

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 112/05)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„AGNEAU DU PÉRIGORD“

ES č.: FR-PGI-0005-0711-10.07.2008

CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov:**

„Agneau du Périgord“

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

Francúzsko

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

Trieda 1.1 Čerstvé mäso (a vnútornosti)

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

Jahňa plemena „Agneau du Périgord“ je jahňa porazené vo veku od 80 do 180 dní, s váhou jatočného tela 15 až 21 kg a s dobrým mäsovo úžitkovým zovňajškom vďaka výberu baranov z vhodných mäsových plemien a oviec z odolných alebo poloodolných plemien.

Barany sa vyberajú z týchto mäsových plemien: Berrichon, Charollais, Ile de France, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Texel.

Ovce sú buď z čisto odolného plemena: Lacaune viande, Blanche du Massif central a INRA 401 alebo z poloodolného plemena, to znamená pochádzajúceho z kríženia odolného plemena s vyššie uvedenými mäsovými plemenami.

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Predstavuje úžitkový typ E-U-R so svalovou hmotou na jemnej kostre a s tukovou vrstvou triedy 2 alebo 3 podľa stupnice EUROP.

Jahňacie mäso predávané v čerstvom stave je svetlej farby. Jeho tuk je biely, pevnej konzistencie, jednotne usporiadaný a nie je olejovitý. Jahňacie mäso plemena „Agneau du Périgord“ má vyváženú chuť vďaka kŕmeniu jahniat mliekom svojej matky (prinajmenšom 60 dní) a osobitným doplnkovým kŕmením na základe celozrnných alebo drvených obilnín alebo krmív.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):*

—

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

3.4.1. *Kŕmenie jahniat*

— Od narodenia po prinajmenšom 60 dní sa jahňa bez obmedzovania kŕmi dojčením z vemena matky. Žije nepretržite so svojou matkou až do odstavenia, vo všeobecnosti je to medzi 80 až 90 dňami.

— Po 60 dňoch a počas záverečnej časti výkrmu až po odstavenie sa znižuje časť kŕmenia mliekom a nahrádza sa krmivami a doplnkovou výživou. Táto doplnková výživa sa skladá z obilnín (jačmeň, pšenica, kukurica ...) a dusíkatou výživou.

3.4.2. *Kŕmenie oviec*

Základom obživy oviec je paša. Pasú sa na prírodných alebo dočasných lúkach a na pastvinách prinajmenšom 7 mesiacov do roka.

Všetky zožaté obilniny sa pestujú v danej zemepisnej oblasti a väčšina z nich sa vyprodukuje v danom poľnohospodárskom podniku.

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

Jahňatá plemena „Agneau du Périgord“ sa rodia a chovajú v danej zemepisnej oblasti. Všetkých chovateľov vopred identifikuje kontrolný orgán a overí ich miesto podnikania v oblasti.

Aby sa zachovala celková kvalita jahňacieho mäsa, je vhodné predchádzať príliš dlhému času prepravy, ako aj všetkým stresom zvierata pred porážkou. Čas prepravy medzi poľnohospodárskym podnikom a bitúňkom musí byť kratší ako 8 hodín. V praxi je tento čas prepravy kratší, vzhľadom na blízkosť medzi poľnohospodárskymi podnikmi a bitúňkami.

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

—

3.7. *Osobitné pravidlá pre označovanie:*

—

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Zemepisná oblasť zodpovedá obciam:

— la Dordogne, okrem obcí kantónov La Force a Sigoulès,

— La Corrèze pre kantóny Ayen, Brive-la-Gaillarde (juhozápad), Juillac a Larche,

— Le Lot pre kantóny Cazals, Gourdon, Payrac, Puy-L'Évêque, Salviac a Souillac,

— Le Lot a Garonne pre kantóny Cancon, Castillonnes, Fumel, Lauzun, Monflanquin a Villereal.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Oblasť Périgord sa vyznačuje veľkou pôdnou a klimatickou premenlivosťou, chudobnými pôdami a členitým reliéfom, výraznými zimami a letami a veľmi premenlivou jarou a jeseňou.

