SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2017/C 150/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates Einspruch gegen den Antrag zu erheben ([1]).

EINZIGES DOKUMENT

„PORC NOIR DE BIGORRE“

EU-Nr.: PDO-FR-02106 — 14.1.2016

g.U. (X) g.g.A. ( )

1. **Name**

„Porc noir de Bigorre“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.1. Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Das Fleisch „Porc noir de Bigorre“ stammt von reinrassigen, männlichen und weiblichen Gascogne-Schlachtschweinen, die ab einem Mindestalter von 12 Monaten und mit einem Höchstalter von 24 Monaten geschlachtet werden.

Die Schlachtkörper haben ein Mindestgewicht von 100 Kilogramm, eine Speckdicke von mindestens 30 mm und mindestens 45 mm Muskeldicke. Diese Dicken werden an der Lende gemessen.

Das Fett enthält Neophytadien, einen Kohlenwasserstoff, der den Grünfutterkonsum kennzeichnet, in einer Menge größer als 0,4 Willkürliche Bereichseinheiten (UAA). Die Untersuchung findet am Rückenspeck statt.

Das Fleisch weist eine kräftige Rotfärbung auf. Der nach der japanischen Skala gemessene Farbwert am gluteus medius ist größer oder gleich 3. Das Oberflächenfett ist von weißer Farbe, und der intramuskuläre Fettanteil im langen Rückenmuskel (longissimus dorsi) ist größer als oder gleich 2,5 %.

In gegartem Zustand weist das Fleisch eine wenig faserige, schmelzende, saftige Textur auf; es ist schmackhaft und zart.

Das Fleisch wird gekühlt präsentiert. Nach dem Einfrieren aufgetautes Fleisch ist verboten.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Während der Säugezeit können die Ferkel eine Zusatznahrung zu sich nehmen, bestehend aus einer Mischung verschiedener Getreidesorten, Soja und Milchpulver. Die Höchstmenge dieses Futtermittels beträgt in diesem Zeitraum 5 kg je Ferkel. Das Futtermittel kann von außerhalb des geografischen Gebiets stammen. In der Tat können nicht alle Futtermittel aus dem geografischen Gebiet stammen, da dessen topografische und klimatische Merkmale die Produktion aller pflanzlichen Rohstoffe, insbesondere der Proteine und Hülsenfrüchte, die für eine ausgewogene Ernährung der Tiere unerlässlich sind, nicht zulassen. Dieser Teil der Nahrung ist auf 5 kg begrenzt und stellt eine geringere Menge dar als das, was das Säugen liefert. In dieser Phase nimmt das Ferkel durchschnittlich 40 Liter Muttermilch zu sich, was ungefähr 8 kg aus dem geografischen Gebiet stammender Trockenmasse entspricht. Die Mischung aus verschiedenen Getreidesorten, Soja und Milchpulver kann aufgrund der verschiedenen Bezugsquellen nicht als aus dem abgegrenzten Gebiet stammend zertifiziert werden.

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Nach dem Absetzen verzehren die Ferkel ein Futtermittel auf Getreidebasis (mindestens 70 % Rohmaterialgewicht), das unter Umständen durch eine Proteinzufuhr (Rapsschrot, Sonnenblumenschrot, Ackerbohnen, Erbsen) und Mineralien und Vitamine ergänzt wird. Das Getreide muss aus dem geografischen Gebiet stammen.

Ab einem Alter von frühestens 3,5 Monaten und spätestens 6 Monaten werden die Schweine mit Auslauf auf einer Weide mit einer maximalen Dichte von 20 Tieren je Hektar gehalten. Während dieser Mastphase beziehen die Schweine einen Teil ihrer Nahrung durch das Weiden. Sie ernähren sich also von Gras, hauptsächlich auf der Basis von Klee und Gräsern, Früchten und anderen Ressourcen der Umgebung.

Sie erhalten ein zusätzliches Mastfutter. Dieses Futtermittel besteht zu mindestens 70 % aus Getreide (Weizen, Hafer, Gerste, Roggen, Triticale) und ist unter Umständen mit Getreideerzeugnissen und/oder einer Proteinzufuhr (Ackerbohnen, Erbsen, Raps- oder Sonnenblumenschrot) und Mineralien und Vitaminen angereichert. Das Getreide muss aus dem geografischen Gebiet stammen. Nur die zugeführten Proteine, Mineralien und Vitamine stammen von außerhalb des Gebiets. Angesichts der Umgebungsbedingungen wird davon in dem geografischen Gebiet nicht genug erzeugt.

