

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2022/C 42/03)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

„Agneau du Périgord”

Nr UE: PGI-FR-0711-AM01 – 30 kwietnia 2021

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

AREOVLA  
Europarc – 3 Avenue Léonard de Vinci  
33608 Pessac Cedex

Tel. +33 556008450

E-mail: areovla@gmail.com

Skład grupy i uzasadniony interes: AREOVLA jest stowarzyszeniem, którego członkami są hodowcy, organizacje producentów i ubojnie „Agneau du Périgord”. W związku z tym ma ono uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zatwierdzenie zmian w specyfikacji produktu.

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: aktualizacja danych kontaktowych grupy składającej wniosek, usunięcie prezentacji i uzasadnienia grupy, rodzaj produktu, organy kontrolne, wymogi krajowe.

#### 4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

#### 5. Zmiany

##### 5.1. Zmiany mające wpływ na istotne elementy

###### Punkt „Opis produktu”

W części 2.3 „Charakterystyka produktów wprowadzanych do obrotu” do produktów objętych ChOG dodaje się nerki, grasiec, serce, wątrobę, język i nóżki jagnięce. Dozwolone są tylko podroby z tusz jagnięcych wybranych jako ChOG.

W momencie nadawania ChOG produktowi „Agneau du Périgord” istniało niewiele rynków zbytu dla tych produktów. W ostatnich latach rynki te powiększyły się i stanowią szansę lepszego wykorzystania większej części tusz, co przyczyni się do większego wyeksponowania ChOG „Agneau du Périgord”. Niektórzy masarze wolą bowiem, gdy dostarczane im są całe tusze wraz z podrobami, w szczególności gdy nerki nie są oddzielone od tuszy, co pozwala na pełniejsze ich wykorzystanie. Podobnie, gdy tusza nie jest sprzedawana w całości, sprzedawcy detaliczni wolą, by całe jagnię było traktowane jako ChOG, a nie tusza oznaczana ChOG, a podroby jako produkt standardowy.

Dodanie podrobów powoduje zmianę prezentacji tuszy, dla której stosowano określenie „bez głowy, wnętrzości i obróbki”. Usunięto informację o wnętrzościach ze względu na dodanie podrobów do wykazu produktów objętych ChOG, z których niektóre mieszczą się w definicji wnętrzości (wątroba, serce, płuca, tchawica i część przepony w jednym bloku - definicja zawarta w normie ONZ dla podrobów wyd. 2008).

W jednolitym dokumencie wprowadza się również stosowne zmiany.

###### Punkt „Obszar geograficzny”

Zmieniono granice wyznaczonego obszaru geograficznego. Obszar geograficzny ChOG „Agneau du Périgord” zostaje rozszerzony na 24 gminy w departamencie Dordogne i 93 gminy w departamencie Lot-et-Garonne.

Gminy te nie zostały zaakceptowane przy składaniu wniosku o uznanie ChOG, w szczególności ze względu na fakt, że w tamtym czasie na danym obszarze nie było hodowców owiec; obszar ten wykazuje jednak wiele podobieństw z obszarem geograficznym ChOG pod względem geologicznym, topologicznym i klimatycznym, ale również z punktu widzenia praktyk rolniczych (gminy rolne o przeważnie mieszanej hodowli zwierząt, wspólne rasy owiec, trudne gleby jednorodne pod względem geologicznym), a sektor produkcji owiec uległ ożywieniu.

Obszar geograficzny został również zmieniony w celu skorygowania niektórych błędów w zarejestrowanej specyfikacji produktu: 6 gmin nie znajdowało się w wykazie, ale zostało ujętych w wytyczonym obszarze, jedna natomiast znajdowała się na liście, ale nie została ujęta na mapie obszaru i stanowiła odrębną strefę poza jego granicami. Strefa ta została usunięta z obszaru geograficznego.

Wykaz gmin został zaktualizowany w treści specyfikacji.

W wyniku tej zmiany obszar geograficzny obejmuje obecnie cały departament Dordogne.

W jednolitym dokumencie wprowadza się również stosowne zmiany.

## 5.2. *Zmiany niemające wpływu na istotne elementy*

### Punkt „Opis produktu”

Ta część została całkowicie przeredagowana w celu skoncentrowania się na opisie „Agneau du Périgord” i podkreślenia specyficznych cech procesu hodowli ChOG „Agneau du Périgord”, tj. długiego okresu karmienia młodych mlekiem przez matki i żywienia specjalną paszą na etapie tuczu końcowego, opartą głównie na całych lub sprasowanych ziarnach zbóż.

Ponadto opis cech mięsa (barwa i jakość tłuszczu) został zredagowany spójnie z punktem 5. „Opis metody produkcji produktu rolnego”.

Właściwości produktu nie ulegają jednak zmianie, w szczególności w odniesieniu do żywienia jagniąt, charakteru ras - odpornych lub częściowo odpornych w przypadku matek, mięsnych w przypadku ojców, wieku w momencie uboju, masy ciała, barwy mięsa i jakości tłuszczu.

