

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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

(2022/C 193/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Agneau de lait des Pyrénées”

Nr UE: PGI-FR-0665-AM01 – 21.5.2021

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

AREOVLA
Europarc – 3 bis Avenue Léonard de Vinci
33608 Pessac Cedex
FRANCE

Tel. +33 556008450

Faks +33 556819280

E-mail: areovla@gmail.com

AREOVLA jest stowarzyszeniem złożonym z sekcji reprezentujących kilka rodzajów hodowli owiec, którego członkami są producenci, organizacje producentów i ubojnie „Agneau de lait des Pyrénées”. W związku z tym ma ono uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zatwierdzenie zmian w specyfikacji produktu.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Etykietowanie
- Inne: aktualizacja struktur kontroli, wymogi krajowe, załączniki.

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

5.1. Punkt „Nazwa produktu”

Nazwę „Agneau de lait des Pyrénées” zmienia się na „Agneau des Pyrénées” w celu objęcia nią, oprócz jagniąt karmionych mlekiem, starszych i cięższych jagniąt, powszechnie znanych jako jagnięta rzeźne.

Przedmiotowa zmiana specyfikacji dotyczy punktu „1. Nazwa lub nazwy” jednolitego dokumentu.

5.2. Punkt „Opis produktu”

Zdanie wprowadzające tego punktu „Niniejsza specyfikacja dotyczy świeżego mięsa jagnięcego zdefiniowanego w art. 2 dekretu z dnia 17 marca 1992 r.” otrzymuje brzmienie: „Niniejsza specyfikacja dotyczy świeżego mięsa jagnięcego pochodzącego z różnych lokalnych ras pirenejskich, których wspólną cechą charakterystyczną jest dostosowanie do tak zwanych obszarów trudnych”.

Zmiana ta jest powiązana z będącą przedmiotem wniosku zmianą, której celem jest uwzględnienie jagniąt określanych jako rzeźne.

Skreśla się następujący akapit:

„Agneau de lait des Pyrénées» jest bardzo specyficznym produktem, który można łatwo odróżnić od innych rodzajów jagniąt produkowanych we Francji (jagnięta rzeźne to starsze jagnięta, karmione mlekiem matki i zbożami). Jagnięta karmione mlekiem pochodzą z odpornych i lokalnych ras mlecznych owiec. Ze względu na to, że odżywiają się wyłącznie mlekiem matki ich mięso jest soczyste i nieco bardziej tłuste niż mięso jagniąt rzeźnych. Żywienie mlekiem i młody wiek wpływają również na barwę surowego mięsa, które jest białe lub ledwo zaróżowione”.

Ten ustęp określający specyfikę jagniąt karmionych mlekiem, które w chwili składania wniosku o uznanie były jedynymi jagniętami kwalifikującymi się do objęcia ChOG, nie ma już zastosowania.

Skreśla się następujący akapit:

„2.2 Prezentacja produktów wprowadzanych do obrotu

W przypadku jagniąt karmionych mlekiem:

- Bardzo młode mięso: Jagnięta w wieku do 45 dni
- Masa tuszy: od 4,5 do 11 kg
- Rozwój mięśni:
 - barwa jasnoróżowa,
 - miękkość mięsa.

Tusze są zawsze prezentowane wraz z otoką”.

Zawarte informacje zostały przeformułowane w ustęp, do którego dodano opis jagniąt określanych jako rzeźne. Proponowane brzmienie:

„L'agneau des Pyrénées» jest to, w zależności od okresu chowu, »jagnię karmione mlekiem« lub tak zwane »jagnię rzeźne«:

- jagnię karmione mlekiem to młode jagnię. Hodowane przez maksymalnie 45 dni i karmione wyłącznie mlekiem matki, charakteryzuje się tuszą o masie od 4,5 kg do 11 kg, w zależności od rodzaju prezentacji, o stopniu odtuszczenia 2 lub 3. Surowe mięso ma barwę różową lub jasnoróżową. Jest to produkt sezonowy, ubój jagniąt następuje bowiem w okresie od 15 października do 15 czerwca.
- jagnięta rzeźne to cięższe jagnięta, poddawane ubojowi między 60. a 160. dniem życia i karmione mlekiem matki przez co najmniej pierwsze 60 dni. Posiadają tuszę o masie od 13 kg do 22 kg, której uformowanie jest oznaczone jako R lub O, a stopień odtuszczenia wynosi 2 lub 3. Surowe mięso charakteryzuje się różową barwą i tłuszczem zwartym do bardzo zwartego, białym do lekko zabarwionego”.

Barwa mięsa jagniąt karmionych mlekiem pierwotnie „biała lub ledwo zaróżowiona” staje się „jasnoróżowa”, co jest zgodne z przyjętymi praktykami. Produkcja jagniąt o białym mięsie może bowiem obejmować metody produkcji niekorzystne dla dobrostanu zwierząt, w szczególności w odniesieniu do diety (brak dostępu do pasz) i zdrowia zwierząt (ryzyko niedokrwistości i niedoboru żelaza), co nie ma miejsca w przypadku produkcji jagniąt karmionych mlekiem, w której dozwolone są przekąski.

ChOG „Agneau des Pyrénées” obejmuje jagnięta pochodzące z lokalnych ras Pirenejów na tym samym obszarze geograficznym, lecz hodowane w dwóch różnych grupach wiekowych i karmione mlekiem matki. Rozszerzenie ChOG na jagnięta rzeźne umożliwiłoby uznanie umiejętności wszystkich hodowców owiec we francuskich Pirenejach. Jagnięta znane jako rzeźne odpowiadają również typowym jagniętom produkowanym we francuskich Pirenejach. Pochodzące z odpornych ras hodowanych w tym rejonie, osiągają stopień uformowania tuszy między R a O, przy stopniu odtuszczenia na poziomie 2 lub 3, charakterystyczny dla ich szczególnej wydłużonej tuszy. Ponadto karmienie mlekiem matki, a następnie suplementacja i tucz końcowy paszą na bazie zbóż oraz młody wiek jagniąt (maksymalnie 160 dni) umożliwiają uzyskanie różowego mięsa o tłuszczu zwartym do bardzo zwartego.

Skreśla się następujący akapit:

„2.1 Cechy charakterystyczne produktów wprowadzanych do obrotu

Jest to mięso, które charakteryzuje się bardzo jasną surową barwą, kruchością, niezbyt żyłastą i soczystą strukturą. »Agneau de lait des Pyrénées« jest także znane z mniej wyrazistego smaku jagnięciny niż smak mięsa jagniąt rzeźnych (które są ubijane w późniejszym wieku). Nie spotyka się w szczególności mniej lub bardziej wyczuwalnego u jagniąt rzeźnych smaku »wełny«”.

ChOG „Agneau des Pyrénées” stanowi gwarancję specyficznej produkcji, od urodzenia (i we wcześniejszym okresie, poprzez sposób prowadzenia hodowli stada) do wyboru i rozbioru tusz. Nie może jednak zapewnić kryteriów dla mięsa gotowanego. Skreśla się te określenia ze specyfikacji produktu.

Przepis w formie tabeli dotyczącej prezentacji i rozbioru produktu:

Cała tusza	— Tusza — Elementy rozbiorowe i półtusze
Rozbiór:	— PAD: części dostarczane dystrybutorowi i wymagające jedynie prostego dodatkowego rozbioru — UVC: tacki zawierające gotowe porcje mięsa przeznaczone do działu samoobsługowego i gotowe do spożycia.

otrzymuje brzmienie:

„»Agneau des Pyrénées« może być wprowadzane do obrotu w postaci całych tusz lub półtuszy pokrytych otoką lub w postaci elementów rozbiorowych, świeżych lub głęboko mrożonych”.

Elementy rozbiorowe są dostarczane jako PAD, które wymagają jedynie prostego dodatkowego rozbioru lub na tackach UVC zawierających porcje mięsa gotowe do spożycia.”

Dodano postać głęboko mrożoną. Zmiany te umożliwiają ustanowienie przepisów dotyczących wprowadzania do obrotu tak zwanych jagniąt rzeźnych.

Jagnięta karmione mlekiem są produktem sezonowym wytwarzanym od 15 października do 15 czerwca, a ich największa produkcja przypada między grudniem a styczniem. 80 % jagniąt produkowanych jest w okresie trzech miesięcy, co stanowi przeszkodę w wprowadzaniu do obrotu. Głębokie mrożenie produktu ma duże znaczenie dla ChOG „Agneau des Pyrénées”. Głębokie mrożenie, które umożliwia dłuższe przechowywanie produktu, pozwoli na rozpowszechnienie jego sprzedaży zainteresowanym konsumentom, bez zmiany jego cech charakterystycznych i praktyk hodowlanych w Pirenejach. Procedury głębokiego mrożenia są ujęte w metodzie produkcji.

Następujące przepisy dotyczące metod prezentacji zawarte w rozdziale „5.1 Ubój” zostają przeniesione do rozdziału „2. Opis produktu”.

Następujące przepisy:

„Całe tusze pirenejskich jagniąt karmionych mlekiem mogą być prezentowane na różne sposoby. Wszystkie formy prezentacji łączą to, że tusze są wraz z otoką.

Prezentacja tuszy	Przedziały masy tuszy
Bez głowy i z wnętrznościami (*)	od 5 do 10 kg
Bez głowy i bez wnętrzności (*)	od 4,5 do 8,5 kg
Z głową i wnętrznościami (*)	od 5,5 do 11 kg
Z głową i bez wnętrzności (*)	od 5 do 10 kg

(*) Prezentacja przewidziana na potrzeby wywozu”.

zostają przeredagowane w następujący sposób:

„Całe tusze »Agneau des Pyrénées« opatrzone napisem »agneau de lait« mogą być prezentowane bez głowy i bez wnętrzności dla masy od 4,5 do 8,5 kg lub bez głowy i z wnętrznościami dla masy od 5 do 10 kg.

Całe tusze »Agneaux des Pyrénées« opatrzone napisem »agneau de lait« mogą być również proponowane wraz z głową. Prezentowane z głową i bez wnętrzności mają masę od 5 do 10 kg; z głową i z wnętrznościami mają masę od 5,5 do 11 kg”.

Odtąd na terytorium kraju możliwa jest prezentacja z głową i wnętrznościami oraz z głową i bez wnętrzności (dopuszczona do wywozu tylko w przypadku uznania ChOG „Agneau de lait des Pyrénées”).

Dodaje się następujący przepis:

„Następujące podroby mogą być również wprowadzane do obrotu jako »Agneau des Pyrénées« ChOG: całe wnętrzności, serce, wątroba, nerki, grasica, żwacze i nogi – świeże lub głęboko mrożone”.

Wymienione poniżej podroby dodaje się do produktów objętych ChOG: całe wnętrzności, serce, wątroba, nerki, grasica, żwacze i nogi. Z wyjątkiem całych wnętrzności, które były sprzedawane razem z tuszą, podroby nie były objęte specyfikacją ChOG „Agneau de lait des Pyrénées”, w związku z niewielką liczbą rynków zbytu dostępnych w momencie uznania ChOG. Rynki te istnieją obecnie i stanowią okazję do podniesienia wartości podrobów, których dotyczy wnioski, oraz do zwiększenia widoczności zmienionej ChOG, czyli „Agneau des Pyrénées”.

