

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku 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**

(2017/C 33/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„CHAROLAIS DE BOURGOGNE”****Nr UE: PGI-FR-02099 – 8.12.2015****ChNP ( ) ChOG ( X )****1. Nazwa lub nazwy**

„Charolais de Bourgogne”

**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**

„Charolais de Bourgogne” jest to mięso wołowe lub cielęce pozyskiwane ze zwierząt rasy charolaise (urodzonych z ojców i matek rasy charolaise), posiadających następujące cechy:

KATEGORIA oraz minimalny i maksymalny wiek	Minimalna masa tuszy	Uformowanie	Stopień otłuszczenia
Cielę 14–24 m-ce	320 kg	E, U, R	2-3-4
Jałówka co najmniej 24 m-ce	280 kg	E, U, R	2-3-4
Krowa maksymalnie 10 lat	330 kg	U, R	2-3-4

Mięso „Charolais de Bourgogne” jest to mięso charakteryzujące się naturalną czerwoną barwą, nieznaczną marmurkowatością, niewielką zawartością tłuszczu, słabym unerwieniem, delikatnością i soczystością.

Występuje ono jako produkt świeży lub głęboko mrożony. Mięso nie może być wprowadzane do obrotu w postaci schłodzonej po rozmrożeniu.

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

Chów zwierząt odbywa się przy zachowaniu tradycyjnych cykli naprzemiennego chowu pastwiskowego (co najmniej 6 miesięcy w roku) i oborowego przez cały okres trwania ich chowu, który obejmuje jeden taki cykl w przypadku cieląt w wieku 14–24 miesięcy oraz co najmniej dwa cykle w przypadku jałówek i krów.

Powierzchnia użytków zielonych w gospodarstwie obejmuje co najmniej 70 % głównej powierzchni paszowej (GPP).

Żywnienie wszystkich zwierząt opiera się na zielonce i na paszach objętościowych. Pasze objętościowe, z wyjątkiem słomy, pochodzą wyłącznie z obszaru geograficznego. W ten sposób tradycyjnie wykorzystuje się bowiem znaczne występowanie na obszarze geograficznym użytków zielonych, które charakteryzują się różnorodnością i jakością roślinności.

Ilość kompletnych lub uzupełniających pasz treściwych ogranicza się średnio w ujęciu rocznym do 2 kg paszy surowej na jedno zwierzę dziennie, z wyjątkiem etapu tuczu końcowego.

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

Stosowanie mocznika jest zabronione w ciągu całego czasu trwania chowu.

Podczas etapu tuczu końcowego zwierzęta żywią się na pastwisku lub paszą zadawaną w korycie.

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

Narodziny oraz chów i tucz zwierząt odbywa się na obszarze geograficznym.

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

—

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

Etykieta produktu „Charolais de Bourgogne” zawiera w szczególności:

— nazwę chronionego oznaczenia geograficznego,

— krajowy numer identyfikacyjny zwierzęcia lub numer partii,

— kategorię zwierzęcia, od którego pochodzi mięso,

— datę uboju,

— w stosownych przypadkach: napis „minimalny okres dojrzewania wynosi 7 dni w przypadku kawałków mięsa przeznaczonych do grillowania lub pieczenia, z wyjątkiem przepony grubej, przepony cienkiej i połędwicy” lub „minimalny okres dojrzewania wynosi 7 dni w przypadku mięsa pakowanego próżniowo”.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny ChOG „Charolais de Bourgogne” obejmuje następujące gminy:

w departamencie 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;

w departamencie 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, Ménéton-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;

w departamencie Côte d'Or:

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

oraz gminy:

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, Chaugy, 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, Ménétreux-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, Quincey, Quincy-le-Vicomte, Recey-sur-Ource, Remilly-en-Montagne, La Roche-Vanneau, Saint-Anthot, Saint-Bernard, Saint-Broing-les-Moines, Saint-Germain-les-Senaillly, Saint-Jean-de-Bœuf, Saint-Nicolas-les-Cîteaux, Saint-Rémy, Saint-Seine-l'Abbaye, Saint-Victor-sur-Ouche, Salmaise, Savigny-sous-Mâlain, Savouges, Seigny, Senaillly, 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;

w departamencie Loire:

Ambierle, 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;

w departamencie Nièvre:

wszystkie gminy z wyjątkiem Annay, Dornecy i Neuvy-sur-Loire;

w departamencie Rhône:

kanton Belleville

oraz gminy:

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;

w departamencie Saône-et-Loire:

wszystkie gminy z wyjątkiem Beauvernois, Bosjean, Champagnat i Cuiseaux;

w departamencie Yonne:

kanton Avallon

oraz gminy:

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, Talcly, Tannerre-en-Puisaye, Tharoseau, Thizy, Toucy, Treigny, Tréville, Vassy-sous-Pisy, Vézelay, Vignes.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar geograficzny objęty ChOG „Charolais de Bourgogne” składa się z niewielkich rejonów rolniczych, które należą do najżyźniejszych obszarów w Europie i na których rozwinął się system chowu ekstensywnego. Blisko cztery piąte użytków rolnych stanowią powierzchnie paszowe. Na obszarze tym naturalne użytki zielone, które charakteryzują się różnorodnością i jakością roślinności, stanowią przeważającą większość powierzchni paszowych (średnio 73 %).

