

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014

(2023/C 185/17)

Informacja ta zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 ⁽¹⁾.

Powiadomienie o zatwierdzeniu zmiany standardowej w specyfikacji produktu oznaczonego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym, pochodzącego z państwa członkowskiego

(rozporządzenie (UE) nr 1151/2012)

„Prés-salés du Mont-Saint-Michel”

Nr UE: PDO-FR-0813-AM01 – 27.2.2023

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa produktu

„Prés-salés du Mont-Saint-Michel”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Francja

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerstwo Rolnictwa, Gospodarki Żywnościowej i Leśnictwa)

4. Opis zatwierdzonych zmian

1. Obszar geograficzny

Opis

Zmieniono wyznaczony obszar geograficzny. Obszar geograficzny ChNP „Prés-salés du Mont-Saint-Michel” obejmuje 4 gminy w departamencie kanału La Manche, a mianowicie: Montsenelle, Baupte, Auvers i Méautis.

Wykaz gmin na obszarze geograficznym określonym w specyfikacji produktu zaktualizowano w celu zapewnienia zgodności z oficjalnym kodem geograficznym z 2021 r. zgodnie z wymogami krajowymi.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

2. Odniesienia dotyczące organów kontrolnych

Opis

Zgodnie z wymogami określonymi przez władze francuskie zmienia się punkt „Odniesienia dotyczące organów kontrolnych”.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Prés-salés du Mont-Saint-Michel”

Nr UE: PDO-FR-0813-AM01 – 27.2.2023

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Prés-salés du Mont-Saint-Michel”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]*

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

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

Mięso objęte nazwą pochodzenia „Prés-salés du Mont-Saint-Michel” pochodzi od jagniąt w wieku poniżej 12 miesięcy, a jego właściwości są związane z wypasem zwierząt na słonych bagnach. Jagnięta te pochodzą od tryków następujących ras: „Suffolk”, „Roussin”, „Rouge de l’Ouest”, „Vendéen”, „Cotentin”, „Avranchin”, „Charollais” lub tryków pochodzących od owiec maciorek pochodzących z gospodarstw posiadających zezwolenie na prowadzenie gospodarstwa pasterskiego na słonych bagnach. Samice hodowlane pochodzą od owiec, których chów prowadzony jest w gospodarstwach pasterskich na słonych bagnach, a ich chów przebiega na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Tusze posiadają następujące właściwości:

- masa wynosi co najmniej 14 kg,
- profil tusz jest niezbyt zaokrąglony: „profil prostokątny i lekko wklęsły” i „średnio lub dobrze rozwinięte mięśnie” (U, R i O w skali klasyfikacji EUROP),
- klasa otluszczenia: „powleczone lub pokryte tłuszczem” (2 lub 3 w skali klasyfikacji EUROP),
- zarówno zewnętrzna, jak i wewnętrzna warstwa tłuszczu: zwarta, barwy od białej do kremowej, tłuszcz rozmieszczony równomiernie.

Mięso wprowadza się do obrotu schłodzone. Zabrania się wprowadzania do obrotu schłodzonego mięsa rozmrożonego.

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

Pasza jagniąt i owiec składa się głównie z roślinności występującej na słonych bagnach. Chów jagniąt składa się z następujących po sobie etapów, a mianowicie: okresu po urodzeniu, okresu wypasu na słonych bagnach i ewentualnie końcowego opasu.

W każdym przypadku okres wypasu na słonych bagnach, do którego zalicza się dni, gdy słone bagno jest zatopione przez pływy morskie, stanowi co najmniej połowę okresu życia zwierzęcia.

Zielonka spożywana przez zwierzęta na różnych etapach chowu składa się z pochodzącej z obszaru geograficznego świeżej trawy prosto z pastwiska bądź trawy w postaci siana lub w postaci na wpół zwiędłej, z udziałem masy suchej przekraczającym 50 %, korzeni, bulw i warzyw.

Od dnia 1 czerwca 2013 r. zabrania się podawania kiszonki kukurydzianej.

Pasze pochodzą w 100 % z obszaru geograficznego, a pasze treściwe w 50 % z przedmiotowego obszaru.

