

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

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

(2008/C 73/09)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 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

„BCEUF DE BAZAS”

EK-szám: FR/PDO/005/0344/21.04.2004

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Institut National de l'Origine et de la Qualité (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

2. Csoportosulás:

Név: Association pour la Défense du Bœuf de Bazas
Cím: 3, Lagrange Est
F-33430 Bazas
Tel.: (33) 556 25 03 32
Fax: (33) 556 25 23 80
E-mail: bazas.elevage@expalliance.fr
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

1.1. osztály: Friss hús (és vágási melléktermékek)

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés: „Bœuf de Bazas”

4.2. Leírás: Az állatok Bazadaise vagy Blonde d'Aquitaine fajtájúak, vagy a kettő keresztezéséből származnak.

Friss hús: egész és fél szarvasmarha, szarvasmarha testnegyed, lapocka és szegy.

Az állatok vágási életkora:

- Üsző: minimum 30 hónap – maximum 48 hónap
- Tehén: minimum 36 hónap – maximum 108 hónap
- Bika: minimum 36 hónap – maximum 60 hónap.

A szarvasmarha test jellemzői:

- Minimális súly:
 - az üszők és tehenek esetében 300 kg,
 - a bikák esetében 380 kg
- Izmoltsági osztály: E, U, R
- Faggyúborítottsági osztály: 3, 4
- A 3-as faggyúborítottsági osztályba tartozó hasított testek esetében a külső faggyú eltávolítása tilos, a 4-es faggyúborítottsági osztályba tartozó hasított testek esetében a külső faggyú részlegesen eltávolítható
- A hús színe: élénkvoros.

4.3. Földrajzi terület: Az állatok születése, tenyésztése, hizlalása és levágása kötelezően a „Bazas” földrajzi területen történik, amely az alábbiakat foglalja magában:

- Gironde megye.
- Landes megye következő kantonjai: Aire sur Adour, Gabarret, Geaune, Grenade sur Adour, Labrit, Mimizan, Morcenx, Parentis-en-Born, Pissos, Roquefort, Sabres, Sore, Villeneuve-de-Marsan, Mont-de-Marsan, Tartas.
- A Gironde-dal, valamint a Lot és Garonne megyében, illetve Gers-ben a Landes megyével határos kantonok, nevezetesen:
- Lot és Garonne megye: a Gironde illetve Landes megyével határos Bouglon, Casteljaloux, Duras, Houeilles, Marmande, Meilhan-sur-Garonne, Mézin és Seyches kanton.
- Gers megye: a Landes megyével határos Cazaubon, Nogaro, Riscle és Eauze kanton.

A szállítás hús minőségét befolyásoló hatásainak enyhítése céljából (állatjólét, a stressz csökkentése), valamint a vágott testek útjának, illetve a külső faggyú eltávolítási módszerének könnyebb nyomon követhetősége érdekében a „Bœuf de Bazas” megnevezésű szarvasmarha levágására jogosult vágóhidak szintén a földrajzi területen belül találhatóak. Ez az intézkedés elősegíti a marhahús érzékszervi jellemzőinek megőrzését.

4.4. A származás igazolása: Az állatokat legkésőbb 7 napos koruk előtt mindkét fülben szabványszerű füljelzővel meg kell jelölni; mindkét füljelzőn az állat egyedi nemzeti azonosítószámának kell szerepelnie.

Az egyes állatokat azonosító okirat („marhalevél”) kíséri egészen a vágóhídig; ezen az állat azonosító adatai szerepelnek (születés időpontja, faj kódja, az egyed azonosítószáma stb.).

A marhalevél alapján nyomon követhetők a különböző tenyésztő helyek, ahol az állat élete során tartózkodott: az állat minden egyes tulajdonosa szállítási igazolással látja el a marhalevelet, és minden egyes tenyésztő hely egyedi azonosítószámmal rendelkezik (az első 5 számjegy az adott megye illetve község INSEE kódszámát jelöli, ahol a tenyésztet található). Mindezek alapján pontosan azonosítható az állatok földrajzi eredete.

A vágóhídon a vágott test vágóhídi azonosítószámot kap, amely alapján visszakereshető az állat egyedi azonosító száma; a hasított testen élelmiszeripari tintával feltüntetik a „Bœuf de Bazas” logót. A hentesekhez kiszállított hasított szarvasmarha testeket, féltesteket, testnegyedeket, illetve a lapockát és a szegyet minden esetben sorszámozott garanciaigazolás kíséri, amelyen az állat egyedi azonosítószámát és vágóhídi azonosítószámát is feltüntetik. A hentesek a húst vagy kizárólagosan vagy a márkanév alatt, elkülönített pulton forgalmazzák. A fenti rendelkezéseket egyedi anyagkönyvelési ellenőrzések egészítik ki.

- 4.5. Az előállítás módja: A tenyésztési időszak az üszők esetében legalább 30 hónapig, a tehenek és a bikák esetében minimum 36 hónapig tart.

A borjú tenyésztése a szoptatós tehenek tartásának módszere szerint történik (anyaállat általi szoptatás).

Az állatokat minden évben legalább 7 hónapon keresztül legelőn tartják, kivéve rendkívüli időjárási körülmények esetén.