Klimat typu oceanicznego, z wpływami kontynentalnymi lub południowymi w zależności od części obszaru, zapewnia równomierne rozłożenie opadów deszczu przez cały rok. Wzrosty temperatur w okresie wiosennym umożliwiają szybkie ocieplenie i sprzyjają jednolitemu wzrostowi zielonki na użytkach zielonych, praktyce sianokosów oraz, w niektórych częściach obszaru, zbiorom otawy.

Rozdzielone żywopłotami pastwiska burgundzkie (fr. *bocage*) powstały w XIX w., kiedy region ten wyspecjalizował się w chowie bydła, a w szczególności w produkcji mięsa „Charolais de Bourgogne”. Obszary *bocage* mają geometryczne kształty z żywopłotami składającymi się z różnych roślin kolczastych (dzikich róż, tarnin itd.), bzu, wierzby itd. Żywopłoty utworzone są wzdłuż ogrodzeń z palików z akacji i z drutu kolczastego, przy czym podłoże obsypuje się odchodami ptaków. Utrzymywanie wspomnianych żywopłotów przez hodowców (poprzez regularne przycinanie) łączy się z działaniem dzikiej flory i fauny (która tworzy żywopłot oraz z niego korzysta) oraz wpływa na komfort bydła (często przebywającego na pastwisku) i na cechy charakterystyczne krajobrazu.

Na obszarze geograficznym, stanowiącym obszar przejściowy między glebami wapiennymi Basenu Paryskiego oraz krystalicznymi glebami Masywu Centralnego, udało się wykorzystać tę różnorodność glebową umożliwiającą komplementarność praktyk rolniczych: rozród i chów zwierząt odbywa się na ubogich glebach krystalicznych, a opas i tucz końcowy na żyznych terenach gliniasto-wapiennych.

System produkcji „Charolais de Bourgogne” charakteryzuje się ekstensywnym wykorzystaniem gruntów i ekstensywnym prowadzeniem stada z uwzględnieniem przemienności cykli wypasu i zimowania. Potencjał zwierząt rasy *charolaise*, tak jak potencjał użytków zielonych, wykorzystuje się w regionie zgodnie z tradycyjnymi zasadami utrwalonymi od wielu wieków.

Proces selekcji zwierząt przeprowadzany jest przez hodowców. Kontynuują oni udoskonalanie stad przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Umiejętności przekazywane są między hodowcami (ocena wzrokowa właściwości zwierząt, konkursy itd.) oraz z pokolenia na pokolenie (stado hodowlane).

W okresie zimowym stado otrzymuje pożywienie na bazie siana pochodzącego w większości z gospodarstwa i w całości z obszaru geograficznego oraz na bazie słomy, które uzupełnia się zbożami i makuchami w ograniczonej ilości, co pozwala na zrównoważenie dawki pokarmowej. Głównym celem hodowcy jest skrócenie w jak największym stopniu czasu zimowania. Powrót do obory ma często miejsce po całkowitym wykorzystaniu możliwości użytku zielonego, a rozpoczęcie wypasu następuje już w momencie wejścia pierwszych wiosennych pędów. Matkę wraz z cielęciem wyprowadza się na łąkę już w momencie wejścia pierwszych pędów w trosce o optymalne wykorzystanie zielonki.

Hodowca rygorystycznie zarządza powierzchnią pokrytą zielonką, aby zoptymalizować jej wzrost, z uwzględnieniem wyprowadzania zwierząt na użytki zielone i ich zganiania oraz gromadzenia zapasów paszowych. Praktyki te pozwalają na zachowanie potencjału ilościowego i jakościowego użytków zielonych oraz na zapewnienie zwierzętom dostępu do działek przez większą część roku. Stado składające się z krów i ich cieląt spędza w ten sposób długi czas na wypasie, który kończy się segregacją cieląt.

W regionie tym obszary *bocage* sprzyjające produkcji pasz oraz chów w systemie wypasowym rozwinęły się jednocześnie. Rasa *charolaise* szczególnie dobrze przystosowała się do tych warunków. Utrzymywanie na tym obszarze systemu chowu charakteryzującego się ekstensywnym wykorzystaniem gruntów i stada pozwala na zarządzanie dużymi powierzchniami i utrzymywanie rozległych terenów.

Zwierzęta „Charolais de Bourgogne” charakteryzują tuszą, która odzwierciedla solidność szkieletu i posiada znaczną wartość rzeźną.

