

**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 180/12)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**„FIN GRAS”/„FIN GRAS DU MÉZENC”**

**NR WE: FR-PDO-0005-0545-30.03.2006**

**ChOG ( ) ChNP ( X )**

**1. Nazwa:**

„Fin gras”/„Fin gras du Mézenc”

**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:**

Nazwą pochodzenia „Fin gras”/„Fin gras du Mézenc” ma prawo być objęta wyłącznie wołowina uzyskana z jałówek w wieku co najmniej 24 miesięcy lub z wykastrowanych samców w wieku co najmniej 30 miesięcy.

Jest to produkt sezonowy. Zwierzęta poddaje się ubojowi od dnia 1 lutego do dnia 31 maja włącznie, po okresie powolnego zimowego tuczenia w oborze, głównie przy zastosowaniu siana.

Żywe zwierzęta podlegają rygorystycznej selekcji na różnych etapach życia, w szczególności przed etapem tuczenia i po jego zakończeniu, w oparciu o kryteria związane z rozwojem kośćca, wykształceniem mięśni, stopniem otłuszczenia ocenianym przez nacisk, możliwościami funkcjonalnymi zwierząt oraz ich ogólnym wyglądem.

Właściwości tusz i mięsa są wynikiem długiego i stopniowego tuczenia sianem z Mézenc oraz rygorystycznej selekcji żywych zwierząt na różnych etapach ich życia.

Tusze muszą posiadać następujące cechy:

- klasa uformowania E, U, R i stopień otłuszczenia 2, 3, 4 – zgodnie ze wspólnotową skalą klasyfikacji tusz dojrzałego bydła EUROP,
- waga tuszy do celów podatkowych (lub masa poubojowa schłodzona): dla jałówek – minimum 280 kg, dla byków – minimum 320 kg,
- okrywa tłuszczowa nieznaczna do niewielkiej bez miejscowych złogów tłuszczu,
- zewnętrzna warstwa tłuszczu barwy białej do kremowej.

Mięso ma barwę intensywnie czerwoną do purpurowej. Jest ono marmurkowane (tj. przecinane nitkami tłuszczu śródmięśniowego). Mięso prezentuje się schłodzone z wyjątkiem schłodzonego mięsa rozmrożonego.

W zależności od tego, czy jest prezentowane w formie surowej, gotowanej lub z grilla, mięso jest kruche lub bardzo kruche, miękkie, soczyste, intensywnie aromatyczne i pozostawiające długi posmak.

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

Ostatecznego rozbioru mięsa dokonuje się w momencie sprzedaży konsumentowi finalnemu.

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

Nie dotyczy.

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

System chowu bydła jest oparty głównie na systemie pastwiskowym, co wiąże się z ograniczeniem obłożenia gospodarstw oraz przeznaczeniem na sztukę bydła co najmniej 70 arów powierzchni na łąki kośne i przeznaczone do wypasu.

System chowu bydła oparty jest na przestrzeganiu rocznego rytmu pastwiskowo-oborowego i umożliwiania wykorzystania potencjału środowiska naturalnego cechującego się długimi i surowymi zimami. Wypas zwierząt trwa co najmniej od dnia 21 czerwca do dnia 21 września. Zwierzęta mają dostęp do pastwisk naturalnych oraz resztek z łąk kośnych. Zwierzęta trzyma się w oborze co najmniej od dnia 30 listopada do dnia 30 marca. W tym okresie ich dostęp do siana jest nieograniczony.

Podstawowa racja żywieniowa zwierząt składa się wyłącznie z trawy z pastwiska lub siana.

Łąki kośne oraz pastwiska wykorzystywane do żywienia zwierząt położone są na obszarze geograficznym, a w ich skład wchodzi wyłącznie rodzima roślinność charakterystyczna dla okolic Mézenc. Łąki są regularnie poddawane zabiegom rolniczym, a ich nawożenie jest dostosowane do potrzeby utrzymania różnorodności flory. Siano, pochodzące wyłącznie z pierwszego koszenia, suszy się na łące i przechowuje oddzielnie od innych przechowywanych w gospodarstwie zapasów siana.

Podczas ostatniego etapu tuczenia zwierzęta karmi się głównie sianem, dobieranym przez rolnika pod kątem jakości. Zwierzęta karmi się indywidualnie, z koryta. Siano wykorzystywane podczas tego etapu tuczenia musi być podawane co najmniej cztery razy dziennie, przy czym porcje niezjedzone się usuwa. Do celów zrównoważenia dawki pokarmowej dopuszcza się suplement żywnościowy pochodzenia roślinnego, składający się z czterech materiałów paszowych, w tym co najmniej dwóch zbóż, o ustalonej wartości odżywczej i podawany w ograniczonych ilościach. Ilość suplementu nie może przekraczać dodatkowych 700 g żywności na 100 kg masy bydła w relacji pełnej.

