

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2006/C 158/03)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

Bejegyzés iránti kérelem az 5. cikk és a 17. cikk (2) bekezdése alapján

„CORDERO DE NAVARRA” vagy „NAFARROAKO ARKUMEA”

EK-szám: ES/0212/17.10.2001

OEM () OFJ (X)

Ez az összefoglaló kizárólag tájékoztatás céljára készült. Részletesebb tájékoztatásért az érdeklődők az 1. pontban megjelölt nemzeti hatóságnál vagy az Európai Bizottságnál ⁽¹⁾ beszerezhető teljes termékleírást tanulmányozhatják.

1. A tagállam felelős szerve:

Név: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada-Dirección General de Alimentación/Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Cím: Paseo de la Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid
Tel.: (34) 913 47 53 94
Fax: (34) 913 47 54 10
e-mail: sgcaproa@mapya.es

2. Csoportosulás:

Név: Grupo de trabajo del Cordero de Navarra
Cím: Avenida Serapio Huici, 22
Edificio Peritos
E-31610 Villava
Navarra
Tel.: (34) 948 01 30 40
Fax: (34) 948 01 30 41
e-mail: —

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

A csoportosulásban termelőket és feldolgozókat tömörítő szervezetek egyaránt találhatók: Instituto Técnico y de Gestión Ganadero, Sindicato Agrario Unión de Agricultores y Ganaderos de Navarra, Sindicato Agrario E.H.N.E., Asociación de Criadores de Raza Navarra, Asociación de Criadores de ovino de raza Lacha de Navarra, Matadero La Protectora, Sección de ovino de la Cooperativa del Vacuno de Navarra, Asociación Comercial Ovina de Navarra

3. A termék típusa:

1.1. osztály: friss bányahús

⁽¹⁾ Európai Bizottság, Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság, Mezőgazdasági Termékek Minőségpolitikája, B-1049 Brüsszel.

4. Termékleírás (a 4. cikk (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

4.1. Elnevezés: „Cordero de Navarra” vagy „Nafarroako Arkumea”

4.2. Leírás: A földrajzi jelzés oltalma alá a *navarra* és a *latxa* fajtájú fajtatiszta bárányok tartoznak, amelyek friss hús formájában kerülnek forgalomba.

Két kategória különíthető el: *lechal* és *ternasco*.

Lechal: a *latxa* vagy a *navarra* fajtához tartozó hím vagy nőstény állatok, amelyeket egészen a levágásig az anyajuh táplál tejjel. Vágott testük tömege (fejvel, melléktermékekkel és belsőségekkel együtt) 5–8 kg a *latxa*, 6–8 kg a *navarra* fajta esetében.

Ternasco: a *navarra* fajtához tartozó hím vagy nőstény állat, amelyet az anyajuh a születéstől számítva legalább 45 napig szoptat; a vágott test súlya 9–12 kg között (a fej, a melléktermékek és belsőségek nélkül).

A *lechal* bárányok közül csak a közösségi osztályozási rendszer szerinti első osztályú, „A” és „B” kategóriába tartozó állatok, a *ternasco* bárányok közül pedig csak az első osztályú, „B” és „C” kategóriába tartozók kerülnek kiválasztásra. (2137/92/EGK és 461/93/EGK rendelet)

A vágott testeknek ezen felül a következő jellemzőkkel kell rendelkezniük:

Lechal bárányok: A faggyúréteg csekély vagy közepes vastagságú (2. vagy 3. osztályú a 2137/92/EGK rendelet, illetve a vágott juhtestek közösségi osztályozási rendszerére vonatkozó részletes szabályok megállapításáról szóló 461/93/EGK rendelet szerint). A hús színe gyöngyházfényű fehértől halvány rózsaszínig terjedhet. A hús jellemzői: omlós, magas nedvtartalmú, lágy állagú, jellegzetes ízű.

Ternasco bárányok: A faggyúréteg csekély vagy közepes vastagságú (2. vagy 3. osztályú a 2137/92/EGK rendelet, illetve a vágott juhtestek közösségi osztályozási rendszerére vonatkozó részletes szabályok megállapításáról szóló 461/93/EGK rendelet szerint). A hús színe halvány rózsaszín. A hús jellemzői: omlós, megfigyelhetőek az izomszöveti zsírosodás első jelei, nedvtartalma magas, állaga lágy, íze jellegzetes.

4.3. Földrajzi terület: A bárányok előállításának területe egész Navarrára kiterjed; a *latxa* fajta a régió északi felében fordul elő, míg a *navarra* fajta az északnyugati rész kivételével a régió teljes területén megtalálható.

