

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 162/13)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian 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

„PORC DU SUD-OUEST”

NR WE: FR-PGI-0005-0909-07.11.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Porc du Sud-Ouest”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

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:

Wieprzowina „Porc du Sud-Ouest” jest mięsem świeżym uzyskanym ze świń urodzonych i wyhodowanych w regionie Sud-Ouest, karmionych w co najmniej 30 % kukurydzą pastewną w całym okresie tuczu (począwszy od 12 tygodnia życia).

Masa tusz bezpośrednio po uboju wynosi co najmniej 90 kg (bez górnej granicy) z tolerancją 3 kg w okresie letnich upałów (od dnia 1 czerwca do dnia 30 września).

Końcowe pH tuszy „Porc du Sud-Ouest” mieści się w przedziale $5,50 \leq \text{pH} < 6,20$.

Kawałki pochodzące z rozbioru tych tusz są koloru mieszczącego się w przedziale od 3 do 6 japońskiej skali barw dla części karkowych.

Z punktu widzenia fizykochemicznego wieprzowina „Porc du Sud-Ouest” charakteryzuje się dużą zawartością wielonienasyconych kwasów tłuszczowych (w szczególności 10–15 % zawartością kwasu linolowego w kwasach tłuszczowych tłuszczu zwierzęcego ogółem) i niską zawartością nasyconych kwasów tłuszczowych.

Jest ona również bogata w tłuszcze i witaminę E.

Pod względem organoleptycznym wieprzowina „Porc du Sud-Ouest”, bardziej czerwona niż zwykła wieprzowina, jest soczysta i delikatna oraz ma intensywny smak.

Aby ograniczyć stres u świń, który ma negatywny wpływ na końcowe pH i obniża jakość mięsa, droga z gospodarstwa do ubojni musi być również jak najkrótsza: nie więcej niż 200 km lub 6 godzin transportu z gospodarstwa do ubojni.

Wieprzowina „Porc du Sud-Ouest” sprzedawana jest w stanie świeżym pod następującymi postaciami: tusze, półtusze, kawałki, mięso bez kości lub z kością.

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

Nie dotyczy.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

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

W czasie całego okresu hodowli pasze nie powinny zawierać manioku, słodkich ziemniaków, zlewek, mączki mięsnej, mączki kostnej, piór lub krwi, jak również jakichkolwiek innych białek pochodzących ze zwierząt lądowych, z wyjątkiem żelatyn używanych jako nośnik witamin i minerałów, a także z wyjątkiem białek pochodzących z mleka i produktów mleczarskich.

Od momentu odstawienia od piersi do uboju pasze podawane świniom zawierają co najmniej 60 % ziaren zbóż, ich produktów i produktów ubocznych.

Podczas tuczu, a mianowicie od 12 tygodnia życia aż do uboju, pasza nie powinna zawierać oleju palmowego (źródła nasyconych kwasów tłuszczowych), produktów pochodzących z ryb, tłuszczów zwierzęcych, dodatków stymulujących wzrost. Na tym samym etapie pasze podawane świniom zawierają co najmniej 30 % kukurydzy pastewnej oraz powyżej 1,1 % (11 g/kg paszy) i mniej niż 1,7 % (17 g/kg paszy) kwasu linolowego (C18:2).

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

Obowiązkowa lokalizacja etapów hodowli świń na obszarze geograficznym (rozród, chów po odsadzeniu, tucze) jest gwarancją jakości mięsa.

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

Nie dotyczy.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Etykieta produktu zawiera:

- nazwę chronionego oznaczenia geograficznego: „Porc du Sud-Ouest”,
- kolorowe logo ChOG Unii Europejskiej, ewentualnie uzupełnione słownym wpisem „chronione oznaczenie geograficzne”.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego:**

Obszar geograficzny ChOG „Porc du Sud-Ouest” obejmuje następujące regiony administracyjne:

- region Akwitanii,
- region Midi-Pyrénées,
- region Poitou-Charentes.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Region Sud-Ouest jest jednocześnie obszarem praktykowanej od lat produkcji wieprzowiny oraz tradycyjnego wykorzystywania kukurydzy pastewnej o szczególnych właściwościach odżywczych do karmienia świń, dzięki klimatowi regionu, który sprzyja jej uprawie.

Obszar tradycyjnej produkcji wieprzowiny

Od wielu wieków hodowla świń ma duże znaczenie w regionie Sud-Ouest. Świadectwem tego są istniejące od średniowiecza liczne targi i rynki prosiąt: Garlin, Tarbes, Lembeye, Soumoulou, Dax, Garris, Saint Palais, Rabastens de Bigorre, Puylaurens, Villefranche de Rouergue, do których pod koniec XIX wieku dołączyły Aveyron i Tarn.

