

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2010/C 311/09)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„PORC D'AUVERGNE”

NR WE: FR-PGI-0005-0697-02.06.2008

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Porc d'Auvergne”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

Zwierzęta objęte nazwą „Porc d'Auvergne” są to świny hodowane na wolnym wybiegu, których mięso jest zwarte, o jednorodnym czerwonym kolorze, ani jasnym, ani ciemnym, a tłuszcz resztkowy ze słoniny jest biały i zwarty. Po ugotowaniu mięso „Porc d'Auvergne” jest miękkie i soczyste, ma przyjemny smak typowy dla dobrej wieprzowiny. Uboju świń „Porc d'Auvergne” dokonuje się w wieku co najmniej 26 tygodni. Masa tusz bezpośrednio po uboju wynosi co najmniej 75 kg. Zawartość mięsa w tuszy wynosi 53–64 %. „Porc d'Auvergne” wprowadza się do obrotu w postaci całych tusz, półtuszy, w ilościach półhurtowych po rozbiórce zasadniczym lub dodatkowym oraz w porcjach przeznaczonych dla konsumentów. Może być sprzedawane świeże lub mrożone.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

Od 12 tygodnia życia pasza składa się w co najmniej 75 % ze zbóż lub produktów pochodnych zbóż i zawiera poniżej 1,7 % kwasu linolowego.

(1) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Zakazane jest stosowanie manioku i słodkich ziemniaków.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Rozród, chów po odsadzeniu i tucz zwierząt „Porc d’Auvergne” odbywają się na obszarze geograficznym objętym ChOG „Porc d’Auvergne”, w którego skład wchodzi 1 808 gmin (zob. pkt 4).

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

W momencie sprzedaży „Porc d’Auvergne” w sklepie w stanie świeżym lub mrożonym konsument musi być w stanie stwierdzić pochodzenie zwierzęcia. W tym celu przeznaczona dla konsumenta etykieta musi zawierać informację o produkcie „Porc d’Auvergne” ChOG.

Etykieta musi zawierać między innymi następujące informacje:

- oznaczenie „Porc d’Auvergne”; w odpowiednim przypadku oznaczenie to może stanowić część wspólnej marki,
- logotyp wspólnej marki,
- logotyp znaku identyfikującego jakość i pochodzenie.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego:**

Obszar geograficzny objęty ChOG „Porc d’Auvergne” składa się z następujących kantonów i gmin:

- w departamencie Allier (03): wszystkie kantony,
- w departamencie Puy-de-Dôme (63): wszystkie kantony, z wyłączeniem gmin Aigueperse, Aubiat, Aulnat, Bas-et-Lezat, La Bourboule, Bussières-et-Pruns, Cellule, Chappes, Chastreix, Chavaroux, Le Cheix, Clerlande, Effiat, Égliseneuve-d’Entraigues, Ennezat, Entraigues, Espinchal, Gerzat, La Godivelle, La Tour-d’Auvergne, Lussat, Malintrat, Les Martres-d’Artière, Les Martres-sur-Morge, Mont-Dore, Montpensier, La Moutade, Murat-le-Quaire, Pessat-Villeneuve, Picherande, Pont-du-Château, Saint-André-le-Coq, Saint-Beauzire, Saint-Clément-de-Régnat, Saint-Donat, Saint-Genès-Champespe, Saint-Ignat, Saint-Laure, Sardon, Surat, Thuret, Varennes-sur-Morge, Villeneuve-les-Cerfs,
- w departamencie Haute-Loire (43): wszystkie kantony,
- w departamencie Cantal (15): wszystkie kantony, z wyłączeniem gmin Anglards-de-Salers, Apchon, Badailhac, Brezons, Cheylade, Le Claux, Collandres, Dienne, Le Falgoux, Le Fau, Fontanges, Giou-de-Mamou, Girgols, Jou-sous-Monjou, Lacapelle-Barres, Laroquevieille, Lascelle, Laveissière, Lavigerie, Malbo, Mandailles-Saint-Julien, Marmanhac, Pailherols, Polminhac, Raulhac, Saint-Bonnet-de-Salers, Saint-Cernin, Saint-Chamant, Saint-Cirgues-de-Jordanne, Saint-Clément, Saint-Étienne-de-Carlat, Saint-Hippolyte, Saint-Jacques-des-Blats, Saint-Martin-Valmeroux, Saint-Paul-de-Salers, Saint-Projet-de-Salers, Saint-Simon, Saint-Vincent-de-Salers, Salers, Thiézac, Tournemire, Trizac, Le Vaultmier, Velzic, Vic-sur-Cère, Yolet,
- w departamencie Nièvre (58):
 - kanton Dornes: gminy Dornes, Toury-sur-Jour,
 - kanton Fours: gminy Charrin, Montambert, Saint-Hilaire-Fontaine,
- w departamencie Saône-et-Loire (71):
 - kantony Bourbon-Lancy, Digoin, Gueugnon, Issy-l’Evêque: wszystkie gminy,
 - kanton Marcigny: gminy Artaix, Bourg-le-Comte, Céron, Chambilly, Chenay-le-Châtel, Melay, Montceaux-l’Étoile, Vindecy,
 - kanton Paray-le-Monial: gmina l’Hôpital-le-Mercier,
- w departamencie Loire (42):
 - kantony Noirétable, La Pacaudière, Saint-Bonnet-le-Château, Saint-Georges-en-Couzan, Saint-Haon-le-Châtel, Saint-Jean-Soleymieux, Saint-Just-en-Chevalet: wszystkie gminy,
 - kanton Boën: gminy Ailleux, Boën, Cezay, Débats-Rivière-d’Orpra, L’Hôpital-sous-Rochefort, Leigneux, Marcilly-le-Châtel, Marcoux, Pralong, Saint-Laurent-Rochefort, Saint-Sixte, Trelins,

