

## ANDET

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2013/C 81/07)

Denne offentliggørelse giver ret til at rejse indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## ENHEDSDOKUMENT

## RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer <sup>(2)</sup>

»LONZO DE CORSE«/»LONZO DE CORSE — LONZU«

EF-Nr.: FR-PDO-0005-0994-26.04.2012

BGB ( ) BOB ( X )

1. **Betegnelse:**

»Lonzo de Corse«/»Lonzo de Corse — Lonzu«

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:**

3.1. *Produktets art:*

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget, m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:*

Produktet med oprindelsesbetegnelsen »Lonzo de Corse«/»Lonzo de Corse — Lonzu« fremstilles af kammen af den lokale svinerace »nustrale«, som saltes, tørres og modnes.

Saltnings-, tørrings- og modningsfaserne varer mindst tre måneder, hvoraf modningen varer over en måned. Dette er den sidste fase i fremstillingen af produktet og foregår udelukkende under naturlige forhold, og den er afgørende for, at produktet får den rette konsistens og udvikler sin aroma.

Produktet har følgende særlige kendetegn: det er aflangt med en cylindrisk-oval form og består af mørbraden og et lag fedt. Stykket er mellem 15-30 cm langt og vejer mellem 0,5 og 1,1 kg i tør vægt.

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Det præsenteres enten i svinetarme eller i svineflomme, som er bundet sammen med snor.

Kødstykket, som kan forekomme olieret, har en særlig muskelstruktur og en homogen rød-rosa farve, det er lettere marmoreret og rygspækket er hvidt til lyst rosa i farven.

Forholdet mellem fedt og magert kød er mellem 25 % og 35 %.

Fedtet har en forholdsvis blød konsistens, mens kødet er fast og indimellem smidigt.

Produktet er kendetegnet ved en særlig aroma (smag af tørret skinke, nødder, svampe eller træ), en salt og en anelse pebret smag.

Smagen og aromaen kan også være lettere røget.

Produktet har følgende fysisk-kemiske og biokemiske kendetegn (% af det tørrede produkt):

- samlede lipider i fedtvævet:  $\geq 89$  %
- saltindhold: 6,5 %-10 %
- intramuskulært fedt:  $\geq 5$  %
- spor af nitrit/nitrat
- kødets vandindhold: 35 %-50 %
- oliesyre:  $\geq 45$  %.

Produktet forhandles enten i hele stykker, vakuumpakket i skiver eller parteret i vakuumpakker med en minimumsvægt på 200 g.

### 3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

#### Slagtekroppenes kendetegn

De svineslagtekroppe, der anvendes til fremstilling af produktet, kommer af svin af nustrale-racen, som er slagtet i en alder mellem 12 og 36 måneder. Slagtekroppen vejer mellem 85 og 140 kg. Spæktykkelsen er 2,5-6 cm.

De forskellige faktorer (race, slagtealder, frilandsdrift, slutfedning primært på kastanjer og/eller agern) giver råvaren nogle særlige egenskaber: kødet har en rød/dybrød farve og et særligt fedtvæv med et forholdsvis højt fedtindhold.

#### Det ferske køds kendetegn

- udelukkende mørbrad og koteletstykke
- fire stykker pr. svin
- udskæres i parallelepipediske stykker
- eventuel delvis affedtning af det yderste lag fedt
- vægt mellem 0,7 og 1,5 kg
- alle etaper af fremstillingen skal foregå ved temperaturer over frysepunktet (f.eks. ingen ned- eller dybfrysning).

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):*

Efter at de stopper med at die, opdrættes dyrene på græsgange i det fri. Frilandsdriften består i, at svinebesætningen drives rundt i skovområder, afhængigt af fourageringsmulighederne og årstiderne.

Dyrene finder til en vis grad selv deres føde i disse områder (blade, rødder, rodknolde, osv.). Svineavleren giver dyrene tilskudsfoder på græsgangene, dog højst 2 kg pr. dag pr. svin. Tilskudsfoderet består af mindst 90 % korn, olieafgrøder, bælgplanter og lignende i vægtet gennemsnit, hvoraf mindst 60 % er korn (hvede, byg, majs osv.). Tilskudsfoderet må indeholde majs i op til 45 dage inden slutfedningen starter.

Slutfedningen foregår i mindst 45 dage mellem oktober og marts. I denne periode spiser dyrene i mindst de første 30 dage udelukkende agern og kastanjer, som de finder i fourageringsområderne (ege- og kastanjeskove). Derefter kan der gives tilskudsfoder med byg. Svinene må dog højst få 4 kg byg pr. dag pr. svin. Den samlede daglige portion byg, som avleren giver svinene under slutfedningen, må ikke overstige 30 % i forhold til føde i form af kastanjer og agern.

