

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredet-megjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdésében meghatározottak szerint**

(2006/C 279/03)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke szerint 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**

**Bejegyzési kérelem az 5. cikknek és a 17. cikk (2) bekezdésének megfelelően**

**„BAREGES-GAVARNIE”**

**EK-szám: FR/PDO/005/0306/30.07.2003**

**OEM ( X ) OFJ ( )**

Ez az összefoglaló kizárólag tájékoztatás céljából készült. Részletesebb tájékoztatásért az érdeklődők a termékleírásnak az 1. pontban megjelölt nemzeti hatóság szolgálataitól vagy az Európai Bizottság szolgálataitól beszerezhető teljes változatát tanulmányozhatják <sup>(1)</sup>.

1. *A tagállam illetékes hatósága:*

Név: Institut National des Appellations d'Origine  
Cím: 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

2. *A kérelmező csoport:*

Név: Association Interprofessionnelle du Mouton Barèges-Gavarnie  
Cím: Maison des Associations — Soucastets  
F-64120 LUZ SAINT-SAUVEUR  
Tel.: (33) 562 92 32 16  
Fax: —  
E-mail: —  
Összetétel: termelők/feldolgozók ( X ) egyéb ( )

3. *A termék típusa:*

1.1. osztály – Friss hús (valamint vágási melléktermék és belsőség)

4. *Termékleírás (a 4. cikk (2) bekezdése szerinti követelmények összefoglalása)*

4.1. *Elnevezés:*

„Barèges-Gavarnie”

<sup>(1)</sup> Európai Bizottság, Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság, Mezőgazdasági termékek minőségpolitikája, B-1049 Brüsszel.

#### 4.2. Leírás:

Felnőtt, 2–6 éves anyajuh vagy 18 hónaposnál idősebb kasztrált hímivarú juh, az úgynevezett „doublon” (ürü) friss húsa.

Az anyajuh vágott testének tömege legalább 22 kg, az ürüé pedig legalább 23 kg.

A vágott test nyúlánk, a combok hosszúkásák és laposak, a testnek az utolsó bordától a combig tartó része széles. A testet borító zsír-, illetve faggyúréteg fehér színű.

A hús határozott, erőteljes, élénk és csillogó piros színű. Zsírszálak szövik át, de zsírfelesleg nincs rajta. Nem jellemző rá a birkahús vagy a gypjűzsr erőteljes szaga.

#### 4.3. Földrajzi terület:

A hús a franciaországi Hautes-Pyrénées megye következő települései által alkotott földrajzi területen született, felnevelt és levágott állatokból származik: Barèges, Betpouey, Chèze, Esquièze-Sère, Esterre, Gavarnie, Gèdre, Grust, Luz-St-Sauveur, Saligos, Sassis, Szazos, Sers, Viella, Viey, Viscos, Vizos, valamint Cauterets település egy része.

Ezen a földrajzi területen belül kijelöltek egy „nyári legeltetési övezetet”; a nyári időszakban az állatokat kötelező ebben az övezetben tartani.

#### 4.4. A származás igazolása:

Valamennyi gazdasági szereplőnek alkalmassági nyilatkozatot kell kérelmeznie az Institut national des appellations d'origine-tól (INAO, az eredetmegjelölésekkel foglalkozó francia hivatal); ez az alkalmassági nyilatkozat lehetővé teszi az INAO szolgálatai számára, hogy nyilvántartásba vegyék az eredetmegjelölést alkalmazó összes gazdasági szereplőt.

A juhnyájakat olyan állatok alkotják, amelyek megfelelnek eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírásban foglaltaknak. Az előírásoknak megfelelő állatokat mindkét fülükön megjelölik a nyári legelőre történő első kihajtásuk előtt.

Valamennyi állattartó köteles vezetni és naprakészen tartani „Az előírásoknak megfelelő állatok jegyzéke” címet viselő nyilvántartást.

A megfelelőnek minősített, vágóhidra szállítás céljából a nyájból kiválasztott állatot kísérni kell egy, az állattartó által kitöltött szállítólevélnek.

