

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

(2012/C 257/05)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„PRES-SALES DE LA BAIE DE SOMME”

NR WE: FR-PDO-0005-0604-11.05.2007

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Prés-salés de la baie de Somme”

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)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Mięso objęte nazwą „Prés-salés de la baie de Somme” pochodzi od jagniąt w wieku poniżej 12 miesięcy, które hoduje się na słonych bagnach co najmniej przez 75 dni zgodnie z naturalnymi warunkami panującymi w tym środowisku i których podstawą żywienia jest roślinność słonolubna występująca na słonych bagnach.

Tryki hodowlane należą do ras „Suffolk”, „Hampshire”, „Roussin”, „Ile-de-France”, „Rouge de l’Ouest”, „Boulonnais” i „Vendéen”. Z wyjątkiem szczególnych przypadków odtwarzania stad zgłaszanych organom kontrolnym, samice hodowlane pochodzą od owiec hodowanych na słonych bagnach, w gospodarstwach posiadających zezwolenie na prowadzenie gospodarstwa pasterskiego na słonych bagnach.

Tusze posiadają następujące właściwości:

- masa wynosi co najmniej 16 kg,
- pokrój tuszy: profil „prostokątny i lekko wklęsły”; „średnio lub dobrze rozwinięte mięśnie” (U, R i O w skali klasyfikacji EUROP),
- klasa odtuszczenia: „powleczone lub pokryte tłuszczem” (klasa 2. lub 3. w skali klasyfikacji EUROP),
- zbity tłuszcz koloru od białego do kremowego na zewnątrz i wewnątrz mięsa.

Mięso wyróżnia się swoją różową barwą. Po ugotowaniu mięso przez długi czas zachowuje swoją dużą soczystość przy przeżuwaniu, a jego intensywny smak długo utrzymuje się w ustach. Mięso wprowadza się do obrotu schłodzone, z wyjątkiem schłodzonego mięsa rozmrożonego.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

—

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

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

Pasza jagniąt i owiec składa się głównie z roślinności wodnej występującej na słonych bagnach.

W hodowli jagniąt wyróżnia się 3 kolejne etapy:

- okres po urodzeniu, w którym pożywienie jagniąt składa się głównie z mleka matki. Okres ten trwa co najmniej 60 dni i co najwyżej 90 dni. Na początkowym etapie życia mleko, którym żywi się zwierzęta, można uzupełniać mlekiem w proszku, zielonką lub paszą treściwą,
- okres wypasu na słonych bagnach, gdzie zwierzęta pasą się co najmniej 4 godziny dziennie przez 75 dni, przy czym przez 60 dni wypas musi trwać co najmniej 7 godzin dziennie; w tym okresie jagnięta przebywają w niezależnych określonych sektorach pastwiska. Wypas na słonych bagnach może zostać przerwany pod koniec dnia, kiedy to zwierzęta zagania się na działki położone dalej, w odległości mniejszej niż 1 km od danego niezależnego sektora pastwiska, oraz w okresie, w którym słone bagna są zatopione przez pływ syzygijny – wówczas zwierzęta również zagania się na działki położone dalej. W okresie wypasu na słonych bagnach podawanie zwierzętom paszy treściwej jest zabronione; paszę jagniąt i owiec można uzupełniać wyłącznie zielonką.

Dni, w których zwierzęta są zgromadzone na działkach położonych dalej, nie uznaje się za dni wypasu na słonych bagnach,

- dobrowolny końcowy okres opasania trwający co najwyżej 1 dzień na 4 dni wypasu na słonych bagnach i maksymalnie 6 tygodni.

W przypadku zastosowania końcowego okresu opasania jagniętom podaje się paszę na bazie zielonki i paszy treściwej. W przypadku zastosowania końcowego okresu opasania okres wypasu na słonych bagnach, do którego zalicza się dni, gdy słone bagno jest zatopione przez pływ syzygijny, stanowi co najmniej połowę okresu życia zwierzęcia.

