

## V

(Oznamy)

## INÉ AKTY

## EURÓPSKA KOMISIA

**Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006  
o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**  
(2010/C 93/11)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

## NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

## „AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES“

ES č.: FR-PGI-0005-0665-10.12.2007

CHZO ( X ) CHOP ( )

1. **Názov:**

„Agneau de lait des Pyrénées“

2. **Členský štát alebo tretia krajina:**

Francúzsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**3.1. *Druh výrobku:*

Trieda 1.1 Čerstvé mäso (a drobký)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:*

CHZO sa vzťahuje na čerstvé mäso jahniat dojných plemien oviec vo veku najviac 45 dní, s hmotnosťou jatočného tela 4,5 kg až 11 kg a pretučnosťou 2 alebo 3 podľa stupnice EUROP.

Jahňatá pochádzajú z miestnych odolných dojných plemien oviec (Manech ružový typ, Manech čierny typ alebo Basco-béarnaise). Mäso týchto jahniat je šťavnaté a trochu mastnejšie ako mäso jatočných jahniat, keďže sa živia výlučne materským mliekom. Mliečna výživa a nízky vek ovplyvňujú aj farbu surového mäsa, ktoré je biele alebo ružovkasté. Mäso je krehké a jeho štruktúra málo vláknitá. Jahňa „Agneau de lait des Pyrénées“ je známe aj pre svoju jemnejšiu jahňaciu chuť v porovnaní v jatočnými jahňatami. Predovšetkým v ňom necítiť chuť „vlny“, ktorá je viac či menej výrazná u jatočných jahniat.

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Ide o sezónny produkt, jahňatá sa porážajú v období od 15. októbra do 15. júna.

Mäso je na trhu dostupné vo forme celých jatočných tiel alebo jatočných polovičiek, porciovaných kusov na krájanie alebo balení pre spotrebiteľov.

### 3.3. Suroviny:

Neuvádza sa.

### 3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

K í m e n i e j a h n i a t

Jahňatá sa krmia výlučne materským mliekom priamo z vemena ovce.

K í m e n i e o v i e c

Pasenie je základom výživy odolných dojných plemien oviec počas jarného, letného a jesenného obdobia. Ovce sa pasú minimálne 8 mesiacov v roku.

V zime sa pasienky využívajú podľa klimatických podmienok, hlavným zdrojom krmiva sú však trávne porasty. Zimná dávka sa dopĺňa konzervovaným krmivom, celozrnnými obilninami (kukurica, jačmeň, tritikale, ovos...), slamou a krmnými zmesami. Krmne zmesi sa pridávajú ako doplnok k základnej dávke krmiva podľa potrieb oviec.

### 3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

Jahňatá „Agneau de lait des Pyrénées“ sa rodia a chovajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

### 3.6. Osobitné pravidlá pre krájanie, strúhanie, balenie atď.:

Neuvádza sa.

### 3.7. Osobitné pravidlá pre označovanie:

CHZO je na etiketách vyznačené logom CHZO, ako aj nápisom „Agneau de lait des Pyrénées“.

## 4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Oblasť CHZO zahŕňa všetky obce departementu Pyrénées Atlantiques nachádzajúce sa na juh od rieky Gave de Pau a jej prítoku Ousse, obce, ktorými tieto vodné toky pretekajú, ako aj 10 susediace obce departementu Hautes Pyrénées.

Oblasť zodpovedá historickému a súčasnému chovu oviec. Oblasť produkcie jahniat zahŕňa tieto kantóny a obce:

Departement Pyrénées Atlantiques:

Kantóny: Accous, Aramits, Arudy, Bayonne-Est, Bayonne-Nord, Biarritz-Est, Bidache, Espelette, Hasparren, Iholdy, La Bastide-Clairance, Lagor, Laruns, Lasseube, Mauléon-Licharre, Monein, Navarrenx, Nay-Est, Nay-Ouest, Oloron Sainte Marie-Est, Oloron Sainte Marie-Ouest, Pau-centre, Pontacq, Saint Etienne de Baïgorry, Saint Jean de Luz, Saint Jean Pied de Port, Saint Palais, Salies de Béarn, Sauveterre de Béarn, Tardets-Sorholus, Ustaritz, Anglet-Nord, Bayonne-Ouest, Biarritz-Ouest, Hendaye, Jurançon, Pau-Sud, Pau-Ouest, Pau-Nord, Anglet-Sud, Saint Pierre d'Irube.

Obce: Arbus, Artigueloutan, Artiguelouve, Castétis, Denguin, Labastide-Cézéracq, Lacq, Lanneplaa, Lée, Lescar, Lons, Nousty, Orthez, Salles-Mongiscard, Siros.

Departement Hautes Pyrénées: kantón Aucun.

## 5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou:

### 5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Oblasť produkcie jahniat sa nachádza na západnom okraji pohoria Pyrenej a príľahlého podhoria.

