

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2011/C 289/10)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„VADEHAVSSTUDE”

NR WE: DK-PGI-0005-0770-25.03.2009

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Vadehavsstude”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Dania

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:*

„Vadehavsstude” to mięso świeże z młodego bydła hodowanego na wyznaczonym obszarze geograficznym. Zwierzęta są rasy duńskiej czarno-białej, znanej także jako rasa duńsko-holsztyńska, lub są krzyżówką rasy duńsko-holsztyńskiej i belgijskiej niebieskiej. „Vadehavsstude” pochodzi wyłącznie od wykastrowanych samców, którzy muszą być urodzeni na określonym obszarze geograficznym.

Mięso świeże: tusze, półtusze, ćwierćtusze i kawałki

Masa przy uboju: 200–380 kg

Wiek przy uboju: co najmniej 18 miesięcy, lecz nie starsze niż 30 miesięcy

Pokrój: min. 3,50

Umaszczenie: 3–4

Klasa okrywy tłuszczowej: 3–4

Skala umaszczenia i okrywy tłuszczowej odpowiada minimalnej skali jakości wymaganej w zgłoszeniach dotyczących mięsa wołowego w Królestwie Danii.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

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

—

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

Zimą co najmniej 50 % paszy zwierząt musi być produkowane na wyznaczonym obszarze.

W miesiącach zimowych pasza składa się z trawy i kiszonki z kukurydzy.

Zwierzęta muszą być wypasane na słonych łąkach na określonym obszarze geograficznym przez co najmniej 4,5 miesiąca w roku.

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

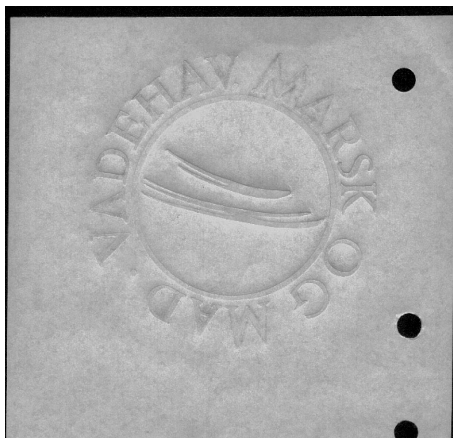
Wszystkie zwierzęta muszą być chowane na określonym obszarze geograficznym i urodzone na tym obszarze.

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Wszystkie zwierzęta poddane ubojowi są znakowane logo Vadehav Marsk og Mad. Aby zapewnić identyfikowalność, logo musi być umieszczone na opakowaniu produktu końcowego oraz na zwierzęciu poddanym ubojowi.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszarem geograficznym jest region Morza Wattowego na południowym zachodzie Danii. Region Morza Wattowego obejmuje trzy wyspy: Romø, Mandø i Fanø, a także część kontynentalną. W tej części duński region Morza Wattowego wytyczony jest na południu przez granicę z Niemcami. Od północy granica tego regionu pokrywa się z północną granicą Parku Narodowego Morza Wattowego. Na wschodzie obszar odgranicza autostrada A11.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Miasto Ribe założono ok. 710 r. jako ośrodek handlowy. Dzięki wykopaliskom archeologicznym odkryto, jakimi towarami tam handlowano. Jednym z produktów sprzedawanych na rynku na wczesnym etapie było bydło. Pochodziło ono ze wsi położonych na słonych łąkach wzdłuż Morza Wattowego, co oznacza, że miejscowi rolnicy hodowali bydło już w epoce żelaza. Bydło sprzedawano w Ribe przez całe średniowiecze. Przez wiele wieków bydło z regionu Morza Wattowego stanowiło najważniejszy towar eksportowy ośrodka handlowego w Ribe.

Produkcja „Vadehavsstude” (wołowiny z regionu Morza Wattowego) opiera się na tej z dawna ugruntowanej tradycji chowu bydła na słonych łąkach. Życie rolników w tym regionie bywało trudne. Każdego roku obszar ten dotykały powodzie sztormowe, zalewające grunty uprawne. Cofając się, morze pozostawiało żyzny muł, dzięki czemu na słonych gruntach powstawały bujne łąki, na których latem wypasano zwierzęta i gdzie można było zbierać zimową paszę.