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:*

Alle etaperne af produktionen (fødsel, opdræt, slutfedning, slagtning og udskæring samt modning) skal finde sted i det geografiske område.

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.:*

Udskæring og emballering af produktet skal finde sted i det geografiske område af følgende årsager:

- produktet risikerer at miste sine organoleptiske egenskaber ved overdreven oplagring og håndtering, og
- man risikerer at miste kontrollen med produktet, dets sporbarhed og ommærkning.

Udskæringen foregår udelukkende manuelt med kniv for at undgå, at kødet opvarmes, hvilket kan ødelægge dets særlige organoleptiske egenskaber. Følgende værktøj er tilladt: en udskæringskniv og et underlag.

Hvis produktet forhandles i skiver, fjernes naturtarmene eller flommen inden udskæring.

Produktet pakkes omgående i vakuumpakker efter udskæring.

Kødet er kendetegnet ved en rød/dybrød farve. Da produktet foruden salt ikke indeholder andre konserveringsmidler (som normalt begrænser oxidering og dermed hjælper til at bibeholde farven), skal det vakuumpakkes så hurtigt som muligt for at forhindre, at kødet mørkner.

Fedtet, der er kendetegnet ved en helt særegen smag, aroma og farve og har et særligt skær, harskner nemt i den frie luft, hvilket atter understøtter behovet for en hurtig vakuumindepakning.

Det betyder, at produktet skal være færdigfremstillet og emballeret inden for 12 timer.

Alle disse foranstaltninger har til formål at forhindre produktets denaturering, særlig hvad angår de organoleptiske egenskaber.

### 3.7. Specifikke mærkningsregler:

Udover de almindelige bestemmelser for charcuterivarer, skal mærkningen af de produkter, der er omfattede af den geografiske betegnelse »Lonzo de Corse«/»Lonzo de Corse — Lonzu« også bære følgende:

- navnet på den beskyttede betegnelse »Lonzo de Corse«/»Lonzo de Corse — Lonzu«
- EU's BOB-logo fra den dag produktet registreres.

Når det drejer sig om svin, der udelukkende er slutfedet med kastanjer og/eller agern, kan mærkningen ligeledes bære betegnelsen »slutfedning på kastanje og/eller agern« eller »svin, der er slutfedet på kastanjer og/eller agern« eller »100 % kastanjer/agern«.

## 4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Det geografisk afgrænsede område for fremstilling af produktet udgøres af de kommuner, hvis fysiske miljø lever op til de traditionelle betingelser for svineopdræt og fremstilling af »Lonzo de Corse«/»Lonzo de Corse — Lonzu«. Det svarer til hele Korsika med undtagelse af kystområderne, der ikke har de rette forhold.

Det geografiske område omfatter derfor departementerne Corse-du-Sud og Haute-Corse, dvs. følgende kommuner:

I departementet Corse-du-Sud: Afa, Ajaccio, Alata, Albitreccia, Ambiegna, Appietto, Arbellara, Arbori, Arro, Bastelicaccia, Belvédère-Campomoro, Bonifacio, Calcatoggio, Cannelle, Cargèse, Casaglione, Casalabriva, Cauro, Coggia, Cognocoli-Monticchi, Conca, Coti-Chiavari, Cuttoli-Corticchiato, Eccica-Suarella, Figari, Fozzano, Grosseto-Prugna, Lecci, Lopigna, Loreto-di-Tallano, Marignana, Monacia-d'Aullène, Olmeto, Olmiccia, Osani, Ota, Partinello, Piana, Pianottoli-Caldarellu, Pietrosella, Pila-Canale, Porto-Vecchio, Propriano, Sainte-Lucie-de-Tallano, San-Gavino-di-Carbini, Sant'Andréa-d'Orcino, Sari-Solenzara, Sarrola-Carcopino, Sartène, Serra-di-Ferro, Serriera, Sollacaro, Sotta, Vico, Viggianello, Villanova, Zonza.