Dodano możliwość wprowadzania do obrotu mięsa i podrobów „Agneau du Périgord” w postaci zamrożonej. Głębokie mrożenie produktu ma obecnie duże znaczenie dla wprowadzania do obrotu produktów objętych ChOG. Głębokie mrożenie umożliwia przechowywanie produktu i jest nową metodą prezentacji cenioną przez konsumenta. Głębokie mrożenie umożliwi również ChOG wejście na nowe rynki, w szczególności na rynek usług żywienia zbiorowego.

Specyfikacja określa warunki przeprowadzania tej operacji (proces umożliwiający osiągnięcie temperatury wnętrza  $-18^{\circ}\text{C}$  w ciągu maksymalnie 10 godzin), datę minimalnej trwałości oraz maksymalny okres między ubojem a głębokim mrożeniem.

Skreśla się niektóre ustępy: nie dostarczają żadnych dodatkowych lub niezbędnych informacji do opisu produktu lub nie wynikają z obowiązku ich podania, lecz jedynie stanowią opis praktyk w momencie sporządzania specyfikacji bądź odniesienie do przepisów dotyczących klasyfikacji tusz i okrywy tłuszczowej.

Usunięto również opis mięsa gotowanego. ChOG „Agneau du Périgord” stanowi gwarancję specyficznej produkcji, od urodzenia (i przed, poprzez sposób prowadzenia hodowli stada) do wyboru i wprowadzenia tusz do obrotu, nie może jednak zagwarantować kryteriów dla mięsa gotowanego, takich jak smak, konsystencja czy zapach. Ponadto te elementy są mało wyróżniające i trudne do kontrolowania.

W jednolitym dokumencie wprowadza się stosowne zmiany.

### Punkt „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego”

Dodaje się elementy zapewniające identyfikowalność podrobów i produktów głęboko mrożonych oraz skreśla się informacje powielające przepisy ogólne, a także elementy objęte procedurą kontroli przewidzianą w planie kontroli.

System określa wymagane dokumenty i rejestry oraz minimalne informacje wymagane na każdym etapie życia produktu (hodowla, odsadzanie, ubój, pakowanie, rozbiór, głębokie mrożenie).

Skreśla się przepisy dotyczące punktów sprzedaży, ponieważ nie dotyczą one identyfikowalności, lecz raczej częściowo zaleceń i częściowo wymogów na etapie wprowadzania do obrotu, które nie mają wpływu na swoiste właściwości produktu. Ponadto trudno jest je monitorować ze względu na znaczną liczbę punktów sprzedaży możliwych dla tego ChOG.

Usuwa się przykładowe dokumenty umożliwiające zapewnienie identyfikowalności na każdym etapie produkcji.

W jednolitym dokumencie również wprowadza się zmiany w celu usunięcia zdania dotyczącego identyfikacji hodowców, które nie wchodzi w zakres tego punktu jednolitego dokumentu. Ponadto są to elementy dotyczące kontroli uwzględnione w planie kontroli.

#### Punkt „Metoda produkcji”

##### Podpunkt 5.2.1. „Pochodzenie genetyczne”

Do dopuszczonych ras owiec dodaje się rasy Charmoise i Causse w Lot. Są to dwie rasy historyczne regionu Périgord, które nie zostały uwzględnione w czasie uznawania ChOG „Agneau du Périgord” ze względu na niskie pogłowie. W punkcie „Związek z pochodzeniem geograficznym” w obecnej specyfikacji produktu wspomina się jednak ten fakt (historia hodowli owiec). Są to dwie rasy o uzupełniających się walorach (odporność, plenność, budowa), dzięki czemu wpisują się w metody hodowli „Agneau du Périgord” i specyficzne cechy obszaru.

Rasa Charmoise jest obecna w regionie Périgord od początku XX w.; jest on nawet jednym z głównych regionów produkcji tej rasy. Owce te są prawdziwymi „wykasarkami”, które utrzymują grunty w odpowiednim stanie oraz przyczyniają się do reaktywowania zamkniętych przestrzeni i zapobiegania pożarom. Rasa ta nie została uznana w momencie składania pierwotnego wniosku o nadanie ChOG, ponieważ praktycznie zniknęła w regionie Périgord. Od kilku lat hodowcy zwierząt gospodarskich ponownie wprowadzają ją do hodowli, w szczególności w ramach projektów hodowlanych. Jej pogłowie na tym obszarze szacuje się na 700 owiec.

Rasa Causse du Lot rozwija się na płaskowyżu regionu Périgord Noir od połowy XX w. Jest to również bardzo prosta rasa, a jej naturalne cechy, takie jak odporność, wytrzymałość na wysokie temperatury i kleszcze (piropłazmoza) oraz jej zdolność do pokonywania dużych odległości są szczególnie odpowiednie dla suchych i ubogich wyżyn wschodniej części regionu Périgord. Rasa ta potrafi ponadto wykorzystać wszystkie zasoby użytków zielonych, na których jest wypasana, odżywiając się w razie potrzeby roślinami drzewiastymi w celu zaspokojenia swoich potrzeb. Podobnie jak w przypadku rasy Charmoise, w momencie składania wniosku o uznanie ChOG „Agneau du Périgord” jej liczebność była bardzo niska, ale obecnie rasa ta została przywrócona na obszarze geograficznym i jej pogłowie szacuje się na 4 800 owiec.

