

**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 38/09)

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.

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**„PORC DE FRANCHE-COMTÉ”**

**NR WE: FR-PGI-005-0504-04.11.2005**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nazwa:**

„Porc de Franche-Comté”

**2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

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:**

Mięso wieprzowe objęte ChOG „Porc de Franche-Comté” jest mięsem świeżym, chłodzonym, pochodzącym od trzody chlewnej karmionej paszą na bazie serwatki, poddanej ubojowi w wieku co najmniej 182 dni (co odpowiada średniemu wiekowi ubojowemu w przedziale 190–200 dni) przy minimalnej poubojowej masie tuszy ciepłej wynoszącej 75 kg (bez górnej granicy masy).

Tucz obejmuje samice i kastrowane samce, selekcionowane zgodnie z następującymi kryteriami genetycznymi:

- maciory będące matkami prosiąt poddawanych tuczowi są wolne od genu warunkującego wrażliwość na halotan,
- knury wykorzystywane na etapie końcowym umożliwiają produkcję mięsa dobrej jakości o jednolitej różowej barwie,
- tuczники wrażliwe na halotan stanowią mniej niż 3 % i są wolne od alleli Rn-.

Mięso wieprzowe objęte ChOG „Porc de Franche-Comté” podlega selekcji na wszystkich etapach (tusz, elementów rozbiorowych, jednostek sprzedaży detalicznej) w celu zagwarantowania braku wad wyglądu mięsa (nieusuniętej szczeciny, rozerwanej skóry, wybroczyn krwi, krwiaków, złamań, obecności substancji obcych). Selekcja dotyczy również barwy mięsa (odrzuca się mięso o zabarwieniu ciemnym i bladym) i jakości tkanki tłuszczowej, która musi być biała i sprężysta (odrzuca się mięso zawierające tłuszcz mięśniowy miękki i oleisty). Ponadto jakość mięsa gwarantuje się również poprzez sortowanie na podstawie końcowego pH mięsa.

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

### 3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

Trzodę chlewną objętą ChOG „Porc de Franche-Comté” karmi się paszą na bazie serwatki. Udział serwatki (produktu ubocznego serowarstwa) w racji żywieniowej musi zawierać się w przedziale 15–35 % masy suchej. Może być ona podawana w postaci surowej, zagęszczonej lub suszonej.

Pasza uzupełniająca serwatkę umożliwia zaspokojenie potrzeb żywieniowych trzody chlewnej, ponieważ zawiera znaczną ilość zbóż i ich produktów pochodnych: pasza uzupełniająca zawiera zatem co najmniej 50 % zbóż i odpadów młynarskich – w tym co najmniej 25 % zbóż – oraz białka roślinne o zrównoważonej zawartości aminokwasów. Zawartość kwasu linolowego, który może powodować obniżenie jakości tłuszczu, jest ograniczona do 1,7 % całkowitej racji żywieniowej.

### 3.4. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

„Porc de Franche-Comté” sprzedaje się w postaci świeżej, chłodzonej, pakowanej lub nie oraz w postaci:

- tusz,
- wyrębów podstawowych,
- elementów drobnych.

### 3.5. Szczegółowe zasady etykietowania:

Etykieta produktu zawiera obowiązkowo:

nazwę handlową: „Porc de Franche-Comté”.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Trzoda chlewna, z której pochodzi mięso „Porc de Franche-Comté”, rodzi się, jest tuczona i poddawana ubojowi wyłącznie w regionie Franche-Comté, czyli w departamentach: Doubs (25), Jura (39), Haute Saone (70) i Territoire de Belfort (90).

Ubój na wyznaczonym obszarze geograficznym pozwala na ograniczenie u zwierząt stresu związanego z transportem oraz na zagwarantowanie najwyższej jakości technologicznej mięsa.

## 5. Związek z obszarem geograficznym:

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Region Franche-Comté rozciąga się między Rodanem a Renem i między dwoma masywami górkimi, które w dużym stopniu wpływają na jego ukształtowanie: górami jurajskimi na wschodzie i masywem Wogezów na północy. Na zachodzie krajobraz regionu obejmuje obszar nizinny składający się z równin, które przecinają dwie główne rzeki regionu, Saona i Doubs, i wznosi się ku wschodowi poprzez dwie kolejne wyżyny aż do łańcucha jurajskiego.

Rolnictwo regionu Franche-Comté – działalność, która w dużym stopniu kształtuje jego terytorium – jest zasadniczo nastawione na hodowlę bydła, której głównym kierunkiem jest produkcja mleka. Franche-Comté posiada bardzo rozwinięty sektor produkcji serów objętych chronioną nazwą pochodzenia. Na całym obszarze można spotykać mnóstwo tzw. „fruitière” (miejscowe określenie serowni).

