

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2017/C 150/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„PORC NOIR DE BIGORRE”

Nr UE: PDO-FR-02106 – 14.1.2016

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Porc noir de Bigorre”

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

Mięso „Porc noir de Bigorre” pochodzi od tuczników czystej rasy gaskońskiej, osobników męskich i żeńskich, poddanych ubojowi w wieku co najmniej 12 miesięcy i co najwyżej 24 miesięcy.

Masa minimalna tusz wynosi 100 kg, grubość tłuszczu wynosi co najmniej 30 mm, a grubość mięśnia co najmniej 45 mm, przy czym grubości te mierzy się w najwęższym miejscu łędźwi.

Tłuszcz zawiera neofitadien, węglowodór będący markerem spożycia zielonki, w ilości przekraczającej 0,4 jednostki arbitralnej obszaru, badany w tłuszczu grzbietowym.

Mięso ma intensywnie czerwoną barwę. Barwa oceniana na mięśniu pośladkowym średnim (gluteus medius) według skali japońskiej osiąga co najmniej 3. Zewnętrzna warstwa tłuszczu ma białą barwę, a zawartość tłuszczu międzymięśniowego w mięśniu najdłuższym grzbietu (longissimus dorsi) wynosi co najmniej 2,5 %.

Po poddaniu obróbce termicznej mięso ma mało włóknistą, rozpływającą się w ustach, soczystą konsystencję, jest smaczne i miękkie.

Mięso wprowadza się do obrotu schłodzone, zabrania się wprowadzania do obrotu schłodzonego mięsa rozmrożonego.

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

Podczas karmienia mlekiem prosięta mogą spożywać mieszankę uzupełniającą składającą się ze zbóż, soi i mleka w proszku. Maksymalna ilość tej paszy spożywanej przez prosię wynosi w tym okresie 5 kg. Pasza może pochodzić spoza obszaru geograficznego. Wszystkie pasze nie mogą bowiem pochodzić z obszaru geograficznego, którego cechy topograficzne i klimatyczne nie pozwalają na produkcję wszystkich surowców roślinnych, w szczególności białek i roślin strączkowych, niezbędnych do zapewnienia równowagi żywieniowej zwierząt. Ta część paszy, ograniczona do 5 kg, jest ilościowo mniejsza niż część dostarczana podczas karmienia mlekiem matki, w trakcie którego prosię spożywa średnio 40 litrów mleka matki, co odpowiada około 8 kg masy suchej pochodzącej z obszaru geograficznego. Mieszanka zbóż, soi i mleka w proszku nie może z kolei być certyfikowana jako pochodząca z określonego obszaru ze względu na różne źródła zaopatrzenia.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Po odsadzeniu prosięta spożywają paszę zbożową (co najmniej 70 % masy surowca), ewentualnie uzupełnianą dodatkiem białkowym (makuchami rzepakowymi, makuchami słonecznikowymi, bobikiem, grochem), składnikami mineralnymi i witaminami. Zboża muszą pochodzić z obszaru geograficznego.

Chów świń, począwszy najwcześniej od 3,5 miesiąca i najpóźniej od 6 miesiąca życia, odbywa się podczas etapu tuczenia na trawiastych terenach wypasu, przy maksymalnym zagęszczeniu wynoszącym 20 zwierząt na hektar, przy czym część pożywienia świń pochodzi z pastwiska. Zwierzęta żywią się wówczas zielonką składającą się głównie z koniczyny i traw, owocami i innymi zasobami środowiska.

Podaje im się mieszankę paszową uzupełniającą stosowaną w tucz. Pasza ta składa się w co najmniej 70 % ze zbóż (pszenicy, owsa, jęczmienia, żyta, pszenżyta), ewentualnie uzupełnionych produktami zbożowymi lub dodatkiem białkowym (bobikiem, grochem, makuchami rzepakowymi lub słonecznikowymi) oraz składnikami mineralnymi i witaminami. Zboża muszą pochodzić z obszaru geograficznego. Jedynie dodatki białkowe, mineralne i witaminowe pochodzą spoza obszaru. Uwzględniając ograniczenia związane ze środowiskiem, pasza nie jest produkowana w wystarczającej ilości na obszarze geograficznym.

