

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014

(2023/C 141/10)

Informacja ta zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 ⁽¹⁾.

Powiadomienie o zatwierdzeniu zmiany standardowej w specyfikacji produktu oznaczonego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym, pochodzącego z państwa członkowskiego

„Barèges-Gavarnie”

Nr UE: PDO-FR-0306-AM01 - 2.2.2023

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa produktu

„Barèges-Gavarnie”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Francja

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Ministerstwo Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej

4. Opis zatwierdzonych zmian

1. Określenie obszaru geograficznego

Opis

Skreślono ustęp dotyczący opisu roślinności i klimatu. Skreślono również przepis przypominający, że granice „strefy hal górskich” zostały zatwierdzone przez komitet krajowy. Dodano datę oficjalnego kodu geograficznego (COG), do którego odnosi się wyznaczenie gmin wskazanych w specyfikacji produktu.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

2. Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru

Opis

— Podpunkt „Znakowanie mięsa jako objętego ChNP”

Przepis zmieniono, aby wykreślić obowiązek systematycznej kontroli organoleptycznej, zastąpionej kontrolą wrywkową.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

3. Metoda produkcji

Opis

— Podpunkt „Chów stada”

Zaproponowano przereagowanie przepisu ustanawiającego zasady odnawiania jarek: skreślenie określenia „odnawianie” i doprecyzowanie pojęcia „średniej” w proporcji. Obliczenie wykonywane jest nie w odniesieniu do całkowitej liczby owiec maciorek (obejmującej wcześniej wszystkie samice w wieku powyżej roku), ale w odniesieniu do całkowitej liczby owiec maciorek w trakcie dwóch ostatnich sezonów. W celu zachowania spójności z pozostałymi częściami specyfikacji produktu w punkcie „Rasa” skreślono następujący przepis: „Owca to owca w wieku powyżej roku”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Liczbę samców wykastrowanych, wynoszącą 20 %, zmniejszono do 10 %. Datę ustaloną na „najpóźniej 31 grudnia 2012 r.” zastąpiono określeniem „przed wypędem na hale”. Kalendarz ustanowiony do osiągnięcia tego odsetka wykreślono.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

— Podpunkt „Żywienie”

Zaproponowano przeredagowanie akapitu dotyczącego odstępstwa przyznanego gospodarstwom mieszanym: określenie „bydło” zastąpiono określeniami „zwierzęta inne niż owce”, a następnie „inne gatunki”. Ponadto coroczne odstępstwo, które mogło być udzielane przez wydziały Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité) na wniosek danego producenta zastąpiono określeniem „z zastrzeżeniem złożenia do grupy deklaracji o tej produkcji”.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Ilość produktów na bazie zbóż lub rozdrobnionych produktów zbożowych w podawanym pożywieniu zwiększono ze 100 gramów do 300 gramów, tj. z 18 kg na zwierzę do 54 kg na zwierzę. Ta dawka pokarmowa nie jest już zastrzeżona wyłącznie dla owiec i wykastrowanych samców, ale ma zastosowanie do wszystkich zwierząt w wieku powyżej 160 dni. Podobnie jak w przypadku zbóż, które dotychczas były dopuszczone jako jedyne, dodano krótki wykaz surowców, aby ustalić zasady podawania pożywienia i uściślono, że pożywienie to nie pochodzi z produktów transgenicznych.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

W przypadku drugiej kategorii zwierząt, tj. osobników nadal uznawanych za jagnięta, przedział wiekowy zwiększono z 4 miesięcy do 160 dni (tj. do pięciu i pół miesiąca).

Ilość pożywienia podawanego tym zwierzętom, wcześniej ustalona na 150 g owsa, jęczmienia lub kukurydzy dziennie, przez maksymalnie 90 dni, zastąpiono wykazem dozwolonych surowców, minerałów i dodatków. Uściślono, że mocznik i jego pochodne są zabronione.

W jednolitym dokumencie wprowadzono odpowiednie zmiany.

4. Związek

Opis

Punkt „Związek z obszarem geograficznym” przeredagowano, aby był bardziej zwięzły (krótszy rys historyczny, zmiana niektórych części w celu zachowania większej spójności) i aby w bardziej oczywisty sposób pokazywał związek między ChNP „Barèges-Gavarnie” i jej obszarem geograficznym, bez zmiany istoty tego związku.

