

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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**

(2016/C 61/10)

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

WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/  
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012  
„AGNEAU DE PAUILLAC”**

Nr UE: FR-PGI-0105-01316 – 24.2.2015

ChNP ( ) ChOG (X)

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Stowarzyszenie Agneau de Pauillac  
Route de Labarthe  
33190 Gironde-sur-Dropt  
FRANCJA

Tel. +33 556711445  
Faks: +33 556711692  
E-mail: agneaudepauillac@eleveursgirondins.fr

Stowarzyszenie składa się z kolegium producentów obejmującego przedstawicieli trzech spółdzielni oraz z kolegium handlu, w skład którego wchodzi jeden przedstawiciel dystrybutorów hurtowych, jeden przedstawiciel sprzedawców detalicznych i jeden przedstawiciel sektora gastronomicznego. W związku z tym ma ono uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę specyfikacji.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne (wnioskodawca, typ produktu, etap odbywający się na wyznaczonym obszarze geograficznym, zmiana redakcyjna dotycząca związku z obszarem pochodzenia, dane kontaktowe jednostki certyfikującej, wymogi krajowe)

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

#### 4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

#### 5. Zmiany

Uzasadnienie grupy

Wniosek o zatwierdzenie zmiany złożono w celu uwzględnienia zmian technicznych i ekonomicznych w branży, w szczególności zamknięcia głównej rzeźni na obszarze geograficznym.

##### 5.1. Opis produktu

W części tej wprowadzono zmiany redakcyjne, których cele określono poniżej.

Zmiana wieku uboju z 75 na 80 dni

Zmiana ta jest związana z rezygnacją z ważenia z podrobami (zob. pkt 5.3 Metoda produkcji – ubój), które zostało zabronione na mocy rozporządzenia z dnia 24 kwietnia 2001 r. w sprawie ważenia i etykietowania tusz baranich. Masa podrobów wynosiła około 1 kg. Jagnię o masie 11 kg ważone z podrobami miało więc masę około 10 kg, czyli za mało, biorąc pod uwagę oczekiwania dotyczące uformowania „Agneau de Pauillac”. W celu zachowania parametrów uformowania i masy „Agneau de Pauillac”, okres chowu został wydłużony, aby masa tuszy jagniąt osiągała co najmniej 11 kg po zważeniu bez podrobów.

Dodanie metody chowu: chów w owczarni

Element ten znajdował się w części dotyczącej metody produkcji w dawnej specyfikacji. Chodzi więc o zapewnienie spójności obydwu rozdziałów i uwzględnienie w tej części elementu specyfiki „Agneau de Pauillac”.

Dodanie stopnia otłuszczenia nr 3

Dodano stopień otłuszczenia nr 3. „Agneau de Pauillac” musi więc mieć stopień otłuszczenia 2 lub 3. Te dwie klasy otłuszczenia dają największą jakość pod względem prezentacji i znajdują się w środku skali zawierającej pięć klas.

Uzupełnienie to nie zmienia wyglądu tusz, które w obu przypadkach mają odpowiedni stopień otłuszczenia. Zgodnie ze skalą EUROP tusze mają ciekłą lub delikatną warstwę tłuszczu a mięśnie są bardziej lub mniej widoczne.

Dodanie barwy tłuszczu „jasno różowej”

Barwa „jasno różowa” uzupełnia barwę tłuszczu „białą”. Barwa „jasno różowa” znajdowała się w części dotyczącej metody produkcji w dawnej specyfikacji. Chodzi więc o zapewnienie spójności obydwu rozdziałów.

Uzupełnienie opisu produktu w celu powiązania właściwości organoleptycznych mięsa, takich jak intensywny smak jagnięciny i miękkość, z cechami fizycznymi wymienionymi już w poprzedniej specyfikacji, czyli barwą mięsa i jakością tłuszczu. Te właściwości organoleptyczne są bezpośrednio związane z metodą chowu właściwą dla „Agneau de Pauillac”.

