

## INNE AKTY

## KOMISJA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2008/C 73/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„BCEUF DE BAZAS”****NR WE: FR/PDO/005/0344/21.04.2004****CHNP ( ) CHOG ( X )**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

**1. Właściwy organ państwa członkowskiego:**

Nazwa: Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O.)  
Adres: 51, rue d'Anjou  
F-75008 Paris  
Tel.: (33) 153 89 80 00  
Faks: (33) 142 25 57 97  
E-mail: info@inao.gouv.fr

**2. Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Association pour la Défense du Bœuf de Bazas  
Adres: 3, Lagrange Est  
F-33430 Bazas  
Tel.: (33) 556 25 03 32  
Faks: (33) 556 25 23 80  
E-mail: bazas.elevage@expalliance.fr  
Skład: producenci/przetwórcy ( X ) inni ( )

**3. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.1: Mięso świeże (i podroby)

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

#### 4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. *Nazwa produktu:* „Bœuf de Bazas”

4.2. *Opis produktu:* Zwierzę rasy *Bazadaise*, *Blonde d'Aquitaine* lub stanowiące krzyżówkę tych dwóch ras.

Świeże mięso: tusze, półtusze, ćwierćtusze, rozbiór.

Wiek przyjęty dla zwierząt przeznaczonych do uboju:

— Jałówki: minimum 30 miesięcy — maksimum 48 miesięcy

— Krowy: minimum 36 miesięcy — maksimum 108 miesięcy

— Woły: minimum 36 miesięcy — maksimum 60 miesięcy.

Tusze charakteryzują się następującymi cechami:

— Masa nie mniej niż:

— 300 kg dla jałówek i krów

— 380 kg dla wołów

— Pokrój E, U, R

— Stopień wykształcenia okrywy tłuszczowej 3 i 4

— Nie stosuje się usunięcia zewnętrznego tłuszczu z tusz o stopniu wykształcenia okrywy tłuszczowej wynoszącym 3, natomiast wykonuje się częściowe usunięcie zewnętrznego tłuszczu z tusz o stopniu wykształcenia okrywy tłuszczowej wynoszącym 4

— Barwa mięsa: naturalny czerwony.

4.3. *Obszar geograficzny:* Zwierzęta powinny być urodzone, wyhodowane, utuczone i poddane ubojowi w obrębie obszaru produkcji „Bazas” obejmującego:

— departament Gironde,

— następujące kantony z departamentu Landes: Aire sur Adour, Gabarret, Geaune, Grenade sur Adour, Labrit, Mimizan, Morcenx, Parentis-en-Born, Pissos, Roquefort, Sabres, Sore, Villeneuve-de-Marsan, Mont-de-Marsan, Tartas,

— kantony graniczące z departamentami Gironde i Landes w Lot et Garonne i Gers, to znaczy:

— kantony Bouglon, Casteljaloux, Duras, Houeilles, Marmande, Meilhan-sur-Garonne, Mézin i Seyches du Lot et Garonne, graniczące z departamentami Gironde i Landes,

— kantony Cazaubon, Nogaro, Riscle, Eauze du Gers, graniczące z departamentem Landes.

W celu ograniczenia wpływu transportu na jakość mięsa (dobrostan zwierząt, ograniczenie stresu) oraz zapewnienia jak najlepszego monitorowania tusz i szczególnej metody usuwania zewnętrznego tłuszczu z tusz, ubojnie wybrane do uboju *Bœufs de Bazas* znajdują się w strefie produkcji. Umożliwia to zachowanie właściwości organoleptycznych tusz.

4.4. *Dowód pochodzenia:* Zwierzę zostaje zidentyfikowane najpóźniej przed upływem 7 dnia życia za pomocą zatwierdzonych kolczyków umieszczonych w każdym uchu, z których każdy zawiera niepowtarzalny krajowy numer identyfikacyjny zwierzęcia.

Dokument identyfikacyjny („Paszport”) towarzyszy zwierzęciu aż do ubojni: zawiera on informacje o zwierzęciu (data urodzenia, kod rasy, krajowy numer identyfikacyjny zwierzęcia, itp.).

W paszporcie znajdują się również informacje na temat różnych miejsc hodowli, w których zwierzę przebywało: etykieta poświadczająca przemieszczanie się zwierzęcia jest umieszczana przez każdego właściciela, a każdy teren hodowli jest identyfikowany za pomocą niepowtarzalnego numeru (5 pierwszych cyfr oznacza numery kodu INSEE departamentu i gminy hodowli). W związku z tym pochodzenie geograficzne zwierząt jest znane.

W uboju tuszę identyfikuje się za pomocą numeru uboju umożliwiającego jej powiązanie z krajowym numerem identyfikacyjnym: tuszę identyfikuje się za pomocą logo „Bœuf de Bazas” wykonanego barwnikiem spożywczym. Numerowane świadectwo gwarancji, na którym znajduje się krajowy numer identyfikacyjny zwierzęcia i jego numer uboju, towarzyszy każdej tuszy, półtuszy lub ćwierćtuszy sprzedanej rzeźnikowi. Rzeźnicy sprzedają je na prawach wyłączności lub w oddzielnych działach (w supermarketach), co wiąże się z kontrolami księgowości materiałowej.

- 4.5. *Metoda produkcji:* Hodowla zwierząt przez co najmniej 30 miesięcy w przypadku jałówek i co najmniej 36 miesięcy w przypadku krów i wołów.

Krowy hodowane zgodnie z systemem hodowli stada cieląt nieodstawionych (karmionych przez matkę).

Zwierzęta hodowane co najmniej 7 miesięcy w roku na pastwisku, poza okresami wyjątkowych warunków pogodowych.

Żywienie trawą pastwiskową lub paszami wytwarzanymi głównie w gospodarstwie albo dodatkami paszowymi zalecanymi przez *Association pour la Défense du Bœuf de Bazas* (stowarzyszenie ochrony *Bœuf de Bazas*).

Żywienie na etapie tuczenia (końcowy okres opasania): ten trwający co najmniej 4 miesiące etap ma na celu zakończenie tuczenia zwierząt i umożliwia osiągnięcie optymalnych cech jakościowych tusz i mięsa.

Podczas końcowego okresu opasania lub co najmniej przez 2 ostatnie miesiące zwierzę jest obowiązkowo żywione z koryta lub pokarmem dostarczanym partiami.

Końcowy okres opasania odbywa się przy zastosowaniu zbóż lub ich pochodnych (kukurydza, pszenica, jęczmień, pszenżyto, owies, żyto itp.) uzupełnionych przez pasze objętościowe (trawa pastwiskowa, siano) i/lub korzenie i bulwy.

Hodowca zwierząt przeznaczonych do uboju powinien dostosować porcję paszy do stanu biologicznego zwierzęcia i jego apetytu. W tej sytuacji zezwala się na dystrybucję kiszonki otrzymanej z kukurydzy i/lub z trawy, która nie może przekroczyć 50 % suchej masy porcji, uzupełniając zboża, które powinny stanowić podstawę energetyczną porcji.

Jako uzupełnienie zbóż, zezwala się na podawanie wytlóków (głównie z soi i z lnu).

Zwyczajowo ponad 70 % pasz jest wytwarzanych w gospodarstwie, co stanowi ponad 90 % żywności w życiu bydła.

Proces dojrzewania mięsa: minimum 10 dni.

- 4.6. *Związek z obszarem geograficznym:*

*Cechy szczególne:*

Oceaniczny klimat panujący na tym obszarze (łagodne zimy, opady częste i rozłożone w ciągu roku, duże nasłonecznienie) umożliwia wypasanie na pastwiskach naturalnych lub sezonowych i pozostawianie tam zwierząt na ponad pół roku.

Rasy przeznaczone na produkcję „Bœuf de Bazas” są tradycyjnie hodowane na tym obszarze, a rasy *Bazadaise* i *Blonde d'Aquitaine* są rasami miejscowymi.

*Renoma:*

Nazwa „Bœuf de Bazas” pochodzi z XIII wieku. Odnosiła się ona do najlepszych miejscowych ras mięsnych hodowanych w rejonie miasta Bazas.

Renoma *Bœuf de Bazas* trwa nieprzerwanie od XIII wieku, czego dowodem jest tradycyjny pochód *Bœufs de Bazas* organizowany w karnawałowy czwartek, zwany świętem tłustych byków. Święto to przetrwało nawet czasy, kiedy było ono zagrożone (*Ancien Régime*). Byki wykorzystywane do pracy były następnie tuczone i sprzedawane głównie na rynku w mieście Bazas.

Renoma *Bœuf de Bazas* przetrwała do dziś.

Na poziomie lokalnym:

- święto tłustych byków w Bazas w czasie karnawału przyciąga corocznie wielu uczestników, a sklepy mięsne zaangażowane w inicjatywę „Bœuf de Bazas” notują wtedy wzrost sprzedaży o 30 %. To święto opiera się na szczególnym charakterze i powszechnej znajomości towaru, a z drugiej strony umożliwia podtrzymanie powszechnej znajomości *bœuf de Bazas*,
- inne gminy z obszaru CHOG również organizują podobne uroczystości.

Na poziomie krajowym:

Renoma wykracza szeroko poza ramy lokalne. Najświeższymi przykładami są:

- artykuł w Figaro z 16 lutego 2003 r. zatytułowany „Thusty byk ma swój karnawał” (*Le bœuf gras fait son carnaval*),
- przepis na „smażony chrupiący ogon byka z Bazas w kaczych wątróbkach z regionu Landes”, przedstawiony w programie „Podróże Petitrenaud” (*Les escapades de Petitrenaud*) nadawanym na kanale France 5.

4.7. *Organ kontrolny:*

Nazwa: Qualisud

Adres: Agropole, BP 102  
F-47000 Agen

Tel.: (33) 558 06 15 21

Faks: (33) 558 75 13 36

E-mail: qualisud@wanadoo.fr

Ten organ kontrolny jest zatwierdzony i akredytowany zgodnie z normą EN 45011.

4.8. *Etykietowanie:* Nazwa „Bœuf de Bazas”, pod którą towar jest wprowadzany do obrotu.

Etykieta powinna w szczególności zawierać część informacyjną przeznaczoną dla konsumenta i dotyczącą cech produktu:

- rodzaj zwierzęcia (samica lub samiec),
- numer identyfikacyjny zwierzęcia,
- w danym przypadku numer identyfikacyjny tuszy (numer ubojni),
- data urodzenia,
- rasa,
- nazwa i adres hodowcy,
- data uboju,
- masa tuszy,
- klasa,
- nazwa odbiorcy.

To świadectwo towarzyszy tuszom, półtuszom lub ćwierćtuszom do chwili ich sprzedaży konsumentowi.

---