

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2012/C 180/12)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“FIN GRAS”/“FIN GRAS DU MÉZENC”

EK Nr. FR-PDO-0005-0545-30.03.2006

AĢIN () ACVN (X)

1. Nosaukums:

„Fin gras”/„Fin gras du Mézenc”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts:

Francija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:

3.1. Produkta veids:

1.1. grupa. Svaiga gaļa (un subprodukti)

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):

Ar cilmes vietas nosaukumu “Fin gras”/“Fin gras du Mézenc” drīkst apzīmēt vienīgi liellopu gaļu, kas iegūta no vismaz 24 mēnešu vecām telēm vai vismaz 30 mēnešu veciem vīriešu kārtas kastrētiem liellopiem.

Tas ir sezonas produkts. Pēc tam kad dzīvnieki ziemā kūti lēni nobaroti galvenokārt ar sienu, tie laikposmā no 1. februāra līdz 31. maijam ieskaitot tiek nokauti.

Dzīvniekus dažādos to dzīves posmos, jo īpaši pirms nobarošanas posma un nobarošanas beigās, stingri atlasa, pamatojoties uz kritērijiem, kas saistīti ar to skeleta un muskuļu attīstību, nobarojumu, ko konstatē uzspiežot, funkcionālām spējām un ārieni kopumā.

Liemeņu un gaļas īpašības saistītas ar ilgu un pakāpenisku nobarošanu ar Mezenka (*Mézenc*) sienu un dzīvnieku stingru atlasu dažādos to dzīves posmos.

Liemeņiem ir jābūt ar šādām īpašībām:

- muskuļaudu klase atbilst E, U vai R, bet nobarojums atbilst 2., 3. vai 4. taukaudu klasei pēc Kopienas liellopu liemeņu klasifikācijas skalas *EUROP*,
- telēm liemeņa svars (atdzesēta liemeņa svars, ko norāda arī fiskālām vajadzībām) ir vismaz 280 kg, bet vēršiem – vismaz 320 kg,
- liemeņi klāti ar taukainu vaskojumu vai plānu tauku slāni bez tauku sabiezējumiem,
- ārējais tauku slānis balts vai krēmkrāsā.

Gaļa ir koši sarkanā vai purpursarkanā krāsā. Gaļa ir ar marmorējumu (resp., ar cauraugušiem taukiem). Gaļu realizē atdzesētu, izņemot atsaldētu atdzesētu gaļu.

Atkarībā no tā, vai gaļu piedāvā jēlu, sautētu vai ceptu, tā ir maiga vai ļoti maiga, elļaina, samērā sulīga un ēdot aromātiska un garda, ar stipru un paliekošu garšu.

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

Gaļas izcirtņus mazumtirdzniecībai veido, kad to pārdod galīgajam patērētājam.

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):*

Nepiemēro

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):*

Saskaņā ar piemērojamo lopkopības sistēmu, liellopi barojas galvenokārt ar zālaugiem; tas nozīmē, ka liellopu skaits saimniecībā ir ierobežots un katram dzīvniekam ir vismaz 70 āru pļaujamo un nogatavotā pļavu platības.

Audzējot liellopus pēc minētās lopkopības sistēmas, dzīvnieki tiek turēti pārmaiņus ganībās vai kūti atkarībā no gadalaika, lai gūtu labumu no tās dabas vides sniegtajām iespējām, kurai raksturīgas garas un bargas ziemas. Dzīvnieki uzturas ganībās vismaz laikposmā no 21. jūnija līdz 21. septembrim. Tie izmanto dabīgās ganības, kā arī pļaujamo pļavu atālu. Tie uzturas kūti vismaz laikā no 30. novembra līdz 30. martam. Šajā laikā dzīvniekiem bagātīgi izēdina sienu saskaņā ar to ēstgribu.

Dzīvnieku pamatbarību veido vienīgi ganību zāle vai siens.