Dodanie różnych sposobów prezentacji

Różne sposoby prezentacji nie były określone w poprzedniej specyfikacji. Elementy te zostały dodane zgodnie z rozdziałem dotyczącym metody produkcji.

Usunięto prezentację z podrobami a dodano prezentację w opakowaniach jednostkowych.

Podroby są wyraźnie wyłączone z produktu objętego ChOG.

##### 5.2. Dowód pochodzenia

Część ta została zmieniona pod względem prezentacji i uzupełniona. Elementy związane z identyfikowalnością zostały uzupełnione o część dotyczącą prowadzenia rejestrów i obowiązków w zakresie deklaracji (deklaracja identyfikacyjna).

Ponadto skreślono zdanie dotyczące hodowców znajdujących się w strefie objętej odstępstwem ustanowionej w momencie rejestracji ChOG. Nie ma już bowiem podmiotów, których zdanie to dotyczyło. Odstępstwo to było przewidziane w momencie rejestracji ChOG dla niektórych hodowców, których w momencie rozpatrywania wniosku wyłączyło ograniczenie obszaru geograficznego ChOG tylko do departamentu Gironde.

### 5.3. Metoda produkcji

Wprowadzono liczne poprawki o charakterze redakcyjnym (przeredagowania, uściślenia, przeniesienie akapitów, usunięcie zbędnych akapitów).

Schemat cyklu życia został zmieniony pod względem prezentacji.

Uzupełniono lub zmieniono następujące części:

#### — Hodowla

##### — Rasa

Wprowadzono schemat hodowlany określający rasy osobników żeńskich i męskich dopuszczonych do reprodukcji. **(poniżej)** Rasy te były już obecne w specyfikacji *label rouge*, wcześniej związanej z ChOG „Agneau de Pauillac”. Rasy te zostały wyselekcjonowane, aby zapewnić odpowiednie uformowanie „Agneau de Pauillac”; rasy żeńskie są rasami, które charakteryzują się dużą zdolnością do niesezonowego rozrodu oraz wysokimi zdolnościami macierzyńskimi, a rasy męskie są rasami mięsnymi, co ma znaczenie dla odpowiedniego uformowania jagniąt.

ChOG „Agneau de Pauillac” wywodzi się z krzyżówki:

— matek rasy cechującej się odpornością: Tarasconnaise, Lacaune mięsnej, Blanche du Massif Central, czyste rasy lub krzyżówek w pierwszym pokoleniu z rasami Charollais, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Berrichon du Cher,

— ojców rasy mięsnej: Berrichon du Cher, Charollais, Rouge de l'Ouest, Suffolk.

##### — Prowadzenie chowu

Dodano postanowienia dotyczące powierzchni legowiska na zwierzę (owce i jagnięta) oraz warunków utrzymania (woda, wentylacja, oświetlenie, długość koryta, liczba poideł, obowiązkowa ściółka). Podłogi rusztowe są wyraźnie zabronione. Postanowienia te mają na celu zapewnienie dobrostanu zwierząt.

Podstawowa cecha charakterystyczna „Agneau de Pauillac”, czyli chów z matką i w owczarni, pozostaje niezmienną.

##### — Żywienie

Warunki żywienia jagnięcia pozostają niezmienną. Jagnięta odżywiają się przede wszystkim ssąc mleko z wymion matki. Specyfikacja została uzupełniona w celu uściślenia, że korzystanie z mleka uzupełniającego pokarm matki nie jest dopuszczalne, również w przypadku adopcji. Ponadto jagnięta żywione sztucznym mlekiem i jagnięta matek niemających wystarczającej ilości pokarmu są wyłączone z ChOG, aby nie szkodzić cechom charakterystycznym mięsa objętego ChOG.

