

V

(Ogłoszenia)

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 370/07)

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**„WEIDEOCHSE VOM LIMPURGER RIND”****NR WE: DE-PDO-0005-0881-17.06.2011****ChOG () ChNP (X)****1. Nazwa:**

„Weideochse vom Limpurger Rind”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Niemcy

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:

Jest to mięso uzyskane z uboju wołów lub też z rozbioru tusz wołów autochtonicznej rasy Limpurger Rind, urodzonych i wyhodowanych na obszarze geograficznym, karmionych produktami i produktami ubocznymi pochodzącymi z upraw lokalnych, przy zastosowaniu ekstensywnego, tradycyjnego wypasu w okresie wegetacyjnym.

Zastosowanie zboża w okresie opasania końcowego powoduje, że mięso z „Weideochsen vom Limpurger Rind”, posiadające ze swej natury krótkie włókna i odznaczające się kruchością, uzyskuje

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

delikatną marmurkowatość, wykazując przy tym pożądane otłuszczenie. Zwierzęta o jednolitej, żółtej maści i jasnożółtym/czerwonożółtym odcieniu, są poddawane ubojowi w wieku co najmniej 30 miesięcy, osiągając wysokość w krzyżu 140 cm oraz masę przy uboju ok. 340 kg do 450 kg. Mięso jest bardzo soczyste, przy nagryzaniu odznacza się miękką konsystencją a także aksamitnym, maślano-śmietankowym smakiem. Zgodnie z klasyfikacją SEUROP jakość mięsa odpowiada klasie mięsności U+ do R-: profile ogólnie wklęsłe do prostych; dobrze lub bardzo dobrze rozwinięte mięśnie; udziec: wyraźny lub dobrze wykształcony; grzbiet: gruby do wciąż grubego; łopatki: wyraźne do stosunkowo dobrze wykształconych; część tylnobiodrowa zaokrąglona do lekko zaokrąglonej. Okrywa tłuszczowa i ilość tłuszczu odpowiada stopniowi otłuszczenia między 2- i 4+: okrywa tłuszczowa nieznaczna do niewielkiej, z widocznym wszędzie umięśnieniem, do znacznej okrywy tłuszczowej na mięśniach, które są jednak częściowo widoczne na udźcu i łopatkach. Charakterystyczny, typowy smak odznacza się wyraźnym, czystym aromatem mięsa wołowego, pełnego w smaku, harmonijnego i złożonego, który uzupełniają aromaty łąk oraz delikatna słodycz. Po upieczeniu rozwija się wyraźny, mocny, bardzo aromatyczny i trwały zapach mięsa wołowego, z nutami karmelu i przypraw. Części udźca i grzbietu, które nadają się do przyrządzenia steków lub podsmażenia na patelni, muszą przez co najmniej trzy tygodnie dojrzewać w tuszach niepakowane próżniowo.

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

—

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

Dozwolone jest stosowanie wyłącznie pasz uzyskanych na obszarze geograficznym, takich jak trawa, zielonka, pasze objętościowe, kiszonka z trawy, siano, buraki oraz zboże. Pasze muszą odznaczać się wysoką jakością i pochodzić w przeważającej części z produkcji własnej gospodarstwa. Zbożem pochodzącym z obszaru geograficznego mogą być karmione wyłącznie młode zwierzęta oraz bydło w okresie ostatnich czterech tygodni przed ubojem. Niedozwolone jest stosowanie genetycznie zmodyfikowanych składników pasz lub całych pasz, a także dodawanie kiszonki z kukurydzy, soi lub też ich produktów. Hodowla odbywa się w tradycyjny, ekstensywny sposób, przy czym wypas zwierząt musi koniecznie mieć miejsce w okresie wegetacyjnym. Zgodnie z tradycyjnymi metodami wypasu, a także stosownie do okresu porostu trawy, wypas na obszarze geograficznym rozpoczyna się – w zależności od warunków pogodowych – pomiędzy 15 kwietnia a 5 maja, a kończy się najwcześniej 15 października. Uzupełniająco podaje się zwierzętom paszę mineralną w formie lizawek solnych. Pasza mineralna może być również uzyskiwana poza obszarem geograficznym. Jej ilość nie może jednak stanowić więcej niż 0,5 % całkowitej dawki suchej paszy.

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

W celu zagwarantowania wysokiej jakości mięsa, wynikającej z jego pochodzenia, wszystkie etapy wytwarzania, produkcji i przetwarzania mięsa, takie jak narodziny, hodowla, wychów i ubój bydła, a także rozbiór tusz wołowych, muszą odbywać się na obszarze geograficznym. Chów zwierząt odbywa się w okresie wegetacyjnym, tradycyjnie w formie wypasu ekstensywnego: zwierzęta stanowią przy tym typowy element krajobrazu, z którego same pochodzą. Wyraźnie pożądany jest chów zwierząt w ramach ochrony krajobrazu, mającej na celu zgodny z wymogami ochrony środowiska wypas na użytkach zielonych położonych na zboczach gór.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Na każdym etapie wprowadzania do obrotu produkt musi posiadać etykietę „Weideochse vom Limpurger Rind”. Na etykiecie umieszcza się także nazwę i adres producenta lub jego numer rejestracyjny w stowarzyszeniu ochrony producentów, a także każdą inną informację, którą stowarzyszenie ochrony producentów uważa za niezbędną do zagwarantowania identyfikowalności.

