

Publikacja wniosku o rejestrację 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

(2006/C 279/03)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu do wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie powinny wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek o rejestrację zgodnie z art. 5 i art. 17 ust. 2

„BAREGES-GAVERNIE”

Nr WE: FR/PDO/005/0306/30.7.2003

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze zestawienie zostało sporządzone wyłącznie do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji, zainteresowane strony mogą zapoznać się z pełną wersją opisu produktu udostępnianą przez władze krajowe, o których mowa w pkt 1, lub przez służby Komisji Europejskiej ⁽¹⁾.

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

Nazwa: Institut National des Appellations d'Origine
Adres: 51, Rue d'Anjou
F-75008 Paris
Telefon: (33) 153 89 80 00
Faks: (33) 142 25 57 97
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. *Grupa składająca wniosek:*

Nazwa: Association Interprofessionnelle du Mouton Barèges-Gavarnie
Adres: Maison des Associations — Soucastets
F-64120 LUZ SAINT-SAUVEUR
Telefon: (33) 562 92 32 16
Faks: —
E-mail: —
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.1 Świeże mięso (i podroby)

4. *Opis (podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)*

4.1 *Nazwa:*

„Barèges-Gavarnie”

⁽¹⁾ Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich, Departament ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych, B-1049 Bruksela.

4.2 Opis:

Świeże mięso baranie z osobników dorosłych, owiec w wieku od 2 do 6 lat lub z wykastrowanych samców zwanych „dublon” w wieku powyżej 18 miesięcy.

Tusza owcza waży minimalnie 22 kg, tusza z samców „dublon” waży minimalnie 23 kg.

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

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.

4.3 Obszar geograficzny:

Mięso pochodzi ze zwierząt urodzonych, hodowanych i ubitych na obszarze geograficznym, w którego skład wchodzi następujące gminy departamentu Hautes-Pyrénées: Barèges, Betpouey, Chèze, Esquièze-Sère, Esterre, Gavarnie, Gèdre, Grust, Luz-St-Sauveur, Saligos, Sassis, Sazos, Sers, Viella, Viey, Viscos, Vizos oraz część gminy Cautelets.

W ramach tego obszaru produkcji wydzielona jest „strefa hal górskich”, w której zwierzęta muszą koniecznie przebywać w okresie letnim.

4.4 Dowód pochodzenia:

Każdy podmiot składa w INAO deklarację przydatności, co pozwala służbom INAO zidentyfikować wszystkie podmioty, których dotyczy dana nazwa pochodzenia.

W skład stada owiec wchodzi zwierzęta uznane za zgodne z opisem nazwy pochodzenia. Zwierzęta kwalifikujące się identyfikowane są za pomocą znakowania uszu przeprowadzonego przed pierwszym wypędem na hale.

Każdy hodowca prowadzi aktualny rejestr zwierząt zwany „wykazem zwierząt kwalifikujących się do objęcia nazwą pochodzenia”.

Zwierzęciu uznanemu za kwalifikujące się do objęcia nazwą pochodzenia, kierowanemu do ubojni, towarzyszy kwit wydania wypełniony przez hodowcę.

Ubojnie prowadzą aktualne wykazy wejścia i wyjścia pozwalające identyfikować pochodzenie i przeznaczenie owiec i mięsa.

Wykazy, o których mowa powyżej pozostają do dyspozycji urzędników odpowiedzialnych za kontrolę.

Jedynie tusze oznakowane specjalnym znakiem identyfikacyjnym są poddawane badaniu organoleptycznemu. Tusze odpowiadające warunkom zawartym w opisie są ostemplowane z dwóch stron atramentowym, układającym się w pas symbolem „B-G”.

Tusza i pochodzące z niej części mięsa z rozbioru opatrzone są etykietą, która pozwala na identyfikację mięsa.

4.5 Metoda produkcji:

Zwierzęta muszą być urodzone, hodowane i ubite na obszarze geograficznym określonym w pkt 4-3.

Rasa i stado

Stado powinno składać się wyłącznie z owiec rasy *barégeoise*. Selekcja genetyczna musi być zgodna z praktyką swobodnego wypasu na halach. Wszystkie owce wchodzące w skład stada w danej hodowli muszą spełniać warunki opisu nazwy. W skład każdego stada wchodzi przynajmniej jeden tryk rasy *barégeoise* na 50 owiec oraz samce wykastrowane (dublon) ze wszystkich grup wiekowych, stanowiące co najmniej 20 % liczby owiec. Hodowca zachowuje jarki rozplodowe pochodzące z własnej hodowli w minimalnej ilości stanowiącej 30 % całej liczby owiec w stadzie. Każde zwierzę musi przebywać w sposób ciągły w stadzie hodowlanym przez okres co najmniej 12 miesięcy. Walka o dominację powinna odbywać się w sposób naturalny. Kastrację przeprowadza się po zejściu jąder do moszny.

