

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2012/C 257/05)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„PRES-SALES DE LA BAIE DE SOMME”

NR. CE: FR-PDO-0005-0604-11.05.2007

IGP () DOP (X)

1. Denumire:

„Prés-salés de la baie de Somme”

2. Statul membru sau țara terță:

Franța

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar:

3.1. Tip de produs:

Clasa 1.1. Carne și organe comestibile proaspete

3.2. Descrierea produsului cărui i se aplică denumirea de la punctul 1:

Carnea cu denumirea de origine „Prés-salés de la baie de Somme” provine de la miei în vârstă de până la 12 luni, crescuți pe mlaștini sărăturate timp de minimum 75 de zile, prin utilizarea unor metode care respectă echilibrul natural al unui mediu în care sursa principală de hrană a mieilor o reprezintă vegetația halofită a acestor mlaștini.

Berbecii reproducători aparțin raselor „Suffolk”, „Hampshire”, „Roussin”, „Ile de France”, „Rouge de l'Ouest”, „Boulonnais” și „Vendéen”. Cu excepția unor cazuri specifice de repopulare a turmei, declarate organismelor de supraveghere competente, femelele reproducătoare provin din oi crescute pe mlaștini sărăturate, în ferme autorizate să exploateze mlaștinile sărăturate pentru activități de pășunat.

Carcasele trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

- greutate minimă: 16 kg;
- conformație: profil rectiliniu la subconca și dezvoltare musculară de nivel mediu la înalt (clasa U, R sau O din grila EUROP);
- stare de îngrășare: ușoară, până la completă (clasa 2 sau 3 din grila EUROP);
- grăsime externă și internă cu consistență fermă și având culoarea de la alb la alb-crem.

Carnea se distinge prin culoarea sa roz. Ea rămâne extrem de suculentă pe parcursul gătirii și păstrează această caracteristică pe toată durata masticăției, oferind arome intense și persistente. Carnea este prezentată refrigerată, cu excepția cărnii refrigerate decongelate.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):

—

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):

Mieii și berbecii se hrănesc în principal prin pășunatul maritim pe mlaștinile sărăturate.

Creșterea mieilor presupune 3 etape succesive:

- o perioadă postnatală, pe parcursul căreia hrana mieilor constă în principal din laptele matern. Această perioadă are o durată cuprinsă între minimum 60 și maximum 90 de zile. În partea de început a vieții animalului, laptele matern poate fi suplimentat cu lapte praf, furaje sau concentrate;
- o perioadă de pășunat maritim de minimum 75 de zile, cu minimum 4 ore de pășunat pe zi, dintre care 60 de zile cu minimum 7 ore de pășunat pe zi, pe parcursul căreia mieii rămân în sectoarele autonome de pășunat identificate. Perioada de pășunat maritim poate fi întreruptă fie la sfârșitul zilei, atunci când animalele se întorc pe parcelele de evacuare aflate la mai puțin de un kilometru de sectorul autonom de pășunat utilizat, fie atunci când mlaștina sărăturată este acoperită de apele mareelor de primăvară, iar animalele se întorc pe parcelele de evacuare. Pe parcursul perioadei de pășunat maritim este interzisă hrănirea animalelor cu concentrate, furajele fiind singurul supliment alimentar permis în hrana mieilor și a berbecilor.

Zilele în care animalele sunt adunate pe parcelele de evacuare nu sunt considerate zile de pășunat maritim;

- o perioadă facultativă de finisare cu o durată care nu trebuie să depășească o zi la fiecare 4 zile de pășunat maritim sau un total de 6 săptămâni.

Mieii care parcurg o etapă de finisare primesc o hrană pe bază de furaje și de concentrate. În cazul mieilor finisați, perioada de pășunat maritim – inclusiv zilele în care mlaștina sărăturată este acoperită de mareele de primăvară – reprezintă cel puțin jumătate din durata de viață a animalului.

Cantitatea totală de furaje și cel puțin 65 % din cantitățile de hrană uscată distribuite zilnic trebuie să provină din aria geografică identificată și de pe parcele ale căror soluri sunt compuse din sedimente marine recente de joasă altitudine și supuse aerosolilor marini.

Furajele se compun din iarbă proaspătă, păscută sau conservată sub formă de fân sau fâneță cu un conținut de substanță uscată de peste 50 %, din rădăcini și tuberculi și din legume.

Concentratele se compun din cereale, tărațe de grâu, turte de soia, rapiță, floarea-soarelui și in, pulpă de legume, melasă, lucernă uscată, suplimente minerale și vitamine.

3.5. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:

Naștere, creștere și sacrificare.

3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:

—

3.7. Norme specifice privind etichetarea:

Identificarea și etichetarea cărnii cu denumirea de origine „Prés-salés de la baie de Somme” se realizează pe carcasă, după ce acestea i-a fost atribuită denumirea la încheierea perioadei de refrigerare, prin aplicarea unei benzi de identificare purtând mențiunea „Prés-salés BS”, înscrisă cu cerneală indelebilă pe ambele părți ale carcabei.

