

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2013/C 81/07)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006****om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel <sup>(2)</sup>****”LONZO DE CORSE”/”LONZO DE CORSE — LONZU”****EG nr: FR-PDO-0005-0994-26.04.2012****SGB ( ) SUB ( X )****1. Beteckning:**

”Lonzo de Corse”/”Lonzo de Corse — Lonzu”

**2. Medlemsstat eller tredjeland:**

Frankrike

**3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:****3.1 Produkttyp:**

Klass 1.2. Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

**3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig:**

Produkten med ursprungsbeteckningen ”Lonzo de Corse”/”Lonzo de Corse — Lonzu” framställs genom saltning, torkning och lagring av rygghelarna från grisar av den lokala rasen *Nustrale*.

Saltningen, torkningen och lagringen pågår i minst 3 månader, varav lagringsperioden uppgår till mer än 1 månad (det är den sista fasen i framställningen av produkten, som endast utförs under naturliga miljöförhållanden och har stor betydelse för produktens textur och aromutvecklingen).

Produkten har följande specifika egenskaper: avlång, cylindrisk till oval form vid snittet, utgörs av fläskfiléer som är skurna på ett sådant sätt att det yttre fettlagret bevaras. Längden uppgår till 15–30 centimeter och torrsvikt ligger på 0,5–1,1 kg.

<sup>(1)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

Den framställs med skinn av grisfjalster eller med en hinna av fett och binds upp med snöre eller tråd.

Produkten har ibland ett oljigt utseende och köttstycket har en särskild muskelstruktur och en enhetlig rödrosa till röd färg, som är lätt marmorerad till marmorerad, med späck i färgen vit till vitrosa.

För den torkade produkten ligger förhållandet mellan fett och magert kött på 25–35 %.

Fettet har en ganska len textur. Köttet är fast och ibland mjukt.

Produkten kännetecknas av särskilda aromer (smak av torkad skinka, hasselnöt, svamp eller trä), en karakteristisk salt smak och en kryddig ton.

En svagt rökig doft och smak kan även förekomma.

De fysikaliska-kemiska och biokemiska egenskaperna är följande (% av torkad produkt):

- Fettets sammanlagda lipidinnehåll är  $\geq 89$  %.
- Procentandelen salt ligger på 6,5–10 %.
- De intramuskulära lipiderna utgör  $\geq 5$  %.
- Spår av nitrit/nitrat.
- Köttets vattenhalt ligger på 35–50 %.
- Oljesyran uppgår till  $\geq 45$  %.

Produkten kan säljas hel, skivad i vakuumpförpackning eller portionsskivad i vakuumpförpackning, med en minsta vikt på 200 gram.

### 3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

#### Slaktkropparnas egenskaper

De grisslaktkroppar som används för framställningen av produkterna kommer från grisar av rasen *Nustrale* vars slaktålder uppgår till 12–36 månader. Slaktkropparnas vikt ligger på 85–140 kg och fettlagret är 2,5–6 cm tjockt.

Egenskaperna hos rasen *Nustrale*, den höga slaktåldern, betesuppfödningen och slutgödningen som huvudsakligen baseras på kastanjer och/eller ekollon ger råvaran en särskild kvalitet: en röd till djupröd färg på köttet, en betydande lipidmängd och en särskild fettkvalitet.

#### Färska köttdelars egenskaper

- Uteslutande filén och kotletraden.
- Fyra delar per gris.
- Trimming till rektangulär form.
- Eventuell partiell avfettning av det yttre fettlagret.
- Färskvikten ligger på 0,7–1,5 kg.
- Alla metoder där minusgrader används (frysning, djupfrysning etc.) är förbjudna.

### 3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

Efter avvänjningen föds djuren upp på betesmark. Utedriften består i att grisbesättningen flyttas runt i skogs- och betesmarker beroende på fodertillgång och årstider.

Djuren finner till viss del själva föda på dessa betesmarker (örter, rötter, rotknölar etc.). Uppfödaren tar med sig djurens dagsranson av kompletteringsfoder till uppfödningområdet, dock högst 2 kg per dag och gris. Kompletteringsfodret utgörs av åtminstone 90 % spannmål, oljevaxter, baljväxter och produkter från dessa, enligt foderblandningens viktprocent och det vägda medelvärdet, med minst 60 % spannmål och spannmålsprodukter (vete, korn och majs). Majs tillåts i kompletteringsfodret fram till 45 dagar innan slutgödningen inleds.

Slutgödningen äger rum mellan oktober och mars och pågår som minst i 45 dagar. Under denna period livnar sig djuren uteslutande på ekollon och kastanjer som de hittar i slutgödningområdet (ekskogar och kastanjelundar), under som minst de 30 första dagarna. Komplettering med korn tillåts sedan, dock är ransonen mindre än 4 kg per dag och gris. Under slutgödningperioden får den dagliga kornranson som uppfödaren ger inte överstiga 30 % av fodret i form av kastanjer och/eller ekollon.

