

## 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 11/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„JAGNIĘCINA PODHALAŃSKA”****NR WE: PL-PGI-0005-0837-12.11.2010****ChOG ( X ) ChNP ( )****1. Nazwa:**

„Jagnięcina podhalańska”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Polska

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:****3.1. Rodzaj produktu:**

Kategoria 1.1. Mięso świeże (i podroby)

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:**

Chronione Oznaczenie Geograficzne obejmuje jagnięta ras: „polska owca górska” i/lub „polska owca górska odmiany barwnej” i/lub „cakiel podhalański”. Wymienione rasy nie są krzyżowane między sobą.

Mianem „jagnięciny podhalańskiej” określa się wyłącznie jagnięta, których wiek nie przekroczył 60 dni. Są to tzw. tuszki jagniąt mlecznych uzyskujące wagę od 4 kg do 8 kg.

„Jagnięcina podhalańska” musi charakteryzować się następującymi cechami:

**1) organoleptycznymi:**

— barwa jasnoróżowa,

— struktura miękka i sprężysta,

— w smaku delikatne i soczyste,

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- charakterystyczny zapach zbliżony do dziczyzny (w szczególności do sarniny),
- minimalne odtuszczenie tuszy – 1 klasa odtuszczenia w skali EUROP,
- niewielka ilość białego tłuszczu okołonerkowego od 30 g do 40 g;

2) fizykochemicznymi:

- średnia zawartość białka ogólnego: od 18 % do 23 %,
- średnia zawartość suchej masy: od 20 % do 25 %,
- średnia zawartość tłuszczu surowego: od 1,25 % do 2,2 %.

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

—

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

Jagnięta żywione są wyłącznie mlekiem matki.

W okresie letnim i jesiennym owce wypasane są na halach i podstawę ich żywienia stanowi zielonka. Zimą i wczesną wiosną owce są żywione sianem, sianokiszonką oraz paszami treściwymi. Pasze, z wyjątkiem treściwych muszą pochodzić z obszaru geograficznego określonego w pkt 4.

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

Na obszarze określonym w pkt 4 muszą mieć miejsce narodziny jagniąt i ich wychów do osiągnięcia wymaganego wieku i masy ciała.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

W województwie śląskim: w powiecie cieszyńskim gmina Istebna;

w powiecie żywieckim gminy: Milówka, Węgierska Górka, Rajcza, Ujszoły, Jeleśnia i Koszarawa.

W województwie małopolskim: cały powiat nowotarski i cały powiat tatrzański;

w powiecie suskim gminy: Zawoja, Bystra i Sidzina;

w powiecie limanowskim gminy: Niedźwiedź i część gminy Kamienica, która położona jest na terytorium Gorczańskiego Parku Narodowego lub znajduje się na południe od rzeki Kamienica oraz sołectwa z gminy Mszana Dolna: Olszówka, Raba Niżna, Łostówka, Łętowe i Lubomierz;

w powiecie nowosądeckim gminy: Piwniczna, Muszyna i Krynica.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

5.1.1. *Czynniki naturalne*

Obszar określony w pkt 4 zaliczany jest do zachodniej części Karpat do którego należą Tatry, Beskidy, Pieniny i Gorce. Rejon hodowli „jagnięciny podhalańskiej” jest większy niż obszar obecnego Podhala, nazwa odnosi się do tego mikroregionu który stanowi centrum całego obszaru produkcji. Przedmiotowy obszar jest spójny pod względem historycznym, etniczno-kulturowym oraz geograficznym. Jednakowy sposób chowu owiec we wskazanym obszarze wykształcił się na przestrzeni wieków i pozostaje nierozdzielalnym elementem krajobrazu i kultury tego regionu.

Region ten charakteryzuje się surowymi warunkami klimatycznymi: niską średnią temperaturą wynoszącą około 5 °C, długo utrzymującą się pokrywą śnieżną oraz znacznymi opadami wahającymi się w skali od 900 mm do 1 200 mm. Ważną cechą klimatu są stosunki termiczne ściśle związane z ukształtowaniem terenu. Duża wysokość względna obszaru wpływa na obniżenie wartości temperatur w tym rejonie.

