ha.

Połączenie dwóch funkcji, rozrodu i tuczu, w tym samym gospodarstwie wiąże się z korzyściami technicznymi, zdrowotnymi, ekonomicznymi i handlowymi, które mają pozytywny wpływ na jakość produktu końcowego.

Hodowcy wykorzystują jedynie zwierzęta ras mięsnych (mamki) lub ich krzyżówki. Potencjał tych zwierząt byłby niczym bez bogatego żywienia wysokiej jakości (zarówno pod względem wartości energetycznej, jak i białka). Dzięki klimatowi i jakości gleb ilość i jakość paszy jest gwarantowana, a gospodarstwa uzyskują znaczną niezależność. *Know-how* hodowców związany z produkcją pasz i zbóż oraz z łączeniem ich w zależności od ich wartości odżywczych i stadium fizjologicznego zwierząt, od urodzenia do uboju, w pełni charakteryzuje „Bœuf de Vendée”.

Cielęta rosną przy matce do odsadzenia w wieku około 8 miesięcy. Następnie, przez co najmniej 2 lata, przestrzegany jest następujący cykl: pobyt w oborze zimą i wypas latem od kwietnia do października. Trawa z pastwisk i pasza objętościowa to podstawa dawek żywieniowych. Podczas tuczu końcowego prowadzi się wypas albo karmi z koryta.

W zależności od stanu zwierzęcia na początku etapu tuczu hodowca wybiera czas i sposób żywienia, który pozwoli mu na osiągnięcie najlepszego możliwego produktu, dostatecznie, ale nie nadmiernie tłustego. Co 2 tygodnie wykonuje zabiegi, które pozwalają na ocenę zaawansowania tuczu zwierzęcia, a pod koniec – na określenie optymalnej daty uboju.

System produkcji w cyklu zamkniętym w całym regionie stanowi lokalną specyfikę pozwalającą na osiągnięcie wysokiej masy tusz oraz optymalnej jakości tuczu końcowego w odniesieniu do ilości tłuszczu.

c) *Renoma*

W 1878 r. bracia Batiot wprowadzają w Wandei rasę Charolais, aby poprawić jakość rzeźną i siłę roboczą. Rozwój dużych miast: Nantes, Angers, Paryża, tworzy rynek zbytu, a renoma „dobrego wandejskiego tuczu” zwiększa w istotny sposób popularność tej wołowiny.

Dzięki 167 000 krowom mamkom jest to jeden z trzech największych regionów produkcji w Europie. We Francji departament Vendée jest obecnie największym producentem wołowiny. Dostarcza ponad 5 % produkcji krajowej, chociaż zajmuje mniej niż 1 % powierzchni rolniczej.

Rzemieślnicy-rzeźnicy, prawdziwi koneserzy, poszukują tego rodzaju produktu, aby zaspokoić oczekiwania coraz bardziej wymagających klientów. To z tego rodzaju tusz mogą wykroić kruche i soczyste, grube i bogate w aromaty kawałki, w szczególności antrykoty, które sprawią olbrzymią przyjemność ich klientom.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):*

Połączenie wszystkich czynników naturalnych, klimatycznych i agronomicznych Wandei umożliwiające dużą produkcję paszy wysokiej jakości wraz z *know-how* hodowców pozwala na otrzymanie tusz ciężkich, charakterystycznych dla Wandei.

Specyfika produktu związana z obszarem geograficznym wynika ze szczególnych warunków agronomicznych, glebowych i klimatycznych, które umożliwiają z jednej strony wykorzystanie łąk do wypasu krów mamek aż do odsadzenia cieląt w wieku ośmiu miesięcy, a równocześnie umożliwiają uprawę roślin pastewnych i zbóż o wysokiej wartości energetycznej i wysokiej zawartości białka na głębokich mułowych glebach dzięki słonecznemu i ciepłemu klimatowi, który sprzyja fotosyntezie niezbędnej do właściwego dojrzewania traw, a w szczególności kukurydzy pastewnej. Ta duża dostępność pasz oraz ich jakość charakteryzują żywienie „Bœuf de Vendée”. Ponadto wandejscy hodowcy wybierają najlepsze zwierzęta, które są poddawane ubojowi w rzeźniach w pobliżu hodowli, co pozwala na wyprodukowanie ciężkich tusz w optymalnym stanie tuczu.

Kruche, soczyste i aromatyczne mięso „Bœuf de Vendée” otrzymuje się dzięki zabiegom niezbędnym na wszystkich etapach produkcji.

Hodowcy, dzięki swojemu *know-how*, wybierają samice lub kastrowane samce. Wykluczone są samce lub młode bydło niekastrowane i wszystkie zwierzęta w wieku poniżej 30 miesięcy. Tucz zwierząt przez dość długi okres pozwala na przerośnięcie mięśni tłuszczem (tłuszcz wewnątrzmięśniowy), który nada mięsu jego charakterystyczny wygląd z niteczkami tłuszczu i ochroni je przed wysuszeniem podczas obróbki termicznej, w przeciwieństwie do chudego mięsa, zwanego „suchym”. W ten sposób osiąga się kruche, soczyste i rozplływające się mięso.

Po uboju do systemu „Bœuf de Vendée” wybiera się jedynie najlepsze tusze. Są one oceniane przez zaprzysiężonego urzędnika, który sprawdza właściwe uformowanie, stan tuczu i kolor mięsa (poprzez kontrolę wzrokową i dotykową). Ta selekcja tusz stanowi etap niezbędny do osiągnięcia pewności, że mięso będzie kruche, soczyste i aromatyczne. Tusze spełniające wszystkie kryteria mogą zostać zakwalifikowane jako „Bœuf de Vendée”. Towarzyszy im certyfikat gwarantujący pochodzenie.

Okres dojrzewania wynoszący co najmniej 10 dni gwarantuje kruchość mięsa.

Te ważne kryteria są decydujące dla rzeźników i konsumentów. Pozwoliły one „Bœuf de Vendée” na zbudowanie renomy wśród wołowiny znajdującej się w handlu w regionie.

Dzięki kruchości, soczystości i aromatowi mięsa „Bœuf de Vendée” konsumenci i rzeźnicy pozostają wierni swoim dostawcom i regularnie zaopatrują się u uczestników systemu „Bœuf de Vendée”. Dowód stanowi fakt, że 60 % aktualnych rynków zbytu grupy nie zmienia się od wprowadzenia systemu w pierwszych latach po 2000 r.

„Bœuf de Vendée” jest więc prawdziwym łańcuchem *know-how*, który warunkuje sukces poszczególnych ogniw: produkcji (produkcji pasz, chowu i selekcji), uboju, rozbioru i dystrybucji z nastawieniem na jakość i pochodzenie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDC-IGP/boeuf-de-vendee.pdf>
