

## ALTE ACTE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Publicarea unei cereri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare**

(2014/C 42/10)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului <sup>(1)</sup>.

DOCUMENT UNIC

**REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI**

**privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare <sup>(2)</sup>**

**„BŒUF DE CHAROLLES”**

**NR. CE: FR-PDO-0005-0873-07.04.2011**

**IGP ( ) DOP ( X )**

**1. Denumire**

„Bœuf de Charolles”

**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 căruia i se aplică denumirea de la punctul 1**

Singura în drept să beneficieze de denumirea de origine „Bœuf de Charolles” este carnea de vită provenită de la animale din rasa Charolais:

- juninci în vârstă de cel puțin 28 de luni;
- vaci în vârstă de mai puțin de 8 ani;
- masculi castrați în vârstă de cel puțin 30 de luni.

Clasificarea carcaselor de animale este stabilită în conformitate cu grila de clasificare EUROP și pe baza următoarelor criterii:

- o conformație a carcasei cuprinsă între R și E;
- o greutate minimă a carcasei care variază în funcție de categoriile de animale:

<sup>(1)</sup> JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

- 360 kg pentru carcasele de vaci și de masculi castrați;
- 320 kg pentru carcasele de juninci;
- un strat de grăsime internă și externă cuprins între 2+ și 3+;
- o culoare cu o tendință puternică de roșu-aprins;
- o culoare a stratului de grăsime situându-se între alb-cremos spre galben;
- oase de la foarte subțiri la normale;
- o textură care variază de la „foarte fină” la „normală”;
- un pH final al carcaselor mai mic sau egal cu 5,8.

Carnea are culoarea roșu-aprins și este fin marmorată. Textura ei, cu puține vinișoare, fină și moale, are o succulență susținută care lasă în gură un gust ușor acidulat. Particularitatea ei apare la coacere, la mirosire și la degustare și se traduce prin intensitatea și bogăția de arome și mirosuri (de animal, de grăsime, de plante, de cereale ...).

Carnea se prezintă doar refrigerată. Aceasta nu trebuie să fie supusă congelării sau congelării rapide.

### 3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

—

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

Alăptarea vițelilor se face natural; aceștia își urmează mama sau, după caz, vaca doică și au acces la furajele lor până la înțarcare.

Alimentația bovinelor este bazată pe un sistem de pășunat care se bazează și el pe alternanța anotimpurilor, pe câmp și în grajd, cu cel puțin două treceri la iarbă. Perioada de îngrășare a bovinelor, care corespunde fazei de finalizare, intervine după faza de creștere. Iarna și vara influențează viața și alimentația animalelor.

Media anuală de încărcare globală a exploatației agricole este mai mică sau egală cu 1,8 unități vite mari (UVM) pe hectar de suprafață agricolă utilă (SAU) cu o densitate maximă de încărcare momentană de 2 UVM pe hectar.

În faza de creștere, în timpul verii, animalele pasc cel puțin 200 de zile pe an, consecutive sau nu. Pentru a completa resursele de iarbă, animalelor li se poate da fân provenit exclusiv din aria geografică definită la punctul 4, precum și alimente complementare distribuite în condițiile prevăzute în continuare. Animalele pasc cel puțin două sezoane. Pe timp de iarnă, alimentația bovinelor este alcătuită din furaje provenite exclusiv din aria geografică și din alimente complementare, în condițiile prevăzute în continuare. Furajele constau în plante ierboase proaspete și uscate, inclusiv rădăcinoase, plante de câmp (*graminee*, *Fabaceae*, *Hydrophyllaceae*) și paie.

Îngrășarea animalelor se face pe una sau mai multe parcele numite „pășuni de îngrășare”, supranumite pe plan local „prés d'embouche”, situate în aria geografică. Pe timpul verii, animalele trebuie să pască exclusiv pe pășuni de îngrășare. Pe timpul iernii, faza de finalizare a animalelor se realizează pe pășuni de îngrășare și în grajduri: animalele trebuie să pască pe pășunile de îngrășare minimum 30 de zile consecutive. În grajduri, furajele distribuite animalelor sunt constituite exclusiv din fân uscat de bună calitate, provenit din aria geografică: frunzos, verde, palatabil și care degajă un miros uscat și vegetal. În hrana bovinelor sunt interzise toate tipurile de furaje fermentate. Timp de zece zile după scoaterea bovinelor din grajduri, perioadă care corespunde adaptării acestora la schimbarea de alimentație, este permis ca hrana din resursele locale să fie completată cu fân.

Vegetalele, produsele derivate și alimentele complementare sunt obținute din alte produse decât cele transgenice. În timpul fazei de creștere alimentele complementare distribuite pe timp de iarnă și de vară se limitează la 2 kg de materie brută pe zi și pe animal în medie pe an.

