

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2015/C 11/08)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾**

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„Canard à Foie Gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy)”

Nr WE: FR-PGI-0105-1000-25.5.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne [dane dotyczące grupy i jednostek certyfikujących, rodzaj produktu, obszar geograficzny, szczegółowe zasady dotyczące pakowania i poprawki o charakterze redakcyjnym dotyczące związku z obszarem geograficznym.]

2. Rodzaj zmiany (zmian)

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3. Zmiana (zmiany)

Grupa chce dostosować specyfikację z jednej strony w celu wyjaśnienia i uściślenia niektórych elementów (w szczególności w celu uwzględnienia specyfiki małych podmiotów, zmiany sposobów prezentacji produktów konsumentom, sposobów wprowadzenia do obrotu na tradycyjnych targach produktów tłustych, które nadal odzwierciedlają tradycję rolniczą i gastronomiczną południowo-zachodniej Francji) w ramach działań zmierzających do uzyskania postępów, a z drugiej strony w celu uwzględnienia zmian technicznych w sektorze, które nastąpiły od momentu zarejestrowania ChOG w 2000 r.

3.1. Opis produktów

Dokonano następujących zmian:

1. Dodanie całej kaczki (z wątrołą lub bez niej) i wypatroszonej tuszy.

Dodano różne prezentacje całej kaczki sprzedawane tradycyjnie na targach produktów tłustych na południowym zachodzie (targi specjalizujące się w sprzedaży tłustych kaczek lub gęsi i elementów rozbioru tych zwierząt).

Prezentacje te odpowiadają całemu zwierzęciu poddanemu ubojowi, o różnym stopniu wypatroszenia, z którego pochodzą elementy rozbioru lub podroby objęte specyfikacją zarejestrowaną w 2000 r. (produkty surowe lub produkty przetworzone).

Całą kawkę (z wątrołą lub bez niej) i wypatroszoną tuszę prezentuje się w postaci świeżej bądź głęboko zmrożonej lub zmrożonej.

Spośród wnętrzości lub podrobów jedynie wątrobę, serce i żołądek mięśniowy można sprzedawać oddzielnie, obejmując je ChOG.

Grupa postanowiła utrzymać wykaz kawałków mięsa i podrobów objętych specyfikacją ChOG zarejestrowaną zgodnie z historią i renomą produktów z tłustej kaczki tradycyjnie wprowadzanych do obrotu na południowym zachodzie. Nie zdecydowano się na rozszerzenie ChOG na elementy rozbioru inne niż tradycyjne.

2. Dodanie prezentacji w postaci elementów z rozbioru dodatkowego wszystkich produktów z wyjątkiem całej kaczki (z wątrołą lub bez niej) i wypatroszonych tusz.

Chodzi o umożliwienie sprzedaży konsumentowi końcowemu produktów w formie porcji.

Ponadto w jednolitym dokumencie uściślono, że prezentacja może mieć formę konserw, prezerw, zmrożonych lub głęboko zmrożonych. Chodzi o jeden z elementów obowiązującej specyfikacji.

3. Dodanie prezentacji surowego *foie gras* w postaci przyprawionej.

Chodzi o zaproponowanie produktu „gotowego do przyrządzenia”. Surowe *foie gras* wprowadzane do obrotu w postaci przyprawionej jest to produkt przygotowany przed dalszym przetworzeniem w ramach ChOG. Przyprawy zdefiniowano identycznie w odniesieniu do przyprawionego produktu surowego lub w ramach przetwarzania: „Sól, sól peklowa, cukier, przyprawy i zioła, okowity, wina likierowe, wina, trufle (*Tuber melanosporum*), kwas askorbinowy lub askorbinian sodu. Przyprawy ograniczone są do 4 % masy produktu, w tym maksymalnie 2 g sacharozy na kg produktu”.

4. Dodanie możliwości prezentacji surowego *foie gras* pozbawionego żył.

5. Zdefiniowanie wykrawania *magret* (filet z piersi).

6. Jeżeli chodzi o suszone i wędzone *magret*, w treści specyfikacji i jednolitego dokumentu umieszczono wyjaśnienie: w rzeczywistości każdy *magret* jest suszony, ponadto może być wędzony.

3.2. Dowód pochodzenia

Zaktualizowano tabele zgodnie ze zmianami dokonanymi w rozdziale „metoda produkcji” i w obowiązujących przepisach. Uściślono treść niektórych dokumentów.

Dodano obowiązek rejestrowania magazynowego surowca w podziale na miejsce (zob. art. 6 ust. 2 rozporządzenia Komisji Europejskiej (WE) nr 1898/2006 ⁽³⁾).

Zdefiniowano pojęcia partii.

3.3. Metody produkcji

W świetle krajowych i wspólnotowych zmian dotyczących specyfikacji w ramach ChOG część ta była przedmiotem licznych zmian formalnych i merytorycznych.