A vágóhidaknak naprakész nyilvántartást kell vezetniük a bemenő és a kimenő forgalomról, lehetővé téve a juhok és a hús származási és rendeltetési helyének azonosítását.

A fent említett nyilvántartásokat az ellenőrzéssel megbízott tisztviselők rendelkezésére kell bocsátani.

Kizárólag az állat egyedi azonosító jelével ellátott vágott testeken végeznek organoleptikus vizsgálatot. Az eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírásnak megfelelő vágott testeket két oldalukon a „B-G” kezdőbetűket feltüntető tintafestékcsíkkal jelölik meg.

A vágott testet és az abból származó húsrészeket címkével kell ellátni, amely lehetővé teszi a hús eredetének az azonosítását.

#### 4.5. Az előállítás módja:

Az állatoknak a 4.3. pontban meghatározott földrajzi területen kell születniük, és ott kell felnevelni és levágni őket.

##### *Fajta és nyáj*

A nyájakat kizárólag barège-i fajtájú juhok alkotják. A genetikai szelekciót a nyári szabadtartásos gyakorlatoknak megfelelően kell elvégezni. A gazdaságban található juhnyáj egészének meg kell felelnie az eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírásban foglaltaknak. Az egyes nyájokban 50 anyajuhra legalább egy barège-i fajtájú kosnak kell jutnia, és a nyájnak a különböző korcsoportokból összesen az anyajuhállomány legalább 20 %-ának megfelelő számú kasztrált hímivarú juhot (doublon-t, azaz ürüt) kell magában foglalnia. Az állattartónak a nyájából származó és annak megújítására szánt jerkebarányok közül legalább az anyajuhok 30 %-ának megfelelő számú egyednek meg kell tartania. Valamennyi állatnak megszakítás nélkül legalább 12 hónapot a gazdaság állatállományában kell töltenie. A fedeztetésnek természetes úton kell történnie. A kasztrálást azután kell elvégezni, hogy a herék leszálltak a herezacskóba.

##### *A nyáj tartási módja és a legeltetési gyakorlatok*

Az állattenyésztést az évszakok váltakozásával és a fű növekedésével összhangban, a magasságnak és a legelők fekvésének megfelelően kell folytatni. Az állatállomány sűrűsége az egyes gazdaságokban nem lehet nagyobb, mint 1,4 számosállat-egység/hektár, a nyári legeltetésre használt hegyi legelőket és az alacsonyabban fekvő közös legelőket legfeljebb évi 180 napos időtartamra véve számításba. A mezőket kaszálás vagy legeltetés útján hasznosítják. Az ősi gyakorlatoknak megfelelően az állatok életének minden éve négy egymást követő szakaszra oszlik.

A téli időszak: november 1-jétől március 31-ig az állatok a gazdaság legalacsonyabban fekvő részén, a falvak közelében található aklokban tartózkodnak. Amint az időjárási viszonyok megengedik, kötelező lehetővé tenni, hogy a juhek a kaszálóréteken legelhessenek.

A köztes időszakok: a tavaszi és az őszi átmeneti időszakban az állatok a közepes magasságban fekvő hegyi területeken, az úgynevezett „köztes övezetben” vagy az „átmeneti szállások” („granges foraines”) övezetében tartózkodnak és legelnek. Köztes övezethez tartozónak az 1 000 és 1 800 méter közötti magasságban fekvő területek számítanak. Valamennyi állattartónak rendelkeznie kell legelőterülettel ebben a köztes övezetben.

A nyári időszak: májustól októberig tart. Az állatokat az úgynevezett „nyári hegyi legelőkre” hajtják, amelyek tengerszint feletti magassága 1 500 és 2 800 méter között van, és amelyek egy pontosan meghatározott övezetben találhatóak. A levágás céljából kiválasztott állatok kivételével a nyáj egészét legalább a június 15-től augusztus 31-ig tartó időszakban kötelező a nyári hegyi legelőn legeltetni. A nyári hegyi legeltetés során az állatok nappal és éjjel egyaránt szabadon legelhetnek annak érdekében, hogy hozzájuthassanak a fejlődésükhöz és hízásukhoz szükséges táplálékhoz. Az állatokat legalább két nyáron a hegyi legelőken kell legeltetni ahhoz, hogy húsuikra alkalmazható legyen az eredetmegjelölés. Ami a kasztrált hímvivarú juheket (a „doublon”-okat) illeti, a nyári hegyi legelőken való második tartózkodásuk során július 1-je előtt nem szabad levágni őket.

