

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2014/C 42/10)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽²⁾**„BŒUF DE CHAROLLES“****EB Nr.: FR-PDO-0005-0873-07.04.2011**

SGN () SKVN (X)

1. Pavadinimas

„Bœuf de Charolles“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Prancūzija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**3.1. Produkto rūšis**

1.1 klasė. Šviežia mėsa (ir subproduktai)

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Bœuf de Charolles“ kilmės vietos nuoroda gali būti žymima tik jautiena, gauta iš šarolė veislės galvijų:

— ne jaunesnių kaip 28 mėn. telyčių,

— ne jaunesnių kaip 8 metų karvių,

— ne jaunesnių kaip 30 mėn. kastruotų patinų.

Gyvulių skerdenos klasifikuojamos pagal EUROP standartą; remiamasi šiais kriterijais:

— skerdenos raumeningumas – nuo R iki E,

— minimalus skerdenos svoris priklauso nuo gyvulio kategorijos:

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

⁽²⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12. Pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

- karvių ir kastruotų patinų skerdenos – 360 kg,
- telyčių skerdenos – 320 kg,
- vidinis ir išorinis riebumas – nuo 2+ iki 3+,
- spalva ryškiai raudona,
- paviršinių riebalų spalva – nuo baltos kreminės iki geltonos,
- kaulai plonyčiai arba normalūs,
- tekstūra nuo labai švelnios iki normalios,
- galutinis skerdenų pH mažesnis ar lygus 5,8.

Mėsos spalva ryškiai raudona, marmurinė ir išvagota smulkių riebalų gyslelių. Mažai skaidulų turinti, minkštos ir švelnios tekstūros mėsa labai sultinga, kiek rūgštoko skonio. Iškepus mėsą atsiskleidžia jos būdingos kvapo ir skonio savybės – stiprus ir sudėtinis aromatas ir skonis (gyvūninių riebalų, augalų, grūdų ir pan.).

Mėsa tiekama tik atšaldyta. Ji neturi būti buvusi užšaldyta ar greitai užšaldyta.

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

—

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)

Veršeliai žinda ją atsivedusią karvę ar kitą karvę, iki juos nujunkant jiems duodami pašarai.

Galvijų auginimo sistema yra ganyklinė, pagrįsta ganymusi ganyklose ir buvimu tvarte, taip per gyvenimą ganyklose jie ganosi ne mažiau kaip du kartus. Užauginti galvijai penimi – tai paskutinis etapas. Žiema ir vasara turi įtakos gyvulių gyvenimui ir mitybai.

Vidutinis metinis žemės ūkio naudmenų hektaro apkrovimas ūkyje lygus 1,8 gyvulių vieneto (GV) ar mažesnis; vienu metu maksimalus GV skaičius hektare negali būti didesnis kaip 2.

Auginimo laikotarpiu vasaros sezono metu gyvuliai ganosi ne trumpiau kaip 200 dienų per metus (iš eilės arba ne). Kartu su žole kaip papildomo pašaro gyvuliams gali būti duodama šieno, gauto tik iš 4 punkte nustatytos geografinės vietovės, taip pat pašarų papildų toliau nurodytomis sąlygomis. Gyvuliai ganosi ne trumpiau kaip du metų laikus. Žiemą galvijai minta pašarais, gautais tik iš nustatytos geografinės vietovės, ir pašarų papildais toliau nurodytomis sąlygomis. Pašarus sudaro švieži ar konservuoti žoliniai augalai – šakniavaisiai, pievų augmenija (žoliniai, pupiniai, *hydrophyllaceae* augalai) ir šiaudai.

Gyvuliai penimi viename ar keliuose geografinėje vietovėje esančiuose sklypuose – „penėjimo pievose“, vietinių vadinamuose „prés d'embouche“. Vasarą gyvuliai ganosi tik penėjimo pievose. Žiemą baigiamasis gyvulių penėjimo etapas vyksta penėjimo pievose ir tvarte: penėjimo pievose gyvuliai turi ganytis ne trumpiau nei 30 dienų iš eilės. Tvarte gyvuliams duodama tik aukščiausios kokybės šieno iš geografinės vietovės: jis turi būti vešlus, žalias, apetitą keliantis, skleidžiantis sauso šieno ir augalų aromatą. Galvijus šerti fermentuotais pašarais bet kokia forma draudžiama. Galvijus išginus iš tvarto, ne ilgiau kaip dešimt dienų (tai prisitaikymo prie pasikeitusių pašarų laikotarpis) galima duoti šieno, kaip papildo prie vietos išteklių.