Die täglich zugeführte Höchstmenge an Zusatzfutter beträgt — in Trockenmasse ausgedrückt — 3 kg.

Diese Regeln stellen sicher, dass die Tiere im Laufe ihres Lebens mindestens 72,6 % ihrer Nahrung aus dem geografischen Gebiet beziehen.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Tiere werden im geografischen Gebiet geboren, gezüchtet, gemästet und geschlachtet.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Identifizierung jedes Schlachtkörpers erfolgt über ein Etikett, das auf Höhe des Lendenstücks in das Innere jeder Schlachtkörperhälfte geheftet wird und das Schlachtdatum, die Nummer der Mastaufzucht, die Nummer der Schlachtstätte, die Identifikationsnummer des Schweins und den Vermerk NB aufweist.

Bis zum Endverteiler verfügen die Schlachtkörper über ein Etikett, das zusätzlich zu den Kennzeichnungsvorschriften mindestens folgende Angaben umfasst: Name des Züchters, Nummer der Zucht, Identifikationsnummer des Schweins, Schlachtdatum.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet umfasst folgende Gemeinden oder Gemeindeteile:

Vollständig einbezogene Gemeinden:

Departement Haute-Garonne:

Ardiège, Aspret-Sarrat, Ausson, Bagiry, Balesta, Barbazan, Blajan, Bordes-de-Rivière, Boudrac, Boulogne-sur-Gesse, Cardeilhac, Cassagnabère-Tournas, Cazaril-Tambourès, Charlas, Ciadoux, Cier-de-Rivière, Clarac, Cuguron, Le Cuing, Eup, Franquevielle, Galié, Génos, Gensac-de-Boulogne, Gourdan-Polignan, Huos, Labarthe-Rivière, Labroquère, Lalouret-Laffiteau, Larcan, Larroque, Lécussan, Lespugue, Lodes, Loudet, Lourde, Lunax, Luscan, Malvezie, Martres-de-Rivière, Mont-de-Galié, Montgaillard-sur-Save, Montmaurin, Montréjeau, Nénigan, Nizan-Gesse, Ore, Payssous, Pointis-de-Rivière, Ponlat-Taillebourg, Régades, Saint-Bertrand-de-Comminges, Saint-Gaudens, Saint-Ignan, Saint-Lary-Boujean, Saint-Loup-en-Comminges, Saint-Marcet, Saint-Pé-d'Ardet, Saint-Pé-Delbosc, Saint-Plancard, Saman, Sarrecave, Sarremezan, Sauveterre-de-Comminges, Saux-et-Pomarède, Sédeilhac, Seilhan, Les Tourreilles, Valcabrère, Valentine, Villeneuve-de-Rivière, Villeneuve-Lécussan.

Departement Gers:

— die Gemeinden des Kantons Mirande-Astarac, mit Ausnahme von Lamazère;

— die Gemeinden des Kantons Pardiac-Rivière-Basse, mit Ausnahme von Castelnau-d'Anglès, L'Isle-de-Noé, Izotges, Montesquiou, Mouchès;

— im Kanton Astarac-Gimone die Gemeinden Arrouède, Aujan-Mournède, Bellegarde, Bézues-Bajon, Cabas-Loumassès, Chélan, Cuélas, Esclassan-Labastide, Labarthe, Lalanne-Arqué, Lourties-Monbrun, Manent-Montané, Masseube, Moncorneil-Grazan, Monlaur-Bernet, Mont-d'Astarac, Panassac, Ponsan-Soubiran, Pouy-Loubrin, Saint-Arroman, Saint-Blancard, Samaran, Sarcos, Seissan, Sère;

— im Kanton Fezensac die Gemeinden Gazax-et-Baccarisse, Peyrusse-Grande, Peyrusse-Vieille, Saint-Pierre-d'Aubézies.