Wreszcie, ze względu na wprowadzoną kilka lat temu oficjalną zmianę nazwy rasy „INRA 401 Romane” na „Romane” dokonano stosownej zmiany w specyfikacji produktu.

Skreśla się również niektóre ustępy nieistotne dla zdefiniowania warunków produkcji lub zawierające informacje ogólne, takie jak: *„Szczególną uwagę zwraca się na jednorodność właściwości postaci, wczesnego wyglądu i rozwoju tkanki mięśniowej i tłuszczowej, które odgrywają ważną rolę w specyfice produktu”* lub *„Zwraca się szczególną uwagę na narodziny jagniąt. Hodowca wdraża wszelkie środki w celu zapewnienia matkom i ich młodym najlepszych warunków komfortu i dobrostanu”*.

W jednolitym dokumencie wprowadza się stosowne zmiany.

##### Podpunkt 5.2.2. „Praktyki inwentarskie”

Dodano nowe obowiązki uwzględniające obecne praktyki hodowlane stosowane wśród producentów ChOG w zakresie wentylowania budynków inwentarskich, zagęszczenia zwierząt w budynkach, jakości ściółki i sprzątnięcia budynków.

##### Podpunkt 5.2.4. „Sposób karmienia jagniąt”

Przepis dotyczący klatek do jagnienia został przereklamowany w celu dostosowania jego brzmienia do praktyk stosowanych przez hodowców, którzy tworzą małe grupy kilku matek w kojcach: termin „kojce” został zatem dodany do terminu „klatki”.

Następnie, w zależności od przypadku, owce mogą pozostawać z jagniętami dłużej niż 48 godzin (trudności adaptacyjne, problemy ze ssaniem mleka itp.), dlatego też określenie „od 24 do 48 godzin” zastąpiono sformułowaniem „co najmniej 24 godziny”.

Zdanie mówiące, że odsadzenie od matki „zazwyczaj ma miejsce między 80 a 90 dniem” zostaje skreślone, ponieważ ma ono charakter czysto orientacyjny.

W punkcie „Sposób karmienia jagniąt” wyróżniono 3 etapy w zależności od wieku jagniąt: od 0 do 20 dni, od 20 do 60 dni, od 60 dnia i dłużej.

Zniesiono limit 20 dni ze względu na kwestię możliwości kontrolowania, ponieważ ten etap jest w rzeczywistości czysto fizjologiczną fazą w rozwoju jagniąt. Do około trzeciego tygodnia życia system trawienny jagniąt nie jest bowiem przystosowany do trawienia mieszanek paszowych uzupełniających, dlatego też jagnięta nie jedzą ich, nawet jeśli mają do nich dostęp. W zależności od osobnika wiek rozpoczęcia karmienia paszami uzupełniającymi może różnić się o kilka dni, przy czym średnio wynosi on 20 dni.

Zachowuje się jednak minimalny okres 60 dni przed odsadzeniem, ponieważ limit ten gwarantuje, że jagnięta karmione są mlekiem matki przez znaczny okres życia, dzięki czemu mięso „Agneau du Périgord” zyskuje charakterystyczne cechy.

Dzięki temu nowemu brzmieniu podkreśla się sposób karmienia jagniąt przeznaczonych na ChOG „Agneau du Périgord”: okres karmienia mlekiem matki, a następnie okres tuczu końcowego, w którym jagnięta karmione są paszą opartą na całych lub sprasowanych ziarnach zbóż. Tucz końcowy w owczarni nie jest już obowiązkowy.

Przepisy dotyczące zakazu kiszenia pasz i stosowania kiszonek zostały przeniesione do innej części tekstu, ponieważ dotyczą one całego życia jagniąt, a nie tylko wczesnych jego etapów, jak można było wywnioskować z tak zredagowanego tekstu. Przepisy te zostają przeniesione na koniec punktu „5.2.4. Sposób karmienia jagniąt” w celu wyraźnego uwzględnienia wszystkich etapów żywienia jagniąt.

Część specyfikacji dotycząca pasz została zmieniona w celu dostosowania do nomenklatury prawodawstwa europejskiego dotyczącego katalogu materiałów paszowych (rozporządzenie Komisji (UE) nr 68/2013) oraz uzupełnienia specyfikacji w celu doprecyzowania i odzwierciedlenia rzeczywistych praktyk hodowców ChOG „Agneau du Périgord”.

Wykaz surowców dopuszczonych do karmienia jagniąt pozwala na stosowanie dla ChOG zbóż, roślin oleistych, roślin wysokobiałkowych lub bulw rodzimych, które są nowo uprawiane i przeznaczone do żywienia zwierząt ze względu na ich różnorodność i znaczenie agronomiczne (cykorja, proso, komosa ryżowa, owies, bób itp.).

Skreśla się przepis dotyczący ograniczenia udziału kukurydzy w dawce pokarmowej do 25 %.

Przepis ten zawarto w specyfikacji w momencie składania wniosku o uznanie ChOG ze względu na podejrzenia, że kukurydza wpływa na żółtą barwę tłuszczu tuszy. Badania przeprowadzone przez Instytut ds. Zwierząt wykazały, że podejrzenia te są nieuzasadnione, w związku z czym ograniczenie do maksymalnie 25 % kukurydzy w dawce pokarmowej nie jest już uzasadnione. Ponadto wszystkie zboża nadają się do karmienia jagniąt.