Chów stada i praktyki pasterskie

Hodowla zwierząt odbywa się w rytmie zgodnym z porami roku i porostem trawy, w zależności od wysokości pastwiska i jego położenia wobec słońca. Całkowita obsada zwierząt w hodowli nie może przekraczać 1,4 jednostek żywego inwentarza na hektar; hale i łąki niżowe są uwzględnione w ilości maksymalnej 180 dni/rok. łąki są użytkowane jako łąki kośne lub pastwiska. Zgodnie z wielowiekową tradycją życie zwierząt w ciągu roku dzieli się na cztery następujące etapy.

Okres zimowy: od 1 listopada do 31 marca zwierzęta przebywają w najniższej położonej części gospodarstwa, w owczarniach znajdujących się w pobliżu wsi. Wyjście na wypas na kośne łąki jest obowiązkowe od chwili, gdy pozwalają na to warunki klimatyczne.

Przejściowe pory roku: na wiosnę i na jesieni, które są okresami przejściowymi, zwierzęta przebywają i pasą się na obszarach górskich położonych na średniej wysokości, zwanych „strefami przejściowymi” lub strefami „granges foraines” (strefami bacońek). Strefy te są położone na wysokości pomiędzy 1 000 a 1 800 m. Każdy hodowca powinien posiadać powierzchnię wypasową położoną w strefie przejściowej.

Wypas na halach: w lecie, pomiędzy majem a październikiem. Zwierzęta wyprowadzane są na pastwiska górskie zwane halami, położone na wysokości od 1 500 do 2 800 m., o dokładnie określonych granicach. Wypas na halach jest obowiązkowy dla całego stada przez okres co najmniej od 15 czerwca do 31 sierpnia, z wyjątkiem zwierząt kierowanych na ubój. Podczas wypasu na halach zwierzęta pasą się w całkowitej swobodzie, zarówno w dzień jak i w nocy, mogąc w ten sposób znaleźć pożywienie niezbędne dla ich wzrostu i tuczu. W celu ubiegania się o przyznanie chronionej nazwy pochodzenia zwierzęta muszą wypasać się na halach co najmniej przez dwa sezony. W czasie drugiego wypasu na halach samce kastrowane (doublons) nie mogą być ubite przed dniem 1 lipca.

W trosce o zachowanie różnorodności dzikiej flory obsada zwierząt na halach nie może przekraczać 0,5 jednostek żywego inwentarza na hektar przy uwzględnieniu wszystkich gatunków zwierząt.

Żywienie

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

W okresie zimowym pożywienie składa się głównie z siana i potrawu zebranego na obszarze produkcji. W razie braku wystarczającej ilości paszy w czasie tego okresu zezwala się na zakup paszy suchej poza strefą produkcyjną, nieprzekraczającej jednak 20 % zapotrzebowania stada w tym okresie. W uzupełnieniu paszy suchej zezwala się na podawanie owcom i wykastrowanym samcom zboża w ziarnach lub śrutowanego. W przejściowych porach roku i w czasie przebywania na halach dopuszcza się wyłącznie wypas. Możliwe są odstępstwa od tych zasad żywienia w odniesieniu do jagniąt i owiec, które niedawno się wykociły.

Pasza częściowo lub całkowicie sfermentowana, jak np. kiszonki lub pasza owijana są w hodowli całkowicie zabronione. Jednakże w hodowlach, w których stado bydła jest całkowicie oddzielone od stada owiec można podawać bydłu ten typ paszy, po uzyskaniu rocznego zezwolenia wydanego przez Krajowy Instytut Chronionych Nazw Pochodzenia.

Jedynie dozwolone dodatki paszowe to witaminy, mikroelementy i dodatki technologiczne znajdujące się w soli do lizania lub w mieszankach paszowych pełnoporcjowych przeznaczonych dla zwierząt poniżej 4 miesięcy.

