

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2014/C 42/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾****„BŒUF DE CHAROLLES“****EG-Nr.: FR-PDO-0005-0873-07.04.2011****g.g.A. () g.U. (X)****1. Name**

„Bœuf de Charolles“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**3.1 Erzeugnisart**

Klasse 1.1: Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Nur Rindfleisch, das von Charolais-Rindern stammt, darf die Ursprungsbezeichnung „Bœuf de Charolles“ tragen:

- Färsen mit einem Mindestalter von 28 Monaten,
- Kühe mit einem Alter von höchstens acht Jahren,
- Kastrierte Bullen mit einem Mindestalter von 30 Monaten.

Die Klassifizierung der Tierschlachtkörper erfolgt nach dem Handelsklassenschema EUROP und auf der Grundlage folgender Kriterien:

- Fleischigkeit des Schlachtkörpers zwischen R und E,
- Mindestgewicht des Schlachtkörpers, das von der Tierklasse abhängt:

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

- 360 kg bei Schlachtkörpern von Kühen und kastrierten Bullen,
- 320 kg bei Schlachtkörpern von Färsen,
- Fettgewebeklassen für eingelagertes und oberflächliches Fett zwischen 2+ und 3+,
- Farbe mit starker Tendenz zu kräftigem Rot,
- Farbe des Oberflächenfetts von cremeweiß bis gelb,
- normale bis sehr feine Knochen,
- Textur, die von „sehr fein“ bis „normal“ reicht,
- End-pH-Wert der Schlachtkörper $\leq 5,8$.

Das Fleisch ist kräftig rot, marmoriert und fein durchwachsen. Es weist kaum Sehnen auf, hat eine zarte und feine Textur, ist äußerst saftig und entfaltet im Mund einen leicht säuerlichen Geschmack. Beim Kochen, in der Nase und im Mund kommt sein typischer Charakter durch die intensiven und vielfältigen Aromen und Gerüche zum Ausdruck (Tier, Fett, Pflanzen, Getreideerzeugnisse usw.).

Das Fleisch wird nur gekühlt angeboten. Das Fleisch darf nicht gefroren oder tiefgefroren worden sein.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

—

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Die Kälber werden natürlich gesäugt, sie bleiben bei der Mutter oder gegebenenfalls bei einer Ammenkuh und haben bis zur Entwöhnung Zugang zu ihrem Futter.

Grundlage des Rinderfutters ist ein Grünfuttersystem, das auf dem jahreszeitlichen Wechsel zwischen Weide- und Stallhaltung beruht, wobei es mindestens zwei Weidephasen im Leben der Tiere geben muss. Auf die Aufzucht der Rinder folgt die Mastperiode, d. h. die Endmast. Die Jahreszeiten Winter und Sommer geben dem Leben und der Fütterung der Tiere eine Struktur.

Die durchschnittliche jährliche Besatzdichte des landwirtschaftlichen Betriebs ist kleiner oder gleich 1,8 Rindergroßvieheinheiten (RiGVE) pro Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche (LN) mit maximal 2 RiGVE pro Hektar momentaner Besatzdichte.

Während der Aufzucht weiden die Tiere im Sommer mindestens 200 Tage pro Jahr, die nicht aufeinanderfolgen müssen. Zusätzlich zu dem vorhandenen Gras kann den Tieren Heu, das ausschließlich aus dem unter Ziffer 4 bezeichneten geografischen Gebiet stammt, sowie Zusatzfutter unter den nachfolgend definierten Voraussetzungen verfüttert werden. Die Tiere weiden mindestens zwei Sommer lang. Im Winter besteht die Nahrung der Rinder ausschließlich aus dem geografischen Gebiet stammendem Futter sowie aus Zusatzfutter, das die nachfolgend genannten Voraussetzungen erfüllt. Das Futter besteht aus frischen oder haltbar gemachten krautartigen Pflanzen und umfasst Hackfrüchte, Wiesenpflanzen (Gräser, Fabaceae, Hydrophyllaceae) und Futterstroh.