Augalai, šalutiniai produktai ir papildai yra gauti iš genetiškai nemodifikuotų produktų. Auginimo etapu vasarą ir žiemą gyvuliams dalijami papildai per metus neviršija vidutiniškai 2 kg medžiagų per dieną vienam gyvuliui.

Galutiniu etapu tokių medžiagų kiekis neviršija 1 kg/100 kg gyvojo svorio.

Kai galvijams duodama išspaudų, lino išspaudų dalis sudaro ne mažiau kaip 70 % visų išspaudų raciono.

3.5. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Gyvuliai turi būti atsivedami, auginami, penimi ir skerdziami geografinėje vietovėje.

3.6. *Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.7. *Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės*

Parduodant galutiniam vartotojui, skerdenos ir jų gabalai žymimi etiketėmis, kuriose nurodoma:

- kilmės vietos pavadinimas,
- Europos Sąjungos SKVN simbolis,
- gyvulio identifikacijos numeris arba partijos numeris,
- gyvulio kategorija,
- skerdimo data,
- kai mėsa skirta kepti (išskyrus plonąją ir storąją diafragmą ir filė), žodžiai „brandinimo laikas nuo paskerdimo datos iki pardavimo mažmeninėje prekyboje galutiniam vartotojui yra ne mažiau kaip 14 parų“.

Mėsos, kuri parduodama įprastai, ženklinimas paremtas garantijos ir kilmės sertifikatu, kurio pavyzdį nustato gamintojų grupė.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

„Bœuf de Charolles“ kilmės vietos nuorodos geografinė vietovė apima šių kantonų ir savivaldybių teritorijas:

Luaros departamente: *Charlieu* ir *Perreux* kantonus ir *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-Lespinnasse*, *Saint-Germain-Lespinnasse*, *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* savivaldybes.

Njevro departamente: *Luzy* kantoną ir *La Noche-Maulaix*, *Saint-Seine*, *Ternant* savivaldybes.

Ronos departamente: *Bourg-de-Thizy* savivaldybę.

Saonos ir Luaros departamente: *Autun-Nord*, *Autun-Sud*, *Bourbon-Lancy*, *Charolles*, *Chauffailles*, *La Clayette*, *Le Creusot-Est*, *Digoin*, *Gueugnon*, *La Guiche*, *Issy l'Évêque*, *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* kantonus ir *Ameugny*, *Barnay*, *Beaubery*, *Bergesserin*, *Bissy-sur-Fley*, *Bonnay*, *Bourgvilain*, *Bray*, *Buffières*, *Burzy*, *Cersot*, *Chapaize*, *Château*, *Châtel-Moron*, *Chériset*, *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*, *Lourmand*,

Malay, Marcilly-lès-Buxy, Massilly, Massy, Mazille, Morey, Morlet, Mornay, Passy, Perreuil, Pressy-sous-Dondin, Reclesne, 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-Varennnes, Saint-Pierre-le-Vieux, Saint-Point, Saint-Privé, Saint-Vincent-des-Prés, Saint-Ythaire, Saisy, Salornay-sur-Guye, Sassangy, Savianges, Savigny-sur-Grosne, Sigy-le-Châtel, Sivignon, Suin, Sully, Taizé, Thil-sur-Arroux, Tintry, Tramayes, Verosvres, Villeneuve-en-Montagne, Vitry-lès-Cluny savivaldybes.

