

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 112/05)

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 be kell érkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„AGNEAU DU PÉRIGORD”

EK-sz.: FR-PGI-0005-0711-10.07.2008.

OFJ (X) OEM ()

1. **Elnevezés:**

„Agneau du Périgord”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Franciaország

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

1.1. osztály: „Friss hús (és belsőség)”

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

Az „Agneau du Périgord” 80 és 180 napos kora között levágott bárányt jelent, amely vágott testének súlya 15 és 21 kg között van, és a húshasznú fajtákba tartozó tenyészkosok, illetve rusztikus vagy félrusztikus fajtákba tartozó anyajuhok révén jó húsformával rendelkezik.

A tenyészkosok az alábbi húshasznú fajtákból kerülnek ki: Berrichon, Charollais, Ile de France, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Texel.

Az anyajuhok vagy tisztán rusztikus fajtába tartoznak: Lacaune viande, Blanche du Massif central és INRA 401, vagy félrusztikus fajtába, azaz egy rusztikus és egy fent említett húshasznú fajta keresztezéséből származnak.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

Az EUROP osztályozási rendszerben a vékony csontvázon található fejlett izomtömegnek köszönhetően az E-U-R izmoltsági osztályokba és a 2. vagy 3. faggyúboritottsági fokozatba tartozik.

A frissen értékesített bárányhús világos színű. Faggyúja fehér, tömör állagú, egységesen alvadt és nem olajos. Az „Agneau du Périgord” húsa kiegyensúlyozott bárányízt mutat a takarmányozásnak köszönhetően: a legalább 60 napig tartó szoptatás alatt kiegészítő takarmányt kapnak, ami szemes vagy roppantott gabonából és szálastakarmányból áll.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében):*

—

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):*

3.4.1. **A bárányok takarmányozása**

— A születésétől legalább 60 napig a bárány *ad libitum* szopik, közvetlenül az anyja tőgyéből. A bárány állandóan az anyja mellett van, egészen az általában 80-90 napos korban bekövetkező elválasztásig.

— 60 napos korát követően, illetve a feljavító hizlalás során az anyatejes táplálás aránya egészen az elválasztásig csökken, miközben a szálas- és kiegészítő takarmány aránya növekszik. A kiegészítő takarmány gabonafélékből (árpa, búza, kukorica stb.) és nitrogéntartalmú táplálékkiegészítőből áll.

3.4.2. **Az anyajuhok takarmányozása**

Az anyajuhok takarmányozásának alapját a legeltetés képezi. A legeltetés természetes gyepeken vagy időszakos legelőkön történik, évi legalább 7 hónapon keresztül.

A betakarított takarmányt teljes mértékben az adott földrajzi területen és javarészt az adott üzemben termesztik.

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

Az „Agneau du Périgord” egyedei a földrajzi területen születnek, és itt is nevelik fel őket. Minden állattenyésztőt előzetesen azonosít az ellenőrző szervezet és az üzemüknek a területen belül való elhelyezkedése is igazolásra kerül.

A bárányhús minden jellegzetességének megőrzése érdekében el kell kerülni a túlzottan messzire történő szállítást, valamint a vágás során az állatnak okozott mindennemű stresszt. Ennek megfelelően a tartási hely és a vágóhid közötti útnak 8 óránál rövidebbnek kell lennie. A gyakorlatban ez az út ennél rövidebb, mivel az állattartó telepek és a vágóhidak közel helyezkednek el egymáshoz.

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

—

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

—

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása:**

A földrajzi terület az alábbi településeknek foglalja magában:

— Dordogne megye egésze, kivéve La Force és Sigoulès kantonok településeit,

— Corrèze megye Ayen, Brive-la-Gaillarde (Sud-Ouest), Juillac és Larche kantonjának települései,

— Lot megye Cazals, Gourdon, Payrac, Puy-L'Évêque, Salviac és Souillac kantonjának települései,

— Lot et Garonne megye Cancon, Castillonnes, Fumel, Lauzun, Monflanquin és Villereal kantonjának települései.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai:*

A Périgord-térséget nagyfokú talajtani és éghajlati változatosság jellemzi, gyenge talajokkal és változatos domborzattal; a tél és a nyár markáns, a köztes évszakok pedig igen változékonyak.