Dzīvnieku barībai izmantojamās pļaujamās pļavas un ganības atrodas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, un tajās sastopami tikai Mezenkam raksturīgās savvaļas floras augi. Pļavas tiek regulāri koptas, un to mēslošana ir pielāgota floras dažādības saglabāšanai. Izmanto vienīgi pirmā pļāvuma sienu, ko žāvē pļavā un uzglabā atsevišķi no pārējā saimniecībā izmantojamā siena.

Galīgās nobarošanas laikā dzīvniekiem izēdina barību galvenokārt uz tāda siena bāzes, kuru lopkopis izraudzījies tā kvalitātes dēļ. Barību dzīvniekiem dod katram savā silē. Šajā nobarošanas posmā izēdināmo sienu dod vismaz četras reizes dienā, atbrīvojot sili no neapēstā siena. Lai līdzsvarotu barības devu, atļauts ierobežotā daudzumā izēdināt augu valsts izcelsmes papildbarību, ko veido četras izejvielas, no kurām vismaz divas ir graudaugi. Papildbarības daudzums nedrīkst pārsniegt 700 g uz 100 kg liellopu dzīvsvara.

3.5. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:*

Dzimšana, audzēšana, nobarošana, nokaušana

3.6. *Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.:*

Nepiemēro

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai:*

Realizācijas posmos līdz pat galīgajam patērētājam liemeņiem un no tā iegūtajiem izcirtņiem jābūt ar marķējumu, uz kura norādīta vismaz šāda informācija:

- aizsargātais nosaukums,
- Eiropas Savienības ACVN logotips,
- dzīvnieka valsts identifikācijas numurs vai kaušanas numurs,
- lopkopības saimniecības numurs,
- lopkautuves nosaukums, adrese un sertifikācijas numurs,
- kaušanas datums,
- uz restēm vai cepeškrāsnī cepamai gaļai, izņemot krūtsgabalu, bifšteka gabalu un fileju, norāde “neatkaulotas gaļas nogatavināšanās laiks no dzīvnieka nokaušanas dienas līdz realizācijai mazumtirdzniecībā galīgajam patērētājam ir vismaz desmit pilnas dienas”.

4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:**

Ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst šādu kantonu un pašvaldību teritorija:

Ardèche departamentā –

Antraigues-sur-Volane kantons pilnībā;

Aubenas kantonā: *Aubenas* un *Mercuer* pašvaldība;

Burzet kantonā: *Burzet*, *Péreyres*, *Sagnes-et-Goudoulet* un *Sainte-Eulalie* pašvaldība,

Le Cheylard kantonā: *Le Chambon* un *Saint-Andéol-de-Fourchades* pašvaldība;

Coucouron kantonā: *Issanlas*, *Issarlès*, *Le Lac-d'Issarlès*, *Lanarce*, *Lavillatte* un *Lespéron* pašvaldība;

Montpezat-sous-Bauzon pašvaldība pilnībā;

Privas kantonā: *Ajoux*, *Gourdon*, *Pourchères*, *Privas*, *Saint-Priest* un *Veyras* pašvaldība;

Saint-Agrève kantonā: *Mars* pašvaldība;

Saint-Etienne-de-Lugdarès kantonā: *Le Plagnal* un *Saint-Alban-en-Montagne* pašvaldība;

Saint-Martin-de-Valamas kantonā: *Borée*, *La Rochette*, *Saint-Clément* un *Saint-Martial* pašvaldība;

Saint-Pierreville kantonā: *Issamoulenc*, *Marcols-les-Eaux* un *Saint-Julien-du-Gua* pašvaldība;

Thueys kantonā: *Astet* pašvaldība;

Vals-les-Bains kantonā: *Labégude*, *Saint-Julien-du-Serre*, *Ucel* un *Vals-les-Bains* pašvaldība;

Haute-Loire departamentā –

Fay-sur-Lignon kantons pilnībā;

Le Monastier-sur-Gazeille kantonā: *Freycenet-la-Cuche*, *Freycenet-la-Tour*, *Laussonne*, *Le Monastier-sur-Gazeille*, *Moudeyres*, *Présailles* pašvaldība;