Podpunkt „specyfika produktu” uzupełniono o elementy opisu mięsa. Wykreślono części historyczne związane z ceną sprzedaży.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

5. Etykietowanie

Opis

Wprowadzono następujące zmiany:

- symbol europejski oraz określenie „Chroniona Nazwa Pochodzenia” lub „ChNP” w miejsce określenia „Kontrolowana Nazwa Pochodzenia” lub „AOC”;
- Przeniesienie informacji dotyczących znakowania tuszy do punktu „Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru”

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

6. Właściwy organ państwa członkowskiego

Opis

Dodano dane kontaktowe Krajowego Instytutu ds. Jakości i Pochodzenia (Institut national de la qualité et de l'origine, INAO) jako właściwego organu państwa członkowskiego zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

7. Organ kontrolny

Opis

Zgodnie z instrukcjami obowiązującymi na szczeblu krajowym, które mają na celu ujednoczenie formułowania specyfikacji produktów, usuwa się nazwę i dane kontaktowe jednostki certyfikującej.

Punkt ten zawiera obecnie dane kontaktowe Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité [INAO]) oraz Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji, Konsumpcji i Walki z Nadużyciami (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes [DGCCRF]). Nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej są dostępne na stronie internetowej INAO oraz w bazie danych Komisji Europejskiej.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

8. Wymogi krajowe

Opis

W wyniku zmian w specyfikacji punkt ten zaktualizowano.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

9. Spis treści

Opis

Wycofanie

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Barèges-Gavarnie”

Nr UE: PDO-FR-0306-AM01 - 2.2.2023

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa

„Barèges-Gavarnie”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

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

„Barèges-Gavarnie” to mięso dorosłych owiec rasy barégeoise, uzyskiwane:

— z owiec w wieku od 2 do 6 lat, które wypasały się na halach co najmniej przez dwa sezony i wykocły się maksymalnie 5 razy. Owce mogą być poddawane ubojowi nie wcześniej niż 6 miesięcy po wykoceniu, z wyjątkiem tych, których jagnięta padły przy urodzeniu;

— z samców wykastrowanych nazywanych „dublonami”, w wieku ponad 18 miesięcy, które wypasały się na halach co najmniej przez dwa sezony. W czasie drugiego wypasu na halach samce kastrowane nie mogą być poddawane ubojowi przed dniem 1 lipca.

Tusza waży minimalnie 22 kg w przypadku owiec i 23 kg w przypadku dublonów. Tusza jest podługowata, udźce wydłużone i płaskie, comber szeroki u podstawy. Tłuszcz powierzchniowy ma zdecydowanie biały kolor. Wybiera się wyłącznie tusze posiadające:

— uformowanie odpowiadające klasom R, O w skali klasyfikacji EUROP;

— stopień otłuszczenia odpowiadający klasom 2, 3, 4 w skali klasyfikacji EUROP.

Mięso może być wprowadzane do obrotu w postaci całych tusz lub w postaci części z rozbioru, świeżych. Mięso jest w kolorze zdecydowanie czerwonym, o żywym czystym odcieniu, błyszczące. Mięso przecinane jest punktami tłuszczu, ale bez jego nadmiaru. Mięso nie posiada silnego zapachu baraniny ani zapachu tłuszczu z wełny.

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

Żywnienie odbywa się głównie poprzez wypas na łąkach kośnych, wspólnych łąkach niżowych i halach.

Kiedy ze względu na warunki klimatyczne w okresie zimowym (od listopada do marca) wyjście zwierząt na pastwisko nie jest możliwe, pożywienie składa się głównie z siana i potraw suszonego, zebranego na obszarze produkcji.

W uzupełnieniu do paszy suchej i wyłącznie w okresie zimowym dopuszcza się podawanie zboża w postaci całych lub rozdrobnionych ziaren zwierzętom w wieku ponad 160 dni, w maksymalnej ilości 300 g na dzień przez maksymalnie 180 dni, tj. najwyżej 54 kg na zwierzę i na rok kalendarzowy. W przypadku tego pożywienia, dopuszcza się jedynie surowce i dodatki z poniższego wykazu:

- ziarna zbóż i ich produkty pochodne: jęczmień, kukurydza, pszenica, pszenżyto, owies;
- nasiona oleiste, owoce oleiste i ich produkty pochodne: soja, słonecznik, rzepak, len;
- nasiona roślin strączkowych i ich produkty pochodne: groch, łubin, bobik;
- rośliny bulwiaste, rośliny korzeniowe i ich produkty pochodne: buraki. Melasa nie może stanowić ponad 5 % masy pożywienia;
- pasze objętościowe i włókniste i ich produkty pochodne: lucerna;
- minerały i ich produkty pochodne z wyjątkiem mączki kostnej i popiołu kostnego;
- produkty uboczne fermentacji mikroorganizmów: drożdże i ich składniki (drożdże piwne), wywar melasowy [(skondensowana rozpuszczalna melasa)]
- różne: skrobia
- dodatki dietetyczne: witaminy, związki pierwiastków śladowych. Mocznik i jego pochodne są zabronione;
- dodatki technologiczne: przeciwutleniacze, spoiwa, środki przeciwzbrylające;
- dodatki sensoryczne: substancje aromatyzujące;
- dodatki zootechniczne: substancje polepszające strawność, stabilizatory flory jelitowej.