Dokonano następujących zmian:

1. Wylęg

Powtórzono wymogi dotyczące wylęgu w celu uściślenia w tej części, że kaczkę pochodzą od samców kaczek, gatunku *Cairina moschata* zwanego kaczką Barbarie lub krzyżówki gatunków *Cairina moschata* × *Anas Platyrhynchos* (samiec kaczkę Barbarie × samica kaczkę pospolitej) zwanej kaczką mulard. Nie chodzi o zmianę, ale o przeniesienie przepisu istniejącego już w specyfikacji.

Określono, że osobniki rodzicielskie wykorzystywane do tworzenia krzyżówek należy wybierać według wskaźnika ustalonego przez związek francuskich hodowców ptaków i akwakultury (*Syndicat des Sélectionneurs Avicoles et Aquacoles Français*, SYSAAF).

2. Chów

— Zmieniono specyfikację w celu umożliwienia przemieszczania piskląt kaczyc między gospodarstwami (przed upływem 42 dni lub po ich upływie) na obszarze geograficznym. Chodzi o uwzględnienie organizacji sektora i aktualnych praktyk podmiotów gospodarczych. Ta praktyka hodowlana polega na rozpoczynaniu nie od jednodniowych piskląt kaczyc, ale zwierząt, „rozwinętych”.

— Usunięto różnicę obsady w budynku i na wybiegu, istniejącą w stosunku do zwierząt umieszczonych w tym samym budynku przez cały okres chowu i zwierząt przemieszczanych, na rzecz obsady w budynku w zależności od wieku zwierząt.

— Wprowadzono pojęcie wybiórczego wykorzystywania wybiegów w celu lepszego zarządzania jakością tych wybiegów, aby ograniczyć powstawanie błota i jego wpływ na rozwój zwierzęcia (na przykład kulawizny). Część tę ograniczono według definicji do połowy bezpośredniej powierzchni dostępnej na kaczkę. Podział ten może łączyć się ze zmianowaniem wybiegów, które ma na celu umożliwienie korzystania, z tych samych powodów, z innego wybiegu. Zmiany te łączą się ze zmianą czasu odłogu wybiegów między 2 pasmami (12 tygodni) i zastąpieniem go łącznym całkowitym czasem odłogu wybiegów w roku kalendarzowym wynoszącym 168 dni.

3. Skład dawki pokarmowej

Określono dawkę pokarmową podawaną zwierzętom przed upływem 42 dni i ograniczono procent produktów pochodzących z ziaren zbóż od 43. dnia.

Określono klasy pasz zgodnie z terminologią obowiązujących przepisów wspólnotowych (rozporządzenie Komisji (UE) nr 68/2013 z dnia 16 stycznia 2013 r. w sprawie katalogu materiałów paszowych).

4. Wymuszone karmienie

Wprowadzono kilka elementów:

— Minimalna masa zwierząt poddawanych wymuszonemu karmieniu w uzupełnieniu średniej masy.

— Ciągłe wymuszone karmienie w przypadku producentów rolnych: czyli jednoczesne wymuszone karmienie kaczek w różnym wieku.

— Wymogi sanitarne dotyczące wymuszonego karmienia (czyszczenie, dezynfekcja, likwidacja).

⁽³⁾ Dz.U. L 369 z 23.12.2006, s. 1. Zastąpione rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiającym szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

- Skrócenie okresu wymuszonego karmienia z co najmniej 12 do co najmniej 10 dni i z co najmniej 24 do co najmniej 20 posiłków. Pozwalają na to różne udoskonalenia naukowe i techniczne w zakresie selekcji, chowu i wymuszonego karmienia, bez zmniejszenia masy wątroby. Celem jakościowym w szczególności w zakresie stopnia topnienia jest pozyskanie wątroby o masie około 550 g. W chwili obecnej masę tę osiąga się, a nawet przekracza między 10 i 12 dniem. Można zatem skrócić czas wymuszonego karmienia w celu umożliwienia podmiotom kontrolowania wielkości wątroby. Zmianie ulega jedynie okres wymuszonego karmienia, niezmiennie pozostają okres chowu i minimalna masa wątroby wynosząca 350 g.
- Dodano dokładniejsze informacje dotyczące rodzaju kukurydzy stosowanej do wymuszonego karmienia – chodzi o kukurydżę w ziarnach lub mieloną (masę).

5. Ubój

Wprowadzono minimalny wiek w momencie uboju wynoszący 91 dni w przypadku kaczki mulard i 92 dni w przypadku kaczki Barbarie. Chodzi o uściślenie dotyczące całkowitego minimalnego okresu chowu (81 lub 82 dni) i minimalnego okresu wymuszonego karmienia (10 dni).

6. Przepisy dotyczące tusz

- Uzupełniono etap patroszenia w celu uściślenia, że podczas patroszenia usuwa się żółć, że przeprowadza się je na ciepło lub na zimno oraz w celu zdefiniowania usuwania żył.
- Dodano również dokładniejsze informacje dotyczące umieszczania w chłodni wątróbek i tusz.
- Wyeliminowano okres między patroszeniem a rozbiorem (24 godz.) oraz między ubojem a mrożeniem lub głębokim mrożeniem (48 godz.) na rzecz wprowadzenia przepisów dotyczących higieny odnoszących się do każdego podmiotu.