### 3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

Samtliga steg i produktionsprocessen (födseln, uppfödningen, slutgödningen, slakten av grisarna, bearbetningen och lagringen av charkuterierna) måste utföras inom det geografiska området.

### 3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

Styckningen, skivningen och förpackningen måste utföras inom det geografiska området av följande anledningar:

- Förlorad kontroll över den organoleptiska kvaliteten under produkternas förvarings- och hanteförhållanden.
- Förlorad kontroll i fråga om produktuppföljning, spårbarhet och ommärkning.

Skivningen utförs för hand, uteslutande med kniv, för att undvika att köttet värms upp. Detta skulle riskera att fördärva produktens särskilda organoleptiska egenskaper. Följande utrustning är tillåten: förskärare och underlag.

För de skivade produkterna tas skinnet (naturligt fjälster eller hinna av fett) bort i förväg.

Produkterna vakuumpförpackas omedelbart efter portionering och skivning.

Köttet kännetecknas av en röd till djupröd färg. Eftersom produkten förutom salt inte innehåller andra konserveringsmedel (som begränsar oxideringen och stabiliserar produktens färg) ska produkten vakuumpförpackas så snabbt som möjligt för att undvika att köttet mörknar.

Fettet kännetecknas av en utmärkande smak, arom, färg och glans och härsknar lätt när det exponeras för luft. Detta motiverar behovet av att vakuumpförpacka produkterna så fort som möjligt.

Detta betyder att produkten ska vara färdigtillverkad och helt förpackad inom 12 timmar.

Syftet med dessa förfaranden är att undvika att produktens egenskaper förändras, i synnerhet de organoleptiska egenskaperna.

### 3.7 Särskilda regler för märkning:

Utöver de märkningsregler som gäller för charkuteriprodukter ska märkningen på produkter med ursprungsbeteckningen "Lonzo de Corse"/"Lonzo de Corse — Lonzu" innehålla följande upplysningar:

- Ursprungsbeteckningens namn, dvs. "Lonzo de Corse"/"Lonzo de Corse — Lonzu".
- EU:s symbol för skyddad ursprungsbeteckning, från och med registreringen på EU-nivå.

På etiketten kan det stå "slutgödning med kastanjer och/eller ekollon" eller "grisar som slutgötts med kastanj och/eller ekollon" eller "100 % kastanjer/ekollon", men endast om det gäller produkter från djur som uteslutande har slutgötts med kastanjer och/eller ekollon.

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Det geografiska området för ursprungsbeteckningen "Lonzo de Corse"/"Lonzo de Corse — Lonzu" utgörs av de kommuner vars fysiska miljö motsvarar de traditionella förhållandena för uppfödning och bearbetning av "Lonzo de Corse"/"Lonzo de Corse — Lonzu". Detta innebär hela Korsika, med undantag för kusten som inte lämpar sig för produktens framställningsmetoder.

Det geografiska området omfattar därför departementen Corse-du-Sud och Haute-Corse. Följande kommuner i dessa departement omfattas till viss del:

Departementet Corse-du-Sud: Afa, Ajaccio, Alata, Albitreccia, Ambiegna, Appietto, Arbellara, Arbori, Arro, Bastelicaccia, Belvédère-Campomoro, Bonifacio, Calcatoggio, Cannelle, Cargèse, Casaglione, Casalabriva, Cauro, Coggia, Cognocoli-Monticchi, Conca, Coti-Chiavari, Cuttoli-Corticchiato, Eccica-Suarella, Figari, Fozzano, Grosseto-Prugna, Lecci, Lopigna, Loreto-di-Tallano, Marignana, Monacia-d'Aulène, Olmeto, Olmiccia, Osani, Ota, Partinello, Piana, Pianottoli-Caldarellu, Pietrosella, Pila-Canale, Porto-Vecchio, Propriano, Sainte-Lucie-de-Tallano, San-Gavino-di-Carbini, Sant'Andréa-d'Orcino, Sari-Solenzara, Sarrola-Carcopino, Sartène, Serra-di-Ferro, Serriera, Sollacaro, Sotta, Vico, Viggianello, Villanova och Zonza.