Zmiana w rozdziale „Opis produktu” specyfikacji ma wpływ na punkt „Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1” jednolitego dokumentu, do treści którego wprowadzono jagnięta rzeźne, obrót podrobami i głębokie mrożenie.

5.3. Punkt „Obszar geograficzny”

Zmieniono wyznaczony obszar geograficzny. Obszar geograficzny objęty ChOG „Agneau de lait des Pyrénées” odpowiada wszystkim gminom we francuskim departamencie Pyrénées-Atlantiques, położonym na południe od rzeki Gave de Pau i 10 gmin w departamencie Hautes-Pyrénées. Obszar ten zostaje rozszerzony na niektóre gminy w następujących departamentach francuskich, z których wszystkie należą do łańcucha Pirenejów:

- Pyrénées-Atlantiques (64)
- Hautes-Pyrénées (65)
- Gers (32)
- Haute-Garonne (31)
- Ariège (09)
- Aude (11)
- Pyrénées-Orientales (66)

W zmienionym projekcie specyfikacji produktu wymieniono gminy departamentów częściowo objętych obszarem geograficznym: Aude (11), Haute-Garonne (31), Gers (32), Pyrénées Atlantiques (64), Hautes Pyrénées (65), Pyrénées Orientales (66), Ariège (11).

Obszar geograficzny zostaje zatem rozszerzony na nowe gminy w masywie Pirenejów, położone w departamentach: Ariège, Aude, Haute-Garonne, Gers, Pyrénées Atlantiques, Hautes Pyrénées i Pyrénées-Orientales. Celem przedmiotowej zmiany jest uzupełnienie obszaru geograficznego poprzez włączenie środkowej i wschodniej części Pirenejów. Rozszerzenie obszaru obejmuje terytorium produkcji całego „Agneau des Pyrénées”. Proponowany obszar geograficzny jest uzasadniony historyczną i aktualną obecnością odpornych ras pirenejskich oraz produkcją „Agneau des Pyrénées” na obszarze całego masywu Pirenejów. Produkcja jagniąt ma duże znaczenie w tej części francuskich Pirenejów, dlatego obszar geograficzny obejmie całą francuską część łańcucha górskiego, odzwierciedlając dawne i obecne praktyki hodowlane.

Wszystkie informacje dotyczące opisu obszaru geograficznego usuwa się z tego rozdziału specyfikacji, ponieważ nie są oczekiwane na tym poziomie.

Zmiana w rozdziale specyfikacji „Obszar geograficzny” ma wpływ na jednolity dokument w jego pkt „4. Związłe określenie obszaru geograficznego”.

5.4. Punkt „Dowód pochodzenia”

Następujące przepisy:

„Wszystkie niezbędne środki są wykorzystywane przez różne podmioty (rolników, grupy producentów, ubojnie, hurtowników i rzeźników) w celu zapewnienia identyfikowalności i zagwarantowania, w odniesieniu do każdego wprowadzanego do obrotu mięsa, jego pochodzenia geograficznego.

Przepisy te podsumowano w poniższej tabeli.

Wszystkie opisane powyżej podmioty zaangażowane w uzyskanie produktu od hodowli do rzeźni są sygnatariuszami umowy, w której zobowiązują się do przestrzegania przepisów dotyczących warunków produkcji i identyfikowalności produktu na obszarze jego produkcji”

skreśla się i zastępuje się następującym tekstem:

„Wszystkie podmioty gospodarcze zajmujące się produkcją i przetwórstwem »Agneau des Pyrénées« ChOG muszą przedłożyć grupie oświadczenie identyfikacyjne, aby uzyskać zezwolenie. Pochodzenie jagniąt jest gwarantowane dzięki identyfikacji produktów oraz systemowi oddolnej i odgórnej identyfikowalności. Tę identyfikację i identyfikowalność opisano w poniższej tabeli”.

Takie przeformułowanie umożliwi doprecyzowanie i zapewnienie oddolnej i odgórnej identyfikowalności w całym sektorze.

Opisano system identyfikowalności, podsumowując wymagane dokumenty i rejestry oraz minimum informacji wymaganych na każdym etapie życia produktu (narodziny, odsadzanie jagniąt, ubój, selekcja tusz itp.). Dokumenty te pozostają do wglądu inspektorów przeprowadzających kontrole.

Tabela identyfikowalności zawarta już w obecnej specyfikacji została zaktualizowana w celu:

- uwzględnienia obecnych praktyk w odniesieniu do jagniąt rzeźnych,
- uwzględnienia wniosków o zmianę metody produkcji,
- wzmocnienia monitorowania poszczególnych etapów produkcji;
- usunięcia informacji regulacyjnych i powtórzeń,
- aktualizacji danych dotyczących jagniąt karmionych mlekiem.

Skreśla się wzory dokumentu identyfikowalności zawarte w specyfikacji produktu. Są to dokumenty opisowe bez żadnego zakresu kontroli ani zapewnienia identyfikowalności.

Dodaje się elementy zapewniające identyfikowalność podrobów i produktów głęboko mrożonych oraz skreśla się informacje powielające przepisy ogólne, a także elementy objęte procedurą kontroli przewidzianą w planie kontroli.

System identyfikowalności gwarantuje, że produkt objęty ChOG „Agneau des Pyrénées” jest zgodny z cechami charakterystycznymi certyfikowanymi przez ChOG. Identyfikowalność polega na zachowaniu informacji niezbędnych i wystarczających do określenia pochodzenia i składu produktu na wszystkich etapach jego produkcji, przetwarzania i dystrybucji. Pochodzenie jest gwarantowane poprzez identyfikację produktów oraz oddolny i odgórny system identyfikowalności.

System określa wymagane dokumenty i rejestry oraz minimalne informacje wymagane na każdym etapie życia produktu (hodowla, odsadzanie, ubój, pakowanie, rozbiór, głębokie mrożenie).

Żadna ze zmian w tym punkcie nie dotyczy jednolitego dokumentu.

5.5. Punkt „Metoda produkcji”

Dodano schemat życia „Agneau des Pyrénées” w celu przedstawienia wizualnego objaśnienia etapów produkcji.

Przedmiotowa zmiana specyfikacji produktu nie ma wpływu na jednolity dokument.

W rozdziale:

5.1 Hodowla

5.1.1 Pochodzenie genetyczne

Następujący przepis:

„Matki muszą pochodzić z rasy Manech à tête rousse, Manech à tête noire lub Basco-Béarnaise.

W przypadku ojców zachowuje się:

- reproduktory ras odpornych, o których mowa powyżej.
- dopuszcza się stosowanie samców »rasy mięsnej« (Berrichon du Cher, Charollais, Suffolk et Texel)”

otrzymuje brzmienie:

„Agneau des Pyrénées» pochodzi od samców i samic zwierząt hodowlanych lokalnych ras z obszaru Pirenejów: Aure i Campan, Barégeoise, Basco-Béarnaise, Castillonnaise, Lourdaise, Manech tête noire, Manech tête rousse, Montagne Noire, Rouge du Roussillon, Tarasconnaise. Jagnięta karmione mlekiem pochodzą od rasy mlecznej (Basco-Béarnaise, Manech tête noire lub Manech tête rousse); ojcowie należą do wyżej wymienionych ras lokalnych, przy czym dopuszcza się stosowanie ras Berrichon du Cher, Charoldres, Suffolk i Texel”.

W przypadku jagniąt karmionych mlekiem rasy matek (Basco-Béarnaise, Manech tête noire lub Manech tête rousse) pozostają niezmienione. Wykaz ras ojców jagniąt karmionych mlekiem rozszerza się o inne lokalne rasy pirenejskie: Aure i Campan, Barégeoise, Castillonnaise, Lourdaise, Montagne Noire, Rouge du Roussillon, Tarasconnaise oprócz ras Basco Béarnaise, Manech Tête Noire, Manech Tête Rousse, Berrichon du Cher, Charollais, Suffolk i Texel.

W przypadku jagniąt określanych jako rzeźne dozwolone są wyłącznie następujące rasy:

Aure i Campan, Barégeoise, Castillonaise, Lourdaise, Montagne Noire, Rouge du Roussillon, Tarasconnaise, Basco Béarnaise, Manech Tête Noire, Manech Tête Rouse. Są to rasy występujące we francuskich Pirenejach, które odpowiadają praktykom hodowców.

Do produkcji „Agneau des Pyrénées” dodano siedem pirenejskich ras mamek karmiących. Rasy te są historycznymi i obecnie hodowanymi rasami z Pirenejów i ich przedgórze, łatwo przystosowują się do trudnych obszarów i mają silną tożsamość pirenejską. Tak zwane jagnięta rzeźne są jagniętami poddawanych późnemu ubojowi (między 60. a 160. dniem życia), dlatego długi jest czas na uzyskanie interesującego i charakterystycznego uformowania tuszy „Agneau des Pyrénées”, w przeciwieństwie do jagniąt karmionych mlekiem. Możliwość wykorzystania ras mięsnych Berrichon du Cher, Charollais, Suffolk i Texel do produkcji tzw. jagniąt rzeźnych skutkowałaby otrzymaniem jagniąt rzeźnych, które nie odpowiadają opisowi produktu „Agneau des Pyrénées”, ponieważ wykazują wyższy stopień uformowania i utuczenia niż oczekiwany i charakterystyczny.

Przedmiotowa zmiana specyfikacji ma wpływ na jednolity dokument w pkt 3.2 „Opis produktu”.

5.1.2 Prowadzenie hodowli

Wprowadzono uściślenia dotyczące prowadzenia hodowli:

„W ciągu roku owce przebywają okresowo na całkowicie wolnym wypasie, w owczarni oraz na przemian – na wolnym wypasie i w owczarni. Żywnienie owiec odbywa się na pastwiskach przez co najmniej 210 dni w roku”.

Dzięki temu przepisowi naprzemiennie następują okresy przebywania owiec w owczarni, okresy wolnego wypasu i okresy mieszane. Owce wytwarzają mleko, będące jedynym pożywieniem jagniąt karmionych mlekiem, zajmując istotne miejsce w żywieniu tzw. jagniąt rzeźnych, które można następnie uzupełnić.

Niniejsza zmiana specyfikacji ma wpływ na jednolity dokument w punkcie 3.3.1 Żywnienie stada reprodukcyjnego

Z przepisu usunięto listę następujących zbóż: „kukurydza, jęczmień, pszenżyto, owies itp.”: „Zimą wykorzystywanie zielonki zależy od warunków klimatycznych, ale użytki zielone pozostają dominującymi zasobami paszowymi. Zimowe dodatki paszowe w dawce opierają się na paszach konserwowanych, ziarnach zbóż (kukurydza, jęczmień, pszenżyto, owies itp.), słomie i mieszankach paszowych”.

Lista ta nie pozwalała na przeprowadzenie kontroli. Przepis ten zostaje następnie uzupełniony o wykaz surowców dozwolonych w dawce pokarmowej stada hodowlanego.

Niniejsza zmiana specyfikacji ma wpływ na jednolity dokument w punkcie 3.3.1 Żywnienie stada reprodukcyjnego.

