

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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

(2021/C 421/09)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„Bulagna de l’Ile de Beauté”

Nr UE: PGI-FR-02429 – 17 sierpnia 2018

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Bulagna de l’Ile de Beauté”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.).

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

„Bulagna de l’Ile de Beauté” to wyrób wędliniarski suszony w kształcie trójkąta, trapezu lub kropli wody, którego plaster ma kształt przypominający prostokąt z widocznymi warstwami mięsa przetykanymi tłuszczem. Skóra występuje w całości.

W procesie wędzenia wyrób uzyskuje typowy bursztynowy kolor, który nie jest jednorodny na całej powierzchni. Może pojawić się naturalny nalot w kolorze białym, zielonym lub szarym.

Kolor części wewnętrznej waha się od bordowego (w warstwach chudych) po biały (w warstwach tłuszczu).

Początkowo zapach jest wyraźny i stanowi mieszaninę dymu i pieprzu, a następnie przechodzi w zapach suszonego mięsa poddanego procesowi dojrzewania.

W ustach konsystencja jest jednocześnie ścisła i miękka ze względu na naprzemienne warstwy tłuszczu i chudego mięsa. Wyrób charakteryzuje się odpowiednią równowagą między solą, suszonym mięsem i tłuszczem, które uzupełniają wyraźna nuta pieprzu i trwałe posmak dymu długo wyczuwalny w ustach, lecz niemaskujący wszystkich smaków.

Właściwości fizykochemiczne

- całkowita zawartość cukrów rozpuszczalnych ≤ 1 %;
- wilgotność odtuszczonego produktu ≤ 76 %;
- całkowita zawartość tłuszczu 30–60 %.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Wymiary mogą osiągnąć: szerokość 15–25 cm i długość 15–35 cm. Masa wyrobu wynosi od 500 g do 2 kg.

Wyrób „Bulagna de l’Ile de Beauté” jest sprzedawany w całości, w kawałkach lub w plastrach.

Jest dostępny bez opakowania lub jest pakowany w folię, próżniowo lub w atmosferze ochronnej.

Kawałki (100–350 g) i plastry są pakowane w folię, próżniowo lub w atmosferze ochronnej.

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

Surowce wchodzące w skład procesu wytwarzania „Bulagna de l’Ile de Beauté” pochodzą z tuczników zwykłych, które spełniają poniższe kryteria:

- tuczniki zwykle są pozbawione allenu Rn-, a mniej niż 3 % wykazuje wrażliwość na halotan;
- porcja podawana podczas fazy tuczu tuczników zwykłych zawiera mniej niż 1,9 % kwasu linolowego;
- okres oczekiwania między wyładunkiem tuczników zwykłych w rzeźni a ich ubojem wynosi co najmniej 2 godziny;
- masa tuszy ciepłej tuczniaka zwykłego wynosi ≥ 75 kg;
- ostateczne pH (mierzone w mięśniu półbłoniastym szynki) wynosi od 5,50 do 6,20;
- mięso nie ma żadnej z poniższych wad wyglądu: plamy krwi, ropień, zabrudzenie odchodami lub smarem z przenośnika, poważny defekt koloru lub konsystencji;
- tłuszcz wieprzowy jest biały i zbity;
- kolor mięsa mieści się w skali od różowego do czerwonego.

Kawałki z rozbioru wykorzystywane do wytwarzania „Bulagna de l’Ile de Beauté” to podgardle wieprzowe z całkowicie zachowaną skórą. Podgardle kroi się i formuje w kształt trójkąta, trapezu lub kropli wody.

Masa uformowanego kawałka wynosi od 750 g do 3 kg.

Części są otrzymywane w postaci świeżej lub mrożonej.

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

Produkcja „Bulagna de l’Ile de Beauté”, w tym wszystkie etapy od solenia do suszenia, muszą odbywać się na wskazanym obszarze geograficznym.

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

Po krojeniu wyrobów w kawałki i plastry obowiązkowo pakuje się je w folię, próżniowo lub w atmosferze ochronnej.