W pożywieniu owiec obecnych w gospodarstwie dopuszcza się wyłącznie rośliny, ich produkty pochodne oraz paszę pochodzącą z produktów nietransgenicznych.

Zabrania się podawania mieszanek paszowych pełnoporcjowych zwierzętom w wieku powyżej 160 dni, przeznaczonych do produkcji mięsa objętego nazwą pochodzenia „Barèges-Gavarnie”.

Zwierzęta w wieku poniżej 160 dni mogą otrzymywać mieszanki paszowe uzupełniające.

Dopuszcza się następujące surowce i dodatki wchodzące w skład tego pożywienia:

- ziarna zbóż i ich produkty pochodne;
- nasiona oleiste, owoce oleiste i ich produkty pochodne, z wyjątkiem produktów palmowych i produktów z ziaren palmowych, które są wykluczone z pasz dla zwierząt;
- nasiona roślin strączkowych i ich produkty pochodne;
- rośliny bulwiaste, rośliny korzeniowe i ich produkty pochodne;
- inne nasiona, owoce i ich produkty pochodne;
- pasze objętościowe i włókniste i ich produkty pochodne: susz paszowy;
- inne rośliny, algi i ich produkty pochodne: melasa z trzciny cukrowej; melasa z trzciny cukrowej częściowo odcukrzona; cukier (trzcinyowy) [sacharoza]; wyciączyny z trzciny cukrowej;

- minerały i ich produkty pochodne z wyjątkiem mączki kostnej i popiołu kostnego;
- produkty (uboczne) fermentacji mikroorganizmów: białko *Methylophilus methylotrophus*; białko *Methylococcus capsulatus* (Bath); drożdże i ich części; wywar melasowy; produkty uboczne wytwarzania kwasu L-glutaminowego; produkty uboczne wytwarzania monochlorowodoru L-lizyny;
- różne: skrobia; skrobia preżelowana; mono-, dwu- i trójglicerydy kwasów tłuszczowych;
- dodatek zabroniony: mocznik i jego pochodne

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

Zwierzęta rodzą się, są utrzymywane i podlegają ubojowi na obszarze geograficznym ChNP „Barèges-Gavarnie”.

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

—

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

Tusza i części mięsa z rozbioru opatrzone są etykietą, która zawiera co najmniej następujące informacje:

- logo europejskie i zapis „Chroniona Nazwa Pochodzenia” lub „ChNP”;
- nazwa pochodzenia: Barèges-Gavarnie
- zapis „doublon”, jeżeli mięso pochodzi z wykastrowanych samców, które spełniają warunki niniejszej specyfikacji produktu;
- numer identyfikacyjny zwierzęcia;
- data uboju;
- wyraźnie zaznaczona nazwa hodowcy;
- nazwa i adres zakładu, gdzie dokonano rozbioru lub uboju;
- zapis „tusza nie może być dzielona przed upływem 5 dni od daty uboju”.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje następujące gminy w departamencie Hautes-Pyrénées:

Barèges, Betpouey, Chèze, Esquièze-Sère, Esterre, Gavarnie-Gèdre, Grust, Luz-St-Sauveur, Saligos Vizos, Sassis, Sazos, Sers, Viella, Vief, Viscos i część gminy Cauterets. W przypadku tej gminy odsyła się do planów katastralnych złożonych w urzędzie gminy.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek z pochodzeniem „Barèges-Gavarnie” opiera się na jego renomie i marmurkowatym mięsie o kolorze zdecydowanie czerwonym, o żywym, czystym odcieniu i błyszczącym, które dzięki pożywieniu opartym na wypasie, szczególnie na florzę występującej na halach, nie posiada silnego zapachu baraniny ani zapachu tłuszczu z wełny, a także na specjalistycznej wiedzy hodowców owiec w tej pirenejskiej dolinie.

Wykorzystanie rasy barégeoise, szczególnie przystosowanej do tego obszaru, głównie dzięki stosowaniu sezonowego pasterstwa wędrownego, sprawia, że mięso dorosłych osobników (owiec i samców wykastrowanych, nazywanych dublonami) posiada podługowatą tuszę, udźce wydłużone i płaskie, comber szeroki u podstawy i tłuszcz powierzchniowy o zdecydowanie białym kolorze.

