

**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 38/09)

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**

**„PORC DE FRANCHE-COMTÉ“**

**ES č.: FR-PGI-005-0504-04.11.2005**

**CHZO ( X ) CHOP ( )**

**1. Názov:**

„Porc de Franche-Comté“

**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:**

Bravčové mäso Franche-Comté je čerstvé chladené mäso z ošípaných krmených srátkou, zabitých najmenej vo veku 182 dní (čo zodpovedá priemernému jatočnému veku 190 až 200 dní) pri minimálnej hmotnosti teplého jatočného tela stanovenej na 75 kg (bez horného hmotnostného limitu).

Vykrmované zvieratá sú samice a vykastrované samce vyberané na základe týchto genetických kritérií:

- Chovné prasnice, matky odstavčiat určených na výkrm, nemajú gén citlivosti na halotan,
- Kance používané v poslednej fáze umožňujú produkciu mäsa dobrej kvality, ružovej farby a homogénnej konzistencie,
- Pomer výkrmových ošípaných, ktoré sú citlivé na halotan, musí byť nižší ako 3 % a prasatá nesmú mať alely Rn-

Bravčové mäso Franche-Comté je predmetom selekcie na všetkých úrovniach (jatočné telá, rezné jednotky, predajné jednotky pre konečného spotrebiteľa), aby sa predišlo akýmkoľvek nedostatkom na vzhľade mäsa (nedostatočné odstránenie chlпов, roztrhnutá koža, krvavé bodky, krvné výrony, zlomeniny, prítomnosť cudzorodej látky). Selekcia sa rovnako týka farby mäsa (vylúčenie tmavej alebo bledej farby) a kvality telesného tuku, ktorý musí byť biely a pevný (mäso s mäkkým a olejovým telesným tukom sa vylúči). Kvalitu mäsa zaručuje aj triedenie na základe konečnej hodnoty pH mäsa.

<sup>(1)</sup> Ú.v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

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

Ošípaná Franche-Comté je kŕmená srvátkou. Vedľajší výrobok odvetvia výroby syrov musí tvoriť 15 až 35 % sušiny kŕmnej dávky a možno ho podávať v surovom, koncentrovanom alebo sušenom stave.

Doplnkové krmivo k srvátke umožňuje pokryť výživové potreby ošípanej, pretože obsahuje významný podiel obilnín a vedľajších výrobkov z obilnín: doplnkové krmivo tvorí minimálne 50 % obilnín a vedľajších výrobkov z obilnín, z toho najmenej 25 % obilnín a rastlinných bielkovín s vyváženým podielom aminokyselín. Obsah kyseliny linoleovej, ktorá môže znížiť kvalitu tuku, je tiež ohraničený a nesmie presiahnuť 1,7 % celkovej kŕmnej dávky.

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

Bravčové mäso s označením „Porc de Franche-Comté“ sa predáva v čerstvej chladenej forme, balené alebo nebalené a vo forme:

- jatočných tiel,
- základných častí,
- druhotných častí.

### 3.5. Osobitné pravidlá pre označovanie:

Označovanie výrobku musí obsahovať:

Predajný názov: „Porc de Franche-Comté“.

## 4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Ošípaná Franche-Comté sa rodí, vykrmuje a poráža výlučne v regióne Franche-Comté, ktorý zodpovedá departementom Doubs (25), Jura (39), Haute Saone (70) a Territoire de Belfort (90).

Porázaním zvierat v zemepisnej oblasti sa znižuje ich stres spôsobovaný prepravou a uchováva maximum technologickú kvalitu mäsa.

## 5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou:

### 5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Región Franche-Comté sa rozkladá medzi riekami Rhôna a Rýn a vymedzujú ho dva horské masívy, ktoré ho dostatočne členia: pohorie Jura na východe a masív pohoria Vogézy na severe. Krajina je na západe regiónu tvorená nížinami, ktorými pretekajú dva hlavné riečne toky regiónu: Saône a Doubs, pričom smerom na východ sa prostredníctvom dvoch po sebe nasledujúcich náhorných rovín dvíha až k pohoriu Jura.

Poľnohospodárska činnosť, ktorá charakterizuje územie regiónu Franche-Comté, sa orientuje najmä na hovädzí chov s hlavným zameraním na produkciu mlieka. Franche-Comté má veľmi vyvinuté odvetvie výroby syrov s chráneným označením pôvodu. V oblasti je teda rozmiestnených veľa „fruitières“ (miestne označenie pre výrobu syrov).