5. Ryšys su geografinėmis vietovėmis

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

Geografinė „Bœuf de Charolles“ vietovė sutampa su rytiniu Centrinio Masyvo pakraščiu; čia yra žemės plyšių, terasų; vietovę iš dalies dengia mezozojaus ir kainozojaus erų nuosėdos. Baseiną supa pirminės kristalinės ir metamorfinės uolienos. Reljefas kalvotas, aukštis neviršija 500 m, pasižymi klimatu, kurį Burgundijos klimatologai (Pierre Pagney ir Jean-Pierre Chabin, *Atlas de Bourgogne*, 1976 m.) pavadino „climat charolais“ (šarolė klimatu) – jam būdinga vidutinė temperatūra ir reguliarūs metiniai krituliai, palankiai veikiantys žolės augimą ir žolynų vešėjimą. Dėl tokios geomorfologijos pastebima dirvožemio tipų įvairovė, lemianti įvairių tipų pievas. Pievas augintojai eksploatuoja atsižvelgdami į jų žolines savybes (ganyklos, pašarai, penėjimas), o pievų plotus skiria gyvatvorės.

Vietovėje, kurioje auga žoliniai augalai, krūmai ir medžiai, gyvuliai randa įvairaus pašaro, priebėgą ir ramybę; nuolatinės ganyklos pasižymi plačia biologine įvairove. Šios sistemos pusiausvyrą užtikrina pievų priežiūra. Be to, besiganantys gyvuliai yra kraštovaizdžio dalis.

Šiame geografiniame vienetu yra tankus vandens telkinių tinklas, dėl kurio gerai auga žolė ir yra natūralių gyvulių girdyklų.

Gyvulių auginimo sistemai geografinėje vietovėje būdingas metodas, kurį naudodami augintojai palengvina šios vietos kilmės šarolė veislės galvijų prisitaikymą prie aplinkos išteklių įsisavinimo.

Augintojai naudoja išskirtinį metodą reproduktoriams atrinkti, atsižvelgdami į iš kartos į kartą perduodamų moteriškos lyties galvijų ypatybes ir į ūkio sklypus. Augintojų tikslas – specifinio sudėjimo gyvūnai, kuriems būdingi gerai išsivystę raumenys, smulkūs kaulai, subalansuotos priekinės ir užpakalinės dalies proporcijos ir su tokiu sudėjimu suderinamos penėjimo galimybės.

Auginimo sistema pagrįsta tradicine praktika, kai laikomasi natūralaus ciklo: veršeliai žinda karvės pienu, gyvuliai ganomi ilgai (anksti išgenama iš tvarto), priklausomai nuo žolės augimo ribojamas galvijų skaičius viename hektare, ganyklose gyvuliai praleidžia ne trumpiau kaip du metų laikus, nepažeidžiamas fiziologinis gyvulių gyvenimo ritmas – jie ganomi pievose, geriausiai atitinkančiose jų auginimo etapą; žiemą tiekiami pašarai yra iš geografinės vietovės. Pagal tokią sistemą kiekvienas gyvulys auga metų laikų ritmu, kai intensyvaus augimo (ganymasis) laikotarpį keičia ramus laikotarpis, per kurį neprarandamas svoris (žiema). Toks neišsivystęs gyvulio augimas vadinamas „kompensuojamojo augimo reiškiniu“.

Gerai pažindami dirvožemį ir augalus, augintojai gyvulių penėjimui skiria geriausias ganyklas. Tai vadinamosios „prés d'embouche“. Jų maistinės vertės pranašumą užtikrina storas ir smulkus dirvožemio sluoksnius, kuriame gausu organinių medžiagų ir vandens (*Caractérisation floristique des prés d'engraissement Bœuf de Charolles*, B. Dury, 2006 (*Bœuf de Charolles* penėjimo ganyklose augančių augalų savybės, B. Dury, 2006 m.)) Tokiomis savybėmis užtikrinamas gerų žolinių ir ankštinių augalų (pvz., svidrių, paprastųjų miglių, pievinių pašiaušėlių, *Agrostis*, dobilų ir paprastųjų garždenių) augimas, o dėl jų skirtingo žydėjimo laiko užtikrinama nuolatinė maistinė augalijos vertė. Šios gyvulių penėjimui skirtos pievos netręšiamos sintetinėmis trąšomis ir niekada neiriamos; joms reikia priežiūros, be kurios jos greitai nunyks (gyvatvorių priežiūra, šienavimas ir pan.). Jų sklypai identifikuojami taikant specialius kriterijus.

