

## 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**

(2017/C 33/07)

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

**”CHAROLAIS DE BOURGOGNE”****EU-nr: PGI-FR-02099 – 8.12.2015****SUB ( ) SGB ( X )****1. Namn**

”Charolais de Bourgogne”

**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 namnet i punkt 1 är tillämpligt**

”Charolais de Bourgogne” är nötkött från rastypen charolais (där båda föräldrarna är av rastypen charolais), med följande egenskaper:

KATEGORI samt lägsta och högsta ålder	Minsta slaktkroppsvikt	Slaktkroppsklassificering	Fettansättning
Tjurkalv 14–24 månader	320 kg	E, U, R	2–3-4
Kviga minst 24 månader	280 kg	E, U, R	2–3-4
Ko högst 10 år	330 kg	U, R	2–3-4

Köttet hos ”Charolais de Bourgogne” är klarrött, finmarmorerat, magert, föga senigt samt mörkt och saftigt.

Det säljs färskt eller djupfryst. Köttet får inte säljas kylt efter upptining.

**3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)**

Djuren föds upp i enlighet med traditionella växlingar mellan bete (minst sex månader per år) och ladugårdsvistelse under hela uppfödningstiden, dvs. en cykel för tjurkalvar 14–24 månader och minst två cykler för kvigor.

Gårdens gräsyta utgör minst 70 procent av den huvudsakliga betesytan.

Samtliga djurs foder baseras på gräs och grovfoder. Grovfodret kommer uteslutande från det geografiska området, med undantag för foderhalm. Den stora förekomsten av naturbete i det geografiska området, som kännetecknas av mångfald och en flora av hög kvalitet, utnyttjas traditionellt på detta sätt.

Koncentrerat helfoder eller fodertillskott ska som ett årsgenomsnitt begränsas till 2 kg råvara per dag och djur, utom under slutgödningsperioden.

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

Urea är förbjudet under hela uppfödningstiden.

Under djurens slutgödningsperiod får de sitt foder genom bete på gräsmark eller utfodring i foderhäckar.

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

Födelse, uppfödning och gödning genomförs inom det geografiska området.

### 3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. för den produkt som det registrerade namnet avser

—

### 3.6 Särskilda regler för märkning för den produkt som det registrerade namnet avser

Märkningen "Charolais de Bourgogne" ska bland annat innehålla följande:

- Namnet på den skyddade geografiska beteckningen.
- Djurets nationella identifikationsnummer eller partinumner.
- Djurkategori som köttet kommer ifrån.
- Slaktdatum.
- I förekommande fall beteckningen "För kött som ska grillas eller stekas, dock med undantag av lägg, biff och filé, ska mörningstiden uppgå till minst 7 dagar" eller "för kött som säljs vakuumpförpackat ska mörningstiden uppgå till minst 7 dagar".

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området för den skyddade geografiska beteckningen "Charolais de Bourgogne" omfattar följande kommuner:

I departementet Ain:

Arbigny, Asnières-sur-Saône, Bagé-le-Châtel, Beaupont, Beny, Bey, Boz, Chavannes-sur-Reyssouze, Chevroux, Coligny, Cormoranche-sur-Saône, Cormoz, Courtes, Crottet, Curciat-Dongalon, Domsure, Feillens, Garnerans, Genouilleux, Gorrevod, Grièges, Guereins, Lescheroux, Mantenay-Montlin, Manziat, Marboz, Mogneneins, Montmerle-sur-Saône, Ozan, Peyzieux-sur-Saône, Pirajoux, Pont-de-Vaux, Pont-de-Veyle, Replonges, Reyssouze, Saint-André-de-Bagé, Saint-Bénigne, Saint-Didier-sur-Chalaronne, Saint-Etienne-sur-Reyssouze, Saint-Jean-sur-Reyssouze, Saint-Julien-sur-Reyssouze, Saint-Laurent-sur-Saône, Saint-Nizier-le-Bouchoux, Saint-Trivier-de-Courtes, Salavre, Sermoyer, Servignat, Thoissey, Valeins, Verjon, Vernoux, Vescours, Vesines, Villemotier.

I departementet Cher:

Apremont-sur-Allier, Argenvières, Bannay, Beffes, Belleville-sur-Loire, Boulleret, Bué, La Chapelle-Hugon, La Chapelle-Montlinard, Charentonnay, Le Chautay, Couargues, Cours-les-Barres, Couy, Crézancy-en-Sancerre, Cuffy, Feux, Gardefort, Garigny, Germigny-l'Exempt, Groises, La Guerche-sur-l'Aubois, Herry, Jalognes, Jouet-sur-l'Aubois, Jussy-le-Chaudrier, Lère, Lugny-Champagne, Marseilles-les-Aubigny, Ménetou-Ratel, Ménétréol-sous-Sancerre, Précý, Saint-Bouize, Sainte-Gemme-en-Sancerrois, Saint-Léger-le-Petit, Saint-Martin-des-Champs, Saint-Satur, Sancergues, Sancerre, Savigny-en-Sancerre, Sens-Beaujeu, Sevry, Sury-près-Lère, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Torteron, Veaugues, Verdigny, Vinon.

I departementet Côte d'Or:

Kantonerna d'Arnay-le-Duc, Beaune, Ladoix-Serrigny, Semur-en-Auxois.

Samt kommunerna:

Agencourt, Agey, Alise-Sainte-Reine, Ancey, Argilly, Athié, Aubigny-en-Plaine, Aubigny-les-Sombernon, Auwillars-sur-Saône, Bagnot, Barbirey-sur-Ouche, Baulme-la-Roche, Benoisey, Bessey-les-Cîteaux, Blaisy-Bas, Blaisy-Haut, Bligny-le-sec, Bonnencontre, Boux-sous-Salmaise, Brazey-en-Plaine, Broin, Buffon, Bure-les-Templiers, Bussy-la-Pesle, Bussy-le-Grand, Chamblanc, Champagny, Champ-d'Oiseau, Chanceaux, Charencey, Charrey-sur-Saône, Chaughey, Chaume-les-Baigneux, Chivres, Comblanchien, Corcelles-lès-Cîteaux, Corgoloin, Corpoyer-la-Chapelle, Courcelles-les-Montbard, Crépand, Darcey, Detain-et-Bruant, Drée, Echalot, Echannay, Epernay-sous-Gevrey, Eringes, Esbarres, Etormay, Fain-les-Montbard, Fain-les-Moutiers, Flavigny-sur-Ozerain, Fresnes, Frôlois, Fussey, Gerland, Gissey-sous-Flavigny, Glanon, Grenant-lès-Sombernon, Grésigny-Sainte-Reine, Grignon, Grosbois-en-Montagne, Hauteroche, Izeure, Jailly-les-Moulins, Jallanges, Jours-les-Baigneux, Labergement-les-Seurre, Labruyère, Lathes, Lechâtelet, Magny-les-Aubigny, Magny-les-Villers, Mâlain, Marigny-le-Cahouët, Menesble, Ménetreux-le-Pitois, Mesmont, Minot, Moitron, Montigny-Montfort, Montmain, Montoillot, Montot, Moutiers-Saint-Jean, Mussy-la-Fosse, Nogent-les-Montbard, Pagny-la-Ville, Panges, Pellerey, Poiseul-la-Grange, Poncey-sur-l'ignon, Pouillenay, Pouilly-sur-Saône, Prâlon, Quincerot, Quincy, Quincy-le-Vicomte, Recey-sur-Ource, Remilly-en-Montagne, La Roche-Vanneau, Saint-Anthot, Saint-Bernard, Saint-Broing-les-Moines, Saint-Germain-les-Senailly, Saint-Jean-de-Bœuf, Saint-Nicolas-les-Cîteaux, Saint-Rémy, Saint-Seine-l'Abbaye, Saint-Victor-sur-Ouche, Salmaise, Savigny-sous-Mâlain, Savouges, Seigny, Senailly, Seurre, Sombernon, Source-Seine, Terrefondrée, Thénissey, Trouhaut, Trugny, Turcey, Vaux-Saules, Venarey-les-Laumes, Verrey-sous-Drée, Verrey-sous-Salmaise, Vieilmoulin, Villaines-les-Prévôtes, Villebichot, La Villeneuve-les-Convers, Villotte-Saint-Seine, Villy-le-Moutier, Viserny.

I departementet Loire:

mbierle, Arcinges, Arçon, Belleroche, Belmont-de-la-Loire, La Bénisson-Dieu, Boyer, Briennon, Le Cergne, Chandon, Changy, Charlieu, Le Crozet, Cuinzier, Ecoche, La Gresle, Jarnosse, Mably, Maizilly, Mars, Nandax, Noailly, Les Nôés, La Pacaudière, Pouilly-sous-Charlieu, Renaison, Sail-les-Bains, Saint-Alban-les-Eaux, Saint-André-d'Apchon, Saint-Bonnet-des-Quarts, Saint-Denis-de-Cabanne, Saint-Forgeux-Lespinasse, Saint-Germain-la-Montagne, Saint-Germain-Lespinasse, Saint-Haon-le-Châtel, Saint-Haon-le-Vieux, Saint-Hilaire-sous-Charlieu, Saint-Martin-d'Estreaux, Saint-Nizier-sous-Charlieu, Saint-Pierre-la-Noaille, Saint-Rirand, Saint-Romain-la-Motte, Sevelinges, Urbise, Villers, Vivans.A

I departementet Nièvre:

Samtliga kommuner med undantag för Annay, Dornecy och Neuvy-sur-Loire.

I departementet Rhône:

Kantonen Belleville.

Samt kommunerna:

Aigueperse, Azolette, Monsols, Ouroux, Propières, Saint-Bonnet-des-Bruyères, Saint-Christophe, Saint-Clément-de-Vers, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Igny-de-Vers, Saint-Jacques-des-Arrêts, Saint-Mamert, Trades.

I departementet Saône-et-Loire:

Samtliga kommuner med undantag för Beauvernois, Bosjean, Champagnat, Cuiseaux.

I departementet Yonne:

Kantonen Avallon.

Samt kommunerna:

Andryes, Angely, Asquins, Bierry-les-Belles-Fontaines, Blacy, Chamoux, Cisery, Coutarnoux, Diges, Dissangis, Domercy-sur-Cure, Dracy, Foissy-les-Vézelay, Fontaines, Fontenay-près-Vézelay, Fontenoy, Givry, Guillon, L'Isle-sur-Serein, Joux-la-Ville, Lalande, Lavau, Leugny, Levis, Marmeaux, Merry-la-Vallée, Mézilles, Montréal, Moulins-sur-Ouanne, Moutiers-en-Puisaye, Parly, Pierre-Perthuis, Pisy, Sainpuits, Saint-André-en-Terre-Plaine, Sainte-Colombe-sur-Loing, Saint-Fargeau, Saint-Martin-des-Champs, Saint-Martin-sur-Ocre, Saint-Père, Saints-en-Puisaye, Saint-Sauveur-en-Puisaye, Santigny, Sauvigny-le-Beuréal, Savigny-en-Terre-Plaine, Sceaux, Talcy, Tannerre-en-Puisaye, Tharoseau, Thizy, Toucy, Treigny, Trévilly, Vassy-sous-Pisy, Vézelay, Vignes.

## 5. Samband med det geografiska området

Det geografiska området för "Charolais de Bourgogne" består av en grupp små jordbruksregioner som hör till de bördigaste i Europa och där ett system för extensiv uppfödning har utvecklats. Närmare fyra femtedelar av jordbruksmarken utgörs av foderareal. Inom området utgör naturbetet, som kännetecknas av mångfald och en flora av hög kvalitet, den allra största delen av foderarealen (i genomsnitt 73 procent).

Havsklimatet, med kontinental- eller Medelhavsinfluenser beroende på område, ger en väl fördelad regnmängd under året. Temperaturhöjningarna under våren gör att marken snabbt värms upp och gynnar en enhetlig tillväxt av gräsmarkerna, höskörd och, inom vissa sektorer, skörd av efterslätt.

Åker- och ängslandskapet i Bourgogne växte fram under 1800-talet i och med regionens specialisering på nötkreatur och särskilt produktionen av "Charolais de Bourgogne". Det är ett geometriskt åker- och ängslandskap, med gott om häckar bestående av olika taggbuskar (nypon, slånbar ...), fläder, pil, etc. Häckarna har växt upp längs med inhägnader gjorda av akaciastörar och taggtråd, där de har frösåts via fåglars ekskrementer. Tack vare att odlarna underhåller häckarna (genom regelbunden beskärning) skapas ett slags symbiotiskt förhållande med den vilda floran och faunan (som gett upphov till häckarna och även drar nytta av dem). Häckarna bidrar också till boskapens välbefinnande (ger skydd då djuren ofta är på bete) liksom till att ge landskapet dess karaktär.

Det geografiska området ligger i övergången mellan de kalkrika jordarna i Parisregionen och de kristalliniska i Centralmassivet, och denna variation i markförhållanden har främjat framväxten av ett kompletterande bruk: uppfödarna låter djuren födas och växa upp på de magra kristalliniska jordarna och köttproducenterna "slutgöder" dem på sina bördiga ler- och kalkhaltiga jordar.

Produktionssystemet för "Charolais de Bourgogne" kännetecknas av ett extensivt utnyttjande av jord och boskap, med omväxlande perioder av bete och inomhusvistelse under vintern. Djurens och betesmarkens potential utnyttjas enligt traditionella principer som tillämpats i regionen i flera hundra år.

Uppfödarna är de som väljer ut djuren. Deras förädling av boskapen har gått i arv i generationer och kunskaperna överförs mellan uppfödare (visuell bedömning av djurens kvalitet, tävlingar ...) och från generation till generation (avelsdjur).

Under vintern får boskapen höbaserat foder, huvudsakligen från gården och enbart från det geografiska området, samt halm, som kompletteras med begränsade mängder spannmål och foderkakor för att balansera ransonen. Uppfödarens huvudmålsättning är att vinterperioden inomhus ska bli så kort som möjligt. Ofta tas djuren in i ladugården igen så sent som det över huvud taget är möjligt med tanke på betesmarken och de släpps ut på bete så snart grönskan kommer. Mor och kalv släpps ut på bete så snart det börjar grönska för att utnyttja gräset så mycket som möjligt.

Uppfödaren förvaltar gräsytor strikt för att optimera grästillsväxten och djuren flyttas mellan olika betesmarker så att ett foderlager hinner byggas upp. Det gör att betesmarkernas kvalitativa och kvantitativa potential kan bevaras och innebär att djuren får tillgång till skiftena under större delen av året. Djuren, bestående av kor och deras kalvar, tillbringas på så sätt en lång säsong på bete som sedan avslutas med utgallring av ungdjuren.

Regionens åker- och ängslandskap, som lämpar sig för foderproduktion, har utvecklats parallellt med uppfödningen på betesmark och charolaisrasen har anpassat sig till detta ovanligt bra. Uppfödningssystemet i området innebär ett extensivt utnyttjande av jord och boskap och gör det möjligt att förvalta stora ytor och underhålla stora områden.

”Charolais de Bourgogne” kännetecknas av en slaktkropp med ett starkt skelett och utvecklade viktiga slaktegenskaper.

Avkastningen i kött från slaktkroppen från ”Charolais de Bourgogne” är utmärkt, över 70 procent, med en stor andel muskler och ett litet yttersta fettlager. Det överskrider avsevärt avkastningen från jämförbara djur och ger en mängd på cirka 50 procent kött för grillning. Kvalitetsklassificeringen för kött djur hör till de bästa i kategorin och närmare 95 procent av djuren klassificeras som bra (R) till utmärkta (E).

Köttet från ”Charolais de Bourgogne” är vackert klarrött och glänsande. Fettet är tunt och lätt och fördelat i köttet i ett fint nät, vilket ger det beteckningen marmorerat, som är utmärkande för ett smakrikt kött. Köttet är erkänt för sin näringskvalitet, och innehåller en väsentlig mängd proteiner, järn och vitaminer, dvs. näringsämnen av hög kvalitet. Vid tillagning behåller köttet mycket vatten, vilket gör att förlusten av köttsaft blir liten. Ur organoleptisk synvinkel är köttets huvudsakliga kännetecken att det är mört och måttligt fett samtidigt som dess smak och saftighet bevaras.

Köttet ”Charolais de Bourgogne” är resultatet av uppfödarnas kunskaper. Uppfödningssystemet, som har förvärvat under årens lopp, har bidragit till att forma åker- och ängsmarken i Bourgogne där korna föds upp, fram till slaktmognad, på jordar som ger köttet dess utpräglade kvalitet.

Produktionen av ”Charolais de Bourgogne” har därför utvecklats tack vare jordarnas kvalitet, den goda tillgången på bete, ett gynnsamt klimat och gynnsamma hydrografiska förhållanden samt variationen i jordmån.

Diendet hos mamman främjar produktionen av friska ungdjur. Tidigt utsläpp på bete och en så lång betesperiod som möjligt ger, i kombination med torra, djuren perioder då tillgången på mat är sämre och de kommer därför att utnyttja sina fettlager. Det ger ett ”marmorerat” kött vars smaker förstärks av att fettet fördelar sig i köttets olika delar.

Typen av foder (särskilt betydelsen av bete) och förflyttningarna mellan betesmarker, bidrar till ett mört kött med utsökt smak. Den stora andelen gräs i fodret ger köttet dess röda färg men tillför också naturliga antioxidanter (vitamin E) som stabiliserar färgen fram till försäljningen. Slutgödningen kompletterar fettlagren mellan musklerna (marmorerat) med ett fettlager på slaktkroppen som gynnar mognad, gör att smaken utvecklas och att köttet blir mört.

Kopplingen till det geografiska området för ”Charolais de Bourgogne” bygger på anseende.

”Charolais de Bourgogne” har sedan mycket länge en viktig plats inom gastronomin och vid lokala fester. Köttet omnämns i alla turistguider som ”karaktäristiskt” för Bourgogne. Anseendet upprätthålls inom gastronomin via recept och kommentarer från de stora kockarna. Bland dem finns Thierry och Damien Broin, som har ”Bœuf Charolais de Bourgogne” som sin specialitet, där köttet kommer från en kort produktionskedja. I sin restaurang, som rekommenderas i en rad guider och omnämns i flera tidningar, framhåller kocken Yannick Vaillant att ”nötköttet från Charolais de Bourgogne är berömt för sina smakskvaliteter”.

Maträtter av hög kvalitet med ”Charolais de Bourgogne” förekommer vid ansedda middagar. I samband med en stor avsmakningsmiddag, som arrangerades av de franska jordbrukskamrarna på Château de Savigny-les-Beaune den 8 juli 1997, stod exempelvis ”carpaccio de Charolais de Bourgogne” på menyn.

”Charolais de Bourgogne” framhålls alltid vid officiella tävlingar med charolaisrasen. Vid den nationella tävlingen vid världskongressen för charolais i augusti 2014 kom över 50 procent av vinnarna från Bourgogne, av 750 deltagande djur.

**Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen**

(artikel 6.1 andra stycket i genomförandeförordningen)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/4-CDCCharolaisdeBourgogne-Novembre2016-Propre.pdf>

---