W żywieniu owiec dozwolone są jedynie rośliny i uzupełniające mieszanki paszowe pochodzące z produktów innych niż transgeniczne. Żaden produkt pochodzenia zwierzęcego, z wyjątkiem produktów mlecznych, nie może wchodzić w skład pożywienia stosowanego w chowie zwierząt oznaczonych nazwą pochodzenia.

- W czasie okresu po urodzeniu, który trwa co najmniej 45 dni od dnia urodzenia i nie dłużej niż 105 dni, pożywienie jagniąt składa się głównie z mleka matki i może być uzupełniane mlekiem w proszku, zielonką i paszą treściwą.

- W czasie okresu wypasu na słonych bagnach, który trwa co najmniej 70 dni, jagnięta przebywają w niezależnych określonych sektorach pastwiska, a kiedy słone bagna są zatapiane przez pływy morskie, zagania się je na działki położone dalej. Zwierzęta odżywiają się głównie (w okresie wypasu dopuszczalne jest podawanie wieczorem maksymalnie 400 g paszy treściwej/dziennie) lub wyłącznie trawą.
- Podczas nieobowiązkowego końcowego okresu opasania (jagniąt żywionych podczas okresu wypasu wyłącznie trawą), który trwa nie więcej niż 30 lub 40 dni w zależności od pory roku, jagniętom podaje się pożywienie złożone z zielonki i paszy treściwej i nie wypasa ich dłużej na słonych bagnach.

W skład pasz treściwych podawanych owcom i jagniętom na różnych etapach chowu zwierząt wchodzi następujące składniki:

- ziarna następujących zbóż, otrzymane z nich produkty lub produkty uboczne: jęczmień, kukurydza, pszenica, pszenżyto, owies,
- ziarna roślin oleistych, otrzymane z nich produkty lub produkty uboczne: makuchy sojowe, słonecznikowe, rzepakowe i lniane, wytloki sojowe,
- rośliny wysokobiałkowe: groch, łubin, bobik,
- bulwy i korzenie, otrzymane z nich produkty lub produkty uboczne: wysłodki buraczane,
- zielonka: lucerna, słoma,
- melasa: melasy z trzciny cukrowej,
- dodatki,
- minerały, witaminy.

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

Narodziny zwierząt, chów i ubój.

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 zarejestrowana nazwa*

Znaki identyfikacyjne i etykiety umieszcza się na tuszach mięsa objętego nazwą pochodzenia „Prés-salés du Mont-Saint-Michel” po zakończeniu okresu chłodzenia; mają one formę oznakowania zawierającego wzmiankę „Prés-salés MSM”, wykonanego kolorowym tuszem niemożliwym do usunięcia, umieszczanego na podstawowych częściach tuszy, a mianowicie na łopatce, żeberkach i udźcu.

Aż do dystrybutora końcowego tusza i pochodzące z niej części mięsa z rozbioru opatrzone są etykietą, na której podane są co najmniej:

- nazwa pochodzenia,
- oznaczenie „AOP” (ChNP) lub wzmianka „appellation d’origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia),
- symbol ChNP Unii Europejskiej,
- nazwisko hodowcy,
- numer gospodarstwa,
- krajowy numer identyfikacyjny jagnięcia,
- data uboju,
- miejsce i numer uboju,
- wzmianka „le temps de maturation sur os entre les dates d’abattage des agneaux et de la vente au détail au consommateur final est de 4 jours pleins au minimum” (czas dojrzewania nieodkostnionego mięsa między datą uboju jagniąt a datą sprzedaży detalicznej konsumentowi końcowemu wynosi co najmniej 4 pełne dni).

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny, na którym jagnięta się rodzą, są hodowane i poddawane ubojowi, obejmuje następujące 26 kantony, z których 14 stanowi część obszaru departamentów la Manche i l’Ille et Vilaine:

W departamencie la Manche:

Wszystkie gminy kantonów Bréhal, Bricquebec-en-Cotentin, Cherbourg-en-Cotentin (1, 2, 3, 4, 5), Granville, La Hague, Les Pieux, Pontorson.