Specyfika produktu opiera się na postaci podawanych zbóż (w całości lub sprasowanych), a nie na ich rodzaju. Postać wpływa na strawność zboża, a tym samym na indeks glikemiczny. Zboże nadmiernie przetworzone (zmielone lub w postaci mąki) jest szybciej trawione, w związku z czym powoduje szybki wzrost stężenia insuliny i nieprawidłowe odkładanie się tłuszczu. Z kolei całe lub sprasowane ziarna są spożywane wolniej, powodują umiarkowane tempo wzrostu stężenia insuliny, co prowadzi do większej strawności pożywienia oraz odkładania się tłuszczu bardziej zwartego i w rozsądnej ilości.

Zniesiono ograniczenie stosowania zbóż do pochodzących wyłącznie z obszaru geograficznego. Niektóre części obszaru geograficznego leżą na stromych zboczach, czasami słabo wydajnych, gdzie produkcja zbóż jest bardziej skomplikowana. Ponadto hodowcy niebędący producentami zboża są zmuszeni do zakupu wszystkich potrzebnych im zbóż. Ograniczenie pasz dla jagniąt przeznaczonych do ChOG „Agneau du Périgord” do zbóż pochodzących z obszaru geograficznego prowadzi do poważnych ograniczeń dla podmiotów gospodarczych i potencjalnych trudności w zaopatrzeniu rolników, którzy nie są samowystarczalni. Dla producentów zasadniczym elementem, który częściowo gwarantuje specyficzne cechy mięsa „Agneau du Périgord”, jest postać stosowanych zbóż, która pozostaje niezmienną: ziarna całe lub sprasowane.

Należy podkreślić, że w odniesieniu do zielonki obowiązek pochodzenia z obszaru geograficznego pozostaje utrzymany.

W odniesieniu do dodatków grupa proponuje wykaz negatywny zakazujący stosowania niektórych kategorii produktów.

Wszystkie te zmiany nie podważają specyfiki produktu ani związku przyczynowego między żywieniem a „Agneau du Périgord”.

W jednolitym dokumencie wprowadza się stosowne zmiany.

Podpunkt 5.3 „Warunki transportu i oczekiwania przed ubojem”

Wprowadzone zmiany mają charakter redakcyjny i umożliwiają usunięcie zbędnych zdań, ponieważ odnoszą się do zwyczajowych praktyk, ale nie zawierają informacji wymaganych („w praktyce jest on często krótszy”, „najczęściej podawane ubojowi następnego dnia”).

Podpunkt 5.4 „Ubój”

Skreśla się przepisy wykonawcze lub przepisy planu kontroli, jak również ilustracje, aby pozostawić wyłącznie przepisy możliwe do skontrolowania. Wartości docelowe nie ulegają zmianie.

Podpunkt 5.5 „Ostateczny wybór tusz”

Podobnie jak w części dotyczącej opisu, zweryfikowano i zharmonizowano tekst opisujący barwę tłuszczu za pomocą określeń używanych w skali barw i zawartości tłuszczu: tłuszcz jest biały lub bardzo lekko zabarwiony. Zweryfikowano i zharmonizowano również opis barwy mięsa: mięso ma barwę jasnoróżową.

Podpunkt 5.6 „Wybór podrobów”

Dodano przepisy dotyczące wyboru i przechowywania podrobów.

Ponadto skreślono punkt „Krojenie i pakowanie”, ponieważ powiela przepisy ogólne, a także dodano przepisy dotyczące produktów głęboko mrożonych.

Punkt „Związek”

Obecna specyfikacja zawiera szczegółowe informacje na temat związku między produktem a jego pochodzeniem geograficznym w wielu częściach. Zgrupowano je i podsumowano w punkcie „Elementy uzasadniające związek ze środowiskiem geograficznym”.

Elementy te podzielono na trzy części, pozwalające na rozróżnienie szczególnych cech obszaru geograficznego, szczególnych cech produktu i związku przyczynowego.

Część dotycząca szczególnych cech obszaru geograficznego stanowi streszczenie informacji zawartych w obecnej specyfikacji produktu i składa się z 2 części: pierwsza wskazuje położenie geograficzne regionu Périgord i opisuje jego cechy geograficzne i klimat, a druga opisuje historię i lokalne praktyki stosowane w hodowli owiec, podyktowane ograniczeniami środowiskowymi.

Część dotycząca szczególnych cech produktu opisuje specyfikę „Agneau du Périgord”. Podobnie jak w części dotyczącej opisu skreśla się określenia gotowanego mięsa jagnięcego. ChOG „Agneau du Périgord” gwarantuje specyficzną produkcję od urodzenia do selekcji i wprowadzania do obrotu, ale nie może zagwarantować kryteriów dla gotowanego mięsa, takich jak smak, konsystencja czy zapach.

Związek przyczynowy opiera się na jakości i renomie „Agneau du Périgord”. Część ta uwzględnia elementy zawarte w specyfikacji produktu i w obowiązującym jednolitym dokumencie. Pokazuje on wpływ środowiska na praktyki produkcyjne, które sprawiają, że „Agneau du Périgord” posiada specyficzne cechy.