7. Przyprawianie *foie gras*

Zdefiniowano przyprawianie *foie gras* i ograniczono je do 4 % masy produktu.

8. Przetwarzanie *foie gras*

- Dodano dokładniejsze informacje dotyczące prezentacji surowych *foie gras* przeznaczonych do przetworzenia. Mogą być całe, pozbawione żył, pokrojone lub przyprawione.
- Określono trzy sposoby przechowywania: schłodzone, zmrożone lub głęboko zmrożone. Uściślono warunki wykorzystywania wątrób zmrożonych lub głęboko zmrożonych.
- Podobnie jak w przypadku surowych *foie gras*, które są wprowadzane do obrotu przyprawione, określono przyprawy do *foie gras* przeznaczonych do przetworzenia i ograniczono je do 4 % masy produktu.
- W odniesieniu do *foie gras* gotowanie w ściereczce, które wcześniej było ujednolicone z gotowaniem, zostało dokładniej określone przez dodanie przepisów dotyczących stosowanego bulionu, jeżeli chodzi o tradycyjny sposób gotowania.
- Dodano dokładniejsze informacje dotyczące produktów „całe *foie gras*” lub „*foie gras*”: możliwość umieszczania tylko jednego płata w opakowaniu zbiorczym o masie netto mniejszej lub równej 250 g, skład pokrywającej galarety, minimalna zawartość trufli pozwalająca wymienić ten składnik w nazwie handlowej.
- Przewidziano wyraźnie możliwość stosowania w bloku *foie gras* objętych ChOG już przetworzonych i poddanych obróbce termicznej, przy czym mogą one stanowić najwyżej 10 % składu.
- Dodano dokładniejsze informacje dotyczące warunków koniecznych, aby na etykiecie można było wskazać obecność kawałków, skład pokrywającej galarety, minimalną zawartość trufli.

9. Przetwarzanie mięsa

W przypadku przetworzonego mięsa wprowadzono zakaz stosowania solenia w solance:

- w przypadku suszonego wędzonego *magret*:
 - dodanie dokładniejszych informacji dotyczących suszenia,

- zakaz stosowania środków aromatyzujących,
 - w przypadku wędzenia zakaz stosowania praktyk, takich jak mycie, moczenie lub spryskiwanie płynnym dymem,
 - wprowadzenie pozytywnego wykazu składników.
- W przypadku produktów konfitowanych:
- uściślono, że w opakowaniach zbiorczych, które nie są przedmiotem stabilizacji termicznej, znajduje się produkt dopieczony,
 - stabilizacja przez obróbkę termiczną (powtórne gotowanie) dotyczy jedynie opakowań zbiorczych, dla których jest ona możliwa technicznie,
 - uściślono zasady stosowania nazw handlowych produktów konfitowanych w zależności od kawałków zawartych w opakowaniu.

3.4. Etykietowanie

W świetle zmian w przepisach prawa krajowego nie ma już obowiązku umieszczania na etykiecie produktów objętych ChOG nazwy jednostek certyfikujących, w związku z czym grupa postanowiła usunąć ten obowiązek ze specyfikacji.

Zmieniono przepisy dotyczące etykietowania w celu ujednoczenia z zarejestrowaną nazwą.

Wprowadzono korzystanie ze wspólnych elementów na etykietach, jak również zasady dotyczące wielkości znaków w nazwie geograficznej znajdującej się w nazwie handlowej produktu.

Wspólne elementy na etykietach określono w karcie udostępnianej przez grupę wszystkim podmiotom.

3.5. Wymogi krajowe

Ze względu na zmiany w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych nagłówek „Wymogi krajowe” przedstawiono w formie tabeli zawierającej podstawowe punkty kontroli i metodę oceny.

3.6. Inne

Dane dotyczące grupy i jednostek certyfikujących

Uaktualniono dane dotyczące grupy i dodano dane jednostek certyfikujących.

Rodzaj produktu

Uaktualniono nagłówki klas produktów zgodnie z terminologią obowiązujących przepisów wspólnotowych. Zapis ten przeniesiono do rozdziału „Opis produktów”.

Obszar geograficzny

Nie zmieniono wyznaczonego obszaru geograficznego ChOG. Zmieniono natomiast jego prezentację: wykaz kantonów zastąpiono wykazem odpowiednich gmin.

Szczegółowe zasady dotyczące pakowania

Uściślono, że wszystkie operacje, od chowu do pakowania, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Obowiązek pakowania na obszarze geograficznym pojawia się zatem wyraźnie w części specyfikacji „obszar geograficzny”.