- kanton Firminy: gmina Caloire,
- kanton Montbrison: gmina Bard, Écotay-l'Olme, Essertines-en-Châtelneuf, Lérigneux, Lézigneux, Roche, Saint-Thomas-la-Garde, Verrières-en-Forez,
- kanton Roanne-Nord: gminy La Bénisson-Dieu, Briennon, Mably,
- kanton Roanne-Sud: gminy Lentigny, Ouches, Pouilly-les-Nonains, Riorges, Saint-Jean-Saint-Maurice-sur-Loire, Saint-Léger-sur-Roanne, Villemontais, Villerest,
- kanton Saint-Germain-Laval: gminy Amions, Bully, Dancé, Grézolles, Luré, Nollieux, Saint-Germain-Laval, Saint-Georges-de-Baroille, Saint-Julien-d'Oddes, Saint-Martin-la-Sauveté, Saint-Paul-de-Vézelin, Saint-Polgues, Souternon,
- kanton Saint-Just-Saint-Rambert: gmina Chambles,
- w departamencie Ardèche (07):
 - kanton Annonay-Sud: gmina Saint-Julien-Vocance,
 - kanton Coucouron: gminy Coucouron, Issarlès, Lachapelle-Graillose, Lespéron,
 - kanton Montpezat-sous-Bauzon: gmina Le Béage,
 - kanton Saint-Agrève: gminy Devesset, Mars, Saint-Agrève, Saint-André-en-Vivarais,
 - kanton Saint-Martin-de-Valamas: gminy Borée, La Rochette, Saint-Clément,
 - kanton Satillieu: gmina Saint-Pierre-sur-Doux,
- w departamencie Lozère (48):
 - kantony Aumont-Aubrac, Châteauneuf-de-Randon, Fournels, Grandrieu, Langogne, Le Malzieu-Ville, Nasbinals, Saint-Amans, Saint-Alban-sur-Limagnole, Saint-Chély-d'Apcher: wszystkie gminy,
 - kanton Marvejols: gminy Antrenas, Le Buisson, Gabrias, Recoules-de-Fumas, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Léger-de-Peyre,
 - kanton Mende-Nord: gminy Le Born, Chastel-Nouvel, Pelouse,
 - kanton Saint-Germain-du Teil: gminy Les Hermaux, Les Salces, Trélans,
 - kanton Villefort: gmina La Bastide-Puylaurent,
- w departamencie Aveyron (12):
 - kantony Aubin, Decazeville, Entraygues-sur-Tuyère, Espalion, Mur-de-Barrez, Saint-Amans-des-Cots: wszystkie gminy,
 - kanton Capdenac-Gare: gmina Bouillac,
 - kanton Conques: gminy Conques, Grand-Vabre, Noailhac, Saint-Félix-de-Lunel, Sénergues,
 - kanton Estaing: gminy Campuac, Coubisou, Estaing, Le Nayrac, Sébrazac,
 - kanton Laguiole: gminy Montpeyroux, Soulages-Bonneval,
 - kanton Saint-Germain-d'Olt: gminy Aurelle-Verlac, Pierrefiche, Pomayrols, Sainte-Eulalie-d'Olt, Saint-Geniez-d'Olt,
 - kanton Sainte-Geneviève-sur-Argence: gminy Cantoin, Graissac, Sainte-Geneviève-sur-Argence, Vitrac-en-Viadène,
- w departamencie Lot (46):
 - kantony Figeac-Est, Sousceyrac, La Tronquière: wszystkie gminy,
 - kanton Bretenoux: gminy Belmont-Bretenoux, Cahus, Cornac, Estal, Gagnac-sur-Cère, Glanes, Laval-de-Cère, Teyssieu,
 - kanton Figeac-Ouest: gmina Figeac-Ouest,

