

Bejegyzési kérelem közzététele a 2081/92/EGK rendelet 6. cikke (2) bekezdésében meghatározottak szerint az eredetmegjelölések és a földrajzi elnevezések védelmére vonatkozóan

(2005/C 323/06)

Jelen közlemény a fent említett rendelet 7. és 12d. cikke értelmében kifogásolási jogot ad. Mindennemű, erre a kérelemre vonatkozó kifogásolást egy tagállam illetékes hatóságai, egy WTO-tagország vagy egy, a 12. cikk (3) bekezdésében meghatározottak szerint elismert harmadik ország közvetítésével kell továbbítani a jelen közlemény megjelenésétől számított hat hónapon belül. A közleményt a következő tényezők, nevezetesen a 4.6 pont teszik indokolttá, melyek alapján a 2081/92/EGK rendelet értelmében a kérelem megalapozottnak tekintett.

ÖSSZEFOGLALÓ ADATLAP

2081/92/EGK TANÁCSI RENDELET

„AGNEAU DE SISTERON”

EK-sorszám: FR/00316/15.10.2003

OEM () OFJ (X)

Ez az összefoglaló adatlap tájékoztatás céljából készült. Teljeskörű tájékoztatást, különösen az érintett OEM vagy OFJ alá tartozó termékek termelőinek, a termékleírás teljes változata ad, amely tagállami szinten vagy a Bizottság szolgálatánál hozzáférhető ⁽¹⁾.

1. *A tagállam illetékes hatósága:*

Megnevezés: Institut National des Appellations d'Origine (INAO)

Cím: 51, rue d'Anjou — F-75008 Paris

Telefon: (33-1) 53 89 80 00

Fax: (33-1) 42 25 57 97

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. *Termelői csoport:*

2.1. Megnevezés: Association CESAR (Cabinet d'Etudes pour les Structures Agroalimentaires Régionales)

2.2. Cím: Maison Régionale de l'Élevage – Route de la Durance F-04100 Manosque

Telefon: (33-4) 92 72 28 80

Fax: (33-4) 92 72 73 13

E-mail: pacabev@wanadoo.fr

2.3. Tagjai: termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. *A termék típusa:*

1.1. osztály: Friss hús (és belsőségek)

4. *Termékleírás*

(a 4. cikk (2) bekezdésében meghatározott feltételek összefoglalása)

4.1. Megnevezés: „Agneau de Sisteron”

4.2. Leírás:

Az „agneau de Sisteron” fiatal (70–150 napos), könnyű bárány, világos színű húsa laza szerkezetű, zsenge, enyhe ízű.

Friss hús, melyet friss vágott test, húsrész, vágott félttest, darabolásra kész húsrész, kereskedelmi húsrész formájában értékesítenek.

⁽¹⁾ Európai Bizottság - Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság - „Mezőgazdasági termékek minőségpolitikája” egység - B-1049 Bruxelles

Kor	70–150 nap
Súly	13–19 kg
Húsosság	U, R, O az EUROP-minősítés szerint
Faggyúborítottság	2 vagy 3
Szín	világos, rózsaszínes árnyalatú hús
Faggyú	fehér, rózsaszínes árnyalatú, kemény állagú faggyú
Egyéb jellemző tulajdonságok	rostos hús, szakadások nélkül, egyenletesen megoszló faggyúval, nem zsíros, enyhe ízű

Juhakolban nevelt, az anyajuhától legkorábban 60 nap után elválasztott bányók. Ha az időjárási körülmények megengedik, a bányók kimehetnek az anyajuhhal a legelőre.

4.3. Földrajzi terület:

A bárány születése és tartása ugyanazon gazdaságban történt, melynek székhelye az „Agneau de Sisteron” OFJ használatára jogosult területen található. A bányót EGK-elismeréssel rendelkező vágóhídon vágják le, amely szintén e területen belül helyezkedik el.

Hautes-Alpes megye teljes területe.

Alpes de Haute-Provence megye teljes területe.

Alpes Maritimes megye az Antibes-Biot, Saint Laurent du Var, Villefranche sur Mer, Vallauris, Mandelieu, Le Cannet, Nice, Vence, Cagnes sur Mer, Carros, Mougins, Menton, Grasse, Antibes, Cannes járás kivételével.