Táto špecifickosť územia odjakživa vytvárala veľkú rozmanitosť v poľnohospodárskej výrobe a len veľmi malú špecializáciu spravidla malých podnikov. Na každom poľnohospodárskom podniku sa nachádzajú oblasti so slabým agronomickým potenciálom, ktoré sa v Périgorde tradične nazývajú „picadies“. Oblasť vymedzených pastvín charakterizujú slabé, kamenisté alebo svahové pôdy, na ktorých sa často nachádza mladina alebo lesný porast, kde však nemožno využiť mechanizáciu. Údržbu týchto oblastí zabezpečujú výhradne ovce.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Špecifickosť jahňacieho mäsa plemena „Agneau du Périgord“ je spätá najmä s tradičným chovom jahniat: za obdobia kŕmenia mliekom z vemena matky nasleduje záverečná časť výkrmu v ovčinci.

Jahňacie mäso plemena „Agneau du Périgord“ je svetlej farby (bielej až svetloružovej), tuk je biely s pevnou konzistenciou. Mäso má jemnú chuť a mäkkú a šťavnatú textúru. Mäkkosť mäsa vychádza najmä z veku zvieratá, kým šťavnatosť spočíva v kvalite tuku.

Svetlá farba je spojená s dvoma dodatočnými faktormi v metóde získavania produktu: vek jahňaťa pri porážke (najviac 180 dní) a obdobie kŕmenia mliekom, pričom jahňa sa kŕmi mliekom z vemena svojej matky prinajmenšom 60 dní. Vek pri porážke a obdobie kŕmenia mliekom dodávajú mäsu aj jemnú, nie príliš silnú chuť, ktorá sa líši od chuti a vône bežného jahňacieho mäsa, ktorú môže spotrebiteľ vnímať ako veľmi výraznú.

Biely a pevný tuk je výsledkom osobitného kŕmenia počas záverečnej časti výkrmu. Toto kŕmenie je založené na krmivách a doplnkovej výžive výhradne na základe celozrnných obilnín alebo obilnín z drvených zŕn.

Táto osobitná doplnková výživa počas záverečnej časti výkrmu dodáva jahňaciemu mäsu vyváženú tukovú štruktúru: textúra mäsa nie je suchá, má potrebnú šťavnatosť pre vytvorenie dojmu vláčnosti. Mäso plemena „Agneau du Périgord“ má tenkú vrstvu povrchového tuku, jeho chuť je ľahká, rozplýva sa na jazyku.

To všetko tvorí presne vymedzené jahňacie mäso predstavujúce jemnosť chutí a vôní, ktoré z neho robia mäso vyhľadávané pre vyváženosť svojich chutí.

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

Jahňa périgordského plemena je tradičný produkt spojený s reputáciou územia Périgord.

5.3.1. Osobitné ľudské know-how

Chovatelia périgordských oviec vyvinuli osobitné know-how pri chovaní oviec, ktoré je spojené s obmedzeniami tohto územia.

Chovatelia oviec sa prispôbili obmedzeniam územia, ktoré sa vyznačuje málo priaznivými pôdami a klimatickými podmienkami. Pri takejto premenlivosti zrážok a teplôt, ale aj vzhľadom na rôznorodosť pôd, vznikli komplexné systémy chovu, ktoré kombinujú všetky disponibilné zdroje.

Pastieri, z ktorých sa postupne stali chovatelia oviec, vytvorili postupy, pre ktoré je charakteristický široký rozsah činností a diverzifikované využívanie prírodných plôch. Tradičná produkcia oviec zostáva v poľnohospodárskych podnikoch funkciou zhodnocovania málo produktívnych oblastí z agronomického hľadiska.

