

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014

(2023/C 86/14)

Informacja ta zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 ⁽¹⁾.

Powiadomienie o zatwierdzeniu zmiany standardowej w specyfikacji produktu oznaczonego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym, pochodzącego z państwa członkowskiego (rozporządzenie (UE) nr 1151/2012)

„Agneau du Quercy”

Nr UE: PGI-FR-0185-AM01 – 8.12.2022

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa produktu

„Agneau du Quercy”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Francja

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

4. Opis zatwierdzonych zmian

4.1. Właściwy organ państwa członkowskiego

Dodano dane kontaktowe Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de la qualité et de l'origine, INAO) jako właściwego organu państwa członkowskiego zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

4.2. Grupa składająca wniosek

Zaktualizowano dane kontaktowe grupy składającej wniosek. Skreśla się część opisową dotyczącą grupy składającej wniosek. Dodano różne kategorie podmiotów wchodzących w skład tej grupy.

4.3. Typ produktu

Przepis ten został zmieniony w celu dostosowania do obecnie obowiązującej nomenklatury.

4.4. Opis produktu

Wiek jagniąt w momencie uboju zmieniono, aby wynosił między 60. a 150. dniem życia w miejsce przedziału między 90. a 180. dniem życia w pierwotnej specyfikacji produktu.

Ten opis produktu podkreśla zatem jego główne cechy charakterystyczne, tj. jagnięta młode (poddawane ubojowi między 60. a 150. dniem życia) i o niewielkiej masie (tusza o masie od 13 do 22 kg), poddawane długiemu okresowi karmienia mlekiem matki (co najmniej 70 dni lub do momentu uboju, jeżeli są poddawane ubojowi między 60. a 69. dniem życia).

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17..

Dodano kryteria wyboru tusz („uformowanie U, R, O” i „stopień otłuszczenia 2 lub 3”), a także w tym punkcie określono i dodano właściwości mięsa jagnięcego („tłuszcz zwarty lub bardzo zwarty, tłuszcz o barwie od białej do lekko różowej, barwa surowego mięsa jasnorożowa”).

Przepisy te uwzględniono w podpunkcie 5.6 „Czynności związane z ubojem”.

Dotychczasowe przepisy dotyczące rasy zwierząt, etapów odbywających się na obszarze geograficznym i chowu w owczarni przeniesiono i rozwinięto w części dotyczącej metody produkcji.

Dodano zdanie dotyczące możliwości wysyłania produktów hurtowo (luzem) lub pakowanych.

W przypadku produktów objętych ChOG dodano wykaz podrobów i ich właściwości. Wykaz obejmuje takie podroby jak wątroba, serce, śledziona, płuca, język, mózdzek, grasice, nerki i jądra. Dozwolone są tylko podroby z tusz jagnięcych wybranych jako ChOG.

W przypadku głębokiego mrożenia, dodano możliwość wprowadzania do obrotu mięsa i podrobów „Agneau du Quercy” w postaci głęboko mrożonej.

W podpunkcie 5.8 specyfikacja określa warunki przeprowadzania tej operacji (proces umożliwiający osiągnięcie temperatury wewnętrznej -18 °C w ciągu maksymalnie 10 godzin), datę minimalnej trwałości oraz maksymalny okres między ubojem a głębokim mrożeniem.

4.5. *Obszar geograficzny*

Dodano zdanie przypominające etapy, które mają miejsce na obszarze geograficznym, tj. wszystkie etapy życia jagnięcia od urodzenia do uboju, a także wskazujące datę oficjalnego kodu geograficznego.

Prezentację obszaru geograficznego w podziale na kantony lub okręgi zastąpiono wykazem gmin w podziale na departamenty. Zmiany te nie mają wpływu na granice obszaru geograficznego, które pozostają niezmienione.

Usunięto mapy występujące w specyfikacji produktu.

4.6. *Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru*

Zgodnie z instrukcjami obowiązującymi na szczeblu krajowym, które mają na celu ujednoczenie formułowania specyfikacji produktów, na początku akapitu dodano zdanie dotyczące składanych do grupy deklaracji identyfikacji podmiotów.