Ez a sajátos jelleg mindig is igen nagy változatosságot tett lehetővé a mezőgazdasági termelés tekintetében, és igen kevésbé jellemző az általában kisméretű gazdaságok specializálódása. Minden egyes gazdaság területén megtalálhatók a gyenge mezőgazdasági potenciállal rendelkező területek, amelyeket a Périgord térségben hagyományosan „picadies” elnevezéssel illetnek. Ezeket a tisztán legeltetésre szánt területeket sovány, köves talajok, meredek felszín alkotja, amelyen helyenként sarjerdők vagy erdők találhatók, de minden esetben jellemző, hogy géppel nem művelhetők, és ezen területek hasznosítása csak a juhfélékkel lehetséges.

5.2. *A termék sajátosságai:*

Az „Agneau du Périgord” sajátosságai elsősorban a bárányok hagyományos tartására vezethetők vissza: az anyajuh tőgyéből való szoptatási időszak, amelyet hodályban zajló, feljavító hizlalási időszak követ.

Az „Agneau du Périgord” húsa világos színű (fehértől a halvány rózsaszínig), a faggyú fehér és szilárd állagú, a húst jellegetes „bárányíz”, valamint lágy és omlós textúra jellemzi. A hús lágyága alapvetően az állat korából fakad, míg a hús omlósságát a faggyúminőség magyarázza.

A világos szín a termék előállítási módszerének két kiegészítő elemével kapcsolatos: a bárány kora a vágáskor (maximum 180 nap) és a szoptatási időszak, mivel a bárány minimum 60 napig az anyajuh tőgyéből szopik. Ez a vágási kor és ez a szoptatási időszak szintén lágy, nem túl erős ízt ad a húsnak, amely eltér a bárányhús megszokott ízétől és aromájától, és ezt a fogyasztó igen kifejezetten érezheti.

A fehér és szilárd faggyú a feljavító hizlalási szakaszban adott speciális takarmány eredménye. A takarmányozás ekkor kizárólag szálastakarmányon és szemes vagy roppantott gabonából álló kiegészítő táplálékon alapul.

A feljavító hizlalás idején adott speciális kiegészítő takarmány az „Agneau du Périgord”-nak kiegyensúlyozott intramuszkuláris zsírt biztosít: a hús textúrája nem száraz, pont a kellő mértékben lédús ahhoz, hogy omlós legyen. Végezetül, az „Agneau du Périgord” húsának külső faggyúrége kevésbé vastag, íze könnyű, a szájban könnyen elolvad.

Mindezek igen határozott bárányhústípust eredményeznek, amely az ízek és aromák kifinomultságát kínálja, és amely az ízek harmóniája miatt népszerű.

5.3. *A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat (OEM esetében) vagy a termék valamely sajátossága, hírneve vagy egyéb jellemzője (OFJ esetében):*

Az „Agneau du Périgord” a périgord-i térségről kialakult képhez kapcsolt hagyományos termék.

5.3.1. *Speciális szakértelen*

A Périgord-térség juhtenyésztői speciális juhtenyésztési szakértelmet halmoztak fel, a terület kötöttségeihez alkalmazkodva.

A juhtenyésztők alkalmazkodtak a kevésbé kedvező talaj- és éghajlati viszonyok jellemezte területük korlátaihoz. A csapadék és a hőmérséklet, valamint a talajok változékonysága összetett állattenyésztési rendszereket hívott életre, amelyek a rendelkezésre álló összes erőforrást kombinálják.

Az idők során a juhászokból juhtenyésztők lettek, gyakorlatukon jelentős mértékben változtattak abban az értelemben, hogy mikor és miként avatkoznak be a természetes folyamatokba, illetve a természeti környezettel való változatos gazdálkodás tekintetében. A hagyományos juhtenyésztés biztosítja a gazdaságok számára a mezőgazdasági szempontból kevésbé jövedelmező területek hasznosítását.

