

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 112/05)

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

„AGNEAU DU PÉRIGORD”

NR WE: FR-PGI-0005-0711-10.07.2008

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Agneau du Périgord”

2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

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:*

„Agneau du Périgord” to jagnię poddane ubojowi między 80 a 180 dniem życia, o masie tuszy od 15 do 21 kg oraz dobrym uformowaniu dzięki doborowi ras mięsnych w przypadku tryków i owiec ras odpornych lub częściowo odpornych.

Tryki są dobierane spośród następujących ras mięsnych: Berrichon, Charollais, Ile de France, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Texel.

Owce są czystej rasy odpornej: Lacaune viande, Blanche du Massif central i INRA 401 albo rasy częściowo odpornej, tzn. będącej krzyżówką rasy odpornej i wymienionej powyżej rasy mięsnej.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Jagnię charakteryzuje się uformowaniem E-U-R z rozbudowaną masą mięśniową na delikatnym szkielecie oraz stopniem otłuszczenia 2 i 3 w skali klasyfikacji EUROP.

Sprzedawane świeże mięso jagnięce ma jasną barwę. Tłuszcz jest biały, o jędrnej konsystencji, równomiernie ścięty i nieoleisty. Mięso „Agneau du Périgord” ma harmonijny smak jagnięciny dzięki karmieniu jagniąt mlekiem matki (co najmniej przez 60 dni) i specjalnym mieszankom uzupełniającym na bazie całych lub wyłuskanych ziaren zbóż i pasz.

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

—

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

3.4.1. *Żywienie jagniąt*

- od chwili narodzin do co najmniej 60 dnia życia jagnię ssie matkę bez ograniczeń. Do chwili odsadzenia, które następuje zazwyczaj między 80 a 90 dniem, nieustannie przebywa z matką,
- po upływie 60 dni i w okresie opasania udział mleka w żywieniu zmniejsza się do chwili odsadzenia, zastępuje się je stopniowo paszami i mieszankami uzupełniającymi. Mieszanki uzupełniające składają się ze zbóż (jęczmień, pszenica, kukurydza itp.) i dodatku azotowego.

3.4.2. *Żywienie owiec*

Zielonka stanowi podstawę żywienia owiec. Wypas ma miejsce na naturalnych lub przemiennych użytkach zielonych oraz na wybiegu przez co najmniej 7 miesięcy w roku.

Zebrana pasza jest uprawiana w całości na wyznaczonym obszarze geograficznym, a w większości – w gospodarstwie.

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

Jagnięta „Agneau du Périgord” rodzą się i są hodowane na wyznaczonym obszarze geograficznym. Organ kontrolny identyfikuje najpierw wszystkich hodowców. Również lokalizacja ich gospodarstwa jest weryfikowana.

W celu zachowania wszystkich właściwości jagnięciny należy unikać zbyt długich okresów transportu oraz stresu dla zwierząt przed ubojem. Czas przejazdu z gospodarstwa do rzeźni musi być więc krótszy niż 8 godzin. W praktyce czas przejazdu jest krótszy ze względu na niewielką odległość gospodarstw od miejsc uboju.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar geograficzny odpowiada gminom:

- departamentu Dordogne, poza gminami kantonów La Force i Sigoulès,
- departamentu Corrèze w odniesieniu do kantonów Ayen, Brive-la-Gaillarde (południowy zachód), Juillac i Larche,
- departamentu Lot w odniesieniu do kantonów Cazals, Gourdon, Payrac, Puy-L'Évêque, Salviac i Souillac,
- departamentu Lot et Garonne w odniesieniu do kantonów Cancon, Castillonnes, Fumel, Lauzun, Monflanquin i Villéral.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar Péri gord odznacza się dużym zróżnicowaniem warunków glebowych i klimatycznych, charakteryzujących się ubogimi glebami i nieregularną rzeźbą terenu, mroźnymi zimami i gorącymi latami oraz bardzo niestałymi porami przejściowymi.

