

**Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen**

(2010/C 38/09)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag <sup>(1)</sup>. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

**VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**

**„PORC DE FRANCHE-COMTÉ”**

**EG-nummer: FR-PGI-005-0504-04.11.2005**

**BGA ( X ) BOB ( )**

**1. Naam:**

„Porc de Franche-Comté”

**2. Lidstaat of derde land:**

Frankrijk

**3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**

**3.1. Productcategorie:**

Categorie 1.1 — Vers vlees (en verse slachtafvallen).

**3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is.:**

Het vlees van „Porc de Franche-Comté” is gekoeld vers vlees van varkens die met melkwei zijn gevoederd, bij het slachten minstens 182 dagen oud zijn (wat overeenkomt met een gemiddelde slachtleeftijd tussen 190 en 200 dagen) en een warm geslacht gewicht van minstens 75 kg hebben (er is geen maximumgewicht).

De vetgemeste dieren zijn vrouwelijke dieren of mannelijke gecastreerde dieren die zijn geselecteerd aan de hand van de volgende genetische criteria:

- de fokzeugen die de voor het vetmesten bestemde biggen werpen, zijn vrij van het gevoeligheidsgen voor halothaan;
- de beren worden zo geselecteerd dat hun nageslacht homogeen rosévlees van goede kwaliteit levert;
- het aantal vleesvarkens dat gevoelig is voor halothaan bedraagt minder dan 3 % en de dieren zijn vrij van het Rn-allel.

Het vlees van „Porc de Franche-Comté” wordt op alle niveaus geselecteerd (de karkassen, de versnij-eenheden en de verkoopeenheden voor de consument) om te garanderen dat het vlees geen uiterlijke gebreken vertoont (ontharing, gescheurd zwoerd, bloedpuntjes, hematomen, breuken, aanwezigheid van vreemde stoffen). De selectie heeft ook betrekking op de kleur van het vlees (geen donkere of bleke kleur) en op de kwaliteit van de lichaamsvetten, die wit en stevig moeten zijn (vlees met week en olieachtig lichaamsvet komt niet in aanmerking). Tot slot wordt om de kwaliteit van het vlees te waarborgen, ook gesorteerd op de pH-eindwaarde van het vlees.

<sup>(1)</sup> PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

### 3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

De „Porcs de Franche-Comté” worden grotendeels met melkwei gevoederd. Dit bijproduct van de kaasbereiding maakt tussen 15 en 35 % van de droge stof van het voederrantsoen uit en kan in onverwerkte, geconcentreerde of droge vorm worden toegediend.

Door de wei met andere diervoeders aan te vullen kan in de voederbehoeften van de varkens worden voorzien en kunnen ook granen en daarvan afgeleide producten een belangrijke plaats innemen: het aanvullend diervoeder bestaat voor minstens 50 % uit granen en zemelen (deze laatste bevatten ook minstens 25 % granen), en uit plantaardige eiwitten met een goede aminozurenbalans. Voorts wordt het linolzuur, dat de kwaliteit van het vet kan aantasten, gecontroleerd en wordt het aandeel daarvan beperkt tot 1,7 % van het totale rantsoen.

### 3.4. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.:*

Als gekoeld vers vlees wordt „Porc de Franche-Comté”, al dan niet verpakt, verkocht in de volgende vormen:

- een volledig karkas,
- grote deelstukken,
- kleine deelstukken.

### 3.5. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

Op de etiketten moet het volgende zijn vermeld:

Verkoopbenaming: „Porc de Franche-Comté”.

## 4. **Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied:**

De „Porcs de Franche-Comté” worden uitsluitend in de regio Franche-Comté geboren, vetgemest en geslacht. Deze regio komt overeen met de departementen Doubs (25), Jura (39), Haute Saone (70) en Territoire de Belfort (90).

Het slachten in het geografische gebied beperkt de stress die vervoer bij de dieren kan veroorzaken, en garandeert de best mogelijke technologische kwaliteit van het vlees.

## 5. **Verband met het geografische gebied:**

### 5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

Franche-Comté ligt tussen de Rhône en de Rijn en wordt omgeven door twee bergmassieven die zeer bepalend zijn voor het landschap: de Jura in het oosten en de Vogezes in het noorden. In het westen gaat het landschap over in een lagergelegen zone met vlakten die doorsneden worden door de twee belangrijkste waterlopen van de regio: de Saône en de Doubs. Oostwaarts is er een opeenvolging van twee plateaus, die aansluiting vinden bij het Juragebergte.