Ponadto członkowie stowarzyszenia ochrony producentów zobowiązani są umieścić na etykiecie logo stowarzyszenia przedstawiające stylizowaną głowę wołu oraz poroże jelenia – symbol Badenii-Wirtembergii, wraz z napisem „Weideochse vom Limpurger Rind”.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny obejmuje powiaty Ostalb, Schwäbisch Hall, Hohenlohe, Rems-Murr oraz Main Tauber. Ponadto w dalszym biegu rzeki i zlewni obszar ten obejmuje gminy Wüstenrot i Löwenstein w powiecie Heilbronn, a także gminę Hardheim w powiecie Neckar-Odenwald-Kreis.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Albvorland to obszar pagórkowaty, przecięty przez dwie rzeki Rems i Lein, które ze swoimi zlewniami wznoszą się głęboko w teren. W obszarze występowania dominują gleby wietrzeniowe, utworzone z formacji geologicznych kajpru, a także jury dolnej i środkowej. Najbardziej powszechne, ciężkie i ubogie w substancje pokarmowe gleby, są przeważnie wykorzystywane jako użytki zielone. Ze względu na fakt, iż większość gleb nie nadaje się do uprawy roli, ważnym czynnikiem gospodarczym w regionie było w ubiegłych stuleciach rolnictwo. Jest tak również i dziś. O ile na północy występują także lekkie gleby piaskowe, o tyle na zboczach dolin dominuje ciężka i łatwo ulegająca erozji formacja marglowa (*Knollenmergel*). Obszar występowania położony jest na wysokości od 320 m do ponad 500 m. Klimat odznacza się wysoką sumą opadów oraz występowaniem ciepłych i wilgotnych wiatrów północnych. Średnia temperatura roczna wynosi 9 °C. Łąki są położone zwykle na obszarze pagórkowatym, a podczas suszy tworzą się na nich głębokie pęknięcia. Charakterystyczne dla składu gatunkowego dominujących łąk i użytków zielonych jest występowanie koniczyny czerwonej, papawy, bodziszka oraz chabru. Na obszarze wielogatunkowych użytków zielonych plony siana są niewielkie lub średnie. Charakterystycznym elementem obszaru geograficznego są małe gospodarstwa rolne.

5.2. Specyfika produktu:

Bydło Limpurger Rind jest najstarszą, istniejącą do dziś wirtenberską rasą bydła. Ta autochtoniczna rasa jest uważana za rasę zagrożoną i jako dziedzictwo historyczne i kulturowe regionu do dziś stanowi istotny element krajobrazu, z którego pochodzi.

Nazwa rasy wywodzi się od dawnego hrabstwa Limpurg. Odmiana ta należy do rasy bydła złotego niemieckiego i powstała w wyniku krzyżówek bydła z obszaru Jagst, pozostałego po wojnie trzydziestoletniej (lata 1618–1648), z bydlęciem rasy Allgäu. Pierwsze udokumentowane wzmianki o rasie pochodzą z początku XIX w. August von Weckherlin opisuje żółtawo-płową odmianę bydła z obszaru Limpurga („Die Rindviehzucht Württembergs, mit Vorschlägen zu deren weiterem Emporbringen- ein Beitrag zur landwirtschaftlichen Beschreibung des Königreichs”, J. G. Cottaschen Buchhandlung, 1839, s. 20), wspominając w tym miejscu także o „pędzonych do Paryża wołach karmnych, uznawanych za doskonałe bydło opasowe ze Szwabii” („Abbildungen der Rindvieh- und anderen Hausthier-Racen auf den Privatgütern Seiner Majestät des Königs von Württemberg nebst angehängter Beschreibung”, F. C. Löflund und Sohn, 1827, s. 19).

Pod koniec XVIII w. mięso wołowe z regionu Hohenlohe, znane pod nazwą „Boeuf de Hohenlohe”, było wysoko cenione w Paryżu ze względu na swoją delikatność i doskonały smak. Całe stada popularnych wówczas odmian bydła, takich jak wymarła już rasa Haller Braunblässenschlag, czy też Limpurger Rind, były pędzone do Francji. Ostatnie pędzenie bydła do Paryża miało miejsce w 1913 r.

Już w XIX w. doceniano doskonałą jakość mięsa bydła rasy Limpurger: H. Sieglin zachwycał się „wybornym, delikatnym, soczystym i niezwykle smacznym mięsem” („Die Rinderzucht in Württemberg”, A. Müller, 1888, s. 28 i nast.), natomiast August Lydtin i H. Werner pisali, iż mięso „posiada cienkie włókna, jest marmurkowane, delikatne oraz smaczne i dlatego bardzo cenione” („Das deutsche Rind: Beschreibung der in Deutschland heimischen Rinderschläge”, Arbeiten der Deutschen Landwirtschafts- Gesellschaft, zeszyt 41, Deutsche Landwirtschafts- Ges. Berlin, 1899, s. 487).