În faza de finalizare, aceste alimente complementare sunt limitate la 1 kg de materie brută la 100 kg de greutate în viu.

Atunci când se distribuie turte bovinelor, rația de turte din semințe de in constituie cel puțin 70 % din greutatea rației de turte.

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

Nașterea, creșterea, îngrășarea și sacrificarea animalelor au loc în aria geografică.

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

—

3.7. *Norme specifice privind etichetarea*

Până la distribuitorul final, etichetarea carcasei și a bucăților de carne obținute din tranșarea acestora conține în special:

— denumirea de origine;

— simbolul DOP al Uniunii Europene;

— numărul de identificare al animalului sau numărul de lot;

— categoria animalului;

— data sacrificării;

— pentru carnea de grătar sau de friptură, cu excepția mușchiulețului, a mușchiului gros al diafragmei și a mușchiului filé, mențiunea „perioada de maturare de la data sacrificării animalelor până la data vânzării cu amănuntul către consumatorul final este de minimum 14 zile întregi”.

Pentru carnea comercializată ca produs tradițional, certificatul de garanție și de origine (*certificat de garantie et d'origine* — CGO), al cărui model este stabilit de grup, constituie suportul acestei etichetări.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică a denumirii de origine „Bœuf de Charolles” se întinde pe teritoriile cantoanelor și localităților următoare:

Departamentul Loarei: cantoanele Charlieu și Perreux, precum și localitățile Ambierle, Briennon, Changy, Cuinzier, La Bénisson-Dieu, La Gresle, La Pacaudière, Le Crozet, Lentigny, Mably, Noailly, Ouches, Pouilly-les-Nonains, Pradines, Régnay, 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.

Departamentul Nièvre: cantonul Luzay, precum și localitățile La Nocle-Maulaix, Saint-Seine, Ternant.

Departamentul Rhône: localitatea Bourg-de-Thizy.

Departamentul Saône et Loire: cantoanele Autun-Nord, Autun-Sud, Bourbon-Lancy, Charolles, Chauffailles, La Clayette, Le Creusot-Est, Digoin, 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, precum și localitățile 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, Lournand, Malay, Marcilly-lès-Buxy, Massilly, Massy, Mazille, Morey, Morlet, Mornay, Passy, Perreuil, Pressy-sous-Dondin, Recluse, Saily, 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-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.

## 5. Legătura cu aria geografică

### 5.1. Specificitatea ariei geografice

Aria geografică a cărnii „Bœuf de Charolles” corespunde limitei orientale a Masivului Central, marcată de văi, prăbușită pe diferite niveluri și parțial umplută cu depuneri sedimentare din era secundară, terțiară și cuaternară. Acest bazin este înconjurat la vârf de roci cristaline și de roci metamorfice. Relieful este vălurit, sub 500 de metri ca altitudine și beneficiază de un climat descris de climatologii burgunzi (Pierre Pagny și Jean-Pierre Chabin, *Atlas de Bourgogne*, 1976) drept „climat Charolais”, cu temperaturi medii și precipitații regulate în cursul anului, favorabile creșterii ierbii și menținerii pășunilor. Această geomorfologie dă naștere unei mari diversități de soluri ce permit dezvoltarea unui mozaic de pășuni complementare. Acestea sunt exploatate de crescătorii de animale în funcție de tipul de pășune pe care îl dețin (pentru creștere, furaje, îngrășare) și sunt delimitate de o rețea de garduri vii.

Acest peisaj structurat de câmpuri împrejmuite de garduri vii, compus din plante erbacee, arbuști și arbori, garantează animalelor un aport nutrițional variat, le oferă adăpost și liniște și contribuie la biodiversitatea care hrănește pășunile permanente. Echilibrul acestui ecosistem este asigurat prin menținerea și întreținerea acestor garduri vii. De altfel, prezența vizibilă a animalelor pe aceste câmpuri împrejmuite de garduri vii structurează și conservă peisajul.

Această entitate geografică beneficiază și de o rețea hidrică densă, favorabilă creșterii ierbii și adăpării naturale a animalelor.

Sistemul de producție din aria geografică se caracterizează prin modul în care crescătorii de animale perpetuează adaptarea rasei Charolais originare din această arie geografică la resursele acestui mediu.

Animalele de reproducție sunt selectate de crescători într-un mod aparte, în funcție de șeptelul de femele deținut transmis din generație în generație și în funcție de parcelele exploatației agricole. Obiectivul crescătorilor de animale este să obțină o morfologie specifică a animalelor, caracterizată printr-o puternică dezvoltare musculară, un schelet mic, proporții echilibrate între partea din față și cea din spate și o capacitate de îngrășare compatibilă cu această morfologie.