W przepisie „W okresie wiosennym, letnim i jesiennym podstawę żywienia owiec mlecznych stanowi zielonka” wprowadza się następujące zmiany w celu uwzględnienia owiec innych niż tak zwane owce mleczne, Manechs i Basco-Béarnaises: „W okresie wiosennym, letnim i jesiennym podstawę żywienia owiec stanowi zielonka”.

Niniejsza zmiana specyfikacji ma wpływ na jednolity dokument w punkcie 3.3.1 Żywnienie stada reprodukcyjnego

Dodaje się następujące przepisy:

„W przypadku gdy gospodarstwa nie dysponują wystarczającymi zasobami paszowymi i wyposażeniem do tuczu końcowego jagniąt rzeźnych, można je zgrupować w ośrodku tuczu końcowego od sześćdziesiątego dnia i po osiągnięciu co najmniej 19 kg masy ubojowej do momentu pobrania do uboju.

W celu zapewnienia identyfikowalności każdemu jagnięciu umieszcza się dodatkowy specjalny kolczyk, gdy trafia do ośrodka tuczu końcowego.

Budynki hodowlane mają dobrą wentylację, niskie wloty i wysokie wyloty, niepowodujące przeciągów. W przypadku jagniąt mlecznych każdej owcy zapewnia się co najmniej 1,1 m² powierzchni budynku. W przypadku jagniąt rzeźnych każda owca z jagnięciem ma zapewnione co najmniej 1,5 m², a każde jagnię odsadzone – powierzchnię 0,5 m²; jagnięta są umieszczane na suchej ściółce roślinnej. Gruntowne opróżnianie i czyszczenie budynków przeprowadza się co najmniej raz w roku. Wszystkie te warunki mają zastosowanie do hodowców zajmujących się tuczem końcowym, ośrodków tuczu końcowego i ośrodków grupowania w partie”.

Dodaje się możliwość przeprowadzania etapu tuczu końcowego w ośrodku tuczu końcowego po osiągnięciu żywej wagi 19 kg. Etap ten odbywa się na obszarze geograficznym, ponieważ stanowi on integralną część hodowli jagniąt. Jagnięta mają takie same warunki karmienia jak w gospodarstwie urodzenia. Z jednej strony gospodarstwa we francuskich środkowych Pirenejach są bardzo rozproszone, zwłaszcza na niektórych obszarach wysokogórskich. Powoduje to problemy z pobieraniem jagniąt oraz dowozem zbóż i uzupełniających mieszanek paszowych. Z drugiej strony niektórzy hodowcy, w szczególności ci, którzy dokonują wypasu sezonowego, nie są w stanie dokończyć tuczu jagniąt z różnych powodów, między innymi braku wyposażenia i braku zasobów paszowych. Z dwóch powodów, o których mowa powyżej, jagnięta mogą pozostać zgromadzone w ośrodku tuczu końcowego po 60 dniach i po osiągnięciu co najmniej 19 kg żywej wagi do momentu pobrania do uboju. Ważące 19 kg jagnięta przeszły już pierwsze etapy laktacji i wzrostu. Są wystarczająco rozwinięte, aby ich organizm sprostał zmianom w sposobie odżywiania. W celu zapewnienia identyfikowalności tych jagniąt każdemu umieszcza się dodatkowy specjalny kolczyk, gdy trafiają do ośrodka tuczu końcowego.

Uzupełnienia dotyczące warunków trzymania zwierząt w pomieszczeniach umożliwiają ustanowienie warunków, które należy spełnić w odniesieniu do pomieszczeń inwentarskich, a tym samym pozwalają na poprawę dobrostanu jagniąt: obsada jagniąt zależna od wieku i samicy (z jagniętami), dobra wentylacja, brak przeciągów w budynkach dla zwierząt, sucha ściółka roślinna. Warunki te są tym istotniejsze, że chów jagniąt rzeźnych może odbywać się w ośrodku tuczu końcowego (na obszarze geograficznym) przez maksymalnie 100 dni.

Przedmiotowa zmiana specyfikacji produktu nie ma wpływu na jednolity dokument.

5.1.3.1 Żywienie stada hodowlanego (wcześniej „Żywienie matek”)

Następujący przepis:

„Żywienie owiec odbywa się na pastwiskach przez co najmniej 8 miesięcy w roku”

otrzymuje brzmienie:

„Żywienie owiec odbywa się na pastwiskach przez co najmniej 210 dni w roku”.

W warunku dotyczącym czasu trwania wypasu okres ten skrócono z 8 miesięcy (tj. 240 dni) do 210 dni, tj. o jeden miesiąc. Przy wprowadzeniu stad ras mamek i rozszerzeniu obszaru geograficznego niektóre ograniczenia klimatyczne, topograficzne lub techniczne nie pozwalają na wypas wszystkich owiec z danych gospodarstw przez 8 miesięcy w roku. Jednak ze względu na to, że wypas jest tradycyjną i podstawową praktyką tych górskich gospodarstw, proponuje się jego minimalny okres wynoszący 7 miesięcy. Jest on zgodny z praktyką wszystkich hodowców owiec we francuskich Pirenejach.

Niniejsza zmiana specyfikacji ma wpływ na jednolity dokument w punkcie 3.3.1 Żywienie stada reprodukcyjnego

Skreśla się następujący przepis:

„Mieszanki paszowe są rozprowadzane jako uzupełnienie paszy w zależności od potrzeb owiec i składają się z:

- ziaren zbóż, ich produktów i produktów ubocznych
- nasion roślin strączkowych, ich produktów i produktów ubocznych
- nasion oleistych, ich produktów i produktów ubocznych, w tym makuchów (orzechów ziemnych, rzepaku, soi, słonecznika, lnu)
- bulw, korzeni, ich produktów i produktów ubocznych
- pasz, w tym pasz gruboziarnistych
- innych nasion i owoców, ich produktów i produktów ubocznych
- minerałów
- dodatków dopuszczonych na mocy obowiązujących przepisów
- produktów azotowych dopuszczonych na mocy obowiązujących przepisów. Stosowanie mocznika jest zabronione.

Zezwala się na przeprowadzane przez producenta w gospodarstwie:

- mieszanie pasz w dniu ich podania, obejmujące pasze z podstawowej dawki pokarmowej i te z wyżej wymienionego wykazu;
- mieszanie pasz z powyższego wykazu.

Zewnętrzne pozyskiwanie paszy mieszanej z pasz podstawowej dawki pokarmowej i tych wymienionych w powyższym wykazie jest dozwolone do dnia 1 listopada 2011 r., pod warunkiem że na etykiecie wyraźnie wskazano wykaz składników, ich pochodzenie i ilość”.

Przepis ten zastępuje się niniejszym:

„Mieszanki paszowe są rozprowadzane jako uzupełnienie podstawowej dawki pokarmowej paszy w zależności od potrzeb owiec i składają się z:

- ziaren zbóż i produktów zbożowych;
- nasion oleistych i produktów pochodnych innych niż pochodzące z palmy i ziaren palmowych;
- nasion roślin strączkowych i ich produktów pochodnych;
- innych nasion i produktów pochodnych;
- bulw, korzeni, trzciny cukrowej i ich produktów pochodnych; produkty pochodzące z trzciny cukrowej i buraka cukrowego nie mogą stanowić więcej niż 5 % całkowitej masy mieszanki paszowej;
- odwodnionej lucerny w postaci granulatu;
- minerałów i produktów pochodnych z wyjątkiem mączki kostnej i popiołu kostnego;
- produktów ubocznych fermentacji dozwolonych mikroorganizmów: drożdży i składników drożdży (drożdże piwne), wywaru melasowego [CMS (skondensowana rozpuszczalna melasa)], produktów ubocznych wytwarzania kwasu L-glutaminowego, skrobi, skrobi wstępnie żelowanej, mono- i diglicerydów kwasów tłuszczowych, gliceryny, propano-1,2-diolu (glikol propylenowy),

Dozwolone dodatki to:

- dodatki technologiczne;
- dodatki sensoryczne: substancje aromatyzujące;
- dodatki dietetyczne: witaminy, związki pierwiastków śladowych, aminokwasy. Mocznik i jego pochodne są zabronione.
- Dodatki zootechniczne: środki polepszające strawność, stabilizatory flory jelitowej, inne dodatki zootechniczne.

Do tworzenia dawki pokarmowej dozwolone jest:

- mieszanie pasz z powyższego wykazu,
- mieszanie pokarmów z paszami wymienionymi powyżej,
- pod warunkiem, że mieszanka jest produkowana w gospodarstwie.

Mieszanki kompletne, tj. mieszanki pasz i pokarmów wymienionych powyżej, wytwarzane poza gospodarstwem są zabronione.

W żywieniu stada hodowlanego zabrania się stosowania GMO, stymulatorów wzrostu, beta-agonistów i innych substancji o działaniu hormonalnym lub tyreostatycznym, mączki mięsnej i wszelkich innych białek pochodzenia zwierzęcego”.

Wykaz surowców jest aktualizowany, tak aby był zgodny z rozporządzeniem Komisji Europejskiej (UE) nr 68/2013 z dnia 16 stycznia 2013 r. w sprawie katalogu materiałów paszowych.

Wniosek dotyczący karmienia matek jest bardziej restrykcyjny, a wykaz dodatków ograniczono w odniesieniu do praktyk stosowanych w tym sektorze.

Niektóre surowce są wyraźnie zakazane w specyfikacji, aby zapobiec niezamierzonemu dopuszczeniu ich do obrotu w przypadku zmiany obowiązujących przepisów. Dotyczy to stymulatorów wzrostu, beta-agonistów i innych substancji o działaniu hormonalnym lub tyreostatycznym, mączki mięsnej i wszelkich innych białek pochodzenia zwierzęcego.

Skreśla się przepis dotyczący daty sporządzenia mieszanki „w dniu jej podania”, w gospodarstwie przez producenta, poprzez zmieszanie paszy z dawki podstawowej z paszami z wykazu surowców. Ponieważ podstawowa dawka pokarmowa jest zasadniczo sucha, nie ma przeciwwskazań do sporządzania mieszanki na kilka dni przed jej podaniem.

Przedmiotowa zmiana specyfikacji produktu nie ma wpływu na jednolity dokument.

5.1.3.2 Żywienie jagniąt

Żywienie mlekiem matki

Następujące przepisy: „Jagnięta karmione mlekiem żyją z matkami w tym samym środowisku. Jagnięta karmione są wyłącznie mlekiem owczym z wymion. Do 45. dnia życia jagniąt ilość mleka wyprodukowanego przez matkę pozwala zaspokoić 100 % ich potrzeb pokarmowych”

otrzymują brzmienie:

„Przed odsadzeniem jagnięta żyją z matkami w tym samym środowisku. Jagnięta ssą mleko matek na łące, gdy podążają za nimi, albo w owczarni, ale mogą być oddzielane od nich w ciągu dnia, w szczególności gdy matki są karmione.

Jagniętom karmionym mlekiem podaje się wyłącznie mleko matki z wymion. Do 45. dnia życia jagniąt ilość mleka wyprodukowanego przez matkę pozwala zaspokoić 100 % ich potrzeb pokarmowych.