Punkt ten został w całości przeredagowany i przekształcony (tabela). W tym akapicie dodano dokumenty, rejestracje i informacje wymagane na każdym etapie cyklu życia produktu (chów, ubój, rozbiór/pakowanie, głębokie mrożenie).

Dodano również szczegółowy opis identyfikowalności oddolnej i odgórnej, aby potwierdzić gwarancję pochodzenia „Agneau du Quercy”.

W celu zachowania jasności zdefiniowano pojęcie partii ubojowej, tj. zmienną ilość jagniąt należących do tego samego hodowcy, przeznaczonych do uboju tego samego dnia przez tę samą ubojnię.

Dodano obowiązek przechowywania dokumentów związanych z identyfikowalnością przez 3 lata.

Usunięto informacje dotyczące procedury kontroli przewidzianej w planie kontroli. Odniesienie do oprogramowania AGATE wykorzystywanego w ubojniach wykreślono, ponieważ obecnie nie jest on już używany.

4.7. *Metoda produkcji*

Dodano schemat życia określający poszczególne metody produkcji produktu, zgodnie z pozostałymi zmianami wprowadzonymi do jego specyfikacji.

Punkt ten został w całości przeredagowany, aby dokładniej opisać szczególne cechy chowu „Agneau du Quercy”. Dla każdego etapu produkcji produktu utworzono nowe podpunkty. Cztery przepisy w pierwotnie zarejestrowanej specyfikacji produktu, które określały etapy realizowane na obszarze ChOG (miejsce urodzenia, chowu i uboju), karmienie (karmione przez co najmniej 70 dni mlekiem matki), chów w owczarni i wiek uboju (poddawane ubojowi między 90. a 180. dniem życia) przypisano do odpowiednich podpunktów i rozwinięto.

Podpunkt 5.2 „Specjalizacja chowu”

Zachowano etapy odbywające się na obszarze geograficznym i zmieniono zdanie, aby dodać obowiązek chowu jagniąt w tym samym gospodarstwie od urodzenia do uboju.

Podpunkt 5.3.1 „Żywienie stada”

Podpunkt ten utworzono, aby zapewnić żywienie stada reprodukcyjnego (ojcowie i matki), które przez cały rok może okresowo przebywać na wypasie lub w owczarni. Dodano wykaz surowców i dodatków zakazanych, aby stworzyć ramy dla praktyk oraz określono samowystarczalność każdego gospodarstwa wynoszącą co najmniej 55 % masy suchej (poza systemami stosującymi sezonowe pasterstwo wędrowne).

Podpunkt 5.3.2 „Żywienie jagniąt”

Zachowano obowiązek karmienia mlekiem matki do 70. dnia życia. Zgodnie ze zmianą wieku w momencie uboju dodano możliwość uboju jagniąt nieodsadzonych między 60. a 69. dniem życia. Zmieniono również zdanie, aby zastąpić „karmione mlekiem matki” na „karmione mlekiem z wymion” w celu uwzględnienia ewentualnej wymiany jagniąt między matkami przy problemach z adopcją lub ze ssaniem.

Dodano zakaz podawania paszy mlekozastępczej.

Punkt ten uzupełniono wykazem podawanych surowców, jak również wykazem dodatków i surowców zakazanych, aby dokładniej opisać faktyczne praktyki stosowane przez hodowców ChOG „Agneau du Quercy”. Daje to hodowcom dokładne ramy dla tego etapu produkcji, pozwala na ujednoczenie produkcji we wszystkich gospodarstwach i na unikanie wykorzystywania surowców, które mogą być szkodliwe dla zdrowia jagniąt (delikatność układu trawiennego), jak i dla jakości produktu.

W celu dostosowania do nomenklatury stosowanej w przepisach europejskich i dotyczącej katalogu materiałów paszowych (R (UE) nr 68/2013) dodano wykaz surowców dopuszczonych do żywienia jagniąt.

Dodano również wykaz surowców i dodatków zakazanych i uzupełniono go zakazem wykorzystania kiszonek i stosowania paszy owijanej w żywieniu jagniąt.