Sistemul de creștere se sprijină pe practici tradiționale care respectă ciclurile naturale: alăptare naturală a vițelilor, durată lungă de păscut care implică scoaterea la pășune de foarte devreme, număr limitat de bovine pe hectar și luarea în considerare a nivelului de creștere a ierbii, creștere pe pășune timp de cel puțin 2 sezoane, respectarea ritmului fiziologic al animalelor prin repartizarea pe pășunile cel mai bine adaptate stadiului lor de creștere, furaje pe timp de iarnă provenite din aria geografică. Acest sistem presupune creșterea animalelor în ritmul anotimpurilor, cu alternarea perioadelor de creștere puternică (perioada de pășunat) cu perioadele fără pierdere de greutate (iarna). Această creștere discontinue a animalului se numește „fenomen de creștere compensatorie”.

Datorită cunoașterii solurilor și a vegetației, crescătorii de animale rezervă cele mai bune pășuni pentru îngrășarea animalelor. Acest pășuni sunt denumite „prés d'embouche”. Superioritatea lor nutrițională este dată de solurile adânci cu pământ fin bogat în materii organice și foarte bogat în apă [*Caractérisation floristique des prés d'engraissement Bœuf de Charolles*, B. Dury, 2006]. Aceste caracteristici asigură dezvoltarea unor graminee și leguminoase bune (de exemplu, raigras peren, șuvar de munte, coada vulpii, iarba-vântului, trifoi și ghizdei) a căror înflorire care se succede pe parcursul anului garantează valoarea nutrițională a stratului de vegetație. Aceste pășuni de îngrășare, peste care nu se utilizează îngrășăminte de sinteză, nu sunt niciodată lucrate și presupun îngrijire fără de care se degradează (întreținerea gardurilor vii, cositul resturilor etc.). Parcelele aparținând acestor pășuni sunt identificate după criteriile specifice.

Esențialul tehnicilor tradiționale de îngrășare constă în adecvarea numărului de animale aflate în faza de finalizare pe o anumită parcelă cu capacitatea de îngrășare cu iarbă a parcelei respective. Astfel, în funcție de creșterea ierbii, crescătorul de animale își distribuie mai multe sau mai puține animale pe pășuni, astfel încât să mențină o calitate nutrițională constantă.

Pe măsură ce cresc și se dezvoltă, crescătorul de animale face o triere a acestora în funcție de aptitudinile fiecăruia: între sezoane, la înțărare, în perioada de reproducție, la scoaterea la pășunat, la fiecare schimbare de pășune, pentru a le trimite la îngrășare. În 1908, P. Diffloth (in Bernadette Lizet, *L'herbe violente. Enquête ethnobotanique en pays brionnais, Études rurales, Sauvage et domestique*), zootehnician, observase această remarcabilă capacitate a crescătorilor de vaci Charolais: „aceștia au o îndemânare și o abilitate deosebită care le permite să își dea seama la prima vedere de randamentul pe care animalul îl poate da la sacrificare și de timpul de care are nevoie ca să se îngrășe. În funcție de starea fiecărui animal cumpărat și de precocitatea lui, el este trimis pe pășunea care i se potrivește cel mai bine”. În vederea sacrificării, crescătorul de animale realizează o ultimă triere, scoțând animalele de pe parcelele pe care erau repartizate în funcție de stadiul lor optim de îngrășare.

Astfel, doar anumite animale din exploatarea agricolă sunt destinate producției de carne „Bœuf de Charolles”.

Abatoarele locale au dezvoltat o tehnică specială de sacrificare și de prelucrare cu scopul de a păstra caracteristicile inițiale ale cărnii, dobândite prin creșterea în condiții deosebite, și de a optimiza aptitudinile la maturarea carcaselor îndepărtarea ușoară a grăsimii exterioare pentru a păstra un strat de grăsime care să acopere vrăbioara, scăderea treptată a temperaturii carcaselor, definirea unui pH final.

Acestea selectează, de asemenea, carcacele în funcție de caracteristicile specifice definite ale produsului.

Astfel, doar unele carcace sunt destinate producției de carne „Bœuf de Charolles”.

## 5.2. Specificitatea produsului

Carcasele de „Bœuf de Charolles” se caracterizează prin proporțiile lor echilibrate între partea din față și cea din spate și o culoare vie care evoluează de la roșu-deschis înspre roșu-închis. Având o greutate minimă de 320 kg pentru juninci și de 360 kg pentru vacile și masculii castrați, formația lor (umeri, pulpe și spate bombate) evoluează de la R la E conform grilei comunitare de clasificare EUROP.

Grăsimea de suprafață, apreciată în funcție de stadiul de îngrășare externă, acoperă vrăbioara carcacei. Aceasta are între 2+ și 3+ conform grilei comunitare de clasificare EUROP și variază de la alb-cremos la galben.