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

Rozród, chów, tuczenie i ubój.

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

Nie dotyczy.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Aż do dystrybutora końcowego tusza i pochodzące z niej części mięsa z rozbioru opatrzone są etykietą, na której podane są co najmniej:

- nazwa pochodzenia,
- logo ChOG Unii Europejskiej,
- krajowy numer identyfikacyjny zwierzęcia lub numer rzeźni,
- numer gospodarstwa rolnika,
- nazwę i adres rzeźni wraz z jej numerem,
- datę uboju,
- w odniesieniu do mięsa przeznaczonego do grillowania lub pieczenia, z wyłączeniem cienkich i grubych mięśni przepony oraz polędwicy, zapis: „le temps de maturation sur os entre les dates d'abattage des animaux et de la vente au détail au consommateur final est de dix jours pleins au minimum” („czas dojrzewania nieodkostnionego mięsa między datą uboju zwierząt a datą sprzedaży detalicznej konsumentowi finalnemu wynosi co najmniej 10 pełnych dni”).

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar geograficzny obejmuje następujące kantony i gminy:

w departamencie Ardèche:

cały kanton Antraigues-sur-Volane;

w kantonie Aubenas: gminy Aubenas i Mercuer;

w kantonie Burzet: gminy Burzet, Péreyres, Sagnes-et-Goudoulet i Sainte-Eulalie;

w kantonie Le Cheylard: gminy Le Chambon i Saint-Andéol-de-Fourchades;

w kantonie Coucouron: gminy Issanlas, Issarlès, Le Lac-d'Issarlès, Lanarce, Lavillatte i Lespéron;

cały kanton Montpezat-sous-Bauzon;

w kantonie Privas: gminy Ajoux, Gourdon, Pourchères, Privas, Saint-Priest i Veyras;

w kantonie Saint-Agrève: gminę Mars;

w kantonie Saint-Etienne-de-Lugdarès: gminy Le Plagnal i Saint-Alban-en-Montagne;

w kantonie Saint-Martin-de-Valamas: gminy Borée, La Rochette, Saint-Clément i Saint-Martial;

w kantonie Saint-Pierreville: gminy Issamoulenc, Marcols-les-Eaux i Saint-Julien-du-Gua;

w kantonie Thueyts: gminę Astet;

w kantonie Vals-les-Bains: gminy Labégude, Saint-Julien-du-Serre, Ucel i Vals-les-Bains;

w departamencie Haute-Loire:

cały kanton Fay-sur-Lignon;

w kantonie Le Monastier-sur-Gazeille: gminy Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Laussonne, Le Monastier-sur-Gazeille, Moudeyres i Présailles;

w kantonie Le Puy-en-Velay: gminy Le Puy-en-Velay i Vals-près-le-Puy;

w kantonie Le Puy-en-Velay Nord: gminy Aiguilhe, Chadrac, Le Monteil i Polignac;

w kantonie Le Puy-en-Velay Est: gminy Brives-Charensac i Saint-Germain-Laprade;

w kantonie Le Puy-en-Velay Ouest: gminę Espaly-Saint-Marcel;

w kantonie Le Puy-en-Velay Sud-Est: gminy Arzac-en-Velay i Coubon;

w kantonie Saint-Julien-Chapteuil: gminy Lantriac, Montusclat, Queyrières, Saint-Julien-Chapteuil i Saint-Pierre-Eynac;

w kantonie Tence: gminę Mazet-Saint-Voy;

w kantonie Yssingaux: gminy Araules i Yssingaux;

w departamencie Lozère:

w kantonie Langogne: gminę Langogne.

## 5. Związek z obszarem geograficznym:

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Przedmiotowy obszar geograficzny położony jest na wschodnich obrzeżach Masywu Centralnego, niedaleko Puy en Velay, a jego centrum znajduje się na płaskowyżu Mézenc.

Przedmiotowy obszar geograficzny charakteryzuje wpływ płaskowyżu Mézenc, jeśli chodzi o chów bydła, z rozwojem typowych praktyk w zakresie chowu i tuczenia opartych o wykorzystywanie użytków zielonych i siana z gleb położonych na wysokości 1 100–1 500 m. Charakterystyczne są m.in. praktyki sprzedaży „Fin gras” w tradycyjnych masarniach, praktyki związane z ubojem zwierząt na „Fin gras”, praktyki przewozu zwierząt do rzeźni przez hodowców.