Tieto obmedzenia viedli k výberu odolných plemien oviec. Tieto plemená sa vybrali pre svoju odolnosť, nenáročnosť na kŕmenie, schopnosť pásť sa na chudobných pastvinách, schopnosť rozmnožovať sa prirodzene počas celého roka a bez ťažkostí kŕmiť svoje mláďatá. Použitie baranov mäsového plemena zlepšuje mäsitosť jahniat určených na porazenie.

Tieto obmedzenia takisto podmieňujú výživový systém uplatňovaný chovateľom, ktorý organizuje svoj dobytok do jednotných stád podľa fyziologických potrieb oviec a jahniat, ktoré sa podľa situácie umiestnia na pastvinách, lúkach alebo do ovčincov.

5.3.2. Špecifická kvalita

Špecifická kvalita jahniat je spojená s osobitným spôsobom chovania stád, ktorý spočíva na úspornom systéme chovu, ktorým sa zhodnocujú pastviny a ktorý je prispôbený miestnym obmedzeniam. Okrem iného sa život périgordských jahniat odohráva v 2 etapách: obdobie kŕmenia mliekom, keď jahňa nasleduje svoju matku, a záverečná časť výkrmu v ovčinci, keď sa mu venuje všetka pozornosť: má tu vyhradený priestor a prvotriednu výživu.

Tento osobitný spôsob chovania stád, ako aj záverečná časť výkrmu jahniat, majú za následok, že jahňacie mäso je svetlej farby (bielej až svetloružovej) s bielym tukom s pevnou konzistenciou. Mäso má mäkkú a jemnú, nie príliš silnú chuť, jeho textúra nie je suchá, má potrebnú šťavnatosť na vytvorenie dojmu vláčnosti. Mäso plemena „Agneau du Périgord“ má tenkú vrstvu povrchového tuku, jeho chuť je ľahká, rozplýva sa na jazyku.

5.3.3. Povešť jahňacieho mäsa plemena „Agneau du Périgord“

Povešť jahňacieho mäsa plemena „Agneau du Périgord“ potvrdzuje tradícia výskytu oviec v Périgorde, ako aj jeho reputácia u gastronómov.

Od 19. storočia, keď prítomnosť oviec v Périgorde bola už značne dôležitá, sa postupy chovu zmenili len málo. Odhaduje sa, že v roku 1809 tu bolo viac ako 667 400 oviec. Hoci vlna bola stále prvotným cieľom produkcie, nachádzame tu aj stopy zhodnotenia chovu oviec prostredníctvom miestnej gastronómie.

S jahňacím mäsom sa obchodovalo na mnohých trhoch. Na najvýznamnejších sa mohlo zhromaždiť aj vyše 1 000 kusov. V druhej polovici 19. storočia viaceré písomné zmienky dokazujú vývoj chovu, ktorý sa viac orientoval na spotrebu mäsa a zároveň to povzbudzovalo chovateľov k využitiu miestneho plemena na produkciu jahniat na porážku. V roku 1897 sa v štatistikách spomínajú značné porážky jahniat v Périgueux.

Jahňacie mäso „Agneau du Périgord“ je jedlo sviatočnej povahy, ktoré sa vychutnáva obzvlášť na Vianoce alebo na Veľkú noc a podáva sa v rozličných formách, pričom má na jedálnom lístku významné miesto.

Dôkazom je slávna vynikajúca kuchárka z Périgordu, nazývaná „Mazille“, ktorá vo svojej knihe zo začiatku 20. storočia obsahujúcej viac ako 300 miestnych receptov kladie jahňacie mäso plemena „Agneau du Périgord“ na čestné miesto: „V Périgorde je plemeno oviec, ktoré má vo všetkých smeroch vynikajúce mäso“

V mnohých receptoch a na jedálnych lístkoch v reštauráciách sa výslovne uvádza jahňacie mäso plemena „Agneau du Périgord“.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/referentiel-IGP-agneau-perigordnov-2009-version-scan.pdf>