De landbouwactiviteit in Franche-Comté, die grotendeels het uitzicht van het gebied bepaalt, is hoofdzakelijk toegespitst op de rundveehouderij en meer bepaald de melkveehouderij. Franche-Comté bezit een zeer goed ontwikkelde kaasindustrie, die prat gaat op verscheidene BOB's. Overal op het grondgebied zijn tal van „fruitières” te vinden („fruitière” is de plaatselijke benaming voor een kaasmakerij).

Deze kaasmakerijen produceren wei, een voortreffelijke grondstof voor diervoeder. Wei is arm aan vetten en onverzadigde vetzuren, maar vrij rijk aan lysine en threonine, die essentiële aminozuren zijn voor bepaalde diersoorten. Het is dus dankzij deze kaasmakerijen — die er door hun kleinschaligheid aan bijdragen dat de wei grotendeels ter plaatse wordt gebruikt zodat vervoer of afkoeling overbodig worden — dat zich op het grondgebied van Franche-Comté een varkenshouderij heeft kunnen ontwikkelen met varkens die met melkwei worden gevoederd.

Deze lokale varkensproductie wordt vooral in de regio afgezet. „Porc de Franche-Comté” wordt verkocht als vers vlees, maar gaat ook als grondstof naar de producenten van ingezouten levensmiddelen.

## 5.2. Specificiteit van het product:

Een combinatie van kwaliteiten die specifiek zijn voor „Porc de Franche-Comté”:

De „Porc de Franche-Comté” heeft de onderstaande, door de varkensslagers erkende kwaliteiten, zowel wat het karkas als wat de verwerkbaarheid betreft:

- stevig vlees met een zeer mooie kleur en een zeer goede textuur,
- geen exsudaat in de diepe spieren en evenmin in de deelstukken,
- kwaliteiten die bij het bakken of koken tot uiting komen: malse koteletten, hammen met een vaste, smeuijge textuur en een helder, zeer smaakvol aroma, vast, wit vet.

Deze kwaliteiten van het vlees van „Porc de Franche-Comté” vloeien voort uit tal van factoren: genetica, transport- en slachtomstandigheden, voeder, slachtleeftijd en slachtgewicht.

Kwaliteit en genetica:

Voor „Porc de Franche-Comté” komen gecastreerde mannelijke dieren (de castratie voorkomt mogelijke onaangename geuren van het vlees) en vrouwelijke dieren die nog niet geworpen hebben, in aanmerking. Zij worden geselecteerd op twee belangrijke genen die van grote invloed zijn op de technologische kwaliteit van het vlees: het halothaangen (HAL), dat stressgevoeligheid creëert en tot het PSE-syndroom (Pale, Soft, Exsudative) leidt, en het Rn-allel van het Rn-gen, dat verantwoordelijk is voor wat „zuur vlees” wordt genoemd.

Kwaliteit en fokomstandigheden:

De BGA „Porc de Franche-Comté” verwijst niet alleen naar de genetische kenmerken van de dieren, maar ook naar de specifieke omstandigheden waarin de varkens in de regio Franche-Comté worden gehouden (zij worden met melkwei gevoederd en gedurende een lange periode vetgemest). Deze omstandigheden hebben een impact op de kwaliteit van het geproduceerde vlees.

Zo is aangetoond dat de gereduceerde energieopname die door het gebruik van melkwei mogelijk is, de kwaliteit van het vlees ten goede komt doordat de varkens langzamer groeien en de slachtleeftijd toeneemt, waardoor het vlees langer kan rijpen. Bovendien verhoogt de wei de kwaliteit van de lichaamsvetten van de varkens.

Voorts is aangetoond dat slachten op latere leeftijd (voor „Porc de Franche-Comté” bedraagt de slachtleeftijd minstens 182 dagen) en een hoog karkasgewicht (meer dan 75 kg voor „Porc de Franche-Comté”) de kwaliteit van het vlees verhogen, en met name het scheerspek steviger en dikker maken. Daarnaast verhogen het karkasgewicht en de slachtleeftijd, in combinatie met het specifieke voer van de varkens, de organoleptische kwaliteit van het vetweefsel van de varkens. Met de leeftijd en het gewicht neemt de onverzadigdheid van het varkensvet namelijk af.

Daarnaast is de kwaliteit van het vlees van „Porc de Franche-Comté” ook beter doordat de vervoer- en de slachtomstandigheden erop gericht zijn de stress van de dieren zo veel mogelijk te beperken.