Tak zwane jagnięta rzeźne są karmione mlekiem matki z wymion przez co najmniej 60 dni”.

Zmienione przepisy umożliwiają uzupełnienie praktyk produkcyjnych jagniąt karmionych mlekiem o praktyki produkcyjne jagniąt rzeźnych przed ich odsadzeniem.

Przedmiotowa zmiana specyfikacji ma wpływ na jednolity dokument w jego pkt 3.3.2 Żywienie jagniąt.

Skreśla się schemat opisowy przedstawiający krzywą produkcji mleka owcy w ciągu jednego roku, ponieważ jest on jedynie opisowy.

Przedmiotowa zmiana specyfikacji produktu nie ma wpływu na jednolity dokument.

Następujący przepis:

„Jagnięta sztucznie karmione mlekiem (brak mleka u matki lub poród mnogi) są wyłączone z ChOG”

otrzymuje brzmienie:

„Przez cały okres życia jagniąt, których mięso jest przeznaczone do objęcia ChOG »Agneau des Pyrénées«, zakazane są sztuczne preparaty mlekozastępcze”.

Przepis ten upraszcza zakaz stosowania sztucznych preparatów mlekozastępczych.

Przedmiotowa zmiana specyfikacji produktu nie ma wpływu na jednolity dokument.

Żywienie uzupełniające

Dodatkowe wymogi dotyczące żywienia tak zwanych jagniąt rzeźnych dodano w drodze następujących przepisów:

„Podstawą diety jagnięcia jest mleko matki, ale dietę jagnięcia rzeźnego można uzupełniać produktami roślinnymi, minerałami i witaminami. Uzupełniająca dieta składa się z pasz innych niż pasza konserwowana na mokro lub półprodukt i słoma oraz mieszanki paszowe przygotowane w gospodarstwie lub zakupione w sklepie”.

„Mieszanki paszowe są wytwarzane z:

- ziaren zbóż i produktów zbożowych;
- nasion lub owoców oleistych i produktów pochodnych innych niż pochodzące z palmy i ziaren palmowych;
- nasion roślin strączkowych i ich produktów pochodnych;
- bulw, korzeni, trzciny cukrowej i ich produktów pochodnych; produkty pochodzące z trzciny cukrowej i buraka cukrowego nie mogą stanowić więcej niż 5 % całkowitej masy mieszanki paszowej;

- innych nasion i produktów pochodnych;
- odwodnionej lucerny w postaci granulatu;
- minerałów i produktów pochodnych z wyjątkiem mączki kostnej i popiołu kostnego;
- produktów ubocznych fermentacji dozwolonych mikroorganizmów: drożdży i składników drożdży (drożdże piwne), wywaru melasowego [CMS (skondensowana rozpuszczalna melasa)], produktów ubocznych wytwarzania kwasu L-glutaminowego, skrobi, skrobi wstępnie żelowanej, mono- i diglicerydów kwasów tłuszczowych, propano-1,2-diolu (glikol propylenowy),

Dozwolone dodatki to:

- dodatki technologiczne: przeciwutleniacze, spoiwa, środki przeciwzbrylające;
- dodatki sensoryczne: substancje aromatyzujące;
- dodatki dietetyczne: witaminy, związki pierwiastków śladowych, aminokwasy. Mocznik i jego pochodne są zabronione.
- Dodatki zootechniczne: środki polepszające strawność, stabilizatory flory jelitowej, inne dodatki zootechniczne.

Zboża i pochodne zbóż muszą stanowić co najmniej 30 % całkowitej masy mieszanki paszowej”.

Dodaje się wykaz surowców, aby określić, co przysługuje tak zwanemu jagnięciu ciężkiemu, a wykaz ten jest zgodny z rozporządzeniem Komisji Europejskiej (UE) nr 68/2013 z dnia 16 stycznia 2013 r. w sprawie katalogu materiałów paszowych.

Wykaz surowców i dodatków jest ograniczony zgodnie z praktykami podmiotów działających w sektorze w odniesieniu do tak zwanych jagniąt rzeźnych.

Dodaje się odsetek zbóż i pochodnych zbóż, aby zapewnić zbilansowanie dawki pokarmowej w celu prawidłowego tuczenia jagniąt i nie powodować zakłóceń równowagi szkodzących dobrostanowi zwierząt i zachowaniu właściwości mięsa.

Przedmiotowa zmiana specyfikacji ma wpływ na jednolity dokument w jego pkt 3.3.2 Żywienie jagniąt.

5.1.4 Leczenie (dawniej „Zarządzanie sanitarne i leczenie”)

Następujący przepis:

„– W przypadku matek producenci muszą:

- postępować zgodnie z planami zdrowotnymi dotyczącymi hodowli zwierząt, przyjętymi przez dyrekcję służb weterynarii – Direction des Services Vétérinaires (DSV);
- zezwolić na przeprowadzenie wszelkich zabiegów leczniczych uznanych za niezbędne przez służbę techniczną grupy.

Leczenie ogranicza się do interwencji ściśle niezbędnych do utrzymania i przywrócenia dobrego zdrowia zwierząt oraz do kontroli rozmnażania”

skreśla się, ponieważ z jednej strony są to elementy obowiązkowe i monitorowane przez służby państwowe, a z drugiej strony nie podlegają możliwości kontroli, a zatem są zbędne.

Następujący przepis:

„W przypadku jagniąt nie dopuszcza się podawania leków ani antybiotyków. Jeżeli wystąpi poważny problem zdrowotny wymagający leczenia, hodowca powiadamia o tym swoją grupę i odnotowuje go w swojej książce hodowcy jagniąt. Jagnię zostaje wówczas wyłączone z ChOG”

otrzymuje brzmienie:

„W przypadku jagniąt karmionych mlekiem nie dopuszcza się podawania leków ani antybiotyków. Jeżeli poważny problem zdrowotny wymaga leczenia, hodowca powiadamia o tym swoją grupę i odnotowuje go w swojej książce hodowcy jagniąt. Jagnię karmione mlekiem zostaje wówczas wyłączone z ChOG”.

W odniesieniu do jagniąt rzeźnych proponuje się następujący przepis: „W przypadku tak zwanych jagniąt rzeźnych, jeżeli przeprowadza się leczenie farmakologiczne, a ustawowy okres karencji przed ubojem jest krótszy niż 7 dni, należy jednak zachować minimalny okres 7 dni między zakończeniem leczenia a ubojem”.

Pierwotny przepis został uzupełniony w celu wyjaśnienia, że chodzi o jagnięta karmione mlekiem, obok jagniąt określanych jako rzeźne. Utrzymano zakaz stosowania antybiotyków w odniesieniu do jagniąt karmionych mlekiem, ale takie stosowanie jest dozwolone w przypadku tak zwanych jagniąt rzeźnych w zależności od występujących schorzeń, wyłącznie na receptę lekarza weterynarii i z zastrzeżeniem ustawowych terminów stosowania tych produktów, przy jednoczesnym nałożeniu odstępu co najmniej 7 dni między zakończeniem leczenia a ubojem, jeżeli takie leczenie nie wymaga okresu karencji wynoszącego 7 dni. Leczenie jest dozwolone w przypadku tak zwanych jagniąt rzeźnych, ponieważ są to starsze zwierzęta, a zatem potencjalnie bardziej narażone na zaburzenia wymagające zastosowania takiego leczenia.

Przedmiotowa zmiana specyfikacji produktu nie ma wpływu na jednolity dokument.

W rozdziale

5.2 Pobieranie jagniąt (dawniej „Wyprowadzenie z gospodarstwa i transport”)

Skreśla się następujący akapit:

„Jagnięta można sprzedawać, jeżeli ich masa ubojowa wynosi co najmniej 9 kg i nie więcej niż 16 kg. Następnie zwierzęta mogą zostać przewiezione do miejsca zbiórki.

Transport odbywa się zgodnie z warunkami określonymi w normie AFNOR NF V 00-051. Należy przestrzegać norm dotyczących wykorzystania pojazdów, aby uniknąć przepełnienia i przeciążenia”.

W odniesieniu do pierwszej części informacji dotyczą wyłącznie jagniąt karmionych mlekiem i skreślono masę ubojową, ale w następnej sekcji dotyczącej uboju zachowano masę tuszy.

Pozostałe elementy tego ustępu są zbędne w stosunku do zasad ogólnych i w związku z tym zostały skreślone.

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„Należy obchodzić się ostrożnie ze zwierzętami podczas chowu, a w szczególności podczas sortowania przed opuszczeniem gospodarstwa, tak aby w jak największym stopniu uniknąć wszelkich źródeł stresu. Zabrania się podnoszenia zwierząt za wełnę. Zabrania się podawania substancji uspokajających zwierzętom przed transportem”. Przedmiotowy ustęp określa ramy postępowania ze zwierzętami podczas ich pobierania i transportu.

Skreśla się następujący przepis:

„Po odbiorze w miejscu zbiórki dokonuje się selekcji. Zwierzęta nieobjęte ChOG (noszące kolorowe oznaczenie na grzbiecie i oznaczone w zamówieniu na dostawę) są już odseparowane od zwierząt objętych ChOG. Technik usuwa z partii ChOG zwierzęta, które są zbyt chude (w razie wątpliwości przeprowadza się badanie palpacyjne łądźwi i w przypadku wyczuwania wyrostków kręgosłupa klasa jagnięcia zostaje obniżona), które mają wady fizyczne (kulawizna itp.). Jagnięta bada się na wysokości zeber w celu sprawdzenia obecności mięśni, a okrywe tłuszczową zwierzęcia mierzy się wizualnie. Zwykle operację tę wykonuje zawsze ten sam technik. Dzięki doświadczeniu i umiejętnościom może on szybko ocenić, czy jagnię spełnia wymogi ChOG. Partie jagniąt kwalifikujących się do objęcia ChOG są następnie ponownie grupowane w partie. Jeżeli liczba pobieranych zwierząt ulega zmniejszeniu lub przesyłki są większe, jagnięta zgrupowane w punkcie odbioru mogą zostać przewiezione do ośrodka grupowania w partię, w którym zostaną posortowane przed wyjazdem do ubojni”

i zastępuje się go następującym zapisem:

„Jeżeli liczba pobieranych zwierząt jest niewielka, jagnięta mogą być w pierwszej kolejności grupowane w miejscu zbiórki. Etap ten polega wyłącznie na rozładowaniu małych partii jagniąt w określonym miejscu w celu utworzenia większej przesyłki, która ma być przewieziona do ośrodka grupowania w partię lub bezpośrednio do ubojni. Jest to łączenie etapów transportu. W miejscu zbiórki nie zezwala się na karmienie.

W przypadku przejazdu przez ośrodek grupowania w partię zwierzęta nieobjęte ChOG (noszące kolorowe oznaczenie na grzbiecie i oznaczone w zamówieniu na dostawę) są oddzielane od tych, które kwalifikują się do objęcia ChOG. Zwierzęta, które są zbyt wątłe lub mają wady fizyczne (kulawizna itp.), zostają wyłączone z partii ChOG. Warunki żywieniowe, warunki w pomieszczeniach i warunki sanitarne w ośrodku grupowania w partię są takie same jak w gospodarstwie”.