Die Tiere werden auf einer oder mehreren Parzellen gemästet, die als „Mastwiesen“ („prés d’engraissement“ oder in der Region „prés d’embouche“) bezeichnet werden und im geografischen Gebiet liegen. In der Sommersaison dürfen die Rinder ausschließlich auf Mastwiesen weiden. Im Winter findet die Endmast der Tiere auf der Mastwiese und im Stall statt: Die Tiere müssen mindestens 30 aufeinanderfolgende Tage auf der Wiese weiden. Im Stall bekommen die Tiere ausschließlich Futter aus erstklassigem trockenem Heu aus dem geografischen Gebiet: Es ist vielblättrig, grün, schmackhaft, und duftet nach trockenen Pflanzen. Es darf kein fermentiertes Futter an die Rinder verfüttert werden. Nach Ende der Stallhaltung kann höchstens zehn Tage ergänzend Heu zu dem vorhandenen frischen Gras angeboten werden, bis sich die Rinder an die Futterumstellung gewöhnt haben.

Pflanzen, Nebenprodukte und Ergänzungsfuttermittel stammen aus nicht genveränderten Erzeugnissen. Während der Aufzucht sind die im Laufe der Sommer- und Wintersaison ausgegebenen Ergänzungsfuttermittel auf 2 kg Rohmaterial pro Tag und Tier im Jahresdurchschnitt begrenzt.

In der Endmast sind sie auf 1 kg Rohmaterial pro 100 kg Lebendgewicht beschränkt.

Werden an die Rinder Futterkuchen ausgegeben, beträgt der Anteil der Leinkuchen mindestens 70 % des Gewichts der Futterkuchenration.

3.5 *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Abkalben, Aufzucht, Mast und Schlachtung der Tiere finden in dem geografischen Gebiet statt.

3.6 *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.*

—

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Die Etikettierung der Schlachtkörper und der daraus entstehenden Schlachtkörperteile enthält bis zum Endverteiler insbesondere folgende Angaben:

- den Namen der Ursprungsbezeichnung;
- das Zeichen „AOP“ (g.U.) der Europäischen Union;
- die Identifikationsnummer des Tieres oder die Chargennummer;
- die Tierklasse;
- das Datum der Schlachtung;
- bei Grill- oder Bratenfleisch mit Ausnahme von Saumfleisch, Nierenzapfen und Filet der Vermerk „le temps de maturation entre les dates d'abattage des animaux et de vente au détail au consommateur final est de 14 jours pleins minimum“ („die Reifezeit zwischen Schlachtdatum der Tiere und Verkauf an den Endverbraucher beträgt mindestens 14 volle Tage“).

Für Fleisch, das in einer Bedienungsmetzgerei verkauft wird, bildet das durch den Verband gestaltete Herkunftsgarantiezertifikat den Träger dieser Etikettierung.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet der Ursprungsbezeichnung „Bœuf de Charolles“ umfasst folgende Gemeinde- und Kantonsgebiete:

Departement Loire: die Kantone Charlieu und Perreux sowie die Gemeinden Ambierle, Briennon, Changy, Cuinzier, La Bénisson-Dieu, La Gresle, La Pacaudière, Le Crozet, Lentigny, Mably, Noailly, Ouches, Pouilly-les-Nonains, Pradines, Régny, Renaison, Riorges, Roanne, Sail-les-Bains, Saint-Alban-les-Eaux, Saint-André-d'Apchon, Saint-Forgeux-Lespinasse, Saint-Germain-Lespinasse, Saint-Haon-le-Châtel, Saint-Haon-le-Vieux, Saint-Léger-sur-Roanne, Saint-Martin-d'Estréaux, Saint-Romain-la-Motte ; Saint-Victor-sur-Rhins, Urbise, Villerest, Vivans.

Departement Nièvre: den Kanton Luzy sowie die Gemeinden La Nocle-Maulaix, Saint-Seine, Ternant.

Departement Rhône: die Gemeinde Bourg-de-Thizy.