Specyfikacja została zmieniona w celu dodania ograniczenia dotyczącego żywienia uzupełniającego dla zwierząt w proporcji 45 % całego żywienia, aby mleko pozostało pokarmem dominującym. Stosowanie silosowania i kiszenia paszy dla jagniąt jest wyraźnie zabronione, ponieważ może ujemnie wpływać na smak mięsa.

Odnosnie do żywienia matek specyfikacja została uzupełniona w celu uściślenia rodzaju pasz i poziomu samowystarczalności żywnościowej. Wynosi on 75 % suchej masy, co jest zgodne z praktyką hodowców z wyznaczonego obszaru geograficznego, którzy posiadają zasoby niezbędne do żywienia swoich zwierząt i praktykują wypas stada reprodukcyjnego przez co najmniej siedem miesięcy w roku.

Uściślono wykaz surowców wchodzących w skład paszy uzupełniającej dla owiec i jagniąt, aby lepiej uregulować żywienie zwierząt.

#### — Odbiór i przewóz jagniąt

W celu zapewnienia, aby przewóz i oczekiwanie na ubój nie trwały zbyt długo, zważywszy na zniesienie obowiązku uboju na obszarze geograficznym, określono i dodano następujące terminy:

— czas przewozu ograniczony do 8 godzin,

— czas między opuszczeniem gospodarstwa a ubojem jagnięcia ograniczony do 48 godzin,

— czas przebywania w punkcie przejściowym ograniczony do 24 godzin.

W punkcie przejściowym jagnięta są karmione paszą dopuszczoną w niniejszej specyfikacji dotyczącej chowu i cały czas mają dostęp do poidła. Zapewnia się im ściółkę roślinną. Utrzymuje się je w odpowiednich warunkach zapewniających komfort (powierzchnia, atmosfera, spokój).

W przypadku oczekiwania na ubój specyfikacja zawiera te same postanowienia.

Dodano zakaz podawania środków uspokajających przed przewozem oraz obowiązek mycia i dezynfekowania pojazdów po rozładunku.

— Ubój

Dokonano następujących zmian:

— określono warunki tworzenia partii ubojowej, aby zapewnić uformowanie zwierząt przed ubojem,

— ze względu na zakaz ważenia z podrobami wprowadzony rozporządzeniem z dnia 24 kwietnia 2001 r. w sprawie ważenia i etykietowania tusz baranich zmieniono warunki ważenia,

— określono warunki schładzania tusz, aby zapewnić zachowanie cech charakterystycznych „Agneau de Pauillac”:

— maksymalny okres schładzania wynoszący 20 godzin po uboju,

— minimalny czas obniżania temperatury (wewnętrznej) mięsa wynoszący 10 godzin,

— określono warunki klasyfikacji tusz: wstępna selekcja i ostateczne sortowanie po schłodzeniu, zmiana liczby oznaczeń na tuszy.

— Pakowanie i rozbiór

Usunięto prezentację z podrobami a dodano prezentację w opakowaniach jednostkowych.

5.4. Etykietowanie

Część tę uzupełniono o obowiązek umieszczania zgodnie z przepisami prawa:

— logo ChOG Unii Europejskiej zgodnego ze wzorem graficznym;

— nazwy i adresu organu kontroli.

5.5. Inne zmiany

Wnioskodawca

Jest to zmiana formalna ograniczająca tę część do danych grupy, które zostają niezmienione.

Typ produktu

Jest to zmiana formalna, wprowadzająca właściwą terminologię klas produktów, czyli: „Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)”.

Obszar geograficzny

Obowiązek uboju na wyznaczonym obszarze geograficznym został zniesiony ze względu na trudności związane z utrzymaniem zakładów ubojowych na tym obszarze, a w szczególności ze względu na zamknięcie rzeźni w Bordeaux (główna rzeźnia).

Ponadto do specyfikacji wprowadzono nową mapę obszaru, zastępując poprzednią.

Związek z obszarem pochodzenia

Zmieniono układ tego rozdziału. Jest to zmiana formy nie wpływająca na zmianę treści.