W celu dostosowania się do praktyk hodowców tzw. jagniąt rzeźnych wprowadzono transfery do miejsca zbiórki i do ośrodka grupowania w partie. W niniejszej sekcji uwzględniono obecnie warunki żywieniowe, zdrowotne i panujące w pomieszczeniach, aby lepiej uregulować praktyki stosowane w tych ośrodkach.

Następujące zdanie: „Czas między wyjazdem z hodowli a ubojem nie przekracza 24 godzin” zostaje zmienione, ponieważ dotyczy wyłącznie jagniąt karmionych mlekiem: „W przypadku jagniąt karmionych mlekiem czas między wyjazdem z hodowli a ubojem nie przekracza 24 godzin”.

Oprócz tego przepisu dodano nowy czas transportu i okresy pobytu w związku z wprowadzeniem jagniąt rzeźnych:

- „Czas transportu między hodowlą (miejscem urodzenia lub ośrodkiem tuczu końcowego, stosownie do przypadku) a ośrodkiem grupowania w partie nie przekracza 12 godzin.
- Maksymalny czas transportu między ośrodkiem grupowania w partie a ubojnią wynosi 6 godzin.
- Maksymalny okres pobytu w ośrodku grupowania w partie wynosi 96 godzin.
- W przypadku tak zwanych jagniąt rzeźnych czas między wyjazdem z hodowli a ubojem nie przekracza 114 godzin.
- W przypadku tak zwanych jagniąt rzeźnych czas między wyjazdem z hodowli a przybyciem do ośrodka tuczu końcowego nie przekracza 48 godzin”.

Skreśla się zdanie: „Czas transportu między ostatnim miejscem gromadzenia jagniąt (punktem poboru lub punktem grupowania) a rzeźnią nie przekracza 8 godzin”, ponieważ w poprzednich wnioskach określono już obecne praktyki i umożliwiono ograniczenie czasu transportu z jednego punktu do drugiego oraz czasu spędzonego w każdym miejscu.

Przedmiotowe zmiany specyfikacji produktu nie mają wpływu na jednolity dokument.

W rozdziale:

5.3 Ubój

Następujące przepisy:

„Jagnięta są poddawane ubojowi wyłącznie w rzeźniach zatwierdzonych przez EWG i autoryzowanych przez jednostkę certyfikującą. Rzeźnie są zobowiązane do przestrzegania przepisów dotyczących higieny”.

„Ogłuszanie przed wykrwawianiem przeprowadza się zgodnie z przepisami przez porażenie prądem elektrycznym”

skreśla się w związku z tym, że odnoszą się one do zasad ogólnych.

Następujący przepis:

„Należy wdrożyć wszelkie środki, tak aby zwierzęta były narażone na możliwie jak najmniejszy stres przed ubojem i w jego trakcie”

otrzymuje brzmienie:

„Zwierzęta sprowadzane są bez stresu, w spokojnej atmosferze, łagodnie prowadzone do miejsca ogłuszania. Krępowanie i ogłuszanie przeprowadza się z zachowaniem spokoju”.

Przepis dotyczący maksymalnego okresu oddzielania jagniąt karmionych mlekiem od matki przed ubojem (maksymalnie 24 godziny) skreśla się z pkt „5.3 Ubój” i przenosi do poprzedniego pkt „5.2 Pobieranie jagniąt”.

Dodaje się następujący przepis: „Należy dołożyć wszelkich starań, aby w tym samym dniu pogrupować do uboju partię jagniąt objętych ChOG”, co pozwoli uniknąć ryzyka zastąpienia.

Następujący przepis:

„Jagnięta są poddawane ubojowi nie później niż w 45. dniu życia, osiągając wagę ubojową co najmniej 9 kg i nie więcej niż 16 kg”

otrzymuje brzmienie:

„Jagnięta karmione mlekiem są poddawane ubojowi nie później niż w 45. dniu życia, a jagnięta rzeźne w okresie między 60. a 160. dniem życia”.

Skreślono przepis określający masę ubojową jagniąt karmionych mlekiem jako wynoszącą od 9 do 16 kg, ponieważ istnieje już przepis dotyczący masy tuszy skorelowany z tą masą ubojową, który jest wystarczający do scharakteryzowania produktu i zapewnienia dokładnej kontroli jagnięcia. Dodaje się wiek uboju jagniąt rzeźnych, który wynosi od 60. do 160. dnia życia jagnięcia.

Dodaje się następujący przepis: „Wstępnej selekcji dokonuje się za pomocą specjalnego oznakowania, albo za pomocą pieczątki na wysokości lędźwi jagnięcia, na etykiecie ważenia, albo poprzez wydanie etykiety preselekcyjnej”.

Umożliwia to poprawę identyfikowalności wstępnie wybranych tusz.

Następujący przepis:

„Końcowy wybór tusz do ChOG odbywa się po odparowaniu. Urzędnik odpowiedzialny za selekcję sprawdza schłodzoną tuszę. Barwę mięsa można ocenić prawidłowo tylko wtedy, gdy tłuszcz jest zamrożony”

otrzymuje brzmienie:

„Końcowy wybór tusz do ChOG odbywa się po odparowaniu. Ocenia się barwę mięsa oraz, w przypadku jagniąt rzeźnych, jakość tłuszczu”.

Zmiana ta polega na włączeniu kryteriów wyboru barwy mięsa oraz jakości tłuszczu (zwartość i barwa) jagniąt rzeźnych. Ostatecznej selekcji można dokonać na tuszy, którą odparowano przed schłodzeniem lub po nim, w zależności od podmiotu gospodarczego. Z tego powodu termin „chłodzenie” został skreślony w celu uwzględnienia różnych praktyk stosowanych przez podmioty zajmujące się ubojem i rozbiorem w tym procesie.

Następujący przepis:

„Prezentacja tuszy z wyłączeniem wszystkich tusz z wadami w postaci naderwań, zabrudzeń i krwiaków”

zostaje jedynie przeformułowany w następujący sposób:

„Wszystkie tusze z wadami w postaci naderwań, zabrudzeń i krwiaków są odrzucane”.

Dodatkową gwarancję w związku z obniżeniem klasy tusz w celu ograniczenia ryzyka zatwierdzenia dodaje się poprzez następujący przepis:

„W przypadku tusz o obniżonej klasie jakości opatrzonych etykietą preselekcyjną usuwa się wszelką identyfikację odnoszącą się do specjalnego oznakowania zarezerwowanego dla jagniąt kwalifikujących się do objęcia ChOG”.

Ustępowy dotyczący właściwości tusz jagniąt karmionych mlekiem:

„– Masa tuszy: od 4,5 kg do 11 kg

– Stopień odtuszczenia: 2 i 3 w tabeli EUROP

– zwartość mięsa i jakość tłuszczu: prawidłową ocenę jakości tłuszczu można wykonać tylko wtedy, gdy tłuszcz jest zamrożony, tj. na schłodzonej tuszy. Tłuszcz biały, lekko różowy, musi mieć zwartą konsystencję, z wyłączeniem miękkiego tłuszczu znanego jako »oleisty« lub mocno zabarwionego, jest zatem sprawdzany pod względem koloru i tekstury

– barwa mięsa musi być jasnoróżowa na całej tuszy.

Oceny dokonuje się w świetle naturalnym lub przy użyciu światel wzorcowych”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Tusze jagniąt karmionych mlekiem ważą od 4,5 do 11 kg, a stopień ich odtuszczenia jest oznaczony w tabeli EUROP jako 2 lub 3 (cienka lub grubsza warstwa). Barwa mięsa, oceniana w świetle naturalnym lub przy użyciu światel wzorcowych, jest różowa do jasnoróżowej na całej tuszy”.

Dodaje się jedynie wyjaśnienie, że mięso jest różowe lub jasnoróżowe, a nie tylko jasnoróżowe. Jest to bardziej zgodne z zaobserwowaną barwą mięsa.

Wprowadza się cechy charakterystyczne tusz jagniąt rzeźnych:

„Tusze jagniąt rzeźnych ważą od 13 do 22 kg. Stopień ich uformowania ocenia się w tabeli EUROP jako R lub O, a stopień odtuszczenia na poziomie 2 lub 3. Mięso ma barwę różową. Tłuszcz charakteryzuje się barwą białą lub lekko zabarwioną, o intensywności od 1 do 2. Jest zwarty lub bardzo zwarty, o intensywności od 1 do 2”.

Dodaje się skalę intensywności barwy tłuszczu i inną skalę dotyczącą zwartości tłuszczu, aby uzyskać właściwości odpowiadające temu, co jest dozwolone.

Skala intensywności	Opis
1	Biały tłuszcz na całej tuszy
2	Bardzo lekko zabarwiony tłuszcz na całości lub części tuszy
3	Tłuszcz zabarwiony: żółty, pomarańczowy lub jasnobrązowy na całej tuszy lub mocniej zabarwiony tylko na części tuszy
4	Tłuszcz mocno zabarwiony na całej tuszy

Skala intensywności	Opis
1	Tłuszcz bardzo zwarty: okrywa tłuszczowa jest zwarta na całej tuszy.
2	Tłuszcz zwarty: okrywa tłuszczowa jest zwarta, ale może mieć niedoskonałości, szczególnie na wysokości grzbietu.
3	Tłuszcz miękki na całej tuszy
4	Tłuszcz bardzo miękki i oleisty na całej tuszy

W przypadku jagniąt masa tuszy od 13 kg do 22 kg odpowiada praktykom produkcyjnym. Klasa uformowania R lub O jest typowa dla jagniąt ras odpornych, takich jak rasy pirenejskie, co stanowi ich specyfikę. Rasy te, dostosowane do klimatu pirenejskiego i do rynku, mają specyficzne tusze o wydłużonym kształcie.

Wprowadzone zmiany w specyfikacji produktu nie mają wpływu na jednolity dokument, z wyjątkiem już wymienionych, które odnoszą się do opisu produktu.

5.4 Krojenie i pakowanie

W celu zapewnienia lepszej identyfikowalności dodaje się następujący przepis:

„W celu uniknięcia ryzyka zastąpienia mięsa objętego ChOG podejmuje się następujące środki ostrożności:

- organizacja zakładu umożliwia wyraźne oddzielenie w czasie lub przestrzeni rozbioru produktów objętych ChOG od pozostałych produktów.
- mięso objęte ChOG jest krojone seryjnie o określonej porze dnia lub tygodnia”.

Następujące przepisy:

„Zakłady są zobowiązane do przestrzegania przepisów dotyczących higieny. Muszą być zatwierdzone zgodnie z obowiązującymi przepisami”

oraz

„Krojenie i pakowanie w porcjach przeznaczonych dla konsumentów może przeprowadzać rzeźnia lub zakład rozbioru mięsa (UVCI) lub dystrybutor (UVCM)”

skreśla się, ponieważ są zbędne w stosunku do przepisów ogólnych.

Następujący przepis:

„Jagnięcina może być wprowadzana do obrotu w tuszach, częściach hurtowych lub w porcjach dla konsumentów (UVCI lub UVCM)”

otrzymuje brzmienie:

„Jagnięcina może być wprowadzana do obrotu w tuszach, częściach pół-hurtowych lub w porcjach dla konsumentów”.