Wysoko położone tereny są pagórkowate, ich morfologiczna i geologiczna jednorodność wynika z dawnej aktywności wulkanów i lekkiego zakwaszenia głęboko położonych warstw gleby.

Klimat typu kontynentalnego przejawia wpływy śródziemnomorskie. Dla lipca oraz przełomu czerwca i lipca charakterystyczny jest brak wody i wysokie temperatury, w związku z czym jest to dogodny moment zbioru siana na łąkach płaskowyżu Mézenc. Naturalne warunki przyczyniają się do rozwoju na tym płaskowyżu zróżnicowanej i specyficznej flory i umożliwiają zbiór siana na nietypowej wysokości.

Pastwiska regionu Mézenc słyną z jakości od XVIII wieku. Opracowany w 1995 r. wykaz roślin łąk kośnych i pastwisk regionu Mézenc wykazuje wyjątkowe zróżnicowanie flory typowej dla chłodnego, górskiego klimatu (fiołek, rdest wężownik, wszewłoga górska, wielichna sudecka). Właściwości odżywcze siana z regionu Mézenc potwierdzono jednoznacznie na podstawie badania; są one znacznie lepsze niż średnie właściwości siana pochodzącego z obszarów górskich ustalone przez krajowy instytut ds. badań rolniczych (INRA). Wszewłoga górska (*Meum Athamanticum Jacq.*), zwana lokalnie „Cistre”, jest symbolem łąk kośnych regionu Mézenc. Szczególne położenie płaskowyżu Mézenc, gdzie zbiera się siano do wysokości 1 500 m n.p.m., powoduje, że roślina ta wchodzi w skład siana i stanowi składnik pożywienia zwierząt (które nie jedzą jej w stanie świeżym). Nadaje ona sianu szczególnie atrakcyjne właściwości smakowe. W innych masywach roślina ta występuje na letnich pastwiskach, w związku z czym nie jest spożywana.

Na przedmiotowym obszarze geograficznym rozwinął się oryginalny system produkcji rolnej, w którym łąki kośne wykorzystuje się w chowie bydła na wysoko położonych terenach (powyżej 1 100 m n.p.m.), gdzie indziej zarezerwowanych na wypas letni.

Celem chowu nie jest maksymalne wykorzystywanie potencjału wzrostu zwierząt, lecz jak najlepsze wykorzystanie dostępnych zasobów paszowych. Wzrost zwierząt jest regularny, gdyż podczas lata spędzanego na letnich pastwiskach prawie nigdy nie mają do czynienia z brakiem trawy spowodowanym długimi okresami suszy. Tłuszcz odkłada się stopniowo, nawet jeśli podczas ostatniego etapu proces ten jest akcentowany.

Hodowcy z przedmiotowego obszaru geograficznego wypracowali specyficzne praktyki zbioru siana, z suszeniem go na łące i sortowaniem siana najlepszej jakości na okres tuczenia. Morfologia zwierząt przeznaczonych do wykorzystania musi umożliwić powolne tuczenie zimą za pomocą siana. Z tego względu hodowcy poddają zwierzęta selekcji przez cały okres ich życia w oparciu o kryteria związane z wykształceniem mięśni, rozwojem kośćca, możliwościami funkcjonalnymi zwierząt, ich potencjałem otluszczenia oraz wyglądem. Przy przejściu do etapu chowu oborowego stopień otluszczenia zwierząt powinien być wystarczająco niski, by umożliwić przeprowadzenie końcowego etapu tuczenia sianem w czasie zimy.

W każdym gospodarstwie każdego roku do produkcji „Fin gras”/„Fin gras du Mézenc” wybiera się tylko kilka zwierząt. Powolne tuczenie zimą za pomocą siana trwa minimum 110 dni od momentu przejścia do chowu oborowego, które ma miejsce najpóźniej na początku listopada i jest etapem, podczas którego zwierzęta prowadzi się indywidualnie a nie grupowo, a wyselekcjonowane siano podaje się im w formie posiłków, aby zwiększyć jego spożycie. Każde zwierzę w oborze otrzymuje pożywienie dostosowane do jego stopnia otluszczenia i przewidywanej daty sprzedaży. Tradycyjny sposób tuczenia zwierząt „Fin gras” umożliwia rozwój okrywy tłuszczowej, która w czasie dojrzewania tuszy chroni ją przed procesami utleniania. Powoduje to, że tusze mogą dojrzewać długo (do 20 lub 30 dni), nie psując się.

