

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

(2007/C 267/16)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatoknak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkezniük a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„AGNEAU DE LOZERE”

EK-szám: FR/PGI/005/0501/06.10.2005

OEM () OFJ (X)

Ez az összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. *A tagállam felelős szervezeti egysége:*

Név: Institut National des Appellations d'Origine (I.N.A.O.)
Cím: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Tel.: (33) 1 53 89 80 00
Fax: (33) 1 42 25 57 97
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. *Csoportosulás:*

Név: Association Viande d'Agneau de Lozère (A.V.A.L.)
Cím: c/o Cobevial
Avenue Pierre Sémard
F-48100 Marvejols
Tel.: (33) 466 32 43 08
Fax: (33) 466 32 04 02
E-mail: cobevial-48@wanadoo.fr
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb (X)

3. *A termék típusa:*

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

4. *Termékleírás:*

(az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

4.1. *Elnevezés: „Agneau de Lozère”*

4.2. *Leírás: Az OFJ megjelölésű termék az alábbi jellemzőkkel bír:*

A fajta: a hím és nőstény tenyészállatok a „Blanche du Massif Central” (francia-középhegység-beli fehér juhok) fajtába tartoznak.

Állattípus: a (hím és nőstény) bárányok fiatalok és kis súlyúak. A tejesbárány és a választási bárány típusok határára helyezhetők el. A gazdaság elhagyásáig nem választják el őket az anyaállatoktól: anyjuk a természetes elválasztásig szoptatja a bárányokat, és soha nem táplálja őket mesterséges tápszerrel.

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

A tenyésztés módja: A tenyésztési rendszer költséghatékony, tekintve, hogy az OFJ területén található legeltetési erőforrások legkedvezőbb kihasználásán alapszik. A rendszer működésének érdekében a nyájat a lehető legnagyobb mértékben legeltetni kell. A legelőterületek szisztematikus igénybevétele a tenyésztés folyamán így válik a termék különleges tulajdonságainak zálogává: ez különbözteti meg a terméket azoktól a bárányoktól, amelyeket intenzívebb területeken nevelnek, mivel az anyaállatok adalékanyagokkal nem vagy alig kezelt, változatos növényzetű területeken táplálkoznak, és ez az anyatej közvetítésével a bárányokra is hatással van.

A bárányokat 130 naposnál fiatalabb korukban vágják le.

A hasított testek jellemzői a következők:

- A hasított bárányok tömege 7–19 kg.
- húsosság U, R és O az EUROP-minősítés szerint,
- faggyúborítottság: 2. és 3. osztály az EUROP-minősítés szerint,
- szín: rózsaszínes fehér,
- a faggyú minősége: szilárd halmazállapotú, alakítható, fehér színű.

A friss juhhúst az alábbi formákban értékesítik:

- egész vagy fél hasított test formájában,
- elsődlegesen darabolva,
- szeletelésre alkalmas húsrész formájában,
- kiskereskedelmi húsrészek formájában.

4.3. Földrajzi terület: A bárányok az OFJ szerinti területen születnek, ugyanott nevelik és vágják le őket.

Az „Agneau de Lozère” OFJ területe az alábbi szempontok alapján került meghatározásra:

- „Blanche du Massif Central” (BMC) fajtájú anyajuhok jelenléte.
 - Alkalmazott szempont: BMC fajtájú juhok jelenléte: több mint 500 BMC fajtájú anyajuh jelenléte kantononként.
- Magasság, délkeleti/északnyugati lejtés.
 - Alkalmazott szempont: 800 méteres magasság fölött elhelyezkedő kantonok, illetve amelyek magassága 600 és 800 méter között változik.
- Gyenge termőképességű, északnyugati/délkeleti irányban lejtő legelők jelenléte.
 - Alkalmazott szempont: A kevéssé termékeny, állandóan fűvel borított terület nagysága meghaladja a 20 %-ot.
- Kizártak a vulkanikus altalajok, amelyek jelenléte egyedenként és hektáronként intenzívebb termelési ritmust eredményez.

A földrajzi területet 259 település alkotja, amelyek 4 megye területén találhatók.

- Lozère megye (48): a megye teljes területe, azaz 185 település.
- Cantal megye (15): 33 település: Alleuze, Anglards-de-Saint-Flour, Anterrieux, Celoux, Chaliers, Chaudes-Aigues, Chazelles, Clavieres, Coren, Deux-Verges, Espinasse, Faverolles, Fridefont, Jabrun, Lieutades, Lorcieres, Loubresse, Maurines, Mentieres, Montchamp, Rageade, Ruynes-en-Margeride, Saint-Georges, Saint-Just, Saint-Marc, Saint-Martial, Saint-Remy-de-Chaudes-Aig, Saint-Urcize, Soulaiges, Tiviers, Trinitat, Vabres, Vadrines-Saint-Loup.
- Ardèche megye (07): 11 település: Borne, Cellier-du-Luc, Laval-d'Aurelle, Laveyrune, Lesperon, Malarce-sur-la-Thines, Montselgues, Saint-Alban-en-Montagne, Saint-Etienne-de-Lugdaires, Saint-Laurent-les-Bains, Sainte-Marguerite-Lafiger.
- Haute Loire megye (43): 30 település: Alleyras, Ally, Arlet, Auvers, Besseyre-Saint-Mary, Chanaleilles, Charraix, Hastel, Chazelles, Croisances, Cronce, Cubelles, Desges, Esplantas, Ferrussac, Grezes, Langeac, Monistrol-d'Allier, Pebrac, Pinols, Prades, Saint-Austremoine, Saint-Christophe-d'Allier, Saint-Prejet-d'Allier, Saint-Venerand, Saugues, Tailhac, Thoras, Vazeilles-près-Saugues, Venteuges.