Ezen korlátok állnak a rusztikus anyajuhfajták kiválasztása mögött. Eme fajták kiválasztása mellett szólt szívósságuk, a takarmánnyal szembeni igénytelenségük, hogy gyenge legelőkön képesek legelni, hogy egész évben képesek zord természeti körülmények között is szaporodni és nehézség nélkül táplálni a bárányukat. A húshasznú tenyésztők használata pedig javítja a vágásra szánt bárányok húsfarmját.

Ezek a korlátozó tényezők teszik szükségessé a tenyésztők által alkalmazott takarmányozási rendszert is, amely az állatállományt az anyajuhok és a bárányok élettani igényei szerinti homogén nyájakba szervezi, és az állapotuk szerint a legelőn vagy hodályban helyezi el őket.

5.3.2. Különleges minőség

A bárányok különleges minősége az állományok sajátos kezeléséhez kapcsolódik, amely egy gazdaságos, a legelőket kihasználó és a helyi korlátozó tényezőkhöz alkalmazkodó állattenyésztési rendszeren alapul. Ezen túlmenően, az „Agneau du Périgord” élete két szakaszra bontható: a szoptatási időszak, amikor a bárány az anyját követi, és a hodályban zajló javító hizlalási időszak, amikor a bárány minden szükséges gondoskodást megkap, egyedi férőhelyet és első osztályú takarmányt.

Ez a speciális állománykezelési módszer, valamint a bárányok javító felhizlalása okozza, hogy a bárányhús világos színű (fehértől halvány rózsaszínig), a faggyú pedig fehér és szilárd állagú. A hús lágy és finom, nem túl erőteljes bárányízrel rendelkezik, a hús textúrája pedig nem száraz, pont a kellő mértékben lédús ahhoz, hogy omlós legyen. „Végezetül,” az „Agneau du Périgord” húsnak külső faggyúrétege kevésbé vastag, íze könnyű, a szájban könnyen elolvad.

5.3.3. Az „Agneau du Périgord” hírneve

Az „Agneau du Périgord” hírnevét igazolja a périgord-i juhtenyésztés fennállásának hagyománya, valamint a tény, hogy közismert az ingyencek körében.

A tenyésztési gyakorlat alig változott a 19. század óta, amikor a juhtenyésztők már nagy számban voltak jelen Périgord területén. 1809-ben a becslések szerint a juhállomány több mint 667 400 egyedből állt. Ahol a gyapjú volt a tenyésztés elsődleges célja, annak nyomaira bukkanunk, hogy az állatot a helyi konyhaművészet használta fel.

A kereskedelmi csereforgalom a számos piacon zajlott. A legnagyobb piacokon akár több mint 1 000 állat is gazdát cserélhetett. A 19. század második felében számos írásos emlék utal az inkább húscélú tenyésztés irányába történő elmozdulásra, és a tenyésztőket arra ösztönözték, hogy a helyi fajtákat a húscélú termelés felé fejlesszék. 1897-ben a statisztikák jelentős bárányvágást említenek Périgueux városában.

Az „Agneau du Périgord” ünnepi ededelnek számít, amelyet különösen karácsonykor vagy húsvétkor fogyasztanak, és amely számos formában készíthető el, de mindig fő helyet foglal el az étkezésben.

Ezt bizonyítja, hogy a 20. század elején egy páratlanul híres périgord-i szakácsnő, aki a „la Mazille” névre hallgatott, az „Agneau du Périgord”-t tette a több mint 300 helyi receptet tartalmazó könyve főszereplőjévé: „Périgord területén létezik egy juhajt, amely minden szempontból kiváló minőségű húst ad ...”

Számos recept és éttermi étlap tartalmazza az „Agneau du Périgord”-t, kifejezetten megemlítve annak származását.

Hivatkozás a termékírási közzétételére:

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/referentiel-IGP-agneau-perigordnov-2009-version-scan.pdf>