

依據歐盟理事會第510/2006號「保護農產品和食品地理標示和原產地名稱規則」
第6(2)條公告地理標示申請案
(2008/C 73/09)

本公告賦予依據歐盟理事會第 510/2006 號規則提出異議之權利，異議聲明
(statement of objection)需在公告日起 6 個月內向執行委員(Commission)會提出。

摘要(SUMMARY)

歐盟理事會第 510/2006 號規則

“巴札斯牛肉”

編號： FR/PDO/005/0344/21.04.2004

原產地名稱(PDO) () 地理標示(PGI) (X)

本摘要列出產品規格的主要內容以供參考。

、會員國主管機關：

Name: Institut National de l'Origine et de la Qualite (I.N.A.O.)

Address: 51, rue d'Anjou, F-75008 Paris

Tel. (33) 153 89 80 00

Fax (33) 142 25 57 97

E-mail: info@inao.gouv.fr

、申請團體：

名稱：Bazas 牛肉保護協會

地址：3, Lagrange Est, F-33430 Bazas

Tel. (33) 556 25 03 32

Fax (33) 556 25 23 80

E-mail: bazas.elevage@expalliance.fr

Composition: Producers/processors (X) Other ()

3、產品種類：

第 1.1 類：新鮮肉類（及內臟）

4、規格說明：

依據歐盟理事會第 510/2006 號規則第 4(2)條規定摘要

4.1、產品名稱：法國巴札斯牛肉

4.2、描述：巴札地(Bazadais)牛或布藍地(Blonde d'Aquitaine)牛，或此二牛種之混種。

新鮮牛肉：屠體、半片屠體、四分之一屠體、切割肉排

屠宰年齡：

小母牛：不小於 30 個月，不大於 48 個月

母牛：不小於 36 個月，不大於 108 個月

閹牛：不小於 36 個月，不大於 60 個月

屠體特徵：

最低重量：

小母牛和母牛為 300 公斤

閹牛為 380 公斤

符合 E, U, R 等級

脂肪分數 3 或 4

脂肪分數為 3 之屠體無需除去外部脂肪，脂肪分數為 4 之屠體則去除部分脂肪

肉色：鮮紅色

4.3、地理區域範圍：牛隻須出生、飼養、育肥及屠宰於 BAZAS 產區，其區域範圍包括：

- Gironde 縣
- Landes 縣：包括 Aire sur Adour, Gabarret, Geaune, Grenade sur Adour, Labrit, Mimizan, Morcenx, Parentis-en-Born, Pissos, Roquefort, Sabres, Sore, Villeneuve-de- Marsan, Mont-de-Marsan and Tartas 等市鎮
- 與 Gironde 縣及 Landes 縣接壤之 Garonne 縣及 Gers 縣
- Garonne 縣：與 Gironde 縣及 Landes 縣接壤，包括 Bouglon, Casteljaloux, Duras, Houeilles, Marmande, Meilhan-sur-Garonne, Mezin and Seyches 等市鎮
- Gers 縣：與 Landes 縣接壤，包括 Cazaubon, Nogaro, Riscle and Eauze 等市鎮

為了減少運輸過程對肉品品質的影響(保護動物、壓力限制)，並為追蹤肉品之來源，以及對於屠宰方法的控管，BAZAS 牛肉之註冊屠宰場必須位於此地理區域內，以確保屠體之品質。

4.4、原產地證明：小牛出生後最遲 7 日內，會在小牛雙耳上標記獨一無二之國家識別號碼戳記。

身份證明文件，包括牛隻之詳細資料(如出生日期、品種代碼、國家識別號碼等)，此文件將隨該牛隻至屠宰場。

該身份證明文件亦提供經手該牛隻之所有人資訊，藉由所有人代碼(首五碼即為縣/市鎮代碼)之標記，即可辨識該牛隻之原產地。

在屠宰場，屠體將標記屠宰編號，該編號與牛隻之國家識別號碼建立連結，並以食品級油墨印上“BAZAS 牛肉”之章戳。經編號之屠宰肉品證書上將標示國家識別號碼、屠宰編號後銷售至肉販，肉販得將“BAZAS 牛肉”獨自陳列販賣，或與其他肉品一併陳列販賣，肉品之儲藏記錄亦受檢查。

