

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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

(2018/C 157/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„VLEES VAN HET ROOD RAS VAN WEST-VLAANDEREN”

Nr UE: PDO-BE-02261–11.1.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa

„Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Belgia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

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

Nazwę „Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen” należy stosować wyłącznie do świeżego mięsa wołowego pochodzącego od samic w wieku od trzech i pół roku do ośmiu lat oraz od wołów w wieku od dwóch lat do trzech i pół roku należących do rasy czerwonej z Flandrii Zachodniej (nl. het rood ras van West-Vlaanderen).

Zwierzęta poddane ubojowi mają niżej określone cechy:

- masa minimalna: 380 kg,
- uformowanie tuszy: S, E, U, R, O w klasyfikacji SEUROP w odniesieniu do bydła,
- stopień odtuszczenia: 2, 3, 4 lub 5.

Mięso – w kolorze zbliżonym do ciemnoczerwonego – jest lekko i nieznacznie marmurkowane oraz posiada delikatną konsystencję.

Mięso ma wyraźny i intensywny smak, któremu delikatny tłuszcz nadaje kremowy posmak.

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

75–100 % pasz objętościowych (zielonki i produktów paszowych) podawanych wołom i krowom należącym do rasy czerwonej z Flandrii Zachodniej produkuje się na obszarze geograficznym, głównie na terenie danego gospodarstwa rolnego. W określonych okresach życia zwierzęta gospodarskie otrzymują dodatkowo niewielki odsetek pasz treściwych.

W lecie bydło żywi się zielonką z wypasu od momentu, w którym pozwala na to pogoda, oraz tak długo, jak pozwala na to pogoda, tj. średnio przez 7 miesięcy w roku między kwietniem a listopadem.

W zimie pasze obejmują głównie lokalne produkty paszowe: sianokiszonkę i siano.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Produkty paszowe produkuje się w gospodarstwie, jednakże w razie konieczności możliwe jest kupowanie lokalnie paszy wyprodukowanej na obszarze geograficznym. Wyłącznie w wyjątkowych okolicznościach (susza lub silne opady deszczu) dopuszcza się kupowanie ograniczonych ilości zielonki pochodzącej z sąsiednich regionów. W ujęciu rocznym tego rodzaju pasza niepochodząca z obszaru geograficznego stanowi, bez uszczerbku dla szczególnych właściwości mięsa, od 30 % do maksymalnie 50 % podawanej suchej masy.

Zwierzęta gospodarskie otrzymują jako dodatek do produktów paszowych:

- w lecie (oraz wyłącznie w razie konieczności): pasze objętościowe pochodzenia lokalnego (takie jak kukurydza, pulpa, wysłodziny, ziemniaki, słoma itd.),
- w zimie: pasze objętościowe i maksymalnie 0,5 kg pasz treściwych dziennie na 100 kg masy w relacji pełnej.

Wspomniane wyżej pasze objętościowe produkuje się głównie w danym gospodarstwie rolnym, jednakże w stosownych przypadkach mogą być również kupowane. 75–100 % tych pasz pochodzi z obszaru geograficznego.

Maksymalna długość etapu tuczu wynosi pięć miesięcy. Paszę uzupełnia się paszami treściwymi, których maksymalna dzienna ilość wynosi 1 kg na 100 kg masy w relacji pełnej. Pasze treściwe zawierają zboża i są uzupełniane między innymi makuchami lnianymi, burakami pastewnymi, ziemniakami itd. Zwierzęta mogą być poddawane tuczeniu w oborze – po ich przywiązaniu lub bez przywiązania – lub na pastwisku.

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

Narodziny, chów, tuczenie i ubój odbywają się na obszarze geograficznym.

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*

Na etykiecie znajduje się zarejestrowana nazwa „Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen”.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje belgijską prowincję Flandrii Zachodniej.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika obszaru geograficznego

Flandria Zachodnia jest obszarem dostosowanym do tradycyjnej działalności rolniczej, prowadzonej w gospodarstwach mieszanych. Prowincję tę opisuje się w następujący sposób: „Flandria Zachodnia to obszar równiny [...]. Dzięki szczególnie sprzyjającemu klimatowi morskiemu grunty rolne obejmują głównie gleby o wysokiej jakości: ciężkie gleby polderów rozciągają się z tyłu linii wydm, gleby południowej połowy prowincji składają się z żyznej gliny lekkiej, natomiast obszar piaszczysty jest położony w trójkącie obejmującym Brugię, Torhout i Tielt. Z wyjątkiem obszaru piaszczystego rolnicy we Flandrii Zachodniej mają do wyboru wiele możliwości gospodarowania w zakresie upraw i płodozmianu”.