Rejon Podhala charakteryzuje się bogactwem różnorodnej i unikatowej szaty roślinnej w skład której wchodzi rośliny gatunków rodzimych jak i przybyłe na wskazany obszar wraz z człowiekiem. Roślinami występującymi w Polsce jedynie na terenie Podhala są między innymi: ostróżka tatrzańska (*Delphinium oxysepalum*), len karpacki (*Linum extraaxillare*), goryczka śniegowa (*Gentiana nivalis*), goryczka krótkołodygowa (klusjusa) (*Gentiana clusi*), saussurea (opierstka) alpejska (*Saussurea alpina*), skalnica jastrzębcowata (*Saxifraga hieracifolia*), fiołek alpejski (*Viola alpina*), dzwonek alpejski (*Campanula alpina*), przelot alpejski (*Anthyllis alpestris*), jastrzębiec kosmaty (*Hieracium villosum*), traganek zwisłokwiatowy (*Astragalus penduliflorus*).

Masyw Pliska (1 557 m n.p.m.), leżący w obszarze Żywieckiego Parku Krajobrazowego, na którym podobnie do obszaru Tatr wykształciło się piętro subalpejskie jest jednym z najbardziej dziewiczych terenów w Polsce. Piętro subalpejskie rozpościera się od ok. 1 400 m n.p.m. do szczytu Pilska.

Na obszarze określonym w pkt 4 wypasane są owce ras: „cakiel podhalański”, „polska owca górska” oraz „polska owca górska odmiany barwnej”. Jagnięta wymienionych ras, odchowywane przy matkach utrzymywanych w sposób tradycyjny, są jedynymi wykorzystywanymi do produkcji „jagnięciny podhalańskiej”. Owce wypasane są przez cały sezon, od końca kwietnia do początku października, na halach. Wykot jagniąt odbywa się w sposób ciągły przez cały rok. Jagnięta wykocone w miesiącach zimowych pozostają w owczarni od momentu narodzin przez cały okres wychowu. Po wyprowadzeniu matek na pastwiska jagnięta utrzymywane są osobno. Jagnięta wykocone w miesiącach wiosennych mogą towarzyszyć matkom podczas wypasu, jeżeli pozwalają na to warunki atmosferyczne.

Wypas musi odbywać się w obrębie obszaru wskazanego w pkt 4.

„Cakiel podhalański” jest rasą która pojawiła się na obszarze określonym w pkt 4 wraz z przemieszczaniem się wołoskich plemion pasterskich wzdłuż łańcucha Karpat, które trwało od XIV wieku i zakończyło się na Bramie Morawskiej w wieku XVI. Owce tej rasy cechuje wszechstronna użyteczność oraz doskonałe przystosowanie do surowego klimatu panującego w regionie, odporność na choroby, wysoka jakość mięsa oraz silny instynkt stadny.

„Polska owca górska” (POG) jest uszlachetnionym typem owiec rasy „cakiel podhalański” z wykorzystaniem „cakla karpackiego” z rejonu Siedmiogrodu i owiec fryzyjskich. Działania te poprawiły masę ciała dorosłych maciorek, wydajność i charakter okrywy wełnistej oraz wydajność mleczną. Udało się połączyć poprawę parametrów produkcyjnych tej rasy z cennymi zaletami przystosowującymi ją do trudnych warunków środowiskowych: dobrym zdrowiem, długowiecznością, odpornością oraz dobrą, jak na warunki chowu, mleczność i plenność. Jednocześnie udało się zachować jakość i właściwości mięsa młodych jagniąt. „Polska owca górska” ma okrywę włosową w kolorze białym. Natomiast „polska owca górska odmiany barwnej” jest barwy ciemnobrunatnej, która z czasem siwieje lub rudzieje.