Region produkcji jest w całości położony w górach wysokich i średniowysokich i tworzy go wysokie zlewisko Gave de Gavarnie.

Ten region Pirenejów środkowych posiada cechy klimatyczne właściwe dla łagodnego klimatu oceanicznego o tendencjach kontynentalnych, charakteryzującego się dużą ilością światła, względnym brakiem opadów, na który wpływają gwałtowne wiatry (efekt działania fenu i efekt Venturiego); ze względu na kluczowy wpływ wysokości i kierunku przebiegu dolin na klimat, występują różnice w roślinności (okres porostu, specjalna flora na każdym poziomie i na każdym zboczu).

W ten sposób można wyróżnić poziom pagórkowaty, poziom górski, poziom subalpejski i poziom alpejski:

- Poziom pagórkowaty, położony w głębi doliny, charakteryzuje się znacznym poziomem padów i ich dobrym rozkładem.
- Poziom górski, położony na wysokości od 1 000 do 1 800 m. n.p.m. cechuje się wysoką wilgotnością i częstym występowaniem śniegu zimą, który na wiosnę wcześniej topnieje. Poziom ten posiada cechy środowiska stworzonego przez człowieka, ponieważ ludzie karczowali go pod pastwiska.
- Poziom subalpejski, odpowiadający rozległym obszarom wrzosowisk i łąk wykorzystywanych jako hale, rozciąga się na wysokości od 1 800 do około 2 500 metrów. W Pirenejach ten poziom jest najbardziej rozwinięty właśnie na obszarze geograficznym Barèges-Gavarnie. Poziom ten cechuje mniejsze zachmurzenie. Okres wegetacji jest skrócony przez pokrywą śnieżną.
- Poziom alpejski zaczyna się na wysokości około 2 400 m. n.p.m. Panują tu surowe warunki dla roślinności, która w związku z tym w znacznym stopniu się do nich przystosowała (niskie rośliny itp.).

Hodowla jest prawdziwym źródłem bogactwa tej doliny i dała nawet początek osadnictwu człowieka i jego utrzymaniu w centralnej części krainy Barèges.

Obszar geograficzny nazwy pochodzenia, który obejmuje zaledwie kilka gmin, stanowi zamkniętą całość.

Aż do XX wieku, dolina ta pozostawała w całkowitej izolacji, głównie zimą, i mieszkańcy musieli bardzo dobrze się zorganizować, aby w niej żyć w sposób prawie samowystarczalny.

Oprócz funkcji rolniczej, stado pełni funkcję społeczną, gospodarczą i środowiskową. Stado pozwala utrzymać relacje na obszarze Pirenejów poprzez handel (sprzedaż żywcia była jednym z głównych źródeł dochodów) i sezonowe pasterstwo wędrownie, albo w kierunku równiny, albo w kierunku dolin aragońskich (Hiszpania).

Aby lepiej chronić pastwiska, lasy i wody oraz wspólnie nimi zarządzać, ludność zrzeszyła się we wspólnotę doliny. Górale z Barèges wprowadzili system zbiorowego korzystania z otaczającej przestrzeni i wykorzystali go głównie dzięki hodowli owiec, która zresztą pozwalała użyźniać pola uprawne.

Od tego czasu nigdy nie doszło do podziału majątku gminnego, a zbiorowe zarządzanie obszarem utrzymano w innej formie: Komisji Związkowej Doliny Barège. Powołano ją do życia w 1873 r. w celu zarządzania wspólnymi gruntami i rozwiązania problemu nadmiernej eksploatacji środowiska.

Obecnie 95 % terenu jest objęte wspólnym zarządkiem. System pozostawia niewiele miejsca na własność prywatną, ale ma tę zaletę, że hodowcy z doliny mogą korzystać nieodpłatnie z terenów w dowolnej wiosce.

Wraz z polepszeniem szlaków komunikacyjnych, a tym samym możliwości handlu z terenami równinnymi i górskimi, uprawy żywności znacznie zmalały w XX wieku. W 1970 r. zniknęły całkowicie. W ich miejsce rozwinęły się użytki zielone w związku z hodowlą owiec, która umożliwia optymalne wykorzystanie sąsiednich gór. Od tego czasu liczba owiec maciorek cały czas rośnie.

Tusza jest podługowata, udźce wydłużone i płaskie, comber szeroki u podstawy. Tłuszcz powierzchniowy ma zdecydowanie biały kolor.