Var megye, a Fréjus, Grimaud, Ollioules, Saint-Tropez, Soliès Port, La Crau, Saint Mandrier sur Mer, Saint Raphaël, Six Four les plages, La Valette du Var, La Gardé, La Seyne sur Mer, Toulon járás kivételével.

Bouches du Rhône megye, az Aix en Provence nord-est, Aix en Provence sud-ouest, Aubagne, La Ciotat, Gardanne, Port Saint Louis du Rhône, Roquevaire, Saintes Maries de la Mer, Allauch, Marignane, Châteauneuf Côte Bleue, Martigues ouest, Les Pennes Mirabeau, Vitrolles, Martigues, Marseille járás kivételével.

Vaucluse megye, a Bollène, Orange ouest, Avignon nord járás kivételével.

Drôme megye, a Bourg de Péage, Chabeuil, La Chapelle en Vercors, Le Grand-Serre, Lorient sur Drôme, Montélimar, Pierrelatte, Romans sur Isère, St Donnat sur l'Herbass, St Jean en Royans, Saint Vallier, Tain l'Hermitage, Bourg les Valence, Portes les Valence, Valence járás kivételével.

Ez a terület három juh fajta tenyésztési területének, legeltetésre alapuló és külterjes homogén tartási rendszereknek felel meg, talaj- és időjárási viszonyok szempontjából Emberger IS<7 szárazsági mutatóval jellemzett egységet képez, és az „agneau de Sisteron” hírnevét megalapozó sisteroni hentesáru-nagykereskedők hagyományos beszerzési területét jelentette.

4.4. Származás igazolása:

Az állatokat a hatályos szabályozásnak megfelelő hivatalos jelzéssel azonosítják.

A tenyésztés nyomon követhetőségét az eladáskor betartják, és ezt egy független szerv ellenőrzi. Így a termelés minden egyes lépésében nyomon lehet követni, hogy melyik bányáról van szó, és az melyik gazdaságban született.

4.5. Tenyésztési módszer:

A tenyészállomány kisigényű helyi fajtákhoz tartozó anyajuhokból és kosokból áll: Mérinos d'Arles, Préalpes du Sud, Mourérous, vagy e fajták keresztezéséből létrejött juhek. Az Ile de France, Charolais, Suffolk vagy Berrichon fajtájú kosok használata csak a hústermeléshez engedélyezett.

A tenyészállomány tartási módja jellegzetes a régióra. Külterjes tartási rendszerekről van szó, ahol az állatállomány a teljes takarmányterületen hektáronként 1,4 számosállat-egységre van korlátozva. Ezek a rendszerek egyébként legeltetési területeket használnak (hegyvidéki nyári legelők, kifutók). A legeltetési területek féltermészetes területek, amelyeket csak nyájak legeltetésére lehet használni.

A juhek fekvőhelye legalább a következő területű: 1,5m^(e) az anyajuhok számára a vemhesség végén és szoptatáskor; 0,5 m² a két hónaposnál idősebb bárányoknak.

Az etetővályú/etetőrács hossza:

- az anyajuhoknak: 1 m hosszú 3 anyajuh számára, ha meghatározott mennyiségű élelmet osztanak ki, vagy 1 m hosszú 30 anyajuh számára, ha az élelem mennyisége nem szabályozott.
- az elválasztás utáni bárányok: 1 m hosszú 4 bárány számára, ha meghatározott mennyiségű élelmet osztanak ki, vagy 1 m hosszú 12 bárány számára, ha az élelem mennyisége nem szabályozott.

Megelőzési célból antibiotikumok adása tilos.

Az anyajuhokat legalább tavasztól őszi legelőről kell etetni, esetleg ehhez abrak és jóváhagyott kiegészítő táp társítható.

A bárányokat legalább 60 napig kizárólag anyatejjel táplálják, majd füvet és/vagy abrakot kapnak, valamint gabonából készült kiegészítő tápot. Természetes elválasztás után a bárányokat abrakkal táplálják és/vagy legeltetik, engedélyezett kiegészítő táppal kiegészítve. Élete folyamán a bárány táplálékának legalább 45 %-át az OFJ területéről származó élelem képezi (tej, a fű és az abrak 100 %-a az OFJ területéről származik, kivéve rendkívüli időjárási viszonyok esetén).

