

Publikacja wniosku o rejestrację 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

(2010/C 162/05)

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

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„OIE D’ANJOU”

NR WE: FR-PGI-0005-0477-20.06.2005

ChNP () ChOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: INAO
Adres: 51 rue d’Anjou
75008 Paris
FRANCE
Tel. +33 0153898000
Faks +33 0153898060
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Fermiers du Val de Loire
Adres: Boulevard Pasteur
B.P. 262
44158 Ancenis Cedex
FRANCE
Tel. +33 0240988252
Faks +33 0240831500
E-mail: vpitondregoire@terrena.fr
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.1: Mięso świeże (i podroby)

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu:

„Oie d’Anjou”

4.2. Opis produktu:

„Oie d’Anjou” to gęś spożywana w postaci pieczeni, tradycyjnie w czasie świąt Bożego Narodzenia i Nowego Roku.

Wyróżnia się przyjemnym zapachem, który jest wyraźnym aromatem białego mięsa, aksamitnością i jednocześnie jędrną teksturą, a także przyjemnym smakiem.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

„Oie d'Anjou” prezentuje się w postaci tuszki gotowej do przyrządzenia, o minimalnej masie 2,5 kg, albo – po częściowym wypatroszeniu – o minimalnej masie 2,8 kg.

Tuszka jest okrągła z wydatną klatką piersiową oraz szeroka za sprawą fileatów, które znajdują się na wysokości grzebienia. Jest doskonale oskubana, bez końcówek piór. Skórka musi być sprężysta, odpowiednio tusta w dotyku, ale bez nadmiaru tłuszczu, oraz mieć żółtą barwę.

Dobry stopień otluszczenia charakteryzuje się warstwami tłuszczu pod skórą części piersiowej i brzusznej, niewielkim warstwami na kupte oraz ich brakiem na nogach, a także niewielką ilością twardego tłuszczu pod skrzydłami.

4.3. Obszar geograficzny:

Gęsi Oie d'Anjou rodzą się, są hodowane i poddawane ubojowi na obszarze geograficznym obejmującym:

Departament Maine et Loire: w całości.

Departament l'Indre et Loire: część kantonu Château la Vallière: gminy: Château la Vallière, Rille, Hommes, Savigné sur Lathan, Channay sur Lathan, Coucelles de Touraine, Souvigné, Couesmes, Brèches, Villers au Bouin, Braye sur Maulne, Marcilly sur Maulne, Luble, St Laurent de Lin. Część kantonu Bourgueil: gminy: Benais, Bourgueil, St Nicolas de Bourgueil, Restignes, Continvoir, Gizeux. Część kantonu Langeais: gmina: Avrillé les Ponceaux.

Departament Loire-Atlantique: kantony Ligné, Ancenis, Varades, Riaillé, St Mars la Jaille, Moisdon la Rivière, St Julien de Vouvantes. Część kantonu Chateaubriant: gminy: Chateaubriant, Soudan.

Departament Mayenne: kantony Aignan Sur Roë, Craon, Château Gontier, Château Gontier est, Château Gontier ouest, Bierné, Grez en Bouère.

Departamentu Sarthe: kantony Sablé sur Sarthe, La Flèche, Malicorne sur Sarthe, Pontvallin, Le Lude, Mayet. Część kantonu Suze sur Sarthe: gminy: Parigné le Pôlin. Część kantonu Ecommoy: gminy: Ecommoy, Saint Biez en Belin, Saint Ouen en Belin. Część kantonu Château du Loir: gminy: Château du Loir, Beaumont Pied de Bœuf, Dissay sous Courcillon, Flée, Luceau, Montabon, Nogent sur Loir, St Pierre de Chevillé, Thoiré sur Dinan, Vouvray sur Loir. Część kantonu Chartre sur le Loir: gminy: La Chartre sur le Loir, Beaumont sur Dême, Chahaignes, Lhomme, Marçon.

Departament Deux-Sèvres: kantony Mauléon, Argenton l'Église, Argenton Château, Thouars, Thouars 1, Thouars 2, Airvault, St Varent, Bressuire.

