

Publikacja wniosku w sprawie zmian 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

(2015/C 347/09)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„ROSÉE DES PYRÉNÉES CATALANES”

Nr UE: MULTI-PGI-0005-01343 – 23.04.2010

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Rosée des Pyrénées Catalanes”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania (zgłoszenie wspólnie z Francją)

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

„Rosée des Pyrénées Catalanes” to cielęcina pozyskiwana z cieląt odpornych ras Bruna de los Pirineos, Aubrac lub Gasconne, lub też ze skrzyżowanie samic tych odpornych ras z samcami ras Charolaise, Limousine lub Blonde d'Aquitaine.

Cielęta chowane są w systemie ekstensywnym i przez całe życie pozostają przy matce. Odżywiają się mlekiem matki oraz trawami podczas wypasu.

Ubój cieląt następuje bez odsadzenia w wieku od 5 do 8 miesięcy, po osiągnięciu minimalnej wagi tuszy 110 kg.

Mięso może być sprzedawane w postaci całych tusz, półtuszy, ćwierćtuszy (przednich lub tylnych) lub kawałków (w tym w postaci mięsa mielonego).

Tusze muszą spełniać wymogi właściwe dla oznaczenia E, U lub R systemu EUROP, mieć profile od „superwypukłych” do „prostych” oraz mięśnie od „wyjątkowo rozwiniętych” po „dobrze rozwinięte”.

Dopuszczalny stopień otłuszczenia to 2 i 3 w skali klasyfikacji EUROP.

Barwa mięsa może mieć odcień od różowawego po jasnoczerwony. Tłuszcz może mieć kolor od białego po kremowy.

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

Ciele przez całe życie żywi się mlekiem matki oraz jest wypasane.

Ten sposób żywienia stosowany jest aż do uboju, który następuje bez uprzedniego odsadzania zwierzęcia.

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

Chronione mięso pochodzi ze zwierząt ras wskazanych w pkt 3.2, które urodziły się i były hodowane na obszarze geograficznym objętym niniejszym chronionym oznaczeniem geograficznym.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Narodziny

Chów: przez całe życie przy matce, początkowo na pastwiskach gospodarstwa aż do sezonowego wypasu, podczas którego cielęta są przepędzane wraz z matką na letnie pastwiska górskie. Z biegiem czasu cielęta spożywają coraz mniej mleka, a coraz więcej traw.

Zwierzęta nie są odsadzane.

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

Nie ma obowiązku przeprowadzania uboju i rozbioru na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Czas transportu zwierząt przed ich ubojem nie może przekraczać 3 godzin, aby powodować jak najmniejszy stres i zaburzenia u zwierząt, co jest gwarancją wysokiej jakości ostatecznego produktu.

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

Na etykietach należy obowiązkowo i w widoczny sposób umieścić nazwę chronionego oznaczenia geograficznego „Rosée des Pyrénées Catalanes”, symbol chronionego oznaczenia geograficznego UE, a także dane wymagane na mocy obowiązujących przepisów.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny, na którym prowadzi się produkcję wyrobu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym to Pireneje Katalońskie. Choć leżą one na terytorium dwóch różnych państw członkowskich, stanowią kulturowo i geograficznie spójny obszar.

Tereny w Pirenejach Katalońskich (Hiszpania):

Omawiany obszar geograficzny obejmuje wszystkie gminy wysokogórskich regionów Alta Ribagorça, Alt Urgell, Berguedà, Cerdanya, Garrotxa, Pallars Jussà, Pallars Sobirà, Solsonès, Ripollès i Val d'Aran, a także gminy położone na „terenach górskich” regionów Alt Empordà (Albanyà, Maçanet de Cabrenys i La Vajol), Bages (Aguilar de Segarra, Castellfollit del Boix, L'Estany, Moià, Mura, Sant Feliu Sasserra, Sant Mateu de Bages i Talamanca), Noguera (Ager, Alòs de Balaguer, Les Avellanes i Santa Linya, La Baronia de Rialb, Camarasa, Os de Balaguer i Vilanova de Meià), Osona (Alpens, Balenyà, El Brull, Centelles, Collsuspina, Espinelves, Folgueroles, Lluçà, Montesquiu, Muntanyola, Olost, Orís, Oristà, Perafita, Prats de Lluçanès, Rupit i Pruit, Sant Agustí de Lluçanès, Sant Bartomeu del Grau, Sant Boi de Lluçanès, Sant Julià de Vilatorrada, Sant Martí de d'Albars, Sant Martí de Centelles, Sant Pere de Torelló, Sant Quirze de Besora, Sant Sadurní d'Osormort, Sant Vicenç de Torelló, Santa Eulàlia de Riuprimer, Santa Maria de Besora, Santa Maria de Corcó, Seva, Sobremunt, Sora, Tavèrnoles, Tavertet, Tona, Vidrà, Viladrau i Vilanova de Sau) oraz Pla de l'Estany (Sant Miquel de Campmajor).