Pe tot parcursul procesului de comercializare, carcasa și bucățile de carne sunt însoțite de o etichetă care indică cel puțin următoarele elemente:

- denumirea de origine;

- logoul DOP al Uniunii Europene și mențiunea „denumire de origine protejată”;

- numele crescătorului;
- numărul de înregistrare al crescătoriei;
- numărul național de identificare al mielului;
- data sacrificării.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice:

Aria geografică situată în jurul mlaștinilor sărăturate din golfurile Somme (fr. *baie de la Somme*) și Authie (fr. *baie d'Authie*), în care se nasc, cresc și sunt sacrificați mieii, se compune din următoarele cantoane și municipalități din departamentele Pas-de-Calais și Somme:

- Departamentul Pas-de-Calais:

Întreaga suprafață a cantoanelor Campagne-lès-Hesdin, Hesdin, et Berk.

Cantonul Fruges, cu excepția municipalităților Ambricourt, Coupelle-Vieille, Crépy, Hézecques, Luchy, Matringhem, Mencas, Radinghem, Senlis, Verchin, Vincly. Cantonul Montreuil, cu excepția municipalităților Calotterie, Cucq, Merlimont, Saint-Josse, Touquet-Paris-Plage.

Municipalitățile Azincourt, Fontaine-l'Étalon, Gennes-Ivergny, Grigny, Humbert, Le Quesnoy-en-Artois, Saint-Georges, Tollent, Tramecourt, Vacqueriette-Erquières, Wamin.

- Departamentul Somme:

Întreaga suprafață a cantoanelor Abbeville-Nord, Abbeville-Sud, Crécy-en-Ponthieu, Friville-Escarbotin, Nouvion, Rue, Saint-Valéry-sur-Somme.

Cantonul Ailly-le-Haut-Clocher, cu excepția municipalităților Long și Mouflers. Cantonul Ault, cu excepția municipalităților Mers-les-Bains și Oust-Marest. Cantonul Moyenneville, cu excepția municipalităților Grebault-Mesnil, Saint-Maxent și Tours-en-Vimeu.

Municipalitățile Beaumetz, Domart-en-Ponthieu, Érondelle, Franqueville, Fransu, Ribeaucourt, Surcamps, Vauchelles-lès-Domart.

5. Legătura cu aria geografică:

5.1. Specificitatea ariei geografice:

Animalele destinate producerii cărnii cu denumirea de origine „Prés-salés de la baie de Somme” sunt crescute într-un teritoriu caracterizat prin echilibrul dintre mare și pământ – mlaștina sărăturată, cunoscută local sub numele de „mollières” – ,precum și pe teritoriul comunelor limitrofe care formează câmpia maritimă a Picardiei. Mlaștinile sărăturate, al căror sol este format dintr-un noroi marin numit „tangué”, sunt acoperite de mare cel puțin 50 de zile pe an, fapt ce conduce la apariția unei vegetații halofite (*Puccinellia maritima*, *Halimione portulacoides*, *Triglochin maritima* etc.) apreciate de ovine. „Mollières”-ele sunt drenate de o rețea de canale naturale neregulate, care constituie, în același timp, obstacole în calea deplasării libere a ovinelor. Dincolo de „mollières”, în perioadele în care mlaștina sărăturată este inundată de marea ori pe timpul iernii, oile sunt ținute pe câmpia maritimă a Picardiei, al cărei relief se compune din poldere și dune.

Printre factorii care au condus la menținerea gestionării colective a pășunatului animalelor și la prezența continuă a păstorilor care însoțesc turmele se numără: imposibilitatea de a construi țarcuri permanente, datorată caracterului public al „mollières”-lor și faptului că acestea sunt inundate în mod regulat; transhumanța estivală, practică datorită distanței mari până la ferme, precum și riscul ca animalele să rămână blocate în canalele noroioase. Dificultățile legate de deplasarea pe terenurile mișcătoare și brăzdate de canale i-au determinat pe crescători nu doar să selecționeze tulpini genetice de animale adaptate mersului și dotate cu calități materne deosebite, ci și să ducă pe „mollières”-e miei suficient de maturi, care să poată face față condițiilor dure de mediu.

În toată zona golfului s-a dezvoltat și organizat meșteșugul crescătorilor în ceea ce privește exploatarea pajiștilor care devin indispensabile adăpostirii și hrănirii animalelor în perioadele în care mlaștinile sărăturate sunt inundate de mările de primăvară.

De altfel, datorită variațiilor naturale ale ritmului de creștere al mieilor, care conduc la prezența simultană în turmă a mieilor cu dezvoltare precoce și a celor cu dezvoltare întârziată, crescătorii au dobândit priceperea necesară finisării acestora din urmă, proces ce are loc în crescătorii.