A tenyészállatok táplálékát fű és nagy részben a tenyésztő helyen megtermelt takarmányok, illetve az Association pour la Défense du Bœuf de Bazas érdekvédelmi szervezet által ajánlott kiegészítő táplálékok alkotják.

A hizlalási (tenyésztés befejezése) szakaszban alkalmazott takarmányozás: a legalább 4 hónapig tartó időszak célja az állatok hizlalásának befejezése, amely lehetővé teszi a szarvasmarha és a hús optimális minőségi jellemzőinek elérését.

A végső tenyésztési szakaszban, de legalább a levágás előtti utolsó 2 hónap folyamán az állatokat kötelezően jászolból, illetve takarmánnyal kell etetni.

A tenyésztés befejezése gabonafélékkel vagy – származékokkal történik (kukorica, búza, árpa, tritikálé, zab, rozs stb.), melyeket szálatakarmányok (széna, szalma) és/vagy gyökér- és gumófélék egészítenek ki.

A szarvasmarha tenyésztő/hizlaló az egyedek biológiai állapotához és étvágyához igazítja a fejadagokat. Ennek megfelelően a silózott kukorica és/vagy fű adagolása engedélyezett, de ez szárazanyagban számítva soha nem haladhatja meg a fejadag 50 %-át, és csak kiegészíti a gabonaféléket, melyeknek a fejadag energia-alapját kell képezniük.

A gabonafélék kiegészítéseképpen (elsősorban szójából illetve lenből készült) takarmánypogácsák adagolása is engedélyezett.

Hagyományosan a takarmány több mint 70 %-át, nevezetesen a szarvasmarhák élete során elfogyasztott táplálékok több mint 90 %-át a tenyésztő helyen állítják elő.

A hús érlelési ideje: legalább 10 nap.

- 4.6. Kapcsolat:

A termék egyedi sajátosságai:

A földrajzi terület óceáni éghajlata (enyhe telek, gyakori és az egész évre egyenletesen eloszló esőzések, jelentős napsütéses időszak) lehetővé teszi, hogy a legeltetést természetes illetve időszaki legelőkön végezzék, illetve hogy az év nagyobbik felében szabadon legeltessék az állatokat,

E földrajzi területen hagyományosan a „Bœuf de Bazas” előállítására kiválasztott fajokat használják, mivel a Bazadaise és a Blonde d'Aquitaine helyi szarvasmarha fajok.

A termék hírneve:

A „Bœuf de Bazas” elnevezés egészen a XIII. századra nyúlik vissza, és a Bazas város körül fekvő régióban termelt legkiválóbb helyi húsmarha fajtákra használták.

A „Bœuf de Bazas” hírnevét a XIII. század óta fenntartja a farsang idején, torkos csütörtök napján megrendezett hagyományos „Bœuf de Bazas” felvonulás: a „Hízott Marha ünnepe”. Ez az esemény mindmáig megszakítás nélkül fennmaradt, még azokban az időszakokban is, amikor fenyegetve volt (az Ancien Régime idején). A földműveléshez használt ökröket később felhízlalták, majd elsősorban Bazas városának piacán eladták.

A „Bœuf de Bazas” hírneve a mai napig csorbítatlan:

Helyi szinten:

- A BAZAS-ban, farsang idején megrendezett Hízott Marha Ünnepe évről évre népes közönséget vonz, és a „Bœuf de Bazas” értékesítési láncához tartozó hentesüzletek forgalma ebben az időszakban 30 %-kal megnő. Ez az ünnep a termék egyediségén és hírnevén alapul, ugyanakkor segíti is a „Bœuf de Bazas” hírnevének fenntartását az idők során.
- Az OFJ földrajzi területén belül található más községek is kialakítottak hasonló jellegű eseményeket.

Nemzeti szinten:

A „Bœuf de Bazas” hírneve jócskán túlnő a helyi kereteken. Néhány közelmúltbeli példát idézhetünk:

- A Le Figaro napilap 2003. február 16-án megjelent, „A hizott marha farsangot ül” című cikke.
- A France 5 televízió csatorna „Les escapades de PETITRENAUD” című gasztronómiai műsorában bemutatott, „Ropogós Bœuf de Bazas marhafarok hizalt kacsamájjal, landes-i módra” elnevezésű recept.

4.7. *Ellenőrző szerv:*

Név: Qualisud

Cím: Agropole, BP 102
F-47000 Agen

Tel.: (33) 558 06 15 21

Fax: (33) 558 75 13 36

E-mail: qualisud@wanadoo.fr

Az ellenőrző szerv az EN 45011 szabvány szerinti, akkreditált szervezet.

4.8. *Címkézés:* Kereskedelmi megnevezés: „Bœuf de Bazas”.

A címkének tartalmaznia kell egy informatív részt, amely tájékoztatást nyújt a fogyasztónak a termék jellemzőiről:

- az állat típusa (nőivarú vagy hímivarú),
- az állat azonosítószáma,
- adott esetben a hasított test azonosítószáma (vágóhídi azonosítószám),
- születés időpontja,
- szarvasmarha faj,
- a tenyésztő neve és címe,
- a levágás időpontja,
- a szarvasmarha testsúlya,
- besorolás,
- a kiszállított termék címettjének neve.

A fenti igazolás egészen a fogyasztó részére történő értékesítésig elkíséri a szarvasmarha testet, féltestet, és testnegyedet.