Tilos szilázssal etetni a bárányokat.

Szállítás, vágás és szellőztetés után a vágott testek szétválogatását szakképzett személy végzi.

4.6. Kapcsolat:

4.6.1. Származáshoz kapcsolódó minőség:

- Jellegzetes talaj- és éghajlati viszonyok (a mediterrán éghajlat hatása érződik az OFJ teljes területén, ami 7-nél kisebb Emberger szárazsági mutatóban^(e) nyilvánul meg; e területre a szárazságot és hideget korlátozó tényezők jelenléte és szabálytalanul növekvő növényzet jellemző), amelyek meghatározóak a helyi kisigényű fajták külterjes tartása és a bárányok főként juhakolban való nevelése (különösen a hőség elleni védelmük érdekében) szempontjából.
- Három helyi kisigényű fajta jellemző az OFJ használatára jogosult területre: Mérinos d'Arles, Préalpes du Sud, Mourérous fajtájú juhek. Ezek a fajták szinte kizárólag csak ezen a földrajzi területen találhatóak.
- Jellegzetes tartási rendszerek: a nyáj külterjes tartása és legeltetési területek használata (hegyvidéki nyári legelők, kifutók).
- Erőteljes kapcsolódás a térséghez: a bárányokat elsősorban a gazdaságban termelt tejjel, fűvel és abrakkal táplálják.
- Ez a tartási mód olyan fiatal bárányokat eredményez, amelyek a húsosság, a hús és faggyú világos színe, az íz enyhesége és a hús puhasága szempontjából jellegzetes tulajdonságokat mutatnak.

^(e) IndEmberger szárazsági mutató: IS = PE/ME, ahol PE a nyári esőzési szint és ME a legmelegebb hónapok maximum-hőmérséketeinek átlaga

4.6.2. Az „agneau de Sisteron” nagy múltú hírneve:

Franciaország délkeleti része a francia juhtenyésztés bölcsője.

Már több mint 6000 éve legelnek ugyanis juhok a legelőin. Az e több ezer éves hagyományban gyökerező megnevezés, az „agneau de Sisteron” az 1920-as, 1930-as években jelent meg a sisteroni hentesáru-nagykereskedők kezdeményezésére. E nagykereskedők hagyományosan a ma OFJ használatára jogosult területen szereztek be áruikat. Helyi és országos híre egyre növekedett, míg az 1950-es és 1960-as években valósággal szárnyra kapott. Sisteron a kiindulópontja e hírnévnek, de az OFJ teljes területén született, nevelt és levágott báránnyokra vonatkozik. Tehát nagy múltra visszatekintő helyi szakértelem regionális elsajátosításáról beszélhetünk.

Ma, egy független iroda által végzett közvéleménykutatás, valamint számos nyilatkozat (újságcikkek stb.) tanúskodik arról, hogy az „agneau de Sisteron” jó hírnévnek örvend a fogyasztók körében (a régióban nyolcból egy fogyasztó spontánul Sisteront jelöli meg a vásárolt bárány származási helyeként).

4.6.3. Agneau de Sisteron, az emberek szakértelmének gyümölcse:

Az „agneau de Sisteron” az évek során az ágazati partnerek által kifejlesztett szakértelem összességének gyümölcse: az állattenyésztők szakértelme (a juhnyáj tartásának a környezeti kötöttségekhez való alkalmazkodása, a kisigényű fajták kiválasztása az idők során, a pásztorok szakértelme, a báránnyenyésztés módja) a hentesáru-nagykereskedők szakértelme (nagy hagyományú tanácsadás az állattartóknak, az élő állatok és a vágott testek kiválasztása); a vágóeszközökhöz fűződő szakértelem; a termelői szervezetek szakértelme (begyűjtés a hegyvidéken, a szezonon kívüli báránnyenyésztés, genetikai javítás).

4.7. Ellenőrző szerv:

Megnevezés: QUALISUD

Cím: BP N° 102 — Agropôle — F-47000 Agen

telefon: (33-5) 58 06 53 30

Fax: (33-5) 58 75 13 36

e-mail: qualisud@wanadoo.fr

4.8. Címkézés:

Indication Géographique Protégée
„Agneau de Sisteron”

4.9 Tagállami követelmények: —