Departement Saône-et-Loire: die Kantone Autun-Nord, Autun-Sud, Bourbon-Lancy, Charolles, Chauffailles, La Clayette, Le Creusot-Est, Digoïn, Gueugnon, La Guiche, Issy l'Evêque, Marcigny, Matour, Mesvres, Montceau-les-Mines-Nord, Montceau-les-Mines-Sud, Montcenis, Montchanin, Mont-Saint-Vincent, Palinges, Paray-le-Monial, Semur-en-Brionnais, Toulon-sur-Arroux sowie die Gemeinden Ameugny, Barnay, Beaubery, Bergesserin, Bissy-sur-Fley, Bonnay, Bourgvilain, Bray, Buffières, Burzy, Cersot, Chapaize, Château, Châtel-Moron, Chériszet, Chiddes, Chissey-lès-Mâcon, Clermain, Cluny, Collonge-la-Madeleine, Cordesse, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Curtil-sous-Buffières, Donzy-le-National, Dracy-lès-Couches, Epertully, Epinac, Essertenne, Etang-sur-Arroux, Flagy, Fley, Germagny, Germolles-sur-Grosne, Igornay, Jalogny, La Comelle, La Vineuse, Lournand, Malay, Marcilly-lès-Buxy, Massilly, Massy, Mazille, Morey, Morlet, Mornay, Passy, Perreuil, Pressy-sous-Dondin, Reclèsne, Sailly, Saint-André-le-Désert, Saint-Bérain-sur-Dheune, Saint-Bonnet-de-Joux, Saint-Didier-sur-Arroux, Sainte-Cécile, Sainte-Hélène, Saint-Emiland, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Huruge,

Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Léger-du-Bois, Saint-Léger-sous-la-Bussière, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Martin-d'Auxy, Saint-Martin-de-Commune, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Pierre-le-Vieux, Saint-Point, Saint-Privé, Saint-Vincent-des-Prés, Saint-Ythaire, Saissy, Salornay-sur-Guye, Sassangy, Savianges, Savigny-sur-Grosne, Sigy-le-Châtel, Sivignon, Suin, Sully, Taizé, Thil-sur-Arroux, Trinty, Tramayes, Verosvres, Villeneuve-en-Montagne, Vitry-lès-Cluny.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet, in dem das Fleisch „Bœuf de Charolles“ erzeugt wird, besteht aus dem östlichen Rand des Zentralmassivs, das sich durch Verwerfungen, Absenkungen in Terrassen und teilweise Verfüllungen mit Sedimentdepots des Mesozoikum, Tertiär und Quartär auszeichnet. Das Becken wird von kristallinen Felsformationen aus Primärgestein und metamorphen Gesteinen überragt. Das Relief ist hügelig, weniger als 500 Meter hoch und begünstigt durch ein Klima, das Klimaforscher aus der Bourgogne (Pierre Pagney und Jean-Pierre Chabin, *Atlas de Bourgogne*, 1976) als „Charolais-Klima“ bezeichneten: Es weist mittlere Temperaturen und regelmäßig über das Jahr verteilte Niederschläge auf, die sich günstig auf Graswachstum und Weidewirtschaft auswirken. Die geomorphologische Situation ergab verschiedenste Bodenstrukturen, wodurch sich vielfältige, einander ergänzende Wiesen entwickeln konnten. Die Viehzüchter bewirtschaften diese von einem Netz aus Hecken begrenzten Wiesen als Grünland (je nach Eignung für Aufzucht, Futter, Weidemast).

Die so strukturierte Heckenlandschaft aus krautartigen Pflanzen, Sträuchern und Bäumen sichert den Tieren vielfältige Nahrung, bietet ihnen Schutz und Ruhe und trägt zu der reichhaltigen biologischen Vielfalt bei, die das Dauergrünland auszeichnet. Das Gleichgewicht dieses Ökosystems wird durch die Aufrechterhaltung und Pflege der Hecken sichergestellt. Dass Tiere zwischen den Hecken zu sehen sind, gibt im Übrigen dem Landschaftsbild Struktur und erhält es.

Ein weiterer Vorteil des geografischen Gebiets ist das dichte Netz an Wasserläufen, durch das das Graswachstum gefördert und das natürliche Tränken der Tiere erleichtert wird.