Ilość podawanej mieszanki paszowej uzupełniającej, wyrażona w masie suchej, nie przekracza 3 kg dziennie na świnie.

Zasady te zapewniają pochodzenie co najmniej 72,6 % paszy z obszaru geograficznego w trakcie całego życia zwierzęcia.

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

Zwierzęta rodzą się, są chowane, tuczone i poddawane ubojowi na obszarze geograficznym.

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*

Identyfikacji każdej tuszy dokonuje się przy pomocy etykiety przyczepionej do wewnętrznej części każdej półtuszy na poziomie schabu, zawierającej datę uboju, numer gospodarstwa prowadzącego tucz, numer rzeźni, numer identyfikacyjny świni i napis NB.

Do etapu dystrybucji końcowej tuszom towarzyszy etykieta, na której znajdują się, oprócz informacji wymaganych przepisami prawa, co najmniej następujące informacje: nazwisko hodowcy, numer gospodarstwa prowadzącego chów, numer identyfikacyjny świni, datę uboju.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje wymienione niżej gminy w całości lub częściowo.

Gminy włączone w całości:

w departamencie Haute-Garonne:

Ardiège, Aspret-Sarrat, Ausson, Bagiry, Balesta, Barbazan, Blajan, Bordes-de-Rivière, Boudrac, Boulogne-sur-Gesse, Cardeilhac, Cassagnabère-Tournas, Cazaril-Tambourès, Charlas, Ciadoux, Cier-de-Rivière, Clarac, Cuguron, Le Cuing, Eup, Franquevielle, Galié, Génos, Gensac-de-Boulogne, Gourdan-Polignan, Huos, Labarthe-Rivière, Labroquière, Lalouret-Laffiteau, Larcen, Larroque, Lécussan, Lespugue, Lodes, Loudet, Lourde, Lunax, Luscan, Malvezie, Martres-de-Rivière, Mont-de-Galié, Montgaillard-sur-Save, Montmaurin, Montréjeau, Nénigan, Nizan-Gesse, Ore, Payssous, Pointis-de-Rivière, Ponlat-Taillebourg, Régades, Saint-Bertrand-de-Comminges, Saint-Gaudens, Saint-Ignan, Saint-Lary-Boujean, Saint-Loup-en-Comminges, Saint-Marcet, Saint-Pé-d'Ardet, Saint-Pé-Delbosc, Saint-Plancard, Saman, Sarrecave, Sarremezan, Sauveterre-de-Comminges, Saux-et-Pomarède, Sédeilhac, Seilhan, Les Tourreilles, Valcabrière, Valentine, Villeneuve-de-Rivière, Villeneuve-Lécussan,

w departamencie Gers:

— gminy kantonu Mirande-Astarac, z wyłączeniem gminy Lamazère,

— gminy kantonu Pardiac-Rivière-Basse, z wyłączeniem gmin Castelnau-d'Anglès, L'Isle-de-Noé, Izotges, Montesquiou, Mouchès,

— w kantonie Astarac-Gimone gminy Arrouède, Aujan-Mournède, Bellegarde, Bézues-Bajon, Cabas-Loumassès, Chélan, Cuélas, Esclassan-Labastide, Labarthe, Lalanne-Arqué, Lourties-Monbrun, Manent-Montané, Masseube, Moncorneil-Grazan, Monlaur-Bernet, Mont-d'Astarac, Panassac, Ponsan-Soubiran, Pouy-Loubrin, Saint-Arroman, Saint-Blancard, Samaran, Sarcos, Seissan, Sère,

— w kantonie Fezensac gminy Gazax-et-Baccarisse, Peyrusse-Grande, Peyrusse-Vieille, Saint-Pierre-d'Aubézies,

w departamencie Pyrénées-Atlantiques:

