

Bejegyzés iránti 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 162/05)

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 számított hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„OIE D’ANJOU”

EK-szám: FR-PGI-0005-0477-20.06.2005

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: INAO
Cím: 51 rue d’Anjou
75008 Paris
FRANCE
Tel. +33 0153898000
Fax +33 0153898060
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Csoportosulás:

Név: Fermiers du Val de Loire (Val de Loire gazdálkodói)
Cím: Boulevard Pasteur
B.P. 262
44158 Ancenis Cedex
FRANCE
Tel. +33 0240988252
Fax +33 0240831500
E-mail: vpitondregoire@terrena.fr
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

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

4. Termékleírás:

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

4.1. Elnevezés:

„Oie d’Anjou”

4.2. Leírás:

Az „Oie d’Anjou” (anjoui hízott liba) sütve, hagyományosan az év végi ünnepeken fogyasztott liba.

A fehér húsrészek jellegzetes kellemes illata, a hús puha állaga, ugyanakkor tömör textúrája, valamint kellemes íze különbözteti meg a többi hasonló terméktől.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

Az „Oie d'Anjou” legalább 2,5 kg súlyú, sütésre kész termékként vagy legalább 2,8 kg súlyú, részben kizsigerelt kizserelésben kerül forgalomba.

A vágott test kerek és széles, telt mellrésszel, a mellfilék a mellcsont magasságában található. A vágott test teljes mértékben megkopasztott, nincsenek jelen tolltokok. A bőrnek rugalmasnak, tapintásra kellően – de nem túlzott mértékben – zsírosnak és sárga színűnek kell lennie.

A megfelelő hízott állapotot a mell és a hasi részek bőre alatt jelen levő lerakódott zsír – amelyek a háton kisebb mértékű a combon pedig hiányzik –, valamint a szárny alatt erőteljes zsírmirigy jelenléte jellemez.

4.3. Földrajzi terület:

Az „Oie d'Anjou” az alábbi területeket magukban foglaló földrajzi területen belül kel ki, nevelkedik és kerül levágásra.

Maine et Loire megye: teljes egészében.

Indre et Loire megye: Château la Vallière kanton egy része: Château la Vallière, Rille, Hommes, Savigné sur Lathan, Channay sur Lathan, Coucelles de Touraine, Souvigné, Couesmes, Brèches, Villers au Bouin, Braye sur Maulne, Marcilly sur Maulne, Luble és St Laurent de Lin települések. Bourgueil kanton egy része: Benais, Bourgueil, St Nicolas de Bourgueil, Restignes, Continvoir és Gizeux települések. Langeais kanton egy része: Avrillé les Ponceaux település.

Loire-Atlantique megye: Ligné, Ancenis, Varades, Riaillé, St Mars la Jaille, Moisdon la Rivière és St Julien de Vouvantes kantonok. Chateaubriant kanton egy része: Chateaubriant és Soudan települések.

Mayenne megye: St Aignan Sur Roë, Craon, Château Gontier, Château Gontier est, Château Gontier ouest, Bierné és Grez en Bouère kantonok.

Sarthe megye: Sablé sur Sarthe, La Flèche, Malicorne sur Sarthe, Pontvallin, Le Lude és Mayet kantonok. Suze sur Sarthe kanton egy része: Parigné le Pôlin település. Ecommoy kanton egy része: Ecommoy, Saint Biez en Belin és Saint Ouen en Belin települések. Château du Loir kanton egy része: Château du Loir, Beaumont Pied de Bœuf, Dissay sous Courcillon, Flée, Luceau, Montabon, Nogent sur Loir, St Pierre de Chevillé, Thoiré sur Dinan és Vouvray sur Loir települések. Chartre sur le Loir kanton egy része: La Chartre sur le Loir, Beaumont sur Dême, Chahaignes, Lhomme és Marçon települések.

Deux-Sèvres megye: Mauléon, Argenton l'Église, Argenton Château, Thouars, Thouars 1, Thouars 2, Airvault, St Varent és Bressuire kantonok.