Wymogi krajowe

Ze względu na zmiany w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych nagłówek „Wymogi krajowe” przedstawiono w formie tabeli zawierającej podstawowe punkty kontroli i metodę oceny.

Dane kontaktowe jednostki certyfikującej

Uaktualniono dane kontaktowe jednostki certyfikującej.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „AGNEAU DE PAUILLAC”

Nr UE: FR-PGI-0105-01316 – 24.2.2015

ChNP ( ) ChOG ( X )

1. **Nazwa lub nazwy**

„Agneau de Pauillac”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

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*

Jagnięta przeznaczone do produkcji „Agneau de Pauillac” są jagniętami nieodsadzzanymi, w wieku maksymalnie 80 dni, chowanymi z matką i karmionymi zasadniczo mlekiem matki. Są one utrzymywane w owczarni.

Wywodzą się z krzyżówki:

— matek rasy cechującej się odpornością: Tarasconnaise, Lacaune mięsnej, Blanche du Massif Central, czystej rasy lub krzyżówek w pierwszym pokoleniu z rasami Charollais, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Berrichon du Cher,

— ojców rasy mięsnej: Berrichon du Cher, Charollais, Rouge de l'Ouest, Suffolk.

Jagnięta przeznaczone do produkcji „Agneau de Pauillac” charakteryzują się masą 11–15 kg, uformowaniem tuszy EURO i stopniem odtuszczenia 2 lub 3 według skali EUROP.

Mięso „Agneau de Pauillac” ma jasną barwę. Jego tłuszcz jest biały lub jasno różowy i ma jędrną konsystencję. Mięso jest wyjątkowo miękkie, mało włókniste i ma intensywny smak jagnięciny.

Mięso „Agneau de Pauillac” jest wprowadzane do obrotu:

— jako cała tusza,

— w elementach po rozbiorze,

— w opakowaniach jednostkowych.

Podroby nie są objęte ChOG.

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

W żywieniu uzupełniającym matek i jagniąt można stosować wyłącznie następujące surowce:

— susz paszowy uzyskany metodą sztucznego suszenia,

— ziarna zbóż i produkty pochodne,

— nasiona lub owoce roślin oleistych i produkty pochodne,

— nasiona roślin strączkowych i produkty pochodne,

— bulwy, korzenie i produkty pochodne,

— inne nasiona i owoce i produkty pochodne,

— produkty z trzciny cukrowej i produkty pochodne,

— tłuszcze roślinne,

— minerały.

Rzepak pastewny nie jest dopuszczalny jako pasza wyłączna. We wszystkich przypadkach dodawanie rzepaku lub wypas na rzepaku nie mogą przekraczać trzech tygodni.

Zabrania się stosowania następujących produktów:

- mączek mięsnych, kostnych, mięsno-kostnych oraz wszelkich białek pochodzenia zwierzęcego, w tym mlecznych,
- tłuszczu zwierzęcych,
- antybiotyków i hormonów wzrostu (z kategorii dodatków zootechnicznych),
- mocznika.

### 3.3.1. Żywienie jagniąt

Jagnięta odżywiają się ssąc mleko z wymion matki.

Korzystanie z mleka uzupełniającego pokarm matki nie jest dopuszczalne, nawet w przypadku adopcji.

Jagniętom można podawać paszę uzupełniającą. Nie może ona przekraczać 45 % łącznej dawki żywieniowej. Może to być zbilansowana pasza treściwa przygotowana w gospodarstwie lub nabyta w handlu, przy ograniczeniach zawartości do 18 % substancji azotowych łącznie, do 20 % dodatków zbożowych i do 5 % tłuszczu.

Pasza składa się przede wszystkim ze zbóż w następujących proporcjach: przynajmniej 50 % ziaren zbóż, w tym najwyżej 15 % produktów na bazie zbóż.