Aast, Bédeille, Bentayou-Sérée, Casteide-Doat, Castéra-Loubix, Coarraze, Ger, Labatmale, Labatut, Lamayou, Maure, Monségur, Montaner, Montaut, Ponson-Debat-Pouts, Ponson-Dessus, Pontacq, Pontiacq-Viellepinte, Saint-Vincent, Saubole;

w departamencie Hautes-Pyrénées:

- gminy kantonów: Aureilhan, Bordères-sur-l'Échez, Les Coteaux, Moyen Adour, Ossun, Val d'Adour-Rustan-Madiranais, La Vallée de l'Arros et des Baïses (z wyłączeniem gminy Asque włączonej częściowo), Vic-en-Bigorre,
- następujące gminy: Adast, Adé, Anères, Les Angles, Anla, Antichan, Antist, Aragnouet, Arcizac-ez-Angles, Argelès-Gazost, Arné, Arrayou-Lahitte, Arrodets-ez-Angles, Artigues, Aspin-en-Lavedan, Astugue, Aventignan, Aveux, Avezac-Prat-Lahitte, Ayros-Arbouix, Ayzac-Ost, Barlest, La Barthe-de-Neste, Bartrès, Bazus-Neste, Bertren, Bize, Bizous, Boô-silhen, Bourréac, Campistrous, Cantaous, Capvern, Cheust, Clarens, Créchets, Escala, Escoubès-Pouts, Gaudent, Gazave, Gembrie, Générest, Ger, Gerde, Geu, Gez, Gez-ez-Angles, Hautaget, Hiis, Ilheu, Izaourt, Izaux, Jarret, Julos, Juncalas, Labastide, Laborde, Lagrange, Lannemezan, Lau-Balagnas, Lézignan, Lombès, Lortet, Loubajac, Lourdes, Loures-Barousse, Lugagnan, Mazères-de-Neste, Mazouau, Montégut, Montgaillard, Montoussé, Montsérié, Nestier, Neuilh, Omex, Ordizan, Ossun-ez-Angles, Ousté, Pailhac, Paréac, Peyrouse, Pierrefitte-Nestalas, Pinas, Poueyferré, Pouzac, Préchac, Réjaumont, Saint-Arroman, Saint-Créac, Sainte-Marie, Saint-Laurent-de-Neste, Saint-Paul, Samuran, Sarp, Sassis, Sère-en-Lavedan, Sère-Lanso, Siradan, Sireix, Soulom, Tajan, Tarbes, Tibiran-Jaunac, Trébons, Troubat, Tuzaguet, Uglas, Viger.

Gminy włączone częściowo:

w departamencie Haute-Garonne:

Antichan-de-Frontignes, Chaum, Cierp-Gaud, Esténos, Fronsac, Frontignan-de-Comminges, Marignac, Saint-Béat,

w departamencie Hautes-Pyrénées:

Adervielle-Pouchergues, Agos-Vidalos, Ancizan, Arcizans-Avant, Arcizans-Dessus, Ardengost, Armenteule, Arras-en-Lavedan, Arreau, Arrens-Marsous, Artalens-Souin, Aspin-Aure, Asque, Asté, Aucun, Avajan, Bagnères-de-Bigorre, Bareilles, Barran-coueu, Bazus-Aure, Beaucens, Beaudéan, Berbérust-Lias, Betpouey, Beyrède-Jumet, Bordères-Louron, Bourisp, Bramevaque, Bun, Cadéac, Cadeilhan-Trachère, Camous, Campan, Camparan, Cauterets, Cazarilh, Cazaux-Debat, Cazaux-Fréchet-Anéran-Camors, Chèze, Esbareich, Esparros, Esquièze-Sère, Estaing, Estarvielle, Estensan, Esterre, Ferrère, Fréchet-Aure, Gaillagos, Gazost, Gèdre, Génos, Germs-sur-l'Oussouet, Gouaux, Grezian, Grust, Guchan, Guchen, Hèches, Ilhet, Jézeau, Labas-sère, Lançon, Loudenvielle, Luz-Saint-Sauveur, Mauléon-Barousse, Nistos, Ossen, Ourde, Ourdis-Cotdoussan, Ourdon, Ouzous, Ris, Sacoué, Sailhan, Saint-Lary-Soulan, Saint-Pastous, Saint-Pé-de-Bigorre, Saint-Savin, Saléchan, Saligos, Salles, Sarrancolin, Sazos, Ségus, Seich, Sers, Sost, Thèbe, Tramezaïgues, Uz, Viella, Vielle-Aure, Vielle-Louron, Vier-Bordes, Viey, Vignec, Villelongue, Viscos, Vizos.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Środowisko naturalne charakterystyczne dla obszaru produkcji, Bigorre, tworzą wzgórza i doliny wyżłobione w osadach pochodzących z Pirenejów. Gleby, na ogół głębokie i kwaśne, oraz wilgotny i łagodny klimat zapewniają niemal nieprzerwany i znaczny wzrost trawy w ciągu całego roku, z wyjątkiem krótkiego okresu zimowego. Środowisko, w którym często występują ograniczenia, ze względu na nieregularne ukształtowanie terenu i występowanie licznych lasów, sprzyja tworzeniu terenów wypasu dla świń, obejmujących jednocześnie obszary trawiaste i obszary zalesione.