Ponadto dodano akapit wprowadzający, aby wyjaśnić podstawę związku z pochodzeniem geograficznym.

W jednolitym dokumencie wprowadza się również stosowne zmiany, aby był zgodny z brzmieniem tego punktu specyfikacji.

### Punkt „Etykietowanie”

Zniesiono obowiązek wprowadzania do obrotu jagniąt opatrzonych logo specyficznym dla ChOG.

Przepis odnoszący się do obowiązku dołączania do każdego mięsa ChOG Certyfikatu Gwarancji Pochodzenia (CGO) (tusza) lub umieszczenia etykiety dla pojedynczej porcji (mięso porcjowane) przenosi się do tego punktu.

W jednolitym dokumencie wprowadza się stosowne zmiany.

### 5.3. Zmiany redakcyjne

W punkcie „Właściwy organ państwa członkowskiego” dodaje się dane kontaktowe Institut national de la qualité et de l'origine (INAO, Krajowy Instytut ds. Jakości i Pochodzenia) jako właściwego organu państwa członkowskiego zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

W punkcie „Grupa składająca wnioski” aktualizuje się dane kontaktowe grupy składającej wnioski. Skreśla się część opisową dotyczącą grupy składającej wnioski.

Skreśla się część „Prezentacja i uzasadnienie grupy”.

W punkcie „Rodzaj produktu” aktualizuje się przepis „2.2 Rodzaj produktu” w celu dostosowania go do obecnie obowiązującej nomenklatury.

W punkcie „Obszar geograficzny” wykreśla się mapę obszaru geograficznego. Dodano zdanie informujące, że dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne na stronie internetowej Institut national de l'origine et de la qualité (Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości).

Skreślono argumentację i opis obszaru (ogólne informacje dotyczące budowy geologicznej, klimatu i historii departamentu Dordogne). Elementy związane z produktem zostały jednak zachowane i umieszczone w części dotyczącej związku z pochodzeniem.

W punkcie „Metoda produkcji” zaktualizowano schemat cyklu życia podany w specyfikacji produktu w celu dostosowania go do przeredagowanej specyfikacji.

Skreśla się przepis dotyczący okresu odstępstwa od systemu genetycznego wynoszącego 7 lat od daty uzyskania ChOG z uwagi na upływanie okresu odstępstwa.

Skreśla się ustęp dotyczący okresu odstępstwa wynoszącego 7 lat od daty uzyskania ChOG w odniesieniu do sztucznego unasienniania z uwagi na upływanie okresu odstępstwa.

Skreśla się przepis dotyczący odstępstwa ze względu na „wyjątkowe warunki pogodowe” od czasu wypasania matek na wolnym wybiegu w celu dostosowania specyfikacji produktu do rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, które ustanawia ramy dla wprowadzania tymczasowych zmian w drodze jego rozporządzenia delegowanego (UE) nr 664/2014, art. 6 ust. 3.

W punkcie „Organ kontrolny” skreśla się nazwę i dane kontaktowe jednostki certyfikującej w związku z zaleceniami obowiązującymi na szczeblu krajowym, mającymi na celu ujednoczenie sposobu redagowania specyfikacji. Punkt ten zawiera obecnie dane kontaktowe właściwych organów kontroli na szczeblu krajowym we Francji: Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité [INAO]) oraz Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji, Konsumpcji i Walki z Nadużyciami (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes [DGCCRF]). Nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej są dostępne na stronie internetowej INAO oraz w bazie danych Komisji Europejskiej.

W punkcie „Wymogi krajowe”, w świetle zmian w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych, punkt „Wymogi krajowe” ma formę tabeli przedstawiającej główne punkty podlegające kontroli oraz metody ich oceny.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „Agneau du Périgord”

Nr UE: PGI-FR-0711-AM01-30 kwietnia 2021

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa**

„Agneau du Périgord”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. **Typ produktu**

Klasa 1.1 Mięso świeże (i podroby).

3.2. **Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

„Agneau du Périgord” to jagnię karmione mlekiem matki przez co najmniej 60 dni, a na etapie tuczu końcowego paszą opartą głównie na całych lub sprasowanych ziarnach zbóż.

„Agneau du Périgord” to jagnię poddane ubojowi między 80 a 180 dniem życia, o masie tuszy od 15 do 21 kg oraz dobrym uformowaniu dzięki doborowi tryków odpowiednich ras mięsnych i samic ras odpornych lub częściowo odpornych.

Tryki są dobierane spośród następujących ras mięsnych: Berrichon, Charollais, Ile de France, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Texel.

Owce są czystej rasy odpornej: Lacaune odmiana mięsna, Blanche du Massif central, Causse du Lot lub Romane lub rasy częściowo odpornej, tzn. będącej krzyżówką rasy odpornej i wymienionej powyżej rasy mięsnej.

„Agneau du Périgord” charakteryzuje się uformowaniem E-U-R z rozbudowaną masą mięśniową na delikatnym szkielecie oraz stopniem otłuszczenia 2 i 3 w skali klasyfikacji EUROP.