Tradicinio penėjimo metodo esmė – sklypo žolės penėjimo potencialą atitinkantis penimų gyvulių skaičius tame sklype. Todėl, priklausomai nuo žolės augimo tempo, kad pašarų vertė liktų vienoda, augintojas į nuolatinę ganyklą išleidžia daugiau gyvulių arba sumažina jų skaičių.

Gyvuliams augant, augintojas pasibaigus sezonui, nujunkant, kergiant, išleidžiant ganytis, keičiant ganyklas atlieka penėjimui skirtų gyvulių atranką pagal gyvuliams būdingas savybes. 1908 m. zootechnikas P. Diffloth (*Bernadette Lizet, L'herbe violente. Enquête ethnobotanique en pays brionnais, Études rurales, Sauvage et domestique*) pastebėjo šią puikią Šarolė augintojų savybę: „Jiems būdingas išskirtinis sumanumas ir igudimas, dėl kurio jie iš pirmo žvilgsnio nustato, kokia bus nauda iš gyvulio jį paskerdus ir kiek laiko jį teks penėti. Atsižvelgdami į kiekvieno nupirkto gyvulio būklę, jo pirkimo ankstyvumą, jie paskiria geriausiai tinkančią ganyklą“. Prieš skerdimą augintojas paskutinį kartą atlieka atranką ir išsklypų išveda optimaliai nusipenėjusius gyvulius.

Taigi, „Bœuf de Charolles“ mėsa gaminama tik iš kai kurių ūkio gyvulių.

Vietos skerdyklose skerdimas ir perdirbimo procesas buvo išbulvintas siekiant išsaugoti pradinės mėsos savybes, kurias ji įgijo dėl auginimo sąlygų, ir optimizuoti skerdenų tinkamumą brandinimui: pašalinama nedaug riebalų, išsaugomi paviršiniai nugarinės riebalai, skerdenos palaipsniui vėsinaamos ir nustatomas galutinis pH.

Remiantis konkrečiomis nustatytais produkto savybėmis, skerdyklose taip pat atliekamas svarbus skerdenų atrankos darbas.

Taigi, „Bœuf de Charolles“ mėsa gaminama tik iš kai kurių skerdenų.

5.2. Produkto ypatumai

„Bœuf de Charolles“ skerdenoms būdingos subalansuotos priekinės ir užpakalinės dalies proporcijos ir ryški spalva, kuri būna nuo šviesiai iki tamsiai raudonos. Skerdenų, sveriančių 320 kg (telyčių) ir 360 kg (karvės ir kastruoti patinai), menčių, šlaunų ir nugarinių raumeningumas būna R–E klasės vertinant pagal Sąjungos skerdenų EUROP standartą.

Skerdenos nugarinę dengia paviršiniai riebalai, kurių storis apytikriai nustatomas pagal išorinę nupenėto gyvulio išvaizdą. Jų vertė pagal Sąjungos skerdenų EUROP standartą yra nuo 2+ iki 3+, o spalva – nuo baltos kreminės iki geltonos.

Vidiniai riebalai, vertinami pagal vidinę nupenėto gyvulio išvaizdą, įsiskverbia į krūtinės ertmę, bet šonkaulių neuždengia. Jų vertė pagal Sąjungos skerdenų EUROP standartą yra nuo 2+ iki 3+.

Todėl tipiška skerdena – tai raumeningo, stambaus, smulkių kaulų, subalansuotos priekinės ir užpakalinės dalies proporcijų gyvūno skerdena, kurią geografinės vietovės skerdikai vadina „coquette“.

„Bœuf de Charolles“ mėsos ypatingumas priklauso nuo pradinės skerdenų kokybės – skerdenose vertinama grūdėta tekstūra, vadinama „grain de viande“, dėl to atsiskleidžia galutinis mėsos švelnumas. Mėsa būna nuo labai švelnios iki normalios.

Mėsos spalva yra vienoda, ryškiai raudona, marmurinė ir išvagota smulkių riebalų gyslelių. Skerdikai ir technikai ją vadina „smulkiai išvagota riebalų gyslėmis“.