Występował on już domyślnie w obowiązującej specyfikacji w następujących przepisach:

- s. 34, „mięso konfitowane pakowane jest w opakowanie końcowe”,

- s. 32 i 34, przewidziano pakowanie próżniowe *magret* i *foie gras*,
- s. 32, końcowa obróbka termiczna produktów z *foie gras* odbywa się po pakowaniu.

Pakowanie na obszarze geograficznym pozwala na utrzymanie właściwości produktów.

Podroby i mięso kaczki są delikatnymi produktami, które mają tendencję do utleniania się pod wpływem powietrza. Pakowanie na obszarze geograficznym skraca czas między przygotowaniem a pakowaniem, a zatem stanowi sposób na uniknięcie zmiany tych produktów.

W przypadku przetworzonych *foie gras* i produktów konfitowanych pakowanie stanowi integralną część procesu produkcji, ponieważ produkty te poddaje się końcowej obróbce termicznej w celu stabilizacji po pakowaniu.

Pakowanie na obszarze geograficznym ułatwia ponadto identyfikowalność i kontrolę produktów.

Poprawki o charakterze redakcyjnym dotyczące w szczególności związku z obszarem geograficznym

Rozdział ten przeredagowano w celu wykazania związku dodanych nowych produktów z obszarem geograficznym, tak aby był on zgodny z aktualnymi wymogami redakcyjnymi.

Rozdział ten składa się z następujących zmienionych trzech rozdziałów:

1. Ponownie napisano i zreorganizowano rozdział „Specyfika obszaru geograficznego” w celu lepszego:

- umiejscowienia obszaru geograficznego, którego granice przedstawiono w odniesieniu do otaczających go jednostek geograficznych lub administracyjnych,
- opisanie czynników naturalnych charakterystycznych dla obszaru geograficznego, którymi są warunki klimatyczne, krajobrazy i przewaga uprawy kukurydzy. Nie uwzględniono rodzaju gleb, ponieważ rozwój uprawy kukurydzy tłumaczy się głównie warunkami klimatycznymi obszaru geograficznego. Punkt ten uzupełniono dokładnymi danymi liczbowymi,
- opisanie czynników ludzkich, które wyjaśniają tradycyjne cechy chowu na południowym zachodzie od czasów średniowiecza oraz rozwój wprowadzania „*canard à foie gras du Sud-Ouest*” do obrotu.

2. W rozdziale „Specyfika produktu” przedstawiono dokładniej charakterystyczne cechy ogółu produktów objętych ChOG, a w szczególności szczególne cechy klasy produktów wprowadzonej we wniosku o zatwierdzenie zmiany (cała kaczka (z wątrobą lub bez niej) i wypatroszona tusza).

3. Napisano ponownie rozdział „Związek przyczynowy” w celu uściślenia, że opiera się on głównie na renomie, którą pokazano za pośrednictwem dokładniejszych elementów.

Utrzymano, choć zreorganizowano i uściślono, tradycyjne elementy, jakimi są wprowadzenie kukurydzy i jej uprawa w regionie, gospodarka chłopska oparta na chowie tuczonych kaczek i szczególne techniki konserwowania.

Związek przyczynowy opiera się zatem na następujących elementach:

- na obszarze geograficznym występują warunki klimatyczne sprzyjające uprawie kukurydzy,
- kukurydzę wprowadzono w regionie w XVI wieku i stała się ona szybko jedną z głównych pasz drobiu w ogóle, a w szczególności kaczki,
- podawanie tego zboża pozwoliło hodowcom na wyspecjalizowanie się w chowie tłustych kaczek i na opracowanie szczególnej wiedzy fachowej w zakresie chowu opartej na przymusowym, ale stopniowym tuczeniu kaczek (wymuszonym karmieniu),

- ten sposób chowu tłustych kaczek decyduje o ich specyfice, w związku z którą posiadają one znaczny stopień otluszczenia, jak również dobrze rozwinięte mięśnie,
- rozwojowi tego sposobu chowu towarzyszyło rozwinięcie oryginalnych technik konserwowania (konserwowanie w tłuszczu i wekowanie),
- te techniki konserwowania pozwoliły na wprowadzanie tych produktów do obrotu na większą skalę przez wyspecjalizowane przedsiębiorstwa handlowe,
- powstanie tych przedsiębiorstw przyczyniło się do rozbudowania renomy „canard à foie gras du Sud-Ouest” w jego regionie pochodzenia, lecz także na skalę krajową, a następnie międzynarodową.

Wprowadzono liczne poprawki o charakterze redakcyjnym (przeredagowania, uściślenia, przeniesienie akapitów, usunięcie zbędnych akapitów).

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽⁴⁾

„Canard à Foie Gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy)”

Nr WE: FR-PGI-0105-1000-25.5.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Canard à Foie Gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy)”

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)

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Canard à foie gras du Sud-Ouest” pochodzi od samca kaczki barbarie lub samca kaczki mulard.

