

## 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**

(2014/C 42/10)

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>****”BŒUF DE CHAROLLES”****EG nr: FR-PDO-0005-0873-07.04.2011****SGB ( ) SUB ( X )****1. Beteckning**

”Bœuf de Charolles”

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

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

Klass 1.1. Färskt kött (och slaktbiprodukter)

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

För att få använda ursprungsbeteckningen ”Bœuf de Charolles” måste nötköttet komma från djur av rasen Charolais som uppfyller följande krav:

— Kvigorna ska vara minst 28 månader gamla.

— Korna ska vara minst åtta år gamla.

— De kastrerade tjurarna ska vara minst 30 månader gamla.

Klassificeringen av djurens slaktroppar görs i enlighet med EUROP-klassificeringsskalan och på grundval av följande kriterier:

— En slaktropp i spannet mellan formklasserna R och E.

— En minsta slaktroppsvikt som beroende på djurkategori varierar enligt följande:

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

<sup>(2)</sup> EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

- 360 kg för slaktkroppar av kor och kastrerade tjuvar.
- 320 kg för slaktkroppar av kvigor.
- En inre och yttre fettansättning som varierar mellan 2+ och 3+.
- En färg som tydligt skiftar i klarrött.
- En färg på det yttersta fettlagret som kan variera mellan krämvit och gul.
- Mycket tunna till normala ben.
- En textur som varierar mellan "mycket fin" och "normal".
- Ett slutligt pH-värde i slaktkropparna på högst 5,8.

Köttet är klarrött, flammigt och finmarmorat. Det har en föga senig, högklassig och mör textur och det är mycket saftigt. Det har en något syrlig smak och dess särdrag framträder tydligt när det tillagas, både genom den intensiva och fylliga smaken och doften (animalier, fett, vegetabilier, spannmålsprodukter osv.).

Köttet säljs endast kylt. Det får inte ha frysts eller ha varit djupfryst.

### 3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

—

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

Kalvarna diar naturligt. De följer moderdjuret eller, i förekommande fall, en annan digivande ko och har tillgång till sitt foder tills de vänjs av.

Boskapens foder baseras på ett betessystem som utgår ifrån att man växlar mellan äng och ladugård beroende på säsong, med åtminstone två betesomgångar. Gödningsperioden motsvarar den slutgödningsperiod som följer på uppfödningen av boskapen. Vinter- och sommarsäsongerna påverkar djurens liv och foder.

Årsgenomsnittet för den totala djurtätheten på gården ska högst uppgå till 1,8 djurenheter per hektar utnyttjad jordbruksareal, med högst 2 djurenheter per hektar i fråga om djurtätheten för en viss tid.

Under uppfödningen (på sommaren) betar djuren minst 200 dagar om året, i följd eller inte. Hö som uteslutande kommer från det geografiska område som definieras i punkt 4, liksom kompletterande foder som distribueras på de villkor som avses nedan, får ges till djuren som tillskott till gräsresurserna. Djuren betar under minst två säsonger. Under vintersäsongen utgörs boskapens foder av foder som uteslutande kommer från det geografiska området och fodertillskott, i enlighet med vad som anges nedan. Fodret består av färska eller konserverade örtplantor, vilket inbegriper rotfrukter, ängsväxter (gräs, papilionacéer, indianskålväxter) och foderhalm.

Djuren göds på ett eller flera skiften i det geografiska området, så kallade gödningsängar (*prés d'eng-raissement*), som lokalt kallas för betesängar (*prés d'embouche*). Under sommarsäsongen ska djuren endast beta på gödningsängarna. Under vintersäsongen utförs slutgödningsperioden av djuren på gödningsängar och i ladugården. Djuren ska beta på gödningsängar under minst 30 på varandra följande dagar. I ladugården får det foder som distribueras till djuren endast bestå av torkat hö av högsta kvalitet från det geografiska området: bladrikt, grönt, välsmakande, med en torr vegetabilisk doft. Det är förbjudet att ge djuren någon form av fermenterat foder. Under högst tio dagar efter det att de släpps ut ur ladugården, vilket är den period som motsvarar boskapens anpassning till foderövergången, får ett höttillskott ges utöver de lokala resurserna.

Växterna, biprodukterna och fodertillskotten ska komma från icke-genmodifierade produkter. Under uppfödningen ska det fodertillskott som distribueras under sommar- och vintersäsongerna som ett årsgenomsnitt begränsas till 2 kg råvara per dag och djur.

Under slutgödningsperioden begränsas fodertillskottet till 1 kg råvara per 100 kg levande vikt.

När oljekakor distribueras till boskap, ska andelen oljekakor från lin stå för minst 70 % av oljekakornas vikt.