Departement Pyrénées-Atlantiques:

Aast, Bédeille, Bentayou-Sérée, Casteide-Doat, Castéra-Loubix, Coarraze, Ger, Labatmale, Labatut, Lamayou, Maure, Monségur, Montaner, Montaut, Ponson-Debat-Pouts, Ponson-Dessus, Pontacq, Pontiacq-Viellepinte, Saint-Vincent, Saubole.

Departement Hautes-Pyrénées

— die Gemeinden der folgenden Kantone: Aureilhan, Bordères-sur-l'Échez, Les Coteaux, Moyen Adour, Ossun, Val d'Adour-Rustan-Madiranais, La Vallée de l'Arros et des Baïses (mit Ausnahme von Asque, teilweise einbezogen), Vic-en-Bigorre;

— folgende Gemeinden: Adast, Adé, Anères, Les Angles, Anla, Antichan, Antist, Aragnouet, Arcizac-ez-Angles, Argelès-Gazost, Arné, Arrayou-Lahitte, Arrodets-ez-Angles, Artigues, Aspin-en-Lavedan, Astugue, Aventignan, Aveux, Avezac-Prat-Lahitte, Ayros-Arbouix, Ayzac-Ost, Barlest, La Barthe-de-Neste, Bartrès, Bazus-Neste, Bertren, Bize, Bizous, Boô-silhen, Bourréac, Campistrous, Cantaous, Capvern, Cheust, Clarens, Créchets, Escala, Escoubès-Pouts, Gaudent, Gazave, Gembrie, Générest, Ger, Gerde, Geu, Gez, Gez-ez-Angles, Hautaget, Hiis, Ilheu, Izaourt, Izaux, Jarret, Julos, Juncalas, Labastide, Laborde, Lagrange, Lannemezan, Lau-Balagnas, Lézignan, Lombrès, Lortet, Loubajac, Lourdes, Loures-Barousse, Lugagnan, Mazères-de-Neste, Mazouau, Montégut, Montgaillard, Montoussé, Montsérié, Nestier, Neuilh, Omex, Ordizan, Ossun-ez-Angles, Ousté, Pailhac, Paréac, Peyrouse, Pierrefitte-Nestalas, Pinas, Poueyferré, Pouzac, Préchac, Réjaumont, Saint-Arroman, Saint-Créac, Sainte-Marie, Saint-Laurent-de-Neste, Saint-Paul, Samuran, Sarp, Sassis, Sère-en-Lavedan, Sère-Lanso, Siradan, Sireix, Soulom, Tajan, Tarbes, Tibiran-Jaunac, Trébons, Troubat, Tuzaguet, Uglas, Viger.

Teilweise einbezogene Gemeinden:

Departement Haute-Garonne:

Antichan-de-Frontignes, Chaum, Cierp-Gaud, Esténos, Fronsac, Frontignan-de-Comminges, Marignac, Saint-Béat.

Departement Hautes-Pyrénées:

Adervielle-Pouchergues, Agos-Vidalos, Ancizan, Arcizans-Avant, Arcizans-Dessus, Ardengost, Armenteule, Arras-en-Lavedan, Arreau, Arrens-Marsous, Artalens-Souin, Aspin-Aure, Asque, Asté, Aucun, Avajan, Bagnères-de-Bigorre, Bareilles, Barran-coueu, Bazus-Aure, Beaucens, Beaudéan, Berbérust-Lias, Betpouey, Beyrède-Jumet, Bordères-Louron, Bourisp, Bramevaque, Bun, Cadéac, Cadeilhan-Trachère, Camous, Campan, Camparan, Cauterets, Cazarilh, Cazaux-Debat, Cazaux-Fréchet-Anéran-Camors, Chèze, Esbareich, Esparros, Esquièze-Sère, Estaing, Estarvielle, Estensan, Esterre, Ferrère, Fréchet-Aure, Gaillagos, Gazost, Gèdre, Génos, Germs-sur-l'Oussouet, Gouaux, Grezian, Grust, Guchan, Guchen, Hèches, Ilhet, Jézeau, Labas-sère, Lançon, Loudenvielle, Luz-Saint-Sauveur, Mauléon-Barousse, Nistos, Ossen, Ourde, Ourdis-Cotdoussan, Ourdon, Ouzous, Ris, Sacoué, Sailhan, Saint-Lary-Soulan, Saint-Pastous, Saint-Pé-de-Bigorre, Saint-Savin, Saléchan, Saligos, Salles, Sarrancolin, Sazos, Ségus, Seich, Sers, Sost, Thèbe, Tramezaïgues, Uz, Viella, Vielle-Aure, Vielle-Louron, Vier-Bordes, Viey, Vignec, Villelongue, Viscos, Vizos.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Besonderheit des geografischen Gebiets