I departementet Haute-Corse: Aghione, Aléria, Algajola, Antisanti, Aregno, Barbaggio, Barrettali, Bastia, Belgodère, Biguglia, Borgo, Brando, Cagnano, Calenzana, Calvi, Canale-di-Verde, Canari, Castellare-di-Casinca, Centuri, Cervione, Chiatra, Corbara, Ersu, Farinole, Furiani, Galéria, Ghisonaccia, Giuncaggio, L'Île-Rousse, Linguizzetta, Lucciana, Lugo-di-Nazza, Lumio, Luri, Meria, Monte, Montegrosso, Monticello, Morsiglia, Nonza, Novella, Occhiatana, Ogliastru, Oletta, Olmeta-di-Capocorso, Olmeta-di-Tuda, Olmo, Palasca, Pancheraccia, Patrimonio, Penta-di-Casinca, Pietracorbara, Pietroso, Piève, Pigna, Pino, Poggio-di-Nazza, Poggio-d'Oletta, Poggio-Mezzana, Prunelli-di-Casacconi, Prunelli-di-Fiumorbo, Pruno, Rapale, Rogliano, Rutali, Saint-Florent, San-Gavino-di-Tenda, San-Giuliano, San-Martino-di-Lota, San-Nicolao, Santa-Lucia-di-Moriani, Santa-Maria-di-Lota, Santa-Maria-Poggio, Santa-Reparata-di-Balagna, Santo-Pietro-di-Tenda, Serra-di-Fiumorbo, Sisco, Solaro, Sorbo-Ocagnano, Speloncato, Taglio-Isolaccio, Talasani, Tallone, Tomino, Tox, Urtaca, Vallecalle, Valle-di-Campoloro, Ventiseri, Venzolasca, Vescovato, Vignale, Ville-di-Paraso, Ville-di-Pietrabugno, Volpajola.

Der er indgivet et kort med en klar afgrænsning af det geografiske område til kommunkontorerne i hver kommune. Disse kommuner kan også finde kortet på den kompetente nationale myndigheds websted, i overensstemmelse med Inspire-direktivet.

## 5. Tilknytning til det geografiske område:

### 5.1. Det geografiske områdes egenart:

Naturforholdene på Korsika er helt særligt, både hvad angår klima, højde- og jordbundsforhold, såvel som økosystemernes funktion.

Geologisk set er den vestlige side af øen karakteriseret ved et hercynisk landskab, bestående af granit, hvidsten og porfyr, som danner nogle skarpe relieffer, mens den nordøstlige side er mere alpin med forekomster af skifer og forskellige havaflejringer og knap så høje og skarpe relieffer. De klimatiske forskelle og den særlige jordbund fremmer et stort plantedække og fremvæksten af de planter, der er egnede til den pågældende svinedrift.

Korsika er kendetegnet ved et middelhavsklima, men da det er en ø og på grund af de store højdeforskelle og åbne landskaber, der skyldes den særlige topografi, er klimaet meget varieret, og der kan forekomme meget store forskelle mellem dalene, selv mellem nærtliggende bjergskråninger.

Korsikas aktuelle flora er overvejende palæomediterranear. Øens forholdsvise isolation har fremmet artsudviklingen, og den korsikanske flora er karakteriseret ved mange endemiske arter.

Blandt de forskellige plantebælter findes det subhumide middelhavsbelte, der er kendetegnet ved forekomsten af sten- og korkeg, mens den mest almindelige plantevækst i dette bælte er makien.

Det humide middelhavsbelte er kendetegnet ved forekomsten af kastanjetræer. I dette bælte findes ingen oliventræer, da deres øvre vækstgrænse svarer til kastanjetræets nedre vækstgrænse.

Korsika er således overvejende præget af skovarealer, idet klimaet og jordbundsforholdene fremmer skovvækst. Der findes navnlig mange kastanje- og egetræer på øen.

Fremstillingen af charcuterivarer går langt tilbage i tiden og har sammen med mejeriprodukter længe været én af hovedkilderne til animalske proteiner i den korsikanske kost.

De nuværende opdrætssystemer stammer fra den traditionelle frilandsdrift, hvor man drev svinene i skovområderne i bjergene eller på græsgange afhængigt af fourageringsmulighederne.

Den nustrale svinerace er en lokal race af den iberiske art. Disse landsvin egner sig særlig godt til denne form for dyrehold, da de er ganske gode til at udnytte de ressourcer, de finder. Søerne leder flokkene på de forskellige græsgange, der er forholdsvis forskelligartede (skovområder, sommergræsningsområder osv.). Græsgangene ændrer sig også afhængigt af årstiden og de forhåndenværende fourageringsmuligheder i området.

Fra svinene er stoppet med at die til slutningen af deres vækstperiode, giver opdrætteren svinene den føde, de har behov for ude på græsgangene. Samtidig finder svinene selv deres føde i området (urter, rødder og rodknolde osv.).