#### 5.1.2. Czynniki historyczne i umiejętności ludzkie

Pojawienie się plemion Wołochów spowodowało, że gospodarka rolna całego obszaru przeszła ogromną przemianę – rozpoczęto hodowlę owiec, kóz i bydła. Wołosi przynieśli ze sobą umiejętności przetwórstwa mleka, serów, wełny i skór. Najstarsze notatki dotyczące wołoskiej grupy etnicznej znaleźć można w „Żywocie św. Kingi” z XV wieku autorstwa Jana Długosza. Lustracja z 1564 r. przyniosła wiadomości o wypasaniu owiec przez Wołochów na Żywiecczyźnie w starostwie lanckorońskim oraz księstwie oświęcimskim i zatorskim. W dokumentach lokacyjnych wsi na Podhalu z końca XVI wieku spotyka się informację o pozwoleniu na wolny wypas owiec w górach co świadczy o istniejących już wtedy na tym terenie stadach.

Do produkcji „jagnięciny podhalańskiej” lokalni hodowcy wykorzystują wyłącznie rasy opisane w pkt 5.1.1, gdyż są to zwierzęta doskonale genetycznie przystosowane do srogięgo wysokogórskiego klimatu, a ich stosowanie jest wynikiem wielopokoleniowej selekcji. Umiejętności wykorzystywania tych ras są ściśle powiązane z doświadczeniem lokalnych hodowców. Rasy te są właściwymi

dla regionu Podhala, o czym świadczą informacje zamieszczone w ośmiotomowej publikacji pt. „Pasterstwo Tatr Polskich i Podhala” z 1960 r., Kolejną cechą wypasu owiec jest stosowanie tzw. redyków, czyli długich wędrowek stad, co zapewnia dobre umięśnienie owiec oraz wzmacnia siłę odpornościową ich organizmu. Również dzięki redykowi owce żywią się zróżnicowaną roślinnością zmieniającą się w zależności od regła na którym prowadzi się wypas, zapewnia urozmaiconą dietę owiec i pozwala dostarczyć bogatej gamy substancji odżywczych. Umiejętności miejscowych górali i zakorzenione zasady chowu owiec znajdują odzwierciedlenie w jakości produkowanej „jagnięciny podhalańskiej”. Produkcja „jagnięciny podhalańskiej” jest nierozdzielalnym elementem kultury lokalnej społeczności, tradycyjny chów owiec stanowi silne spoiwo międzypokoleniowe pozwalające zachować ciągłość unikatowej tożsamości, gwary, kultury, sztuki i tradycji miejscowej ludności.

## 5.2. Specyfika produktu:

„Jagnięcina podhalańska” cechuje się niskim otluszczeniem tuszy, wyjątkową soczystością, która jest uzależniona od zawartości tłuszczu śródmięśniowego, czyli marmurkowatości. Ponadto, mięso wyróżnia się jasnoróżową barwą i miękką lecz sprężystą strukturą. Najbardziej charakterystyczną i wyróżniającą cechą „jagnięciny podhalańskiej” jest jej specyficzny smak i zapach zbliżony do dziczyzny, a szczególnie do zapachu sarniny.

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

Związek „jagnięciny podhalańskiej” z regionem opiera się na cechach charakterystycznych produktu wynikających z pochodzenia geograficznego oraz na renomie.

Cechy charakterystyczne „jagnięciny podhalańskiej” są uzyskiwane dzięki systemowi chowu. Chów jagniąt prowadzony jest ekstensywnie przy optymalnym wykorzystaniu pastwisk wyłącznie w obszarze opisanym w pkt 4. System chowu polega na ciągłym przemieszczającym się wypasie stada, z wyłączeniem okresu zimowego. Sposób wypasu stada gwarantuje szczególny charakter produktu, gdyż matki żywią się na terenach niewykorzystywanych intensywnie, urozmaiconą unikatową roślinnością, co ma wpływ na mleko, którym odżywiają się jagnięta, a w efekcie na cechy „jagnięciny podhalańskiej”. W okresie zimowym kiedy owce są utrzymywane alkierzowo, żywione są sianem i sianokiszunką z roślin pochodzących z obszaru geograficznego określonego w pkt 4. W związku z powyższym przez cały rok matki żywione są paszą objętościową o podobnym składzie botanicznym.