Le Puy-en-Velay kantonā: *Le Puy-en-Velay* un *Vals-près-le-Puy* pašvaldība;

Le Puy-en-Velay Nord kantonā: *Aiguilhe*, *Chadrac*, *Le Monteil* un *Polignac* pašvaldība;

Le Puy-en-Velay Est kantonā: *Brives-Charensac* un *Saint-Germain-Laprade* pašvaldība;

Le Puy-en-Velay Ouest kantonā: *Espaly-Saint-Marcel* pašvaldība;

Le Puy-en-Velay Sud-Est kantonā: *Arsac-en-Velay* un *Coubon* pašvaldība;

Saint-Julien-Chapteuil kantonā: *Lantriac*, *Montusclat*, *Queyrières*, *Saint-Julien-Chapteuil* un *Saint-Pierre-Eynac* pašvaldība;

Tence kantonā: *Mazet-Saint-Voy* pašvaldība;

Yssingaux kantonā: *Araules* un *Yssingaux* pašvaldība;

Lozère departamentā –

Langogne kantonā: *Langogne* pašvaldība.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

Ģeogrāfiskais apgabals atrodas Centrālā masīva austrumu pamalē netālu no Pijanvelē (*Puy en Velay*), un tā centrālajā daļā ir Mezenka (*Mézenc*) plato.

Šim ģeogrāfiskajam apgabalam liellopu audzēšanas ziņā ir raksturīga Mezenka plato ietekme, kas izpaužas kā īpašu lopkopības ieražu un nobarošanas paņēmieni attīstība, pamatojoties uz ganību un augstkalnu siena izmantošanu, kuru iegūst no zālājiem, kas aug no 1 100 m līdz 1 500 m augstumā virs jūras līmeņa. Turklāt apgabalā raksturīgi „Fin gras” veida gaļas patērēšanas ieradumi un pārdošana tradicionālajos gaļas veikalos, dzīvnieku kaušana “Fin gras” iegūšanai un dzīvnieku nogādāšana uz lopkautuvēm lopkopju pavadībā.

Šajos augstkalnu apvidos plešas paugurainas zemes platības, kuru morfoloģiskajās un ģeoloģiskajās īpašībās saskatāmas senu vulkānu darbības sekas, un augsnes ir dziļas un to reakcija viegli skāba.

Tur valda kontinentāls klimats ar Vidusjūras ietekmi. Jūnija beigās un jūlijā iestājas ūdens apsūkums un augstas temperatūras, tādējādi radot lieliskus apstākļus siena ieguvei un žāvēšanai Mezenka masīva (*Massif du Mézenc*) plāvās. Šie dabas apstākļi veicina īpašas, šim kalnu masīvam raksturīgas floras attīstību ar samērā lielu sugu dažādību un nosaka to, ka sienu ievāc neierasti lielā augstumā virs jūras līmeņa.

Mezenka zālāji to kvalitātes dēļ ir izslavēti jau kopš XVIII gadsimta. "Mezenka plaujamo plavu un ganību floras saraksts", kas sagatavots 1995. gadā, liecina par ievērojami lielu tādu sugu dažādību, kuras tipiskas vēsam kalnu klimatam (vijolīte, zalkšu sūrene, lāčsaknes (*Meum athamanticum*), Šeksa skarene (*Poa chaixii*)). Mezenka siena analīze ļāvusi apstiprināt, ka tam ir liela uzturvērtība, kas ir krietni vien augstāka par kalnu sienu vidējo uzturvērtību, kuru noteicis INRA (*Institut National de la Recherche Agronomique* – Francijas Valsts agronomisko pētījumu institūts). Lāčsaknes (*Meum athamanticum* Jacq.), kuru vietējais nosaukums ir "cistre", simbolizē Mezenka plaujamo plavu augu valsti. Mezenka īpatnība ir tā, ka tur plauj zāli plāvās, kuras atrodas līdz pat 1 500 m virs jūras līmeņa un kurās sastopamas lāčsaknes; tādējādi tās nonāk sienā, ko izbaro dzīvniekiem (kas neēd šo augu svaigā veidā). Augs piešķir sienam īpašu garšu tīkamību. Citos kalnu masīvos šis augs ir sastopams vasaras ganībās, un tātad dzīvnieki to nepatērē.