4.4. Dowód pochodzenia:

Określono wszystkie przepisy pozwalające dowieść, że gęś Oie d'Anjou pochodzi z obszaru geograficznego ChOG. Wskazano na przepisy dotyczące identyfikowalności (na wyższych i na niższych szczeblach obrotu). Przepisy te są oparte na następujących elementach:

- weryfikacja kwalifikowalności poszczególnych podmiotów pod względem obszaru geograficznego i czasu trwania transportu,
- ujednoczone numery i świadectwo uboju każdej partii poddanej ubojowi, umożliwiające identyfikację hodowli i jej lokalizację,
- świadectwa pochodzenia i dowody dostawy piskląt gęsich umożliwiające identyfikację danej hodowli i budynku stada hodowlanego,
- dokumentacja dotycząca identyfikowalności prowadzona przez hodowcę, umożliwiająca identyfikację dat dostawy paszy i identyfikację daty produkcji paszy.

Powyższe elementy pozwalają na odtworzenie pełnej historii wytwarzania produktu, a następnie przeprowadzenie, w związku z ewentualną reklamacją ze strony klientów, analizy przyczyn i wdrożenie odpowiednich działań naprawczych.

4.5. *Metoda produkcji:*

Gęś Oie d'Anjou jest krzyżówką samca i samicy gatunku oie blanche du Rhin. Jedynie samice są następnie przeznaczane do hodowli.

Czas trwania transportu jaj ze stada hodowlanego do wylęgarni, znajdującej się na wyznaczonym obszarze geograficznym, wynosi maksymalnie 1 godz. i 45 min.

Czas składowania zebranych jaj wylęgowych, przed umieszczeniem ich w inkubatorze, wynosi maksymalnie 7 dni. Czas trwania dostawy wyklutych piskląt z wylęgarni do hodowli wynosi 1 godz. i 45 min.

Całkowity czas trwania hodowli gęsi wynosi co najmniej 175 dni (od dnia wyklucia do dnia uboju), ale średni czas hodowli wynosi 222 dni.

Gęś Oie d'Anjou bardzo wcześnie otrzymuje dostęp do zewnętrznego wybiegu (najpóźniej w wieku 4 tygodni).

Okres wypasu wybiegowego wynosi co najmniej 92 dni, ale w rzeczywistości średnio 138 dni. W tym okresie na 1 000 gęsi udostępnia się co najmniej 2,5 hektara trwałych użytków zielonych lub 1,25 hektara przemiennych użytków zielonych, międzyplonów (pszenica, żyto itp.) i we wszystkich przypadkach co najmniej 1,25 hektara kukurydzy gotowej do spożycia przez gęsi na polu. Ponadto gęsiom podaje się pszenicę bez ograniczeń.

Gęsiom zapewniono na stałe warunki niewymagające konkurowania dzięki zarządzaniu dostępną przestrzenią zewnętrznego wybiegu i zróżnicowanym paszom.

W okresie opasu końcowego wynoszącym co najmniej 8 tygodni gęsi mają dostęp do wybiegu o podłożu ze ściółki, na zewnątrz, przy budynku hodowlanym.

Ziarna zbóż dostarczane gęsiom są wytwarzane w danym gospodarstwie rolnym.

Obok pasz i zbóż produkowanych w gospodarstwie i dostarczanych w okresie chowu i opasu Oie d'Anjou jedynie część, którą stanowi „mieszanka paszowa” dostarczana na etapie wstępnym i etapie wzrostu lub na etapie opasu, jest nabywana przez gospodarstwa rolne, w takich przypadkach może więc ona nie pochodzić z obszaru ChOG.

Ferma hodowlana znajduje się maksymalnie 100 km od rzeźni, a maksymalny czas trwania transportu pomiędzy fermą a rzeźnią wynosi 3 godziny.

W chwili uboju partie gęsi są jednorodne, składają się z dobrze utuczonych gęsi, co oznacza że poprzez ocenę wzrokową i palpacyjną gęsi można zaobserwować warstwę tłuszczu, która schodzi pomiędzy nogi i wynika z powierzchniowych warstw tłuszczu na poziomie filetów piersi i brzucha; widoczna jest również niewielka ilość bardzo twardego tłuszczu pod skrzydłami. Pióra i nogi są czyste.

4.6. *Związek z obszarem geograficznym:*

4.6.1. *Specyfika obszaru*

Obszar geograficzny znajduje się w końcowej części dorzecza Loary. Wpływ Loary i powietrza znad oceanu zapewniają klimat oceaniczny szczególnie sprzyjający rozwojowi produkcji pasz zielonych i zbóż (zielonka, kukurydza do spożycia na polu sprzyjające żywieniu roślinożernych gęsi). Obszar charakteryzuje się również zagęszczeniem sieci hydrologicznej.