W kantonie Agon-Coutainville gminy Agon-Coutainville, Blainville-sur-Mer, Geffosses, Gouville-sur-Mer, Muneville-le-Bingard, Saint-Malo-de-la-Lande, Saint-Sauveur-Villages (wyłącznie terytorium delegowanych gmin Ancteville i La Ronde-Hague).

W kantonie Carentan-les-Marais gminy Auvers, Baupte, Méautis i Picauville (wyłącznie terytorium gminy delegowanej Les Moitiers-en-Bauptois).

W kantonie Isigny-le-Buat wyłącznie gminy Avranches, La Godefroy, Saint-Brice, Saint-Loup, Saint-Senier-sous-Avranches, Isigny-le-Buat, Tirepied-sur-Sée (wyłącznie terytorium gminy La Gohannière).

W kantonie Quetteville-sur-Sienne gminy Annoville, Hauteville-sur-Mer, Lingreville, Montmartin-sur-Mer, Quetteville-sur-Sienne (wyłącznie terytorium gmin delegowanych Contrières, Hérenguerville, Hyenville, Quetteville-sur-Sienne i Trelly).

W kantonie Valognes gminy Brix, Huberville, Lieusaint, Montaigu-la-Brisette, Saint-Joseph, Saussemesnil, Tamerville, Valognes i Yvetot-Bocage.

W kantonie Villedieu-les-Poêles-Rouffigny wyłącznie gmina Le Tanu.

Gminy kantonu Avranches z wyjątkiem gminy delegowanej Braffais w gminie Le Parc.

Gminy kantonu Coutances z wyjątkiem gmin Camprond i Monthuchon.

Gminy kantonu Créances z wyjątkiem gminy Le Plessis-Lastel.

Gminy kantonu Saint-Hilaire-du-Harcouët z wyjątkiem gmin Savigny-le-Vieux i Buais-Les-Monts.

W departamencie Ille-et-Vilaine:

Wszystkie gminy kantonu Fougères-2.

W kantonie Vitré gminy Balazé, Châtillon-en-Vendelais, Montautour, Princé, Saint-M'Hervé i Vitré.

Gminy kantonu Dol-de-Bretagne, z wyjątkiem gmin Châteauneuf-d'Ille-et-Vilaine, Lillemer, Miniac-Morvan, Plerguer, Saint-Guinoux, Saint-Père-Marc-en-Poulet, Saint-Suliac, Le Tronchet i La Ville-ès-Nonais.

Gminy kantonu Fougères-1 z wyjątkiem Livré-sur-Changeon.

Gminy kantonu Val-Couesnon z wyjątkiem gmin Aubigné, Feins, Mouazé i Montreuil-sur-Ille.

5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar geograficzny położony jest wokół zatoki bretońsko-normandzkiej i obejmuje nadbrzeżne części departamentów la Manche i l'Ille-et-Vilaine. Wyróżnia go wielkość strefy przybrzeżnej i silny wpływ morza i oceanu na jego klimat. Najważniejszy element tego obszaru geograficznego stanowią łąki, regularnie zalewane przez pływy morskie, zwane słonymi bagnami lub herbus, z których pochodzi większość pożywienia zwierząt. Te słone bagna zajmują górną część strefy międzyzplywowej. Powstały one lokalnie w głębi zatoki Mont-Saint-Michel oraz ujść rzek zachodniej części departamentu Cotentin, na obszarach, na których odkłada się drobny materiał osadowy, i które nie są narażone na działanie sztormów i silnych prądów morskich. Podłoże słonych bagien stanowi namuł, złożony z mułu i bardzo drobnego piasku, bogatego w wapń. Przestrzenie tych łąk są poprzecinane głębokimi kanałami, które dzielą się na mniejsze odnogi, tworząc bardzo gęstą sieć dzielącą słone bagna na mozaikę oddzielnych poletek i stanowiącą naturalną przeszkodę w przemieszczaniu się owiec.

Roślinność dostosowana do zasolonej gleby i zatapiania składa się z roślin zwanych słonolubnymi. Wiele spośród nich, jak np. *mannica* (*Puccinellia maritima*), świbka morska (*Triglochin maritima*) lub *Halimione portulacoides* – w szczególności przymarznia, jest bardzo apetycznych, dzięki czemu stanowią podstawę pożywienia jagniąt objętych nazwą „Prés-salés du Mont-Saint-Michel”.