Dodano minimalny odsetek 30 % zbóż i produktów zbożowych w mieszance paszowej dla jagniąt, aby zapewnić zrównoważoną dawkę paszową.

Przepis dotyczący określenia „Agneau du Quercy” jako „jagnięcia z owczarni” zmieniono, aby uwzględnić możliwość pozostawiania jagniąt przy matkach na zewnątrz.

Dodano obowiązek oddzielenia kojców dla jagniąt od miejsca żywienia owiec.

Podpunkty 5.4 „Wymogi w zakresie komfortu i wymogi sanitarne chowu” i 5.5 „Zabieranie i transport jagniąt”.

W przypadku akapitu „Pochodzenie genetyczne”: Pierwotna specyfikacja produktu wskazywała, że „Agneau du Quercy” produkuje się „głównie” z rasy Caussenarde du Lot. Nazwę tę zastąpiono oficjalną nazwą rasy, Causses du Lot.

Do wykazu dozwolonych ras matek dodano dwie rasy: Blanche du Massif Central i Lacaune odmiana mięsna. Te trzy rasy mogą być wykorzystywane jako rasy czyste lub pochodzące z krzyżówek w pierwszym pokoleniu.

Wśród ras odpornych i mięsnych dodano rasy ojców, wykorzystywane jako rasy czyste. Zależnie od przeznaczenia jagniąt hodowca wybiera najlepiej dostosowaną mięsną rasę ojców, aby poprawić pokrój jagniąt, oraz odporną w celu remontu jarek.

W odniesieniu do wyposażenia budynków (owczarnia, punkt tranzytu) dodano nowe obowiązki uwzględniające praktyki stosowane przez producentów ChOG (dostęp do wody i do pasz, obsada zwierząt w budynkach, jakość ściółki i sprzątanie budynków).

W odniesieniu do opieki nad zwierzętami dodano warunki obchodzenia się ze zwierzętami (z zachowaniem ostrożności, przestrzegając zakazu podnoszenia zwierząt za wełnę), jak również zakaz kastracji samców.

W odniesieniu do opieki weterynaryjnej dodano nowe obowiązki, aby określić ramy stosowania i identyfikowalności pasz leczniczych.

W celu stworzenia ram dla etapu transportu zwierząt i zmniejszenia do minimum wywoływanego przez to stresu dodano maksymalny czas transportu wynoszący 8 godzin.

Podpunkt 5.6 „Czynności związane z ubojem”

Zgodnie ze zmianą przedstawioną w części „Opis produktu” zmieniono wiek jagniąt w momencie uboju i przedział wiekowy obniżono do przedziału między 60. a 150. dniem życia (w miejsce poprzedniego przedziału między 90. a 180 dniem życia).

Przepis uzupełniono informacją, że jagnięta podlegające ubojowi między 60. a 69. dniem życia nie są odsadzane.

Określono maksymalny czas między przybyciem jagniąt a ubojem, wynoszący 24 godziny.

W tym punkcie określono i dodano warunki odparowywania tusz (temperatura wewnętrzna, brak kondensacji).

Dodano kryteria wyboru tusz, jak również warunki niezbędne do przechowywania i wyboru tusz (tusze niepoddane rozbiorowi, pomieszczenie magazynowe, po odparowaniu, badanie w stanie chłodnym).

Podpunkt 5.7 „Wybór podrobów”

Dodano przepisy dotyczące wyboru podrobów, tj. wskazano, że są one pobierane z tusz zwierząt objętych ChOG „Agneau du Quercy” w momencie oddzielenia.

Podpunkt 5.9 „Krojenie i pakowanie”

Dodano przepisy dotyczące krojenia i pakowania, tj. wskazano, że są one przeprowadzane w zakładzie rozbioru mięsa i natychmiast po rozbiorze, oraz że mięso może być pakowane w opakowania zbiorcze lub jednostkowe.

4.8. Związek

Akapit „Związek z obszarem geograficznym” w całości przereklamowano, ale jego podstaw nie zmieniono. Podzielono go na trzy części pozwalające na rozróżnienie szczególnych cech obszaru geograficznego, szczególnych cech produktu i związku przyczynowego.