4.4. A származás igazolása:

Az „Oie d'Anjou” vonatkozásában megállapításra került az összes olyan rendelkezés, amely lehetővé teszi annak igazolását, hogy a termék az OFJ földrajzi területről származik. Meghatározásra kerültek a következő és a visszamenőleges nyomon követhetőséggel kapcsolatos rendelkezések. Ezek a rendelkezések az alábbiakon alapulnak:

- a különböző piaci szereplők jogosultságának ellenőrzése a földrajzi terület és a szállítási időtartamok tekintetében,
- az egyes vágási tételek kódszáma és vágási dokumentuma, amely lehetővé teszi a gazdaság és annak földrajzi elhelyezkedésének azonosítását,
- a hízott libák származási bizonyítványai és szállítólevelei, amelyek lehetővé teszik az adott gazdaság és épület, valamint tenyészállomány azonosítását,
- a gazdaság által alkalmazott, nyomon követhetőségi elemek, amelyek segítségével azonosítható az élelmiszerek szállítási dátuma, valamint azok előállításának dátuma.

Mindezek lehetővé teszik többek között a termék teljes előállítási folyamatának visszakövetését, majd az ügyfelek esetleges panaszai tekintetében az okok elemzését, valamint a megfelelő javító intézkedéseket.

4.5. Az előállítás módja:

Az „Oie d'Anjou” a fehér rajnamenti lúd hím- és nőivarú egyedek párzásából származik. Tenyésztésre csak a nőivarú egyedek kerülnek.

A tojások szállítási ideje a szaporító gazdaság és a – földrajzi területen belül található – keltető között legfeljebb 1 óra 45 perc.

A begyűjtött keltetőtojások keltetés előtti megengedett tárolási ideje legfeljebb 7 nap. A kikelt kislibák szállítása a keltetőből a tenyésztelepre legfeljebb 1 óra 45 percig tarthat.

A hízott libák nevelésének minimális időtartama 175 nap (a kelés és a levágás napja között), de az átlagos tenyésztési időtartam 222 nap.

Az „Oie d'Anjou” igen korán szabadtéri kifutóra kerül (legkésőbb 4 hetes korában).

A szabadban végzett legeltetés legalább 92 napig, de valójában átlagosan 138 napig tart. Ezen időszak alatt legalább 2,5 hektár legelő és/vagy 1,25 hektár időszakos gyep, köztes művelésű növénykultúra (búza, rozs stb.) és minden esetben 1 000 libára legalább 1,25 hektár, a libák által elfogyasztható lábon álló kukorica áll rendelkezésre. Ezenkívül a libák kedvük szerint ehetnek búzát.

A libák állandó jelleggel olyan körülmények között vannak, amelyeket nem a versenyhelyzet jellemez, a szabadtéri legeltetésre rendelkezésre álló területek és változatos takarmány révén.

A legalább 8 hétig tartó feljavítási időszak során a libák szalmával fedett kifutóhoz férhetnek hozzá, szabadterén, az állattartó épülethez kapcsolódóan.

A libáknak adott szemes gabonákat a mezőgazdasági üzemben állítják elő.

Az adott üzemben előállított, a tartási és feljavítási időszak alatt az állatoknak adott takarmányon és gabonán túl csak az induló és fejlődési szakaszban vagy a feljavítási szakaszban adott „összetett takarmány” frakció az, amelyet a mezőgazdasági üzemek vásárolnak, így ilyen esetben megengedett, hogy ez ne az OFJ-területről származzon.

Az állattartó telep legfeljebb 100 km-re lehet a vágóhídtól, és a vágóhíd és a telep közötti szállítási idő nem haladhatja meg a 3 órát.

Vágáskor a hízott libák tételei homogén állatokból állnak, amelyek kellően hízott libákból állnak, azaz szemrevételezéssel és tapintással észlelhető a libákon egy zsírréteg, amely a lábak között halad lefelé, és amely a mell és a has bőr alatti zsírraktárának felel meg, valamint a szárny alatt igen határozott zsírmirigy észlelhető. A tollazat és a lábak tiszták.