Kaczki „Canard à foie gras du Sud-Ouest” hoduje się na świeżym powietrzu, a następnie poddaje się wymuszonemu karmieniu od 81. dnia w przypadku kaczek mulard i od 82. dnia w przypadku kaczek barbarie.

Kaczki „Canard à foie gras du Sud-Ouest” poddaje się wymuszonemu karmieniu przez co najmniej 10 dni, podając co najmniej 20 posiłków.

Następnie poddaje się ją ubojowi, a w stosownym przypadku rozbiorowi i przetworzeniu.

„Canard à foie gras du Sud-Ouest” ma skórę i tłuszcz o barwie od białawej do żółtej.

Z „canard à foie gras du Sud-Ouest” uzyskuje się różne niżej wymienione produkty.

- Świeże mięso i podroby: cała kaczka (z wątrobą lub bez niej) i wypatroszona tusza, *foie gras*, *magret*, udko, mięso wokół mostka, serce, pałka, żołądek mięśniowy.

Cała kaczka z wątrobą oznacza całą kaczkę poddaną ubojowi, pozbawioną piór i niewypatroszoną.

⁽⁴⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Cała kaczka bez wątroby oznacza całą kaczkę poddaną ubojowi, pozbawioną piór, niewypatroszoną, z której jednak usunięto wątrobę.

Wypatroszona tusza oznacza całą kaczkę, poddaną ubojowi, pozbawioną piór i całkowicie wypatroszoną.

Surowe *foie gras* jest elastyczne, ma jednolitą barwę i nie ma uszkodzeń. Waży co najmniej 350 gramów i może występować w postaci przyprawionej.

Magret oznaczają filety pozyskane z masy piersiowej (bez mięśnia mostkowego). Każdy *magret* waży co najmniej 300 gramów, posiada skórę i pokrywający je podskórny tłuszcz. Stopień otłuszczenia (tłuszcz + skóra/łączna masa) wynosi między 25 % i 45 %. *Magret* są całkowicie pozbawione piór i dokładnie wytrybowane. Trybowanie musi być regularne, w kształcie korony, z widoczną niewielką ilością tłuszczu, od strony mięsa.

Udka oznaczają wszystkie kawałki mięsa, skóry i tłuszczu pokrywające kość udową, piszczelową i strzałkową. Obydwa cięcia należy przeprowadzić w stawach. Nie mogą posiadać krwiaków ani zadrapań. Są całkowicie pozbawione piór, dokładnie wytrybowane, a końcówki piór prawidłowo usunięte.

Mięso wokół mostka oznacza wewnętrzną część mięśnia piersiowego przyczepionego do kośćca. Nie posiada krwiaków i jest prezentowane w całości.

Serce jest prezentowane w całości, bez rozcięcia i aorty.

Pałka oznacza pierwszy człon skrzydła. Jest prawidłowo wytrybowane, bez złamania, odłamka kości lub krwiaka.

Żołądek mięśniowy oznacza drugi worek trawienny kaczki składający się z grubego mięśnia oraz jest jadalny. Musi zostać prawidłowo oczyszczony wewnątrz, odtłuszczony na zewnątrz i nie może zawierać kawałka przełyku.

Produkty te można sprzedawać konsumentowi w postaci świeżej, zmrożonej lub głęboko zmrożonej.

Mogą być prezentowane w kawałkach z wyjątkiem całej kaczki i tuszy.

- Produkty mięsne: całe *foie gras*, *foie gras*, blok *foie gras* (z kawałkami lub bez nich), suszony (lub suszony i wędzony) *magret*, produkty konfitowane (skrzydła, udka, *magret*, pałki, żołądki mięśniowe).

Całe *foie gras* oznacza produkt składający się z całego *foie gras* bądź z jednego lub kilku płatów *foie gras* i z przypraw.

Foie gras oznacza produkt składający się z połączonych kawałków płatów *foie gras* (każdy kawałek płatów *foie gras*, którego masa, stwierdzona w produkcie końcowym, wynosi co najmniej 20 g) i z przypraw.

Blok *foie gras* (z kawałkami lub bez nich) oznacza produkt składający się ze zrekonstruowanego *foie gras* i z przypraw, ewentualnie z dodatkiem kawałków *foie gras*.

Suszony (lub suszony i wędzony) *magret* przygotowuje się z *magret*, solonego na sucho i suszonego (lub suszonego i wędzonego), do którego ewentualnie dodano składniki.

Produkty konfitowane oznaczają produkty pochodzące z kawałków mięsa kaczki przeznaczonej do produkcji *foie gras*, solonych na sucho, gotowanych wyłącznie w tłuszczu kaczym. Jedynymi częściami zwierzęcia, które można wykorzystywać są: udko, skrzydło (połączone *magret* i pałka), *magret*, pałka i żołądek mięśniowy.

Produkty te można sprzedawać konsumentowi w konserwach, prezerwach (lub podgotowane), zmrożone lub głęboko zmrożone. Mogą być prezentowane w postaci kawałków z rozbioru dodatkowego.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Produkty na bazie *foie gras* (całe *foie gras*, *foie gras*, blok *foie gras* z kawałkami lub bez nich) należy przygotowywać z *foie gras* objętego ChOG.

