

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

(2007/C 267/16)

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.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

„AGNEAU DE LOZERE”

Nr WE: FR/PGI/005/0501/06.10.2005

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

Nazwa: Institut National des Appellations d'Origine (I.N.A.O.)
Adres: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Telefon: (33) 153 89 80 00
Faks: (33) 142 25 57 97
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. *Grupa składająca wnioszek:*

Nazwa: Association Viande d'Agneau de Lozère (A.V.A.L.)
Adres: c/o Cobeval
Avenue Pierre Séward
F-48100 Marvejols
Telefon: (33) 466 32 43 08
Faks: (33) 466 32 04 02
E-mail: cobeval-48@wanadoo.fr
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni (X)

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.1: Mięso świeże (i podroby)

4. *Specyfikacja:*

[streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006]

4.1. Nazwa produktu: „Agneau de Lozère”

4.2. Opis produktu: Cechy charakterystyczne przedmiotowego produktu objętego CHOG są następujące:

Rasa hodowlana: samce i samice hodowlane rasy *Blanche du Massif Central*.

Rodzaj zwierząt: jagnięta (samce i samice) są młode i lekkie. Są na granicy jagnięcia ssącego i jagnięcia opasanego na pastwisku. Nie są odsadzane od matek przed opuszczeniem gospodarstwa: ssą matkę do momentu naturalnego odstawienia i w żadnym wypadku nie dostają paszy mlekozastępczej.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

Rodzaj chowu: system chowu jest ekonomiczny, oparty na optymalnym wykorzystaniu zaplecza pastwiskowego w obszarze CHOG. System polega na jak najczęstszym wypasie stada. Regularne wykorzystywanie pastwisk w hodowli jest gwarancją szczególnego charakteru produktu: to odróżnia jagnięta hodowane w obszarach wykorzystywanych bardziej intensywnie, ponieważ ich matki żywią się na terenach niewykorzystywanych intensywnie, z małą ilością dodatków paszowych, z urozmaiconą roślinnością, co ma wpływ na mleko, którym odżywiają się jagnięta.

Jagnięta poddawane są ubojowi w wieku poniżej 130 dni.

Tusze charakteryzują się następującymi cechami:

- Masa tuszy jagnięcej wynosi od 7 do 19 kg.
- Pokrój: U, R i O w skali klasyfikacji EUROP
- Stopień wykształcenie okrywy tłuszczowej: Klasa 2 lub 3 w skali klasyfikacji EUROP
- Barwa: różowobiała
- Jakość tłuszczu: konsystencja zwarta, ciągliwa i kolor biały.

Świeże mięso baranie sprzedawane jest:

- w całych tuszach lub w półtuszach,
- w kawałkach do sprzedaży półhurtowej,
- w wyrębach (PAD),
- porcjowane (UVC).

4.3 Obszar geograficzny: Jagnięta są urodzone, hodowane i poddawane ubojowi w obszarze CHOG.

Obszar CHOG „Agneau de Lozère” został określony na podstawie następujących kryteriów:

- Obecność owcy rasy *Blanche du Massif Central* (BMC).
 - Zastosowane kryterium: obecność BMC: ponad 500 owiec BMC obecnych w kantonie.
- zwiększająca się wysokość n.p.m. na osi południe-wschód/północ-zachód.
 - Zastosowane kryterium: kantony położone powyżej 800 m.n.p.m. lub na wysokości pomiędzy 600 a 800 m.n.p.m.
- Występowanie pastwisk o niewielkiej wydajności, zwłaszcza wzdłuż osi północ-zachód/południe-wschód.
 - Zastosowane kryterium: co najmniej 20 % mało wydajnych trwałych użytków zielonych.
- Wykluczenie podłoża wulkanicznego, którego występowanie powoduje bardziej intensywną produkcję w przeliczeniu na zwierzę i na hektar.

Obszar geograficzny składa się z 259 gmin w 4 departamentach:

- Département Lozère (48): cały departament obejmujący 185 gmin.
- Département Cantal (15): 33 gminy: Alleuze, Anglards-de-Saint-Flour, Anterrieux, Celoux, Chaliers, Chaudes-Aigues, Chazelles, Clavieres, Coren, Deux-Verges, Espinasse, Faverolles, Fridefont, Jabrun, Lieutades, Lorcieres, Loubaresse, Maurines, Mentieres, Montchamp, Rageade, Ruynes-en-Margeride, Saint-Georges, Saint-Just, Saint-Marc, Saint-Martial, Saint-Remy-de-Chaudes-Aig, Saint-Urcize, Soulages, Tiviers, Trinitat, Vabres, Vedrines-Saint-Loup.
- Département Ardèche (07): 11 gmin: Borne, Cellier-du-Luc, Laval-d'Aurelle, Laveyrune, Lesperon, Malarce-sur-la-Thines, Montselgues, Saint-Alban-en-Montagne, Saint-Etienne-de-Lugdaries, Saint-Laurent-les-Bains, Sainte-Marguerite-Lafiger.
- Département de la Haute Loire (43): 30 gmin: Alleyras, Ally, Arlet, Auvers, Besseyre-Saint-Mary, Chanaleilles, Charraix, Hastel, Chazelles, Croisances, Cronce, Cubelles, Desges, Esplantas, Ferrussac, Grezes, Langeac, Monistrol-d'Allier, Pebrac, Pinols, Prades, Saint-Austremoine, Saint-Christophe-d'Allier, Saint-Prejet-d'Allier, Saint-Venerand, Saugues, Tailhac, Thoras, Vazeilles-près-Saugues, Venteuges.

4.4 Dowód pochodzenia: Identyfikowalność gwarantowana jest od urodzenia zwierzęcia do wprowadzenia mięsa do obrotu dla konsumenta. Hodowcy muszą aktualizować dokumentację hodowlaną i dokonywać identyfikacji zwierząt zgodnie z przepisami.

Zwierzęta wykluczone z użytkowania w ramach procedury CHOG oznacza się na grzbiecie czerwonym krzyżem.

Zwierzęta kwalifikujące się do procedury CHOG otrzymują specjalny kolczyk z napisem odnoszącym się do procedury CHOG.

Identyfikowalność żywych zwierząt zapewnia numer roboczy zwierzęcia.

Identyfikowalność tuszy zapewnia numer ubojni (w połączeniu z numerem roboczym), a identyfikowalność kawałków mięsa — numer partii z rozbioru.

- 4.5 Metoda produkcji: Przed rozpoczęciem produkcji „l'agneau de Lozère” gospodarstwo musi otrzymać na nią zezwolenie.

Jagnięta pochodzą od owiec i baranów rasy *Blanche du Massif Central*. Obecny cel selekcji rasy to: poprawa cech matecznych, wartości mlecznej, która wpływa na jakość i kolor tłuszczu, plenności, wzrostu, a przede wszystkim poprawa wartości rzeźnej (pokrój i ilość tłuszczu).

Obsada pozostaje poniżej 1,4 dużych sztuk bydła na hektar, czyli mniej niż 10 owiec na hektar (łąki, wybiegi: wrzosowiska, poszycie leśne, łąki górskie).

Budynki powinny posiadać powierzchnię wewnętrzną wynoszącą 1,5 m² na matkę, w przypadku budynków wyposażonych w koryta tradycyjne lub w paśniki ustawione prostopadle do centralnego korytarza. W przypadku budynków wyposażonych w paśniki, powierzchnia ta wynosi 1,3 m² na owcę.

Karmienie matek:

Pod względem ilościowym powierzchnia pastwisk ulega zmniejszeniu z powodu ograniczeń pogodowych (chłody zimowe, susze letnie...), które ograniczają zasoby i okres ich wykorzystywania. W zależności od pory roku i potrzeb fizjologicznych zwierząt hodowca wykorzystuje raz łąki, a raz z wybiegi. Jednak optymalne wykorzystanie łąk i wybiegów jest ściśle związane z jednoczesnym stosowaniem i uzupełnianiem innymi zasobami paszowymi pochodzącymi z wybiegów, łąk, roślin pastewnych czy też pasz suchych.

Hodowcy zobowiązują się do zapewnienia samowystarczalności w zakresie zaopatrzenia w pasze (trawa skoszona, trawa z pastwiska). W związku z tym 100 % spożywanych pasz będzie pochodzić z obszaru CHOG poza suszoną lucerną, konieczną jako źródło białka. Pasje są produkowane albo kupowane w obszarze CHOG. Jednak ilość kupionej lucerny nie przekracza 10 % spożywanych pasz.

Karmienie jagniąt:

W pierwszym okresie życia jagnięta żywią się wyłącznie mlekiem matek: ssą mleko aż do naturalnego odstawienia od matki. Kontakt owcy i jagnięcia w celu karmienia ma miejsce co najmniej dwa razy dziennie w celu jak najdłuższego utrzymania laktacji. Jednakże jagnięta nie są oddzielane od matek przed zabraniem do uboju.

Pod koniec okresu chowu i poza mlekiem matki jagnięta mogą dostawać karmę dodatkową zawierającą co najmniej 50 % zbóż i produktów zbożowych. Dodatki paszowe stanowią najwyżej 31 % całkowitej dawki i nie pochodzą koniecznie z obszaru CHOG.