Region Bigorre jako taki pojawia się ponad 2 000 lat temu za czasów dominacji rzymskiej. Związek między mięsem „Porc noir” i Bigorre potwierdza się od XI wieku, kiedy mnisi benedyktyńscy z Cluny zakładają liczne klasztory zwłaszcza w Bigorre oraz rozwijają produkcję i chów tego zwierzęcia szczególnie przystosowanego do wykonywania środowiska naturalnego i rolnego Bigorre.

Chociaż chów świń rasy gaskońskiej rozpowszechnił się w znacznym stopniu poza terytorium Bigorre, bardzo wyraźnie skupił się on ponownie wokół centrum chowu najwyższej jakości, począwszy od XVII wieku, a zwłaszcza na początku XX wieku, kiedy to prawie zaniknął. Działania związane z ochroną rasy i rozwojem chowu prowadzono w latach 80. XX wieku, mając za podstawę centrum chowu w Bigorre, gdzie chów przetrwał.

Ta rasa typu okołośroziemnomorskiego charakteryzuje się kolorem sierści od szarego do czarnego oraz ograniczonym tempem wzrostu. Jest to świnia wędrowna o smukłych, krótkich nogach i gibkiej postawie. Jest całkowicie przystosowana do życia na terenach wypasu, które mogą być strome. Jej wytrzymałość jest wyjątkowa, posiada zdolność do znoszenia znacznej zmienności klimatu i żywienia oraz do szybkiego gromadzenia zapasów tłuszczu w okresie dużej dostępności pożywienia. Źle znosi upał i wiatr, co jest decydujące przy wyborze terenów wypasu, na których muszą występować w szczególności drzewa zapewniające cień lub żywopłoty. Potrafi wykorzystywać trudne w uprawie środowiska (lasy, wrzosowiska, użytki zielone położone na zboczach o znacznym nachyleniu), przyczyniając się jednocześnie do ich utrzymania.

Doboru genetycznego tej rasy dokonuje się obecnie w szczególności na podstawie posłuszeństwa i instynktu macierzyńskiego loch, które stanowią cechy ważne dla tego typu chowu.

Świnia, z której pochodzi mięso „Porc noir de Bigorre”, żyje na terenie wypasu od ukończenia szóstego miesiąca życia. Podczas całego etapu tuczu końcowego świnie, które osiągnęły rozmiary osobnika dorosłego, spożywają dziennie 5–6 kg pokarmu. W związku z ograniczeniem ilości podawanej paszy do 3 kg dziennie, muszą one znaleźć 2–3 kg pokarmu na samym terenie wypasu. Ta dodatkowa pasza składa się głównie z zielonki. Pomiar przeprowadzone na trawiastym terenie wypasu pokazują, że świnie spożywają do 2,9 kg zielonki dziennie. Na terenach wypasu świnie znajdują również owoce sezonowe (żołędzie, kasztany...), korzenie, dżdżownice, owady..., które uzupełniają ich żywienie. Jesienią, tj. w okresie, w którym owoce występują w dużych ilościach na niektórych terenach wypasu, świnie wybierają je najchętniej i spożywają niewielką ilość paszy podawanej.