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

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny chronionego oznaczenia geograficznego „Bulagna de l’Ile de Beauté” składa się z dwóch departamentów Corse-du-Sud i Haute-Corse.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek między obszarem geograficznym a „Bulagna de l'Île de Beauté” opiera się głównie na tradycyjnej wiedzy fachowej i specjalnych cechach produktu.

Korsyka – francuski region administracyjny i górzysta wyspa na Morzu Śródziemnym – powszechnie nazywana jest „Wyspą Piękną”.

Panuje tam klimat śródziemnomorski, który charakteryzuje się ciepłym latem oraz łagodną i wilgotną zimą. Na Korsyce dominują dwa rodzaje wiatrów: nocą „tramuntana” przynosi rześkie powietrze, a w dzień „maestrale” zastępuje je suchym powietrzem.

Warunki glebowe i klimatyczne ogólnie bardzo sprzyjają zalesieniu. Korsyka jest zatem regionem leśnym, w którym zasoby drzew liściastych, a zwłaszcza kasztanowców, dębów i buków są szczególnie bogate na całym terytorium wyspy. Na całym terenie Korsyki średni współczynnik zadrzewienia wynosi 46 % przy powierzchni zadrzewionej wynoszącej 401 817 ha, co znacznie przekracza średnią krajową (26,9 %). Wśród drzew liściastych najliczniejsze są dęby, a zwłaszcza dąb ostrolistny, który pokrywa 22 % powierzchni zadrzewionej wyspy. Dąb korkowy występuje głównie w centralnej i południowej części wyspy i stanowi około 15 % powierzchni zalesionej. Makia pokrywa powierzchnię przekraczającą 200 000 ha i często jej gęste formacje osiągają wysokość 5–6 metrów. Buk, charakterystyczny element roślinności północnych zboczy na piętrze nadśródziemnomorskim, występuje na wysokości 1 000 m n.p.m. Kasztanowiec jest gatunkiem dobrze dostosowanym do korsykańskiego środowiska naturalnego i występuje na całej wyspie, a jego drzewa można spotkać zarówno nad brzegiem morza, jak i na wysokości 1 200 m n.p.m.

Ze względu na wyspiarski charakter Korsyki jej mieszkańcy opracowali metody produkcji wyrobów wędliniarskich dostosowane do warunków klimatycznych i zasobów leśnych.

W efekcie suchy i wietrzny klimat Korsyki sprzyjał rozwojowi peklowania na sucho jako techniki konserwacji mięsa wieprzowego w przeciwieństwie do wędlin pieczonych występujących w północnej części Francji.

Wytwarzanie „Bulagna de l'Île de Beauté” jest jedną z najstarszych praktyk konserwowania mięsa wieprzowego znaną w całej Korsyce. Wyrób jest spożywany po upływie średniego czasu od uboju. Peklowanie na sucho zawsze było ważnym elementem żywienia na Korsyce, przez co stanowi część dziedzictwa kulturowego wyspy. Wyrób „Bulagna de l'Île de Beauté” jest solony suchą solą i trzymany w kadzi-solance przez czas uzależniony od jego wagi. Ten etap wymaga nadzoru w celu stabilizacji i zakonserwowania produktu. Solenie suchą solą stanowi naturalną metodę najbardziej dostosowaną do warunków korsykańskich i sposób konserwacji, który umożliwia spożywanie mięsa przez cały rok przy minimalnym wykorzystaniu sprzętu do jego przetworzenia.

Wysoka temperatura przez większą część roku wymusiła rozwój techniki peklowania na sucho przy użyciu dużej ilości pieprzu czarnego (od 5 do 15 g/kg w przypadku całych kawałków i od 1 do 5 g/kg w przypadku wyrobów krojonych w plastry). Pieprz czarny, początkowo używany jako naturalny odstraszacz owadów, z czasem stał się jednym z głównych składników „Bulagna de l'Île de Beauté”.