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

Djuren ska vara födda, födas upp, gödas och slaktas i det geografiska området.

### 3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv.

—

### 3.7 Särskilda regler för märkning

Vid ankomsten till den slutliga distributören ska slaktkroppens och styckningsdelarnas märkning bland annat innehålla följande:

- Namnet på ursprungsbeteckningen.
- Europeiska unionens symbol för skyddad ursprungsbeteckning (SUB).
- Djurets identifikationsnummer eller partinumret.
- Djurkategorin.
- Slaktdatum.
- För kött som ska grillas eller stekas, dock med undantag av lägg, biff och filé, ska följande uppgift bifogas: "le temps de maturation entre les dates d'abattage des animaux et de vente au détail au consommateur final est de 14 jours pleins minimum" ("mognadslagringen mellan det datum då djuren slaktas och säljs i detaljhandeln till slutkonsumenten ska uppgå till minst 14 hela dagar").

För kött som saluförs i traditionella slakterier ska slakterisammanslutningens garanti- och ursprung-sintyg (*CGO, certificat de garantie et d'origine*) utgöra underlaget för märkningen.

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området för ursprungsbeteckningen "Bœuf de Charolles" omfattar territorierna i följande kantoner och kommuner:

Departementet Loire: kantonerna i Charlieu och Perreux samt kommunerna Ambierle, Briennon, Changy, Cuinzier, La Bénisson-Dieu, La Gresle, La Pacaudière, Le Crozet, Lentigny, Mably, Noailly, Ouches, Pouilly-les-Nonains, Pradines, Régnny, 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 och Vivans.

Departementet Nièvre: kantonen Luzy samt kommunerna La Nocle-Maulaix, Saint-Seine och Ternant.

Departementet Rhône: kommunen Bourg-de-Thizy.

Departementet Saône-et-Loire: kantonerna Autun-Nord, Autun-Sud, Bourbon-Lancy, Charolles, Chauffailles, La Clayette, Le Creusot-Est, Digoïn, Gueugnon, La Guiche, Issy l'Evêque, Marcigny, Matour, Mesvres, Montceau-les-Mines-Nord, Montceau-les-Mines-Sud, Montcenis, Montchanin, Mont-Saint-Vincent, Palignes, Paray-le-Monial, Semur-en-Brionnais och Toulon-sur-Arroux samt kommunerna 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, Curti-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, Reclèsne, 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-Point, 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 och Vitry-lès-Cluny.

## 5. Samband med det geografiska området

### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Det geografiska området för kött med beteckningen "Bœuf de Charolles" motsvarar Centralmassivets östliga gräns, som är sprucken, uppdelad i terrasser och delvis fylld av sedimentlager från erorna mesozoikum och kenozoikum. Detta bäcken omges av kristallina bergarter från paleozoikum och omvandlade bergarter. Terrängen är kuperad, med höjder som inte överstiger 500 meter, och har ett klimat som av klimatologer från Bourgogne (Pierre Pagney och Jean-Pierre Chabin i *Atlas de Bourgogne*, 1976) identifierats som ett "Charolaisklimat" med medelhöga temperaturer och regelbunden nederbörd under året, vilket gynnar gräsets tillväxt och underhållet av betesmarkerna. Denna geomorfologi ger upphov till mycket varierade jordar som möjliggör utvecklingen av en brokig blandning av kompletterande gräsmarker. Uppfödarna utnyttjar dessa gräsmarker, som avgränsas av häckar, utifrån deras lämplighet för bete (uppfödning, foder, betesgång).

Detta åker- och ängslandskap, omgivet av häckar, med örtplantor, buskar och träd, garanterar att djuren får ett varierat näringstillskott, ger dem såväl skydd som lugn och ro och bidrar till den omfattande biologiska mångfald som gynnar de permanenta gräsmarkerna. Balansen i detta ekosystem säkerställs av att man bevarar och underhåller häckarna. Djurens närvaro i detta åker- och ängslandskap bidrar dessutom till att strukturera och bevara det.

Denna geografiska enhet har även ett tätt nät av vattendrag som gynnar gräsets tillväxt och djurens naturliga tillgång till dricksvatten.

Produktionssystemet i det geografiska området kännetecknas av hur uppfödarna fortsätter att anpassa Charolaisrasen, som härstammar från detta område, efter områdets resurser.

Avelsdjuren väljs ut av uppfödarna på ett särskilt sätt, i förhållande till skiftena och den besättning av hondjur som överförs från generation till generation. Uppfödarnas mål är att ge djuren en särskild morfologi, som kännetecknas av en kraftig muskelutveckling, ett litet skelett, balanserade proportioner mellan fram- och bakkdelen och en fettansättningskapacitet som är förenlig med en sådan morfologi.