Apgabalā ir izveidojusies oriģināla lauksaimnieciskās ražošanas sistēma, izmantojot plaujamās plavas, lai audzētu dzīvniekus platībās, kas ir lielākā augstumā virs jūras līmeņa (vairāk par 1 100 metriem) un ko citviet izmanto tikai ganībām.

Dzīvnieku audzē nevis tā augšanas potenciāla maksimālai izmantošanai, bet gan lai tas varētu gūt lielāku labumu no tā rīcībā esošajiem lopbarības resursiem. Dzīvnieku augšana noris regulāri, jo vasarā ganībās gandrīz nekad nav ilgstošu sausuma periodu izraisīta zāles trūkuma. Tauti dzīvniekiem uzkrājas vienmērīgi, kaut arī straujāk tas notiek beidzamajā posmā.

Apgabala lopkopji ir ieviesuši īpašu siena vākšanas praksi, žāvējot sienu plāvā un atlasot labāko sienu nobarošanas laikam. Šādai nobarošanai izraudzīto dzīvnieku ķermeņa morfoloģiskajām īpašībām jābūt tādām, kas padodas lēnai nobarošanai ziemā ar sienu. Tamdēļ lopkopji visu dzīvnieku audzēšanas laiku šķiro tos atkarībā no muskuļu attīstības, skeleta attīstības, funkcionālo spēju, nobarošanās spēju un ārējā izskata rādītājiem. Dzīvniekus sadzenot atpakaļ kūtī, to nobarojumam jābūt pietiekami vajam, lai ziemā varētu nodrošināt tiem lēnu galīgo nobarošanu ar sienu.

Katrā saimniecībā ik gadu tikai daži dzīvnieki tiek atlasīti "Fin gras" vai "Fin gras du Mézenc" ražošanai. Lēnā nobarošana ziemā ar sienu vismaz 110 dienas pēc dzīvnieku sadzīšanas atpakaļ kūtī, kas notiek vēlākais novembra sākumā, ir posms, kur dzīvniekus aprūpē individuāli un nevis pa partijām, izbarojot tiem atlasītu sienu ēdienreizēs, lai maksimāli veicinātu siena ievadīšanu dzīvnieku kuņģī. Kūti katram dzīvniekam ēdināšana ir pielāgota atkarībā no tā nobarojuma pakāpes un paredzamā pārdošanas datuma. Nobarojot dzīvniekus tradicionālā veidā "Fin gras" iegūšanai, tiem izveidojas virsējā tauku kārtā, kas pasargā liemeņa nogatavināšanos no oksidācijas parādībām. Tas ļauj iegūt liemeņus, kas padodas ilgstošai nogatavināšanai (līdz pat 20 vai 30 dienām) bez bojāšanās.

"Fin gras" izmantojamo dzīvnieku kaušana notiek pēc tradicionāliem paņēmieniem, kas ļauj saglabāt gaļas piemērotību ilgai nogatavināšanai. Īpaši aizliegta ir liemeņa mazgāšana dušā, izņemot nejaušu notraipījumu gadījumus; aizliegta ir arī apgraižošana (virskārtas tauku noņemšana). Liemeņa atvēršanu veic tā, lai nepieļautu strauju to atdzesēšanu.

Šīs īpašās liellopu gaļas apzīmēšanai izmanto gan tradicionālo nosaukumu "Fin gras", gan arī tradicionālo nosaukumu "Fin gras" kopā ar ģeogrāfisko nosaukumu "Mézenc".

5.2. Produkta specifikā:

Gaļu iegūst no dzīvniekiem, kas baroti ar zāli un tādu augstkalnu platību sienu, kuras citviet izmanto vasaras ganībām.

