



C/2024/5252

23.8.2024

**Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych na podstawie art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014**

(C/2024/5252)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

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 Périgord”**

**Nr UE: PGI-FR-0711-AM02 - 24.5.2024**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Nazwa produktu**

„Agneau du Périgord”

**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 (Ministerstwo Rolnictwa, Gospodarki Żywnościowej i Leśnictwa)

**4. Opis zatwierdzonych zmian**

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzi w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia delegowanego (UE) nr 1151/2012

Wniosek o wprowadzenie zmiany w ChOG „Agneau du Périgord” nie dotyczy żadnego z trzech wariantów zmiany na poziomie Unii, a mianowicie:

- nie obejmuje zmiany chronionej nazwy pochodzenia;
- nie powoduje potencjalnego unieważnienia związku ze środowiskiem geograficznym;
- nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami przy wprowadzaniu produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany zwanej „zmianą standardową”.

**1. WŁAŚCIWY ORGAN PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO**

Dane kontaktowe INAO są aktualizowane.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

**2. GRUPA SKŁADAJĄCA WNIOSEK/SKŁAD**

Skład został doprecyzowany w następujący sposób: „Każda osoba fizyczna lub prawna faktycznie zaangażowana w działalność związaną z produkcją lub przetwarzaniem przewidzianą w specyfikacji ChOG »Agneau du Périgord«.”.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

### 3. OPIS PRODUKTU

Maksymalną masę jagniąt zmieniono z 21 kg na 22 kg.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

### 4. OPIS METODY PRODUKCJI PRODUKTU ROLNEGO/UBÓJ

Maksymalną masę jagniąt zmieniono z 21 kg na 22 kg.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

### 5. ELEMENTY UZASADNIAJĄCE ZWIĄZEK ZE ŚRODOWISKIEM GEOGRAFICZNYM/SPECYFIKA PRODUKTU

Maksymalną masę jagniąt zmieniono z 21 kg na 22 kg.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

### 6. WYMOGI KRAJOWE/TABELA ZAWIERAJĄCA GŁÓWNE PUNKTY PODLEGAJĄCE KONTROLI

Maksymalną masę jagniąt zmieniono z 21 kg na 22 kg.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Agneau du Périgord”

Nr UE: PGI-FR-0711-AM02 - 24.5.2024

ChNP ( ) ChOG (X)

#### 1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Agneau du Périgord”

#### 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

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

##### 3.1. Kod Nomenklatury Scalonej

— 02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE

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

„Agneau du Périgord” to jagnię karmione mlekiem matki przez co najmniej 60 dni, a na etapie tuczu końcowego paszą opartą głównie na całych lub sprasowanych ziarnach zbóż.

„Agneau du Périgord” to jagnię poddane ubojowi między 80 a 180 dniem życia, o masie tuszy od 15 do 22 kg oraz dobrym uformowaniu dzięki doborowi tryków odpowiednich ras mięsnych i samic 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 odmiana mięsna, Blanche du Massif central, Causse du Lot lub Romane lub rasy częściowo odpornej, tzn. będącej krzyżówką rasy odpornej i wymienionej powyżej rasy mięsnej.

„Agneau du Périgord” charakteryzuje się uformowaniem E-U-R z rozbudowaną masą mięśniową na delikatnym szkielecie oraz stopniem otluszczenia 2 i 3 w skali klasyfikacji EUROP.

Świeże mięso jagnięce ma jasną barwę (dzięki karmieniu jagniąt mlekiem matki przez co najmniej 60 dni). Tłuszcz jest biały lub bardzo lekko zabarwiony, o jędrnej konsystencji, równomiernie ścięty i nieoleisty.

Następujące podroby mogą być również wprowadzane do obrotu jako ChOG: nerki, grasica, serce, wątroba, język i nóżki jagnięce.

Mięso i podroby „Agneau du Périgord” są sprzedawane świeże lub głęboko mrożone.

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

3.3.1. *Żywienie jagniąt*

- od chwili narodzin do co najmniej 60. dnia życia jagnię żywi się mlekiem matki bez ograniczeń. Do momentu odsadzenia stale przebywa z matką;
- po upływie 60 dni i w okresie tuczu końcowego udział mleka matki w żywieniu zmniejsza się do momentu odsadzenia i zostaje ono stopniowo zastąpione paszami i mieszankami uzupełniającymi. Mieszanki uzupełniające składają się z całych lub sprasowanych ziaren zbóż i dodatku azotowego.

3.3.2. *Żywienie owiec*

Zielonka stanowi podstawę żywienia owiec. Wypas odbywa się na łąkach naturalnych lub krótkotrwałych użytkach zielonych oraz na wybiegach przez co najmniej 7 miesięcy w roku.

