

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

(2012/C 356/05)

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**„CARN D'ANDORRA”****NR WE: AD-PGI-0005-0875-12.04.2011****ChOG (X) ChNP ()****1. Nazwa:**

„Carn d'Andorra”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Księstwo Andory

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

Klasa 1.1.: Świeże mięso (i podroby)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Mięso wołowe pozyskiwane od zwierząt odpornej rasy Bruna d'Andorra (krowy wpisane do krajowego rejestru zwierząt użytkowych – *Padral del Govern*) lub od zwierząt pochodzących z krzyżówek samic tej rasy z samcami rasy Charolaise, Gasconne lub Limousine, chowanych i tuczonych w gospodarstwach hodowlanych znajdujących się w Andorze, które to gospodarstwa od narodzin do końca tuczu zwierząt zajmują się wyłącznie produkcją mięsa, które będzie komercjalizowane w ramach ChOG.

Ubój prowadzony jest począwszy od ósmego miesiąca życia. Tusze należą do klas E, U, R według systemu klasyfikacji EUROP, a tradycja spożycia w odniesieniu do danych typów, wieku, masy i długości dojrzewania jest zgodna z danymi określonymi w tabeli 1.

Tabela 1

Masa i długość dojrzewania według rodzaju

Rodzaj	Wiek ubojowy	Masa tuszy (wartość minimalna i maksymalna)	Długość dojrzewania (w godzinach)
Cieliczki	Od 8 do 12 miesięcy	180–260 kg	72
Cielęta	Od 8 do 12 miesięcy	240–340 kg	72

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Rodzaj	Wiek ubojowy	Masa tuszy (wartość minimalna i maksymalna)	Długość dojrzewania (w godzinach)
Cieliczki w wieku od 12 do 24 miesięcy	Od 12 do 24 miesięcy	240–300 kg	72
Cielęta w wieku od 12 do 24 miesięcy	Od 12 do 24 miesięcy	320–390 kg	72

Stopień otluszczenia wynosi według skali wspólnotowej 2, 3 lub 4.

Obecność tłuszczu nadaje tuszom cechy, które sprawiają, że są one łatwe w rozbiórce i mają doskonałe walory smakowe.

Po 24 godzinach od uboju poziom pH tusz nie może przekraczać 6. Długość dojrzewania w chłodni musi być zgodna z tabelą 1; sprzedawane są tusze świeże, w formie całych tusz, półtuszy, ćwierćtuszy, mięsa krojonego lub mielonego.

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

—

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

Zwierzęta rodzą się w Andorze i są chowane przy matce na miejscowych pastwiskach, zgodnie z warunkami obsady chowu określonymi w tabeli 2.

Tabela 2

Maksymalna obsada na hektar (UBG/ha)

Rodzaj	Tereny uprawowe i zielonki ⁽¹⁾	Tereny uprawowe ⁽²⁾	Łąki koszone ⁽³⁾	Pastwisko ⁽⁴⁾
Krowa z cielęciem opasowym	3,9	3,3	2,4	1,2
Krowa bez cielęcia opasowego	5,0	4,3	3,0	1,5

⁽¹⁾ Teren, który po uprawach letnich obsiewany jest zielonką.

⁽²⁾ Teren uprawiany jeden raz latem.

⁽³⁾ Łąka koszona naturalna lub obsiewana.

⁽⁴⁾ Teren nieobsiewany, na którym pasie się bydło.

Cielęta muszą być karmione naturalnie przez matkę jej mlekiem przez co najmniej cztery miesiące. W okresie letnim pasą się one wraz z matkami na pastwiskach wysokogórskich, a w zimie, gdy góry pokryte są śniegiem, przebywają w gospodarstwach.

Podczas miesięcy letnich stado prowadzone przez pasterza wchodzi na pastwiska górskie, na których spędza co najmniej 90 dni.

W okresie tuczu żywienie musi być oparte na słomie lub sianie pełniących funkcję paszy objętościowej i na mieszance zbóż, roślin strączkowych i suplementów.

Gospodarstwa zaopatrują się w zielonkę pochodzącą w większości z Księstwa Andory.

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

Mięso produkowane jest ze zwierząt urodzonych, chowanych i poddanych ubojowi w Andorze.

Poród cieląt odbywa się drogami naturalnymi i są one karmione naturalnie przez matkę jej mlekiem.

W okresie letnim cielęta pasą się wraz z matkami na pastwiskach wysokogórskich, a w zimie, gdy góry pokryte są śniegiem, przebywają w gospodarstwach.

W przypadku cieląt opasowych przyjęta niezbędna minimalna powierzchnia wynosi 3 m² na sztukę.

Grupy zwierząt opasowych składają się z maksymalnie 20 sztuk.