Departementet Haute-Corse: Aghione, Aléria, Algajola, Antisanti, Aregno, Barbaggio, Barrettali, Bastia, Belgodère, Biguglia, Borgo, Brando, Cagnano, Calenzana, Calvi, Canale-di-Verde, Canari, Castellare-di-Casinca, Centuri, Cervione, Chiatra, Corbara, Ersu, Farinole, Furiani, Galéria, Ghisonaccia, Giuncaggio, L'île-Rousse, Linguizzetta, Lucciana, Lugo-di-Nazza, Lumio, Luri, Meria, Monte, Montegrosso, Monticello, Morsiglia, Nonza, Novella, Occhiatana, Ogliastru, Oletta, Olmeta-di-Capocorso, Olmeta-di-Tuda, Olmo, Palasca, Panheraccia, Patrimonio, Penta-di-Casinca, Pietracorbara, Pietroso, Piève, Pigna, Pino, Poggio-di-Nazza, Poggio-d'Oletta, Poggio-Mezzana, Prunelli-di-Casacconi, Prunelli-di-Fiumorbo, Pruno, Rapale, Rogliano, Rutali, Saint-Florent, San-Gavino-di-Tenda, San-Giuliano, San-Martino-di-Lota, San-Nicolao, Santa-Lucia-di-Moriani, Santa-Maria-di-Lota, Santa-Maria-Poggio, Santa-Reparata-di-Balagna, Santo-Pietro-di-Tenda, Serra-di-Fiumorbo, Sisco, Solaro, Sorbo-Ocagnano, Speluncato, Taglio-Isolaccio, Talasani, Tallone, Tomino, Tox, Urtaca, Vallecalle, Valle-di-Campoloro, Ventiseri, Venzolasca, Vescovato, Vignale, Ville-di-Paraso, Ville-di-Pietrabugno och Volpajola.

En karta över det geografiska områdets gränser har lämnats in till kommunförvaltningen i de kommuner som omfattas till viss del. När det gäller dessa kommuner kan den kartografiska indelningen konsulteras på webbplatsen tillhörande den behöriga nationella myndigheten, i enlighet med kraven i Inspire-direktivet.

## 5. Samband med det geografiska området:

### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Korsikas natur är mycket speciell, både när det gäller klimat, orografi, pedologi och ekosystemens funktion.

Geologiskt sett karakteriseras den västra delen av Korsika av ett hercyniskt landskap, där granit, granulit och porfyr dominerar, vilket skapar mycket ojämna landhöjder. I nordöst är landskapet mer alpint, med blänkande skiffer och olika sedimentära bergarter och där höjden över havet är lägre och landhöjderna mindre tilltagna. I kombination med de klimatiska terrasseringarna möjliggör jordmånen ett omfattande växttäck och en vegetation som lämpar sig för hållningen av den särskilda grisbesättningen.

Korsika har Medelhavsklimat men till följd av dess ökaraktär och på grund av de omväxlande stora höjdskillnaderna och öppna läge som resulterar i en komplex topografi, är detta klimat mycket skiftande och skapar kontraster som ibland är slående mellan dalar eller till och med mellan närliggande sluttningar.

Korsikas nuvarande flora är huvudsakligen paleografisk/av Medelhavstyp. Isoleringen har gynnat arternas utveckling och den korsikanska floran kännetecknas av en stor andel inhemska arter.

Bland de olika vegetationsskikten finns det halvfuktiga Medelhavsskiktet som kännetecknas av korrek och järnek. Den formation som är mest utbredd i detta skikt är buskskog.

Det fuktiga Medelhavsskiktet kännetecknas av kastanjetråd. Här finns inga olivträd eftersom deras övre gräns sammanfaller med kastanjetrådets nedre gräns.

Korsika är därför ett skogslandsområde med jord- och klimategenskaper som på det hela taget är mycket gynnsamma för skogen. Det finns stora mängder kastanjetråd och ekar över hela ön.

Charkuteriprodukterna framställs enligt gammal tradition och tillsammans med olika mjölkprodukter har de sedan en lång tid tillbaka utgjort en av huvudkällorna till animaliskt protein i öbornas traditionella kost.

De nuvarande uppfödningssystemen härstammar från en gammal betestradition där man drev grisarna över skogs- och betesmarkerna i bergen eller sommarbetena alltefter tillgången till foder.

Grisarna av den lokala rasen *Nustrale* är av iberisk typ. Det är en icke förädlad djurras som är särskilt anpassad för denna typ av uppfödning. Den tar ganska väl vara på de naturresurser som den hittar. Det är suggorna som leder djuren över de olika betesmarkerna, som är förhållandevis skiftande (trädbevuxna områden, sommarängar etc.). Betesmarkerna kan också förändras i förhållande till årstiderna och de befintliga foderresurserna i omgivningen.

Från avvänjningen fram till dess att djuren har växt färdigt ger uppfödaren djuren ute på bete det foder de behöver för sin utveckling. Grisarna hittar också föda i naturen (örter, rötter, rotknölar etc.).