Das Produktionssystem in dem geografischen Gebiet zeichnet sich dadurch aus, wie die Viehzüchter die aus dieser Gegend stammenden Charolais-Rinder weiter an die vorhandenen Ressourcen der Umgebung anpassen.

Die Züchter wählen die Zuchttiere auf besondere Art aus, abhängig vom weiblichen Tierbestand in ihrem Besitz, der von einer Generation an die nächste weitergegeben wird, und abhängig von den Parzellen des Betriebs. Ziel ist es, eine besondere Morphologie der Tiere, die sich durch kräftige Muskeln, ein leichtes Skelett sowie ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Hinter- und Vorderteil des Rindes auszeichnet, und eine hiermit zu vereinbarende Mastfähigkeit zu erreichen.

Die Viehaufzucht stützt sich auf traditionelle landwirtschaftliche Techniken, dabei werden die natürlichen Zyklen eingehalten: Die Kälber werden natürlich gesäugt, der Weidegang beginnt früh und dauert lange, die Zahl der Rinder pro Hektar hängt vom Graswuchs ab, die Aufzucht erfolgt mindestens zwei Sommer auf der Weide, der physiologische Rhythmus der Tiere wird beachtet, indem sie auf die Weiden gebracht werden, die ihrem Entwicklungsstadium am besten entsprechen, und es wird aus dem geografischen Gebiet stammendes Winterfutter ausgegeben. Durch dieses System wächst jedes Tier im Rhythmus der Jahreszeiten mit einem Wechsel zwischen Phasen starken Wachstums (Weidegang) und Plateaus ohne Gewichtsverlust (Winterperiode). Dieses nicht kontinuierliche Wachstum der Tiere wird als „kompensatorisches Wachstums-Phänomen“ bezeichnet.

Da die Viehzüchter ihre Böden und die Vegetation gut kennen, stellen sie das beste Weideland für die Mast der Tiere bereit: Es handelt sich um die sogenannten „prés d'embouche“ (Mastwiesen). Ihr höherer Nährstoffgehalt entsteht durch tiefe Böden feiner Textur, eine Vielzahl organischer Stoffe und große Wasserreserven (*Caractérisation floristique des prés d'engraissement Bœuf de Charolles*, B. Dury, 2006 (Charakterisierung der Flora der Mastwiesen für „Bœuf de Charolles“)). Diese Eigenschaften stellen sicher, dass wertvolle Gräser und Leguminosen (z. B. englisches Raygras, gemeines Rispengras, Wiesenfuchschwanz, *Agrostis*, Klee und Hornschotenklee) wachsen, die durch ihre im Lauf des Jahres abwechselnde Blüte den Nährwert der Pflanzendecke gewährleisten. Die nicht synthetisch gedüngten und nie gepflügten Mastwiesen benötigen eine besondere Pflege (Erhaltung der Hecken, Mähen der Geilstellen usw.), andernfalls lässt ihre Qualität rasch nach. Die verschiedenen Flurstücke werden nach besonderen Kriterien gekennzeichnet.

Das wesentliche Merkmal der traditionellen Masttechniken besteht darin, dass die Zahl der zur Endmast auf einer Parzelle weidenden Tiere den Mastkapazitäten des Grases auf dieser Parzelle entsprechen muss. So beschicken die Viehzüchter je nachdem, wie gut das Gras wächst, ihr Dauergrünland mit Tieren oder ziehen diese ab, um einen konstanten Nährwert aufrechtzuerhalten.