4.4. A származás igazolása: A nyomon követhetőség az állat megszületésétől egészen a hús fogyasztók részére történő értékesítéséig biztosított. A tenyésztők kötelesek naprakész tenyésztési nyilvántartást vezetni, és állataikat a jogszabályoknak megfelelően azonosítani.

Azokat az állatokat, amelyek ki vannak zárva az OFJ szerinti eljárásból, a hátukon vörös kereszttel kell megjelölni.

Azok az állatok, amelyek alkalmasak arra, hogy OFJ megjelöléssel lássák el őket, különleges füljelzöt kapnak, amely utal az OFJ szerinti eljárás követésére.

Az élő állapotban való nyomon követhetőséget az állat munkaszáma biztosítja.

A hasított testek nyomon követhetőségét a vágóhídi szám (a munkaszámmal együtt), a húsrészek nyomon követhetőségét pedig a húsrész tételszáma biztosítja.

- 4.5. Az előállítás módja: A Lozère-i bárány („agneau de Lozère”) előállítását megelőzően a mezőgazdasági üzemet minősíteni kell.

A bárányok a „Blanche du Massif Central” fajtához tartozó anyajuhoktól és ugyanezen fajtához tartozó kosoktól származnak. A fajtanemesítési célok jelenleg a következők: az anyaállatok ivadéknevelő képességének és a tej tápértékének javítása, mely utóbbi kihatással van a faggyú minőségére és színére, ezenkívül a szaporaság, a növekedés és különösen a húsipari tulajdonságok (a húsosság és a zsírmennyiség) javítása.

A terhelés kevesebb mint 1,4 SZÁE hektáronként vagy kevesebb mint 10 anyaállat használt hektáronként (rétek, kifutók: fenyérek, cserjések, hegyvidéki nyári legelők).

Az épület egy anyaállatra leosztott alapterületének el kell érnie az 1,5 m²-t táplált anyaállatonként, amennyiben az épület hagyományos etetőkkal vagy a főfolyosóra merőleges futószalagokkal van felszerelve. Futószalaggal felszerelt épület esetében ez az alapterület csak 1,3 m² anyaállatonként.

Az anyaállatok táplálása

Mennyiségi szempontból nézve a legelői erőforrások fejlődése a klimatikus feltételek (téli hideg, nyári szárazság ...) okán lassulást mutat, mivel ezek csökkentik a rendelkezésre álló legelőterületet és a használati időtartamot. Az év különböző időszakaitól és az állatok élettani szükségleteitől függően a tenyésztők elsősorban a réteket vagy a kifutókat használják. Mindazonáltal a rétek és kifutók legkedvezőbb kihasználása szorosan függ azoknak más – kifutókról, rétekről, takarmánynövényekből vagy akár száraztakarmányból származó – táplálkozási erőforrásokkal való kombinálásától és kiegészítésétől.

A tenyésztők vállalják, hogy a takarmányok beszerzése tekintetében az önellátást (kaszált fű, legelt fű) helyezik előtérbe. Következésképpen az elfogyasztott takarmány 100 %-a – a fehérjeforrásként szolgáló szárított lucerna kivételével – az OFJ területéről származik. A takarmányt vagy az OFJ területén termelik vagy ott szerzik be. Mindemellett a vásárolt szárított lucerna aránya nem haladhatja meg az elfogyasztott takarmány 10 %-át.

A bárányok táplálása

A bárányok életük első szakaszában kizárólag anyatejjel táplálkoznak: anyjuk szoptatja őket a természetes elválasztásig. Az anyajuh és a bárány között legalább napi két alkalommal, a szoptatáskor létesül kapcsolat, így segítik elő, hogy az anyatejjel való táplálás a lehető leghosszabb ideig tartson. A bárányokat az elszállítását megelőzően semmilyen körülmények között nem választják el az anyjuktól.

A tartási időszak vége felé, illetve az anyatej függvényében kaphatnak kiegészítő takarmányt, amelynek legalább 50 %-a gabonafélékből vagy gabona melléktermékből áll. A kiegészítő takarmány legfeljebb a teljes adag 31 %-át teszi ki, és nem feltétlenül származik az OFJ területéről.