Produkcja jagniąt w zatoce Mont-Saint-Michel jest udokumentowana od X wieku; zajmowali się nią mnisi, którzy posiadali prawo wypasu, tzw. *brebiage*. Z tego samego okresu pochodzi wzmianka o produkcji owiec w regionie niewielkich zatok Cotentin w karcie założycielskiej opactwa w Lessay, dotycząca darowizny dwóch owczarni na rzecz opactwa; nieco później, a mianowicie w 1181 r., dwie trzecie dziesięciny pobieranej przez to opactwo miało postać owczej wełny (Karta Henryka II Andegawskiego).

Do pierwszej połowy XX wieku, z wyjątkiem obszaru polderów Mont-Saint-Michel, gdzie pasterze wypasają na słonych bagnach stosunkowo liczne stada, barany prowadzi się w grupach liczących od 2 do 4 sztuk, związane razem. Do drugiej połowy XX wieku zaczęły powstawać bardziej wyspecjalizowane gospodarstwa, dysponujące owczarniami.

Aby sprostać warunkom fizycznym panującym w tym środowisku, hodowcy od zawsze wybierali reproduktorów z uwzględnieniem specyficznych cech, u samic poszukując doskonałych cech matecznych, selekcionując zwierzęta na podstawie ich zdolności do poruszania się na niestabilnym podłożu i biologicznego rytmu wzrostu zgodnego z okresem wegetacyjnym roślinności słonych bagien. Zarówno pochodzące ze stada samice, jak i kupowane na zewnątrz samce należą do ras dobrze przystosowanych do warunków życia na słonych bagnach; ich przyrost mięśni jest stosunkowo powolny.

Chów jagniąt na słonych bagnach rozpowszechnił się m.in. dzięki powstaniu owczarni i wykorzystywaniu łąk położonych na obszarach lądowych w pobliżu nadmorskich bagien. Są one niezbędne do zapewnienia zwierzętom schronienia podczas porodu oraz w czasie, gdy nadmorskie łąki są zatopiane przez fale pływowe.

Ze względu na duże rozbieżności tempa wzrostu osobników wchodzących w skład stada oraz kaprysy pogody hodowcy opracowali metody podawania suplementów diety dostosowane do warunków lokalnych. W przypadkach, gdy zagrody zwierząt są położone blisko brzegu morza, dodatkową paszę można podawać wieczorem, po wypasie. Natomiast w przypadkach, gdy są one oddalone, hodowcy nie mają innej możliwości niż stosowanie końcowego opasania przed ubojem. Stosowane produkty żywnościowe pochodzą w większości z obszaru geograficznego, niemniej część z nich – w szczególności związki azotowe – może pochodzić spoza obszaru.

Dzięki utrzymywanym na szczeblu lokalnym relacjom między hodowcami, rzeźnikami i dokonującymi uboju w ten szczególny chów zaangażowana jest stała grupa pobliskich rzeźni, które nadal stosują tradycyjne sposoby uboju i kultury związane z nim umiejętności. Szczególne umiejętności w zakresie uboju dotyczą zwłaszcza faktu, że krótki czas między przywozem do rzeźni a samym ubojem zwierzęta spędzają w komfortowych warunkach, a także faktu, że uboju, rozbioru i patroszenia dokonuje się ze szczególną starannością, co umożliwia zachowanie tłuszczu na powierzchni oraz zapobiega jakimkolwiek zabrudzeniu tuszy. Warunki chłodzenia i dojrzewania również są ściśle określone. Po zakończeniu tych etapów oceniana jest zgodność tusz ze specyfikacją nazwy pochodzenia, w szczególności na podstawie jakości tłuszczu i wyglądu tusz.