Jeżeli chodzi o codzienną dawkę paszy, cała zielonka i co najmniej 65 % masy suchej muszą pochodzić z wyznaczonego obszaru geograficznego, z działek, na których gleba składa się ze świeżych dennych osadów morskich o niewielkiej grubości i które są poddane działaniu aerozoli morskich.

Zielonka składa się ze świeżej trawy prosto z pastwiska bądź trawy w postaci siana lub w postaci na wół zwiędłej, z dodatkiem masy suchej w ilości większej niż 50 %, korzeni i bulw, warzyw.

Pasza treściwa składa się ze zbóż, otrębów pszennych, makuchów sojowych, rzepakowych, słonecznikowych i lnianych, wyłoków roślinnych, melasy, suszonej lucerny oraz suplementu mineralno-witaminowego.

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

Narodziny zwierząt, hodowla i ubój.

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Znaki identyfikacyjne i etykiety umieszcza się na tuszach mięsa objętego nazwą pochodzenia „Prés-salés de la baie de Somme” po zakończeniu okresu chłodzenia; mają one formę paska identyfikacyjnego zawierającego wzmiankę „Prés-salés BS”, wykonanego kolorowym tuszem niemożliwym do usunięcia, umieszczanego po obu stronach tuszy.

Dopóki tusza i pochodzące z niej części mięsa nie trafią do konsumenta końcowego, są opatrzone etykietą zawierającą przynajmniej:

- nazwę pochodzenia,
- unijne logo dla przedmiotowej ChNP i wzmiankę „appellation d'origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia),

- nazwę hodowcy,
- numer hodowli,
- krajowy numer identyfikacyjny jagnięcia,
- datę uboju.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny skupiony wokół słonych bagien zatok baie de Somme i baie d'Authie, na którym jagnięta się rodzą, są hodowane i poddawane ubojowi, obejmuje następujące kantony i gminy departamentów Pas-de-Calais i Somme:

- departament Pas-de-Calais:

kantony Campagne-lès-Hesdin, Hesdin i Berk w całości;

kanton Fruges z wyjątkiem gmin Ambricourt, Coupelle-Vieille, Crépy, Hézecques, Lugy, Matringhem, Mencas, Radinghem, Senlis, Verchin, Vincly; kanton Montreuil z wyjątkiem gmin Calotterie, Cucq, Merlimont, Saint-Josse, Touquet-Paris-Plage;

gminy Azincourt, Fontaine-l'Étalon, Gennevilliers, Grigny, Humbert, Le Quesnoy-en-Artois, Saint-Georges, Tollent, Tramecourt, Vacqueriette-Erquières, Wamin,

- departament Somme:

kantony Abbeville-Nord, Abbeville-Sud, Crécy-en-Ponthieu, Friville-Escarbotin, Nouvion, Rue i Saint-Valéry-sur-Somme w całości;

kanton Ailly-le-Haut-Clocher z wyjątkiem gmin Long i Mouflers; kanton Ault z wyjątkiem gmin Mers-les-Bains i Oust-Marest; kanton Moyenneville z wyjątkiem gmin Grebault-Mesnil, Saint-Maxent i Tours-en-Vimeu;

gminy Beaumetz, Domart-en-Ponthieu, Érondelle, Franqueville, Fransu, Ribeaucourt, Surcamp, Vauchelles-lès-Domart.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Zwierzęta przeznaczone do produkcji mięsa objętego nazwą pochodzenia „Prés-salés de la baie de Somme” hoduje się na terytorium zachowującym równowagę między środowiskiem morskim a lądowym: na słonych bagnach lokalnie nazywanych *mollières* oraz na terytorium sąsiadujących z nimi gmin tworzących pikardyjską równinę nadmorską. Słone bagna, na których gleba składa się z mułu morskiego zwanego namulem, są zatopione przez fale pływowe co najmniej przez 50 dni w roku, co umożliwia rozwój roślinności słonolubnej (mannicy nadmorskiej, obione szypułkowej, świbki morskiej itd.), atrakcyjnej dla owiec. *Mollières* są osuszane za pomocą sieci naturalnych, okresowo występujących kanałów, które stanowią przeszkodę dla przemieszczania owiec. Owce przebywają nie tylko na *mollières*, lecz także, w okresie zatopienia słonych bagien oraz w okresie zimowym, na pikardyjskiej równinie nadmorskiej zbudowanej z polderów i formacji piaszczystych.