W 1862 r. 3 departamenty regionu Sud-Ouest (Dordogne, Corrèze, Aveyron) zajmowały 3 pierwsze miejsca wśród francuskich departamentów pod względem pogłowia trzody chlewnej.

Na obszarach wiejskich regionu Sud-Ouest przez długi czas głównie spożywanym mięsem była wieprzowina. Większość rodzin wiejskich posiadała swoją świnie, której zabicie w okresie zimowym było prawdziwym świętem dla rodziny i sąsiadów. Z czasem umiejętności hodowców rozwijały się: tusze wieprzowe wykorzystywano w całości (spożycie lokalne, a następnie otwarcie się na rynek), jako mięso świeże lub przetworzone (solone, suszone lub marynowane w tłuszczu). Tradycyjne zwyczaje i receptury są wciąż kultywowane w rodzinach wiejskich regionu Sud-Ouest.

Lokalne dziedzictwo w dużej mierze daje świadectwo tej wieloletniej produkcji i konsumpcji „Porc du Sud-Ouest” (teksty prawne, literatura, dokumenty, dzieła sztuki, itd.).

Tradycja stosowania kukurydzy pastewnej o szczególnych właściwościach w żywieniu świń

Region Sud-Ouest jest historycznym obszarem produkcji kukurydzy na ziarno (89 % krajowej produkcji w 1930 r. i 41 % obecnie). Z ponad 3 razy większą powierzchnią użytków rolnych przeznaczonych na kukurydzę na ziarno w porównaniu z pozostałymi francuskimi departamentami region Sud-Ouest zaspokaja ponad pięćdziesięciokrotnie zapotrzebowanie na wieprzowinę w tym regionie.

W regionie Sud-Ouest uprawia się głównie kukurydzę pastewną, z powodów historycznych i przede wszystkim ze względu na warunki klimatyczne, które sprzyjają uprawie tej późnej odmiany wymagającej ciepła i wilgoci: wysokich temperatur w całym okresie jej wegetacji i wysokich opadów w lecie. W regionie Sud-Ouest ryzyko wystąpienia sumy temperatur niespełniających wymogów późnych odmian jest mniejsze od 20 % dopuszczalnego ryzyka dla rolników prowadzących działalność na tym obszarze geograficznym. Rolnicy z regionu Sud-Ouest uprawiają wyłącznie kukurydzę pastewną ponieważ plony późnej kukurydzy są o 15–20 % większe w porównaniu z wcześniejszymi odmianami.

Kukurydza pastewna posiada szczególne właściwości odżywcze: niską wilgotność w momencie zbioru (25–30 %), wysoką zawartość skrobi, która daje jej wysoką wartość energetyczną (750–780 g/kg suchej masy). Przede wszystkim charakteryzuje się ona zawartością szczególnych tłuszczów składających się głównie z nienasyconych kwasów tłuszczowych, które stanowią 60 % kwasów tłuszczowych ogółem, w tym kwasu linolowego (omega 6). Kukurydza pastewna charakteryzuje się również wysoką zawartością witaminy E (1,1–1,8 mg/g). Jest to zboże wysokoenergetyczne.

5.2. Specyfika produktu:

Mięso o szczególnych cechach jakościowych

Tłuszcze wchodzące w skład wieprzowiny „Porc du Sud-Ouest” charakteryzują się niską zawartością nasyconych kwasów tłuszczowych (około 40 %) i wysoką zawartością nienasyconych kwasów tłuszczowych (prawie 60 %), które są niezbędne dla ludzkiego organizmu ponieważ nie są one przez niego samodzielnie syntetyzowane. Występują one zarówno w tłuszczu podskórnym jak i w tłuszczu śródmięśniowym.

Kwas linolowy, który jest wielonienasyconym kwasem tłuszczowym, stanowi 10–15 % ogólnej zawartości kwasów tłuszczowych w mięsie.

Wieprzowina „Porc du Sud-Ouest” charakteryzuje się również stosunkowo wysoką zawartością tłuszczów (około 5,4 % kwasów tłuszczowych przy 3,8 % w przypadku standardowej wieprzowiny francuskiej), kontrolowanym i optymalnym pH (5,5–6,2) oraz wysoką zawartością witaminy E (przeciwutleniacz). Wyniki przeprowadzonej w styczniu 2011 r. analizy porównawczej filetów z „Porc du Sud-Ouest” z filetemi ze standardowej wieprzowiny francuskiej wykazały wyższą zawartość (o ponad 15 %) witaminy E w wieprzowinie „Porc du Sud-Ouest” (0,16 mg/100 g) niż w standardowej wieprzowinie francuskiej (0,13 mg/100 g).