Tusze cechują się równomiernie rozmieszczonym, zbitym i białym tłuszczem. Są powleczone lub pokryte tłuszczem, ich profil jest niezbyt zaokrąglony, a udźce stosunkowo wydłużone. Mięso wyróżnia się barwą intensywną i różową, długimi włóknami oraz obecnością tłuszczu wewnątrz mięśni. Po ugotowaniu przy przeżuwanie mięso przez długi czas zachowuje znaczną soczystość, a jego intensywny smak i aromat długo utrzymują się w ustach, przy czym nie ma ono posmaku tłuszczu z wełny.

Specyfika tego mięsa jest uznana od dawna, o czym świadczy wypowiedź Pierre'a Thomasa du Fosse, uczonego i pisarza z Rouen, który gościł w Pontorson latem 1691 r.: „Nadmorska trawa jest niczym macierzanka – daje baranie tak doskonały smak, że nie dorównują jej nawet kuropatwy i bazanty.”.

Tę odwieczną renomę potwierdził niedawno wyrok sądu apelacyjnego w Caen z dnia 24 stycznia 1986 r., w którym zapisano, że owce wypasane okresowo na łąkach okresowo zalewanych falami morza nazywa się tradycyjnie owcami ze słonych bagien oraz że wyjątkowa jakość mięsa wypasanych w ten sposób zwierząt jest powszechnie uznana.

Związek między właściwościami mięsa „Prés-salés du Mont-Saint-Michel” a obszarem jego produkcji wynika ze spożycia przez zwierzęta szczególnej roślinności słonych bagien oraz faktu, że aby zapewnić sobie pożywienie, owce są zmuszone do znacznej aktywności fizycznej. Znaczenie aktywności fizycznej dla związku z obszarem produkcji jest wyjątkowo duże na słonych bagnach zatoki Mont-Saint-Michel, gdzie zwierzęta mogą przemierzać duże odległości, jest ono jednak ważne również w okolicach małych zatok Cotentin, nawet jeśli tamtejsze łąki są mniej rozległe. Wartość odżywcza roślinności słonych bagien jest stosunkowo niewielka, a trawa, którą żywią się owce, jest rzadka, więc aby zdobyć odpowiednią ilość pożywienia, zwierzęta muszą dużo się przemieszczać. W związku z tym ich tusze są niezbyt zaokrąglone, a barwa mięsa intensywna. Opisane właściwości mięsa wzmocniają dodatkowo inne warunki panujące w tym środowisku:

Opisane właściwości mięsa wzmacniają dodatkowo inne warunki panujące w tym środowisku: niestabilne podłoże poprzecinane siecią głębokich kanałów i narażenie na niesprzyjające warunki pogodowe. Ze względu na ostry klimat często nie można wypasać na słonych bagnach zbyt młodych zwierząt, później natomiast muszą one przebywać na ich terenie wystarczająco długo, aby ich mięso nabrało właściwości związanych ze szczególnym pożywieniem.

W wyniku opisanych warunków chowu zwierząt, oprócz niezbyt zaokrąglonych kształtów, charakteryzują się one zbitym i niezbyt obfitym tłuszczem oraz szczególnym smakiem, pozbawionym posmaku tłuszczu z wełny.

Właściwości te są zachowane dzięki ubojowi zwierząt w pobliżu miejsca chowu. Bliskie położenie oznacza ograniczony czas transportu, co pozwala na zminimalizowanie związanego z nim stresu, który mógłby niekorzystnie wpływać na mięso, a tym samym umożliwia zachowanie cech organoleptycznych osiągniętych w hodowlach. Omawiany sposób chowu pozwolił ponadto rozwinąć i zachować w rzeźniach na przedmiotowym obszarze geograficznym szczególne umiejętności związane z przestrzeganiem zasad dotyczących jakości przedmiotowego surowca, takie jak zachowywanie tłuszczu powierzchniowego oraz zakaz mycia, ułatwiające prowadzenie kontroli zgodności tusz ze specyfikacją.

Doskonałe walory smakowe „Prés-salés du Mont-Saint-Michel”, uznane przez smakoszy, sprawiły, że od ponad wieku to popularne mięso osiąga ceny sprzedaży o od 50 % do 100 % wyższe od zwykłej jagnięciny.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://www.legifrance.gouv.fr/download/pdf?id=yUNSnznfq_FUS9VY3CTgn4PCIFRafx3LLguySD-i24w=