Chów nabiera coraz większego znaczenia we Flandrii Zachodniej ze względu na bliskość Morza Północnego i charakterystyczny klimat morski. Klimat morski znajduje się pod silnym wpływem Prądu Zatokowego, ciepłego prądu oceanicznego Oceanu Atlantyckiego. W związku z tym we Flandrii Zachodniej rzadko bywa bardzo zimno lub bardzo gorąco. Czynniki te – w połączeniu z odnotowywaną w tym regionie najwyższą w Belgii liczbą godzin nasłonecznienia – są bardzo korzystne dla wzrostu zielonki i produktów paszowych, które stanowią główne źródło pożywienia rasy czerwonej z Flandrii Zachodniej. Bogactwo zielonki zapewnia uzyskanie smacznego mięsa wołowego o kremowym posmaku.

Rolnicy prowadzący chów bydła rasy czerwonej z Flandrii Zachodniej przekazują swoje umiejętności z pokolenia na pokolenie: zwierzęta pozostają na pastwiskach tak długo, jak długo pozwala na to pogoda, a w ich chowie główną rolę odgrywają pasze objętościowe. Ponadto poddaje się je ubojowi nieco później niż bydło należące do innych ras mięsnych. Rolnicy zajmujący się chowem bydła z Flandrii Zachodniej prowadzą gospodarstwa mieszane, które są dobrze zakorzenione w lokalnej tradycji oraz przystosowane do warunków geograficznych i klimatycznych. Oprócz chowu rolnicy ci prowadzą również uprawy polowe, takie jak pszenica zwyczajna, jęczmień, buraki cukrowe, ziemniaki i kukurydza, które są również tradycyjnie wykorzystywane jako pasze objętościowe przeznaczone dla bydła rasy czerwonej z Flandrii Zachodniej.

Specyfika rasy

Wypas bydła rasy czerwonej prowadzi się we Flandrii Zachodniej oraz na północy Flandrii francuskiej od stuleci. Około 1770 r. istniał ośrodek jednolitego chowu bydła rasy czerwonej. Stanowiło ono 95 % wszystkich zwierząt gospodarskich na tym obszarze.

Po uzyskaniu przez Belgię niepodległości w 1830 r. odmienne podejście w kwestii chowu przyjęte przez władze francuskie i belgijskie doprowadziło do powstania dychotomii. We Francji preferowano rasę mleczną, co doprowadziło do powstania rasy „czerwonej flandryjskiej” lub rasy kaselskiej (nl. Casselras). Flandria Zachodnia zachowała obydwa kierunki produkcji.

W 1906 utworzono związek prowincjonalny zarządzający księgą hodowlaną rasy w całej Flandrii Zachodniej. Rasę tę nazwano początkowo „het rood Vlaams ras” (rasa czerwona flamandzka), lecz następnie nazwę tę zmieniono na „het rood ras van West-Vlaanderen” (rasa czerwona z Flandrii Zachodniej). Nazwa ta podkreśla wyraźnie wyodrębniony obszar hodowlany, tj. belgijską prowincję Flandrii Zachodniej. Na początku XX wieku w prowincji Flandrii Zachodniej celowo wybrano jedną rasę występującą w jej granicach.

Do lat 70. XX wieku aż do 80 % wszystkich zwierząt gospodarskich we Flandrii Zachodniej należało do rasy czerwonej z Flandrii Zachodniej.

Rasa ta utrzymała się, ponieważ niektórzy rolnicy z Flandrii Zachodniej świadomie stawiali na produkcję mięsa tych zwierząt ze względu na jego specyficzne właściwości. W 1994 r. okazało się, że 99,6 % była rasy czerwonej z Flandrii Zachodniej nadal znajduje się we Flandrii Zachodniej. Z nowszych danych wynika, że obecnie wartość ta wynosi wciąż ponad 95 %.

Specyfika mięsa

Połączenie cech charakterystycznych rasy z właściwościami geograficznymi prowincji Flandrii Zachodniej nadaje mięsu jego specyfikę.