Ubój

Aby uchronić zwierzęta przed zbyt dużym stresem oraz zagwarantować lepszą jakość mięsa czas trwania transportu zwierząt liczony od zakończenia załadunku do rozpoczęcia wyładunku w ubojni nie powinien przekraczać jednej godziny. Ubój jest przeprowadzany w okresie maksymalnie 15 godzin od rozpoczęcia wyładunku. Oskórowanie i patroszenie wykonywane są ze szczególną ostrożnością, tak aby nie oderwać tłuszczu powierzchniowego i nie zanieczyścić tusz, których się nie myje. W wentylowanej chłodni tusze są w całości schładzane w temperaturze pomiędzy 4 a 6 °C przez minimalny okres 24 godzin.

4.6 Związek:

Obszar geograficzny jest zamknięty, dostęp do niego utrudniony a dolina, o której mowa znajduje się w prawie całkowitym odizolowaniu, szczególnie w zimie. Jej mieszkańcy muszą żyć w sposób prawie samowystarczalny, maksymalnie wykorzystując zasoby naturalne jakimi dysponują.

Ograniczony przez ukształtowanie terenu obszar posiada cechy klimatyczne właściwe dla łagodnego klimatu oceanicznego o tendencjach kontynentalnych, charakteryzujących się dużą ilością światła i okresami bezdeszczowymi sprzyjającymi zbiórce siana. Zmiany temperatury i zachmurzenia przyczyniają się do pionowego ukształtowania roślinności, łatwo zauważalnego w krajobrazie. Wobec bardzo silnych ograniczeń spowodowanych warunkami naturalnymi hodowcy zmuszeni byli wykorzystywać wszystkie poziomy wysokości, dostosowując się do pór roku, w wyniku czego pierwotny ekosystem został zmieniony w system rolno-leśno-pasterski, który ukształtował krajobraz zachowując otwarte przestrzenie łąkowe: zachowała się na nich bardzo różnorodna flora endemiczna.

Praktyki pasterskie tego szczególnego systemu hodowli optymalizują wykorzystanie trzech poziomów wysokości: dolin zimą, poziomu pośredniego na wiosnę i jesienią, hal górskich w lecie. Ten rodzaj hodowli o każdej porze roku daje pierwszeństwo wypasowi, szczególnie w lecie kiedy owce pasą się w dzień i w nocy z całkowitą swobodą. W zamian za to zachowane jest środowisko naturalne dzięki istnieniu produkcji baraniny. Poza tym taki system hodowli utrzymał się z powodu istniejącego zapotrzebowania na baraninę.

Mięso o nazwie „Barèges-Gavarnie” pochodzi z rasy miejscowej: jest to rasa *barégeoise* niewystępująca poza obszarem tej nazwy. Jest to jedna z odpornych ras ze środkowych Pirenejów. Dzięki różnorodnym cechom morfologicznym metabolicznym i behawiorycznym rasa ta jest doskonale dostosowana do warunków środowiska naturalnego, praktyk hodowlanych i różnych poziomów obszaru górskiego, w szczególności dzięki stosowaniu wypędu na hale, oraz odpowiada celom produkcji baraniny z dorosłych osobników. Uniezależnienie rasy od pór roku, jej odporność na warunki klimatyczne, zachowanie stadne dostosowane do życia w całkowitej swobodzie na górskich halach, wytrzymałość na ograniczenia żywnościowe w zimie oraz zdolność do tuczu poprzez wypas na trawie stanowią cechy, dzięki którym rasa ta jest podstawą dla mięsa „Barèges-Gavarnie”.

Mięso z dorosłych osobników tej rasy zawdzięcza swoje szczególne, oryginalne i typowe dla nazwy cechy charakterystyczne praktykom pasterskim, a w szczególności swobodnemu wypasowi na górskich halach.

4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: I.N.A.O.

Adres: 51, Rue d'Anjou
F-75008 Paris

Telefon: (33) 153 89 80 00

Faks: (33) 142 25 57 97

E-mail: info@inao.gouv.fr

Nazwa: D.G.C.C.R.F.

Adres: 59, Bd V. Auriol
F-75703 Paris Cedex 13

Telefon: —

Faks: —

E-mail: —

4.8 Etykietowanie:

W celu identyfikacji tusze muszą być ostemplowane z dwóch stron i wzdłuż całej długości atramentowym układającym się w pas symbolem „B-G”.

Tusza i pochodzące z niej części mięsa z rozbioru opatrzone są etykietą, która zawiera informacje takie jak:

- nazwa pochodzenia,
- zapis „appellation d'origine contrôlée” lub „AOC”,
- zapis „doublon”, jeżeli mięso pochodzi z wykastrowanych samców w wieku powyżej 18 miesięcy,
- 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”.

4.9 Krajowe wymogi ustawodawcze:

Dekret w sprawie Chronionej Nazwy Pochodzenia „Barèges-Gavarnie”