W czasie transportu należy w jak największym stopniu ograniczyć stres u zwierząt. Transport odbywa się bezpośrednio z gospodarstwa do ubojni, a maksymalna przebyta odległość wynosi 25 km. Na ile to możliwe unika się zatem stresu, co gwarantuje wysokiej jakości produkt końcowy.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Sprzedawanemu produktowi musi towarzyszyć etykieta zawierająca oprócz zgodnych z obowiązującymi przepisami obowiązkowych danych następujące elementy:

— określenie chronionego oznaczenia geograficznego „Carn d'Andorra”,

— logo ChOG odnoszące się do oznaczenia graficznego nazwy „Carn d'Andorra”:



— logo UE, którym oznacza się produkty objęte ChOG.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar geograficzny obejmuje całe terytorium Andory, na którym rodzi się, jest chowane i poddawane ubojowi bydło rasy Bruna d'Andorra.

Andora podzielona jest na 7 jednostek administracyjnych, zwanych parafiami, są to: Canillo, Encamp, Ordino, la Massana, Andorra la Vella, Sant Julià de Lòria oraz Escaldes-Engordany.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

5.1.1. *Charakterystyka geograficzna, klimatyczna i roślinności*

Usytuowany w samym centrum łańcucha Pirenejów obszar produkcji Bruna d'Andorra posiada warunki sprzyjające ekstensywnym metodom chowu.

Andora jest krajem górskim o powierzchni 468 km², położonym na średniej wysokości 2 000 m n.p.m.

Powierzchnia pastwisk jest znaczna i stanowi ok. 20 % całkowitej powierzchni Andory.

Siedliska ludzi i uprawy od zawsze skoncentrowane są w dolinach, na najbardziej płaskich terenach.

5.1.2. *Charakterystyczne cechy krajowych pastwisk*

Znaczna, w porównaniu z terenami uprawnymi, powierzchnia łąk i pastwisk Andory pozwala produkować dużą ilość naturalnej paszy dla bydła. Wykorzystanie tych użytków zielonych decyduje o rytmie wypasu.

Rytm wypasu jest zgodny z porami roku i zwykle kształtuje się następująco: w czerwcu zwierzęta wchodzi na pastwiska znajdujące się ponad linią lasów, z których wracają w listopadzie, wraz z pierwszymi opadami śniegu.

Obfitość wody i różnorodność gleb sprzyjają rozwojowi zróżnicowanych pastwisk.

Spotykane są następujące typy pastwisk, według częstości występowania: pastwiska porośnięte kostrzewą *Festuca eskia*, które zajmują 10 % powierzchni kraju; pastwiska porośnięte bliźniczką psia trawka (*Nardus stricta*), które zajmują 6 % powierzchni kraju; pastwiska porośnięte kostrzewą *Festuca airoidis* (5 %) i pastwiska porośnięte kostrzewą *Festuca paniculata*.

5.1.3. Charakterystyka historyczna i antropiczna pastwisk

W gospodarstwie jako tradycyjnej jednostce rolniczej bydło utrzymuje się dzięki gminnym pastwiskom oraz gospodarstwom prowadzącym uprawę zbóż, zielonki i innych upraw ogrodnictwa. Podczas miesięcy letnich stado pod przewodnictwem pasterza wchodzi na pastwiska górskie (na wysokość 2 000–2 500 m), na których spędza 90 dni. Na każdym pastwisku zwierzęta przebywają najpierw na mniejszej wysokości (< 2 000 m), a wraz z nastaniem sierpniowych upałów wchodzi na wyższe położone tereny. Drugą połowę wypasu zwierzęta ponownie spędzają na mniejszej wysokości.

5.1.4. Zarządzanie bydłem w cyklu rocznym

Zarządzanie pastwiskami w cyklu rocznym jest zgodne z poniższym schematem, który pozwala na wykorzystanie terenów położonych najniżej, obszaru pośredniego i terenów położonych najwyżej.

Najniżej położone pastwiska: są to prywatne łąki znajdujące się w głębi dolin w sąsiedztwie wsi. Tereny te są zwykle jeden lub dwa razy w roku wykorzystywane jako pastwiska oraz jako łąki koszone. Zwykle wysiewa się na nich rośliny pastewne, takie jak życica, lucerna (*Medicago sativa*) i kostrzewa (*Festuca sp. omn.*).

Obszar pośredni: pastwiska należące do małych gospodarstw usytuowane na terenach prowadzących na pastwiska leśne i nazywane *rebaixants*.

Najwyżej położone pastwiska: pastwiska położone ponad granicą lasu dostarczające pożywienia praktycznie przez całe lato. Są to w większości tereny gminne, należące do lokalnych jednostek administracyjnych zwanych parafiami.

5.2. Specyfika produktu:

O specyfice produktu decyduje jego jakość, wynikająca z tradycyjnego sposobu produkcji, oraz zadowolenie konsumentów.