Źródłem pasz mogą być:

- naturalne użytki zielone i tereny wypasu,
- łąki uprawne z trawami i pastewnymi roślinami strączkowymi,
- międzyplony: sorgo, rzepak, buraki,
- zboża paszowe (żyto, owies).

Silosowanie i kiszenie są zabronione.

### 3.3.2. Żywienie owiec

Podstawę pożywienia matek stanowią pasze naturalne z pastwiska lub podawane w owczarni oraz pasze treściwe.

Obowiązkowy jest co najmniej siedmiomiesięczny okres wypasu.

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

Jagnięta przeznaczone do produkcji „Agneau de Pauillac” rodzą się i są utrzymywane z matką na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

### 3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Szczególna prezentacja „Agneau de Pauillac” dotyczy wszystkich tusz przed ważeniem:

- prezentacja tusz na specjalnych hakach, z odchylonymi lub skrzyżowanymi nogami tylnymi,
- sprawienie tuszy z otrzewną,
- nałożenie gumki zbierającej obydwie łopatki, co nadaje tuszy bardziej zwarty wygląd,
- usunięcie podrobów podczas wytrzewiania tuszy.

W przypadku wprowadzania do obrotu „Agneau de Pauillac” jako całej tuszy do jego pakowania i wysyłki można zastosować płócienną torbę zwaną „stockinette”.

W przypadku wprowadzania produktu do obrotu w opakowaniach jednostkowych jest on umieszczany w opakowaniu próżniowym lub pakowany w atmosferze kontrolowanej.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykiecie musi znajdować się:

- nazwa ChOG: „Agneau de Pauillac”,
- logo ChOG Unii Europejskiej,
- nazwa i adres organu kontroli.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny pokrywa się z departamentem Gironde.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

*Specyfika obszaru geograficznego*

Obszar geograficzny znajduje się w środkowo-zachodniej części basenu akwitańskiego ograniczonego od południa łańcuchem Pirenejów, od wschodu Masywem Centralnym i od zachodu Oceanem Atlantyckim.

Departament Gironde znajduje się nad brzegiem Oceanu Atlantyckiego.

Obejmuje on nizinne, wilgotne tereny na południu i na zachodzie oraz gleby żwirowate ziemie i bardziej urodzajne nad brzegami rzek Garonne i Dordogne, które łączą się przy ujściu Gironde.

W Gironde występują stosunkowo jednorodne, korzystne warunki klimatyczne ze względu na jej położenie i bliskość dużych mas wodnych, które odgrywają istotną rolę termoregulacyjną (*Gulf Stream*). Występuje tam umiarkowany klimat oceaniczny. Zimy są łagodne i wilgotne, lata ciepłe, suche i słoneczne. Deszcze są umiarkowanie częste, najobfitsze zimą. Średnie opady roczne wynoszą około 900 mm.

Jeżeli chodzi o czynnik ludzki, w XVIII w. w Gironde stada owiec były liczne, szczególnie w rejonie Médoc (północna część departamentu znajdująca się między oceanem Atlantyckim a obszarem przy ujściu Gironde) i Entre-Deux-Mers (część departamentu znajdująca się między rzekami Gironde i Dordogne).

Gironde jest regionem chowu, a także sezonowego pasterstwa wędrownego. Pasterze z regionu Médoc opuszczali każdej jesieni wilgotne, zalane tereny, aby udać się na żwirowate ziemie na krańcach Gironde. Ziemie te, zdrowsze i obfitujące w trawy, pozwalają pasterzom zapobiegać wysokiej śmiertelności zwierząt w okresie zimowym. Jednocześnie rejon Entre-Deux-Mers i południe departamentu są celem sezonowego pasterstwa wędrownego z Pirenejów.

Mimo rozwoju uprawy winorośli nadal praktykuje się sezonowe przemieszczanie stad owiec. W trosce o swoje uprawy producenci wina wciąż korzystają z tej praktyki do nawożenia działek. Pasterze utrzymują jednak nowo narodzone jagnięta w owczarni do czasu wyprawy. Jagnięta są bowiem zbyt młode i zbyt mało zdyscyplinowane, aby mogły podążać za matką między liniami krzewów winorośli.