W artykule „Jordbundsundersøgelser i marsken” (Nauki rolnicze dotyczące słonych łąk) z periodyku „Tidsskrift for planteavl” (czasopismo o produkcji roślinnej) z 1968 r. Lorens Hansen przeanalizował próbki gleby pobrane wyłącznie na słonych łąkach. W artykule tym stwierdzono, że gleba słonych łąk jest naturalnie bardzo bogata w potas, co wiąże się z wysoką zawartością gliny i procesem powstawania tej gleby. Na zwykłych gruntach ornym rzadko określa się zawartość sodu, ponieważ jest ona bardzo niska i nie ma wpływu na strukturę gleby. Gleba słonych łąk miewa bardzo wysoką zawartość sodu, co wynika z osadzania się soli morskiej w okresie, gdy powstawały te łąki.

Wytrzymałe trawy, odpowiednio przystosowane do słonych łąk, są bogate w związki odżywcze, a jednocześnie są odporne na różne rodzaje pogody. To właśnie surowe warunki pogodowe i sól pochodząca z Morza Wattowego decydują o unikatowych warunkach wypasu bydła na tym obszarze. Gdy grunty zalewane są wodą morską, sól i minerały osadzają się w glebie. Na obszarze tym, w szczególności na terenach ciągnących się wzdłuż grobli, występują następujące rośliny i trawy:

- drobne trawy, dziko rosnąca koniczyna biała, komonica, szelężnik mniejszy, jaskier i zawciąg rosną najbliższej grobli,
- lawenda morska, świbka morska i niektóre twarde trawy rosną na niżej położonym obszarze,
- mannica nadmorska i soliród rosną na najdalszych lub najniżej położonych terenach chronionych groblą.

5.2. Specyfika produktu:

W badaniu organoleptycznym bez oceny wzrokowej przeprowadzonym z użyciem mięsa z bydła hodowanego na słonych łąkach wykazano, że mięso to:

- jest bardziej kruche,
- jest bardziej soczyste,
- jest bardziej słone,
- ma lepszą konsystencję,
- jest bardziej aromatyczne

niż mięso pochodzące od zwykłego bydła.

Zwykłe mięso wołowe osiągnęło wyższe wyniki w porównaniu z mięsem z regionu Morza Wattowego jedynie w odniesieniu do okrywy tłuszczowej i koloru.

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

Surowe otoczenie jest bardzo wymagające dla rolników, którzy hodują bydło w regionie Morza Wattowego. Historyczny opis warunków tego regionu brzmi następująco: „Jedną rzeczą była szczególnie dla tego obszaru: rozległe łąki, na których produkowano olbrzymie ilości trawy dla głodnych zwierząt i zbierano siano na zimę. Trawa na słonych łąkach była szczególnie zdrowa, ponieważ kilka razy w roku łąki te były zalewane i dlatego otrzymywały dodatkowe minerały i naturalną sól z wody morskiej. W gospodarstwach leżących w głębi łądu rodziło się wiele cieląt, które następnie przyprowadzano na słone łąki, aby utuczyć je na sprzedaż na rynkach w Husum lub Hamburgu. Często duże cielęta były słabe lub nawet chore, gdy przyprowadzano je na łąki, ale lato wypasania bujną trawą zmieniało je w zdrowe, dobrze odżywione bydło.”

Mięso wołowe produkowane w regionie Morza Wattowego było przez stulecia znane jako dobry produkt wysokiej jakości, mięso o charakterystycznym słonym smaku wynikającym ze szczególnych warunków hodowli na tym obszarze. Gdy obszar ten jest zalewany podczas przypływu, sól i minerały pozostają w glebie. Zwierzęta pasą się na słonych łąkach, gdzie wysoka zawartość potasu i sodu w trawie wpływa na smak mięsa i nadaje „Vadehavsstude” jego szczególną jakość i charakterystyczny słony smak.

Mięso „Vadehavsstude” jest sprzedawane jako specjalny produkt z Parku Narodowego Morza Wattowego i nazwa ta jest używana zarówno przez producentów lokalnych, jak i przez dystrybutorów mięsa.

W broszurach turystycznych dotyczących regionu Morza Wattowego i Parku Narodowego Morza Wattowego produkcja „Vadehavsstude” jest przedstawiona jako ważna cecha tego obszaru.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25_PDF_word_filer%20til%20download/06kontor/Maerkning/Oprindelsesmaerkning_af_foedevarer/Varespecifikation%20for%20Vadehavsstude.pdf