Wachstum und Entwicklung der Tiere bestimmen die Auswahl, die der Viehzüchter auf der Grundlage ihrer Eignung trifft: in jeder Übergangszeit, bei der Entwöhnung, bei der Zucht, beim Weidegang, bei jedem Weidewechsel und bei Beginn der Mast. Im Jahr 1908 hatte der Tierzuchtspezialist P. Diffloth (Bernadette Lizet, „L'herbe violente. Enquête ethnobotanique en pays brionnais“ (Starkes Gras, Ethnobotanische Studien im Gebiet Brionnais), in *Études rurales, Sauvage et domestique*) diese bemerkenswerten Fähigkeiten bei den Mästern im Charolais beobachtet: „Sie besitzen eine ganz besondere Geschicklichkeit und Fähigkeit, durch die sie auf einen Blick beurteilen können, welchen Ertrag das Tier in der Metzgerei bringen wird und welche Zeit es für die Mast benötigt. Abhängig vom Zustand des gekauften Tiers und seiner Frühreife, wird es auf die Weide gebracht, die für es am günstigsten ist.“ Vor der Schlachtung trifft der Viehhalter die letzte Auswahl und nimmt die Tiere von der Weide, die einen optimalen Mastzustand erreicht haben.

So werden nur bestimmte Tiere des Betriebs für die Erzeugung von „Bœuf de Charolles“ verwendet.

Die örtlichen Schlachter haben die Schlacht- und Verarbeitungsverfahren perfektioniert, um die ursprünglichen, durch die Zuchtbedingungen erlangten Besonderheiten des Fleisches zu erhalten und die Eignung zur Reifung der Schlachtkörper zu optimieren: Das Fettgewebe wird nur leicht entfernt, so dass die Lende weiter von einer Fettschicht umgeben ist, die Temperatur der Schlachtkörper wird nach und nach reduziert, ein pH-Endwert wird festgelegt.

Darüberhinaus leisten sie eine wichtige Arbeit, indem sie unter den Schlachtkörpern auf Grundlage der besonderen definierten Eigenschaften des Erzeugnisses eine Auswahl vornehmen.

So werden nur bestimmte Schlachtkörper für die Erzeugung von „Bœuf de Charolles“ verwendet.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses

Die Schlachtkörper des „Bœuf de Charolles“ zeichnen sich durch ein ausgewogenes Größenverhältnis zwischen Vorder- und Hinterteil und durch eine kräftige, von hellrot bis dunkelrot reichende Farbe aus. Mit einem Mindestgewicht von 320 kg für Färsen und 360 kg für Kühe und kastrierte Bullen liegt ihre Fleischigkeit (kräftige Schultern, Keulen, Filets) nach dem Handelsklassenschema EUROP zwischen R und E.

Das Oberflächenfett, das über die Stärke des Auflagefettgewebes charakterisiert wird, bedeckt die Lende des Schlachtkörpers. Nach dem Handelsklassenschema EUROP liegt seine Fettgewebeklasse zwischen 2+ und 3+, die Farbe variiert zwischen cremeweiß und gelb.

Das intramuskuläre Fett, das über das eingelagerte Fettgewebe bewertet wird, dringt in die Brusthöhle ein, lässt jedoch die Rippen erscheinen. Nach dem Handelsklassenschema EUROP liegt die Fettgewebeklasse zwischen 2+ und 3+.

So entspricht der typische Schlachtkörper fleischigen, runden Tieren mit feinem Knochengestüt und kräftiger Muskelbildung sowie einem ausgewogenen Verhältnis zwischen Vorder- und Hinterteil, was die Schlachter des geografischen Gebiets als „ansehnlichen“ Schlachtkörper bezeichnen.

Die Besonderheit des „Bœuf de Charolles“ besteht in der Anfangsqualität der Schlachtkörper, deren Textur, auch „Körnung des Fleisches“ genannt, zeigt, wie zart das Fleisch am Ende sein wird. Sie reicht von „sehr fein“ bis „normal“.

Das Fleisch ist von einheitlich kräftig roter Farbe, marmoriert und fein durchwachsen. Die Schlachter und Techniker bezeichnen es als Fleisch mit „leichter Fettäderung“.

Dank dieser Eigenschaften können Schlachtkörper des „Bœuf de Charolles“ von anderem Rindfleisch aus dem Charolais unterschieden werden.

Das Fleisch weist kaum Sehnen auf, hat eine zarte und feine Textur, ist äußerst saftig und entfaltet im Mund einen leicht säuerlichen Geschmack. Beim Kochen, in der Nase und im Mund kommt sein typischer Charakter durch die intensiven und vielfältigen Aromen und Gerüche (Tier, Fett, Pflanzen, Getreideerzeugnisse usw.) zum Ausdruck.