A vadon termő növényfajok sokszínűségének megőrzése érdekében a nyári hegyi legeltetés során az állatállomány sűrűsége – valamennyi állatfajt figyelembe véve – nem lehet nagyobb mint 0,5 számosság/egység/hektár.

#### *Takarmányozás*

Az állatok táplálékát elsősorban a szabadban, a kaszálóréteken, az alacsonyan fekvő közös legelőken és a nyári hegyi legelőken történő legeltetés során felvett élelem képezi.

A téli időszakban a juhek fő tápláléka a termelési területről betakarított széna és sarjú. Amennyiben ezen időszak során a takarmánykészlet elégtelennek bizonyul, az állattartók vásárolhatnak száraz takarmányt a termelési területen kívülről is a nyáj által ebben az időszakban elfogyasztott takarmánymennyiség 20 %-ának erejéig. Az anyajuhok és a kasztrált hímvivarú juhek esetében megengedett a száraztakarmány szemes vagy darált gabonafélékkel történő kiegészítése. A köztes és a nyári időszakban kizárólag a legeltetés engedélyezett. A bárányok és a frissen ellett anyajuhok esetében bizonyos eltéréseket engedélyeztek a takarmányozásra vonatkozó szabályok alól.

Tilos részben vagy teljesen erjesztett takarmányt – például a silózott vagy bálázott takarmányokat – alkalmazni a gazdaságban. Azok a gazdaságok azonban, amelyekben a juhnyájtól teljesen elkülönítve szarvasmarhanyájakat is tartanak, az Institut national des appellations d'origine által évente kiadott engedély birtokában a szarvasmarhákat táplálhatják ilyen takarmánnyal.

Az engedélyezett táplálékkiegészítők közé kizárólag a vitaminok, a nyomelemek és a nyalósóban vagy a 4 hónaposnál fiatalabb állatoknak szánt, teljesértékű takarmányban található technológiai adalékanyagok tartoznak.

#### *Vágás*

Az állatok túlzott mértékű stressztől való megkímélése és a jobb húsmínőség biztosítása érdekében a szállításkor a berakodás vége és a vágóhídon történő kirakodás kezdete között eltelt idő nem lehet hosszabb egy óránál. A vágást a kirakodás kezdetétől számított legfeljebb 15 órán belül végre kell hajtani. A nyúzást és a zsigerelest különös gonddal kell végezni, ügyelve arra, hogy ne távolítsák el a vágott testet borító zsírréteget, és ne szennyezzék be a le nem mosott vágott testeket. Az egész testeket legalább 24 órán át szárítani kell egy erősen szellőztetett hűtőteremben, 4 és 6 °C közötti hőmérsékleten.

#### 4.6. Kapcsolat:

A szóban forgó földrajzi terület egy zárt, nehezen megközelíthető egységet alkot, mivel a völgy nagyon el van szigetelve a külvilágtól, különösen télen. Az ott élők kénytelenek voltak csaknem teljesen önálló gazdálkodásra berendezkedni és a lehető legnagyobb mértékben kiaknázni a rendelkezésükre álló természeti erőforrásokat.

A hegyekkel határolt terület kontinentális hatásoktól mentes, sok napfénnel és a széna betakarításának kedvező száraz időszakokkal jellemzett óceáni éghajlatnak megfelelő klimatikus adottságokkal rendelkezik. A hőmérséklet és a felhőzottség tényezői által alkotott különböző variációk a növényzet vertikális tagozódását eredményezték, ami jól megfigyelhető a tájon. A szigorú környezeti korlátok közé szorított állattartók az évszaknak megfelelően minden magassági szintet kihasználtak, és az eredeti ökoszisztémát átalakították egyfajta mezőgazdasági-erdészeti-pásztorokodási rendszerré, amely szó szerint tájformáló hatást gyakorol azáltal, hogy fenntartja a fűvel borított, nyílt területeket, amelyeken igen változatos őshonos növényvilág található.