Tereny w Pirenejach Katalońskich (Francja):

W departamencie Pireneje Wschodnie rozpatrywany obszar geograficzny obejmuje wszystkie gminy z kantonów Vinça, Sournia, Arles sur Tech, Prats de Mollo, Prades, Olette, Mont Louis et Saillagouse, así como algunos de los municipios de los cantones de Perpignan (Perpignan), Millas (Corbère et Corbère les Cabanes), Thuir (Thuir, Castelnou, Camelas, Caixas, Sainte Colombe de la Commanderie, Fourques, Tordères, Llauro, Passa), Latour de France (Belesta et Caramany), Céret (Montauriol, Calmeilles, Oms, Taillet, Reynes, Céret, Vivès, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Maureillas las Illas, Les Cluses, Le Perthus, l'Albère), Argelès (Montesquieu des Albères, Villelongue dels Monts, Laroque des Albères, Sorède, Argelès sur Mer), Saint Paul de Fenouillet (Vira, Fenouillet, Caudiès de Fenouillèdes, Prugnanes, Fosse, Saint Martin).

W departamencie Aude do rozpatrywanego obszaru geograficznego należą gminy sąsiadujące z departamentem Pireneje Wschodnie, położone na terenach górskich w masywie Pirenejów. Są to gminy wchodzące w skład kantonów Axat, Belcaire, Mouthoumet i Quillan, a także niektóre gminy z kantonów Couiza (Arques, Bugarach, Camps sur l'Agly, Cassaignes, Couiza, Coustaussa, Cubières sur Cinoble, Fournou, Luc sur Aude, Missègre, Peyrolles, Rennes le Château, Rennes les Bains, Serres, Sougraigne, Terroles, Valmigère), Lagrasse (Mayronnes y Saint Martin des Puits), Limoux (Alet les Bains, Bourrière, Bourigeole, Castelreng, Festes et Saint André, La Bezole, Saint Couat du Razès, Vézaza), Saint Hilaire (Belcastel et Buc, Caunette sur Lauquet, Clermont sur Lauquet, Greffeil, Ladern sur Lauquet, Villardebelle, Villefloure) oraz Tuchan (Cucugnan, Duilhac sous Peyrepertuse, Maisons, Montgaillard, Padern, Rouffiac des Corbières).

5. Związek z obszarem geograficznym

W Pirenejach Katalońskich panują bardzo korzystne warunki do ekstensywnego chowu bydła. Obszar ten charakteryzuje się występowaniem tras i łąk w niskich i wysokich partiach gór, a także olbrzymich, naturalnych pastwisk dla zwierząt, które są dostępne przez większą część roku, do czasu nastania trudnych warunków atmosferycznych. Obszar ten poddawany jest wpływowi śródziemnomorskim (wilgotny, śródziemnomorski klimat), przez co zwierzęta mogą dłużej przebywać na letnich pastwiskach i górskich łąkach, gdzie wypas prowadzony jest aż do jesieni.

Obfitość wody i dobre nasłonecznienie sprzyjają rozwojowi bogatej roślinności charakterystycznej dla tego obszaru (szczególnie gatunków takich jak *Festuca pratensis*, *Festuca alpina*, *Poa pratensis*, *Dactylis glomerata*, *Sisleria coerulea*, *Bromus erectus* i *Arrhenaterum elatius*), która decyduje o dostępności obszarów doskonałych do wypasu bydła. Pozwala to także rolnikom obsiewać pastwiska położone w średnich partiach górskich mieszanką traw i roślin strączkowych, zapewniając paszę bydłu na okres, przez który pastwiska wysokogórskie są niedostępne. Najczęściej uprawiane rośliny pastewne to koniczyna, rajgras, lucerna, sparceta siewna i kostrzewa.

Omawiając czynniki antropogeniczne należy wspomnieć, że zwierzęta przeznaczone do pracy w gospodarstwie oraz do produkcji mięsa cielęły się zwykle na wiosnę, po czym były przepędzane na letni wypas wraz z cielętami. W ten sposób dostępną w gospodarstwie siłę roboczą można było w lecie wykorzystać przy innych czynnościach oraz umożliwić zachowanie zasobów pastewnych w niższych partiach górskich. Niektóre cielęta ubijane były po zejściu z letnich pastwisk, a następnie spożywane w rodzinie lub społeczności lokalnej. Praktyka ta była ekonomicznie korzystna, jako że cielęta (określane jako „Rosée”), żywiły się przez letnie miesiące jedynie mlekiem matki oraz trawami z pastwisk. Z tej tradycji wywodzi się aktualna produkcja cielęciny „Rosée des Pyrénées Catalanes”.

Wyjątkowy charakter omawianego produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym wiąże się z użytkowaniem do jego produkcji odpornymi rasami bydła (Bruna de los Pirineos, Aubrac i Gasconne), doskonale przystosowanymi do środowiska i hodowanymi na wolnym powietrzu.

Dzięki szczególnemu sposobowi żywienia cielęta hodowane w ten sposób wykazują dobry przyrost masy, co pozwala uzyskać dobrze uformowane tusze.