Wydajność mięsna tuszy „Charolais de Bourgogne” – wynosząca powyżej 70 % – jest doskonała ze względu na wysoki odsetek mięśni i niską zawartość tłuszczu powierzchniowego. Wydajność ta znacznie przekracza wydajność porównywalnych zwierząt i umożliwia uzyskanie około 50 % mięsa nadającego się do pieczenia. W klasyfikacji mięsa pod względem wartości rzeźnej mięso to znajduje się wśród najlepszych w swojej kategorii, biorąc pod uwagę, że prawie 95 % zwierząt jest sklasyfikowanych jako dobre (R) do doskonałe (E).

Mięso „Charolais de Bourgogne” ma piękny, intensywny i błyszczący czerwony kolor. Delikatny i lekki tłuszcz jest rozmieszczony w mięsie, tworząc delikatną sieć, dlatego mięso to określa się jako marmurkowane, co jest wyznacznikiem jego właściwości smakowo-zapachowych. Mięso to jest cenione za swoje wartości odżywcze, posiada bowiem wysoką zawartość białek, żelaza i witamin, tj. składników odżywczych wysokiej jakości. Podczas obróbki termicznej mięso ma tę szczególną właściwość, że w dużym stopniu zatrzymuje wodę i w nieznacznym stopniu traci soki. Jeżeli chodzi o właściwości organoleptyczne, główną cechą mięsa jest delikatność i średnia zawartość tłuszczu przy jednoczesnym zachowaniu właściwości smakowo-zapachowych i soczystości.

Mięso „Charolais de Bourgogne” jest wynikiem umiejętności hodowców. Przekazywane z biegiem czasu praktyki w zakresie chowu przyczyniły się do ukształtowania burgundzkich obszarów *bocage*, na których odbywa się chów bydła aż do osiągnięcia dojrzałości i które nadają mięsu jego szczególne właściwości.

Produkcja „Charolais de Bourgogne” rozwinęła się więc dzięki właściwościom gleb, obfitości użytków zielonych, sprzyjającemu klimatowi i sprzyjającym warunkom hydrograficznym oraz różnorodności glebowo-geologicznej.

Karmienie mlekiem matki sprzyja produkcji zdrowych cieląt. Wczesne rozpoczęcie wypasu i jego maksymalne przedłużanie, w połączeniu z okresami wysychania traw, sprawiają, że w niektórych okresach dostępność żywności dla zwierząt jest obniżona. Dzięki temu zwierzęta korzystają ze swoich rezerw tłuszczu. Te zasady produkcji sprawiają, że mięso jest „marmurkowane”, a jego właściwości smakowo-zapachowe są wyraźniejsze dzięki rozmieszczeniu tłuszczu wewnątrz kawałków mięsa.

Sposób żywienia (w szczególności duży udział wypasu) oraz przemieszczanie się zwierząt po łąkach sprzyjają delikatności i miękkości mięsa. Znaczny udział zielonki w żywieniu zwierząt nadaje mięsu czerwony kolor, a także sprawia, że jest ono bogate w naturalne przeciwutleniacze (witaminę E), dzięki którym kolor ten utrzymuje się stabilnie do wprowadzania do obrotu. Podczas tuczu końcowego międzymięśniowa (marmurkowata) tkanka tłuszczowa zostaje uzupełniona warstwą tłuszczu na tuszy, która sprzyja dojrzewaniu oraz uzyskaniu przez mięso smaku i delikatności.

Związek mięsa „Charolais de Bourgogne” z obszarem geograficznym opiera się na jego renomie.

Mięso „Charolais de Bourgogne” zajmuje od dawna ważne miejsce w gastronomii oraz podczas lokalnych świąt. We wszystkich przewodnikach turystycznych określa się je jako charakterystyczne dla Burgundii. Renoma ta znajduje odzwierciedlenie w gastronomii dzięki przepisom i komentarzom znanych szefów kuchni. Wśród nich znajdują się Thierry i Damien BROIN, których specjalność stanowi burgundzka wołowina rasy *charolaise* (fr. „Boeuf Charolais de Bourgogne”) pochodząca z krótkiego łańcucha produkcji. Szef kuchni Yannick VAILLANT, którego restaurację poleca się w wielu przewodnikach i wymienia się w wielu czasopismach, przyznaje, że „wołowina »Charolais de Bourgogne« cieszy się renomą ze względu na swoje walory smakowe”.

Wysokiej jakości potrawy przygotowywane na bazie mięsa „Charolais de Bourgogne” podaje się podczas prestiżowych kolacji, o czym świadczy obecność dania „Carpaccio de Charolais de Bourgogne” w menu degustacyjnym uroczystej kolacji zorganizowanej przez francuskie izby rolnicze w zamku Château de Savigny-les-Beaune dnia 8 lipca 1997 r.

„Charolais de Bourgogne” zawsze zdobywa uznanie podczas oficjalnych konkursów rasy *charolaise*. W krajowym konkursie w ramach światowego kongresu poświęconemu rasie *charolaise* w sierpniu 2014 r., wśród 750 zaprezentowanych zwierząt, ponad 50 % zwierząt, które zdobyły nagrody, pochodziło z Burgundii.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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

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

---