Przedmiotowe zmiany specyfikacji w rozdziale 5.4 „Krojenie i pakowanie” nie mają wpływu na jednolity dokument.

Dodaje się akapit „5.5 Charakterystyka podrobów” w związku z włączeniem podrobów do produktów kwalifikujących się do objęcia ChOG „Agneau des Pyrénées”.

Następujące przepisy:

„Podroby pochodzą z tusz, które w momencie oddzielenia spełniają wymagania niniejszej specyfikacji. Pakowanie odbywa się w określonym czasie, w sposób nieprzerwany i bez ryzyka pomylenia podrobów objętych ChOG z podrobami nieobjętymi ChOG. Jedynie podroby bez wad wyglądu i zapachu, otrzymane z tuszy objętej ChOG, są zatrzymywane do ChOG”

wprowadza się na potrzeby ograniczenia ryzyka zastąpienia i w celu zagwarantowania kryteriów jakości w związku z ChOG.

Uściśla się również, że: „U jagniąt karmionych mlekiem podroby można oddzielić od tuszy po ważeniu. W przypadku jagniąt rzeźnych podroby, z wyjątkiem nerek, są oddzielone od tuszy przed zważeniem, po sprawdzeniu pochodzenia i stopnia odtuszczenia. Są schładzane bezpośrednio po oddzieleniu tuszy do temperatury wewnętrznej 3 °C przed wysyłką. Następnie grupowane są według dziennej partii i identyfikowane na podstawie numeru partii ubojowej”.

Określa się pakowanie podrobów:

- „sprzedaż hurtowa w workach próżniowych lub w zidentyfikowanych szczelnych pojemnikach,
- albo jako UVC na tackach foliowanych lub w workach próżniowych”.

Przedmiotowe uściślenia są konieczne, ponieważ podroby dodaje się do produktów kwalifikujących się do objęcia ChOG „Agneau des Pyrénées”.

Niniejsza zmiana rozdziału 5.5 „Charakterystyka podrobów” specyfikacji produktu nie ma wpływu na jednolity dokument poza punktem 3.2 „Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1” poprzez wyraźne określenie, że podroby są wprowadzane do obrotu w postaci świeżej lub głęboko mrożonej.

Ponieważ dozwolone jest głębokie mrożenie, dodaje się pkt 5.6 Głębokie mrożenie:

„Mrożenie mięsa i podrobów jest wykluczone, dozwolone jest jedynie głębokie mrożenie”.

Dozwolone jest jedynie głębokie mrożenie ze względu na wpływ zamrażania na mięso w wyniku tworzenia się kryształków większych niż w procesie głębokiego mrożenia. Po mrożeniu czas spadku temperatury jest dłuższy w przypadku ograniczonego spadku temperatury, co prowadzi do powstawania dużych kryształów, które mogą następnie przebić włókna mięśniowe mięsa w momencie rozmrażania i spowodować dodatkową utratę wody, co wpłynie na właściwości mięsa podczas rozmrażania.

Niniejsza zmiana w rozdziale 5.6 „Głębokie mrożenie” specyfikacji nie ma wpływu na jednolity dokument poza sekcją 3.2 „Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1” poprzez wyraźne określenie, że mięso może być wprowadzane do obrotu w postaci świeżej lub głęboko mrożonej.

Terminy głębokiego mrożenia określono w nowym punkcie 5.6.1 – Terminy głębokiego mrożenia

„W przypadku mięsa maksymalny czas między ubojem a głębokim mrożeniem wynosi 7 dni.

W przypadku podrobów maksymalny czas między ubojem a głębokim mrożeniem wynosi 3 dni”.

Te maksymalne okresy pozwalają zapewnić zachowanie właściwości produktu.

Przedmiotowa zmiana w rozdziale 5.6.1 „Terminy głębokiego mrożenia” specyfikacji nie ma wpływu na jednolity dokument.

Metoda głębokiego mrożenia jest określona w nowym punkcie 5.6.2 – Metoda głębokiego mrożenia.

„Produkty są głęboko mrożone w procesie, który pozwala na osiągnięcie temperatury wewnętrznej -18 °C w ciągu maksymalnie 10 godzin”.

W związku z zakazem zamrażania proponuje się procedury głębokiego mrożenia, które umożliwiają tworzenie się małych kryształów (szybki i duży spadek temperatur), przy czym ich wpływ na właściwości mięsa po rozmrożeniu jest niewielki lub wręcz nie występuje.

Przedmiotowa zmiana, w rozdziale 5.6.2 „Metoda głębokiego mrożenia” specyfikacji produktu, nie ma wpływu na jednolity dokument.

W nowym akapicie w pkt 5.6.3 – Przechowywanie specyfikacji produktu dodaje się datę minimalnej trwałości produktów mrożonych:

„Data minimalnej trwałości (DMT) wynosi maksymalnie 21 miesięcy. Data minimalnej trwałości (DMT) podrobów wynosi maksymalnie 18 miesięcy”.

Dodanie daty minimalnej trwałości (DMT) w związku z głębokim mrożeniem ma również wpływ na jednolity dokument w pkt „3.5 Szczególne zasady mające zastosowanie do krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się nazwa”.

5.6. Punkt „Związek”

Całe brzmienie rozdziału „Elementy uzasadniające związek z pochodzeniem geograficznym” specyfikacji produktu preredagowuje się z dwóch powodów. Przede wszystkim nie odpowiada on już obecnym oczekiwaniom dotyczącym wykazania tego związku. Punkt ten zawierał niegdyś rozwinięty opis (24 strony) historii praktyk rolniczych (15 stron), a następnie organizacji sektora (9 stron). W związku z tym został streszczony w celu wykazania wyłącznie będących przedmiotem zainteresowania elementów merytorycznych. Ponieważ wniosek dotyczy rozszerzenia obszaru geograficznego i rozszerzenia produktów kwalifikujących się do objęcia ChOG, dokonuje się przeglądu przedmiotowego punktu w celu wykazania związku między produktem a pochodzeniem geograficznym zmienionej specyfikacji.

Warunki panujące w środowisku Pirenejów, na dużych wysokościach, charakteryzujące się dużą ilością opadów, wystarczającym nasłonecznieniem i surowymi temperaturami w okresie zimowym, ale łagodnymi latem, wyjaśniają wzrost trawy spożywanej przez owce, matki jagniąt. Dodano opis masywu obszaru geograficznego w celu lepszego scharakteryzowania rzeźby terenu ze wschodu na zachód w związku z klimatem.

Opis rozmieszczenia hodowli owiec rozszerzono na całą francuską część łańcucha Pirenejów, gdzie chów owiec pozostaje przeważającym rodzajem hodowli. Gradienty klimatyczne, a zwłaszcza opadowe, pomiędzy poszczególnymi sektorami tego obszaru przyczyniły się do rozwoju i zróżnicowania trzech ras mlecznych i siedmiu ras mamek, które są dobrze przystosowane do lokalnej specyfiki. Te cechy szczególne zostały przedstawione i zilustrowane.

W przypadku jagniąt mlecznych związek tworzy głównie matka, ponieważ dieta jagnięcia karmionego mlekiem opiera się, jak wskazuje jego nazwa, na mleku matki. Aby utrzymać ten związek, jagnięta powinny pochodzić wyłącznie od owiec lokalnych pirenejskich ras i ras odpornych, których wypas podnosi wartość obszaru. Owce te mają bowiem następujące cechy i predyspozycje, które były przedmiotem selekcji w obrębie danych populacji zwierząt, w szczególności w zakresie odporności: posiadają zdolność przystosowania się do zagrożeń (żywnościowych lub klimatycznych), czyhających na hodowlę, w której zwierzęta są utrzymywane. Wykazują one łatwość pod względem prowadzenia stada i przejawiają zdolność do poszukiwania pożywienia (chodzenie, przemieszczanie się). W przypadku tych jagniąt stosowanie ojców ras mięsnych innych niż rasy pirenejskie (Berrichon du Cher, Charollais, Suffolk i Texel) jest już możliwe w specyfikacji ChOG jagniąt karmionych mlekiem. Aby wzmocnić ten związek z terytorium, nie utrzymano wykorzystywania do uboju tak zwanych jagniąt rzeźnych spoza Pirenejów.

Należy pamiętać, że sezonowe pasterstwo wędrownie było historycznie zjawiskiem powszechnym. Obecnie należy do rzadkości. Pojawienie się drapieźników, ograniczenia dotyczące własności gruntów i trudności z zatrudnieniem pasterzy w istocie utrudniły tę praktykę. Jednak nawet w przypadku stad, które nie są wypasane sezonowo, uwarstwienie roślinności ma zasadnicze znaczenie w prowadzeniu hodowli, umożliwiając wymianę zasobów paszowych i zbóż między podmiotami z podgórze i obszarów górskich.

Ustęp został nieznacznie rozszerzony w celu wprowadzenia możliwości korzystania z ośrodków tuczu końcowego. Tucz jagniąt poza hodowlą, w której się urodziły, jest bowiem praktyką tradycyjnie rozwijaną w masywie Pirenejów ze względu na duże rozproszenie gospodarstw górskich oraz brak możliwości produkcji paszy do tuczu końcowego na tych obszarach.

W przeszłości sprzedaż jagniąt zawsze ożywiała targi i jarmarki w dolinach górskich i na okolicznych równinach. Mięso jagnięce było częściowo wykorzystywane do konsumpcji własnej, ale było również sprzedawane w dużych miastach na otaczających równinach (Tuluza, Bordeaux, Perpignan itp.) oraz na rynku hiszpańskim.

Nacisk kładzie się na komplementarność między jagniętami karmionymi mlekiem i jagniętami znanymi jako jagnięta rzeźne. W rzeczywistości jagnięta karmione mlekiem sprzedawano pod koniec lata lub jesienią, aby opróżnić przepełnione owczarnie po zejściu z letnich pastwisk, natomiast jagnięta ciężkie trzymano dłużej, aby ukończyć ich tucz w owczarni i sprzedać je zimą lub wiosną na Wielkanoc.

Szczególne cechy mięsa jagnięcia karmionego mlekiem pozostają niezmienione. Dodaje się szczególne cechy mięsa jagnięcia rzeźnego.

Ostatnią część, odnoszącą się do związku między poszczególnymi czynnikami naturalnymi występującymi na tym obszarze a szczególnymi cechami produktu, przeformułowano w taki sposób, aby dotyczyła „Agneau des Pyrénées”. Podkreślono w niej komplementarność między poszczególnymi obszarami hodowli w Pirenejach, różnymi metodami chowu i tuczu końcowego jagniąt. Zespół pirenejski, łączący wysokie góry i ich przedgórze, sprzyja rozwojowi hodowli zwierząt, zwłaszcza owiec. Owce mają zdolność żywienia się przez co najmniej siedem miesięcy w roku na pastwiskach, w górach i na trawiastych zboczach. Tradycyjne lokalne rasy są przystosowane do warunków glebowych i klimatycznych, systemów chowu i dostępnych zasobów paszowych. Ten wybór ras umożliwił funkcjonowanie całego komplementarnego systemu, który łączy „Agneau des Pyrénées” z jego terytorium.

Zmiana w sekcji „Związek” specyfikacji produktu ma wpływ na jednolity dokument w pkt 5 „Związek z obszarem geograficznym”.