Suszony (lub suszony i wędzony) *magret* należy przygotowywać z *magret* objętego ChOG.

Produkty konfitowane przygotowuje się z kawałków mięsa objętego ChOG wcześniej posolonych na sucho i ugotowanych w tłuszczu kaczym.

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

Pasza kaczek hodowlanych do 42 dni składa się w co najmniej 50 % z ziaren zbóż lub ich produktów pochodnych oraz ziaren roślin strączkowych. Następnie, aż do rozpoczęcia wymuszonego karmienia, składa się w co najmniej 70 % z ziaren zbóż lub ich produktów pochodnych oraz ziaren roślin strączkowych, przy czym kukurydza stanowi co najmniej 15 %, a pszenica najwyżej 40 %.

Dawka pokarmowa podczas wymuszonego karmienia składa się w co najmniej 95 % z kukurydzy zebranej na obszarze geograficznym południowo-zachodniej Francji. Kaczki poddaje się wymuszonemu karmieniu przez co najmniej 10 dni, podając co najmniej 20 posiłków składających się z całej lub mielonej kukurydzy.

Praktyka ta opiera się na zwyczajach. Wprowadzenie, a następnie uprawa kukurydzy na południowym zachodzie stanowią podstawę powstania gospodarki opartej na tłustych ptakach kaczkowatych, ponieważ zboże to ma właściwości uznane przy tuczenia drobiu.

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

Kaczki „canard à foie gras du Sud-Ouest” hoduje się, poddaje się wymuszonemu karmieniu, poddaje się ubojowi, a w stosownym przypadku rozbirowi i przetworzeniu na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Pakowanie na obszarze geograficznym pozwala na utrzymanie właściwości produktów.

Podroby i mięso kaczki są delikatnymi produktami, które mają tendencję do utleniania się pod wpływem powietrza. Pakowanie na obszarze geograficznym skraca czas między przygotowaniem a pakowaniem, a zatem stanowi sposób na uniknięcie zmiany tych produktów.

W przypadku przetworzonych *foie gras* i produktów konfitowanych pakowanie stanowi integralną część procesu produkcji, ponieważ produkty te poddaje się końcowej obróbce termicznej w celu stabilizacji po pakowaniu.

Pakowanie na obszarze geograficznym ułatwia ponadto identyfikowalność i kontrolę produktów.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Etykieta produktu wprowadzanego do obrotu zawiera:

- nazwę „Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy)”,
- nazwę produktów uzupełnioną jedną z następujących nazw geograficznych: Sud-Ouest, Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord lub Quercy. W tym przypadku produkt końcowy pochodzi z kaczki hodowanej, poddanej wymuszonemu karmieniu, poddanej ubojowi i rozbirowi, przygotowanej i pakowanej na wspomnianych obszarach produkcji,
- wspólne elementy na etykietach według obowiązującej karty zbiorowej sporządzonej przez grupę i udostępnionej wszystkim podmiotom. Każda zmiana jest przekazywana wszystkim podmiotom oraz jednostce certyfikującej i właściwym organom kontrolnym.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny składa się z następujących regionów, departamentów lub kantonów:

AKWITANIA (Dordogne, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques),

MIDI-PYRÉNÉES (Lot, Tarn-et-Garonne, Gers, Hautes-Pyrénées, Haute-Garonne, Ariège, Tarn, Aveyron),

LIMOUSIN: Corrèze i kantony sąsiadujące z Haute-Vienne: Saint-Mathieu, Chalus, Saint-Yrieix-la-Perche, Aude: kantony Castelnaudary Sud i Castelnaudary Nord, Salles, Belpech, Fanjeaux

CHALOSSE składa się z następujących kantonów Landes: Pouillon, Montfort, Amou, Hagetmau, Saint-Sever.

GASCOGNE składa się z departamentów Gers, Landes, Hautes-Pyrénées i okręgu Saint-Gaudens (Haute-Garonne).

GERS odpowiada departamentowi administracyjnemu Gers.

LANDES odpowiada departamentowi administracyjnemu Landes.

PERIGORD składa się z departamentu Dordogne i z kantonów sąsiadujących z Haute-Vienne (Saint-Mathieu, Chalus, Saint-Yrieix-la-Perche), Corrèze (Lubersac, Juillac, Ayen, Larche, Brive-la-Gaillarde), Lot (Souillac, Payrac, Gourdon, Salviac, Cazals, Puy-l'Évêque) i Lot-et-Garonne (Fumel, Monflanquin, Villereal, Castillonnes, Lauzun, Duras).