Under slutgödningsperioden drivs djuren genom ekskogar och kastanjelundar när dessa bär frukt. Under hösten och vintern livnar de sig främst på kastanjer och/eller ekollon. Den enda komplettering som tillåts är korn.

Detta steg är en viktig etapp som har en direkt inverkan på viktökningen och fettkvaliteten (hög halt av enkelomättat fett och låg halt av mättat fett).

På grund av klimatförhållandena i uppfödningområdet har man med hänsyn till hållbarheten främst tillverkat torkade charkuterivaror där de viktigaste konserveringsmetoderna är saltning och torkning.

Eftersom det inte fanns industriella frysningmöjligheter förrän i slutet av 1800-talet, har öborna i stället utnyttjat de möjligheter som klimatet gav dem. Det är därför som slakten och bearbetningen var och fortfarande är mycket årstidsbundna. "Lonzo de Corse"/"Lonzo de Corse — Lonzu" äts därför mest mellan februari och september. Det är en produkt av hög kvalitet och den serveras ofta först vid en måltid. Produkten, som huvudsakligen äts på våren, är vanlig och äts dagligen.

Bearbetningen görs enligt naturliga metoder. De enda ingredienserna som historiskt sett fanns tillgängliga och som än idag används vid framställningen är salt, peppar eller spanskpeppar (inga konserveringsmedel). Torkningen sker genom användning av värmen från öppna eldar med lövved från trakten.

Lagringens längd och traditionella förhållanden (i källare och i rumstemperatur) ger produkten dess särskilda organoleptiska egenskaper, i synnerhet gällande utvecklingen av aromer och texturen.

## 5.2 Specifika uppgifter om produkten:

"Lonzo de Corse"/"Lonzo de Corse — Lonzu" har följande specifika egenskaper:

- Ett stycke kött med en enhetlig rosa till röd färg, vilket har koppling till pigmenthalten i musklerna.
- Köttet är lätt marmorerat, med en intramuskulär fetthalt av minst 5 %.
- Produkten kan ibland ha ett oljigt utseende på grund av den höga halten av oljesyra.
- Fettet har en ganska len textur med anledning av den höga lipolysen.
- Produkten har en lätt aromatisk intensitet (smak av torkad skinka, hasselnöt, svamp eller trä) och en karakteristisk salt smak, eftersom salthalten är 6,5–10 %, liksom en kryddig ton.

## 5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):

Användningen av grisar av rasen *Nustrale* är mycket viktig i området. Härdigheten hos denna lokala ras, som har en förmåga att tåla omväxlande klimat och varierande typer av foder och snabbt lägga upp lipiddepåer när det finns gott om föda, liksom dess uppfödningförhållanden är nämligen originella och särskilt väl anpassade till området: bergsområde, betesuppfödning, lång produktionscykel (hög slaktålder för en slaktkroppsvikt som alltid är lägre än 140 kg) och föda som baseras på naturresurser, i synnerhet under slutgödningsperioden.

De som ägnar sig åt extensiv grisuppfödning har således goda utfodringsmöjligheter på nästan hela Korsika: kastanjeträd och järnekar finns både inom de naturskogsområden som i allra högsta grad har påverkats av människan och inom jordbruks- och skogsbruksområden.

Sambandet mellan rasens anpassning till området och de naturresurser som finns tillgängliga gör det möjligt att få en produkt som kännetecknas av en rosa till röd färg, en kraftig fyllighet (hög andel fett/kött och fettmarmorering) och en produktvikt i torrt tillstånd som är lägre än 1,1 kg.

Dessutom har slutgödningsperioden en direkt inverkan på

- djurets viktökning, med en särskild ökning av mängden lipider i underhuden (över 2,5 cm),
- fettkvaliteten (hög halt av enkelomättat fett och låg halt av mättat fett).

Grisköttet lämpar sig alltså väl för saltning. Saltningsmetoderna, där endast havssalt används som konserveringsmedel, förklarar slutprodukten tydligt salta smak. På samma sätt skapar trimningen av produkten ett specifikt utseende och en specifik form (begränsad förekomst av späck).

Detta griskött kan även lagras under lång tid i naturliga miljöförhållanden, vilket ger de särskilda organoleptiska egenskaperna, t.ex. en torr och ibland mjuk textur och en lätt aromatisk intensitet.

Den relativt höga salthalten och den långa produktionscykeln (torkning och lagring) medför en låg proteolytisk aktivitet och en hög lipolytisk aktivitet, vilket leder till produktens särskilda organoleptiska egenskaper, i synnerhet dess förhållandevis lena textur.

**Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:**

(artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 <sup>(3)</sup>)

[http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDCLonzoDeCorse\\_cle0e6156.pdf](http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDCLonzoDeCorse_cle0e6156.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Se fotnot 2.