5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses

Im geografischen Gebiet kann ein ursprüngliches und typisches Fleisch erzeugt werden, weil die dortigen Produktionsmethoden die Gegebenheiten der Umgebung auf ihre Weise traditionell nutzen.

Durch die Zucht von Charolais-Rindern in ihrer ursprünglichen Heimat, die strenge Auswahl der Tiere über ihre gesamte Lebenszeit, die langsame Endmast der ausgewachsenen Tiere auf besonderen Parzellen und den eingeschränkten Futterzusatz können schwere Schlachtkörper mit oberflächlichem und eingelagertem Fett erzielt werden. Fleischigkeit und Fettgewebe sind dafür verantwortlich, dass „Bœuf de Charolles“ marmoriert und fein durchwachsen ist.

Da die saisonalen Wachstumszyklen ohne Gewichtsverluste eingehalten werden, lässt sich der für die Härte des Fleisches verantwortliche Kollagen-Aufbau im Gewebe begrenzen. Die so erzielte ursprüngliche Zartheit des Muskelfleisches verleiht ihm, zusammen mit der Eignung der Schlachtkörper zur Reifung, seine feine und zarte Textur.

Die lange Weidehaltung erhöht den Oxidationsstoffwechsel in den Muskeln der Tiere, welcher das Fleischaroma beeinflusst. Die Art der Viehhaltung auf hügeligen Parzellen zwingt die Tiere zu Bewegung. Das in den Muskeln enthaltene Wasser wird so aufgrund ihrer stoffwechselbedingten Struktur eingeschlossen. Dies macht das Fleisch äußerst saftig und verleiht ihm ein leicht säuerliches Aroma.

Das Futter aus hochwertigem Gras und Heu bringt die kräftige rote Farbe des Fleisches hervor und überträgt natürliche Antioxidantien, mit deren Hilfe die Farbe stabilisiert werden kann. Die Intensität der Farbe hängt vom Alter der Tiere ab, sie kann von hellrot bis dunkelrot reichen.

Der gute Gesundheitszustand und die physiologische Reife der Tiere tragen zusammen mit dem in der Endmast auf Gras basierenden Futter sowie nicht fermentiertem Ergänzungsfutter zum Gleichgewicht des Glukosestoffwechsels der Muskeln bei und verbessern so Farbe und Zartheit des Fleisches. Dies schafft auch die Voraussetzung dafür, dass sich die Schlachtkörper zur Reifung eignen.

Die Pflanzenvielfalt der Umgebung wirkt sich auf die Qualität der im Fleisch vorhandenen Fette aus, und so reicht ihre Farbe von gelb bis cremefarben. Die Besonderheiten der Fette (Menge, Qualität) ergeben zusammen mit der großen Saftigkeit die intensiven und reichhaltigen Düfte des „Bœuf de Charolles“.

Die zum optimalen Zeitpunkt der Mast durchgeführte Schlachtung trägt dazu bei, dass zwischen Muskelentwicklung und Fetteinlagerungen im Gewebe ein Gleichgewicht besteht.

Durch die fachmännischen Schlacht- und Verarbeitungsverfahren bewahren und unterstreichen die örtlichen Fleischer die von den Viehzüchtern geleistete Arbeit. Die nur leichte Entfernung des Fettgewebes schützt den Schlachtkörper vor dem Austrocknen und unterstützt die Reifung des Fleisches. Die Temperatursteuerung und die Regelung des pH-Werts der Schlachtkörper tragen dazu bei, dass das Fleisch zart bleibt.

Dank zahlreicher Kontakte zwischen den Beteiligten in der Region (Viehmärkte, Wettbewerbe der Masttiere, Messen für Zuchttiere und weitere Veranstaltungen) werden das von Viehhaltern und Schlachtern entwickelte Know-how und die besonderen Eigenschaften von „Bœuf de Charolles“ erhalten und gepflegt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽³⁾)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCBoeufDeCharolles2013.pdf>

⁽³⁾ Vgl. Fußnote 2.