Wiosną, kiedy stado musi opuścić uprawne niziny i pączkujące winnice, nie można podjąć drogi powrotnej w góry z tak młodymi jagniętami, w związku z tym wytworzył się zwyczaj poddawania ich ubojowi i sprzedawania na miejscu. Praktyka ta w XIX w. spowodowała znaczny rozwój sprzedaży jagniąt rzeźnikom przede wszystkim w regionie Bordeaux.

*Specyfika produktu*

Jagnięta przeznaczone do produkcji „Agneau de Pauillac” są jagniętami nieodsadzonymi, w wieku maksymalnie 80 dni, chowanymi z matką i karmionymi zasadniczo mlekiem matki. Są one utrzymywane w owczarni.

Mięso „Agneau de Pauillac” charakteryzuje się:

- jasną barwą,
- wyjątkową miękkością,
- mało włóknistą konsystencją,
- intensywnym smakiem jagnięciny.

„Agneau de Pauillac” jest produktem o utrwalonej renomie.

### Związek przyczynowy

Związek przyczynowy w przypadku „Agneau de Pauillac” opiera się na określonej jakości związanej ze specjalną metodą chowu i renomą.

„Agneau de Pauillac” jest efektem umiejętności związanych z sezonowym pasterstwem wędrownym w regionie o łagodnych i wilgotnych zimach, w którym występują obfite zasoby pastwiskowe.

W naszych czasach pasterze wypasający w ten sposób osiedli się na swoich terenach, jednak metoda produkcji oparta na wypasie owiec i utrzymywaniu jagniąt przy matce utrzymała się.

Jagnięta przeznaczone do produkcji „Agneau de Pauillac” są jagniętami nieodsadzanymi, chowanymi z matką i karmionymi zasadniczo mlekiem matki. Jagnięta są utrzymywane w owczarni z matką, która karmi je z wymion do wieku najwyżej 80 dni.

Pozostawanie z matką i wyłącznie w owczarni ogranicza stres jagnięcia, co wpływa na miękkość mięsa.

„Agneau de Pauillac” zawdzięcza swoją jasną barwę i wyjątkową miękkość mlecznemu pokarmowi i młodemu wiekowi. Niestosowanie pasz gwarantuje zachowanie jasnego koloru mięsa.

Mięso „Agneau de Pauillac” wyróżnia się także intensywnym smakiem uwarunkowanym jednocześnie masą i wiekiem, które pozwalają na uzyskanie mięsa o intensywnym, ale nie nazbyt silnym smaku. Zastosowanie dodatku zbożowego pozwala na uzyskanie jagniąt dobrze uformowanych i rozwój tego intensywnego smaku.

Mięso „Agneau de Pauillac” różni się więc od mięsa jagniąt mlecznych wyraźniejszym kolorem i smakiem.

„Agneau de Pauillac” jest produktem o utrwalonej renomie, o czym świadczą różne dokumenty (menu na kolację wydaną przez Prezydenta Francji na cześć króla Anglii dnia 2 maja 1903 r., Larousse gastronomique z 1938 r. opisujący „Agneau de Pauillac” jako „jagnię mleczne, które nie jest jeszcze odsadzone i nie żywiło się na pastwisku”, „najdoskonalsze”).

Jagnięcina ta, będąca produktem ponad stuletniej tradycji utrwalonej poprzez umiejętności hodowców, jest dziś uznawana i doceniana jako jagnięcina, której smak i zapach znacznie różnią się od ciężkiej jagnięciny tradycyjnej i od jagnięciny mlecznej z hodowli mlecznych.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-047ec294-20a8-4288-9942-b5c15034cf3d](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-047ec294-20a8-4288-9942-b5c15034cf3d)

---