Die charakteristische natürliche Umgebung des Erzeugungsgebiets Bigorre besteht aus in die Sedimente der Pyrenäen gegrabenen Hängen und Tälern. Die im Allgemeinen tiefen und sauren Böden und das feuchte, milde Klima sorgen für ein fast ununterbrochenes, bedeutendes Graswachstum das ganze Jahr über, mit Ausnahme einer kurzen Winterzeit. Die oft unnatürliche Umgebung infolge des unebenen Reliefs und der Präsenz zahlreicher Wälder eignet sich zur Einrichtung von Ausläufen für die Schweine und umfasst gleichzeitig Gebiete mit Gras und Waldgebiete.

Die Bigorre als solche ist vor mehr als 2 000 Jahren erstmals belegt, in Zeiten der römischen Herrschaft. Der Zusammenhang zwischen dem Porc noir und der Bigorre besteht seit dem 11. Jahrhundert, als die Benediktinermönche von Cluny gerade in der Bigorre zahlreiche Klöster gründeten und die Erzeugung und die Haltung dieses Tieres entwickelten, das für die Haltung unter den natürlichen und landwirtschaftlichen Bedingungen der Bigorre besonders gut geeignet ist.

Wenngleich die Aufzucht von Schweinen der Rasse „Porc gascon" zeitweise auch jenseits der Grenzen der Bigorre erfolgt ist, wurde sie wieder ganz klar dorthin zurückverlegt, in einen elitären Kernbereich, und zwar ab dem 17. Jahrhundert und insbesondere Anfang des 20. Jahrhunderts, in einer Zeit, in der sie fast verschwunden wäre. Die Erhaltung der Rasse und die Entwicklung der Aufzucht sind in den 1980er-Jahren von dem in der Bigorre verbleibenden Kernbereich ausgehend erfolgt.

Diese Mittelmeerrasse zeichnet sich durch die Farbe der Borsten, von Grau bis Schwarz, und durch ihr langsames Wachstum aus. Es handelt sich um ein laufendes, niederläufiges Schwein mit feinen Pfoten und beweglichen Gliedmaßen. Das Tier ist vollkommen an das Leben auf dem Auslauf angepasst, auf Geländen, die abschüssig sein können. Seine Widerstandsfähigkeit ist bemerkenswert, mit einer Fähigkeit, erhebliche klimatische und ernährungsbezogene Unterschiede zu verkraften und schnell Fettreserven anzulegen, wenn reichlich Nahrung zu finden ist. Es verträgt Hitze und Wind schlecht, was bei der Auswahl der Ausläufe berücksichtigt wird; geeignet sind insbesondere Ausläufe mit Bäumen, die Schatten spenden, und/oder Hecken. Das Tier kann schwer bebaubare Umgebungen (Wälder, Heiden, Wiesen an steilen Hängen) verwerten und sie gleichzeitig instand halten.

Die genetische Selektion dieser Rasse erfolgt heutzutage insbesondere nach der Zahmheit und dem mütterlichen Charakter der Mutterschweine, die für diese Aufzuchtart von Bedeutung sind.

Das „Porc noir de Bigorre" lebt ab dem Alter von sechs Monaten auf einem Auslauf. Während dieser gesamten Endmastphase nehmen die ausgewachsenen Schweine täglich 5 kg bis 6 kg Nahrung auf. Da die gefütterte Futtermittelmenge auf 3 kg pro Tag begrenzt ist, müssen sie folglich 2 kg bis 3 kg Futter auf dem Auslauf finden. Diese Zufuhr besteht hauptsächlich aus Gras. Eine Messung auf einem grasbewachsenen Auslauf zeigt, dass die Schweine bis zu 2,9 kg Gras pro Tag fressen. Die Schweine finden auf ihrem Auslauf auch Saison-Früchte (Eicheln, Kastanien …), Wurzeln, Regenwürmer, Insekten …, die ihre Ernährung vervollständigen. Im Herbst, der Zeit, in der die Früchte auf bestimmten Ausläufen sehr präsent sind, konsumieren die Schweine vorzugsweise diese und somit weniger Zusatznahrung.