Tot slot maakt het voer dat aan de „Porc de Franche-Comté” te eten wordt gegeven, het mogelijk de aanwezigheid van onverzadigde vetzuren in het vlees te verminderen en verbetert het zo de organoleptische kwaliteiten van het vlees en van de daarmee bereide producten. Peroxidatie van onverzadigde vetzuren kan op het dekvet van gedroogde hammen oranje kleurafzettingen doen ontstaan en de smaak van het vlees wijzigen doordat zich ketonen en aldehyden vormen, die een ranzige geur verspreiden. De toegepaste methoden verlagen het gehalte aan onverzadigde vetzuren van het vlees en zorgen ervoor dat het vlees er goed uitziet en een aangename geur heeft.

Een jarenlange faam:

Sinds de 19<sup>e</sup> eeuw is men steeds meer de wei van de lokale kaasmakerijen gaan gebruiken voor het vetmesten van de varkens. Dit is een specialiteit van de landbouw in Franche-Comté geworden.

Zo blijft tot op vandaag de band tussen de kaasproductie en de varkensproductie bestaan en blijven de varkenshouderijen van de regio nauw verbonden met de verschillende kaasbedrijven van Franche-Comté waaraan BOB's zijn toegekend (Comté, Morbier, Mont d'Or en Bleu de Gex). Zo zijn de varkensbedrijven een dankbare afnemer van de melkwei van de kaasmakerijen en produceren zij ook organische meststoffen waarmee zuivelbedrijven hun weiden bemesten. In dit lokale economische systeem houden beide bedrijfssectoren elkaar in evenwicht.

Op vandaag profileert het vlees van „Porc de Franche-Comté” zich duidelijk als een product voor de regionale markt, in de vorm van vers vlees voor de consument en van grondstof voor de verwerkers.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel van een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):*

De varkensproductie in Franche-Comté heeft zich parallel met de lokale kaasbedrijven ontwikkeld.

De specifieke kenmerken van de melkproductie en –verwerking in Franche-Comté liggen aan de oorsprong van de ontwikkeling van de regionale varkensproductie. Door de kleine omvang van de kaasmakerijen in het gebied is het van des te meer belang dat de wei ter plaatse wordt gebruikt, zonder vervoer of koeling, wat verklaart waarom Franche-Comté tot op vandaag de enige Franse regio is waar op grote schaal melkwei wordt gebruikt om varkens te voederen.

Van de 1 000 miljoen liter melk die door de zowat 180 regionale kaasmakerijen wordt verwerkt en ongeveer 850 miljoen liter wei doet ontstaan, wordt momenteel ongeveer een kwart door de varkenssector benut.

Dit specifieke aspect gaat hand in hand met de ontwikkeling van bijzondere varkenshouderijsystemen, waarbij bijvoorbeeld melkleidingen tussen de kaasmakerijen en de varkensstallen worden aangelegd om te voorkomen dat de wei per vrachtwagen moet worden vervoerd, of waarbij gier wordt uitgewisseld tussen de varkenshouders en de leden van zuivelcoöperaties, die dit gebruiken om hun weiden te bemesten.

Tot slot wordt er sinds de jaren 1980 fors in de regionale varkenshouderijen geïnvesteerd om het gebruik van melkwei op de eisen van de moderne varkenshouderij af te stemmen, en bij meer dan tweederde van de mestvarkensplaatsen van Franche-Comté wordt nu melkwei gebruikt (ongeveer 70 000 plaatsen, d.i. een productie van 190 000 varkens per jaar). De varkenshouderijen waar melkwei wordt gebruikt en de melkverwerkingsbedrijven vertonen trouwens een analoog vestigingspatroon.

Zo heeft de kaasproductie van Franche-Comté en de daardoor beschikbare melkwei een echte band gesmeed tussen de varkensproductie van Franche-Comté en Franche-Comté zelf. Er is een rechtstreekse link tussen de wijze waarop de varkens met melkwei worden vetgemest en de daarmee samenhangende langere vetmestperiode (oudere en zwaardere dieren) enerzijds en de regio Franche-Comté anderzijds. De voederwijze en de langere mestperiode geven „Porc de Franche-Comté” zijn specifieke kenmerken, namelijk vlees met een mooie textuur en weinig exsudaat, met een mooie kleur en stevig wit vet. Dit vlees geniet een sterke faam bij de consumenten van Franche-Comté, die de kwaliteit ervan loven en zeer gehecht zijn aan de lokale oorsprong ervan.

**Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:**

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

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

---