Te szczególne właściwości fizykochemiczne mięsa mają wpływ na jego właściwości organoleptyczne i czynią z niego mięso znane z soczystości, delikatności i intensywnego smaku po ugotowaniu.

Soczystość i delikatność mięsa różnią się w zależności od ilości zawartych w nim tłuszczów i wody, a przede wszystkim od zdolności zatrzymywania wody. Wieprzowina „Porc du Sud-Ouest” zawiera więcej tłuszczów, a kwas linolowy obniża rozmiar adipocytów, poprawiając tym samym zdolność do zatrzymywania wody, czemu sprzyja również pH, które mieści się w przedziale 5,5–6,2.

Gotowana wieprzowina „Porc du Sud-Ouest” charakteryzuje się intensywnym smakiem. Aromat mięsa, który określa jego walory zapachowe i smakowe przy degustacji, zależy głównie od zawartości składników tłuszczowych i od pH mięsa. Lipoliza i utlenianie wielonienasyconych kwasów tłuszczowych prowadzą do tworzenia pojedynczych cząsteczek wtórnych odpowiedzialnych za ogólnie większą intensywność smaku niż w przypadku standardowej wieprzowiny oraz intensywność zapachu przy gotowaniu i degustacji.

Smak i aromat zależą również od uwalniania cząsteczek podczas dojrzewania, które następuje tylko przy danym pH, zgodnym z określonym w specyfikacji ChOG „Porc du Sud-Ouest”.

Rozróżnienie to jest znane konsumentom.

Ponadto wieprzowina „Porc du Sud-Ouest” jest bardziej czerwona od standardowej wieprzowiny francuskiej. Kolor mięsa zależy od ilości zawartej w nim mioglobiny.

Wysoka zawartość witaminy E w wieprzowinie „Porc du Sud-Ouest” powoduje, że podczas konserwacji mięso wolniej traci swój czerwony kolor, ponieważ witamina E chroni mioglobinę podczas utleniania.

Ilość tłuszczu powierzchniowego i tłuszczu śródmięśniowego, które są koloru białego, jest wystarczająca.

Tradycja hodowli świń „Porc du Sud-ouest”, które są cięższe od przeciętnych francuskich świń

Od zawsze świnię hodowane w regionie Sud-Ouest były cięższe do przeciętnych świń francuskich. Jeśli chodzi o wagę, wyniki uboju przeprowadzonego w 2010 r. wykazują, że średnia waga tuszy przeciętnej świni francuskiej wynosi 91,71 kg podczas gdy średnia w przypadku „Porc du Sud-Ouest” wynosi 94,03 kg (przy średniej wadze przed ubojem 121 kg).

Ta tradycja hodowli cięższych świń doprowadziła do utworzenia w 1967 r. obszaru notowań mającego na celu przygotowanie sprawozdania z handlu świniami wyhodowanymi w regionie Sud-Ouest. Te notowania, które dotyczą cięższych tuszy „Porc du Sud-Ouest” zostały uznane w rozporządzeniu Rady (EWG) nr 2112/69 z dnia 28 października 1969 r. (Dz.U. z 29.10.1969 r.). System zróżnicowanych płatności za tusze wieprzowe z regionu Sud-Ouest – będący dziedzictwem notowań regionu Sud-Ouest – w dalszym ciągu obowiązuje i wciąż jest publikowany przez „Service des Nouvelles des Marchés”.

Renomowana wieprzowina „Porc du Sud-Ouest”

Zarówno tradycja hodowli cięższych świń jak i tradycja karmienia ich kukurydzą skłoniły organizacje producentów do popularyzacji i „ochrony” swojego produktu poprzez zbiorową organizację dostaw. Jakościowe podejście do produkcji „Porc au grain du Sud-Ouest”, zainicjowane przez „Interprofession Porcine d'Aquitaine” w 1980 r., doprowadziło do uzyskania w 1989 r. „Label Rouge” (czerwonej etykiety), utwierdzając pozycję wieprzowiny z regionu Sud-Ouest.

„Porc du Sud-Ouest” wpisuje się w ciągłość tego podejścia i posiada takie same cechy charakterystyczne jak „Porc au grain du Sud-Ouest”: pasza charakteryzuje się wysoką zawartością kukurydzy i zbóż, właściwości mięsa odpowiadają takim samym kryteriom fizykochemicznym i wizualnym. Takie same, a nawet bardziej rygorystyczne wymogi mają wreszcie zastosowanie przy sortowaniu i recyklingu tusz zwierzęcych.