Uppfödningssystemet utgår från traditionella metoder som respekterar de naturliga cyklerna: naturligt diande kalvar, långa betesperioder med ett tidigt utsläppande på bete, begränsat antal boskap per hektar och i förhållande till gräsets tillväxt, uppfödning med bete under minst två säsonger, respekt för djurens fysiologiska rytm genom användning av de ångar som är bäst lämpade för djurens tillväxtstadium samt vinterfoder från det geografiska området. Detta system gör att varje djur kan växa i takt med säsongernas rytm, med perioder som växlar mellan hög tillväxt (under betesperioden) och låg tillväxt utan vikt förlust (under vinterperioden). Denna oregelbundna tillväxt hos djuren är ett fenomen som kallas "kompenserande tillväxt".

Uppfödarnas kunskap om jordarna och vegetationen gör att de kan avsätta de bästa betesmarkerna till gödningen av djuren. Det är dessa ängsmarker som kallas för "betesängar". Deras överlägsna näringsvärde säkerställs av djupa, finfördelade jordar fyllda med organiskt material och med stora vattenreserver (Dury, B. 2006. *Caractérisation floristique des prés d'engraissement Bœuf de Charolles*). Dessa egenskaper säkerställer utvecklingen av nyttiga gräs- och baljväxter (till exempel engelsk knyllhavre, kärrgröe, ängskavle, *Agrostis*, klöver och käringtand). Dessa växters blomningsperioder under året säkerställer markvegetationens näringsvärde. Dessa betesängar, på vilka man inte använder syntetiska gödselmedel, ska aldrig brukas och de måste skötas om, annars förfaller de snabbt (underhåll av häckar, slagning av obetad mark osv.). De är föremål för en skiftesidentifiering enligt särskilda kriterier.

Det avgörande för de traditionella teknikerna för gräsbete består i att anpassa antalet djur som slutgods på ett skifte på ett sätt som tar hänsyn till gräsets gödningskapacitet inom samma skifte. I förhållande till gräsets tillväxt fyller alltså uppfödaren på eller tömmer sina permanenta gräsmarker för att upprätthålla en hög oföränderlig näringskvalitet.

Allteftersom djuren växer och utvecklas sorterar uppfödaren dem utifrån lämplighet. Detta sker under varje mellansäsong i samband med avvänjning, avel, betesutsläpp, vid byte av äng och i samband med att djuren börjar gödas. 1908 noterade djurhållningsspecialisten P. Diffloth (i Bernadette Lizet, *L'herbe violente. Enquête ethnobotanique en pays brionnais. (Det kraftiga gräset. Etnobotanisk undersökning i regionen Brionnais) Études rurales. Sauvage et domestique*), följande anmärkningsvärda yrkeskunnande bland köttproducenterna i Charolais: "De är mycket skickliga och besitter en speciell sakkunskap som gör att de vid första anblicken kan bedöma vilken avkastning som djuret kommer att ge slakteriet och hur lång tid som behövs för gödningen. Beroende på varje inköpt individs status och mognad avsätter man den äng som passar bäst." När det gäller slakten utför uppfödaren den sista sorteringen genom att ta djuren från det skifte där de befinner sig när de har uppnått optimal gödningsgrad.

På så sätt är det bara vissa av gårdens djur som används för produktionen av "Bœuf de Charolles".

De lokala ombuden och slaktarna har utvecklat ett kontrollsystem för slakt- och bearbetningsmetoder i syfte att bevara de ursprungliga särdragen hos köttet (som köttet får under inverkan av uppfödning villkoren) och optimera slaktkropparnas lämplighet för mognadslagring. Detta innebär att man tar bort en liten del av det yttre fettet för att bevara ett tunt fettlager på dubbelbiffen, sänker temperaturen i slaktkropparna gradvis och fastställer ett slutligt pH-värde.

De ansvarar också för att välja ut slaktkroppar på grundval av produktens fastställda specifika särdrag.

Därför är det bara vissa slaktkroppar som används för produktionen av "Bœuf de Charolles".

## 5.2 Specifika uppgifter om produkten

De slaktkroppar som omfattas av beteckningen "Bœuf de Charolles" kännetecknas av sina balanserade proportioner mellan fram- och bakdelen och sin klara färg som går från ljusrött till mörkrött. Med en minimivikt på 320 kg för kvigor och 360 kg för kor och kastrerade tjurar utvecklas formen (bog, lår och filéer) från R till E enligt gemenskapens EUROP-klassificeringsskala.

Det yttre fettlagret, som bedöms genom graden av yttre fettansättning, täcker slaktkroppens dubbelbiff. Det ligger mellan 2+ och 3+ på gemenskapens EUROP-klassificeringsskala och varierar mellan krämvit och gul.

