

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2010/C 93/11)

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.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES”

EK-sz.: FR-PGI-0005-0665-10.12.2007

OFJ (X) OEM ()

1. **Elnevezés:**

„Agneau de lait des Pyrénées”

2. **Tagállami vagy harmadik ország:**

Franciaország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. *A termék típusa:*

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

3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:*

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés tejhasznú fajtába tartozó friss bárányhúsról vonatkozik, amely bárány a vágáskor legfeljebb 45 napos, a hasított test súlya 4,5–11 kg, faggyúborítottsága az EUROP-minősítés szerint 2-es vagy 3-as.

A bárányok a helyi tejhasznú, rideg juhajtákból tartozó anyajuhoktól származnak (Manech vörös fejű, Manech fekete fejű vagy Basque-béarnaise). Mivel ezek a bárányok kizárólag anyatejjel táplálkoznak, húruk lédús és valamivel zsírosabb, mint az egyéb vágóbárányoké. A tejjel történő táplálás és a fiatal kor hatására a nyershús fehér, vagy enyhén rózsaszínű. A hús zsenge és alig rostos. A pireneusi tejesbárány továbbá az egyéb vágóbárányoknál kevésbé „bárányízű”. Hiányzik belőle ugyanis az egyéb vágóbárányoknál többé-kevésbé érezhető „gyapjúíz”.

(¹) HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

A termék idényjellegű, a bányákat október 15. és június 15. között vágják.

A húst hasított test, félttest, darabolt, szeletelésre alkalmas húsrész, kiskereskedelmi húsrész formájában értékesítik.

3.3. Nyersanyagok:

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

A bányák táplálása

A bányák kizárólag anyatejjel táplálkoznak, az anyajuhok szoptatják azokat.

Az anyajuhok táplálása

Tavasszal, nyáron és ősszel alapvetően legeltetéssel történik a tejhasznú, rideg fajtájú anyajuhok táplálása. Az anyajuhok évente legalább 8 hónapot töltenek a legelőn.

Télen az időjárástól függ a legeltetés, mindazonáltal a gyepek fedezik továbbra is elsődlegesen a takarmányszükségletet. Télen a napi takarmányadagot kiegészítik tartósított takarmányokkal, szemes-takarmánnyal (kukorica, árpa, tritikálé, zab stb.), szalmával és takarmánykeverékekkel. A takarmánykeverékeket az anyajuhok igénye szerint adagolják a napi takarmányhoz.

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A pireneusi tejesbányák a meghatározott földrajzi területen születtek és nevelkedtek.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

Az OFJ logóját és az „Agneau de lait des Pyrénées” megnevezést a címkén fel kell tüntetni.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

Az OFJ területéhez tartozik Pyrénées-Atlantiques megye összes, a Gave de Pau folyótól és az Ousse mellékfolyótól délre található települése, illetve a fenti folyók partján található települések, továbbá Hautes-Pyrénées megye további 10, szomszédos települése.

A fenti területet a juhnyájak történeti és jelenlegi elhelyezkedésének megfelelően határozták meg. A bányák tenyésztésére a következő kantonokban és településeken kerül sor:

Pyrénées-Atlantiques megye:

Kantonok: Accous, Aramits, Arudy, Bayonne-Est, Bayonne-Nord, Biarritz-Est, Bidache, Espelette, Hasparren, Iholdy, La Bastide-Clairance, Lagor, Laruns, Lasseube, Mauléon-Licharre, Monein, Navarrenx, Nay-Est, Nay-Ouest, Oloron Sainte Marie-Est, Oloron Sainte Marie-Ouest, Pau-centre, Pontacq, Saint Etienne de Baïgorry, Saint Jean de Luz, Saint Jean Pied de Port, Saint Palais, Salies de Béarn, Sauveterre de Béarn, Tardets-Sorholus, Ustaritz, Anglet-Nord, Bayonne-Ouest, Biarritz-Ouest, Hendaye, Jurançon, Pau-Sud, Pau-Ouest, Pau-Nord, Anglet-Sud, Saint Pierre d'Irube.

Települések: Arbus, Artigueloutan, Artiguelouve, Castétis, Denguin, Labastide-Cézéracq, Lacq, Lanneplàa, Lée, Lescar, Lons, Nousty, Orthez, Salles-Mongiscard, Siros.

Hautes-Pyrénées megye: d'Aucun kanton.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A bányákat a Pireneusok nyugati szélén található hegyek és hegylábak területén tenyésztik.

A domborzat változatos:

- A hegyvidéki területbe a béarni és baszk hegyek tartoznak; a baszk hegyek a béarni hegyeknél alacsonyabbak, kelet–nyugati irányban ereszkednek. A két régióban hasonlóan szűk és zárt völgyek találhatóak, a magashegyek zord oldala bükkösökkel és fenyőerdőkkel borított, itt találhatóak a főleg juhokkal vándorlegeltetett magashegyi legelők is.
- A felszín domboldalak teszik változatosabbá. A Gave de Pau, Gave d'Oloron és Gave d'Aspe közötti domboldalak mély völgyekkel szabdalta, a baszkföldi domboldalak enyhébb lejtésűek.
- A Gave d'Oloron, a Gave de Pau folyóvölgyei, valamint az Adour folyóvölgyének egy kisebb része. A folyóvölgyeket alluviális lerakódások alakították ki, szélességük 1 km és kb. 10 km között változik. Meg kell említeni, amennyiben a gazdaságok a völgyben helyezkednek el. A gazdaságok a völgyekben, domboldalakon vagy az alacsonyabb hegyekben találhatóak. Az anyajuhokat nyár vége és október között hajtják be a nyári legelőről a gazdaságba. A bárányok ellésére a gazdaságban kerül sor, a telet az anyajuhok bárányaikkal töltik. A völgyekben téli legeltetés folyik. Itt tárolják a takarmányokat is, továbbá gabonaféléket is természetesen az anyajuhok takarmányozására.

A meredek oldalak szántóföldi kultúrák termesztésére nem igazán alkalmasak (a völgyek alsóbb része kivételével, ahol kukoricatermesztés lehetséges), azonban állandó gyepek alakultak ki, amelyek alkalmasak állatok – például juhok – vándorlegeltetéses tartására.

A talajok többsége szemcseméretét tekintve agyagban és vályogban gazdag (30–50 %). Leginkább savanyú talajok, ami alacsony bázistelítettséget jelent. A talajok általában szerves anyagban gazdagok, amelyhez hozzájárul a gipszint, a savas kémhatás, az éghajlat és a tengerszint feletti magasság. Ugyanakkor a szerves anyag csak kevésbé változik.

Ezekben a savanyú talajokban a biológiai tevékenység többnyire erőteljesen sérül, ami lassítja a növényi maradványok lebomlását és a nitrifikációt. A feltáratlan szerves anyag miatt a tápanyagok visszatartása gyenge.

A talajok foszforsavban és káliumban igen szegények. Ezek a talajok alkalmasak a – részben állattenyésztésre szánt – takarmánynövények termesztésére.

A területre egyedi óceáni éghajlat jellemző: a béarni hegyekben hegyi éghajlati hatás, a baszk hegyekben pedig (a tengerszint feletti magasság függvényében) óceáni hatás érvényesül. A csapadék mennyisége jelentős; mindenhol meghaladja az 1 300 mm-t, illetve a 2 000 mm-t az 1 000 méter feletti baszk csúcsokon. A csapadék az év nagy részében biztosítja a gyepek fennmaradását és megújulását.

Ily módon a pireneusi növényzet jelentősebb része az óceáni területhez tartozik.

A helyi rideg juhajtást a Baszkföld minden völgyében, hegyoldalán tenyésztik, sűrűségük a hegyekhez való közelséggel együtt növekszik. Pau és Oloron régióban a hegyvidékhez közeli völgyekben tenyésztik a juhokat. A hegyi (nyári) legelőkön a juhnyájukat vándorlegeltetik.

A felszín az idényszerű használat során alkalmazkodott a juhtenyésztéshez.

5.2. A termék sajátosságai:

A pireneusi tejesbárányt három tejhasznú helyi fajtából állítják elő. Az anyák tiszta Basque-Béarnaise, Manech fekete fejű vagy Manech vörös fejű fajtából valók. Ezek a rideg fajták élettanilag és alkatilag is alkalmazkodtak a hegyvidéki területhez, különösen az előállítás területére jellemző vándorlegeltetéses állattenyésztéshez. A tenyésztőmunka alapja, hogy az ivarzás és vemhesülés tavasszal (májusban, júniusban), a hegyi legelőkre történő felhajtást követően történik; ennek következtében a bárányozási időszak ősszel kezdődik. A tejesbárány előállítása és a juhtej termelése szorosan összetartozó fogalmak.

Ezeknek a rideg fajtáknak az állattenyésztési gyakorlata csak az év 8 hónapjában teszi lehetővé tejesbárány előállítását. A nyári vándorlegeltetés időtartamától, a jerek tenyésztésbe állításától és a takarmánytermő területektől függően a tejesbárány előállítására október 15. és június 15. között van mód, a tenyésztésnek erősen idényszerű jellege van (a bárányok 45 %-át november 20. és december 31. között értékesítik).

Ezek a bárányok fiatalok, táplálékuk kizárólag az anyától szopott anyatej. Vágáskor legfeljebb 45 naposak, élő súlyuk 9 és 16 kg közötti. A bárány minimális súlya meghatározza a hasított test húskihozatalát.

A tenyésztés fenti sajátosságai miatt a bárányhús lédús, és valamivel zsírosabb, mint az egyéb vágóbárányolé. A hús zsenge és kevésbé rostos. A hús színe fehér vagy enyhén rózsaszínű, és íze kevésbé kifejezett, mint az egyéb vágóbárányoké.

A hasított féltesteket hashártyába burkolják. Ez hagyományos kiszerelés.

5.3. *A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:*

Az egykor három termék: sajt – hús – gyapjú és bőr előállításán nyugvó gazdasági rendszer a XX. század második felétől megváltozott. Számos helyi piac eltűnt, a sajt és a hús véglegesen átvette az elsőbbséget a gyapjútól és bőrtől. A juhtenyésztők tejtermelőkké és tejesbárány-tenyésztőkké váltak. A gazdaságok bevételének fő forrása az a tej, amelyből az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű Ossau-Iraty sajtot készítenek. Ugyanakkor a hústermelés a juhágazat árbevételének jelentős részét alkotja: a juhászat termelésének 25–30 %-át a tejesbárány-tenyésztés adja, a gazdálkodási rendszertől függően.

A pireneusi tejesbárány tenyésztése során a területhez kötődő módszereket és ismereteket alkalmazzák:

- A juhtenyésztés (tej és hús) a földrajzi terület sajátos domborzati és éghajlati viszonyaihoz alkalmazkodott.
- A hús kizárólag hagyományos helyi fajtákból származik. Ezek a fajták – különösen az alkalmazott állattenyésztési gyakorlat tekintetében – alkalmazkodtak a tenyésztési terület feltételeihez. A Basque-Béarnaise alkalmazkodott a magashegyi vándorlegeltetéshez, a Manech vörös fejű és fekete fejű fajták pedig az alacsonyabb hegyekhez. Az állatok vastag gyapjúréteggel rendelkeznek, aminek köszönhetően az év nagyobbik részében a szabadban tudnak tartózkodni. A három fajta ivarzása és vemhesülése természetes módon történik, a Basque-Béarnaise fajta a Manech fajtánál korábban, a bárányozási időszak ennél a fajtánál már szeptember hónapban megkezdődik.
- Az anyajuhok takarmánya főként a földrajzi területről származik (legalább 8 hónapon keresztül legeltetés). Az anyajuhok takarmánya nyáron a magas és közepes magasságú gyepekről származik, télen tartósított takarmányt kapnak. A gyepek fajösszetétele változatos, ami a tejnek különleges jelleget ad, és érvényesül a sajt készítésben is. A három helyi fajta tejtermelő-képessége lehetővé teszi, hogy a bárányok kizárólag anyatejjel táplálkozzanak életük első heteiben. A pireneusi tejesbárány jellegzetességének két fő tényezője a kizárólagosan tejjel történő táplálás és a nagyon fiatalon történő vágás.
- Ez a gyakorlat különleges, a húsosság és a hús zsengesége tekintetében jellemző vonásokat mutató bárányok tenyésztését eredményezi. A hasított féltest a fiatalkorban történő vágás miatt nagyon könnyű, legfeljebb 11 kg. A hústermelő képesség nagyon szerény a fiatalkorban történő vágás és a tejhasznú fajtaeredet miatt, a faggyúborítottság 2-es vagy 3-as. A hús világos rózsaszínű a hasított test teljes egészén.
- A pireneusi tejesbárányt a nagyvárosokban, továbbá a nagyobb éttermek vásárolják.

A hagyományos ünnepi ételek között tartják számon a pirenesusi tejesbárányt, a tenger gyümölcseivel, vadhússal, hízott baromfival (pulykával, kappannal) stb. egy sorban. Főleg karácsony és húsvét idején fogyasztják.

A pireneusi tejesbárány egykori és mai hírnevét különleges ízletességének köszönheti, ami az adott területen alkalmazott különleges állattenyésztési módszerrel függ össze. A pirenesusi tejesbárány a legelőkelőbb fogások között szerepel. Különleges értékét csak fokozza, hogy idényszerűen elérhető termékről van szó.

A pireneusi tejesbárány a francia gasztronómia ékessége, amelyet évek óta hírneves séfek ajánlanak. A pireneusi tejesbárány számos szakácskönyvben és a francia konyháról szóló lapokban szerepel. A pireneusi tejesbárány egyes jellemzői különösen elismertek, így a hús zsengességét és ízletességét gyakorta említik.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

A <http://www.inao.gouv.fr> oldalon jelentetik meg.

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDCIGP/CDCAgneauDeLaitDesPyrenees.pdf>