Ta specyfika obszaru od zawsze prowadziła do ogromnej różnorodności w produkcji rolniczej i niewielkiej specjalizacji gospodarstw, które zazwyczaj są nieduże. W każdym gospodarstwie znajdowały się tereny o niskim potencjale agronomicznym, zwane tradycyjnie w Péri gord „picadies”. Te przeznaczone wyłącznie do wybiegu tereny charakteryzują się ubogą glebą, są kamieniste lub pochyłe, niekiedy z zagajnikiem lub lasem, ale zawsze niedostępne dla maszyn, są więc utrzymywane wyłącznie dzięki owcom.

5.2. Specyfika produktu:

Specyfika „Agneau du Péri gord” jest głównie związana z tradycyjnym chowem jagniąt: okresem siania matki, po którym następuje okres opasania w owczarni.

Mięso „Agneau du Péri gord” ma jasną barwę (białą o bladoróżowym odcieniu), tłuszcz jest biały, ma jędrną konsystencję, mięso charakteryzuje się również delikatnym smakiem jagnięciny oraz kruchą, rozplywającą się w ustach strukturą. Kruchość mięsa wynika przede wszystkim z wieku zwierzęcia, podczas gdy rozplywającą się w ustach strukturę zawdzięcza się jakości tłuszczu.

Jasna barwa jest związana z dwoma uzupełniającymi się elementami metody wytwarzania produktu: wiekiem jagnięcia w momencie uboju (maksymalnie 180 dni) oraz okresem karmienia mlekiem, jagnię ssa bowiem matkę przez co najmniej 60 dni. Wiek w momencie uboju oraz okres karmienia mlekiem nadają również mięsu delikatny smak, nie za mocny, odmienny od smaku i zapachu powszechnie spotykanej jagnięciny, które konsument może postrzegać jako bardzo wyraziste.

Białe i jędrne tłuszcz wynika ze szczególnego odżywiania w okresie opasania. Żywnienie to jest oparte na paszach i mieszance uzupełniającej, wyłącznie na bazie zbóż w formie całych lub wyluskanych ziaren.

Specjalna mieszanka uzupełniająca w okresie opasania zapewnia mięsu „Agneau du Péri gord” specyficzny harmonijny tłuszcz: struktura mięsa nie jest sucha, charakteryzuje się odpowiednim poziomem soczystości, by zapewnić wspomniane wrażenie rozplywania się w ustach. Ostatecznie wierzchnia warstwa tłuszczu mięsa „Agneau du Péri gord” jest niezbyt gruba, ma lekki smak, rozplywa się w ustach.

Wszystko to składa się na wyraźnie określony rodzaj jagnięciny, charakteryzujący się delikatnym smakiem i zapachem, które czynią z niej mięso cenione za wyważone walory smakowe i zapachowe.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG):

„Agneau du Péri gord” jest tradycyjnym produktem przyczyniającym się do renomy obszaru Péri gord.

5.3.1. Szczególne umiejętności hodowców

Hodowcy owiec z obszaru Péri gord nabyli szczególne umiejętności w dziedzinie hodowli owiec, które są związane z ograniczeniami tego terenu.

Dostosowali się oni do ograniczeń obszaru charakteryzującego się ubogimi glebami i niekorzystnymi warunkami klimatycznymi. W obliczu zróżnicowanych opadów i temperatur, a także gleb, wprowadzono złożone systemy hodowli, łączące wszystkie dostępne zasoby.

Z biegiem czasu pasterze, a następnie hodowcy owiec, opracowali praktyki charakteryzujące się częstymi zmianami miejsca wypasu i zróżnicowanym wykorzystaniem przyrody. Tradycyjna hodowla owiec pełni w gospodarstwach funkcję waloryzacji obszarów mało produktywnych pod względem agronomicznym.