Tokios savybės padeda atskirti „Bœuf de Charolles“ skerdenas nuo kitų Šarolė galvijų skerdenų.

Mažai skaidulų turinti, minkštos ir švelnios tekstūros mėsa labai sultinga, kiek rūgštoko skonio. Iškepus mėsa atsiskleidžia jos būdingos kvapo ir skonio savybės – stiprus ir sudėtinis aromatas ir skonis (gyvūnų, riebalų, augalų, grūdinių kultūrų ir pan.).

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto kokybės ar savybių ryšys

Šioje geografinėje vietovėje taikomas gyvulių auginimo būdas, kai tradiciškai išnaudojamos vietovės savybės, lemia regionui būdingą ypatingą mėsos skonį.

Dėl to, kad naudojami čia pat kilę šarolė veislės gyvuliai, dėl griežtos jų atrankos visu jų gyvenimo laikotarpiu, lėto galutinio penėjimo specialiuose sklypuose gyvuliams suaugus ir pašarų papildų normavimo gaunamos stambios skerdenos, kurias dengia riebalai ir kurie į jas yra įsiskverbę. Dėl tokios skerdenų sandaros ir tokio gyvulių penėjimo „Bœuf de Charolles“ mėsa yra smulkiai išvagota riebalų gyslelėmis ir marmuriška.

Dėl to, kad laikomasi sezoninių augimo ciklų ir gyvuliai nepraranda svorio, audiniuose kaupiasi kolagenas, atsakingas už mėsos kietumą. Taip gaunamas pradinis raumenų minkštumas, kuris, kartu su skerdenų tinkamumu brandinimui, mėsai suteikia minkštą ir švelnią tekstūrą.

Ilgas ganymasis ganyklose padidina už mėsos skonį ir aromatą atsakingą oksidacinį gyvulių raumenų metabolizmą. Augdami raižytoje vietoje gyvuliai yra priversti daug judėti. Todėl raumenyse esanti vandenį sulaiko metabolinė raumenų struktūra. Taip mėsa tampa ypač sultinga ir šiek tiek rūgštoka.

Šeriant gyvulius aukštos kokybės žolė ir šienų, jų mėsa tampa ryškiai raudona, jai perduodami natūralūs antioksidantai, leidžiantys tokią spalvą stabilizuoti. Šios spalvos, kuri gali kisti nuo šviesiai iki tamsiai raudonos, intensyvumui įtaką daro gyvulių amžius.

Gyvulių sveikatos būklė ir fiziologinė branda kartu su baigiamuoju laikotarpiu duodamais pašarais, kurių pagrindas – žolė, taip pat papildai, kuriuose nėra fermentuotų pašarų, sukuria glikolitinio raumenų metabolizmo pusiausvyrą ir pagerina mėsos spalvą, ji tampa minkštesnė; be to, pagerėja skerdenų tinkamumas brandinimui.

Aplinkos biologinė įvairovė daro įtaką mėsos riebalų savybėms. Jų spalva būna nuo geltonos iki kremenės. Riebalų ypatybės (kiekis, kokybė) kartu su dideliu sultingumu atskleidžia „Bœuf de Charolles“ mėsos aromato intensyvumą ir turtingumą.

Dėl to, kad gyvuliai skerdziami optimaliai nupenėti, sustiprėja raumenų išsivystymo ir riebalų įsiskverbimo į raumenis balansas.

Įvaldžiusios skerdimą ir perdirbimą techniką, vietos skerdyklos saugo ir puoselėja gyvulių augintojų tradicijas. Dėl nedidelio riebalų kiekio pašalinimo skerdenos apsaugomos nuo išsausėjimo, teigiamai veikiamas mėsos brandinimo procesas. Skerdenų temperatūros ir pH reguliavimas turi įtakos mėsos minkštumui.

Specifinės „Bœuf de Charolles“ mėsos savybės saugojamos, o sukaupia augintojų ir skerdikų patirtis puoselėjama ir įtvirtinama dėl glaudaus bendradarbiavimo (gyvulių turgūs, nupenėtų gyvulių parodos, reproduktorių mugės ir pan.)

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Žr. 2 išnašą.