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

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

Jagnięta „Agneau du Périgord” rodzą się i są hodowane na wyznaczonym obszarze geograficznym.

W celu zachowania wszystkich właściwości jagnięciny należy unikać zbyt długich okresów transportu i stresu u zwierząt przed ubojem. W związku z tym czas przewozu z gospodarstwa do ubojni musi wynosić mniej niż 8 godzin.

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

Jeżeli mięso lub podroby są głęboko mrożone, data minimalnej trwałości (DMT) wynosi maksymalnie 18 miesięcy.

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

Do każdego mięsa ChOG należy dołączyć Certyfikat Gwarancji Pochodzenia (CGO) (tusza) lub etykietę dla pojedynczej porcji (mięso porcjowane).

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny ChOG „Agneau du Périgord” składa się z następujących departamentów, kantonów i gmin, zgodnie z INSEE 2020 COG:

- cały departament Dordogne;
- w departamencie Corrèze: gminy kantonów Saint-Pantaléon-de-Larche (z wyjątkiem gmin Estivals, Jugeals-Nazareth, Nespouls, Noailles i Turenne) i L'Yssandonnais oraz gmina Brive-la-Gaillarde;
- w departamencie Lot: gminy kantonów Gourdon, Puy-l'Evêque (z wyjątkiem gmin Le Boulvé, Les JNU, Lherm, Saint-Matré i Saux) i Souillac oraz gmina Thérillac;
- w departamencie Lot-et-Garonne: gminy kantonów Les Coteaux de Guyenne (z wyjątkiem gminy Jusix), Le Fumémois, Le Haut Agenais Périgord, Le Livradais, Le Pays de Serres, Le Val du Dropt i Villeneuve-sur-Lot-2 oraz gminy Brugnac, Coulx, Labretonie, Lédat, Sauvengnas, Sembas, Verteuil-d'Agenais et Villeneuve-sur-Lot.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Pod względem geograficznym Périgord znajduje się w południowo-zachodniej części Francji, jego centralna część leży w departamencie Dordogne, graniczy z departamentem Gironde i Charente na zachodzie, Limousin i Quercy na wschodzie oraz Agenais na południu. Podobnie jak wszystkie ubogie regiony Dordogne przez długi czas był departamentem, w którym hodowla owiec była powszechna. Hodowcy owiec z regionu Périgord zdobyli szczególną wiedzę w zakresie hodowli owiec związaną z ograniczeniami tego obszaru i wprowadzili system chowu wykorzystujący wszystkie dostępne zasoby. W warunkach małych gospodarstw z systemem upraw mieszanych i chowu, w których hodowla owiec ma na celu wykorzystanie obszarów o niskiej wydajności, wybór matek rasy odpornej lub częściowo odpornej stał się naturalny. Umożliwia to hodowcy karmienie i rozmnażanie owiec przez cały rok z wykorzystaniem zasobów obszaru geograficznego (zielonka, pastwiska i wybiegi), przy jednoczesnym utrzymaniu wystarczającej ilości zbóż i siana najlepszej jakości do tuczu końcowego jagniąt. Specyfika „Agneau du Périgord” jest głównie związana z tradycyjnym chowem jagniąt: okres karmienia mlekiem matki, a następnie okres tuczu końcowego, w którym jagnięta karmione są paszą opartą na całych lub sprasowanych ziarnach zbóż, przyczyniają się do uzyskania jakości i renomy „Agneau du Périgord”.

Périgord jest rozległym obszarem przedgórze, leżącym na zboczach nachylonych w kierunku północno-wschodnim i południowo-zachodnim, wydrążonych przez cztery rzeki i ich liczne dopływy, co umożliwia stopniowe przejście od wyżynnego obszaru Plateau des Millevaches w regionie Limousin (wys. 480 m n.p.m.) do niżej położonej części doliny w Dordogne (wys. 8 m n.p.m.). Ta rzeźba terenu, ukształtowana na skutek formowania się łańcucha alpejskiego w trzeciorzędzie, ogólnie zmieniła, rozbiła, wypiętrzyła i zniszczyła obszar styku starego masywu hercyńskiego ze skałami wapiennymi i osadowymi równiny. W skałach krystalicznych Périgordu północnego woda wyrzeźbiła głębokie doliny o stromych zboczach i wąskich przesmykach. W środkowej części Périgordu na skutek erozji powstały rozległe doliny, na zboczach których czasami spotykamy skalne półki, a czasami łagodne stoki usiane gruzem wapiennym.

Rzeźba terenu, na którą składa się płaskowyż, wzgórze, pagórki i doliny, sprawia, że jest tu różnorodny krajobraz typu bocage (pastwiska poprzecinane rzędami drzew), w którym horyzont jest często ograniczony przez lasy, zagajniki lub krzewy czy żywopłoty.

Doliny, które są jedynymi obszarami bogatymi w osady aluwialne i sprzyjającymi rolnictwu, kontrastują z suchymi i ubogimi płaskowyżami i wzgórzami.

W ogólnym zarysie klimat Périgordu jest na ogół umiarkowany, o charakterze oceanicznym, charakteryzujący się średnimi opadami (850 mm) rozłożonymi średnio na 130 dni i umiarkowanymi średnimi temperaturami (12 °C). Ze względu na mroźne zimy i gorące lata oraz bardzo zróżnicowane pory przejściowe ulega również wpływom kontynentalnym w zimie i niemal śródziemnomorskim latem. Ze względu na swoje położenie obszaru przejściowego charakteryzuje się również znaczną zmiennością.

Liczba owiec w Périgordzie, których obecność jest udokumentowana od 6 000 lat, utrzymywała się na stałym i wysokim poziomie aż do XIX w. W 1809 r. oszacowano, że pogłowie owiec było od 4 do 5 razy większe niż pogłowie bydła. Liczyło ponad 667 400 osobników w całym departamencie.

Podobnie jak w innych miejscach w tamtym czasie, owce stanowiły przede wszystkim źródło wełny, która jest tak cenna w produkcji odzieży, ale również pozyskiwano od nich nawóz. Produkcja mięsa była produktem ubocznym przeznaczonym przede wszystkim do spożycia przez rodziny hodowców, choć istnieją dowody na wykorzystywanie go w lokalnej gastronomii. W drugiej połowie XIX w. kilka zbieżnych w tym zakresie źródeł odnotowało przechodzenie z hodowli do produkcji mięsa.

Jeszcze w 1938 r. Dordogne znajdowało się wśród pięciu czołowych francuskich departamentów pod względem liczby owiec. Pogłowie to wyraźnie zmniejszyło się po ostatniej wojnie, ale od tamtej pory zostało w znacznej mierze odtworzone.

Produkcja owiec stanowi dla gospodarstw rolnych możliwość wykorzystania obszarów o niskiej produktywności pod względem agronomicznym.

Ograniczenia te leżą u podstaw wyboru owiec należących do ras uznanych i wybieranych ze względu na ich odporność, wytrzymałość, prostotę, zdolność do wypasu na słabych jakościowo pastwiskach oraz do synchronizacji rui i bezproblemowego karmienia jagniąt. Stada składają się obecnie z osobników kilku ras (czystych lub krzyżówek): Lacaune odmiana mięsna, Blanche du Massif Central, Romane, Causse du Lot i Charmoise. Te odporne lub częściowo odporne rasy hoduje się poprzez krzyżowanie z reproduktorami ulepszającymi rasę. Krzyżówki są kontrolowane przez hodowców, a dobór rasy reproduktora podyktowany jest zamiarem poprawy tuszy jagniąt bądź zachowania cech samic, które mają być przyszłymi matkami: odporność, zdolność do synchronizacji rui i do naturalnego rozmnażania.

System żywienia stosowany przez hodowcę również wynika z tych ograniczeń: chodzi o jak najlepsze wykorzystanie istniejących zasobów, by produkować jagnięta wysokiej jakości i o pewnych cechach przez cały rok.

Hodowca stara się organizować żywienie stada, dbając o dostosowanie dostępnego pożywienia do potrzeb żywieniowych owiec i jagniąt w zależności od ich etapu rozwoju fizjologicznego.

Wymaga to od hodowcy opracowania złożonego harmonogramu żywienia, łączącego w optymalny sposób wykorzystanie wybiegów, łąk pastwiskowych i obszarów upraw paszowych, z uwzględnieniem powierzchni każdego z nich i potencjalnych plonów oraz ewentualnie odległości od gospodarstwa.

Stado, podzielone na stada jednorodne pod względem potrzeb fizjologicznych (owce w ciąży lub karmiące, jagnięta przeznaczone do reprodukcji), przebywa na wybiegach zgodnie z harmonogramem, który umożliwia wykorzystanie i optymalizację wszystkich zasobów roślinnych, przy jednoczesnym poszanowaniu potrzeb żywieniowych wszystkich kategorii zwierząt.

Życie jagnięcia „Agneau du Périgord” dzieli się na 2 etapy: okres karmienia mlekiem matki, podczas którego jagnięta pozostają przy matkach, oraz okres tuczu końcowego, w którym otaczane są one wszelką opieką (mają specjalnie wydzielone miejsce i otrzymują pożywienie najwyższej jakości).

W tym wydzielonym miejscu hodowca zadaje jagniętom określoną dawkę pokarmową składającą się ze zbilansowanej mieszanki zbóż opartej głównie na ziarnach całych lub sprasowanych, uzupełnionej dobrej jakości sianem z traw i roślin strączkowych.