În ceea ce privește relațiile locale dintre crescători, măcelari și abatoare, modalitatea specifică de creștere a ovinelor a condus la utilizarea constantă a abatoarelor, unde au fost păstrate mijloacele și priceperea necesare sacrificării oilor. Această pricepere se traduce în special prin timpul redus de așteptare petrecut în condiții confortabile între sosirea la abator și sacrificare, precum și printr-o sacrificare, tăiere și eviscerare extrem de atente, care păstrează grăsimea de suprafață și previn orice fel de contaminare a carcasei. Există de asemenea reguli bine definite privind refrigerarea și maturarea. Doar după încheierea tuturor acestor operații și bazându-se în special pe calitatea grăsimii și pe aspectul carcaselor, producătorii decid în ce măsură acestea respectă caracteristicile denumirii de origine „Prés-salés de la baie de Somme”.

Importanța locală a creșterii acestor animale se traduce și prin faptul că mieii cu denumirea de origine „Prés-salés de la baie de Somme” se află în centrul a numeroase activități turistice și gastronomice. Astfel, în timpul sărbătorii oilor care are loc la sfârșitul primei săptămâni din octombrie, mai multe mii de vizitatori vin să participe la activități legate de creșterea ovinelor: degustări, demonstrații cu câini ciobănești, parada turmelor de oi etc.

5.2. Specificitatea produsului:

Termenul „pré-salé” (n.tr. pre-sărat) desemnează o oaie îngrășată pe pășuni de coastă, inundate periodic de mare. Mieii destinați denumirii de origine „Prés-salés de la baie de Somme” sunt relativ bătrâni (între 135 de zile și un an). Majoritatea lor sunt oferți spre consum în perioada iulie-noiembrie. Mieii se nasc în fermele din aria geografică identificată și provin din încrucișări de rase adaptate mediului, mamele prezentând calități materne și de alăptare confirmate. Carcasele se disting printr-o conformație ce prezintă un profil rectiliniu la subconca și o dezvoltare musculară de nivel mediu la înalt. Starea de îngrășare variază de la ușoară la completă, iar grăsimea externă și cea internă au consistență fermă și sunt de culoare albă la alb-crem. Carnea se distinge prin culoarea sa roz, lungimea fibrelor și marmorare (prezența grăsimii intramusculare). Ea rămâne extrem de suculentă pe parcursul gătirii și păstrează această caracteristică pe toată durata masticăției, oferind arome intense și persistente.

5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):

Legătura dintre caracteristicile cărnii cu denumirea de origine „Prés-salés de la baie de Somme” prezentate mai sus și zona locală se datorează în principal consumului de vegetație specifică mlaștinilor sărăturate (mai exact de *Puccinellia*) și efortului fizic făcut de oi pentru a-și procura această hrană într-un mediu care deseori este ostil (animalele se confruntă, de exemplu, cu riscul de a rămâne blocate în noroi în canalele adânci și cu lipsa de protecție împotriva aerosolilor, a razelor soarelui și a căldurii în timpul verii).

Această legătură este întărită și menținută în mod semnificativ prin practicile pastorale locale și prin buna stăpânire a procedurilor specifice de sacrificare. Printre aspectele ce țin de priceperea localnicilor și care sunt decisive în obținerea denumirii de origine „Prés-salés de la baie de Somme” se numără selectarea și utilizarea unor animale adaptate acestor condiții dificile de pășunat grație unei creșteri musculare lente și calităților materne.

De altfel, mieii sunt duși la mlaștinile sărăturate după încheierea perioadei de iarnă, ei rămânând acolo zi și noapte până la sacrificare sau până la eventuala finisare, fără altă întrerupere în afara evacuărilor din perioadele de mare înaltă. S-a creat astfel o tradiție pastorală conform căreia se apelează la păstori de vară – obișnuiți ai mlaștinilor sărăturate – care, în ciuda pericolelor, mențin turmele în continuă mișcare în timpul pășunatului, pentru a respecta echilibrul natural al resurselor. Perioada lungă de pășunat (de minimum 75 de zile) asociată acestor practici, existența unor parcele de evacuare folosite în timpul mareelor, adaptarea perioadei de reproducere a mieilor la cea a creșterii vegetației de pe „mollières” și capacitatea crescătorilor de a recunoaște mieii care vor necesita finisare pentru a se conforma caracteristicilor denumirii de origine „Prés-salés de la baie de Somme” au drept rezultat producerea unor mieii grei, dar nu foarte corpolenți, ai căror mușchi sunt de culoare roz-intens, în timp ce grăsimea lor are o consistență fermă și este de culoare albă.

Creșterea mieilor a permis dezvoltarea și menținerea în abatoarele din aria geografică identificată a unor priceperi specifice care respectă calitatea acestei materii prime, prin păstrarea, de exemplu, a grăsimii de suprafață și prin interzicerea spălării carcaselor, facilitând totodată controlarea calității acestora de către măcelarii și crescătorii locali. Faptul că animalele sunt ținute la o distanță ce poate fi parcursă în mai puțin de o oră, reducând astfel la minimum stresul transportului, permite și conservarea calităților

organoleptice dobândite în crescătorii. Această calitate stă la originea notorietății cărnii cu denumirea de origine „Prés-salés de la baie de Somme”, care este recunoscută prin prețul de vânzare mult superior celui al cărnii de miel standard (ea poate costa cu 50 până la 100 % mai mult, în funcție de perioadă).

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDC_Pres-sales_de_la_baie_de_Somme-2_de4e6ec2.pdf