Az ehhez a sajátos állattenyésztési rendszerhez kapcsolódó legeltetési gyakorlatok lehetővé teszik a három magassági szint optimális módon történő kihasználását: a nyájak télen a völgyek alján, tavasszal és ősszel a középső magassági szinten, nyáron pedig a magasan fekvő hegyi legelőkön tartózkodnak. Az említett gyakorlatok minden évszakban a legeltetést helyezik előtérbe, különösen a nyári időszakban, amikor a juhok éjjel-nappal szabadon legelhetnek. Ezzel összefüggésben a juhhústermelés hozzájárul a természeti környezet megőrzéséhez. Egyébként ennek az állattenyésztési módszernek az ágazaton belüli továbbélése a juhhús iránti keresletnek tudható be.

A „Barèges-Gavarnie” eredetmegjelöléssel ellátott hús egy helyi juhajtából származik: a barège-i fajtából, amely kizárólag az eredetmegjelöléshez kapcsolódó földrajzi területen él. Ez a fajta a Pireneusok középső részén honos rusztikus fajták közé tartozik. Alaktani, metabolikus és viselkedési jellegzetességei révén tökéletesen alkalmazkodott a környezeti viszonyokhoz és – különösen a nyári hegyvidéki vándorlegeltetésre való alkalmasságának köszönhetően – a hegyvidéki terület különböző magassági szintjein alkalmazott tenyésztési gyakorlatokhoz, és jól megfelel a felnőtt juhok húsának termelésére vonatkozó célkitűzéseknek. Az, hogy a „Barèges-Gavarnie” eredetmegjelöléssel ellátott hús termelését erre a fajtára alapozzák, a következő tényezőknél tudható be: évszaktól független tulajdonságai, a kedvezőtlen időjárási viszonyokkal szembeni ellenállóképessége, a nyájban megfigyelhető viselkedése, amely alkalmassá teszi a magasan fekvő nyári hegyi legelőkön, teljes szabadságban folytatott életre, illetve az, hogy jól tűri a téli táplálékkorlátozásokat, és alkalmas a fűvel történő hízlalásra is.

Az említett legeltetési gyakorlatoknak, és különösen a nyaranta a hegyekben, szabad tartásban folytatott legeltetésnek köszönheti az e fajtához tartozó felnőtt juhból származó hús az eredetmegjelöléshez kapcsolódó eredeti és tipikus tulajdonságait.

#### 4.7. Felügyeleti szerv:

Név: I.N.A.O.  
Cím: 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

Név: D.G.C.C.R.F.  
Cím: 59, Bd V. Auriol  
F-75703 Paris Cedex 13  
Tel.: —  
Fax: —  
E-mail: —

#### 4.8. Címkézés:

A vágott testet mindkét oldalán, teljes hosszúságában meg kell jelölni egy, a „B-G” kezdőbetűket feltüntető, élelmiszer-ipari tintával húzott azonosító csíkkal.

A vágott testet és az abból származó húsrészeket címkével kell ellátni, amelyen a következőket kell feltüntetni:

- az eredetmegjelölés megnevezése,
- az „appellation d'origine contrôlée” kifejezés vagy az „AOC” rövidítés,
- a „doublon” szó, amennyiben a hús 18 hónaposnál idősebb, kasztrált hímváru juhból származik,
- az állat egyedi azonosító száma,
- a levágás időpontja,
- az állattartó neve, jól olvashatóan,
- a daraboló üzem vagy a vágóhíd megnevezése és címe,
- a következő megjegyzés: „a vágott test nem darabolható fel a levágás időpontjától számított 5 napon belül”.

#### 4.9. Nemzeti előírások:

Décret relatif à l'Appellation d'Origine Contrôlée „Barèges-Gavarnie” (a „Barèges-Gavarnie” bejegyzett eredetmegjelölésről szóló rendelet).