

INÉ AKTY

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

(2008/C 73/09)

Týmto uverejnením vzniká právo vzniesť námietky voči žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov od uverejnenia tejto žiadosti.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**„BŔEUF DE BAZAS“****č. ES: FR/PDO/005/0344/21.04.2004****CHOP () CHZO (X)**

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku a slúži na informačné účely.

1. Príslušný orgán v členskom štáte:

Názov: Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O.)
Adresa: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Telefón: (33) 153 89 80 00
Fax: (33) 142 25 57 97
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Skupina:

Názov: Association pour la Défense du Bœuf de Bazas
Adresa: 3, Lagrange Est
F-33430 Bazas
Telefón: (33) 556 25 03 32
Fax: (33) 556 25 23 80
E-mail: bazas.elevage@expalliance.fr
Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) Ostatní ()

3. Druh výrobku:

Trieda 1.1: Čerstvé mäso (a vnútornosti)

(¹) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

4. Špecifikácia:

(prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006)

4.1. Meno: „Bœuf de Bazas“

4.2. Opis: Zvierá plemena Bazadaise, Blonde d'Aquitaine, alebo ktoré vzniklo krížením týchto dvoch plemien.

Čerstvé mäso: jatočné telo, jatočná polovica, jatočná štvrtka, rozporciované.

Vek zabíjania zvierat:

— jalovice: najmenej 30 mesiacov – najviac 48 mesiacov,

— kravy: najmenej 36 mesiacov – najviac 108 mesiacov,

— voly: najmenej 36 mesiacov – najviac 60 mesiacov.

Vlastnosti jatočných tiel:

— minimálna hmotnosť:

— 300 kg pre jalovice a kravy,

— 380 kg pre voly,

— mäsitosť E, U, R,

— stupeň pretučnenosti 3 a 4,

— pri jatočných telách s úrovňou pretučnenosti 3 bez odstránenia vonkajšej vrstvy loja, pri pretučnenosti rovnajúcej sa stupňu 4 jej čiastočné odstránenie,

— farba mäsa: syta červená.

4.3. Zemepisná oblasť: Zvieratá musia byť narodené, chované, kŕmené a zabité v oblasti produkcie „Bazas“, ktorá zahŕňa:

— department Gironde,

— tieto kantóny v departmente Landes: Aire sur Adour, Gabarret, Geaune, Grenade sur Adour, Labrit, Mimizan, Morcenx, Parentis-en-Born, Pissos, Roquefort, Sabres, Sore, Villeneuve-de-Marsan, Mont-de-Marsan, Tartas,

— kantóny susediace s departmentmi Gironde a Landes v Lot et Garonne a Gers, konkrétne:

— kantóny Bouglon, Casteljaloux, Duras, Houeilles, Marmande, Meilhan-sur-Garonne, Mézin a Seyches v Lot et Garonne, susediace so Gironde a Landes,

— kantóny Cazaubon, Nogaro, Riscle, Eauze du Gers, susediace s Landes.

Aby sa obmedzil vplyv prepravy na kvalitu mäsa (blaho zvierat, obmedzenie vystavenia stresu) a zabezpečila sa lepšia sledovateľnosť jatočných tiel a dohľad nad osobitnou metódou odstraňovania vonkajšej vrstvy tuku, bitúnky vedené ako bitúnky na zabíjanie „Bœufs de Bazas“ sa nachádzajú v oblasti produkcie. Umožní sa tak zachovanie organoleptických vlastností jatočných tiel.

4.4. Dôkaz o pôvode: Zvieratá sa pred tým, ako dosiahne vek 7 dní, pridelia identifikačné ušné značky na každé ucho, pričom na oboch je jedinečné vnútroštátne identifikačné číslo daného zvierťa.

Identifikačný doklad („pas“) sprevádza zvierá až na bitúnok: obsahuje údaje o zvierati (dátum narodenia, kód plemena, vnútroštátne identifikačné číslo zvierťa, atď.).

Z tohto pasu sa dajú získať aj údaje o jednotlivých miestach, na ktorých bolo zvierá chované alebo držané: každý z držiteľov zvierťa priloží štítok o jeho pohybe a každé miesto chovu sa identifikuje jedinečným číslom (5 prvých číslic označuje čísla kódu INSEE daného departmentu a obce chovu). Pôvod zvierat zo zemepisného hľadiska je preto známy.

Na bitútku sa jatočné telo označí číslom zabitia, ktoré sa dá dať do súvisu s vnútroštátnym identifikačným číslom; jatočné telo sa označí potravinárskym atramentom logom „Bœuf de Bazas“. Ku každému jatočnému telu, jatočnej polovici alebo jatočnej štvrtke, ktoré sa predajú mäsiarstvám, sa prikladá očíslovaný záručný list, na ktorom sa uvedie vnútroštátne identifikačné číslo zvierata a jeho číslo zabitia. Mäsiari zabezpečujú výlučný alebo oddelený predaj. Kontroly účtovných záznamov o skladových zásobách sú súčasťou tohto opatrenia.

- 4.5. *Spôsob výroby:* Chov zvierat prebieha najmenej 30 mesiacov pri jaloviciach a 36 mesiacov pri kravách a voloch.

Teľatá sú chované systémom dojčiaceho stáda (dojčí ich matka).