Reliéf je rozmanitý:

- Horskú oblasť predstavujú pohoria v regiónoch Béarn a Baskicko; baskické pohorie má nižšiu nadmorskú výšku, ktorá z východu na západ klesá. Spoločnou črtou týchto dvoch regiónov je tvar údolí, úzkych a zovretých horami, a príkry vysokohorský reliéf s bukovo-jedľovými lesmi a pasienkami, ktoré sa využívajú predovšetkým pri sezónnom presune oviec.
- Svahy s rozdielnym reliéfom. Svahy medzi bystrinami Pau, Oloron a Aspe pretínajú hlboké údolia, reliéf baskických svahov je miernejší.
- Údolia bystrín Oloron, Pau a z veľmi malej časti bystriny Adour. Tvoria ich nánosy a ich šírka sa pohybuje od 1 kilometra do 10 kilometrov. Poľnohospodárske podniky sa nachádzajú v údoliach, na svahoch alebo v nižšie položených horských oblastiach. Od konca leta až do októbra ovce schádzajú z letných horských pasienkov a vracajú sa do poľnohospodárskych podnikov. Porodia v poľnohospodárskom podniku a prezimujú tam aj s jahňatami. Údolia sa využívajú najmä ako zimné pastviny. Slúžia aj na skladovanie krmiva a pestovanie obilnín určených ako krmivo pre ovce.

Tento strmý reliéf nie je veľmi vhodný na pestovanie plodín na ornej pôde (okrem údolí, kde možno pestovať kukuricu), a vyhovuje skôr trvalým trávnyim porastom a chovu sezónne sa presúvajúcich zvierat, ako sú ovce.

Z hľadiska granulometrie je väčšina pôd bohatá na íl a naplaveniny (30 až 50 %). Sú zväčša kyslé, čo predpokladá nízku mieru nasýtenosti zásadami. Spojenými účinkami trávnych porastov, kyslosti, podnebia a nadmorskej výšky sa vo všeobecnosti zvyšuje obsah organických látok, ktoré však stále nie sú dostatočne rozvinuté.

Vo väčšine kyslých pôd je biologická aktivita veľmi narušená, čo spomaľuje rozklad zvyškov rastlín a nitrifikáciu. Tieto nespracované organické látky majú zanedbateľný vplyv na zadržiavanie živín.

Celkovo sú pôdy veľmi chudobné na kyselinu fosforečnú a draslík. Tieto pôdy sú vhodné na pestovanie kŕmnych plodín, sčasti určených na chov.

Jedinečné oceánske podnebie je v pohorí oblasti Béarn poznačené horským vplyvom, v baskických horách je oceánsky charakter výraznejší (v závislosti od nadmorskej výšky). Zrážky sú bohaté; na celom území vyše 1 300 mm a na väčšine vrcholov baskických hôr v nadmorskej výške nad 1 000 m presahujú 2 000 mm. Umožňujú udržiavanie a obnovovanie trávnych porastov väčšinu roka.

Prevažná časť vegetácie Pyrenejí preto patrí do oceánskej oblasti.

Ovce miestnych odolných plemien sa chovajú v celej oblasti údolia, od svahov Baskicka, s postupne sa zvyšujúcou hustotou chovu smerom k horám. V regiónoch Pau a Oloron sa chov oviec sústreďuje v údoliach v blízkosti horskej oblasti. Horské pasienky sa využívajú pri sezónnom presune stád oviec.

Reliéf je svojimi možnosťami sezónneho využitia mimoriadne vhodný na chov oviec.

## 5.2. Špecifickosť výroby:

„Agneau de lait des Pyrénées“ pochádza z 3 miestnych dojných plemien. Matky sú čistokrvné, z plemien Basco-Béarnaise, Manech (čierny typ) alebo Manech (ružový typ). Svojou fyziológiou a morfológiou sú odolné plemená prispôbolené horským oblastiam, najmä sezónnemu presunu, čo je špecifické pre oblasť produkcie. Riadenie chovu je založené na pripúšťaní v jarnom období (máj, jún), aby po presune na letné pasienky došlo na jeseň následne k bahneniu. Produkcia jahniat chovaných materským mliekom je neoddeliteľná od produkcie ovčieho mlieka.

Riadenie chovu týchto stád odolných plemien umožňuje produkciu jahniat chovaných materským mliekom iba počas 8 mesiacov v roku. Dĺžka letného presunu, stratégia pripúšťania bahníc a využívanie plôch osiatych kŕmnyimi plodinami umožňujú dostupnosť jahniat „Agneaux de lait des Pyrénées“ v období od 15. októbra do 15. júna a výraznú sezónnosť produkcie (45 % z celkového množstva sa predá v období od 20. novembra do 31. decembra).

Ide o mladé jahňa, ktoré sa kŕmi výlučne materským mliekom priamo z vemena ovce. Poráža sa vo veku najviac 45 dní, so živou hmotnosťou aspoň 9 kg a najviac 16 kg. Minimálna hmotnosť jahňaťa podmieňuje úžitkovosť mäsa z jatočných tiel.

Z hľadiska tejto špecifickosti výrobku sa jahňatá chované materským mliekom vyznačujú šťavnatým a jemným mäsom, mastnejším, ako je mäso jatočných jahniat. Je krehké a málo vláknité. Farba mäsa je biela alebo ružovkastá a jeho chuť málo výrazná v porovnaní s jatočnými jahňatami.