Przy produkcji sera uzyskiwana jest również serwatka, będąca cennym surowcem do wytwarzania pasz dzięki niskiej zawartości tłuszczu i nienasyconych kwasów tłuszczowych, natomiast dość wysokiej zawartości lizyny i treoniny, aminokwasów niezbędnych dla niektórych gatunków zwierząt. Dzięki rozwojowi serowni, których niewielkie rozmiary przemawiają za wykorzystaniem serwatki na miejscu bez przewożenia i schładzania, na obszarze Franche-Comté mogła się zatem rozwinąć hodowla trzody chlewnej karmionej paszą na bazie serwatki.

Ta lokalna produkcja trzody chlewnej przeznaczona jest zasadniczo na regionalne rynki zbytu. Mięso wieprzowe objęte ChOG „Porc de Franche-Comté” sprzedaje się w postaci świeżej, ale również jako surowiec przeznaczony dla producentów wyrobów peklowanych.

## 5.2. Specyfika produktu:

Połączenie szczególnych właściwości „Porc de Franche-Comté”:

Mięso wieprzowe objęte ChOG „Porc de Franche-Comté” posiada właściwości uznane przez wędliniarzy, a mianowicie wartość rzeźną i wysoką przydatność do przerobu:

- bardzo dobry stan mięsa, bardzo ładna barwa i bardzo dobra tekstura,
- brak wycieku termicznego zarówno w przechowywanym mięsie, jak i w kawałkach z wstępnego rozbioru,
- właściwości, które odnajduje się w produktach poddanych obróbce termicznej: miękkie kotlety, szynki o sprężystej i aksamitnej teksturze, wyraźnym i smakowitym zapachu, sprężysta i biała słonina.

Jakość mięsa wieprzowego objętego ChOG „Porc de Franche-Comté” zależy od różnych czynników: genetyki, warunków transportu i uboju, żywienia, wieku ubojowego i masy zwierząt w momencie uboju.

Jakość i genetyka:

Zwierzęta objęte procesem produkcji „Porc de Franche-Comté”, które są kastrowanymi samcami (aby uniknąć ryzyka nieprzyjemnego zapachu mięsa niekastrowanych samców) i samicami oraz które nie były użyte do reprodukcji, poddaje się selekcji pod względem dwóch głównych genów, które mają znaczny wpływ na jakość technologiczną mięsa: gen warunkujący wrażliwość na halotan (HAL), tzw. gen wrażliwości na stres, który jest przyczyną PSE (mięso blade, miękkie, ciekące; ang. *pale, soft, exsudative*) i allel Rn- genu Rn (lub genu kwaśnego mięsa), który jest odpowiedzialny za tzw. kwaśne mięso.

Jakość i warunki chowu:

Oprócz genetyki zwierząt w ramach ChOG „Porc de Franche-Comté” podkreśla się warunki chowu (żywienie paszą na bazie serwatki i długi okres chowu) szczególne dla regionu Franche-Comté, które mają wpływ na jakość produkowanego mięsa.

Wykazano, że racjonowanie dawki energetycznej, możliwe dzięki stosowaniu serwatki, może przyczynić się do poprawy jakości mięsa dzięki spowolnieniu wzrostu i zwiększeniu wieku ubojowego zwierząt, co prowadzi do otrzymania dojrzalszego mięsa. Ponadto serwatka jest czynnikiem wpływającym na jakość tkanki tłuszczowej trzody chlewnej.

Wykazano również, że późny wiek ubojowy (powyżej 182 dni w przypadku trzody chlewnej objętej ChOG „Porc de Franche-Comté”) i duża masa tuszy (powyżej 75 kg w przypadku trzody chlewnej objętej ChOG „Porc de Franche-Comté”) podnoszą jakość mięsa, zwłaszcza sprężystość i grubość słoniny z części grzbietowej. Ponadto masa tuszy i wiek ubojowy w połączeniu ze specyficznym żywieniem trzody chlewnej wpływają na poprawę jakości organoleptycznej tkanki tłuszczowej zwierząt. W tłuszczu wieprzowym wraz z wiekiem i przyrostem masy dochodzi bowiem do obniżenia poziomu nienasyconych kwasów tłuszczowych.

Na poprawę jakości mięsa wieprzowego objętego ChOG „Porc de Franche-Comté” wpłynęły również warunki transportu i uboju, które mają na celu zmniejszenie stresu zwierząt.