- kanton Lacapelle-Marival: gminy Labathude, Molières, Saint-Maurice-en-Quercy, Sainte-Colombe,
- kanton Saint-Céré: gminy Bannes, Frayssinhes, Latouille-Lentillac, Saint-Céré, Saint-Laurent-les-Tours, Saint-Paul-de-Vern,
- w departamencie Corrèze (19):
 - kantony Mercoeur, Saint-Privat: wszystkie gminy,
 - kanton Bort-les-Orgues: gmina Bort-les-Orgues,
- w departamencie Creuse (23):
 - kantony Ahun, Aubusson, Auzances, Bellegarde-en-Marche, Bonnat, Boussac, Chambon-sur-Voueize, Châtelus-Malvaleix, Chénérailles, Evaux-les-Bains, Jarnages, Saint-Sulpice-les-Champs: wszystkie gminy,
 - kanton Crocq: gminy Basville, Crocq, La Mazière-aux-Bons-Hommes, Mérinchal, Pontcharraud, Saint-Agnant-près-Crocq, Saint-Bard, Saint-Georges-Nigremont, Saint-Maurice-près-Crocq, Saint-Oradoux-près-Crocq, Saint-Pardoux-d'Arnet, La Villeneuve, La Villetelle,
 - kanton Felletin: gminy Felletin, Moutier-Rozeille, Sainte-Feyre-la-Montagne, Saint-Frion, Saint-Quentin-la-Chabanne, Vallière,
 - kanton Guéret-Nord: gminy Ladapeyre, Ajain, Glénic, Jouillat, Saint-Fiel,
 - kanton Guéret-Sud-Est: gminy Saint-Laurent, Sainte-Feyre, La Saunière,
- w departamencie Cher (18):
 - kanton Charenton-du-Cher: gmina Coust,
 - kantony Chateameillant, Le Chatelet, Saulzais-le-Potier: wszystkie gminy,
 - kanton Charenton-du-Cher: gminy Chambon, Saint-Symphorien, Vallenay,
 - kanton Lignières: gminy La Celle-Condé, Ineuil, Lignières, Saint-Hilaire-en-Lignières, Touchay,
 - kanton Saint-Amand-Montrond: gminy Bouzais, Colombiers, Drevant, Farges-Allichamps, La Groutte, Marçais, Nozières, Orcennais, Orval, Saint-Amand-Montrond,
- w departamencie Indre (36):
 - kantony Aigurande, Sainte-Sévère-sur-Indre: wszystkie gminy,
 - kanton La Châtre: gminy La Berthenoux, Briantes, Champillet, Chassignoles, La Châtre, Lacs, Lourouer-Saint-Laurent, Le Magny, Montgivray, Montlevicq, La Motte-Feuilly, Néret, Nohant-Vic, Saint-Chartier, Saint-Christophe-en-Boucherie, Thevet-Saint-Julien, Verneuil-sur-Igneraie, Vicq-Exempt,
 - kanton Neuvy-Saint-Sépulchre: gminy Fougerolles, Sarzay.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Świnia jest zwierzęciem, które natura wyposażyła w ryj umożliwiający mu przeszukiwanie podłoża. Rodzaj podłoża powinien pozwalać świni na przemieszczanie się w warunkach zapewniających odpowiedni dobrostan i środowisko. Świnia to również zwierzę wrażliwe na stałe przebywanie w wilgotnym otoczeniu. Chów trzody na wolnym wybiegu powinien odbywać się na terenie zdrowym i w środowisku o niewysokim poziomie wilgotności.