Od samego początku do dnia dzisiejszego podejście do produkcji „Porc du Sud-Ouest” okazało się spektakularnym sukcesem. Świadczą o tym artykuły prasowe oraz przepisy kulinarne ukazujące się od 1991 r. w dziennikach i specjalistycznych czasopismach, liczba zaangażowanych przedsiębiorców (1997–2010) i strony internetowe poświęcone temu produktowi. Dzięki temu podejściu i swojej renomie „Porc du Sud-Ouest” cieszy się szerokim uznaniem.

Renoma wieprzowiny „Porc du Sud-Ouest” jest znana od lat i wciąż pozostaje żywa. Dowodzą tego preferencje konsumentów, którzy uznają ją za bardzo różniącą się od standardowej francuskiej wieprzowiny i są gotowi zapłacić za nią więcej.

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

Karmienie kukurydzą pastewną jako przyczyna szczególnych właściwości mięsa

Region Sud-Ouest jest jednocześnie obszarem praktykowanej od lat produkcji oraz tradycyjnego wykorzystywania kukurydzy pastewnej o szczególnych właściwościach odżywczych do karmienia świń, ze względu na klimat regionu, który sprzyja jej uprawie.

Znaczenie uprawy kukurydzy pastewnej w regionie Sud-Ouest pozwoliło rozpropagować jej zastosowanie w tucz: począwszy od 12 tygodnia życia stanowi ona 30 % dawki pokarmowej „Porc du Sud-Ouest”. Ta dawka pokarmowa musi ponadto zawierać co najmniej 1,1 % kwasu linolowego. Właściwości mięsa wynikają ze spożywania przez zwierzęta paszy zawierającej dużą ilość kukurydzy pastewnej, która podwyższa jej wartość energetyczną i wzbogaca ją w kwas linolowy. Wspomniane właściwości to niska zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych i wysoka zawartość nienasyconych kwasów tłuszczowych, stosunkowo wysoka zawartość tłuszczów i wysoka zawartość witaminy E.

Również liczne badania dobitnie wykazały, że właściwości fizykochemiczne mięsa świni, która jest zwierzęciem z żołądkiem jednokomorowym, są ściśle powiązane z właściwościami fizykochemicznymi podawanej świniom paszy, która dzięki wysokiej zawartości kukurydzy pastewnej, zawiera dużą ilość kwasu linolowego.

U zwierząt jednożołądkowych spożywcze kwasy tłuszczowe są składowane bezpośrednio w tkankach bez chemicznych modyfikacji, w przeciwieństwie do procesów zachodzących u przeżuwaczy, które nasycają kwasy tłuszczowe pochodzenia zwierzęcego, doprowadzając do utraty przez wielonienasycone kwasy tłuszczowe ich znaczenia biologicznego (C. Dutertre, inżynier agronomii).

U świń rodzaj kwasów tłuszczowych zawartych w ich diecie ma bezpośredni wpływ na skład kwasów tłuszczowych występujących w tkance tłuszczowej (Flanzy i in. 1970, Brooks 1971, Desmoulin i in. 1983, Rhee i in. 1988, Effets de la nature lipidique des régimes sur la composition en acides gras du jambon chez le porc lourd, Pantaleo i in., 1999).

Spożywane przez świnię „Porc du Sud-ouest” wielonienasycone kwasy tłuszczowe można znaleźć w ich tkance tłuszczowej (Courboulay i Mourot 1995, Warmants i in. 1999, Courboulay i in. 1999). Znalazło to zresztą swoje wyraźne odbicie w wynikach doświadczeń przeprowadzonych przez ADAESO (*Association pour le Développement Agro-Environnemental du Sud-Ouest*) w latach 1994–2000.

A zatem jeśli chodzi o skład tłuszczów w tuszy stwierdzono, że poziom kwasów tłuszczowych w tkankach, a w szczególności w tkance tłuszczowej, jest silnie związany z zawartością kwasów tłuszczowych w paszy.

Badania prowadzone przez ADAESCO (*Association pour le Développement Agro-Environnemental du Sud-Ouest* – Stowarzyszenie na rzecz rozwoju rolno-środowiskowego regionu Sud-Ouest) wykazały, że żywienie z wykorzystaniem 30 % kukurydzy pastewnej (minimum określone w specyfikacji) nadaje wieprzowinie „Porc du Sud-Ouest” cechy szczególne.

Możemy zatem stwierdzić, że szczególne cechy charakterystyczne renomowanej wieprzowiny „Porc du Sud-Ouest” (czerwona barwa, soczystość, intensywny smak) są przede wszystkim wynikiem lokalnych umiejętności hodowców z regionu Sud-Ouest, którzy kultywują lokalne tradycje tuczyc świnię kukurydzą pastewną, doprowadzając do wzrostu jej wagi, oraz ze szczególnych właściwości kukurydzy pastewnej pod względem zawartości kwasów tłuszczowych.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCPorcduSudOuest31012012.pdf>