Wędzenie przeprowadza się z wykorzystaniem drewna z lokalnych gatunków drzew liściastych, w przeciwieństwie do innych wyrobów, do których wykorzystuje się głównie drewno gatunków iglastych. Najczęściej wykorzystuje się drewno, które jest najbliższe i najbardziej dostępne: dąb, kasztanowiec, buk, mącznicę i wrzosy. Jest to jedna z tradycyjnych technik, która kiedyś była powiązana z produkcją kasztanów zajmującą ważne miejsce w rolnictwie wyspiarskim. Drewno drzew liściastych występujących na wyspie zawsze było używane do wędzenia wędlin ze względu na dostępność na całym terytorium wyspy. Ponadto ma ono lepszą ognioodporność i wytwarza znacznie mniej pozostałości po spalaniu niż drewno drzew iglastych. W ten sposób wędzenie zyskuje finezję bez nasycenia smaku, które może występować w przypadku używania drewna drzew iglastych: dlatego jest to proces „łagodny”. Pozwala również zakonserwować produkty peklowane i zakończyć proces ochrony zewnętrznej wyrobów przed owadami. Wędzenie jest też elementem dziedzictwa kulturowego, występującym przede wszystkim w regionach, w których następowało osadnictwo plemion germańskich. Metoda ta rozwinęła się na całym obszarze wyspy i stanowi specyficzną praktykę, ponieważ nie jest rozpowszechniona w basenie Morza Śródziemnego.

Do etapu suszenia wykorzystuje się powietrze zewnętrzne. Na tym etapie następuje podkreślenie cech organoleptycznych produktu.

„Bulagna de l’Île de Beauté” to sztandarowy wyrób korsykański opierający się na wiedzy fachowej będącej odzwierciedleniem wyspy, jej kultury i jej obyczajów. Wyróżnia się specjalnymi technikami produkcji przekazywanymi z pokolenia na pokolenie. Dzięki stosowanej wiedzy fachowej wyrób ma następujące cechy:

- typowy bursztynowy kolor (od brązowego do złotego), który nie musi być jednolity na całym produkcie;
- wyrazisty zapach z aromatem dymu i pieprzu w pierwszym momencie, po którym wydobywa się zapach suszonego mięsa poddanego procesowi dojrzewania;
- odpowiednie wyważenie między solą, suszonym mięsem i tłuszczem;
- wyraźna nuta pieprzu, która utrzymuje się w ustach i podkreśla smak;
- trwały i długo wyczuwalny w ustach smak dymu, który nie maskuje pozostałych smaków.

Specjalna umiejętność wytwarzania „Bulagna de l’Île de Beauté” rozwinęła się w powiązaniu z klimatem i zasobami naturalnymi wyspy: peklowanie w suchej soli, użycie dużej ilości czarnego pieprzu, wędzenie drewnem lokalnych gatunków liściastych i suszenie z dostępem powietrza zewnętrznego są szczególnie dostosowane do suchego i wietrznego klimatu, wyspiarskiego charakteru i zalesienia wyspy.

Opanowanie techniki peklowania przy użyciu suchej soli umożliwia uzyskanie produktu, który ma zrównoważony słony smak i dobrze się przechowuje.

Użycie czarnego pieprzu w dużej ilości nadaje produktowi wyraźną nutę pieprzową, która jest charakterystyczna dla „Bulagna de l’Île de Beauté”.

Wędzenie z wykorzystaniem drewna lokalnych gatunków liściastych (kasztanowiec, dąb, buk itp.) tworzy bardzo złożoną paletę aromatów (smak dymu długo wyczuwalny w ustach), która jest również bardzo ważną cechą wyróżniającą „Bulagna de l’Île de Beauté”. Nadaje również produktowi wyrazisty zapach dymu i typowy bursztynowy kolor.

Suszenie wewnątrz suszarni z dostępem powietrza zewnętrznego umożliwia stabilizację i konserwację wyrobu oraz przyczynia się do wytworzenia jego cech organoleptycznych (odpowiednia równowaga między solą, suszonym mięsem i tłuszczem).

Wyspiarski charakter sprzyjał przekazywaniu tej wiedzy fachowej z pokolenia na pokolenie i umożliwił zachowanie cech „Bulagna de l’Île de Beauté”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-BulagnaIdB-RepCOM2.pdf>