Obszar produkcji „Porc d’Auvergne” odpowiadający ogólnie Owernii i jej granicom charakteryzują:

- pagórki i doliny o charakterystycznym klimacie, chronione przed wiatrem i wpływem oceanu dzięki Masywowi Centralnemu stanowiącemu barierę północ – południe, a w konsekwencji poziom opadów korzystny dla chowu trzody na wolnym wybiegu,

- gleby nieprzepuszczalne w przypadku większości gruntów powierzchniowych na wyższych wysokościach, andosole i gleby pochodzenia wulkanicznego o dobrym potencjale przepuszczania i w niewielkiej części gleby hydromorficzne z pasami lub działkami drenującymi. Gleby nieprzepuszczalne to przede wszystkim gleby o niskim potencjale agronomicznym, a tym samym dobre do prowadzenia produkcji trzody na wolnym wybiegu jako uzupełnienie dochodów.

Wybieg, a w szczególności podłoże, musi być wystarczająco zdrowe, o dobrym poziomie przepuszczania i odprowadzania wody deszczowej.

Takie połączenie gleby i opadów tworzy środowisko idealnie dostosowane do sposobu chowu trzody na wolnym wybiegu.

5.2. Specyfika produktu:

Specyfika produktu wynika:

- z jego renomy,
- jakości uwarunkowanej sposobem chowu na wolnym wybiegu, opartym na *know-how* hodowców

a) Renoma

Owernia ma wielowiekowe tradycje chowu trzody. Już za czasów rzymskich wieprzowina była przedmiotem transakcji. Do początku XX wieku Owernia tradycyjnie była jednym z bastionów produkcji trzody we Francji. Wieprzowina była podstawą żywienia mieszkańców regionu. Jak podają liczne dokumenty od XIV wieku, w regionie rozwinął się chów na wolnym wybiegu: świnie swobodnie przemieszczały się po polach lub zagajnikach w poszukiwaniu pożywienia, a jako uzupełnienie karmiono je mokrą paszą zbożową. Ta tradycja chowu trzody na wolnym wybiegu, pozwalająca na wykorzystanie lokalnych zasobów, utrzymała się do początku XX wieku. Istniała wówczas rasa świń dostosowana do chowu na wolnym wybiegu, obecnie zanikła. Tradycyjny chów zaczął powracać od 1965 r. Pod koniec lat 80-tych XX wieku sektor produkcji „Porc d’Auvergne” zorganizował się, aby doprowadzić do uznania produktu.

Obecnie „Porc d’Auvergne” jest obecny podczas wydarzeń branżowych oraz targów otwartych dla ogółu społeczeństwa, takich jak szczyt hodowlany w Clermont-Ferrand, targi SIRHA w Lyonie czy Międzynarodowe Targi Rolnicze w Paryżu. Pojawia się również w licznych czasopismach i mediach, lokalnych oraz specjalistycznych o zasięgu krajowym. W 2008 r. został uhonorowany podczas pierwszej krajowej edycji „miesiąca pochodzenia i jakości”, podczas którego nagrodzono jednego z producentów wędlin obecnego w branży od 19 lat. W 2009 r. inny producent wędlin z regionu paryskiego sprzedający „Porc d’Auvergne” od 10 lat został nagrodzony podczas drugiej edycji konkursu ogólnokrajowego. Jakość „Porc d’Auvergne” jest również regularnie wykorzystywana przez restauratorów, zarówno na obszarze Owernii (należących do stowarzyszenia Les Toques d’Auvergne), jak i we wszystkich innych regionach Francji (Prowansja-Alpy-Lazurowe Wybrzeże, Alzacja, Paryż...).

b) jakość uwarunkowana sposobem chowu na wolnym wybiegu, opartym na *know-how* hodowców

„Porc d’Auvergne” to świnie hodowane na wolnym wybiegu. W rzeczywistości zwierzęta mają dostęp do zewnętrznego wybiegu o powierzchni 83 m² na jedną świnie podczas tuczu przed ubojem (w wieku co najmniej 182 dni). Dla dobrostanu, zdrowia i właściwego rozwoju zwierzęcia wybór wybiegu ma kluczowe znaczenie. Wyboru dokonuje hodowca, który opiera się na znajomości gleb w swoim gospodarstwie i na wskaźnikach takich jak rodzaj roślinności i rodzaj podłoża skalnego. Hodowca musi również zarządzać zewnętrznym wybiegiem. Wybieg wykorzystuje się z przerwami pomiędzy poszczególnymi partiami zwierząt, a w razie potrzeby dosiewa się na nim trawę.