Besonderheit des Erzeugnisses

Das Fleisch weist folgende Besonderheiten auf:

— ein Mindestgewicht des Schlachtkörpers von 100 Kilogramm, eine Speckdicke von mindestens 30 mm und eine Muskeldicke von mindestens 45 mm, gemessen an der Lende;

— eine kräftige Rotfärbung. Der nach der japanischen Skala gemessene Farbwert am gluteus medius ist größer oder gleich 3;

— ein Oberflächenfett von weißer Farbe; der intramuskuläre Fettanteil im langen Rückenmuskel (longissimus dorsi) ist größer als oder gleich 2,5 %, wobei der durchschnittliche Wert 4 % beträgt, im Vergleich zu 1,5 % bei herkömmlichen Schweinen.

In rosa gegartem Zustand weist das Fleisch eine wenig faserige, schmelzende, saftige Textur auf; es ist schmackhaft und zart, mit Fett um die Scheibe herum, und einem intensiven Geschmack.

Kausalzusammenhang

Die Rasse „Porc gascon" verfügt über Merkmale, die auf die über Jahrhunderte hinweg erfolgte Auswahl durch die Züchter zurückzuführen sind, weshalb sie perfekt an diese Umgebung und an die Art der Haltung angepasst ist: Sie können nämlich umherlaufen und vertragen wechselhafte Witterungsverhältnisse sowie eine uneinheitliche Ernährung.

Auf dem Auslauf nehmen die Schweine viel an Gewicht zu. Der Auslauf ermöglicht den Schweinen eine regelmäßige körperliche Aktivität und zwingt sie zur Bewegung, was zur Muskelentwicklung führt, die ein durchwachseneres Fleisch mit mehr Myoglobin, also stärkerer Rotfärbung, ergibt.

Die Nahrung, die sie auf dem Auslauf finden, enthält aromatische Verbindungen, die die organoleptischen Merkmale des Fleisches beeinflussen. Sie variiert natürlich je nach Jahreszeit, stellt jedoch während der Endmastphase etwa 50 % der täglich von dem Schwein aufgenommenen Menge dar; dieser Teil wird durch eine geringe Dichte der Tiere auf dem Auslauf und durch die Begrenzung der zugeführten Nahrungsmittelmengen sichergestellt.

Das Fettgewebe, das die sensorischen Merkmale auf verschiedene Arten beeinflusst, setzt sich hauptsächlich während der Endmastphase, also auf dem Auslauf. Der erhebliche Anteil des Futters an Gras und an fettarmen Getreidesorten (insbesondere Weizen und Gerste) begünstigt den Gehalt an Antioxidantien, Ölsäure, Omega 3 sowie die endogene Synthese wenig oxidierbarer Fettsäuren. Die Art der Futtermittel bestimmt also die Lipidzusammensetzung der Fettsäuren; die Ernährung trägt somit zu den spezifischen sensorischen Qualitäten dieses Fleisches bei.

Das Schlachtschwein wird in relativ hohem Alter geschlachtet (12 bis 24 Monate verglichen mit 5 bis 6 Monaten bei dem industriellen Schlachtschwein), nach einem Leben, das von konsequenter Muskelaktivität geprägt ist, was dem Fleisch eine kräftige Färbung und eine Textur verleiht, die bei den Tieren der klassischen Zucht nicht zu finden ist.

Schließlich weist das Fleisch des „Porc noir de Bigorre" dank seiner Rasse, seiner Ernährung und seiner besonderen Art der Züchtung typische Merkmale auf, die sich durch eine starke Rotfärbung, weißes Oberflächenfett, eine wenig faserige, zarte, saftige und schmelzende Textur und einen intensiven Geschmack auszeichnen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCPorcNoirDeBigorre2016.pdf