

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Bejegyzési kérelem közzététele a hagyományos különleges termékek minősülő mezőgazdasági termékekről szóló 509/2006/EK tanácsi rendelet 8. cikkének (2) bekezdése alapján

(2009/C 238/07)

Ezzel a közzététellel az 509/2006/EK tanácsi rendelet 9. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK BEJEGYZÉSÉRE VONATKOZÓ KÉRELEM

A TANÁCS 509/2006/EK RENDELETE

„TRADITIONALLY FARMED GLOUCESTERSHIRE OLD SPOTS PORK”

EK-sz.: UK-TSG-007-0024-13.02.2004

1. A kérelmező csoportosulás neve és címe:

Név: The Gloucestershire Old Spots Pig Breeders' Club
Cím: Freepost (GL442)
Cirencester,
Gloucestershire
GL7 5BR
UNITED KINGDOM
Tel. +44 1285860229
Fax +44 1285860229
E-mail: mail@oldspots.org.uk

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Egyesült Királyság

3. Termékleírás:**3.1. Bejegyzendő elnevezés (az 1216/2007/EK bizottsági rendelet cikke):**

„Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork”

3.2. Az elnevezés: önmagában különleges a mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonságát fejezi ki

A „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork” különlegességét a hagyományos javítatlan sertésfaj és a hagyományos tenyésztési módszerrel történő gazdálkodás adja: ezeknek köszönhetőek a sertéshús jellegzetes fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzői.

3.3. Igényli-e a kérelmező az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése alapján az elnevezés fenntartását:

- Bejegyzés az elnevezés fenntartásával
- Bejegyzés az elnevezés fenntartása nélkül

Bár az elnevezésben a „pork” (sertéshús) kifejezés szerepel, a bejegyzés minden sertésből származó termékre, például szalonnára, kolbászra, füstölt sonkára, sonkára stb. vonatkozik.

3.4. A termék típusa:

1.1. osztály — Friss hús

3.5. Annak a mezőgazdasági terméknek vagy élelmiszernek a leírása, amelyre a 3.1. pontban feltüntetett elnevezés vonatkozik (az 1216/2007/EK bizottsági rendelet 3. cikkének (1) bekezdése):

A „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork” elnevezésű terméket a következő minőségi tulajdonságok jellemzik:

- nagyobb zsírvastagság,
- kisebb izomvastagság,
- kevésbé halvány (sötétebb) színű izom,
- fagyasztás és főzés során az izom jobban megőrzi nedvességét,
- a hús lágyabb, szaftosabb
- és különleges aromával rendelkezik.

A terméket ezek a tulajdonságok különböztetik meg az általánosan alkalmazott módszerrel előállított sertéshústól.

Ezeket a jellegzetességeket tudományos vizsgálatok is alátámasztják. Ezek során a „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork” elnevezésű sertéshús főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi tulajdonságait összehasonlították a „modern” sertéstelepekről származó, ipari méretű vágóhidakon feldolgozott sertéshússal. Ily módon objektív módon össze lehetett hasonlítani a hagyományos „régimódi” tenyészfajból és az általánosan elterjedt „modern” sertésből hagyományos eljárással előállított sertéshúst, mivel általában ezeket vásárolják a vásárlók.

A Gloucestershire Old Spots sertésből és a modern sertésből származó hasított sertés és sertéshús minőségi jellemzőit az izomzat színe, a pH-érték, az izomzat szélessége és vastagsága, a zsír vastagsága, a főzési idő, a fagyasztás és főzés során keletkező veszteség, valamint az érzékszervi vizsgálat (evés) során tapasztalt tulajdonságok alapján értékelték. Az izomzat tápértékét is összehasonlították, annak zsírsavtartalma alapján. A Gloucestershire Old Spots sertés húsában a hosszanti izomzat mérete kisebb és a zsír vastagabb, mint az általában alkalmazott módszerrel tenyésztett sertések esetében. Az izomzat pH-értéke hasonló, de színe sötétebb, valamint a fagyasztás és főzés során keletkező veszteség is kisebb. Sütés során a 72 °C-os belső hőmérséklet eléréséhez a Gloucestershire Old Spots sertés esetében több idő kellett, mint a „modern” sertéshús esetében. A Gloucestershire Old Spots sertésből vágott borda textúrája (lágysága) és lédúsága az érzékszervi vizsgálat során magasabb pontszámot kapott, mint a „modern” sertéshús, és húsa is aromásabbnak bizonyult. A Gloucestershire Old Spots sertés húsában több a szokatlan aroma, ami a Gloucestershire Old Spots sertéshús eltérő aromavilágának köszönhető.

A „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork” elnevezésű sertéshús esetében kapott értékek a következők:

Fizikai tulajdonságok

Szín

Átlagértékek fóliacsomagolás esetén:

Világosság 53,9

Vörösség 7,33

Sárgásság 6,67

Színeltéttség 9,94

Színfokozat 42,31

Szövetvastagság

Átlagértékek:

Az izomzat szélessége 86,6 mm

Az izomzat vastagsága 46,3 mm

Zsírvastagság (bőr nélkül) 11,5 mm

K é m i a i t u l a j d o n s á g o k

Az izomzat zsír- és zsírsavtartalma

Többszörösen telítetlen zsírok a következők arányában telített zsírok (P:S arány) medián érték: 0,60

A hús feldolgozása a szokásos módon történik; a húst karajnak és kis húsdarabokká (ilyen például a borda, a sonka, a lapocka, az apró bordák és a dagadó) dolgozzák fel, de helyi specialitások is készülnek belőle, mint pl. a Bath Chap stb. A Bath Chap sertéspofa, kicsontozva, sós lében pácolva és főzve. A „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork” elnevezésű húsból egyéb termékeket, például szalonnát, kolbászt, füstölt sonkát, sonkát stb. is készítenek.

3.6. *Annak az előállítási módnak a leírása, amelynek alapján a 3.1. pontban feltüntetett elnevezésű mezőgazdasági terméket vagy élelmiszert előállítják (az 1216/2007/EK bizottsági rendelet 3. cikkének (2) bekezdése):*

A „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork” elnevezésű termék csak törzskönyvezett Gloucestershire Old Spots sertésfajtából származhat. Ezeket a sertéseket fajtatizstaként be kell jegyezteni a Brit Sertésszövetségénél vagy bármely más, a Gloucestershire Old Spots sertésről törzskönyvet vezető és arra illetékes állami hatóság által a vonatkozó jogszabályoknak megfelelően adott engedéllyel rendelkező sertésenyésztői szervezetnél.

A „Traditionally Farmed” (hagyományos módon tenyésztett) meghatározás használatához a tenyésztőknek és feldolgozóknak a következő követelményeket kell teljesíteniük:

T a k a r m á n y

A „Traditionally Farmed” meghatározás azt jelenti, hogy a sertéseket a születéstől a vágásig olyan körülmények között tartják, amelyek lehetővé teszik, hogy az állat természetes ütemben növekedjen. Ennek eredményeképp a napi testtömeg-gyarapodás (DLWG – Daily Live Weight Gain) lassabb ütemű és a vágásig tartó időszak több napig tart. Ehhez az állatokat az elválasztástól a vágásig alacsonyabb fehérjetartalmú takarmánnyal táplálják (15–18 %-os fehérjetartalom alapvető zsírsavakkal, például lizinnel), amelyet szükség esetén gyümölcscsel, zöldséggel, cukorrépapéppel stb. egészítenek ki, ügyelve arra, hogy a hátszalonna ne legyen túl vastag. Az ily módon tartott Gloucestershire Old Spots sertések hátszalonnája 12–16 mm vastag, P2 mérés szerint. A kereskedelmi tenyésztéseken a sertéseket általában 18–22 % fehérjetartalmú takarmánykeverékkel táplálják, és várhatóan hátszalonnájuk is vékonyabb, 5–8 mm vastag lesz.

E takarmányozási módszer révén a sertések a vágósúlyt (55–61 kg-os hasított súly) átlagosan 180 napos (minimum 160) korukban érik el, szemben a kereskedelmi telepeken tenyésztett sertések esetében tapasztalat 140–165 napos korról. Részben a vágósúly elérésének lassabb üteme az oka a sertéshús intenzívebb aromájának és nedvességének.

K ö r n y e z e t

A környezet, amelyben a sertéseket tartják, ugyancsak hatással van a belőlük készült hús minőségére. A sertéseket kültéren és beltéren is lehet tartani, a következő feltételek teljesítése mellett.

K ü l t é r i t e n y é s z t é s

A „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork” sertéshús előállításához a telepítési sűrűségnek hektáronként 15–20 kocának kell lennie. A szaporulatot az anyaállatokkal együtt elválasztva kell tartani egészen addig, amíg a Brit Sertésszövetség vagy egy azzal egyenértékű szervezet által meghatározott szabályok szerint az azonosító jelzést el nem helyezik az állatokon. Ezek a szabályok előírják,

hogy mindkét szülőnek bejegyzett Gloucestershire Old Spots sertésnek kell lennie, és hogy a malacokat 8 hetes korukig és azt megelőzően a többiekkel együtt kell tartani, a születést be kell jelenteni (a nyilvántartási eljárás első szakasza), és a fülükben tartós azonosító jelzést kell elhelyezni.

Az elválasztás és a vágás között a hízósertések maximális telepítési sűrűsége hektáronként 100 egyed lehet.

Minden szabadon tartott sertésnek megfelelő menedékhelyet, valamint pocsolyát, vizesgödöröt vagy zuhanyt kell biztosítani. Télen a sertéseknek száraz talajú területet kell kialakítani a karámon belül.

Beltéri tenyésztés

Az épületekben megfelelő szellőzést kell biztosítani. Oldaluk lehet nyitott, feltéve hogy rossz időjárás esetén a bent tartott állatok számára megfelelő menedéket alakítanak ki. A természetes fényviszonyokat úgy kell kialakítani, hogy az állatokat gond nélkül látni lehessen. Az állatok kényelmére és állatjóléti megfontolásokra való tekintettel deszkapadlót nem lehet alkalmazni. Megfelelő mennyiségű tiszta alomnak kell mindig rendelkezésre állnia.

Az egy sertésre eső minimális terület:

20–30 kg közötti sertések esetén egyedenként $l/w - 0,35 \text{ m}^2$

30–50 kg közötti sertés esetén egyedenként $l/w - 0,50 \text{ m}^2$

50–85 kg közötti sertés esetén egyedenként $l/w - 0,65 \text{ m}^2$

Az állatoknak folyamatosan tiszta és száraz almot, valamint tiszta ivóvizet kell biztosítani.

Állatgondozás

Gyógyszerek alkalmazása csak minimális mértékben vagy egyáltalán nem lehetséges, kivéve ha az feltétlenül szükségessé válik. Az egyetlen kivétel e tilalom alól a kártevők elleni védekezés céljából alkalmazott gyógyszerek használata.

A szokásos farok- és fogkurtítás nem megengedett.

Az elválasztási időszak rendes körülmények között minimum 42 nap, az ajánlott időszak 56 nap.

Szállítás

A „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork” elnevezésű termékhez a sertést közvetlenül a tenyészteléről kell a vágásra szállítani, és más gazdaságokból származó sertésekkel nem lehet együtt szállítani.

A leölésre szánt sertéseket a vágóhidra 200 kg/m^2 szállítási sűrűséggel kell szállítani.

A vágástól az értékesítésig

A vágásra kisebb vágóhidakon kerül sor, hogy az állatoknak a legkisebb stresszt okozzák.

A „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots” hasított sertést a vágás után 3–4 napig csontjával együtt „lógatni” kell.

Amennyiben a hasított testet a jelzett idő előtt darabolják fel, az az izomzat degenerációját eredményezheti. Ennek következtében a feldolgozás során nehezebb a hússal dolgozni és a végtermék érzetre keménynek tűnhet.

A „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork” elnevezésű serteshúst a fent leírt módon tenyésztett sertésből állítják elő, amely alkalmas a hagyományos eljárásokkal és módszerekkel történő feldolgozásra. A hasított hús felépítése és a zsírtartalom igen változatos lehet, amely elsősorban az egyedi tenyésztési vonalnak, másrészt a különböző tenyésztők által alkalmazott eltérő hizlalási módszereknek köszönhető.

E változatosságnak köszönhetően a hentes helyes darabolási módszerre vonatkozó döntésén múlik, hogy a húsból mennyire tetszetős és értékgazdag terméket készít. Például a sertésdagadó mérete a bordához képest igen eltérő lehet, ahogy a lapockán lévő hús mennyisége is.

A „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots” elnevezésű sertéshúsból készült hústermékek megegyeznek a kereskedelmi forgalomban általánosan elterjedt módon előállított sertéshústermékekkel (borda és kisebb húsdarabok, pl. karaj, comb, lapocka, apró borda és dagadó), de a hentes szaktudása sokat nyom a latban a végtermék minőségét illetően. A „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots” elnevezésű sertéshúst nem ipari jellegű előállítási folyamat során dolgozzák fel.

A sertéshús értékesítésére legalkalmasabb időszak a vágást követő 4–9 nap.

3.7. *A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonsága (az 1216/2007/EK bizottsági rendelet 3. cikkének (3) bekezdése):*

A „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork” különleges tulajdonsága a következőből ered:

— a hagyományos javítatlan tenyészfajta és a hagyományos állattenyésztési módszerek, amelyek a sertéshúsnak jellegzetes fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzőket biztosítanak.

Hagyományos tenyésztési módszer

Az alkalmazott nem intenzív tenyésztési módszer csökkenti a sertéseket érő stresszhatást. Az alkalmazott takarmányozási módszernek és a tenyésztési környezetnek köszönhetően az állatok lassabban növekednek. A vágásra kisebb vágóhidakon kerül sor, és a hasított húst csonttal együtt érlelik 3–4 napig. A vásárlók számára forgalomba hozott végtermék minősége a hentes szakértelmétől és a húsfeldolgozó helyes döntésétől függ.

Fizikai-kémiai és érzékszervi tulajdonságok

A hús látható tulajdonságai – az általában elterjedt módszerrel előállított sertéshúsnál sötétebb, az izomzat PH-értéke kisebb mértékben változó. Ez annak köszönhető, hogy a vágás előtt a sertést nem éri stresszhatás.

Az izomzat és a zsír vastagsága, főzési idő, a fagyasztás és a főzés során keletkező veszteség – A legújabb kutatási eredmények azt mutatják, hogy a „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork” sertés izomzata kevésbé széles és vastag, hátszalonnája viszont vastagabb, mint az általában elterjedt módszerrel tenyésztett sertésé. Ez egybevág a korábbi vizsgálatok tapasztalataival, amelyek kimutatták, hogy ezek a tulajdonságok azon javítatlan sertésfajtának köszönhetőek, amelyben a modern fajokhoz képest kisebb a hasított hús színhústartalma.

Érzékszervi vizsgálat – A kutatásokban a „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork” termék textúrája (lágysága) és lédúsossága magasabb pontszámot kapott, mint a szokásos módszerrel előállított sertéshús. Ez annak köszönhető, hogy a Gloucestershire Old Spots sertés izomzata jobb nedvtartó képességű. A hús lágysága szintén a hosszabb tartási idővel áll kapcsolatban. Az ízpróba, amely ugyancsak a kutatás részét képezte, azt mutatta, hogy a „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork” sertéshús sajátos aromavilággal rendelkezik.

3.8. *A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer hagyományos jellege (az 1216/2007/EK bizottsági rendelet 3. cikkének (4) bekezdése):*

A fajtát a Berkeley Vale-ben található Gloucestershire-ben tenyésztették ki. A Severn-folyó völgyének környékén találták rá, ahol éveken keresztül hagyományosan falusi sertésként tartották.

Úgy tartják, hogy a sertésfajta a javítatlan Berkshire és az eredeti Gloucester sertésből fejlődött ki. Az 1780-as években William Marshall, a „The Rural Economy of Gloucestershire” (Gloucestershire vidéki gazdasága) című művében az általa a Vale of Gloucester vidékén talált sertésekről azt írta, hogy azok „magasak, hosszúkásak és fehérek, valószínűleg azelőtt ez volt az elterjedt faj itt a szigeten, ahol még mindig úgy emlegetik, mint az »igazi Gloucestershire fajtát«. Nagyra nőnek. Jelenleg a Berkshire és az említett két fajta keresztezéséből született fajta a legelterjedtebb sertés a vidéken.” Bizonyítékok támasztják alá, hogy az Old English Bacon (jelenleg a Britisch Saddleback) sertéssel is keresztezték. H. D. Richardson írja a „The Pig, Its Origins and Varieties” (Sertések, eredetük és fajtáik) című munkájában hogy a Gloucester sertés „szívós, rendkívül termékeny és igen jó hús készül belőle – sonka már kevésbé. Kiváló hízósertések, és húsuokról is azt mondják, hogy rendkívül jó minőségű.”

Gloucestershire sajtermeléséről és almájáról volt nevezetes. A Gloucestershire Old Spot sertést ezek melléktermékeivel táplálták, amely anyagok értékes fehérjévé alakultak. A helyi hagyomány úgy tartja, hogy a sertésen látható fekete foltokat a fáról lehulló almák okozták. A fajta sikerét és húsának kiváló minőségét hirdeti nevében a környék számos fogadója, kocsmája, még egy sört is elneveztek róla.

3.9. A különleges tulajdonság ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások (az 1216/2007/EK bizottsági rendelet 4. cikke):

A „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork” elnevezés tanúsítási eljárása a következő eljárásokat foglalja magában:

- A nemesítőtől a hizósértés-tenyésztőig, a teljes előállítási folyamat mintavételezéssel történő vizsgálata – A tenyésztőtől kapott hasított húsról vezetett nyilvántartás ellenőrzése a hentesüzemekben, a hús eredetének megállapítására és ellenőrzésére, illetve annak biztosítására, hogy a megfelelő eljárásokat alkalmazták. Valamennyi születéskor bejegyzett Gloucestershire Old Spots sertést meg kell jelölni a fülén, a Brit Sertésszövetség (BPA) által meghatározott vagy azokkal egyenértékű szabályoknak megfelelően. Az ellenőrzés első lépéseként tehát azt kell megvizsgálni, hogy a vágóhídról érkező hasított sertés fülében lévő szám megegyezik-e a tenyésztő által beszállított sertés számával, és hogy ezek egyeznek-e a megfelelő online adatokkal. A hentesüzemben ezt követően külön kell tartani és jelölni az ilyen húst a hűtőtárolókban és hűtőpultokban. Amennyiben a fejet a vágóhídon valamilyen oknál fogva eltávolítják, a hasított húst a sertés lapockáján található jelzés segítségével kell visszavezetni a tenyésztőig.
- A megfelelő tenyésztőtársaság nyilvántartásának ellenőrzése
- Helyszíni ellenőrzések a gazdaságban annak igazolására, hogy az alkalmazott módszerek a takarmányozás, a telepítési sűrűség, az állatgondozás és a szállítás tekintetében megfelelnek-e az előírt tenyésztési rendszernek.
- A súly, hasított hús, tulajdonságok stb. tekintetében megállapított minőségi előírásoknak való megfelelés ellenőrzése. A vizsgálat kiterjed a hús termékleírásban szereplő fizikai, kémiai és mikrobiológiai tulajdonságainak ellenőrzésére.
- A termék nyomon követhetőségének ellenőrzése a vágóhídtól a kiskereskedelmi fogalomba kerülésig.

4. A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervek:

4.1. Név és cím:

Név: Product Authentication Inspectorate Limited
Cím: Rowland House
65 High Street
Worthing
W. Sussex
BN11 1DN
UNITED KINGDOM

Tel. +44 1903237799
Fax +44 1903204445
E-mail cím: enquiries@thepaigroup.com

állami magán

Az említett ellenőrző magánszervezet megfelel az EN 45011 számú szabvány előírásainak.

4.2. A hatóság vagy szerv konkrét feladatai:

A fent említett ellenőrző hatóság felelős a teljes eljárás ellenőrzéséért.