Ograniczenia te leżą u podstaw doboru ras odpornych w przypadku owiec. Rasy te zostały dobrane ze względu na ich wytrzymałość, wstrzemięźliwość w żywieniu, zdolność do wypasu na ubogich wybiegach, zdolność naturalnego rozmnażania przez cały rok i bezproblemowego karmienia jagniąt. Ponadto wykorzystanie tryków rasy mięsnej poprawia uformowanie tuszy jagniąt przeznaczonych do uboju.

Ograniczenia te warunkują również system żywienia wprowadzony przez hodowcę, który łączy zwierzęta gospodarskie w jednorodne stada według potrzeb fizjologicznych owiec i jagniąt, które znajdują się, w zależności od ich sytuacji, na wybiegach, na użytkach zielonych lub w owczarni.

5.3.2. Szczególna jakość

Szczególna jakość jagniąt jest związana ze specyficznym sposobem prowadzenia stad, który polega na oszczędnym systemie hodowli, waloryzującym wybiegi i dostosowanym do lokalnych ograniczeń. Ponadto życie jagniąt „Agneau du Périgord” przebiega w 2 etapach odpowiadających okresowi karmienia mlekiem, w którym jagnię ssie matkę, oraz okresowi opasania w owczarni, w którym otrzymuje ono szczególną opiekę: wydzieloną przestrzeń i żywność najwyższej jakości.

Ten szczególny rodzaj prowadzenia stad oraz opasania jagniąt sprawia, że jagnięcina ma jasny kolor (biały z bladorożowym odcieniem) oraz biały tłuszcz o jędrnej konsystencji. Mięso ma subtelny, delikatny smak jagnięciny, który nie jest zbyt wyrazisty, a jego struktura nie jest sucha, charakteryzuje się odpowiednim poziomem soczystości, by zapewnić wrażenie rozplływania się w ustach. Ostatecznie wierzchnia warstwa tłuszczu mięsa „Agneau du Périgord” jest niezbyt gruba, ma lekki smak, rozplływa się w ustach.

5.3.3. Renoma „Agneau du Périgord”

Renoma „Agneau du Périgord” znajduje potwierdzenie zarówno w tradycyjnej obecności owiec na obszarze Périgord, jak i w uznaniu wśród gastronomów.

Praktyka niewiele zmieniła się od XIX w., kiedy obecność owiec na obszarze Périgord była już znacząca. W 1809 r. pogłowie owiec szacowano na ponad 667 400 zwierząt. Co prawda wełna pozostawała głównym celem produkcji, odnotowywano jednak oznaki rosnącej roli jagnięciny w lokalnej gastronomii.

Wymiana handlowa odbywała się na wielu targach. Największe mogły gromadzić ponad 1 000 zwierząt. W drugiej połowie XIX w. wiele dokumentów wskazuje na ewolucję hodowli, zorientowanej w coraz większym stopniu na produkcję mięsa, co skłaniało hodowców do dostosowywania lokalnej rasy do produkcji jagniąt przeznaczonych do uboju. W 1897 r. statystki pokazują duży zakres uboju jagniąt na obszarze Périgoureux.

„Agneau du Périgord” jest daniem o charakterze świątecznym, jadanym zwłaszcza na Boże Narodzenie i na Wielkanoc, które przybiera różne formy, ale zawsze znajduje specjalne miejsce na stole.

Na dowód tego, na początku XX w. znana, niemająca sobie równych przedstawicielka sztuki kulinarnej z regionu Périgord, zwana „la Mazille”, wyróżniła „Agneau du Périgord” w swojej książce obejmującej ponad 300 lokalnych przepisów: „jest bowiem w Périgord rasa owiec, która daje mięso doskonałe pod każdym względem (...)”.

W treści licznych przepisów i menu restauracji wyraźnie mowa o „Agneau du Périgord”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/referentiel-IGP-agneau-perigordnov-2009-version-scan.pdf>