QUERCY składa się z departamentu Lot i z następujących kantonów Tarn-et-Garonne: Montaigu-de-Quercy, Bourgade-Visa, Moissac, Lauzerte, Molières, Lafrançaise, Montauban, Montpezat-de-Quercy, Caussade, Nègrepelisse, Monclar-de-Quercy, Villebrumier, Caylus i Saint-Antonin-Noble-Val.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

a) Czynniki naturalne

Obszar geograficzny odpowiada zasadniczo jednostce geologicznej basenu akwitańskiego, szerokiego basenu sedymentacyjnego stworzonego w drugorzędzie, który zajmuje znaczną część południowo-zachodniej Francji. Na zachodzie granicę stanowi Ocean Atlantycki, na południu łańcuch Pirenejów, na wschodzie linia między Masywem Centralnym i miastem Castelnaudary, a na północy granice administracyjne regionu Poitou-Charentes.

Charakteryzuje się ciągiem uprawnych równin i wzgórz, jak również łagodnym klimatem oceanicznym przejściowym.

Temperatury są wysokie, a latem stwierdza się znaczne opady. Opady we wszystkich przypadkach przekraczających średnio 900 mm na obszarze geograficznym (Źródło: Météo France na okres 1981–2010).

W związku z tymi warunkami klimatycznymi obszar geograficzny jest historycznie ziemią sprzyjającą uprawie kukurydzy: „Jako drugie zboże uprawia się głównie kukurydzę, ponieważ wymaga ona wody dopiero w nieco późniejszym okresie. Południowy zachód jest regionem sprzyjającym temu zbożu [...]. Tylko tam kukurydza znajduje [...] warunki termiczne i wilgotność, które są dla niej niezbędne” (DE LAVERGNE, M.L. (1860 r.) *Economie rurale de la France depuis 1789*. Paryż: Guillaumin et C^{ie} et Librairie agricole de la maison rustique).

b) Czynniki ludzkie

Tradycyjny chów „canard à foie gras du Sud-Ouest” na obszarze geograficznym

Rolnicy na południowym zachodzie od średniowiecza prowadzą przede wszystkim małe gospodarstwa i korzystają z dzierżawy gospodarstw. Obecność ptaków kaczkowatych poddawanych tuczeniu wśród drobiu hodowlanego jest jednak, od tego czasu, charakterystyczną cechą gospodarstw na południowym zachodzie.

Chów ptaków kaczkowatych jest zatem istotnym sposobem zapewnienia żywienia rolnikowi i jego rodzinie. Ponadto, co charakterystyczne, od XVI wieku chów opiera się na podawaniu kukurydzy, która zastąpiła, bardzo wcześnie, od wprowadzenia jej na południowym zachodzie w XVI wieku, sorgo i proso w żywieniu zwierząt, a następnie żywności ludzi w regionie.

Aż do końca XVII wieku kaczki tuczyły się same, jedząc kukurydzę podawaną do woli w ciemnym pomieszczeniu. Rozwój techniki wymuszonego karmienia pod koniec XVIII wieku spowodował zmianę sposobu tuczenia zwierząt poprzez bardziej intensywne podawanie kukurydzy surowej lub gotowanej w postaci mąki lub zawiesiny.

Wcześniejsze wprowadzanie do obrotu „canard à foie gras du Sud-Ouest” i produktów z niego wytworzonych.

Temu charakterystycznemu sposobowi chowu towarzyszy, od XVII wieku, rozwój w gospodarstwach na południowym zachodzie specjalnego sposobu konserwowania kawałków mięsa i podrobów z kaczki przez gotowanie w tłuszczu: konfitowanie. Handel produktami pochodzącymi z „canard à foie gras du Sud-Ouest” rozwija się jeszcze bardziej pod koniec XVIII wieku, dzięki wynalezieniu przez Nicolasa Apperta wekowania, która pozwala na racjonalizowanie wprowadzania do obrotu produktów przetworzonych pochodzących z kaczki (w szczególności *foie gras* i produktów konfitowanych) w postaci konserw i uzyskanie dostępu do nowych rynków zbytu poza granicami południowo-zachodniej Francji.

Od końca XVIII wieku sprzedaż całych lub wypatroszonych tłustych kaczek i surowych *foie gras* rozwija się w ramach targów produktów tłustych, przeznaczonych wyłącznie do bezpośredniego wprowadzania do obrotu tych produktów, organizowanych między końcem jesieni a początkiem wiosny.

Obecnie targi produktów tłustych organizowane są nadal w wielu miastach na południowym zachodzie, takich jak Samatan (Gers), Seissan (Gers), Périgueux (Périgord), Mont de Marsan (Landes), Cahors (Quercy) lub Monfort-en-Chalosse (Chalosse). Te tradycyjne targi oferują producentom możliwość bezpośredniej sprzedaży całych kaczek (z wątrobą lub bez niej), wypatroszonych tusz oraz wszystkich elementów rozbioru kaczki i podrobów, takich jak surowe *foie gras*, żółdki mięśniowe i serca.

5.2. Specyfika produktu

Cechy szczególne „canard à foie gras du Sud-Ouest” obejmują wysoki stopień otłuszczenia, który wynika ze szczególnego sposobu chowu i żywienia opartego na stopniowym tuczeniu zwierząt.