Świeże mięso jagnięce ma jasną barwę (dzięki karmieniu jagniąt mlekiem matki przez co najmniej 60 dni). Tłuszcz jest biały lub bardzo lekko zabarwiony, o jędrnej konsystencji, równomiernie ścięty i nieoleisty.

Następujące podroby mogą być również wprowadzane do obrotu jako ChOG: nerki, grasica, serce, wątroba, język i nóżki jagnięce.

Mięso i podroby „Agneau du Périgord” są sprzedawane świeże lub mrożone.

3.3. **Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**3.3.1. **Żywienie jagniąt**

— od chwili narodzin do co najmniej 60. dnia życia jagnię żywi się mlekiem matki bez ograniczeń. Do momentu odsadzenia stale przebywa z matką;

— po upływie 60 dni i w okresie tuczu końcowego udział mleka matki w żywieniu zmniejsza się do momentu odsadzenia i zostaje ono stopniowo zastąpione paszami i mieszankami uzupełniającymi. Mieszanki uzupełniające składają się z całych lub sprasowanych ziaren zbóż i dodatku azotowego.

3.3.2. **Żywienie owiec**

Zielonka stanowi podstawę żywienia owiec. Wypas odbywa się na łąkach naturalnych lub krótkotrwałych użytkach zielonych oraz na wybiegach przez co najmniej 7 miesięcy w roku.

Zebrana pasza objętościowa jest uprawiana w całości na wyznaczonym obszarze geograficznym, a w większości – w gospodarstwie.



### 3.4. **Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym**

Jagnięta „Agneau du Périgord” rodzą się i są hodowane na wyznaczonym obszarze geograficznym.

W celu zachowania wszystkich właściwości jagnięciny należy unikać zbyt długich okresów transportu i stresu u zwierząt przed ubojem. W związku z tym czas przewozu z gospodarstwa do ubojni musi wynosić mniej niż 8 godzin.

### 3.5. **Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa**

Data minimalnej trwałości (DMT) wynosi maksymalnie 18 miesięcy.

### 3.6. **Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa**

Do każdego mięsa ChOG należy dołączyć Certyfikat Gwarancji Pochodzenia (CGO) (tusza) lub etykietę dla pojedynczej porcji (mięso porcjowane).

## 4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny ChOG „Agneau du Périgord” składa się z następujących departamentów, kantonów i gmin, zgodnie z INSEE 2020 COG:

- Cały departament Dordogne;
- W departamencie Corrèze: gminy kantonów Saint-Pantaléon-de-Larche (z wyjątkiem gmin Estivals, Jugeals-Nazareth, Nespouls, Noailles i Turenne) i L'Yssandonnais oraz gmina Brive-la-Gaillarde;
- W departamencie Lot: gminy kantonów Gourdon, Puy-l'Evêque (z wyjątkiem gmin Le Boulvé, Les JNU, Lherm, Saint-Matré i Saux) i Souillac oraz gmina Thédirac;
- W departamencie Lot-et-Garonne: gminy kantonów Les Coteaux de Guyenne (z wyjątkiem gminy Jusix), Le Fumémois, Le Haut Agenais Périgord, Le Livradais, Le Pays de Serres, Le Val du Dropt i Villeneuve-sur-Lot-2 oraz gminy Brugnac, Coulx, Labretonie, Lédat, Sauvengnas, Sembas, Verteuil-d'Agenais et Villeneuve-sur-Lot.

## 5. **Związek z obszarem geograficznym**

Pod względem geograficznym Périgord znajduje się w południowo-zachodniej części Francji, jego centralna część leży w departamencie Dordogne, graniczy z departamentem Gironde i Charente na zachodzie, Limousin i Quercy na wschodzie oraz Agenais na południu. Podobnie jak wszystkie ubogie regiony Dordogne przez długi czas był departamentem, w którym hodowla owiec była powszechna. Hodowcy owiec z regionu Périgord zdobyli szczególną wiedzę w zakresie hodowli owiec związaną z ograniczeniami tego obszaru i wprowadzili system chowu wykorzystujący wszystkie dostępne zasoby. W warunkach małych gospodarstw z systemem upraw mieszanych i chowu, w których hodowla owiec ma na celu wykorzystanie obszarów o niskiej wydajności, wybór matek rasy odpornej lub częściowo odpornej stał się naturalny. Umożliwia to hodowcy karmienie i rozmnażanie owiec przez cały rok z wykorzystaniem zasobów obszaru geograficznego (zielonka, pastwiska i wybiegi), przy jednoczesnym utrzymaniu wystarczającej ilości zbóż i siana najlepszej jakości do tuczu końcowego jagniąt. Specyfika „Agneau du Périgord” jest głównie związana z tradycyjnym chowem jagniąt: okres karmienia mlekiem matki, a następnie okres tuczu końcowego, w którym jagnięta karmione są paszą opartą na całych lub sprasowanych ziarnach zbóż, przyczyniają się do uzyskania jakości i renomy „Agneau du Périgord”.