Det insprängda fettet, som bedöms genom graden av inre fettansättning, genomsyrar bröstkorgen men låter revbenen synas. Det varierar mellan 2+ och 3+ enligt gemenskapens EUROP-klassificeringsskala.

Den typiska slaktkroppen motsvarar sålunda välbyggda, fylliga djur med fin benstomme, en omfattande muskelutveckling och balans mellan djurets fram- och baksida. Slaktarna i det geografiska området klassar slaktkroppen som "nätt".

Särdraget hos köttet "Bœuf de Charolles" består i slaktkropparnas ursprungliga kvalitet som ligger till grund för bedömningen av texturen, även kallad "grynstorlek", som också visar hur mörkt köttets slutligen blir. Texturen varierar mellan "mycket fin" och "normal".

Köttet har en enhetlig klarröd färg och är flammigt och finmarmorat. Slaktarna och specialisterna klassar det som "något fettstrimmigt".

Dessa särdrag gör det möjligt att särskilja de slaktkroppar som omfattas av beteckningen "Bœuf de Charolles" från andra slaktkroppar av nötkött från Charolais.

Köttet har en föga senig, högklassig och mör textur och det är mycket saftigt. Det har en något syrlig smak och dess särdrag framträder tydligt när det tillagas, både genom den intensiva och fylliga smaken och doften (animalier, fett, vegetabilier, spannmålsprodukter osv.).

## 5.3 Koppling mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper

I detta geografiska område kan ett ursprungligt och typiskt kött produceras genom att omgivningens egenskaper utnyttjas på ett traditionellt sätt.

Tack vare uppfödningen av Charolaisrasen i ursprungsområdet, det strikta urvalet av djuren under hela deras livslängd, den långsamma slutgödningen i vuxen ålder på särskilda skiften och begränsade foder-tillsatser får man tunga slaktkroppar som är täckta och insprängda med fett. Slaktkropparnas form och fettansättningsgrad ligger bakom det flammiga och finmarmorade utseendet hos köttet med beteckningen "Bœuf de Charolles".

Tack vare de säsongsbundna tillväxtcyklerna utan viktförluster begränsas utvecklingen av kollagen i vävnaden, vilket annars gör köttet hårt. Den ursprungliga mörhet i musklerna som på så sätt erhålls, tillsammans med slaktkropparnas lämplighet för mognadslagring, ger köttet dess högklassiga och mörra textur.

Den långa betesuppfödningen ökar syreomsättningen i djurens muskler, vilket ger köttet dess doft och smak. Denna uppfödningmetod innebär att kuperade skiften används, vilket tvingar djuren att röra på sig. Vattnet i musklerna fångas således upp genom djurens ämnesomsättning. Detta gör köttet extra saftigt och ger det en något syrlig smak.

Utfordringen med kvalitetsgräs och kvalitetshö frambringar köttets klarröda färg och ger det naturliga antioxidanter som gör att färgen kan stabiliseras. Djurens ålder påverkar färgintensiteten, som varierar mellan ljusröd och mörkröd.

Djurens hälsotillstånd och fysiologiska mognad i kombination med ett foder som under slutgödningssperioden främst består av gräs, med tillskott som inte inbegriper fermenterat foder, bidrar till balansen i musklernas glykolytiska metabolism. Detta förbättrar köttets färg och mörhet och bidrar också till utvecklingen av slaktkropparnas lämplighet för mognadslagring.

Den botaniska mångfalden i omgivningen påverkar köttets fettkvalitet, och därför varierar färgen mellan gult och krämvitt. Fettets särdrag (kvantiteten och kvaliteten) tillsammans med den höga saftigheten ger upphov till de framstående intensiva och fylliga dofterna och aromerna hos köttet med beteckningen "Bœuf de Charolles".

Djuren slaktas när de har uppnått optimal gödningsgrad, vilket bidrar till balansen mellan muskelutvecklingen och fettinsprängningen i vävnaderna.

Genom systemet för kontroll av slakt- och bearbetningsmetoderna bevarar och framhåller de lokala ombuden och slaktarna det arbete som inleds av uppfödarna. Metoden att ta bort en liten del av ytfettet skyddar slaktkroppen från att torka ut och gynnar köttets mognadslagring. Regleringen av temperaturerna och pH-värdet i slaktkropparna bidrar till att hålla köttet mört.

All sakkunskap som utvecklats av uppfödarna och slaktarna liksom bevarandet av de särskilda egenskaperna hos köttet med beteckningen "Bœuf de Charolles" har underhållits och finns kvar tack vare de många utbytena mellan aktörerna i området (boskapsmarknader, köttjurstävlingar, avelsdjursmässor, olika evenemang osv.).

### Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

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

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

---

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