Po długim chowie na wybiegach zewnętrznych przez co najmniej 81 dni kaczkę „canard à foie gras du Sud-Ouest” poddaje się stopniowemu tuczeniu przez co najmniej 10 dni, podając dawkę pokarmową, w której co najmniej 95 % stanowi kukurydza.

Tusze uzyskane w wyniku tego tradycyjnego okresu opasania charakteryzują się skórą i tłuszczem o barwie od białawej do żółtej, a także znacznym stopniem otłuszczenia, który można zauważyć na wszystkich elementach kaczki i który wyraża się w szczególności poprzez stopień otłuszczenia *magret* wynoszący od 25 do 45 % oraz dobrą budowę zwierząt, które po rozbiorze pozwalają uzyskać elementy o znacznej masie; na przykład minimalna masa *magret* wynosi 300 g, a masa *foie gras* 350 g.

Z drugiej strony od XVIII wieku można zauważyć rosnącą świadomość szczególnych cech *foie gras* ptaków kaczko-watych wśród kucharzy, którzy nadadzą produktowi *foie gras* całą jego renomę.

Kaczka „Canard à foie gras du Sud-Ouest” cieszy się również zdobytą już dawno dużą renomą, która wykracza w znacznym stopniu poza granice południowego zachodu, a nawet poza granice Francji.

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)

Związek z pochodzeniem „canard à foie gras du Sud-Ouest” opiera się głównie na renomie kaczki „canard à foie gras du Sud-Ouest” i pochodzących z niej produktów.

Renoma ta łączy się przede wszystkim z lokalnym i tradycyjnym stosowaniem kukurydzy do tuczenia ptaków kaczko-watych.

Ze względu na sprzyjające warunki klimatyczne kukurydzę uprawiano na obszarze geograficznym od XVI wieku i stała się ona szybko głównym zbożem służącym w szczególności tuczeniu kaczek. Liczne publikacje pokazują ponadto związek między tą praktyką żywieniową a renomą produktu: „wątróbki kaczce cieszące się taką renomą w całej Europie zawdzięczają swoje zalety wyłącznie temu ziarnu” (PARMENTIER, M. (1785 r.) *Mémoire couronné le 25 août 1784 par l'Académie Royale des sciences, belles lettres et art. de Bordeaux*. Bordeaux: Arnaud-Antoine PALLANDRE). Książd ROZIER wspomina również o tym związku w swoim traktacie o rolnictwie w 1787 r.: „drób wszystkich gatunków [...] obrasta w dużym stopniu w tłuszcz, a jego mięso nabywa subtelного i delikatnego smaku, w związku z czym najbardziej ceniony drób pochodzi z miejsc, w których ziarno to uprawia się na dużą skalę”.

Uprawa kukurydzy pozwoliła producentom wyspecjalizować się w chowie tłustych ptaków kaczkowatych i rozwinąć wiedzę fachową opartą na intensywnym podawaniu tego zboża i stopniowym tuczeniu. Wiedza fachowa, wraz z długotrwałym chowem na zewnątrz, na który pozwala łagodny i umiarkowany klimat występujący przez cały rok, pozwala uzyskać dobrze rozwinięte zwierzęta o znacznym stopniu otluszczenia. Podawanie kukurydzy podczas etapu tuczenia decyduje o kolorze skóry i tłuszczu w zależności od rodzaju podawanej kukurydzy (kukurydza biała lub kukurydza żółta).

Renoma „Canard à foie gras du Sud-Ouest” i pochodzących z niej produktów rozwinęła się następnie dzięki stosowaniu oryginalnych technik konserwowania produktów (konfitowanie i wekowanie), które pozwoliły na wprowadzanie produktów do obrotu poza południowym zachodem oraz na rozwój regionalnych i krajowych kanałów wprowadzania do obrotu.

W związku z tym o renomie *foie gras* świadczą od dawna liczne publikacje, takie jak opublikowana w 1787 r. *L'histoire de la vie privée des français* Aussy, w której uściśla się, że renoma Tuluzy opiera się na *foie gras* z kaczki, lub *Larousse Ménager* z 1926 r., w którym stwierdza się, że „*foie gras* służy przede wszystkim do wytwarzania pasztetów, w których specjalizują się niektóre regiony. [...] Pasztety z Tuluzy wyrabiane z wątróbki kaczki konkurują z pasztetami ze Strasbourga”.

Ponadto targi produktów tłustych, które powstawały na wyznaczonym obszarze geograficznym od końca XVIII wieku i które istnieją do dziś, stanowią dowód prawdziwego kulturowego zakorzenienia produkcji i wprowadzania do obrotu wszystkich odnośnych produktów, od całej kaczki przeznaczonej do samodzielnego przyrządzenia po już przygotowane elementy rozbioru i podroby.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPCanardafoiegrasduSudOuestV3.pdf>

⁽³⁾ Zob. przypis 4.