4.4. A származás igazolása: A termék származásának igazolására három nyilvántartás szolgál: a bárányokat nevelő gazdaságoké, a vágóhidaké és a feldolgozóüzemeké.

A bárányokon az elválasztás előtt (25–30. nap a *lacha*, 40–45. nap a *navarra* fajta esetében) el kell helyezni a születési gazdaság kódját viselő bilétát, amelynek alapján azonosíthatóak a levágásig. Az egyes gazdaságokból a vágóhidra érkező bárányszállítmányokat állat-egészségügyi igazolás kíséri, amelyen a gazdaság azonosító száma, valamint az oltalmat élvező bárányok száma, fajtája és kora is szerepel.

A születési anyakönyvet is mellékelni kell, amely tartalmazza a gazdaság és az állatok adatait. Ezeket az információkat továbbítani kell a szabályozó tanácsához.

Amennyiben a bárányokat másik gazdaságban nevelték, mint ahol születtek, ezt a gazdálkodók adásvételi nyilatkozatával kell bizonyítani, amelyet szintén el kell juttatni a szabályozó tanácsához.

A vágóhidon ellenőrizni kell, hogy a bárányok a nyilvántartásban szereplő gazdaságokból származnak-e. A hús nyomon követhetőségének biztosításához a 4.2. pontban előírt követelményeknek megfelelő vágott testeket a szabályozó tanács által kibocsátott számozott címkével kell ellátni. Hasonlóképpen, a vágóhid azon pontján, ahol a testeket bontják, az egyes darabokat is számozott címkével kell megjelölni.

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés ellenőre levágás előtt szemrevételezi az állatokat, ellenőrzi a kísérő iratokat, meggyőződik arról, hogy az oltalom alá tartozó fajtáról van szó, az állatokon van biléta, és a származási gazdaság szerepel a nyilvántartásban. Az azonosítatlan vagy az oltalmat nem élvező fajtájú állatokat el kell különíteni, és nem szabad őket az oltalom hatálya alatt feldolgozni. Az oltalom alá tartozó bárányok egyes szállítmányait a nyomon követhetőség biztosítása érdekében egymástól elkülönítve kell levágni.

Nyomon követhetőség

Az oltalmat élvező szállítmányokat a vágóhíd saját címkéjével is megjelölik, amelyről leolvasható az állatok tömege. Az ellenőrök a földrajzi jelzés leírásának megfelelően osztályozzák a bárányokat (tömeg, faggyúréteg, szín alapján), feljegyzik az adatokat, és címkézik a megfelelő állatokat.

A lechal bárányok darabolása során a nyomon követhetőséget négy (lábanként egy-egy) címke biztosítja, hogy a test mindegyik negyede azonosítható legyen a földrajzi jelzés ellenőrző száma révén. A ternasco bárányokat a nyaktól a faroktőig futó, élelmiszer-ipari tintával húzott vonal jelöli, ezekre testenként csak egy címkét helyeznek el.

- 4.5. Az előállítás módja: Az oltalom alá tartozó bárányok olyan anyajuhoktól származnak, amelyeket extenzív vagy félextenzív módon tartanak a szaporodási ciklus alatt, így legelőkön és más növényi tápanyagon élnek a földrajzi régió hagyományainak megfelelően.

A latxa fajtájú juhokat tartó gazdaságok nagy része (86 %-a) hagyományos legeltetést folytat, vagyis a völgy és a közeli hegyek között, kis távolságon belül vándoroltatja a nyáját. A rendszer alapja, hogy nyáron és ősszel a közös hegyi legelőket használják, októberben és novemberben a síkvidéki legelőket, az év hátralévő részét pedig az állatok a gazdaságokban töltik, ahol száraztakarmányt (száritott lucernát, szénát vagy bükköny és zab keverékét) és friss takarmányt (gabonákat és hüvelyeseket) kapnak.

A navarra fajtával foglalkozó gazdaságok közül többen a függőleges vándorlást (a hegyvidék és a síkság között) vagy a vízszintes vándorlást gyakorolták – mindkettő hosszú út megtételét feltételezi, manapság azonban csak kisebb távolságokra viszik a nyáját, vagy helyben maradnak. Három, a földrajzi régióknak megfelelő módszer különböztethető meg: 1.) a Pireneusok magashegységi legelőinek használata nyáron (a völgyekben), 2.) a vándorló legeltetés a gabonaföldeken, kihasználva a tarlókat és a középhegységi legelőket, 3.) az öntözött, művelt vegyes legelőkön alkalmazott terelő legeltetés. Az első két módszernél a szűkös időszakokban (általában télen) szénával, szalmával és természetes takarmánnyal (kukoricával, árpával) kell kiegészíteni az állatok étrendjét. Az öntözött területeken a lucerna másodhajtásai, a tarlók növényzete és az aratási hulladékok is a juhok diétájának részét képezik.