Ubój i rozbiór:

Jagnięta są poddawane ubojowi w obszarze CHOG. Ich mięso może być rozbierane poza obszarem CHOG. Mięso może być pakowane w folię, próżniowo lub w zmodyfikowanej atmosferze.

- 4.6 Związek: BMC jest rasą odporną prowadzoną jako rasa czysta:

- Historycznie, rasa *Blanche du Massif Central* (BMC) uznawana jest za jedną z gałęzi rozległej populacji owiec zwanych dawniej „*Causenards*”, które od ponad 2 000 lat zamieszkiwały płaskowyż *Causse*, suche regiony o kamienistym, ubogim podłożu, otaczające Masyw Centralny od południa do południowego zachodu.
- W ostatnich dziesięcioleciach pojawiła się nazwa „*Blanc de Lozère*”, oznaczająca zmianę w populacji zwierząt z Margeride uzyskaną w wyniku działań hodowców dążących do otrzymania większych i grubszych zwierząt z najlepszych stad.
- W miarę jak rasa rozprzestrzeniła się coraz wyraźniej poza granice obszaru pochodzenia, ostatecznie przyjęła mniej ograniczającą nazwę „*Blanche du Massif Central*” (BMC).

Zalety BMC w chowie: cechy charakterystyczne rasy, dzięki którym jest ona wyjątkowo dobrze przystosowana do terenu:

- Rasa BMC dobrze dostosowuje się do różnych, czasem trudnych, warunków chowu, jak chów na niemal wolnym powietrzu w jałowych i suchych regionach lub w bardziej kontynentalnych warunkach w górach. Dzięki tej właściwości hodowcy posiadają owce, które tolerują najgorsze warunki atmosferyczne na płaskowyżach bez schronienia, odżywiają się tym, co znajdują, a nawet przemierzają długie odległości w poszukiwaniu lepszych pastwisk.
- W Lozère utrzymująca się przewaga rasy BMC w stosunku do innych ras owiec w produkcji mięsa wynika przede wszystkim z odporności rasy BMC. Jakość tego mięsa związana jest z terytorium CHOG, ponieważ wynika ona ze szczególnej diety matek karmiących i jagniąt z tego regionu.
- Dzięki temu, że cechy charakterystyczne rasy BMC przetrwały do dziś, stanowi ona obecnie silne ogniwo związku z obszarem lokalnym.

Znaczenie pasterstwa w sposobie chowu:

- System chowu (pasterstwo), będący podstawą produkcji jagniąt objętych CHOG — oszczędny system chowu — opiera się na optymalizacji zasobów lokalnych: trawy z pastwiska, trawy skoszonej i zbóż wyprodukowanych we własnym gospodarstwie.
- Pasterstwo obejmuje zatem obszary szczególnie, w przeciwieństwie do takich terenów jak łąki, mało lub w ogóle nie nadające się do klasycznych zabiegów mechanicznych, przynajmniej akceptowalnych z punktu widzenia opłacalności. Tereny wypasu są mało lub w ogóle nie wykorzystywane przez inne gatunki, takie jak bydło.
- Dlatego też specyfika produktu „agneau de Lozère” wynika z połączenia wysokiej jakości związanej z czystością rasy i różnorodnością pożywienia zwierząt oraz z jakości środowiskowej związanej z praktykami rolniczymi, wykorzystującymi w jak największym stopniu środowisko naturalne i tradycje odziedziczone po przodkach.

Mięso renomowane

- Mimo swojej odporności rasa BMC uznana jest we Francji za najlepszą rasę mięsną wśród odpornych ras francuskich. W związku z tym hodowcy hodują ją bez krzyżowania z innymi rasami.
- Mięso „agneau de Lozère” cieszy się dziś ogromną renomą, o czym świadczą różne artykuły prasowe (prasa ogólna i specjalistyczna) oraz co potwierdzają znani szefowie kuchni (David Van Laer, Philippe Groult). Lokalni restauratorzy o światowej renomie mówią, że mięso „agneau de Lozère” jest jedwabiste, o delikatnej i zwartej strukturze oraz jakby „perfumowane zapachem trawy”.

4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: Qualisud, Organisme certificateur agréé EN 45011

Adres: 2, rue des Remparts
F-40000 Mont-de-Marsan

Telefon: (33) 558 06 15 21

Faks: (33) 558 75 13 36

E-mail: qualisud@wanadoo.fr

4.8 Etykietowanie: Nazwa produktu: „Agneau de Lozère”.

Etykieta zawiera wspólnotowe logo CHOG lub napis „Indication Géographique Protégée” (Chronione Oznaczenie Geograficzne).