Périgord jest rozległym obszarem przedgórze, leżącym na zboczach nachylonych w kierunku północno-wschodnim i południowo-zachodnim, wydrążonych przez cztery rzeki i ich liczne dopływy, co umożliwia stopniowe przejście od wyżynnego obszaru Plateau des Millevaches w regionie Limousin (wys. 480 m n.p.m.) do niższej położonej części doliny w Dordogne (wys. 8 m n.p.m.). Ta rzeźba terenu, ukształtowana na skutek formowania się łańcucha alpejskiego w trzeciorzędzie, ogólnie zmieniła, rozbiła, wypiętrzyła i zniszczyła obszar styku starego masywu hercyński-

skiego ze skałami wapiennymi i osadowymi równiny. W skałach krystalicznych Périgordu północnego woda wyrzeźbiła głębokie doliny o stromych zboczach i wąskich przesmykach. W środkowej części Périgordu na skutek erozji powstały rozległe doliny, na zboczach których czasami spotykamy skalne półki, a czasami łagodne stoki usiane gruzem wapiennym.

Rzeźba terenu, na którą składa się płaskowyż, wzgórze, pagórki i doliny, sprawia, że jest tu różnorodny krajobraz typu *bocage* (pastwiska poprzecinane rzędami drzew), w którym horyzont jest często ograniczony przez lasy, zagajniki lub krzewy czy żywopłoty.

Doliny, które są jedynymi obszarami bogatymi w osady aluwialne i sprzyjającymi rolnictwu, kontrastują z suchymi i ubogimi płaskowyżami i wzgórzami.

W ogólnym zarysie klimat Périgordu jest na ogół umiarkowany, o charakterze oceanicznym, charakteryzujący się średnimi opadami (850 mm) rozłożonymi średnio na 130 dni i umiarkowanymi średnimi temperaturami (12 °C). Ze względu na mroźne zimy i gorące lata oraz bardzo zróżnicowane pory przejściowe ulega również wpływom kontynentalnym w zimie i niemal śródziemnomorskim latem. Ze względu na swoje położenie obszaru przejściowego charakteryzuje się również znaczną zmiennością.

Liczba owiec w Périgordzie, których obecność jest udokumentowana od 6 000 lat, utrzymywała się na stałym i wysokim poziomie aż do XIX w. W 1809 r. oszacowano, że pogłowie owiec było od 4 do 5 razy większe niż pogłowie bydła. Liczyło ponad 667 400 osobników w całym departamencie.

Podobnie jak w innych miejscach w tamtym czasie, owce stanowiły przede wszystkim źródło wełny, która jest tak cenna w produkcji odzieży, ale również pozyskiwano od nich nawóz. Produkcja mięsa była produktem ubocznym przeznaczonym przede wszystkim do spożycia przez rodziny hodowców, choć istnieją dowody na wykorzystywanie go w lokalnej gastronomii. W drugiej połowie XIX w. kilka zbieżnych w tym zakresie źródeł odnotowało przechodzenie z hodowli do produkcji mięsa.

Jeszcze w 1938 r. Dordogne znajdowało się wśród pięciu czołowych francuskich departamentów pod względem liczby owiec. Pogłowie to wyraźnie zmniejszyło się po ostatniej wojnie, ale od tamtej pory zostało w znacznej mierze odtworzone.

Produkcja owiec stanowi dla gospodarstw rolnych możliwość wykorzystania obszarów o niskiej produktywności pod względem agronomicznym.

Ograniczenia te leżą u podstaw wyboru owiec należących do ras uznanych i wybieranych ze względu na ich odporność, wytrzymałość, prostotę, zdolność do wypasu na słabych jakościowo pastwiskach oraz do synchronizacji rui i bezproblemowego karmienia jagniąt. Stada składają się obecnie z osobników kilku ras (czystych lub krzyżówek): Lacaune odmiana mięsna, Blanche du Massif Central, Romane, Causse du Lot i Charmoise. Te odporne lub częściowo odporne rasy hoduje się poprzez krzyżowanie z reproduktorami ulepszającymi rasę. Krzyżówki są kontrolowane przez hodowców, a dobór rasy reproduktora podyktowany jest zamiarem poprawy tuszy jagniąt bądź zachowania cech samic, które mają być przyszłymi matkami: odporność, zdolność do synchronizacji rui i do naturalnego rozmnażania.

System żywienia stosowany przez hodowcę również wynika z tych ograniczeń: chodzi o jak najlepsze wykorzystanie istniejących zasobów, by produkować jagnięta wysokiej jakości i o pewnych cechach przez cały rok.

Hodowca stara się organizować żywienie stada, dbając o dostosowanie dostępnego pożywienia do potrzeb żywieniowych owiec i jagniąt w zależności od ich etapu rozwoju fizjologicznego.

Wymaga to od hodowcy opracowania złożonego harmonogramu żywienia, łączącego w optymalny sposób wykorzystanie wybiegów, łąk pastwiskowych i obszarów upraw paszowych, z uwzględnieniem powierzchni każdego z nich i potencjalnych plonów oraz ewentualnie odległości od gospodarstwa.

Stado, podzielone na stada jednorodne pod względem potrzeb fizjologicznych (owce w ciąży lub karmiące, jagnięta przeznaczone do reprodukcji), przebywa na wybiegach zgodnie z harmonogramem, który umożliwia wykorzystanie i optymalizację wszystkich zasobów roślinnych, przy jednoczesnym poszanowaniu potrzeb żywieniowych wszystkich kategorii zwierząt.