Liemeņu virsa var būt ar taukainu vaskojumu, vai arī tie klāti ar vieglu tauku slāni bez tauku sabiezējumiem. Ārējais tauku slānis ir balts vai krēmkrāsā. Gaļa ir koši sarkanā vai purpursarkanā krāsā. Gaļa ir ar marmorējumu (resp., ar cauraugušiem taukiem).

Gaļai ar nosaukumu "Fin gras" vai "Fin gras du Mézenc" piemīt sevišķas īpašības, kas saistītas gan ar kalnu plato augiem, gan arī ar dzīvnieku audzēšanas sistēmu. Šīs īpašības ir pārbaudītas un apstiprinājušas, degustējot jēlu un termiski apstrādātu gaļu, kā arī laboratorijā veiktajās analizēs.

5.3. *Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN):*

Mezenka plato ģeoloģiskie un klimatiskie apstākļi, kas raksturīgi augstienei, ir tādi, ka tur aug augi ar lielu sugu dažādību, kuras īpaši piemērotas tam, lai iegūtu izcilas kvalitātes sienu, ko žāvē turpat pļāvā. Pētījumi liecina, ka pastāv saikne starp Mezenka plato iegūtā siena (kur lācsakne ir Mezenku simbolizējošs augs) terpēnu sastāvu un gaļas tauku terpēnu sastāvu.

Šiem gaļas produktiem piemīt īpatnība, kuras pamatā ir lēna nobarošana ziemā galvenokārt ar izcilas kvalitātes un dzīvnieku ēstgribu veicinošu sienu, kas ļauj panākt dzīvniekiem optimālu nobarojumu pēc kūtī pavadītām 110 dienām. Tie patērē lielus daudzums siena, pateicoties ieviestajai ēdināšanas praksei.

Šo dzīvnieku individuāla aprūpe un rūpīga to atlase pēc vajadzīgajām īpašībām visu to dzīves laiku, lai izraudzītos tikai tos dzīvniekus, kas ir vispiemērotākie lēnai nobarošanai ar sienu, ļauj izaudzēt dzīvniekus ar izcilām kvalitātes īpašībām un iegūt gardu gaļu.

Produkta īpašības saistītas vienlaikus gan ar vides apstākļiem un dabisko floru, kas tajā attīstījusies, gan arī ar audzēšanas paņēmieniem, kas izkopti šajā vidē (augstas kvalitātes siena ieguve, dzīvnieku šķirošana, lēna nobarošana ar sienu ziemā utt.). Noteiktu vecumu sasniegušu dzīvnieku lēna nobarošana ar sienu ļauj iegūt baltu virsējo tauku kārtiņu un liemeņus ar labu taukainu vaskojumu vai klātus ar vieglu tauku slāni (bez tauku sabiezējumiem); tas ir cieši saistīts ar šīs gaļas marmorējumu un izteikto garšu.

Īsa laiks, kas vajadzīgs dzīvnieku nogādei lopkautuvēs, un iegūstamā produkta kvalitātes īpatnību ievērošana visā kaušanas posma laikā ļauj saglabāt liemeņu specifiskumu un nogatavināšanās spējas.

Lopkopji, lopkautuves un miesnieki ir savstarpēji saistīti „Fin gras du Mézenc” ražošanas procesa posmi. Šo produktu realizē tradicionālā tirdzniecības apritē: vietējie miesnieki izmanto pārdošanas vietām pašas tuvākās lopkautuves, lai nokautu dzīvniekus, kurus viņi izraudzījušies lopkopības saimniecībās. Gaļas tirgotavu priekšā vēl šodien rīko Lieldienām izgreznotu dzīvnieku izrādīšanu. Augstvērtīgo produktu gadatirgi (t. s. "treknie gadatirgi"), ko joprojām rīko, pulcina dažādos nozares dalībniekus ap šiem sezonas produktiem, kuru reputācija ir neapstrīdama.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju:

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDC_Fin_gras_du_Mezenc.pdf