Dobytok sa najmenej 7 mesiacov do roka vyváža na pastvu, s výnimkou v prípade výnimočne nepriaznivých poveternostných podmienok.

Kŕmi sa trávou alebo krmivom vyprodukovaným hlavne v danej prevádzke a doplnkovým krmivom evidovaným združením na ochranu „Bœuf de Bazas“ (*Association pour la Défense du Bœuf de Bazas*).

Kŕmenie vo fáze výkrmu (záverečného): cieľom tejto aspoň štvormesačnej fázy je dokončiť výkrm zvierat a dosiahnuť optimálne kvalitatívne vlastnosti jatočných tiel a mäsa.

V ukončovacej fáze alebo aspoň počas posledných dvoch mesiacov je zviera povinne vykrmované z válova alebo pridelovanými dávkami.

Na záver sa kŕmi obilninami alebo otrubami (kukurica, pšenica, jačmeň, tritikale, ovos, raž, ...) doplnenými o objemové krmivo (pastvina, seno) a/alebo korene a hľuzy.

Chovateľ – kŕmič prispôsobí množstvo krmiva biologickému stavu zvierata a jeho apetítu. V tomto kontexte sa povoľuje pridávať silážovanú kukuricu a/alebo trávku tak, aby sa nepresiahlo 50 % sušiny v danom množstve, ako doplnok obilnín, ktoré predstavujú energetický základ daného krmiva.

Ako doplnok obilnín sa povoľuje pridávať aj pokrutiny (najmä sója a ľan).

Viac ako 70 % kŕmív sa tradične vyrobí v danej prevádzke, čo predstavuje viac ako 90 % krmiva, ktoré tento hovädzí dobytok počas života skonzumuje.

Zrenie mäsa: najmenej 10 dní.

- 4.6. *Spojenie:*

Osobitná charakteristika:

Oceánska klíma danej oblasti (teplé zimy, časté dažde počas celého roka, významné množstvo slnečného svitu) umožňuje využívať traviny na prírodných alebo dočasných lúkach a vyvážať zvieratá na pašu počas viac ako polovice roka.

Plemená chované v tejto oblasti sa tradične používajú na produkciu „Bœuf de Bazas“, pričom plemená Bazadaise a Blonde d'Aquitaine sú miestnymi plemenami.

Dobrá povest':

Názov „Bœuf de Bazas“ sa datuje už v 13. storočí a vzťahoval sa na najlepšie miestne plemená na mäso chované v regióne mesta Bazas.

Dobrá povest' „Bœuf de Bazas“ pretrváva od 13. storočia spolu s tradičným sprievodom „Bœuf de Bazas“ na karnevalový štvrtok „La fête des Bœufs gras“ (tzv. sviatok tučných volov). Tento sviatok nikdy nevymizol, a to ani v obdobiach, keď bol ohrozovaný (počas *Ancien Régime*). Voly využívané na prácu boli neskôr vykŕmené a predávali sa najmä na mestskom trhu v Bazas.

Dobrá povest' „Bœuf de Bazas“ naďalej pretrváva:

Na miestnej úrovni:

— Sviatok tučných volov v Bazase počas karnevalu pritiahne každoročne množstvo divákov a predaj v mäsiarstvách zapojených do akcie „Bœuf de Bazas“ sa v danom období zvýši o 30 %. Tento sviatok sa zakladá na osobitosti a známosti tohto produktu a naopak, vďaka nemu sa povedomie o „Bœuf de Bazas“ naďalej zachováva.

— Ďalšie obce v oblasti CHZO začali usporiadať podobné podujatia.

Na celoštátnej úrovni:

Dobrá povest' zďaleka presahuje miestny rámec. Svedčí o tom niekoľko nedávnych príkladov:

- článok uverejnený vo Figaro zo 16. februára 2003 pod názvom „tučný vól slávi svoj karneval“,
- recept na „croustillant de queue de bœuf de Bazas au foie gras de canard poêlé des landes“ (chrupkavé chvosty z hovädzieho z oblasti Bazas s kačacou pečeniou upravené na panvici ako regionálna špecialita) uvedený v relácii „Les escapades de Petitrenaud“ vysielanej na France 5.

4.7. Kontrolný orgán:

Názov: Qualisud

Adresa: Agropole, BP 102
F-47000 Agen

Telefón: (33) 558 06 15 21

Fax: (33) 558 75 13 36

E-mail: qualisud@wanadoo.fr

Tento kontrolný orgán je schválený a má akreditáciu pre normu EN 45 011.

4.8. Označovanie: Obchodný názov „Bœuf de Bazas“.

Označenie štítkom musí obsahovať informačné políčko určené na oboznámenie spotrebiteľa s vlastnosťami produktu:

- druh zvierata (samica alebo vól),
- identifikačné číslo zvierata,
- prípadne identifikačné číslo jatočného tela (číslo zabitia),
- dátum narodenia,
- plemeno,
- meno a adresa chovateľa,
- dátum zabitia na bitúnku,
- hmotnosť jatočného tela,
- zatriedenie,
- meno príjemcu.

Toto osvedčenie sprevádza jatočné telo, jatočnú polovicu alebo štvrtku až po ich predaj spotrebiteľovi.