Cielęcina „Rosée des Pyrénées Catalanes” powstaje z cieląt charakteryzujących się doskonałym rozwojem mięśni. Mięso może mieć barwę od różowej po jasnoczerwoną, a tłuszcz kremową, za co tusze są wysoko cenione zarówno przez rzeźników, jak i przez konsumentów. Mięso tego rodzaju, pochodzące od zwierząt nieodsadzonych, jest od wieków tradycyjnie spożywane na omawianym obszarze.

W Pirenejach Katalońskich organizuje się liczne obchody, targi i wydarzenia ściśle związane z hodowlą bydła, w których cielęta z tych terenów odgrywają znaczącą rolę. Warto w tym miejscu wymienić festyn Fira de Sant Ermengol de la Seu d'Urgell (którego historia sięga XI w.), a także targi w Olette, Prats de Mollo i Vinça, oraz wędrowki przez pastwiska w parku narodowym Parque Natural Regional de los Pirineos Catalanes. Rozwój turystyki na tych terenach sprzyja promocji doskonałych właściwości omawianego mięsa, co pozwoliło przez ostatnie dziesięciolecia budować dobrą renomę produktu wśród konsumentów i specjalistów także poza teren jego produkcji. Wiele artykułów i tekstów publicystycznych na temat pojawia się w związku z tym regularnie w prasie lokalnej, np. w gazecie „Indépendant” (2 lipca 1992 r. i 11 lipca 2013 r.), oraz w mediach o szerszym zasięgu, takich jak czasopismo „Patrimoine en region” (nr 22, wiosna 2014 r.). Publikacje można znaleźć także w Internecie, np. na stronie „Guide Gourmand” (<http://guidedesgourmands.fr>) oraz na stronie stowarzyszenia Association des cuisiniers et restaurateurs du Roussillon (<http://toques-blanches-du-roussillon.com>). Pozycję omawianego produktu odzwierciedla także sposób jego dystrybucji, przy czym rozwija się tu szczególnie sprzedaż zbiorowa drogą korespondencyjną oraz za pośrednictwem specjalnych stoisk z tym produktem w lokalnych sklepach mięsnych.

Właściwości mięsa „Rosée des Pyrénées Catalanes” są wynikiem:

- wyjątkowego środowiska chowu cieląt, którego ukształtowanie sprzyja prowadzeniu wolnego chowu bydła z długim okresem wypasu na letnich pastwiskach,
- klimatu charakteryzującego się dużym nasłonecznieniem, a także obfitości wody na omawianym obszarze geograficznym, co sprzyja rozwojowi bujnej, charakterystycznej roślinności, tworzącej duże, naturalne pastwiska. Klimat ten pozwala także na obsiewanie tymczasowych łąk w średnich partiach górskich, dzięki czemu możliwe jest wyżywienie bydła w okresach uniemożliwiających wypas,
- wykorzystywania ras bydła przystosowanych do tego środowiska. Użytkowane rasy Bruna de los Pirineos, Aubrac i Gasconne to odporne rasy typowe dla tych terenów, które dzięki swoim cechom charakterystycznym świetnie sprawdzają się w tradycyjnym użytkowaniu na obszarach górskich, jako że wytrzymują skrajne warunki klimatyczne i wymagają bardzo ograniczonego dożywiania dzięki zdolności mobilizacji rezerw zgromadzonych w okresach obfitości pożywienia (letni wypas). Są dzięki temu bardzo dobrze przystosowane zarówno do klimatu, jak i do rzeźby terenu charakterystycznej dla omawianego obszaru,

- szczególnych umiejętności praktycznych (chów ekstensywny przy niewielkiej liczbie zwierząt),
- odżywanie cieląt (jedynie mlekiem i trawami pastewnymi). Mięso zyskuje dzięki niemu charakterystyczny dla siebie kolor i delikatność, a tusze - budowę. Dzięki dużej zawartości wapnia mleko matki spożywane przez cielęta przyczynia się do ich szybkiego wzrostu. Ma to pozytywny wpływ na rozwój szkieletu, dzięki czemu tusze zyskują odpowiednią budowę.

Podsumowując, trudne warunki bytowania na terenach górskich zmieniają się w niezaprzeczalne zalety, jeżeli chodzi o wytwarzanie produktu wysokiej jakości ściśle powiązanego z wyznaczonym obszarem geograficznym. Odporne rasy bydła mogą waloryzować tereny położone zarówno w niskich, jak i wysokich partiach górskich, co pozwala odpowiednio zarządzać środowiskiem naturalnym. Rolnicy korzystają z rosnącej wartości swoich produktów (do czego przyczynia się uznanie i rozgłos wśród konsumentów i dystrybutorów oraz wyższe ceny), dzięki czemu mogą utrzymać istniejący system wykorzystania zasobów naturalnych (na czym korzysta także reszta łańcucha pokarmowego), pozostać na tych trudnych terenach i prowadzić rolniczy tryb życia w górskich osadach.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

<http://www.gencat.cat/alimentacio/pliego-rosee-pyrenees-catalanes>

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCRoseedesPyreneescatalanes-FR-24-03-2015.pdf>