Na początku XX w. udoskonalono obecną ówczesnie w Andorze rasę odporną typu kombinowanego, wykorzystując do tego samce pochodzące z Alp i przystosowane do życia na obszarach wysokogórskich. Zgodnie z różnymi dokumentami z tego okresu (*Andorra Agrícola*, ilustrowany miesięcznik z 1933 r.) były to samce rasy Schwitz (rasy szwajcarskiej brązowej). Uzyskano w ten sposób udoskonaloną rasę, znaną dziś pod nazwą Bruna d'Andorra.

Rasę tę charakteryzuje duża wytrzymałość, jest ona dostosowana do wypasu, co sprawia, że jest odpowiednia dla ekstensywnej metody chowu praktykowanej w tym kraju.

Praktykowane do dziś tradycyjne sposoby chowu bydła oraz wykorzystanie miejscowej rasy Bruna d'Andorra, o brązowym umaszczeniu i silnym instynkcie macierzyńskim, odpornej i dobrze dostosowanej do lokalnych surowych górskich warunków, stanowią o wyjątkowości produktu uzyskiwanego od matek rasy Bruna d'Andorra i ojców rasy Bruna d'Andorra, Charolaise, Limousine lub Gasconne. Jest to połączenie rasy dostosowanej do lokalnych warunków i pokrewnych, cenionych ras mięsnych.

O sposobie chowu decydują warunki klimatyczne kraju, które wyznaczają dwa okresy roku:

- okres letni (od kwietnia do listopada), kiedy to zwierzęta pasą się na swobodzie w górach i korzystają z naturalnych pastwisk, oraz
- okres zimowy (od listopada do marca), gdy zwierzęta przebywają w oborach, a pasze suche uzupełniane są koncentratami paszowymi.

Tradycyjny sposób chowu opiera się na małych gospodarstwach dostosowanych do wymogów klimatu Pirenejów, gdzie tuczy się niewiele zwierząt z przeznaczeniem do własnej konsumpcji lub do sprzedaży w bezpośredniej okolicy. Tego rodzaju gospodarstwa istnieją do dziś: średnia liczba tuczonych w nich zwierząt wynosi około 35. Obecna sytuacja jest odmienna o tyle, że hodowcy zrzekli się i powołali do życia przedsiębiorstwo Ramaders d'Andorra, które prowadzi między innymi sprzedaż mięsa, co przyczyniło się do zwiększenia rentowności dla hodowców.

Tradycyjny sposób chowu i tuczu, w którym wszystkie zwierzęta rodzą się i są chowane w Andorze, charakterystyczne cechy rasy Bruna d'Andorra, okres tuczenia, w którym koncentrat paszowy złożony jest z mieszanki zbóż i roślin strączkowych, fakt dostępności zielonki, która uzupełnia paszę zimą, oraz wysokiej jakości pastwisk latem zapewniają mięsu odpowiednią obecność tłuszczu, który sprawia, że mięso jest kruche i ma doskonałe walory smakowe. Tradycyjny sposób chowu jest największym atutem mięsa, które zyskało renomę i uznanie w Andorze.

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

Podstawą ChOG „Carn d'Andorra” jest tradycyjny sposób chowu praktykowany w pirenejskim Księstwie Andory.

W listopadzie 2006 r. dla rasy Bruna d'Andorra stworzono księgę hodowlaną. W realizację selekcji genetycznej rasy Bruna d'Andorra zaangażowana jest także jednostka selekcji i promowania rasy Gasconne (l'Unité de sélection et de promotion de la race bovine gasconne, dawny „UPRA Gascon”, dziś działająca pod nazwą „Groupe Gascon”, z siedzibą w Villeneuve du Paréage, 09100, Francja).

Połączenie cech klimatycznych Andory, które zapewniają obecność na pastwiskach obfitej paszy wysokiej jakości, oraz system tradycyjnych gospodarstw hodowlanych wykorzystujących wszystkie obszary wypasu (pastwiska położone najniżej, obszar pośredni i pastwiska położone najwyżej) zgodnie ze specyficznymi dla regionu tradycyjnymi umiejętnościami pozwalającymi na wykorzystanie wszystkich posiadanych zasobów, wraz z wprowadzeniem rasy dostosowanej do środowiska, pozwoliły uzyskać produkt cieszący się renomą i doceniany przez krajowych konsumentów.

Całość mięsa produkowanego zgodnie z powyższym opisem sprzedawana jest w Księstwie Andory.

Badanie przeprowadzone przez przedsiębiorstwo Ramaders d'Andorra SA w krajowej rzeźni w Andorze i obejmujące 60 % punktów sprzedaży krajowego mięsa wykazało, że 100 % przebadanych punktów określiło jako „Carn d'Andorra” mięso wołowe sprzedawane przez przedsiębiorstwo Ramaders d'Andorra i opatrzone krajowym znakiem kontroli i jakości „Carn de Qualitat Controlada d'Andorra”, który przyznawany jest przy stosowaniu metod produkcji identycznych z przedstawionymi w poprzednim punkcie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

Pełny tekst specyfikacji dostępny jest w bazie danych DOOR na stronie internetowej:

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>