Specyfika produktu

Mięso posiada następujące właściwości:

- masę minimalną tuszy wynoszącą 100 kg, grubość tłuszczu wynoszącą co najmniej 30 mm i grubość mięśnia wynoszącą co najmniej 45 mm, przy czym grubości te mierzy się w największym miejscu łędźwi,
- intensywnie czerwoną barwę. Barwa oceniana na mięśniu pośladkowym średnim (gluteus medius) według skali japońskiej osiąga co najmniej 3,
- zewnętrzną warstwę tłuszczu o białej barwie; zawartość tłuszczu międzymięśniowego w mięśniu najdłuższym grzbietu (longissimus dorsi) wynosi co najmniej 2,5 %, przy czym zawartość średnia wynosi 4 % w porównaniu z 1,5 % w przypadku zwykłych świń.

Po poddaniu obróbce termicznej i osiągnięciu różowawej barwy mięso ma mało włóknistą, rozpluwającą się w ustach, soczystą konsystencję, jest smaczne i miękkie, otoczone tłuszczem dookoła plastra, a także posiada intensywne właściwości smakowo-zapachowe.

Związek przyczynowy

Rasa gaskońska posiada cechy charakterystyczne będące wynikiem selekcji prowadzonej przez hodowców na przestrzeni wieków i pozwalające zwierzętom tej rasy dostosować się idealnie do środowiska i do praktykowanego rodzaju chowu; są to następujące cechy: zdolność do długotrwałego chodzenia oraz do znoszenia zmienności klimatu i żywienia.

Na terenach wypasu świnie nabierają znacznej masy. Teren wypasu pozwala świniom na regularną aktywność fizyczną i zmusza je do niej, powodując rozwój mięśni, na skutek którego mięso jest bardziej marmurkowane i zawiera więcej mioglobiny, a zatem jest bardziej czerwone.

Pokarm, który znajdują na terenie wypasu, zawiera związki aromatyczne wpływające na właściwości organoleptyczne mięsa. Pasza ta różni się oczywiście w zależności od pory roku, jednak podczas tuczu końcowego stanowi około 50 % objętości paszy spożywanej dziennie przez świnie; taki udział paszy z terenu wypasu zapewniają niskie zagęszczenie zwierząt na tym terenie i ograniczenie ilości paszy podawanej.

Przed wszystkim to właśnie podczas tuczu końcowego, a zatem na terenie wypasu, odkłada się tkanka tłuszczowa, która ma różnoraki wpływ na właściwości sensoryczne. Znaczna zawartość zielonki i zbóż ubogich w tłuszcz (w szczególności pszenicy i jęczmienia) w paszy wpływa na zawartość substancji przeciwutleniających, kwasu oleinowego, kwasów tłuszczowych omega-3, a także na endogenną syntezę mało utleniających kwasów tłuszczowych. Skład tłuszczów w kwasach tłuszczowych zależy więc od rodzaju paszy; żywienie ma zatem wpływ na specyficzne cechy sensoryczne tego mięsa.

Tucznik poddawany jest ubojowi w stosunkowo starszym wieku (w wieku 12–24 miesięcy w porównaniu z wiekiem 5–6 miesięcy w przypadku tuczniaka przemysłowego), po okresie życia charakteryzującym się znaczną aktywnością mięśniową, przez co mięso uzyskuje intensywną barwę oraz konsystencję, której nie znajduje się u zwierząt z klasycznego chowu.

Ostatecznie rasa, żywienie i szczególna metoda chowu nadają mięsu „Porc noir de Bigorre” specyficzne cechy charakterystyczne, na które składają się intensywnie czerwona barwa, biała zewnętrzna warstwa tłuszczu, mało włóknista, miękka, soczysta i rozpluwająca się w ustach konsystencja oraz intensywny smak.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCPorcNoirDeBigorre2016.pdf>