

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJI EUROPEJSKIEJ

**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 93/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES”

NR WE: FR-PGI-0005-0665-10.12.2007

ChOG ( X ) ChNP ( )

1. **Nazwa:**

„Agneau de lait des Pyrénées”

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:*

ChOG dotyczy świeżej jagnięciny pochodzącej od zwierząt rasy mlecznej, których wiek nie przekracza 45 dni przy masie tuszy 4,5–11 kg, o stopniu odtuszczenia 2 lub 3 w skali EUROP.

Jagnięta pochodzą z odpornych i lokalnych ras mlecznych owiec (Manech tête rousse, Manech tête noire lub Basco-béarnaise). W związku z żywieniem wyłącznie mlekiem matki ich mięso jest soczyste i nieco bardziej tłuste niż mięso jagniąt rzeźnych. Żywienie mlekiem i młody wiek wpływają również na barwę surowego mięsa, które jest białe lub ledwo zaróżowione. Jest ono miękkie, o mało włóknistej teksturze. „Agneau de lait des Pyrénées” jest także znane z mniej wyrazistego smaku jagnięciny niż smak mięsa jagniąt rzeźnych. Nie spotyka się w szczególności mniej lub bardziej wyczuwalnego u jagniąt rzeźnych smaku „wełny”.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Jest to produkt sezonowy, ubój jagniąt następuje bowiem w okresie od dnia 15 października do dnia 15 czerwca.

Mięso wprowadza się do obrotu w postaci całych tusz, półtuszy, elementów rozbiorowych (wyrębów) lub w opakowaniach jednostkowych.

3.3. *Surowce:*

Brak.

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

*Żywienie jagniąt*

Jagnięta są karmione wyłącznie mlekiem matki z wymiona.

*Żywienie owiec*

W okresie wiosennym, letnim i jesiennym podstawę żywienia owiec mlecznych ras odpornych stanowi zielonka. Żywienie owiec odbywa się na pastwiskach przez co najmniej osiem miesięcy w roku.

Zimą wykorzystywanie zielonki zależy od warunków klimatycznych, ale użytki zielone pozostają dominującymi zasobami paszowymi. Zimowe dodatki paszowe w dawce opierają się na paszach konserwowanych, ziarnach zbóż (kukurydza, jęczmień, pszenżyto, owies ..., słomie i mieszankach paszowych. Mieszankami paszowymi uzupełnia się pasze podstawowej dawki w zależności od potrzeb owiec.

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

Jagnięta „Agneau de lait des Pyrénées” rodzą się i są hodowane na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Brak.

3.7. *Szczegółowe zasady etykietowania:*

ChOG wskazuje się na etykietach poprzez logo ChOG oraz napis „Agneaux de lait des Pyrénées”.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar ChOG obejmuje wszystkie gminy departamentu Pyrénées Atlantiques znajdujące się na południe od rzeki Gave de Pau i jej dopływu Ousse lub gminy, przez które rzeki te przepływają, a także dziesięć sąsiadujących gmin z departamentu Hautes Pyrénées.

Odpowiada on historycznym i obecnym obszarom usytuowania stad owiec. Obszar produkcji jagniąt obejmuje następujące kantony i gminy:

Departament Pyrénées Atlantiques:

Kantony: Accous, Aramits, Arudy, Bayonne-Est, Bayonne-Nord, Biarritz-Est, Bidache, Espelette, Hasparren, Iholdy, La Bastide-Clairance, Lagor, Laruns, Lasseube, Mauléon-Licharre, Monein, Navarrenx, Nay-Est, Nay-Ouest, Oloron Sainte Marie-Est, Oloron Sainte Marie-Ouest, Pau-centre, Pontacq, Saint Etienne de Baïgorry, Saint Jean de Luz, Saint Jean Pied de Port, Saint Palais, Salies de Béarn, Sauveterre de Béarn, Tardets-Sorholus, Ustaritz, Anglet-Nord, Bayonne-Ouest, Biarritz-Ouest, Hendaye, Jurançon, Pau-Sud, Pau-Ouest, Pau-Nord, Anglet-Sud, Saint Pierre d'Irube.

Gminy: Arbus, Artigueloutan, Artiguelouve, Castétis, Denguin, Labastide-Cézéracq, Lacq, Lanneplàà, Lée, Lescar, Lons, Nousty, Orthez, Salles-Mongiscard, Siros.

Departament Hautes Pyrénées: kanton Aucun.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Obszar produkcji jagniąt znajduje się na zachodnim krańcu łańcucha Pirenejów i odpowiadającego mu przedgórze.

Ukształtowanie terenu jest zróżnicowane:

- obszar górski, na który składają się góry bearneskie i baskijskie; góry baskijskie są niższe od bearneskich, a ich wysokość zmniejsza się od wschodu na zachód. Obydwa regiony łączy kształt dolin, wąskich o wysokich brzegach, i wyraźne wysokogórskie ukształtowanie terenu z lasami bukowymi i jodłowymi oraz pastwiskami, na których wypasa się sezonowo głównie owce,
- wzgórza, które charakteryzują się zróżnicowanym ukształtowaniem terenu: wzgórza między rzekami Gave de Pau, Gave d'Oloron i Gave d'Aspe są poprzecinane głębokimi dolinami, wzgórza Kraju Basków charakteryzują się delikatniejszą rzeźbą terenu,
- doliny rzek Gave d'Oloron, Gave de Pau i niewielka część doliny rzeki Adour zbudowane są z наносów, a ich szerokość wynosi od jednego do około dziesięciu km. Należy wspomnieć, jeśli gospodarstwa znajdują się w dolinie. Gospodarstwa znajdują się w dolinie, na wzgórzach lub w niskich górach. Pod koniec lata, do października, owce schodzą z hal do gospodarstwa. W gospodarstwie urodzą młode i spędzą zimę z jagniętami. Doliny wykorzystuje się w szczególności jako pastwiska zimowe. Służą także do przechowywania większych ilości paszy oraz do uprawy zbóż przeznaczonych do żywienia owiec.

Obfitujące w skarpy ukształtowanie terenu niezbyt sprzyja produkcji roślin uprawnych (oprócz dna dolin, gdzie można uprawiać kukurydzę), natomiast jest dobrze dostosowane do trwałych użytków zielonych i do hodowli zwierząt wyprowadzanych na wypas sezonowy, takich jak owce.

Pod względem granulometrii większość gleb stanowią gleby bogate w glinę i w muł (30–50 %). Najczęściej są to gleby kwaśne, co oznacza, że wykazują niski stopień nasycenia zasadowego. Są to gleby bogate w materię organiczną, na co wpływają użytki zielone, kwasowość, klimat i wysokość, materia organiczna pozostaje jednak niezbyt rozwinięta.

W większości tych kwaśnych gleb aktywność biologiczna jest bardzo zmieniona, co powoduje spowolnienie rozkładu resztek roślinnych i nitrifikacji. Materia organiczna przechowywana w stanie surowym ma jedynie bardzo mały wpływ na zatrzymywanie substancji odżywczych.

Na ogół gleby są bardzo ubogie w kwas fosforowy i potas. Takie gleby umożliwiają rozwój produkcji roślin pastewnych przeznaczonych częściowo do hodowli.

Klimat jest oryginalny, typu oceanicznego z wyraźnym wpływem górskim w górach bearneskich, a bardziej oceaniczny (w zależności od wysokości) w górach baskijskich. Występują znaczne opady, przekraczające wszędzie 1 300 mm, a 2 000 mm na większości szczytów baskijskich o wysokości ponad tysiąc metrów. Pozwalają one na zachowanie i odnawianie użytków zielonych przez znaczną część roku.

Roślinność pirenejska należy w większości do roślinności oceanicznej.

Hodowlę owiec odpornych ras lokalnych prowadzi się na całym obszarze doliny, wzgórz Kraju Basków, a gęstość obsady wzrasta stopniowo bliżej gór. Na obszarach Pau i Oloron hodowla owiec występuje w dolinach w pobliżu strefy górskiej. Pastwiska górskie (hale) użytkuje się podczas sezonowego wypasu stad owiec.

Ukształtowanie terenu jest dostosowane w szczególności do produkcji owiec poprzez jego użytkowanie w zależności od pór roku.

## 5.2. Specyfika produktu:

„Agneau de lait des Pyrénées” pochodzi od trzech lokalnych ras mlecznych. Matki pochodzą z czystej rasy Basco-Béarnaise, Manech à tête noire lub Manech à tête rousse. Dzięki swojej fizjologii i morfologii te odporne rasy są dostosowane do życia na obszarach górskich, w szczególności do sezonowego wypasu, który stanowi specyfikę regionu produkcji. Sposób prowadzenia hodowli opiera się na wiosennym kojarzeniu (maj, czerwiec), które ma na celu urodzenie jagniąt począwszy od jesieni, po zejściu z pastwisk na halach. Produkcja jagniąt karmionych mlekiem łączy się nierozwalnie z produkcją mleka owczego.

Prowadzenie hodowli stad odpornych ras pozwala na produkcję jagniąt karmionych mlekiem jedynie przez osiem miesięcy w roku. Okres letniego wypasu, zasady przeznaczania jarek do reprodukcji i korzystanie z upraw paszowych sprawiają, że „Agneaux de lait des Pyrénées” są dostępne w okresie od dnia 15 października do dnia 15 czerwca, a produkcja ma zdecydowanie sezonowy charakter (45 % z nich sprzedaje się w okresie od dnia 20 listopada do dnia 31 grudnia).

Są to młode jagnięta karmione wyłącznie mlekiem matki z wymiona. Ubój następuje najpóźniej w 45. dniu życia, przy masie ubojowej wynoszącej co najmniej 9 kg, ale nie więcej niż 16 kg. Minimalna masa jagnięcia warunkuje wydajność mięsną tusz.