Under slutfedningen drives svinene gennem kastanje- og egeskove, mens træerne bærer frugt. Svinene fodres hele efteråret og vinteren overvejende med kastanjer og/eller agern, mens tilskudsføden udelukkende må bestå af byg.

Denne periode er afgørende for svinenes vægt og fedtets egenskaber (mange enkeltumættede fedtsyrer og få mættede fedtsyrer).

På grund af klimaforholdene i opdrætsområderne har man af hensyn til holdbarheden overvejende fremstillet tørret charcuteri, hvor de vigtigste konserveringsmetoder er saltning og tørring.

Da der ikke fandtes industrielle kølemetoder før det 19. århundrede, har korsikanerne i stedet udnyttet de muligheder, som klimaet gav dem. Således er slagtning og forarbejdning stadig meget sæsonpræget. Derfor nydes »Lonzo de Corse«/»Lonzo de Corse — Lonzu« især mellem februar og september. Det er et kvalitetsprodukt og serveres ofte som det første til måltidet. Produktet, som hovedsageligt spises om foråret, er en almindelig og daglig spise.

Forarbejdningen foregår under naturlige forhold. De eneste ingredienser, der fandtes i gamle dage, og som stadig anvendes i dag, er salt, peber eller stærk (spansk) peber (dvs. ingen konserveringsmidler). Tørringen foregår ved at udnytte varmen fra afbrænding af træ fra lokale løvtræer.

Varigheden og de traditionelle modningsforhold (i naturlige kældre ved almindelig rumtemperatur) påfører produktet dets særlige organoleptiske egenskaber, særligt i forbindelse med udvikling af aroma og konsistens.

#### 5.2. Produktets egenart:

De særlige kendetegn ved »Lonzo de Corse«/»Lonzo de Corse — Lonzu« er følgende:

- et stykke kød med en homogen rosa-rød farve afhængigt af pigmenteringen i muskellvæv
- kødet er lettere fedtmarmorert med et intramuskulært fedtindhold lig med eller over 5 %
- stykket kan være lettere olieret på grund af det høje oliesyreindhold
- fedtet er forholdsvis blødt på grund af det høje lipolyseniveau
- produktet er lettere aromatisk (smag af tørret skinke, nødder, svampe eller træ) og salt i smagen, da saltindholdet er mellem 6,5 % og 10 %, samt en anelse pebret.

#### 5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):

Den nustrale svinerace er vigtig for området. Denne landlige lokale race kan tåle store udsving i klimaet og i føden og kan hurtigt opbygge et fedtdepot, når der er rigeligt med føde. Opdrætsforholdene er derfor særlig godt tilpasset området: bjergområde, frilandsdrift, lang produktionscyklus (høj slagtealder, mens slagtekroppens vægt altid er under 140 kg) føde baseret på naturressourcerne, særligt under slutfedningen.

Der findes således gode fourageringsmuligheder i næsten hele Korsika: kastanjetræer og stenege findes overalt, både i menneskeprægede naturskove og i selve land- og skovbrugsområderne.

Sammenhængen mellem udviklingen af denne race og dens tilpasning til det naturlige miljø giver et produkt, der er kendetegnet ved sin rosa-røde farve, høje fedtindhold (forhold mellem fedt/kød og fedtmarmorering) og en vægt af det endelige tørre produkt på under 1,1 kg.

Samtidig har slutfedningen en direkte virkning på:

- dyrets vægtforøgelse, særlig et øget subkutant fedtlag (over 2,5 cm)
- fedtets egenskaber (mange enkeltumættede fedtsyrer og få mættede fedtsyrer).

Svinekødet er derfor særdeles velegnet til saltning. Saltningsmetoderne, hvor der udelukkendes bruges havsalt som konserveringsmiddel, forklarer det endelige produkts tydeligt salte smag. Samtidig giver udskæringen produktet en særlig form og udseende (lille lag rygspæk).

Dette svinekød giver også mulighed for en lang modningsperiode under naturlige forhold, hvilket giver produktet nogle særlige organoleptiske egenskaber, såsom en tør og indimellem smidig konsistens og en lettere intens aroma.

Det forholdsvis høje saltindhold og den lange produktionscyklus (tørring og modning) medfører en lav proteolyse og høj lipolyse, hvilket bidrager til produktets særlige organoleptiske egenskaber, navnlig den forholdsvis bløde konsistens.

**Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:**

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 <sup>(3)</sup>)

[http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDCLonzoDeCorse\\_cle0e6156.pdf](http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDCLonzoDeCorse_cle0e6156.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Se fodnote 2.