Ponadto warunki żywienia pozwalają na ograniczenie występowania w mięsie „Porc de Franche-Comté” nienasyconych kwasów tłuszczowych i tym samym przyczyniają się do poprawy właściwości organoleptycznych mięsa i powstałych z niego produktów. Wykazano w szczególności, że utlenianie nienasyconych kwasów tłuszczowych może powodować pojawienie się pomarańczowego zabarwienia na słoninie pokrywającej suszoną szynkę i pogorszyć smak mięsa poprzez wytwarzanie ketonów i aldehydów, które powodują zjełczały zapach. Stosowane praktyki prowadzą do zmniejszenia poziomu nienasyconych tłuszczów w mięsie, korzystnie wpływając na jego właściwości pod względem wyglądu i zapachu.

Wieloletnia renoma:

Od XIX w. tucz trzody chlewnej przy użyciu serwatki pochodzącej z miejscowych serowni rozwinął się i stał się specjalnością rolnictwa regionu Franche-Comté.

Związek między produkcją sera a produkcją trzody chlewnej trwa do dzisiaj, a fermy trzody chlewnej w regionie pozostają ściśle związane z różnymi sektorami produkcji serów z regionu Franche-Comté objętymi chronioną nazwą pochodzenia (Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex). Fermy trzody chlewnej stanowią rynek zbytu pozwalający na wykorzystanie serwatki pochodzącej z serowni i są źródłem nawozów organicznych udostępnianych fermom bydła mlecznego w celu nawożenia pastwisk. Jest to więc lokalny system gospodarczy, w którym równowaga każdego z tych dwóch sektorów zależy od drugiego.

Obecnie mięso wieprzowe objęte ChOG „Porc de Franche-Comté” trafia głównie na rynek regionalny, zaspokajając na nim zarówno zapotrzebowanie konsumentów na mięso świeże, jak i przetwórców na surowiec.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG):*

Produkcja trzody chlewnej w regionie Franche-Comté rozwijała się równoległe z rozwojem miejscowych serowni.

Szczególny charakter produkcji mleka i przetwórstwa mlecznego we Franche-Comté przyczynił się do rozwoju regionalnej produkcji trzody chlewnej. Niewielkie rozmiary serowni na tym obszarze przemawiają za wykorzystaniem serwatki na miejscu bez przewożenia i schładzania, co wyjaśnia fakt, że do chwili obecnej Franche-Comté jest jedynym regionem francuskim, w którym serwatkę wykorzystuje się w znacznym stopniu w żywieniu trzody chlewnej.

Szacuje się, że około jedną czwartą z 850 mln litrów serwatki powstałych z ok. 1 000 mln litrów mleka przetworzonego przez około 180 regionalnych serowni wykorzystuje się obecnie w sektorze trzody chlewnej.

Ta specyfika idzie w parze z rozwojem szczególnych systemów chowu, takich jak budowa rurociągów mlecznych między serowniami a chlewniami w celu uniknięcia przewozu samochodami ciężarowymi serwatki lub też wymiana gnojowicy między hodowcami trzody chlewnej a członkami spółdzielni mleczarskich, którzy stosują ją do nawożenia swoich pastwisk.

Ponadto od lat 80. w regionalnych fermach zrealizowano wiele inwestycji w celu pogodzenia wykorzystywania serwatki z wymogami nowoczesnej produkcji trzody chlewnej, i tak obecnie prawie 2/3 stanowisk dla tuczników w regionie Franche-Comté wykorzystuje serwatkę (tj. 70 000 stanowisk, czyli 190 000 tuczników rocznie). Występuje również podobieństwo w rozmieszczeniu ferm trzody chlewnej wykorzystujących serwatkę i zakładów przetwórstwa mlecznego.

Powstało zatem rzeczywiste powiązanie produkcji trzody chlewnej w regionie Franche-Comté z samym regionem za pośrednictwem regionalnej produkcji sera i dostępności serwatki pochodzącej z tej produkcji. Sposób żywienia, który rozwinął się dzięki wykorzystaniu serwatki w tucz trzody chlewnej w połączeniu z dłuższym okresem chowu (zwierzęta starsze o większej masie) jest więc bezpośrednio związany z regionem Franche-Comté i pozwala na uzyskanie szczególnych właściwości mięsa wieprzowego objętego ChOG „Porc de Franche-Comté”, mianowicie mięsa o odpowiedniej teksturze, niezbyt ciekącego, o pięknej barwie oraz sprężystej i białej słoninie, mięsa o dużej renomie wśród konsumentów w regionie, którzy zdecydowanie je preferują ze względu na jakość i są przywiązani do jego miejscowego pochodzenia.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

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

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/IGP2008/CDCPorcDeFrancheComte.pdf>