Życie jagnięcia „Agneau du Périgord” dzieli się na 2 etapy: okres karmienia mlekiem matki, podczas którego jagnięta pozostają przy matkach, oraz okres tuczu końcowego, w którym otaczane są one wszelką opieką (mają specjalnie wydzielone miejsce i otrzymują pożywienie najwyższej jakości).

W tym wydzielonym miejscu hodowca zadaje jagniętom określoną dawkę pokarmową składającą się ze zbilansowanej mieszanki zbóż opartej głównie na ziarnach całych lub sprasowanych, uzupełnionej dobrej jakości sianem z traw i roślin strączkowych.

To uzupełnienie do mleka matki staje się stopniowo głównym pożywieniem młodych osobników w miarę ograniczania karmienia mlekiem matki.

Takie żywienie stanowi podstawę harmonijnego i szybkiego wzrostu „Agneau du Périgord”.

„Agneau du Périgord” to jagnięta młode (80-180 dni) i o niewielkiej masie (od 15 do 21 kg). Charakteryzują się dobrym uformowaniem i rozbudowaną masą mięśniową na delikatnym szkielecie. Tusze są pozbawione uszkodzeń i krwiaków. Mięso ma barwę jasnorożową. Tłuszcz jest biały lub bardzo lekko zabarwiony, o jędrnej konsystencji, równomiernie ścięty i nieoleisty.

Związek przyczynowy opiera się na jakości i renomie „Agneau du Périgord”.

Znaczna nieprawidłowość warunków klimatycznych na tym obszarze, w połączeniu z niskim potencjałem agronomicznym, przyczyniła się do dostosowania systemów rolniczych, które obecnie produkują „Agneau du Périgord”.

Tereny podmokłe w regionie Périgord Vert, podobnie jak suche obszary płaskowyżu w rejonie Sarlat czy tereny jurajskie, stwarzają ogromne możliwości dla wypasu owiec, które często są jedynymi gatunkami, mogącymi wykorzystać te ubogie grunty na trudno dostępnych, wąskich parcelach, położonych na stromych zboczach, powszechnie znanych jako „picadies”.

W związku z dużą zmiennością opadów i temperatur rolnicy w Perigordzie nigdy nie mają pewności co do opadów deszczu lub temperatury odpowiedniej dla danej uprawy, więc zwyczajowo stosują różnicowanie produkcji, aby rozłożyć ryzyko na poszczególne główne uprawy.

Ten typ krajobrazu i warunków środowiskowych spowodował, że gospodarstwa rolne są małe i rozdrobnione i przez długi czas utrzymywały gospodarkę typu samowystarczalnego, starając się jak najlepiej wykorzystać zasoby własne, zarówno agronomiczne jak i ludzkie. Dominujący jest tu system upraw mieszanych i chowu.

Hodowla owiec jest zatem często łączona z produkcją zbóż, które są częściowo wykorzystywane do karmienia owiec, a jednocześnie prowadzi się inny rodzaj upraw.

Od początku XX w. produkcja mięsa zastąpiła produkcję wełny, a hodowcy z Perigordu, zgodnie z ogólnymi tendencjami, zaczęli interesować się postępowaniem genetycznym.

W tym okresie w Périgordzie rozwinęły się trzy rasy: Charmoise, Berrichonne de l'Indre i Causse du Lot. Obecnie liczba osobników tych ras spadła, głównie na korzyść trzech innych ras: Lacaune odmiana mięsna, Blanche du Massif Central i Romane. Rasy rodzime, w szczególności Charmoise i Causse du Lot, zostały natomiast odnowione w ciągu ostatniej dekady.

Hodowla tych odpornych ras wymaga stosowania praktyk, które są spójne z różnymi cechami obszaru.

Specyfika „Agneau du Périgord” jest głównie związana z tradycyjnym chowem jagniąt: okres karmienia mlekiem matki, a następnie okres tuczu końcowego, w którym jagnięta karmione są paszą opartą na całych lub sprasowanych ziarnach zbóż.

Jasna barwa mięsa „Agneau du Périgord” jest powiązana z dwoma uzupełniającymi się elementami metody produkcji: wiek jagniąt w momencie uboju (nie więcej niż 180 dni) oraz okres karmienia mlekiem, ponieważ jagnięta karmione są mlekiem matki przez co najmniej 60 dni.

Biały (lub bardzo lekko zabarwiony) i jędrny tłuszcz wynika ze specyficznego karmienia na etapie tuczu końcowego. Karmienie to opiera się na zielonce i mieszankach paszowych uzupełniających na bazie całych lub sprasowanych ziaren zbóż.

Specjalna mieszanka uzupełniająca w okresie tuczu końcowego zapewnia mięsu „Agneau du Périgord” specyficzny harmonijny tłuszcz.

„Agneau du Périgord” jest tradycyjną produkcją związaną z obszarem Périgordu. „Agneau du Périgord” jest daniem o charakterze świątecznym, które przybiera różne formy, ale zawsze znajduje specjalne miejsce na stole.

Jest ono wyróżniane w wielu przepisach i czasami nazywane „skarbem Périgordu”.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-cdf6faf7-26d4-42dd-9789-a75c4c4d5eca](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-cdf6faf7-26d4-42dd-9789-a75c4c4d5eca)

---