Grăsimea infiltrată, evaluată în funcție de stadiul de îngrășare internă, penetrează cutia toracică, dar lasă coastele vizibile. Aceasta variază între 2+ și 3+ conform grilei comunitare de clasificare EUROP.

Astfel, carcasa tip corespunde unor animale conforme, rotunde, cu osatură fină, dezvoltare musculară importantă și un echilibru între partea din față și partea din spate a animalului și este calificată drept „coquette” de către abatoarele din aria geografică.

Specificitatea cărnii „Bœuf de Charolles” constă în calitatea inițială a carcaselor a căror textură este apreciată, denumită și „granulă de carne”, și scoate în evidență moliciunea finală a cărnii. Aceasta variază de la „foarte fină” la „normală”.

Carnea are o culoare uniformă roșu-aprins și este fin marmorată. Abatoarele și tehnicienii o califică ca fiind „cu vinișoare fine de grăsime”.

Aceste caracteristici permit deosebirea carcaselor de „Bœuf de Charolles” de celelalte carcace de carne de vită Charolais.

Textura cărnii, cu puține vinișoare, fină și moale, are o succulență susținută care lasă în gură un gust ușor acidulat. Particularitatea ei apare la coacere, la mirosire și la degustare și se traduce prin intensitatea și bogăția de arome și mirosuri (de animal, de grăsime, de plante, de cereale ...).

## 5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului

În această arie geografică, modul în care practicile de producție utilizează în mod tradițional caracteristicile oferite de mediu conduce la obținerea unei cărni originale și tipice.

Recurgerea la rasa Charolais în locul său de origine, selectarea strictă a animalelor pe tot parcursul vieții lor, o fază de finalizare lentă, la maturitate, pe parcele specifice și alimentarea complementară raționată permit obținerea unor carcase grele, acoperite cu și infiltrate de grăsime. Această conformație și acest stadiu de îngrășare a carcaselor conferă aspectul fin marmorat al cărnii „Bœuf de Charolles”.

Respectarea ciclurilor de creștere pe anotimpuri, fără pierdere în greutate, permite limitarea dezvoltării de colagen în țesuturi, care duce la duritatea cărnii. Moliciunea inițială a mușchilor obținută astfel, împreună cu capacitatea de maturare a carcaselor, conferă cărnii textura sa fină și moale.

Perioada îndelungată de creștere pe pășune sporește metabolismul oxidativ al mușchilor animalelor, care generează aroma cărnii. Acest mod de creștere, realizat pe suprafețe vălurite parcelate, forțează animalele la exerciții fizice. Apa conținută în mușchi este astfel reținută de structura lor metabolică. Acest lucru oferă cărnii o succulență susținută considerabilă și un gust ușor acidulat.

Alimentația cu iarbă și fân de calitate dă cărnii o culoare roșu-aprins și îi transferă antioxidanți naturali care permit stabilizarea acestei culori. Vârsta animalelor influențează intensitatea culorii, care poate varia de la roșu-deschis la roșu-închis.

Starea de sănătate și maturitatea fiziologică a animalelor, combinate cu o alimentație în faza de finalizare bazată pe resurse vegetale, cu suplimente care nu conțin furaje fermentate, participă la echilibrul metabolismului glicolic al mușchilor, ameliorând astfel culoarea și moliciunea cărnii și dezvoltând capacitatea carcaselor de maturare.

Diversitatea botanică a mediului influențează calitățile grăsimii din carne. Astfel, culoarea acesteia variază de la galben la crem. Particularitățile grăsimii (cantitate, calitate), combinate cu o succulență deosebită conferă o intensitate și o bogăție de mirosuri și arome deosebite cărnii „Bœuf de Charolles”.

Sacrificarea animalelor, realizată la momentul optim de îngrășare, contribuie la echilibrul dintre dezvoltarea musculară și infiltrarea grăsimilor în țesuturi.

Utilizând proceduri de sacrificare și de prelucrare specifice, abatoarele locale păstrează și pun în valoare munca începută de crescătorii de animale. Practica de îndepărtare ușoară a grăsimii exterioare protejează carcasa de desicare și favorizează maturarea cărnii. Gestionarea temperaturilor și a pH-ului carcaselor participă la menținerea moliciunii cărnii.

Ansamblul cunoștințelor de specialitate dezvoltate de crescătorii de animale și de abatoare, precum și păstrarea caracteristicilor specifice ale cărnii „Bœuf de Charolles” sunt întreținute și transmise datorită numeroaselor schimburi între actorii din zonă (piețe de animale, concursuri de animale mari, târguri de animale de reproducție și manifestări diverse ...).

### Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 <sup>(3)</sup>]

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

---

<sup>(3)</sup> A se vedea nota de subsol nr. 2.