4.9. Organ kontrolny

Zgodnie z instrukcjami obowiązującymi na szczeblu krajowym, które mają na celu ujednoczenie formułowania specyfikacji produktów, usunięto nazwę i dane kontaktowe jednostki certyfikującej, jak również plan kontroli w formie tabeli.

Punkt ten zawiera obecnie dane kontaktowe właściwych organów kontroli na szczeblu krajowym we Francji: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) (Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości) oraz Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) (Dyrekcja Generalna ds. Konkurencji, Konsumpcji i Walki z Nadużyciami). Nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej są dostępne na stronie internetowej INAO oraz w bazie danych Komisji Europejskiej.

4.10. **Etykietowanie**

Zniesiono obowiązek wprowadzania do obrotu jagniąt opatrzonych logo specyficznym dla ChOG.

Zgodnie z instrukcjami obowiązującymi na szczeblu krajowym, które mają na celu ujednoczenie formułowania specyfikacji produktów, informacje dotyczące etykietowania z pierwotnej specyfikacji produktu usunięto i zastąpiono zdaniem określającym obowiązki regulacyjne.

4.11. **Wymogi krajowe**

W świetle zmian w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych, informacje w tym punkcie usunięto i zastąpiono tabelą przedstawiającą główne punkty podlegające kontroli, zgodnie z przepisami krajowymi.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Agneau du Quercy”

Nr UE: PGI-FR-0185-AM01

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Agneau du Quercy”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.1 Mięso świeże (i podroby)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Mięso i podroby ChOG „Agneau du Quercy” pochodzą z jagniąt o tuszy o masie od 13 do 22 kg, które karmiono z wymion przez co najmniej 70 dni (lub do momentu uboju, jeżeli są poddawane ubojowi między 60. a 69. dniem życia) i w wieku od 60. do 150. dnia życia.

Właściwości tusz:

Uformowanie U, R, O

Stopień otłuszczenia 2 lub 3

Właściwości mięsa jagnięcego:

Tuszczy zwarty lub bardzo zwarty

Tuszczy o barwie od białej do lekko różowej

Barwa surowego mięsa jasnoróżowa.

Właściwości podrobów:

Całe wnętrzności (wątroba, serce, śledziona, płuca)

Wątroba: jednolita barwa od czerwonej do jasnobrązowej

Serce: zwarta konsystencja

Śledziona: o gąbczastym i miękkim wyglądzie

Płuca: dobrze ukrwione płaty o gąbczastej konsystencji

Język: zwarta konsystencja, jednolity szary kolor (bez plam)

Mózdzek: o dobrze nawodnionym wyglądzie, płat dobrze uformowany, jasny kolor

Grasica: biaława barwa i miękka konsystencja

Nerki: brak zapachu moczu, kolor od czerwonego do jasnobrązowego, zwarta konsystencja

Jądra: owalny kształt, dobrze rozwinięta struktura wewnętrzna.

Mięso i podroby jagnięce mogą występować w postaci świeżej lub głęboko mrożonej.

Produkty są wysyłane albo luzem albo w opakowaniu.

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

Żywienie stada

Osobniki dorosłe przebywają okresowo na całkowicie wolnym wypasie, w owczarni oraz na przemian – na wolnym wypasie i w owczarni.

Poza systemami praktykującymi sezonowe pasterstwo wędrowne, zasoby produkowane w gospodarstwie (w tym zielonka) stanowią główną część pożywienia stada: minimalny procent samowystarczalności żywnościowej przekracza 55 % masy suchej.

Żywienie jagniąt

Jagnię jest karmione mlekiem z wymion przez co najmniej 70 dni (lub do momentu uboju, jeżeli jest poddawane ubojowi między 60. a 69. dniem życia).

Zakazane jest podawanie paszy mlekozastępczej.

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

Jagnięta „Agneau du Quercy” rodzą się i są chowane na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Ubój przeprowadza się na obszarze geograficznym.

Czas transportu nie przekracza 8 godzin.