5.7. Punkt „Etykietowanie”

Następujący przepis:

- „produkty objęte chronionym oznaczeniem geograficznym »Agneau de lait des Pyrénées« muszą być etykietowane zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Oznaczenie geograficzne musi być umieszczone na etykiecie poprzez napis »Agneau de lait des Pyrénées«.
- Z wyłączeniem wyjątkowych przypadków logo »chronione oznaczenie geograficzne« umieszcza się na elementach informacji”

skreśla się. Zgodnie z odpowiednimi wymogami krajowymi otrzymuje on nowe brzmienie:

„Niezależnie od ogólnych zasad etykietowania etykieta produktu zawiera:

- chronioną nazwę »Agneau des Pyrénées« w tym samym polu widzenia co logo ChOG;
- określenie »ChOG« obok chronionej nazwy;
- W przypadku jagniąt w wieku poniżej 45. dnia życia, zgodnie z warunkami określonymi w specyfikacji produktu, można dodać jedynie następujące słowa: »Agneau de lait«. Rozmiar czcionki wyrazów »Agneau des Pyrénées« »ChOG« nie może być mniejszy niż dwie trzecie czcionki wyrazów »Agneau de lait«.

W przypadku jagniąt w wieku co najmniej 45 dni na etykiecie umieszcza się napis „Agneau de lait”. Ma to na celu zachowanie precyzji na etykiecie znaku „Agneau de lait”, do którego przyzwyczajeni są dystrybutorzy i konsumenci.

Dodaje się następujący przepis:

„Kraj pochodzenia »Francja« umieszczony w tym samym polu widzenia co chroniona nazwa »Agneau des Pyrénées« i logo ChOG.

Ponadto odniesienia do terminu »Pyrénées« nie mogą być tłumaczone w przypadku produktów objętych ChOG”.

Przepis ten dodany do specyfikacji wprowadza zakaz tłumaczenia terminu „Pyrénées” i wymóg wyraźnego wskazania kraju pochodzenia na etykiecie. Wynika on z rozporządzenia w sprawie rejestracji nazwy do rejestru ChNP i ChOG w 2012 r. Umożliwia zachowanie tych elementów wniosków wynikających z komunikacji między Francją a Hiszpanią przy okazji rejestrowania nazwy jako ChOG w 2012 r.

Zmiana w rozdziale „Etykietowanie” specyfikacji produktu ma wpływ na jednolity dokument w jego pkt „3.6 Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa”.

5.8. Punkt „Inne”

- Organy kontrolne:

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 właściwych organów kontroli na szczeblu krajowym we Francji: 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 obecnie dostępne na stronie internetowej INAO oraz w bazie danych Komisji Europejskiej.

Zmiana w rozdziale „Struktura kontroli” specyfikacji produktu nie ma wpływu na jednolity dokument.

- Wymogi krajowe:

Główne punkty podlegające kontroli dodaje się do wymogów krajowych zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi.

Zmiana w sekcji specyfikacji „Wymogi krajowe” nie ma wpływu na jednolity dokument.

- Załączniki

Usuwa się dokumenty załączone do obecnej specyfikacji, takie jak: świadectwa, wykaz producentów sera Roquefort w Pyrénées Atlantiques Orientales na początku stulecia, dane ekonomiczne w sektorze, artykuły prasowe i bibliografia.

Przedmiotowa zmiana specyfikacji produktu nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Agneau des Pyrénées”

Nr UE: PGI-FR-0665-AM01 – 21.5.2021

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Agneau des Pyrénées”

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

„Agneau des Pyrénées” jest to mięso jagnięce pochodzące od samic lokalnych ras z Pirenejów: Aure i Campan, Barégeoise, Basco-Béarnaise, Castillonnaise, Lourdaise, Manech tête noire, Manech tête rousse, Montagne Noire, Rouge du Roussillon, Tarasconnaise. Jagnięta karmione mlekiem pochodzą od rasy mlecznej (Basco-Béarnaise, Manech tête noire lub Manech tête rousse); ojcowie należą do wyżej wymienionych ras lokalnych lub ras Berrichon du Cher, Charoldres, Suffolk i Texel.

„Agneau des Pyrénées” są to, w zależności od okresu chowu:

- „jagnięta karmione mlekiem” czyli młode jagnięta. Hodowane przez maksymalnie 45 dni i karmione wyłącznie mlekiem matki, charakteryzują się tuszą o masie od 4,5 kg do 11 kg, w zależności od rodzaju prezentacji, o stopniu otluszczenia na poziomie 2 lub 3. Surowe mięso ma barwę od różowej do jasnoróżowej. Jest to produkt sezonowy, ubój jagniąt następuje bowiem w okresie od 15 października do 15 czerwca;
- tak zwane jagnięta rzeźne, to znaczy cięższe, poddawane są ubojowi między 60. a 160. dniem życia i karmione mlekiem matki przez co najmniej pierwsze 60 dni. Posiadają tuszę o wadze od 13 kg do 22 kg, której uformowanie jest oznaczone jako R lub O, a stopień otluszczenia wynosi 2 lub 3. Surowe mięso charakteryzuje się różową barwą i tłuszczem zwartym do bardzo zwartego, białym do lekko zabarwionego

Mięso może być wprowadzane do obrotu w postaci całych tusz lub półtuszy pokrytych otoką lub w postaci kawałków, świeżych lub głęboko mrożonych. Następujące podroby są również wprowadzane do obrotu jako objęte ChOG: całe wnętrzności, serce, wątroba, nerki, grasica, żwacze i łapy – świeże lub głęboko mrożone.

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

3.3.1 Żywienie stada hodowlanego

W ciągu całego roku owce przebywają okresowo na całkowicie wolnym wypasie, w owczarni oraz na przemian – na wolnym wypasie i w owczarni. Żywienie owiec odbywa się na pastwiskach przez co najmniej 210 dni w roku. Mieszanki paszowe są podawane jako uzupełnienie podstawowej dawki pokarmowej paszy. Zimą wykorzystywanie zielonki zależy od warunków klimatycznych, ale użytki zielone pozostają dominującymi zasobami paszowymi. Zimowe dodatki paszowe w dawce opierają się na paszach konserwowanych, ziarnach zbóż, słomie i mieszankach paszowych.

3.3.2 Żywienie jagniąt

Jagnięta karmione są wyłącznie mlekiem owczym z wymion.

W przypadku jagniąt znanych jako jagnięta rzeźne podstawą żywienia jest mleko matki z wymion. Mogą one jednak otrzymywać dodatkowe pożywienie składające się z paszy, słomy i mieszanek paszowych.

Mieszanki paszowe są wytwarzane z:

- ziaren zbóż i produktów zbożowych;
- nasion lub owoców oleistych i produktów pochodnych innych niż pochodzące z palmy i ziaren palmowych;
- nasion roślin strączkowych i ich produktów pochodnych;
- bulw, korzeni, trzciny cukrowej i ich produktów pochodnych; produkty pochodzące z trzciny cukrowej i buraka cukrowego nie mogą stanowić więcej niż 5 % całkowitej masy mieszanki paszowej;
- innych nasion i produktów pochodnych;
- odwodnionej lucerny w postaci granulatu;
- minerałów i produktów pochodnych z wyjątkiem mączki kostnej i popiołu kostnego;
- produktów ubocznych fermentacji dozwolonych mikroorganizmów: drożdży i składników drożdży (drożdże piwne), wywaru melasowego [CMS (skondensowana rozpuszczalna melasa)], produktów ubocznych wytwarzania kwasu L-glutaminowego, skrobi, skrobi wstępnie żelowanej, mono- i diglicerydów kwasów tłuszczowych, propano-1,2-diolu.

Dozwolone dodatki to:

- dodatki technologiczne: przeciwutleniające, spoiwa, środki przeciwzbrylające;
- dodatki sensoryczne: substancje aromatyzujące;

- dodatki dietetyczne: witaminy, związki pierwiastków śladowych, aminokwasy. Mocznik i jego pochodne są zabronione;
- dodatki zootechniczne: środki polepszające strawność, stabilizatory flory jelitowej, inne dodatki zootechniczne.

Zboża i pochodne zbóż muszą stanowić co najmniej 30 % całkowitej masy mieszanki paszowej.

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

Jagnięta rodzą się i są hodowane (gospodarstwo urodzenia, ośrodek grupowania w partię poprzedzający ośrodek tuczu końcowego i, w stosownych przypadkach, ośrodek tuczu końcowego) na obszarze geograficznym ChOG „Agneau des Pyrénées”.

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

Data minimalnej trwałości (DMT) wynosi maksymalnie 21 miesięcy. Data minimalnej trwałości (DMT) podrobów wynosi maksymalnie 18 miesięcy”.

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

W przypadku jagniąt w wieku poniżej 45. dnia życia, zgodnie z warunkami określonymi w specyfikacji, należy dodać określenie: „Agneau de lait”.

Kraj pochodzenia „Francja” umieszczony w tym samym polu widzenia co chroniona nazwa „Agneau des Pyrénées” i logo ChOG. Ponadto odniesienia do terminu „Pyrénées” nie mogą być tłumaczone w przypadku produktów objętych ChOG.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

w departamencie Pyrénées-Atlantiques:

- Kantony w całości: Baïgorra et Mondarrain; Billère et coteaux de Jurançon; Gave et Terres du Pont-Long; Hendaye – Côte Basque-Sud; Le cœur de Béarn; Lescar; Montagne Basque; Nive-Adour; Oloron-Sainte-Marie 1 i 2; Ouzoum, Gave et Rives du Nééz; Pau 1, 2, 3 i 4; Pays de Bidache – Amikuze – Ostabarre; Saint-Jean de Luz; Ustaritz-Vallées de Nive et Nivelle.
- Kanton Orthez et Terres des Gaves et du Sel: wszystkie gminy z wyjątkiem Baigts-de-Béarn, Puyoô, Ramous, Saint-Boés, Saint-Girons-en-Béarn.
- Kanton Vallées de l'Ousse et du Lagoin: wszystkie gminy z wyjątkiem Limendous, Lourenties.
- Gminy Anglet, Argagnon, Artigueloutan, Bayonne, Biarritz, Castétis, Denguin, Labastide-Cézéracq, Lacq, Lée, Mont, Ousse, Sauvagnon, Serres-Castet.

w departamencie Hautes-Pyrénées:

- Kantony w całości: Haute-Bigorre; La vallée de la Barousse; La vallée des Gaves; Lourdes 1 i 2; Moyen-Adour; Neste, Aure i Louron; Ossun.
- Kanton Vallée de l'Arros et des Baises: wszystkie gminy z wyjątkiem Bernadets-Dessus, Clarac, Goudon, Libaros, Mouledous, Orioux, Sabarros, Sentous, Toumous-Devant.
- Kanton Coteaux: gminy Aries-Espéan, Bazordan, Betbèze, Castelnau-Magnoac, Casterets, Caubous, Deveze, Gaussan, Lalanne, Laran, Lassales, Monléon-Magnoac, Monlong, Pouy, Sarriac-Magnoac, Thermes-Magnoac, Villemur.
- Gmina Sarrouilles, Soues.

w departamencie Haute-Garonne:

- Kantony w całości: Bagnères de Luchon; Saint-Gaudens.