4.5、生產方法：小母牛至少飼養至 30 個月大，母牛及閹牛至少飼養至 36 個月大。

犢牛與母牛一同飼養，並由母牛哺育。

除氣候條件不許可外，牛隻在一年中至少有 7 個月的時間在牧草地上放牧。

牛隻以草及飼料為主食，食品添加物需經本協會之認可。

育肥期(完成期)的餵養：在育肥期(完成期)則以飼養為主，為期至少 4 個月，以增加牛隻的重量，使肉質達到最佳狀態。

在育肥期之牛隻以室內、集體飼養為主。

在育肥期牛隻之飼料以穀物或穀渣（玉米，小麥，大麥，黑麥，燕麥，黑麥等）為主，佐以粗飼料（乾草），及根、莖食材為主。

畜牧業者必須依照育肥牛隻之生理情況、食慾，調整飼料之比例，穀物為基本熱量之來源，亦可餵食玉米青貯和/或草青貯，只要不超過所餵乾飼料之 50%。

除穀物外，亦可餵食油渣餅（大豆及亞麻子製）。

傳統上，超過 70% 的飼料及超過 90% 牛隻所攝取的食物，為農場本身所生產。

牛肉熟成期：至少 10 天。

4.6、關聯性：

明顯特徵：

該地理區域為海洋型氣候（冬季溫暖、終年降雨、陽光充足）使牧農得以草地作為天然牧場的時間超過半年。

用以生產 BAZAS 牛肉之牛種巴札地(Bazadais)牛或布藍地(Blonde d'Aquitaine)牛，為此區域傳統畜養之牛隻。

聲譽：

“BAZAS 牛肉”一詞可回溯至西元 13 世紀，用以表示 Bazas 鎮周圍所飼養最好的牛肉。

自西元 13 世紀始，在 fete des boeufs gras 嘉年華會的節慶活動中，BAZAS 牛的遊行隊伍，維護了 BAZAS 牛肉的聲譽，縱使受外在環境的威脅，該嘉年華會仍繼續進行。牛隻在育肥後主要在 Bazas 的市場中銷售。

時至今日，“BAZAS 牛肉”的聲譽仍一如往昔般響亮。

地方層級：

每年，在 fete des boeufs gras 嘉年華會的節慶中，吸引眾多的人群至 Bazas，在此期間，使參與活動的肉商銷售增加 30%，該嘉年華會奠基在獨有的特色以及“BAZAS 牛肉”聲譽之上，相對地亦維持“BAZAS 牛肉”的聲譽不墜。

- 在此地理區域範圍內之其他市鎮，也會舉辦類似的節慶活動。

國家層級：

“BAZAS 牛肉”聲譽遠遠地超出該地理區域範圍，例如：

Le Figaro 報章 2003 年 2 月 16 日標題為“le boeuf gras fait son carnaval (the fattened ox celebrates carnival)”的專題報導，

在法國第 5 頻道播出“Les escapades de Petitrenaud”節目中介紹之“croustillant de queue de boeuf de Bazas au foie gras de canard poele des landes (crispy ‘Boeuf de Bazas’ oxtail with fried Landes duck foie gras)”食譜

4.7、檢驗機關：

Name: Qualisud

Address: Agropole, BP 102, F-47000 Agen

Tel. (33) 558 06 15 21

Fax (33) 558 75 13 36

E-mail: qualisud@wanadoo.fr

This inspection body is EN 45011 approved and accredited.

4.8、標示：標記“BAZAS 牛肉”於所售肉品上。

該標記需包含以下資訊：

- 性別
- 國家識別號碼
- 屠宰編號
- 出生日期
- 品種
- 畜農姓名及地址
- 屠宰日期
- 屠體重量
- 等第
- 買受之肉商名

肉品證書會隨屠體、半片屠體、四分之一屠體銷售。