To uzupełnienie do mleka matki staje się stopniowo głównym pożywieniem młodych osobników w miarę ograniczania karmienia mlekiem matki.

Takie żywienie stanowi podstawę harmonijnego i szybkiego wzrostu „Agneau du Périgord”.

„Agneau du Périgord” to jagnięta młode (80-180 dni) i o niewielkiej masie (od 15 do 22 kg). Charakteryzują się dobrym uformowaniem i rozbudowaną masą mięśniową na delikatnym szkielecie. Tusze są pozbawione uszkodzeń i krwaków. Mięso ma barwę jasnorożową. Tłuszcz jest biały lub bardzo lekko zabarwiony, o jędrnej konsystencji, równomiernie ścięty i nieoleisty.

Związek przyczynowy opiera się na jakości i renomie „Agneau du Périgord”.

Znaczna nieprawidłowość warunków klimatycznych na tym obszarze, w połączeniu z niskim potencjałem agronomicznym, przyczyniła się do dostosowania systemów rolniczych, które obecnie produkują „Agneau du Périgord”.

Tereny podmokłe w regionie Périgord Vert, podobnie jak suche obszary płaskowyżu w rejonie Sarlat czy tereny jurajskie, stwarzają ogromne możliwości dla wypasu owiec, które często są jedynymi gatunkami, mogącymi wykorzystać te ubogie grunty na trudno dostępnych, wąskich parcelach, położonych na stromych zboczach, powszechnie znanych jako „picadies”.

W związku z dużą zmiennością opadów i temperatur rolnicy w Perigordzie nigdy nie mają pewności co do opadów deszczu lub temperatury odpowiedniej dla danej uprawy, więc zwyczajowo stosują różnicowanie produkcji, aby rozłożyć ryzyko na poszczególne główne uprawy.

Ten typ krajobrazu i warunków środowiskowych spowodował, że gospodarstwa rolne są małe i rozdrobnione i przez długi czas utrzymywały gospodarkę typu samowystarczalnego, starając się jak najlepiej wykorzystać zasoby własne, zarówno agronomiczne jak i ludzkie. Dominujący jest tu system upraw mieszanych i chowu.

Hodowla owiec jest zatem często łączona z produkcją zbóż, które są częściowo wykorzystywane do karmienia owiec, a jednocześnie prowadzi się inny rodzaj upraw.

Od początku XX w. produkcja mięsa zastąpiła produkcję wełny, a hodowcy z Perigordu, zgodnie z ogólnymi tendencjami, zaczęli interesować się postępowaniem genetycznym.

W tym okresie w Périgordzie rozwinęły się trzy rasy: Charmoise, Berrichonne de l'Indre i Causse du Lot. Obecnie liczba osobników tych ras spadła, głównie na korzyść trzech innych ras: Lacaune odmiana mięsna, Blanche du Massif Central i Romane. Rasy rodzime, w szczególności Charmoise i Causse du Lot, zostały natomiast odnowione w ciągu ostatniej dekady.

Hodowla tych odpornych ras wymaga stosowania praktyk, które są spójne z różnymi cechami obszaru.

Specyfika „Agneau du Périgord” jest głównie związana z tradycyjnym chowem jagniąt: okres karmienia mlekiem matki, a następnie okres tuczu końcowego, w którym jagnięta karmione są paszą opartą na całych lub sprasowanych ziarnach zbóż.

Jasna barwa mięsa „Agneau du Périgord” jest powiązana z dwoma uzupełniającymi się elementami metody produkcji: wiek jagniąt w momencie uboju (nie więcej niż 180 dni) oraz okres karmienia mlekiem, ponieważ jagnięta karmione są mlekiem matki przez co najmniej 60 dni.

Biały (lub bardzo lekko zabarwiony) i jędrny tłuszcz wynika ze specyficznego karmienia na etapie tuczu końcowego. Karmienie to opiera się na zielonce i mieszankach paszowych uzupełniających na bazie całych lub sprasowanych ziaren zbóż.

Specjalna mieszanka uzupełniająca w okresie tuczu końcowego zapewnia mięsu „Agneau du Périgord” specyficzny harmonijny tłuszcz.

„Agneau du Périgord” jest tradycyjną produkcją związaną z obszarem Périgordu. „Agneau du Périgord” jest daniem o charakterze świątecznym, które przybiera różne formy, ale zawsze znajduje specjalne miejsce na stole.

Jest ono wyróżniane w wielu przepisach i czasami nazywane „skarbem Périgordu”.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-cdf6faf7-26d4-42dd-9789-a75c4c4d5eca](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-cdf6faf7-26d4-42dd-9789-a75c4c4d5eca)