Brak możliwości założenia stałych ogrodzeń z uwagi na publiczny charakter terenów *mollières* i na ich regularne zatapianie oraz praktyka prowadzenia wypasu latem mająca związek z dalekim położeniem owczarni i z ryzykiem ugrzęźnięcia, jakie stwarzają kanały, przyczyniły się do zachowania gospodarki pasterskiej o charakterze zbiorowym oraz praktyki polegającej na obecności pasterzy prowadzących stada. Z uwagi na trudności związane z przemieszczaniem zwierząt na luźnych glebach i poprzedzielanych kanałami terenach hodowcy muszą wybierać odmiany owiec przystosowane do chodzenia i posiadające doskonałe cechy mateczne oraz wypędzać na *mollières* jagnięta wystarczająco dojrzałe, aby sprostać warunkom panującym w tym środowisku.

Sposoby wykorzystania przez hodowców łąk, które są niezbędne jako schronienie i źródło pożywienia zwierząt w okresie zatopienia słonych bagien przez fale pływowe, zostały rozwinięte i zorganizowane wokół zatoki.

Ponadto, biorąc pod uwagę naturalnie nierówne tempo wzrostu osobników tworzących stado, w związku z którym w stadzie takim występują zarówno jagnięta przedwcześnie dojrzałe, jak i jagnięta dojrzewające później, hodowcy rozwinęli stosowne umiejętności dotyczące odpowiednio dostosowanej techniki końcowego opasania w owczarniach.

Dzięki utrzymywaniu na szczeblu lokalnym relacjom między hodowcami, hurtownikami mięsa i rzeźnikami w tę szczególną hodowlę zaangażowana jest stała grupa rzeźni, w których sposoby uboju i umiejętności z nim związane zostały zachowane w niezmiennym formie. Szczególne umiejętności w zakresie uboju dotyczą zwłaszcza faktu, że krótki czas między przywozem do rzeźni a samym ubojem zwierzęta spędzają w komfortowych warunkach, a także faktu, że uboju, rozbioru i patroszenia dokonuje się ze szczególną starannością, co umożliwia zachowanie tłuszczu na powierzchni oraz uniemożliwia zabrudzenie tuszy. Warunki chłodzenia i dojrzewania również są ściśle określone. Po zakończeniu tych etapów producenci oceniają, czy tusze posiadają właściwości odpowiadające nazwie pochodzenia „Prés-salés de la baie de Somme”, w szczególności na podstawie jakości tłuszczu i wyglądu tusz.

Znaczenie przedmiotowej hodowli w skali lokalnej przejawia się również tym, że jagnięta „Prés-salés de la baie de Somme” są przedmiotem wielu rodzajów działalności turystycznej i gastronomicznej. W związku z tym podczas święta owcy, które odbywa się w pierwszy weekend października, wiele tysięcy uczestników bierze udział w różnych wydarzeniach związanych z hodowlą: degustacjach, pokazach psów pasterskich, pokazach jagniąt itp.

5.2. Specyfika produktu:

Terminem *pré-salé* określa się owce wypasane na nadbrzeżnych pastwiskach okresowo zalewanych przez pływy morskie. Jagnięta przeznaczone do produkcji mięsa objętego nazwą pochodzenia „Prés-salés de la baie de Somme” są stosunkowo dojrzałe (mają od 135 dni do 1 roku). Mięso większości osobników dopuszcza się do spożycia w okresie od lipca do listopada. Jagnięta rodzą się w gospodarstwach na wyznaczonym obszarze geograficznym w wyniku skrzyżowania ras przystosowanych do środowiska; ich matki posiadają odpowiednie cechy mateczne i młeczne. Tusze cechują się uformowaniem o profilu „prostokątnym i lekko wklęsłym” i „średnio lub dobrze wykształconym umięśnieniem”. Jeżeli chodzi o klasę odtuszczenia, mięso jest „powleczone lub pokryte tłuszczem”; na zewnątrz i wewnątrz produktu znajduje się zbity tłuszcz w kolorze od białego do kremowego. Mięso wyróżnia się różową barwą, długimi włóknami oraz obecnością tłuszczu wewnątrz mięśni. Po ugotowaniu mięso przez długi czas zachowuje swoją znaczną soczystość przy przeżuwanie, a jego intensywny smak długo utrzymuje się w ustach.