V týchto „fruitières“ sa vyrába laktosérum (srvátka), výberová surovina pre kŕmenie zvierat: má nízky obsah tuku a nenasýtených mastných kyselín, ale je bohatá na lyzín a treonín, teda aminokyseliny dôležité pre niektoré živočíšne druhy. Preto sa v dôsledku rozvoja výrobní syra, ktorých malá veľkosť prevádzky podporuje používanie srvátky na mieste bez prepravy a ochladzovania, mohol na území regiónu Franche-Comté rozšíriť chov ošípaných kŕmených srvátkou.

Odbyt tejto miestnej výroby bravčového mäsa je predovšetkým regionálny. „Porc de Franche-Comté“ sa predáva vo forme čerstvého mäsa ale tiež ako surovina určená pre výrobcov soleného mäsa.

## 5.2. Špecifickosť výrobku:

Kombinácia špecifických kvalitatívnych vlastností ošípanej „Porc de Franche-Comté“:

Kvalitu mäsa s označením „Porc de Franche-Comté“ uznávajú údenári pre jeho úžitkové vlastnosti a dobrú spracovateľnosť:

- veľmi dobrá pevnosť mäsa, veľmi pekná farba a dobrá štruktúra mäsa,
- absencia exudátov v skladovanej svalovine aj v naporciovaných častiach,
- vlastnosti varených výrobkov: jemné kotlety, šunka pevnej a hebkej štruktúry s výraznou arómou a výbornými chuťovými vlastnosťami, pevný a biely tuk.

Na kvalitu bravčového mäsa s chráneným označením „Porc de Franche-Comté“ vplývajú rôzne faktory: genetika, podmienky prepravy a porážky, výživa, vek a hmotnosť jatočných zvierat.

Kvalita a genetika:

Zvieratá patriace do chráneného označenia „Porc de Franche-Comté“, ktorými sú samice a kastrované samce, ktoré nikdy neslúžili na reprodukciu (aby sa predišlo riziku nepríjemného zápachu mäsa nekastrovaných samcov), sú vyberané podľa prítomnosti dvoch hlavných génov, ktoré významným spôsobom vplývajú na túto technologickú kvalitu: gén halotan (hal) alebo gén citlivosti na stres spôsobuje syndróm PSE (Pale, Soft, Exsudative – bledé, mäkké, vodnaté) a alela RN- génu RN (alebo alela kyslého mäsa), ktorá je zodpovedná za tzv. „kyslé mäso“.

Kvalita a chovné podmienky:

CHZO „Porc de Franche-Comté“ poukazuje okrem genetického výberu na špecifické chovné podmienky (kŕmenie sŕvátkou a dlhý chov) regiónu Franche-Comté, ktoré kvalitatívne vplývajú na kvalitu produkovaného mäsa.

Preukázalo sa, že dávkovanie energetického prísunu prostredníctvom používania sŕvátky môže vplývať na kvalitu mäsa pomalším rastom a zvýšením veku zvierat pri porážke, čoho výsledkom je mäso s lepšou zrelosťou. Sŕvátka je okrem toho dôležitým faktorom kvality telesného tuku ošípaných.

Ďalej sa preukázalo, že neskorší jatočný vek ošípaných (viac ako 182 dní u ošípanej z Franche-Comté) a vyššia hmotnosť jatočného tela (viac ako 75 kg u ošípanej z Franche-Comté) zvyšujú kvalitu mäsa, najmä pokiaľ ide o pevnosť a hrúbku chrbtovej slaniny. Hmotnosť jatočného tela a jatočný vek spolu so špecifikami výkrmu ošípaných zlepšujú organoleptické vlastnosti tukových tkanív ošípanej. Tuk ošípaných totiž vekom a vyššou hmotnosťou stráca podiel nenasýtenosti lipidov.

Kvalita bravčového mäsa s označením „Porc de Franche-Comté“ sa rovnako zlepšila vďaka menej stresovým podmienkam prepravy a porážania.