A lechal bárányokat egészen levágásukig (25–30. nap a latxa, 40–45. nap a navarra fajta esetében) szoptatja az anyajuh, a levágáskor 5–8 kg testsúlyt érnek el.

A ternasco bárányokat legalább 45 napos korukig szoptatja az anyajuh. A hizlalás szakaszában gabonaszalmát és gabonákból, hüvelyesekből, vitaminokból és ásványi anyagokból álló tápszert adnak az állatoknak. A 45 napos korukban el nem választott bárányok a hizlalási szakasznál jelzettekén kívül anyatejet is kapnak. A levágáskor a test súlya 9–12 kg közötti.

A tápanyagkeverék nem tartalmazhat olyan növényi összetevőt, amely nem gabonából vagy hüvelyesből készült, és nem tartalmazhat ureát (karbamidot) sem.

Kifejezetten tilos olyan anyagok használata, amelyek befolyásolják az állat természetes növekedési és fejlődési ütemét.

A bárányokat a vágóhidra szállítják, levágnak, feldolgozzák, és az engedélyezett navarrai vágóhidakon testeket állítanak elő.

- 4.6. Kapcsolat: A bárány a navarrai népesség számára kétségkívül fontos: e vidék népi konyhájában főszerepet játszik. Különböző mesterszakácsok és történetírók számtalanszor dicsérték az idők folyamán a navarrai bárány kiválóságait.

Történelmi iratok szerint a középkorban a navarrai lakosság, a szerzetesek és a királyi udvar tagjai is előszeretettel fogyasztották a bárányhúst.

Ez a hagyomány a mai napig él, a navarrai bárányhúsról a gasztronómusok számos idevágó idézete maradt fenn a XX. század elejéről, derekáról és végéről egyaránt. Vegyük például Cristino Álvarez, ismertebb nevén „Caius Apicius” írását: „A navarrai bárányok méltán híresek, különösen a Pamplona-medenceiek. A bárány a navarrai húsételek talán leghagyományosabb alapanyaga, az állat ugyanis mindig kítűnő minőségű, ami a kulináris siker alapja.”

A „navarra” és a „latxa” fajok vitathatatlanul kapcsolódnak a földrajzi régióhoz, ugyanis már a történelem előtti időkben élt Navarrában mind a kettő, néha ugyanazokon a legelőkön, ugyanazokon a területeken fordultak elő, másszor a fajták jellegzetességeinek megfelelő zónákat foglalták el.

A navarrai juhállomány a római kor, a középkor és az újkor során is fennmaradt, és a XX. században a vidéki területeket sújtó viszontagságokat és változásokat is sikeresen átvészelte.

- 4.7. Felügyeleti szerv:

Név: Instituto de Calidad Agroalimentaria de Navarra (ICAN)

Dirección: Avenida Serapio Huici, 22
Edificio Peritos
E-31610 Villava
Navarra

Tel.: (34) 948 01 30 45

Fax: (34) 948 07 15 49

e-mail: —

- 4.8. Címkézés: Az oltalom alá tartozó vágott testeken fel kell tüntetni az OFJ címkéjét vagy ellenőrző címkéjét, amelyet a szabályozó tanács állít ki. A címkén szerepelnie kell a következő felirtnak: „Indicación Geográfica Protegida Cordero de Navarra o Nafarroako Arkumea”.

Három címke létezik az oltalom alá tartozó három különböző bárányszíntípushoz: 1.) „raza navarra, ternasco”, 2.) „raza navarra, lechal” és 3.) „raza latxa, lechal”, mindegyiken szerepel az ellenőrző szám és az OFJ logója. Ezenfelül a háttér színe is jelzi az állat fajtáját, valamint hogy lechal vagy ternasco bárányról van-e szó: a navarra faj ternasco bárányait kék háttér, a navarra faj lechal bárányait sárga háttér, a latxa fajta lechal bárányait piros háttér jelzi.

- 4.9. Nemzeti előírások:

- 25/1970 törvény (1970. december 2.) a szőlőről, a borról és az alkoholtartalmú italokról,
- 835/1972 rendelet (március 23.) a 25/1970 törvény végrehajtásáról
- 1994. január 25-i rendelet a spanyol jogszabályok és a 2081/92/EGK rendelet közötti megfelelésről a mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékek oltalom alatt álló eredetmegjelölései és földrajzi jelzései tekintetében,
- 1643/1999 királyi rendelet (október 22.) az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és oltalom alatt álló földrajzi jelzések közösségi nyilvántartásába való felvétel iránti kérelmekre vonatkozó eljárásról.