W oparciu o te czynniki naturalne mieszkańcy potrafili rozwinąć na wyznaczonym obszarze geograficznym zróżnicowaną produkcję roślinną, a tym samym znaczną działalność hodowlaną (wołowina, drób). Szczególne miejsce Oie d'Anjou w tym kontekście jest związane z bardzo długą obecnością hodowli gęsi w tym regionie, już począwszy od XV w.

Dzisiejszy *know-how* hodowców, charakteryzujący się w szczególności opanowaniem prowadzenia hodowli piskląt od chwili narodzin, kontrolą dostępności i różnorodności pasz, opieką i szczególnym nadzorem nad gęsiami w długim okresie wypasu i na etapie opasu końcowego, odzwierciedlają tę tradycję.

4.6.2. Specyfika produktu

Uznana jakość Oie d'Anjou jest oparta na dobrym uformowaniu oraz optymalnym stopniu otluszczenia tuszek.

Oie d'Anjou wyróżnia się w szczególności szerokimi i jednocześnie okrągłymi tuszkami o jędrnym mięsie, z rozwiniętą klatką piersiową i filetami co najmniej na poziomie kości grzebienia, żółtą i elastyczną skórą oraz obecnością warstw tłuszczu pod skórą części piersiowej i brzusznej, niewielkich warstw na kuprze oraz ich brakiem na nogach, a także niewielką ilością twardego tłuszczu pod skrzydłami. Wyraźny aromat białego mięsa, aksamitność i jednocześnie jędrna tekstura doskonale uzupełniają tę szczególną jakość.

4.6.3. Związek przyczynowy

Specyfika Oie d'Anjou wynika z wielu aspektów wiedzy i *know-how* hodowców związanych z dawnymi praktykami hodowli tej gęsi, które już wtedy czerpały z naturalnych czynników obszaru geograficznego, w szczególności klimatycznych.

Hodowcy nieustannie dążą do dobrego uformowania i optymalnego stopnia otluszczenia Oie d'Anjou, szczególnie dbając o wpływanie na nawyki żywienia roślinnego gęsi od samego początku i przez całe życie zwierząt. Gęś musi spożyć dużą ilość roślin, aby maksymalnie rozwinąć swój przewód pokarmowy i nabyć w ten sposób, pod koniec okresu wypasu i na okres opasania, dużą zdolność spożywania znacznych ilości pokarmu w danym czasie.

W tym celu Oie d'Anjou bardzo wczesnie otrzymuje dostęp do zewnętrznego wybiegu i bardzo szybko będzie spożywać zielonkę na wybiegu w celu wczesnego rozpoczęcia jej roślinnego procesu żywieniowego. Długi okres wypasu, z udostępnieniem ilości materiału roślinnego odpowiedniego do zapotrzebowania gęsi (praktyka wypasu rotacyjnego z naprzemiennym udostępnianiem działek pod wypas, regularna uprawa kukurydzy z przeznaczeniem do spożycia przez gęsi na polu), pozwala zagwarantować szczególny rozwój klatki piersiowej oraz szerokość tuszki nadające Oie d'Anjou optymalne uformowanie.

Cały *know-how* hodowców sprowadza się w szczególnym okresie opasu końcowego do doprowadzenia do szybkiego otluszczenia gęsi (przewaga zbóż), przy jednoczesnym kontynuowaniu rozwijania jej masy mięśniowej, w tym filetów piersi (utrzymanie żywienia roślinnego i dostępu do pastwiska), co wiąże się ze stopniowo narastającym i szczególnym nadzorem ze strony hodowców (pomiar masy przedubowej, wzrokowe i palpacyjne kontrole żywych zwierząt z oceną tłuszczu pod skrzydłami) oraz kontrolą tuszek po uboju.

Tuszki gęsi Oie d'Anjou są bowiem po uboju przedmiotem klasyfikacji/selekcji, podczas której sprawdza się przez ocenę wzrokową cechy szczególnie poszukiwane u tej gęsi.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Qualité — France S.A.S.
Adres: Le Guillaumet
92046 Paris la Défense Cedex
FRANCE
Tel. +33 0141970074
Faks +33 0141970832
E-mail: <http://www.qualite-france.com>

4.8. Etykietowanie:

Etykieta musi zawierać nazwę ChOG „Oie d'Anjou” i wspólnotowy symbol ChOG.

Umieszcza się na niej indywidualny numer etykiety umożliwiający grupie ChOG, przy ewentualnych reklamacjach, identyfikowalność odnośnego produktu na niższych szczeblach obrotu.