Ocena cech organoleptycznych do dziś zachowała swoją aktualność (Hans H. Sambras, „Gefährdete Nutztierassen: Ihre Zuchtgeschichte, Nutzung und Bewahrung”, Ulmer Verlag, 1999, s. 176–177; Werner Abele, „Der Heutige Stand der Zucht des Limpurger Rindes”, Dissertation, Landwirtschaftliche Hochschule Hohenheim, 1953, s. 41 i nast.). Doskonałe mięso o delikatnych włóknach, pochodzące od krów czystej rasy Limpurger Weideochsen, cieszy się obecnie dużą popularnością w najlepszych restauracjach.

Mięso z „Weideochsen vom Limpurger Rind”, posiadające ze swej natury krótkie włókna i odznaczające się kruchością, uzyskuje delikatną marmurkowatość, wykazując przy tym pożądane otłuszczenie. Mięso jest bardzo soczyste, przy nagryzaniu odznacza się miękką konsystencją, a także aksamitnym, maślanośmietankowym smakiem. Charakterystyczny, typowy smak odznacza się wyraźnym, czystym aromatem mięsa wołowego, pełnego w smaku, harmonijnego i złożonego, który uzupełniają aromaty łąk oraz delikatna słodycz. Po upieczeniu rozwija się wyraźny, mocny, bardzo aromatyczny i trwały zapach mięsa wołowego, z nutami karmelu i przypraw.

Ze względu na swoje doskonałe walory smakowe, wynikające z pochodzenia, a także zrównoważone metody produkcji (np. naturalne pastwiska, ale również krótki transport, bezstresowy ubój, dojrzewanie mięsa w tuszach) mięso „Weideochse vom Limpurger Rind” zostało w listopadzie 2005 r. wpisane do rejestru „arka smaków” ustanowionego przez stowarzyszenie *Slow Food Deutschland e.V.* W kwietniu 2009 r. fundacja *Slow Food Foundation for Biodiversity* przyznała „Weideochse vom Limpurger Rind” status „Slow Food Presidi” (projekt ochrony/obszar wsparcia).

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):*

Surowy klimat oraz roślinność porastająca gleby wietrzniowe w połączeniu z występowaniem małych gospodarstw rolnych spowodowały wykształcenie się odpornej rasy bydła o niskich wymaganiach, której cechy zostały w optymalny sposób dostosowane do gleb ubogich w wapń i substancje pokarmowe. Już w 1878 r. specjalistyczny periodyk „Württembergische Wochenblatt für Landwirtschaft” donosił: „Jeżeli bydło rasy Limpurger Rind zostanie przeniesione w inne okolice, to wprawdzie przez szereg lat zachowuje swoją doskonałą mleczność, ale już następne pokolenie tych zwierząt – nawet w przypadku czystej hodowli z wykorzystaniem najlepszego materiału – traci zarówno swoją wysoką mleczność, jak i delikatne, piękne kształty” (Kgl. Württ. Zentralstelle für Landwirtschaft Stuttgart, 1878, s. 335).

Specyfika czynników glebowo-klimatycznych występujących na obszarze geograficznym w połączeniu z autochtoniczną rasą bydła wpływają na jakość mięsa „Weideochsen vom Limpurger Rind”. Hodowane ekstensywnie zwierzęta są szczególnie dobrze przystosowane do surowego klimatu, skromnych warunków środowiska panujących na tym obszarze, a także do lokalnej paszy. Szczególna jakość mięsa, jego drobnowłóknista struktura, rozmieszczenie tłuszczu, a także smak i zapach mięsa są bezpośrednio związane ze sposobem hodowli i karmienia zwierząt. Występujące na obszarze geograficznym warunki glebowe i klimatyczne, w połączeniu z autochtoniczną rasą bydła, wypasem w okresie wegetacyjnym, paszą produkowaną na obszarze geograficznym, minimalnym wiekiem ubojowym wynoszącym 30 miesięcy, a także dojrzewaniem mięsa przez trzy tygodnie w tuszach sprawiają, że mięso tych zwierząt uzyskuje swoiste i uznane cechy organoleptyczne.

Warunki, zgodnie z którymi woły opasowe muszą być bydlęciem czystej rasy, kwalifikującym się do wpisu do uznanej urzędowo i nadzorowanej księgi hodowlanej dla rasy Limpurger Rinder, gwarantują, że również w przyszłości zachowana zostanie pula genowa, która była i powinna być w dalszym ciągu konstytutywna dla szczególnych cech tej rasy.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

Markenblatt, zeszyt 14 z dnia 9 kwietnia 2010 r., część 7 a-aa, s. 5753

<http://register.dpma.de/DPMAreger/geo/detail.pdfdownload/14400>