— Kanton Auterive, wszystkie gminy z wyjątkiem: Auribail, Auterive, Beaumont-sur-Léze, Capens, Caujac, Cinte-gabelle, Esperce, Gaillac-Toulza, Grepjac, Grazac, Labruyère-Dorsa, Marliac, Maussac, Mauzac, Miremont, Montaut, Lagrâce-Dieu, Noé, Puydaniel.

— Kanton Cazères, z wyjątkiem gmin: Agassac, Ambax, Beaufort, Bérat, Boissède, Cambernard, Castelgaillard, Casties-Labrande, Cezac, Coueilles, Forgues, Frontignan-Savès, Goudex, Isle-en-Dodon, Labastide-Clermont, Labastide-Paumes, Lahague, Lautignac, Lherm, Martisserce, Mauvezin, Mirambeau, Molas, Mones, Montastruc-Savès, Montgras, Pin-Murelet, Plagnole, Polastron, Poucharramet, Pouy-de-Touges, Rieumes, Riolas, Saint-Araïlle, Sainte-Foy-de-Peyrolières, Sajas, Saveres, Senarens.

w departamencie Gers:

— Gmina Saint-Blancard.

w departamencie Ariège:

— wszystkie gminy z wyjątkiem: Canté, Labatut, Lissac, Saint-Quirc.

w departamencie Aude:

— Kantony w całości: Limoux; Quillan.

— Kanton Bram: gminy Escueillens-et-Saint-Just-de-Bélengard, Monthaut, Romy.

— Kanton Carcassone 2: gminy Verzeille, Villefloure.

— Kanton Trèbes: gminy Arquettes-en-Val, Caunettes-en-Val, Fajac-en-Val, Labastide-en-Val, Mayronnes, Montlaur, Pradelles-en-Val, Rieux-en-Val, Servies-en-Val, Taurize, Villar-en-Val, Villetritouls.

— Kanton Fabrezan: wszystkie gminy z wyjątkiem Boutenac, Camplong-d'Aude, Fabrezan, Ferrals-les-Corbières, Fontcouverte, Luc-sur-Orbieu, Montseret, Saint-André-de-Roquelongue.

w departamencie Pyrénées-Orientales:

— Kantony w całości: Canigou; Les Pyrénées catalanes.

— Kanton La Vallée de l'Agly: wszystkie gminy z wyjątkiem Cases-de-Pène, Espira-de-l'Agly, Opoul-Périllos, Rive-saltes, Salses-le-Château, Vingrau.

— Kanton La Vallée de la Têt: gminy Ille-sur-Têt, Montalba-le-Château.

— Kanton Côte Vermeille: wszystkie gminy z wyjątkiem Palau-del-Vidre, Saint-André.

— Kanton Les Aspres: gminy Caixas, Calmeilles, Llauro, Montauriol, Oms, Passa, Tordères.

— Kanton Vallesp-Albères: wszystkie gminy z wyjątkiem Montesquieu-des-Albères, Saint-Genis-des-Fontaines, Villelongue-dels-Monts.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek z pochodzeniem „Agneau des Pyrénées” opiera się na jego renomie i jakości różowego czy – w zależności od jego wieku – wręcz jasnorożowego mięsa, które jest charakterystyczne dla diety opartej na mleku matki. Wykorzystanie owiec pirenejskich ras mlecznych i mamek, które są szczególnie dobrze przystosowane do tego terenu, pozwalała tym jagniętom o niskim stopniu uformowania uzyskać stopień otluszczenia tuczu od cienkiej do grubszej okrywy tłuszczowej.

W Pirenejach występują obszary górskie o różnej wysokości oraz tereny podgórskie. Rzeźba terenu ma silny wpływ na klimat. W Pirenejach panuje klimat górski z surowymi zimami oraz łagodnymi i słonecznymi latami. Bliskość oceanu i blokowanie mas powietrza oceanicznego przez góry na złagodzenie warunków klimatycznych i dużą ilość opadów deszczu. Ponadto na tym samym obszarze opady deszczu, nasłonecznienie i temperatura różnią się w zależności od nachylenia i stopnia ekspozycji terenu, co stwarza różnorodne warunki klimatyczne. Takie czynniki środowiskowe, panujące na dużych wysokościach, z obfitymi opadami deszczu, wystarczającym nasłonecznieniem i temperaturami, niskimi w zimie, ale umiarkowanymi w lecie, umożliwiają wzrost trawy w sposób odpowiedni dla pasterstwa. Działalność pasterską w Pirenejach datuje się na ponad siedem tysięcy lat. Ze względu

na strome zbocza w górach i na pogórzach większość terenów nadaje się do wypasu, zwłaszcza w lecie. Chów typu pasterskiego jest najodpowiedniejszym sposobem optymalnego wykorzystania tych użytków zielonych, dlatego też w Pirenejach występuje duży odsetek przeżuwaczy zwłaszcza bydła i owiec. System ten może funkcjonować wyłącznie w przypadku ras przystosowanych do ich terytorium.

Hodowla owiec występuje w całym łańcuchu Pirenejów w związku ze wzrostem traw w ciągu roku dzięki łagodnemu i wilgotnemu klimatowi. Gradienty klimatyczne, a zwłaszcza opadowe, pomiędzy poszczególnymi sektorami tego obszaru przyczyniły się do rozwoju i zróżnicowania trzech ras mlecznych i siedmiu ras mamek, które są dobrze przystosowane do lokalnej specyfiki.

Rzeźba terenu zapewnia warstwowy charakter roślinności, która rozwija się w zależności od pór roku, co cechuje prowadzenie hodowli owiec. W przeszłości ekosystem pasterski koncentrował się na sezonowym pasterstwie wędrownym zwierząt roślinożernych w celu racjonalnego wykorzystania trawy górskiej, uzupełnianej paszą, a w szczególności zbożami.

Owce ras pirenejskich są odporne, dostosowane do zmian klimatu oraz do wypasu na halach. Rasy te nadal przeważają na tym obszarze. Ze względu na swoją odporność zwierzęta pod względem morfologii przystosowane są do chodzenia: mają długie i cienkie kończyny i są dość lekkie.

Tucz jagniąt jest praktyką tradycyjnie rozwiniętą w masywie Pirenejów, najczęściej w systemach hodowli mamek, z których jedynym dochodem jest sprzedaż jagniąt, tuczonych na miejscu, aby przynosiły jak największe korzyści. Jednak ze względu na rozproszenie gospodarstw górskich i niski potencjał produkcji paszy stosowanej w okresie tuczu końcowego na tych obszarach ostatni etap tuczu niektórych jagniąt rzeźnych odbywa się poza ich hodowlą urodzenia, w ośrodku tuczu końcowego.

Jagnięcinę pirenejską uzyskuje się dzięki metodom produkcji i umiejętnościom związanym z terytorium:

obszar geograficzny charakteryzuje się specyficznymi warunkami topograficznymi i klimatycznymi, które sprzyjają hodowli, w szczególności owiec.

Zespół pirenejski, łączący wysokie góry i ich przedgórza, sprzyja rozwojowi hodowli zwierząt, zwłaszcza owiec. Zróżnicowana rzeźba terenu i klimat umożliwiają uzupełnianie się obszarów górskich i pagórkowatych.

Owce żywią się przez co najmniej siedem miesięcy w roku na pastwiskach, w górach i na trawiastych wzgórzach.

Ze względu na swoją odporność rasy te umożliwiły utrzymanie gospodarstw rolnych na trudnych obszarach, poprzez rentowne systemy rolno-pasterskie, ponieważ są w stanie dostosować się do ograniczeń glebowych i klimatycznych panujących w środowisku pirenejskim. Warstwowość roślinności jest wykorzystywana w zależności od pory roku i cechuje sposób prowadzenie hodowli owiec w Pirenejach.

Wykorzystanie lokalnych i odpornych ras pirenejskich prowadzi do praktyk spójnych z uwzględnieniem różnych cech charakterystycznych tego obszaru (rozproszenie gospodarstw: problemy związane z izolacją, dostępnością zasobów paszowych, trudnościami z pobieraniem zwierząt).

Szczególne cechy i różnorodność warunków środowiskowych w łańcuchu Pirenejów umożliwiły rozwój dziesięciu ras owiec. Każda z tych dziesięciu ras doskonale przystosowana do swojego terytorium i sposobów prowadzenia hodowli w Pirenejach umożliwia uzyskanie określonych jagniąt o niskim stopniu uformowania.

Owce mleczne są dojrzałe, w związku z czym należy je oddzielić od jagniąt, gdy jagnięta są jeszcze młode. Uprawa trawy na tym obszarze pozwala na dysponowanie szczególnie bogatym mlekiem zaspokajającym wszystkie potrzeby żywieniowe jagniąt, których jedyną dietą jest mleko matki z wymion. Mięso tego jagnięcia karmionego mlekiem będzie w istocie jasne do jasnorożowego. Owce mamki nie są dojrzałe, więc przebywają głównie z jagniętami przez co najmniej 60 dni, czyli przez okres potrzebny jagnięciu do rozwinięcia systemu pokarmowego przeżuwaczy i przejście z mleka na dietę paszową i zbożową. Ta dwuetapowa dieta i wiek jagniąt – ani zbyt młode, ani zbyt dojrzałe – umożliwiają uzyskanie różowej barwy mięsa.

Hodowcy zachowali swoje systemy hodowli, umożliwiając produkcję tych dwóch rodzajów jagniąt, które są rozpoznawane i cenione:

„Szczególnie cenię karmione mlekiem jagnięta z Pirenejów. Ich mięso odzwierciedla łagodność mleka aż po wymiar mistyczny. W Biblii jagnię symbolizuje niewinność, triumf życia nad śmiercią i zmartwychwstanie. Częstkę tego odnajdujemy, gdy bierzemy do ust mięso: matczyna czułość, delikatny smak przypraw, niczym obietnica raj”. *Rencontres Savoureuses, petit traité de l'excellence française* [Smakowite spotkania, czyli mała rozprawa o francuskiej wykwintności] Alain Ducasse, wyd. Plon, 1999.

„Firmę Fourcade tworzy od sześciu do siedmiu pokoleń specjalistów w dziedzinie jagnięciny i baraniny z Pirenejów. Jagnięcina »Agneau des Pyrénées« w Tarbes cieszy się powszechną renomą. Ojciec Léon Fourcade wysłał jagnięcinę bez zarejestrowanego znaku towarowego do Paryża”. *La qualité agro-alimentaire dans les Pyrénées* [Jakość produktów rolno-spożywczych w Pirenejach], wyd. transhumance, 1994.

W 1989 r. utworzono „Confrérie de l'Agneau de lait des Pyrénées”. Od lat 80. ubiegłego wieku producenci z Pirenejów zrzeszali się i organizowali działania mające na celu podniesienia wartości swoich produktów (poprzez markę Chouria na Zachodzie, badania dotyczące jagnięciny „Primeur Pyrénées” w środkowej części Pirenejów). W 2007 r. w środkowych Pirenejach utworzono znak towarowy „Agneau des Pyrénées”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7b3a8cf3-e829-4f4f-963e-3cb61014c5c5