Podmienky výkrmu ošípaných Franche-Comté pomáhajú znižovať prítomnosť mastných nenasýtených kyselín v mäse a tým prispievajú k zlepšovaniu organoleptických vlastností mäsa a výrobkov z neho. Poukazuje sa najmä na skutočnosť, že peroxidácia mastných nenasýtených kyselín môže spôsobiť oranžové zafarbenie tuku pokrývajúceho suchú šunku a pokaziť arómu mäsa vytváraním ketónov a aldehydov spôsobujúcich horkastý zápach. Cieľom týchto postupov je znížiť podiel nenasýtených mastných kyselín v mäse a zachovať tak jeho kladné vizuálne a čuchové vlastnosti.

Pretrvávajúca dobrá povest':

V 19. storočí sa rozvinul výkrm ošípaných s využitím srvátky pochádzajúcej z výrobní syrov, ktorý sa stal špecifikom poľnohospodárskej výroby regiónu Franche-Comté.

Väzba medzi výrobou syrov a chovom ošípaných tak pretrvala dodnes a jednotlivé chovy ošípaných v regióne sú naďalej úzko napojené na rôzne výrobné syrov s CHOP „Frache-Comté“ (Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex). Chovy ošípaných tak zaisťujú odbyt a zhodnotenie srvátky z výrobní syrov a súčasne produkujú organické hnojivo používané na zúrodňovanie pasienkov využívaných na produkciu mlieka. Ide o miestny hospodársky systém, kde rovnováha jedného odvetvia závisí od rovnováhy druhého odvetvia.

Bravčové mäso s označením „Porc de Franche-Comté“ má v súčasnosti dobrú pozíciu, aby vyhovelo požiadavkám regionálneho trhu v oblasti čerstvého mäsa pre konečných spotrebiteľov a v oblasti suroviny pre spracovateľov.

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

Výroba bravčového mäsa sa v regióne Franche-Comté rozvíjala paralelne s rozvojom miestnych výrobní syrov.

Špecifickosť výroby a spracovania mliečnych výrobkov v tomto regióne stojí za rozvojom regionálnej výroby bravčového mäsa. Malá veľkosť výrobní syra podporuje používanie srvátky na mieste bez prepravy a ochladzovania, čím sa vysvetľuje skutočnosť, že región Franche-Comté je v súčasnosti jediným francúzskym regiónom, kde sa vo veľkom využíva srvátka na výkrm ošípaných.

Z približne 1 000 miliónov litrov mlieka spracovaných približne 180 regionálnymi výrobnami syra na približne 850 miliónov litrov srvátky sa odhadom až jedna štvrtina využíva v odvetví chovu ošípaných.

Toto špecifikum ide ruka v ruke s rozvojom osobitných systémov chovu, ako napríklad vybudovanie „mliekovodov“ medzi výrobnami syra a chovmi ošípaných, aby sa zamedzilo preprave srvátky kamióňmi, alebo výmena hnoja medzi chovateľmi ošípaných a mliekarenskými družstvami, ktoré ho používajú na hnojenie svojich pastvín.

Od osemdesiatych rokov minulého storočia boli vykonané mnohé investície do regionálnych chovov na zosúladienie využívania srvátky a požiadaviek modernej výroby bravčového mäsa. V regióne Franche-Comté sa v súčasnosti srvátka využíva v chove približne 2/3 výkrmových ošípaných (okolo 70 000 zvierat, t. j. 190 000 ošípaných vyprodukovaných za rok). Taktiež je podobné rozmiestnenie chovov ošípaných využívajúcich srvátku a výrobní mlieka.

Medzi výrobou bravčového mäsa Franche-Comté a regiónom Franche-Comté tak vznikla skutočná väzba, ktorej prostredníkom je výroba syrov Franche-Comté a dostupnosť srvátky, ktorú produkuje. Spôsob kŕmenia, ktorý sa rozvinul s využívaním srvátky na výkrm ošípaných je spoločne s predĺženým chovom (staršie a ťažšie zvieratá...) priamo spojený s regiónom Franche-Comté a umožňuje získavať špecifické vlastnosti bravčového mäsa Franche-Comté, t. j. s peknou štruktúrou a málo exudatívne, s peknou farbou, pevným a bielym tukom, ktoré má veľmi dobrú povest' u spotrebiteľov regiónu Franche-Comté, ktorí ho vyhľadávajú pre jeho kvalitu a sú hrdí na jeho miestny pôvod.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie:**

[článok 5 odsek 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006]

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/IGP2008/CDCPorcDeFrancheComte.pdf>