Mięso ma zdecydowanie czerwony kolor, żywy czysty odcień, jest błyszczące. Mięso jest marmurkowane, ale bez przerostu tłuszczu. Mięso nie ma silnego zapachu baraniny ani zapachu tłuszczu z wełny.

Struktura tego systemu opiera się głównie na następujących elementach:

- Ukształtowanie terenu ogranicza obszar, którego mikroklimat posiada szczególne właściwości.
- Obszar ten położony jest w centralnej części regionu, która cechuje się dużym bogactwem roślinności, ze szczególnie wysokim odsetkiem roślin endemicznych, który na poziomie alpejskim sięga 24 %, a na poziomie subalpejskim 34 %. Czynniki ekologiczne powodują pionowe uwarstwienie roślinności, łatwo zauważalne w krajobrazie.

Wielowiekowe pasterstwo owiec ukształtowało obecny krajobraz od poziomu pagórkowatego do poziomu alpejskiego, z zachowaniem otwartych przestrzeni łąkowych.

- Miejscowej rasie owiec, Barégeoise, dostosowanej do warunków wypasu i życia na różnych poziomach obszaru górskiego dzięki swojej morfologii, metabolizmowi i zachowaniu. Została ona wybrana w szczególności ze względu na możliwość sezonowego pasterstwa wędrownego na halach i jej uniezależnienie się od pór roku (wykót przede wszystkim jesienią na poziomie „granges foraines” (poziom bacówek), gdzie występuje trawa). Odpowiada celom produkcji baraniny z dorosłych osobników (owce i samce wykastrowane zwane „dublonami”) o szczególnych cechach charakterystycznych.
- Ścisłym związku prastarych praktyk pasterskich z warunkami środowiska i ich zbiorowej realizacji. Dają one możliwość wykorzystania różnych poziomów wysokości do wypasu zwierząt.

Praktyki te ukierunkowane są na poszukiwanie autonomii żywnościowej stada wraz ze zmianami pór roku.

W okresie zimowym stado przebywa w najniższej położonej części gospodarstwa, w owczarni. W tym okresie zwierzęta wychodzą codziennie na wypas na pobliskie łąki, chyba że pokrywa śnieżna jest duża. Przeprowadzenie zwierząt na poziom pośredni, nazywany „granges foraines” (poziom bacówek) na wiosnę umożliwia jak najszybsze zwolnienie łąk w głębi doliny.

Poziom pośredni jest wykorzystywany w szczególny sposób: zwierzęta pasą się na nim wiosną i jesienią; latem, kiedy są wypasane na halach, ten poziom jest koszony pod produkcję paszy suchej. Okres zimowania jest ograniczony do absolutnego minimum. Tradycyjne budynki znajdujące się na poziomie pośrednim, nazywanym „granges foraines”, pozwalają składować zebrane na nim siano oraz schronić stado w przypadku opadów śniegu. Dają możliwość dostosowywania się do nagłych zmian klimatu, które charakteryzują klimat Pirenejów w przejściowych porach roku.

Zależnie od porostu trawy, w okolicach maja, stada opuszczają poziom „grandes foraines” i udają się na hale. Powierzchnia hal stanowi 60 % całkowitej powierzchni obszaru geograficznego.

Na halach zwierzęta pasą się swobodnie w dzień jak i w nocy, od połowy XIX wieku. Dzięki tej swobodzie zwierzęta mogą same wybierać miejsca wypasu, zależnie od roślinności i usytuowania porostów. Oprócz codziennego wypasu, zwierzęta wybierają czas jedzenia i odpoczynku według własnego rytmu biologicznego. W okresach gorących, w czerwcu, lipcu i sierpniu, zwierzęta przerywają wypas na czas od końca poranka do połowy popołudnia. Mówi się, że stado odbywa „acalura”, tj. że zwierzęta walczą z gorącem pozostając bez ruchu w cieniu skał. Kończą żywienie wypasem nocnym, w godzinach chłodu poprzedzających świt. To na halach zwierzęta osiągają zadowalający stopień otluszczenia.

Zwierzęta rozwijają się dzięki wykorzystaniu tych obszarów pasterskich, zapewniając mięso o szczególnych cechach charakterystycznych:

- kolor zdecydowanie czerwony, o żywym czystym odcieniu, błyszczące;
- poprzeciny punktami tłuszczu, ale bez jego nadmiaru;
- brak silnego zapachu baraniny lub zapachu tłuszczu z wełny.

Jego właściwości są niepodważalne, uznawane i cenione.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-dbd75c68-b1f3-42db-93eb-5a36cedbf367