Rasa czerwona z Flandrii Zachodniej dostosowała się na przestrzeni wieków do łagodnego klimatu morskiego oraz do wysokiej jakości gleb tego obszaru. W języku potocznym mówi się, że żadna inna rasa belgijska nie jest zdolna – tak jak rasa czerwona z Flandrii Zachodniej – do przekształcania zielonki w mięso. Zwierzęta żywią się zielonką z wypasu na łąkach Flandrii Zachodniej, dopóki jest to możliwe, a następnie, zimą, otrzymują szeroką gamę produkowanych lokalnie pasz objętościowych.

Pełny i wyrazisty smak mięsa „Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen” odróżnia je od pozostałych belgijskich mięs wołowych. Smak ten podkreśla kremowa nuta uzyskiwana dzięki lekkiej marmurkowatości. Mięso jest ponadto szczególnie kruche, nie tracąc przy tym smaku. Kruchość ta wynika z delikatnej struktury mięsa, którego włókna są bardzo cienkie. Ma ono piękny ciemnoczerwony kolor.

Rasa, żywienie miejscową zielonką oraz wyższy wiek uboju zapewniają szczególne właściwości mięsa pochodzącego od bydła rasy czerwonej z Flandrii Zachodniej.

Związek między obszarem geograficznym a właściwościami produktu

Związek między rasą czerwoną z Flandrii Zachodniej a prowincją Flandrii Zachodniej utrzymuje się od wieków. Obszar geograficzny obejmuje zarówno utrwalone kompetencje miejscowych hodowców, jak i właściwe prowadzenie księgi hodowlanej oraz szczególne cechy klimatyczne i glebowe obszaru.

Znaczny udział miejscowych produktów paszowych w żywieniu bydła rasy czerwonej korzystnie wpływa na smak mięsa. Szczególna łagodność klimatu morskiego sprzyja ciągłemu wzrostowi zielonki. Zwierzęta są zatem dobrze umięśnione, a ich mięso jest soczyste i ma delikatną konsystencję. Szczególna jakość mięsa związana jest z tym, że zwierzęta już w bardzo wczesnym wieku mają dużą swobodę przemieszczania się na łąkach, co umożliwia rozwój ich masy mięśniowej. Ponadto krowy mają możliwość kilkukrotnego cielenia się. Cielenie się i karmienie mlekiem naturalnie prowadzi do powstawania tłuszczu w mięsie, który zapewnia kremowy posmak mięsa „Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen”.

Ponieważ zwierzęta poddawane są ubojowi w starszym wieku, mają wystarczająco dużo czasu, aby dojrzeć i rozwinąć masę mięśniową, żywiąc się miejscowymi paszami wysokiej jakości. Dzięki temu mięso tych zwierząt jest intensywnie czerwone, delikatne i smaczne.

Woły rasy czerwonej z Flandrii Zachodniej również cechują się rozwiniętą masą mięśniową. Stosowane zwykle metody zarządzania gospodarstwami, w których prowadzi się chów ras mięsnych, prawie nigdy nie umożliwiają samcom dożycia tak zaawansowanego wieku. W gospodarstwach tych większość wołów jest bowiem poddawana ubojowi w wieku 20 miesięcy. Wołów rasy czerwonej z Flandrii Zachodniej nie poddaje się ubojowi zanim osiągną wiek do 2 lat do 3,5 roku. Mogą one zatem rozwinać znaczną masę mięśniową, co pozwala na uzyskanie delikatnie marmurkowego produktu końcowego. Inna istotna różnica w stosunku do powszechnie stosowanej praktyki polega na tym, że bydło rasy czerwonej w ciągu roku żywi się zielonką z wypasu, dopóki jest to możliwe, oraz karmione jest paszami objętościowymi i produktami paszowymi pochodzącymi z Flandrii Zachodniej, nie zaś paszami treściwymi i kukurydzą.

Jakość mięsa „Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen” potwierdzają niezliczone wzmianki w dawnych i obecnych kartach dań restauracji oraz w prasie gastronomicznej.

Obecnie mięso „Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen” jest bardzo cenione przez wybitnych znawców sztuki kulinarnej z Flandrii Zachodniej i Belgii, a także, jako produkt wysokiej jakości, cieszy się międzynarodowym popytem.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

http://v.vlaanderen.be/sites/default/files/attachments/productdossier_vleesvanhetroodrasvanwestvlaanderen.doc