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 między właściwościami mięsa „Prés-salés de la baie de Somme” przedstawionymi powyżej a obszarem jego produkcji dotyczy przede wszystkim faktu, że paszę zwierząt stanowi szczególna roślinność występująca na słonych bagnach, w szczególności mannica, oraz faktu, że aby zapewnić sobie pożywienie w tym często niesprzyjającym środowisku (ryzyko zapadnięcia się w głębokich kanałach, brak ochrony przed bryzą morską, słońcem i wysokimi temperaturami w okresie letnim), owce są zmuszone do znacznej aktywności fizycznej.

Związek ten wzmacniają i w znacznym stopniu podtrzymują lokalne praktyki pasterskie oraz umiejętność zapanowania nad specyficznymi warunkami hodowli. Jeżeli chodzi o umiejętności, które lokalni hodowcy wykorzystują przy produkcji mięsa objętego nazwą pochodzenia „Prés-salés de la baie de Somme”, umiejętność wyboru i wykorzystania cech zwierząt przystosowanych do trudnych warunków wypasu, biorąc pod uwagę ich powolny przyrost mięśni oraz cechy mateczne, jest decydująca.

Ponadto jagnięta są wypędzane na słone bagna po okresie zimowym i przebywają tam w dzień i w nocy aż do uboju lub do rozpoczęcia ewentualnego końcowego okresu opasania, przy czym przerwy mają miejsce jedynie wówczas, gdy słone bagna są zatopione przez fale pływowe. W ten sposób powstała tradycja pasterska, zgodnie z którą w okresie letnim owce wypasają pasterze dobrze znający tereny słonych bagien, którzy – nie zważając na zagrożenia – dopilnowują, aby zwierzęta pasły się, stale przemieszczając się w celu zachowania naturalnej równowagi zapewniającej odpowiednie zasoby. Znaczna długość okresu wypasu wynikająca ze stosowania powyższych praktyk (co najmniej 75 dni), dostępność oddalonych działek, które wykorzystuje się, gdy słone bagna są zatopione przez fale pływowe, dostosowanie okresu hodowli jagniąt do okresu wegetacyjnego na *mollières* oraz posiadana przez hodowców umiejętność rozpoznawania, które osobniki będą wymagały zastosowania końcowego okresu opasania w celu osiągnięcia właściwości odpowiadających „Prés-salés de la baie de Somme”, przyczyniają się do hodowli jagniąt o znacznej masie i niezbyt zaokrąglonych kształtach, których mięśnie mają barwę intensywnie różową, a tłuszcz jest zbity i biały.

Dzięki omawianej hodowli owiec w rzeźniach na przedmiotowym obszarze geograficznym rozwinęły się i zachowały szczególne umiejętności, w ramach których przestrzega się zasad dotyczących jakości przedmiotowego surowca, takich jak zasada dotycząca zachowania tłuszczu na powierzchni oraz zakaz

mycia ułatwiający lokalnym rzeźnikom i hodowcom prowadzenie kontroli tusz. Ich położenie w odległości możliwej do pokonania w czasie krótszym niż jedna godzina pozwala również na zminimalizowanie stresu związanego z transportem, a tym samym zachowania cech organoleptycznych osiągniętych w hodowlach. Jakość mięsa „Prés-salés de la baie de Somme” leży u podstaw jego renomy, którą potwierdzają ceny sprzedaży znacznie przekraczające ceny sprzedaży zwykłej jagnięciny (o 50–100 % w zależności od okresu).

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDC_Pres-sales_de_la_baie_de_Somme-2_de4e6ec2.pdf