W związku ze specyfiką produkcji mięso jagnięcia karmionego mlekiem jest soczyste i lekkie, bardziej tłuste niż mięso jagniąt rzeźnych. Jest ono miękkie i mało włókniste. Mięso ma barwę białą lub ledwo zaróżowioną i niezbyt wyrazisty smak w odróżnieniu od mięsa jagniąt rzeźnych.

Tusze pokrywa otoka (otrzewna). Jest to tradycyjny sposób prezentacji.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):*

Od drugiej połowy XX w. zmieniła się ekonomika produkcji owiec oparta dawniej na trzech filarach: ser – mięso – wełna i skóra. Zniknęły liczne rynki lokalne, handel serami i mięsem zdecydowanie zdominował handel wełną i skórami. Hodowcy owiec stali się producentami mleka i jagniąt karmionych mlekiem. Główny składnik dochodu gospodarstw rolnych stanowi mleko wykorzystywane w szczególności do produkcji sera ChNP Ossau-Iraty. Mięso jest jednak produktem, który stanowi istotną część wielkości obrotów w produkcji owiec: jagnięta karmione mlekiem stanowią 25–30 % produktów owczych w zależności od systemów gospodarowania.

„Agneau de lait des Pyrénées” wywodzi się z metod produkcji i umiejętności związanych z obszarem:

- hodowlę owiec (z przeznaczeniem na mleko i mięso) dostosowano do szczególnych warunków ukształtowania terenu i klimatu obszaru geograficznego,
- mięso pochodzi wyłącznie od tradycyjnych ras lokalnych. Są one dostosowane do warunków występujących w regionie produkcji, w szczególności w zakresie prowadzenia hodowli. Rasa Basco-Béarnaise jest dostosowana do sezonowego wypasu wysokogórskiego, Manech tête rousse i tête noire do wypasu w niższych górach. Dzięki grubości wełny owce mogą przebywać na zewnątrz przez większą część roku. Te trzy rasy kojarzy się naturalnie, przy czym u rasy Basco-Béarnaise kojarzenie następuje wcześniej w ciągu roku niż u rasy Manech, dzięki czemu okres rodzenia jagniąt rozpoczyna się już we wrześniu,
- pasza dla matek pochodzi głównie z obszaru geograficznego (co najmniej osiem miesięcy przebywania na pastwiskach). Składa się przede wszystkim z zielonki pochodzącej latem z naturalnych trwałych użytków zielonych położonych na dużej lub średniej wysokości, a zimą z pasz konserwowanych. Użytki zielone stanowią źródło zróżnicowanych gatunków nadających mleku szczególne właściwości, które ujawniają się podczas produkcji sera. Zalety tych trzech ras lokalnych pod względem mleczności pozwalają jagniętom żywić się podczas pierwszych tygodni życia wyłącznie mlekiem matki. Dwoma głównymi czynnikami przyczyniającymi się do typowości mięsa „Agneau de lait des Pyrénées” są żywienie zwierząt wyłącznie mlekiem i bardzo młody wiek ubojowy,
- ten sposób postępowania prowadzi do produkcji jagniąt o szczególnych cechach, charakterystycznych pod względem pokroju i miękkości mięsa. W związku z bardzo młodym wiekiem ubojowym masa tuszy jest bardzo mała i wynosi nie więcej niż 11 kg. Młody wiek ubojowy i pochodzenie owiec z ras mlecznych nadają tuszom pokrój bardzo nietypowy dla zwierząt rzeźnych o stopniu otluszczenia 2 lub 3. Mięso w całej tuszy ma barwę jasnoróżową,
- jagnięcina „Agneau de lait des Pyrénées” zdobyła renomę w dużych miastach i w znanych restauracjach.

Konsument „Agneau de lait des Pyrénées” klasyfikuje to mięso w kategorii tradycyjnych produktów świątecznych, na równi z owocami morza, dziczyzną, tłustym drobiem (indyk, kapłon). Ten rodzaj jagnięciny spożywa się przede wszystkim podczas świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocnych.

Dzisiaj, podobnie jak w przeszłości, we Francji i za granicą renoma „Agneau de lait des Pyrénées” kojarzy się ściśle ze szczególnymi walorami smakowymi związanymi ze swoistą metodą hodowli zakorzenioną na tym obszarze. „Agneau de lait des Pyrénées” można znaleźć na najlepszych stołach. Jego sezonowość czyni go poszukiwanym, wyjątkowo docenianym produktem.

Uznanie „Agneau de Lait des Pyrénées” za jeden z najcenniejszych składników gastronomii francuskiej wyraża się od lat zaufaniem największych szefów kuchni. „Agneau de lait des Pyrénées” ma swoje miejsce w licznych książkach kucharskich i czasopismach poświęconych francuskiej gastronomii. Niektóre właściwości „Agneaux de lait des Pyrénées” cieszą się szczególnym uznaniem. Często podkreśla się mianowicie miękkość i delikatność mięsa.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

Specyfikacja zostanie umieszczona na stronie internetowej <http://www.inao.gouv.fr>  
<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDCIGP/CDCAgneauDeLaitDesPyrenees.pdf>

---