Ubój zwierząt „Fin gras” uwzględnia tradycyjne praktyki, umożliwiające zachowanie przez mięso jego zdolności do długiego dojrzewania. W szczególności zabrania się mycia tusz, z wyjątkiem przypadków ich przypadkowego zabrudzenia lub usunięcia zewnętrznego tłuszczu. Przy schładzaniu tusz unika się gwałtownego obniżania temperatury.

Zarówno tradycyjne określenie „Fin gras” jak i tradycyjne określenie „Fin gras”, któremu towarzyszy nazwa geograficzna „Mézenc”, są wykorzystywane do oznaczenia tego specyficznego mięsa wołowego.

## 5.2. Specyfika produktu:

Mięso pochodzi ze zwierząt żywionych trawą i sianem z wysoko położonych terenów, gdzie indziej zarezerwowanych na wypas letni.

Okrywa tłuszczowa tusz jest nieznaczna do niewielkiej bez miejscowych złogów tłuszczu. Zewnętrzna warstwa tłuszczu ma barwę białą do kremowej. Mięso ma barwę intensywnie czerwoną do purpurowej. Jest ono marmurkowane (tj. przecinane nitkami tłuszczu śródmięśniowego).

Mięso oznaczone nazwą pochodzenia „Fin gras”/„Fin gras du Mézenc” posiada szczególne właściwości związane z roślinami spożywanymi przez zwierzęta na płaskowyżu oraz systemem ich chowu. Zostało to potwierdzone na podstawie degustacji mięsa surowego i mięsa poddanego obróbce termicznej oraz analiz laboratoryjnych.

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

Wysokość geograficzna, warunki geologiczne i klimatyczne płaskowyżu Mézenc umożliwiają występowanie zróżnicowanej flory, wyjątkowo korzystnej przy produkcji siana o doskonałej jakości, suszonego na łące. Badania wykazały związek między terpenami występującymi w sianie produkowanym w Mézenc, którego ważnym składnikiem jest wszewłoga górska, a terpenami obecnymi w tłuszczu tego mięsa.

Specyfika tej produkcji polega na powolnym tuczeniu zimą, opartym o wykorzystanie siana o doskonałej jakości i walorach smakowych, zapewniających optymalne odtuszczenie zwierząt po 110 dniach chowu oborowego. Dzięki stosowanym praktykom żywieniowym zwierzęta spożywają duże ilości siana.

Indywidualne prowadzenie przedmiotowych zwierząt oraz ich rygorystyczna selekcja pod względem pożądanых cech w ciągu całego życia, w celu wyłonienia tylko takich, które mają największy potencjał skorzystania z powolnego tuczenia przy pomocy siana, umożliwia wybór wyjątkowych zwierząt i produkowanie z nich wybornego mięsa.

Właściwości produktu są związane zarówno z warunkami środowiska i jego naturalną fauną, jak i warunkami chowu wypracowanymi w tym kontekście (produkcja siana doskonałej jakości, selekcja zwierząt, powolne tuczenie zimą za pomocą siana itd.). Powolne tuczenie dojrzałych zwierząt za pomocą siana pozwala otrzymać białą okrywą tłuszczową i tusze z okrywą tłuszczową nieznaczną do niewielkiej (bez miejscowych złogów tłuszczu), co z kolei powoduje marmurkowość tego mięsa i jego intensywny smak.

Ograniczony czas transportu do miejsc uboju i stosowanie na całej linii ubojowej praktyk przyjaznych jakości produktu pozwala utrzymać specyficzny charakter tych tusz i ich zdolność do dojrzewania.

Hodowcy, ubojnie i rzeźnicy są nieodłącznymi ogniwami sektora umożliwiającymi produkcję „Fin gras du Mézenc”. Produkt ten jest sprzedawany w sieciach dystrybucji detalicznej: miejscowi rzeźnicy korzystają z najbliższych położonych ubojni do uboju zwierząt, które sami wybrali u rolników. Do dziś dnia na Wielkanoc wystawia się przed sklepami mięsnymi udekorowane zwierzęta. Do dziś przetrwał również zwyczaj organizowania targów utuczonych zwierząt, na które ściągają różni producenci tego sezonowego produktu o znaczącej renomie.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

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

[http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDC\\_Fin\\_gras\\_du\\_Mezenc.pdf](http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDC_Fin_gras_du_Mezenc.pdf)

---