Otrzymywany produkt ma jednorodny czerwony kolor dzięki większej zawartości żelaza hemowego (ilości mioglobiny). Kolor ten wynika ze sposobu chowu świń „Porc d’Auvergne” i z wieku ubojowego. Chów na świeżym powietrzu na zewnętrznych wybiegach umożliwia większą aktywność fizyczną niż produkcja bez dostępu do wybiegu, a poziom mioglobiny wzrasta z wiekiem i aktywnością fizyczną zwierząt. Ponadto ubój w późniejszym wieku sprawia, że mięso jest bardziej dojrzałe z fizjologicznego punktu widzenia, co daje więcej smaku i lepsze wiązanie przy produkcji wędlin i mięsa peklowanego.

Produkt charakteryzuje się również odrobinę grubszą warstwą tłuszczu na zewnątrz, co wynika z dostosowania do warunków życia na wolnym wybiegu. Ponadto pasza bogata w zboża lub pochodne zbóż w okresie tuczu przyczynia się do otrzymania produktu o wyższym niż standardowy poziomie kwasów tłuszczowych wielonienasyconych w słoninie.

Jak dowodzą wyniki badania przeprowadzonego wśród rzeźników, producentów wędlin i restauratorów, „Porc d’Auvergne” docenia się za kruche i soczyste mięso, zwartą i białą słoninę, bardziej intensywny kolor mięsa, wysoką wydajność w gotowaniu, możliwość przechowywania i bardziej charakterystyczny smak.

Tę ocenę potwierdza podsumowanie analiz organoleptycznych przeprowadzanych w okresie 10 lat, zgodnie z którym „Porc d’Auvergne” charakteryzuje się tustością i intensywnym kolorem mięsa, równie intensywnym zapachem i soczystością, kruchością mięsa i charakterystycznym smakiem.

Dlatego od 20 lat „Porc d’Auvergne” wciąż się rozwija. Jego naturalne cechy oraz charakterystyczny sposób produkcji sprawiają, że jest to produkt doceniany przez rzemieślników i konsumentów. Pod koniec 2008 r. „Porc d’Auvergne” był sprzedawany przez 190 rzeźników, producentów wędlin i restauratorów na terenie całego kraju.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):*

Ludzie wykorzystali swój *know-how* w dziedzinie produkcji trzody chlewnej, aby wprowadzić innowacje, nawiązując jednocześnie do tradycji Owernii, oraz skorzystali ze sprzyjających warunków klimatycznych i glebowych w celu rozwinięcia produkcji „Porc d’Auvergne” na wolnym wybiegu.

Obszar geograficzny, dzięki warunkom klimatycznym i glebowym, doskonale nadaje się do chowu na wolnym wybiegu, który był na nim prowadzony od dawna. Hodowcy wykazują się *know-how* w doborze wybiegów i zarządzaniu nimi dzięki szczególnej znajomości środowiska geograficznego.

Dlatego sposób produkcji na wolnym wybiegu wynikający z *know-how* hodowców, możliwy dzięki warunkom klimatycznym i glebowym obszaru, nadaje charakterystyczną jakość mięsu, w szczególności dzięki jego czerwonej barwie, potwierdzonej wysoką zawartością żelaza hemowego oraz odrobinę grubszą warstwą słoniny. Te elementy świadczą o bardziej dojrzałym mięsie o charakterystycznym smaku, w powiązaniu z chowem na wolnym wybiegu i późniejszym wiekiem ubojowym zwierząt.

„Porc d’Auvergne”, wynik wielowiekowej tradycji chowu trzody, jest od wielu dziesięcioleci systematycznie kojarzony z obszarem, z którego się wywodzi. Udział w targach, uzyskiwane nagrody oraz wykorzystanie kulinarne potwierdzają, że produkt cieszy się uznaniem wśród rzemieślników i konsumentów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

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