Vágás és bontás

A bárányokat az OFJ területén vágják le. Bontásukra az OFJ területen kívül is sor kerülhet. A hús fóliázással, vákuummal vagy módosított nyomás alatt csomagolható.

- 4.6. Kapcsolat: A BMC, egy ősi fajtából tenyésztett tiszta fajta

- A „Blanche du Massif Central” (BMC) fajtát történetileg a „Cassenards” gyűjtőnéven ismert, kiterjedt juhpopuláció egyik ágának tekintik, amely több mint 2 000 évre visszamenően népesítette be a Causses elnevezésű fennsíkokat, ezeket a száraz, kavicsos és sovány talajú területeket, amelyek a Francia-Középhegységet délről és délnyugatról határolják.
- Az utóbbi évtizedek során jelent meg a „Blanc de Lozère” kifejezés, ezzel is jelezve a Margeride területén elhelyezkedő állomány fejlődését olyan tenyésztők hatására, akik igyekeztek a legjobb nyájából származó állatok esetében teljesebb és tömörebb formákat elérni.
- Tekintve, hogy a fajta elterjedtségének területe észrevehetően meghaladta eredeti származási helyének határait, végső soron a kevésbé megszorító értelmű „Blanche du Massif Central” (BMC) nevet kapta.

A BMC előnye az állattenyésztés módja szempontjából: a fajta különleges tulajdonságai, amelyek a területhez különösen jól alkalmazkodó egyedeket eredményeznek

- A BMC esetében megfigyelhető kiváló alkalmazkodóképessége a sivatagos és száraz, illetve a hegyvidéki kontinentálisabb vidékeken előforduló, időnként zord, szinte teljesen szabadlevegős legeltetési helyzetekhez. E tulajdonsága lehetővé teszi, hogy a tenyésztők olyan juhokkal rendelkezzenek, amelyek a bűvőhely nélküli fennsíkokon képesek szembeszállni a legrosszabb légköri viszonyokkal, megelégednek a helyben megtalálható táplálékkal, ráadásul képesek nagy távolságokat megtenni annak érdekében, hogy kedvezőbb körülményeket találjanak.
- Lozère megyében a BMC fajtának más, húsertartott juhokkal szemben a hústermelés területén tanúsított állandó fölénye alapvetően a BMC fajta igénytelen természetének tulajdonítható. E húsféle minősége az OFJ területnek tulajdonítható, mivel az a szoptató anyaállatok és a bárányok táplálkozási jellegzetességeinek következménye.
- A tulajdonságait tartósan megőrző BMC fajta manapság a területtel való kapcsolat erős láncszemének számít.

A legeltetés fontossága a tenyésztés során

- Az állattenyésztési rendszer (legeltetési gazdálkodás), amely alapján az OFJ által érintett bárányokat előállítják, költséghatékony állattenyésztési módszer lévén a helyi erőforrások lehető legkedvezőbb kihasználásán alapszik: legelt fű, betakarított fű és saját felhasználásra termelt gabonafélék.
- A legeltetési gazdálkodás így olyan különleges területeket is lefed, amelyek a rétekhez hasonló területekkel ellentétben kevésbé vagy egyáltalán nem felelnek meg a klasszikus gépesített technikák céljára, legalábbis nem olyan módon, hogy az gazdaságilag elfogadható legyen. A legelőterületek kevésbé jól vagy nem hasznosíthatók más fajok, többek között a szarvasmarhák által.
- A „lozère-i bárány” („agneau de Lozère”), mint termék különlegessége tehát azon alapul, hogy a fajta tisztaságából és a takarmányozás változatosságából következő kiemelkedő minőség összekapcsolódik a természeti környezetet értékelő mezőgazdasági technikákból és az ősi hagyományokból eredő környezetminőséggel.

Egy elismert húsfajta

- Igénytelensége dacára a BMC fajtát a francia kis igényű fajták közül a leginkább hústermelő fajtaként ismerik el. Következésképpen, az állattartók keresztezés nélkül tenyésztik.
- Az „agneau de Lozère” húsfajta mára nagy ismertségre tett szert, ezt tanúsítják a különböző (széles közönségnek és szakembereknek szóló) újságcikkek, valamint neves séfek (David Van Laer, Philippe Groult) beszámolóí is. A helyi, világszerte elismert étteremtulajdonosok véleménye szerint az „agneau de Lozère” húsa selymes, textúrája finom és tömör, a hús illata pedig olyan, mintha „füvek aromájával illatosították volna”.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Qualisud, Organisme certificateur agréé EN 45011
Cím: 2, rue des Remparts
F-40000 Mont-de-Marsan
Tel.: (33) 558 06 15 21
Fax: (33) 558 75 13 36
E-mail: qualisud@wanadoo.fr

4.8. Címkézés: A termék elnevezése: „Agneau de Lozère”.

Az OFJ-logót vagy az Oltalom alatt álló földrajzi jelzés megjelölést a címkén fel kell tüntetni.