Jatočné telá sú obalené blanou (pobrušnicou). Ide o tradičný spôsob úpravy.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo vlastnosťami výrobku (v prípade CHOP) alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku (v prípade CHZO):*

Od druhej polovice 20. storočia hospodárstvo chovu oviec, založené kedysi na troch zložkách syr – mäso – vlna a koža, pokročilo. Početné miestne trhy vymizli, obchod so syrmí a mäsom definitívne prevládol nad trhom s vlnou a kožou. Chovatelia oviec sa stali producentmi mlieka a jahniat chovaných materským mliekom. Hlavnú časť príjmov poľnohospodárskych podnikov tvorí príjem z mlieka využívaného najmä na CHOP Ossau-Iraty. Mäso ako produkt je však významnou zložkou obratu z ovčích produktov: jahňa chované materským mliekom predstavuje 25 až 30 % ovčích produktov, v závislosti od systému poľnohospodárskeho podniku.

Jahňa „Agneau de lait des Pyrénées“ je výsledkom metód chovu a know-how viazaných so zemepisnou oblasťou:

- Chov oviec (mlieko a mäso) je prispôsobený špecifickým podmienkam reliéfu a podnebia v zemepisnej oblasti.
- Mäso pochádza výlučne z tradičných miestnych plemien. Tieto plemená sú prispôsobené podmienkam v oblasti produkcie, najmä pokiaľ ide o spôsoby riadenia chovu. Plemeno Basco-Béarnaise je prispôsobené sezónnym presunom vo vysokohorských podmienkach, plemeno Manech (ružový a čierny typ) sú prispôsobené podmienkam v horách s nižšou nadmorskou výškou. Ovce môžu vďaka hustote vlny zostať prevažnú časť roka vonku. Pripúšťanie všetkých troch plemien je prirodzené, pri plemene Basco-béarnaise nastáva obdobie párenia skôr v roku ako v prípade plemena Manech, čo umožňuje začiatok obdobia bahnenia už v septembri.
- Krmivo matiek pochádza predovšetkým zo zemepisnej oblasti (aspoň 8 mesiacov pasenia). Výživa sa skladá najmä z krmiva, prirodzených trávnych porastov vo vysokej a strednej nadmorskej výške v lete a z konzervovaného krmiva v zime. Trávne porasty sú tvorené rozmanitými druhmi, ktoré prispievajú k špecifickým vlastnostiam mlieka, ktoré sa prejavujú pri výrobe syra. Kvalita mlieka všetkých troch miestnych plemien umožňuje jahňatám živiť sa výlučne materským mliekom v prvých týždňoch života. Dva hlavné faktory podieľajúce sa na typickom charaktere mäsa „Agneau de lait des Pyrénées“ sú výlučne mliečna výživa zvierat a veľmi nízky vek v čase porážky.
- Týmto spôsobom chovu sa dosahuje produkcia osobitých jahniat, ktoré majú charakteristické vlastnosti, pokiaľ ide o mäsovú úžitkovosť a krehkosť mäsa. Vzhľadom na veľmi nízky vek pri porážke má jatočné telo nízku hmotnosť, najviac 11 kg. Z nízkeho veku pri porážke a pôvodu plemien oviec chovaných materským mliekom vyplýva nízka mäsovú úžitkovosť jatočných tiel s pretučnosťou triedy 2 alebo 3. Farba mäsa je ružovkastá na celom jatočnom tele.
- „Agneau de lait des Pyrénées“ si získalo dobrú povest vo veľkomestách a v prvotriednych reštauráciách.

Spotrebiteľ zaraďuje jahňa „Agneau de lait des Pyrénées“ do kategórie tradičných sviatočných produktov, podobne ako plody mora, divinu, tučnú hydinu (morka, kapún). Toto jahňa sa konzumuje najmä počas vianočných a veľkonočných sviatkov.

V súčasnosti, ako aj v minulosti, vo Francúzsku aj v zahraničí, sa dobrá povest' jahňaťa „Agneau de lait des Pyrénées“ úzko spája s mimoriadnymi chuťovými kvalitami vyplývajúcimi z osobitého spôsobu chovu spojeného so zemepisnou oblasťou. „Agneau de lait des Pyrénées“ možno nájsť v najlepších reštauráciách. Vďaka sezónnemu charakteru sa z neho stáva vyhľadávaný a vysoko hodnotený produkt.

„Agneau de lait des Pyrénées“ sa považuje za delikatesu francúzskej gastronómie, o čom už roky svedčí záujem najlepších šéfkuchárov. „Agneau de lait des Pyrénées“ má svoje miesto v mnohých francúzskych kuchárskych knihách a gastronomických časopisoch. Niektoré kvality „Agneau de lait des Pyrénées“ sú zvlášť uznávané. Často sa vyzdvihuje najmä krehkosť a jemnosť mäsa.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie:**

Špecifikácia sa uverejní na webovej stránke <http://www.inao.gouv.fr>

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDCIGP/CDCAgneauDeLaitDesPyrenees.pdf>

---