Na znikome otluszczenie mięsa jagniąt mają decydujący wpływ uwarunkowania genetyczne ras tradycyjnie stosowanych do produkcji „jagnięciny podhalańskiej” w połączeniu ze specyficznymi warunkami naturalnymi regionu. Niskie otluszczenie jest także zasługą metody żywienia jagniąt, która oparta jest wyłącznie na mleku matek. Warunki naturalne obszaru, a w szczególności wyjątkowa roślinność wykorzystywana jako pokarm dla owiec, wpływają na jakość i walory odżywcze mleka matek. Mleko matek, którym żywią się jagnięta przekłada się bezpośrednio na specyficzny smak i zbliżony do dziczyzny zapach, który jest najbardziej wyróżniającą cechą „jagnięciny podhalańskiej”. Unikatowe walory roślinności występującej we wskazanym regionie są przekazywane jagniętom wraz mlekiem matki. Na specyficzny zapach „jagnięciny podhalańskiej” wpływa także fakt, że użytkowane rasy charakteryzują się pierwotnym genotypem.

„Jagnięcina podhalańska” zawdzięcza swoją wyjątkową soczystość marmurkowatości mięsa, czyli obecności tłuszczu śródmięśniowego. Podczas obróbki kulinarnej tłuszcz ten ulega rozprowadzeniu, ale pozostaje wewnątrz mięśnia, nadając mu soczystość. Soki mięśniowe są nośnikami substancji smakowo-zapachowych. Zawarte w tłuszczu substancje lotne są głównymi komponentami smaku i zapachu. Na cechy „jagnięciny podhalańskiej” podstawowy wpływ, poza młodym wiekiem zwierząt, ma skład dawki pokarmowej.

### Renoma produktu

„Jagnięcina podhalańska” cieszy się doskonałą opinią wśród odbiorców zarówno krajowych jak i zagranicznych. Na przestrzeni wielu wieków chowu owiec we wskazanym regionie, ukształtowała się w oczach konsumentów silna renoma „jagnięciny podhalańskiej”. Dzięki setkom lat kultywowania tradycji wypasu owiec górskich, a tym samym budowaniu silnej „marki” krajowi konsumenci utożsamiają „jagnięcinę podhalańską” z regionem, z którego pochodzi. Świadomość konsumentów o silnie zakorzenionej tradycji pasterstwa oraz popularność etosu góralskiego dodatkowo przekłada się na renomę „jagnięciny podhalańskiej”.

We wskazanym obszarze znajduje się jeden z najpopularniejszych w Polsce rejonów wysokogórskich co dodatkowo wpływa na rozpoznawalność produktów z niego pochodzących. Konsumenci od lat mają świadomość, że cały obszar charakteryzuje się czystością środowiska naturalnego i unikatową roślinnością co przekłada się na jakość produkowanej „jagnięciny podhalańskiej”. Już na pierwszej mapie Śląska Cieszyńskiego wydanej w 1724 r. uwidoczniono 50 szałasów pasterskich, w drugiej edycji mapy został umieszczony tekst zachęcający do odwiedzania górskiej części Księstwa Cieszyńskiego i skorzystania z uzdrawiających właściwości mleka owczego, szczególnie w maju, gdy siła ziół jest najskuteczniejsza. Wiedza konsumentów o pozytywnym wpływie nieskażonego środowiska naturalnego wskazanego obszaru na produkt oraz silna renoma sprawia, że konsumenci godzą się płacić wyższe ceny za „jagnięcinę podhalańską”.

Konsumenci szczególnie cenią „jagnięcinę podhalańską” za jej wyjątkowy i specyficzny zapach oraz delikatność mięsa. Jakość oraz walory smakowe i dietetyczne „jagnięciny podhalańskiej” sprawiły, że stała się ona specjałem kuchni góralskiej.

Dowodem potwierdzającym renomę „jagnięciny podhalańskiej” jest m.in. przyznanie jej w 2008 roku ogólnopolskiej nagrody „Perła”, w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”.

O renomie „jagnięciny podhalańskiej” świadczą wyższe ceny, jakie uzyskiwane są za nią w stosunku do cen które można otrzymać za jagnięcinę z innych regionów. Cena „jagnięciny podhalańskiej” jaką producenci otrzymują jest o około 10–20 % wyższa niż cena uzyskiwana za jagnięcinę pochodzącą z innych regionów Polski.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

<http://www.minrol.gov.pl/index.php?/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Zlozone-wnioski-o-rejestracje-Produkty-regionalne-i-tradycyjne>

---