Etap uboju już obowiązkowo przeprowadzany na obszarze geograficznym.

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

Etykieta zawiera zarejestrowaną nazwę produktu i symbol ChOG Unii Europejskiej w tym samym polu widzenia.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny ChOG „Agneau du Quercy” składa się z następujących departamentów, kantonów i gmin:

— w departamencie Aveyron: kantony Villefranche de Rouergue, jak również gminy Ambeyrac, Asprieres, Balaguier-D'olt, Bouillac, Capdenac-Gare, Causse-Et-Diege, Foissac, La Capelle-Balaguier, Les Albres, Martiel, Montsalles, Morlhon-Le-Haut, Naussac, Ols-Et-Rinhodes, Sainte-Croix, Saint-Igest; Saint-Remy; Salles-Courbaties; Salvagnac-Cajarc; Saujac, Savignac, Sonnac, Toulonjac, Villeneuve.

— w departamencie Corrèze: kantony Brive la Gaillarde 1,2 i 4, Saint-Pantaléon De Larches, jak również gminy Astaillac, Beaulieu-Sur-Dordogne, Bilhac, Branceilles, Brivezac, Chauffour-Sur-Vell, Chenailler-Mascheix, Collonges-La-Rouge, Cosnac, Curemonte, Jugeals-Nazareth, La Chapelle-Aux-Saints, Lagleygeolle, Ligneyrac, Liourdres, Lostanges, Marcillac-La-Croze, Meyssac, Noailhac, Nonards, Puy-D'arnac, Queyssac-Les-Vignes, Saillac, Saint-Bazile-De-Meyssac, Saint-Julien-Maumont, Sioniac, Tudeils, Végennes.

— w departamencie Dordogne: okręgi Sarlat la Caneda, jak również gminy Ajat, Auriac-Du-Périgord, Azerat; Bars, Blis-Et-Born, Brouchaud, Chourgnac, Cubjac, Fanlac, Fossemagne, Gabillou, Hautefort, La Bachellerie, La Boisière-D'ans, Limeyrat, Mayac, Montagnac-D'auberoche, Plazac, Saint-Antoine-D'auberoche, Sainte-Eulalie-D'ans, Sainte-Orse, Saint-Pantaly-D'ans, Savignac-Les-Eglises, Temple-Laguyon.

— departament Lot włączony w całości

- w departamencie Lot-et-Garonne: gminy Anthé, Blanquefort-Sur-Briolance, Bourlens, Cazideroque, Condezaygues, Courbiac, Cuzorn, Fumel, Masquières, Monsempron-Libos, Montayral, Saint-Front-Sur-Lémance, Saint-Georges, Saint-Vite, Sauveterre-La-Lémance, Thézac, Tournon-D'agenais.
- w departamencie Tarn-et-Garonne: gminy Bouloc; Caussade, Caylus, Cayrac, Cayriech, Cazes-Mondenard, Durfort-Lacapelette, Espinas, Labastide-De-Penne, Lacapelle-Livron, Lafrançaise, Lapenche, Lauzerte, Lavaurette, Loze, Mirabel, Montagudet, Montalzat, Montbarla, Monteils, Montfermier, Montpezat-De-Quercy; Montricoux, Mouillac, Puyllagarde, Puyllaroque, Réalville, Roquecor, Saint-Amans-De-Pellagal, Saint-Cirq, Sainte-Juliette, Saint-Georges, Saint-Projet, Saint-Vincent, Sauveterre, Septfonds, Tréjous.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek z obszarem geograficznym opiera się na jakości produktu, którą zawdzięcza on charakterystycznym dla tego obszaru czynnikom naturalnym i ludzkim, jak również na jego renomie.

Obszar geograficzny ChOG „Agneau du Quercy” jest położony na południowym zachodzie Masywu Centralnego. Płaskowyż Causses du Quercy leży w departamencie Lot i rozciąga się na północ w Corrèze, na północny zachód w Dordogne, na południu nad rzekami Tarn oraz Garonną i w Aveyron. Jest to obszar zróżnicowany, z płaskowyżem (causse), któremu zawdzięcza on swoją nazwę, pokrywającym dużą część jego powierzchni, a w jego pozostałej części występują naprzemiennie wzgórza, doliny i kercyńskie przedłużenie Masywu Centralnego na wschodzie, z wyższą rzeźbą terenu.

Causses du Quercy charakteryzuje się zespołem wapiennych płaskowyży z licznymi i zróżnicowanymi zjawiskami krasowymi. Wody wydrążyły i ukształtowały tu rozpuszczalne skały wapienne, tworząc podziemne rzeki, rozpadliny, takie jak słynna rozpadlina w Padirac, leje krasowe i inne zapadliny, które z czasem mogły się wypełnić.

Jest to region dość surowy i suchy, pomimo że średnia ilość opadów jest wysoka. Gleby są płytkie i bogate w materiał gruboziarnisty (otoczaki), a więc przepuszczalne. Ma to istotny wpływ na ich zdolność zatrzymywania wody, pomimo posiadanej struktury gliniastej (75 %) lub niekiedy piaskowo-gliniastej (15 %, występującej zwłaszcza we wschodniej części płaskowyżu). „Lasy to jedynie mizerne, często przerzedzone zagajniki przechodzące w garig (murawy z rozproszonymi krzakami) na suchych zboczach. Uprawy i łąki są położone wyłącznie na odwapnionych łąkach, w małych obniżeniach płaskowyżu (leje krasowe i wyschnięte doliny) lub też w dnach głębokich dolin, gdzie na powierzchnię wychodzą margle liasu.” (Sprawozdanie IGN z 2013 r.).

W klimacie Quercy dominuje wpływ oceaniczny z zaznaczającym się oddziaływaniem klimatu śródziemnomorskiego. Oznacza się on dużą zmiennością, lata są gorące a zimy mroźne; występują liczne niekorzystne zjawiska pogodowe. Poziom opadów deszczu jest nieco wyższy na wschodzie niż na zachodzie (około 100 mm więcej),

Dominujący krajobraz botaniczny tworzy grupa trzech zespołów roślinnych: garrisade, glèbe i grèze. „Garrisade” to las dębów omszonych o rzadkim drzewostanie i ciernistym podszyciu (jałowiec, śliwa tarnina). Drzewa mają niski przyrost, zwłaszcza że gałęzie większości z nich są podcinane na paszę dla bydła. Określenie „glèbe” oznacza położone na płaskowyżu pastwiska z niewysoką trawą, zarośnięte murawy, usiane krzewami i krzakami. „Grèzes” to stepowe, nagie kompleksy, w których w suchych i szorstkich chropowatości wapieni kiełkują kępki trawy. Murawy płaskowyżu są naturalnie bogate w rośliny przydatne w chowie. Są to murawy, które nazywa się „suchymi” lub „kserotermicznymi”, ponieważ ich gleba jest bardzo przepuszczalna. Obszary te mają charakter samopodtrzymujący ze względu na słabą zdolność gleby do zatrzymywania wody pochodzącej z opadów i są utrzymywane przez hodowlane lub dzikie zwierzęta roślinożerne.

Te miejsca z ubogimi glebami o niskiej wydajności pierwotnej trudno jest wykorzystać, dlatego mieszkańcy Quercy bardzo wcześnie ukierunkowali się na formę chowu podtrzymującego gleby ubogie: chów owiec. Ślady chowu owiec w Quercy sięgają neolitu: „Wykopaliska pokazują, że tradycyjny krajobraz płaskowyżów z lasami dębowymi, stadami owiec i polami pszenicy w dolinach istniał już w okresie neolitu” (magazyn Les Richesses de France-1985-nr 122), a ślady jego renomy pochodzą z okresu galloromańskiego. „Chów owiec to tradycyjne bogactwo regionu płaskowyżu: od okresu galloromańskiego narzuty i pościel z Cahors królują na rynku Rzymu (Strabon, Pliniusz).” (opracowanie Bulletin de l'Association de géographes français (Stowarzyszenie Geografów Francuskich ()), Nr 64, grudzień 1932 r.).

W okresie od XVII do XVIII wieku chów rozkwita dzięki dwóm praktykom pasterskim: wypasowi dzikiemu, stosowanemu dzięki występowaniu niekoszonych łąk zwanych „devèses” i pastwisk wspólnych, zwanych „communs”, oraz sezonowemu pasterstwu wędrownemu, stosowanemu zwyczajowo latem lub zimą, przy czym zimą raczej sporadycznie. Owce chowa się przede wszystkim na wełnę, która służy do wytwarzania twardego, niezwykle wytrzymałego sukna o nazwie „cadiś”.

Od 1760 do 1830 r. prowadzony w Quercy chów na wełnę traci na znaczeniu, sezonowe pasterstwo wędrowne zanika a równocześnie mięso owiec z Quercy zaczyna zyskiwać renomę. W 1830 r. można naliczyć około 230 000 zwierząt w małych stadach chowanych do użytku domowego.

Na przestrzeni XX wieku przyjęcie nowych praktyk hodowlanych umożliwia hodowcom realizację pełnego cyklu pasterskiego na płaskowyżach i wprowadzenie upraw roślin paszowych; chów wyraźnie ukierunkowuje się wówczas na produkcję mięsa.

Rasa Causses du Lot, rasa rodzima i odporna, od zawsze obecna w Quercy, dostosowana do ograniczeń środowiskowych, umożliwia optymalne wykorzystanie zasobów naturalnych obszaru geograficznego. Rasa ta stanowiła i nadal stanowi główną rasę w chowie „Agneau du Quercy”. Począwszy od XX wieku, produkcja mięsa zastąpiła produkcję wełny, a hodowcy zaczęli interesować się postępowaniem genetycznym. W Quercy rozwinęły się dwie inne rasy: Lacaune i Blanche du Massif Central. Te rasy odporne dobrze dostosowały się do warunków środowiskowych i wykształciły zdolności podobne do rasy rodzimej. Są to również rasy łatwe w synchronizacji rui, co umożliwia produkcję jagnięciny przez większą część roku.

Hodowcy potrafili stworzyć system żywienia dostosowany do ograniczeń regionu, stosując i wykorzystując do maksimum zasoby naturalne przez cały rok po to, by produkować jagnięta wysokiej jakości. Żywienie stada zorganizowane jest w taki sposób, aby dostosowywać podawaną żywność do potrzeb owiec i jagniąt, a dla każdego gospodarstwa wprowadzono obowiązek utrzymania minimalnego odsetka samowystarczalności żywnościowej wynoszącego 55 % masy suchej.

Chów „Agneau du Quercy” odbywa się w jednym gospodarstwie, od urodzenia do uboju. Przez pierwsze dni jagnięta są karmione wyłącznie z wymion i pozostają z matkami. Po tym pierwszym etapie jagnięta otrzymują stopniowo dodatki paszowe poprawiające tucz, mają również do dyspozycji zielonkę i mogą towarzyszyć matkom na zewnątrz.

„Agneau du Quercy” to jagnięta młode (maksymalnie 150 dni) i o niewielkiej masie (tusza od 13 do 22 kg), chowane przy matce i karmione głównie z wymion przez co najmniej 70 dni. Charakteryzują się dobrym uformowaniem i dobrym stopniem odtuszczenia.

Mięso „Agneau du Quercy” charakteryzuje się:

 Tuszczeniem zwartym lub bardzo zwartym

 Tuszczeniem o barwie białej do lekko różowej

 Surowym mięsem o barwie jasnoróżowej

„Agneau du Quercy” to produkt o wielowiekowej renomie.

Region Quercy, a w szczególności ubogie gleby płaskowyżu, w połączeniu ze znaczną nieprawidłowością warunków klimatycznych, przyczyniły się do dostosowania systemów chowu, w których produkuje się obecnie „Agneau du Quercy”. Płaskowyż zapewnia możliwości wypasu i roślinność szczególnie dobrze dostosowaną do owiec, będących często jedynymi gatunkami, które mogą ją wykorzystać. Utrzymanie tych wątlých i zaniedbanych miejsc w istotny sposób służy celom środowiskowym na całym obszarze geograficznym.

Ograniczenia naturalne dały początek chowu owiec ras rodzimych lub wybieranych ze względu na ich odporność i zdolność do wykorzystywania ubogich obszarów płaskowyżu. Stada składają się obecnie z kilku ras (rasa czysta lub z krzyżówki): causses du Lot, Lacaune i Blanche du Massif Central. Rasy te posiadają bardzo dobre cechy mateczne, zarówno w przypadku wykotu jak i karmienia jagniąt. Te rasy odporne chowa się poprzez krzyżowanie z reproduktorami ulepszającymi uformowanie. Krzyżówki są kontrolowane przez hodowców, a dobór rasy reproduktora podyktowany jest zamiarem poprawy tuszy jagniąt bądź zachowania cech samic, które mają być przyszłymi matkami.

Istotna samowystarczalność paszowa gospodarstw umożliwia hodowcom jak najlepsze wykorzystanie zasobów naturalnych tego trudnego środowiska, więc na obszarze geograficznym dominuje system upraw mieszanych i chowu. Produkcja zbóż w gospodarstwie sprzyja również monitorowaniu i optymalnemu dostosowaniu żywienia stada.

Specyficzne cechy „Agneau du Quercy” są głównie związane z tradycyjnym chowem jagniąt: karmienie mlekiem matki przez co najmniej 70 dni, następnie stopniowe wprowadzanie dodatków w celu osiągnięcia optymalnego uformowania i stopnia odtuszczenia jagniąt.

Jasnoróżowa barwa surowego mięsa „Agneau du Quercy” jest związana z wiekiem jagniąt w momencie uboju, ale również z karmieniem z wymion przez 2 pierwsze miesiące życia. Te charakterystyczne cechy zachowuje się dzięki występującej wśród hodowców woli i specjalistycznej wiedzy w zakresie poszanowania zwierząt. Zwierzęta są chowane i transportowane ostrożnie, co ogranicza wszelkie źródła stresu od urodzenia do uboju i zmniejsza ryzyka niekorzystnego wpływu na mięso.

Zwarty tłuszcz o barwie od białej do lekko różowej wynika z karmienia jagniąt na etapie tuczu i z rodzaju dodatków paszowych. Te mieszanki paszowe są podawane w odmierzanej ilości, aby jagnięta spożywały więcej zielonki, poprawiały ślinienie i równowagę w pracy żołądka. Te elementy pozwalają zwiększyć zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych w okrywie tłuszczowej i uzyskać specyficzny harmonijny tłuszcz. Długi okres karmienia mlekiem matki i wiek w momencie uboju mają również korzystny wpływ na jakość tłuszczu, ponieważ mleko matki jest bogate w kwasy tłuszczowe i młode jagnięta mają ogólnie bardziej jędrny tłuszcz.

„Agneau du Quercy” jest nagradzane podczas licznych wydarzeń, a masarze którzy wykorzystują ten produkt zdobywają nagrody: W sumie trzy 1. nagrody w kategorii stoisk mięsnych w konkursie na znakomitość masarską Trophées des Viandes d'Excellence, 1. nagrodę w Międzynarodowym Konkursie Gastronomicznym w 1993 r., cztery nagrody w kategorii masarni tradycyjnych w konkursie Trophées des Viandes d'Excellence, w tym 1. nagrodę i nagrodę za znakomitość masarską oraz 1. nagrodę w konkursie hodowlanym, w kategorii łączonej hodowca/technik w 2011 r. „Agneau du Quercy” zdobyło również złoty medal na Powszechnym Konkursie Rolniczym (Concours Général Agricole) w 2019 r.

Utytułowany szef kuchni, Stéphane Andrieux, uhonorował „Agneau du Quercy”, tworząc przepis na bazie tego produktu. „Comber jagnięcy z Agneau du Quercy, faszzerowany cytryną i półsuchymi pomidorami, z wielobarwną galaretką marchewkową na ciepło”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4217040f-0f67-4f40-927a-81b4b22cf804