4.6. Kapcsolat:

4.6.1. A földrajzi terület sajátosságai

A földrajzi terület a Loire végső medencéjében található. A Loire-folyó és a tengeri hatás olyan óceáni éghajlatot alakít ki, amely különösen kedvez a széna-, takarmánynövény- és gabonatermesztéshez (a fűvek és a lábon álló kukorica kedvezőek a legelő libák táplálásához). A területre mindemellett jellemző a vízrajzi hálózat sűrűsége is.

Ezen természeti tényezőkre támaszkodva az emberek sokoldalú növénytermesztési és egyben igen jelentős állattenyésztési tevékenységet alakítottak ki a földrajzi területen (szarvasmarha, baromfi). Az „Oie d'Anjou” speciális jelentősége e tekintetben a térségben a XV. század óta megtalálható hagyományos libatenyésztéssel kapcsolatos.

Az állattartók szakértelmét napjainkban többek között az alábbiak jellemzik: a libák tenyésztési folyamatának irányítása egészen a kezdetektől, a takarmány rendelkezésre állásának és változatosságának biztosítása, az elvégzett munka és a libák különös figyelemmel követése a hosszú legeltetési időszakban és a feljavítási szakaszban, valamint a hagyományok tiszteletben tartása.

4.6.2. A termék sajátosságai

Az „Oie d'Anjou” meghatározott minősége a vágott testek jó izmoltságán és optimális zsírtartalmán alapul.

Az „Oie d'Anjou” különösen a vágott testével tűnik ki, amely egyszerre széles és kerek, tömött hússal és kifejlett, telt mellrésszel; a mellrész pedig legalább a mellcsont magasságáig felér, a bőr sárga színű és rugalmas, a mell- és a hasrész bőre alatt lerakódott zsír található, amelyek a hátan csak mérsékeltek, a combról pedig hiányoznak, valamint a szárny alatt erőteljes zsírmirigy van jelen. A fehér húsrészek jellegzetes illata, a puha állag és ugyanakkor tömör textúra eredményezi a speciális minőséget.

4.6.3. Okozati kapcsolat

Az „Oie d'Anjou” egyedisége az állattartóknak az „Oie d'Anjou” tartásával kapcsolatos hagyományos termelési eljárással összefüggésben kialakult szakértelmén alapul, amely már a kezdetekben kiaknázta a földrajzi terület természeti, ezen belül éghajlati tényezőit:

Az „Oie d'Anjou” jó izmoltsága és optimális zsírtartalma az, amit az állattartók a kezdetektől fogva az állat élete végéig különleges odafigyeléssel elérni igyekeztek, a liba legelő táplálkozásának figyelembevételével. A libának jelentős növénymassza-mennyiséget kell elfogyasztania ahhoz, hogy emésztő szervrendszere a maximális méretűre fejlődjön, és így a legeltetési időszak végére, a feljavítási szakaszhoz érve megadott idő alatt nagy tápanyag-beviteli kapacitással rendelkezzen.

Ezen igényt kielégítve az „Oie d'Anjou” igen korán szabadtéri legeltetésre kerül és igen gyorsan elfogyasztja a területen rendelkezésre álló zöldtakarmányt, hogy hamar megkezdődjön a legeletetési tartás. A legeltetés hosszú időszaka, a libák igénye szerinti mennyiségben rendelkezésre álló növény-tömeggel (váltólegeltetési gyakorlat a növényparcellák váltakozó rendelkezésre állásával, a kukorica rendszeres termesztése, amelyet azután a libák lábán állva fogyasztanak el) lehetővé teszi a telt mell, valamint a vágott test széles formájának kialakulását, amely biztosítja az „Oie d'Anjou” optimális izmoltságát.

Az állattartók minden szakértelme a speciális feljavítási időszak alatt abból áll, hogy a liba gyors zsírfejlődését segítik elő (a gabonafélék túlsúlyával), miközben folytatják az izomtömeg és a mellizom további fejlesztését is (a legeltetés részleges fenntartása, kijárási szabad térre), amely az állattartók részéről fokozatos és különös figyelmet igényel (élőtömeg mérése, élő állatok szemrevételezéses, tapintásos vizsgálata, a szárny alatti zsírmirigy méretének megbecslése), valamint a vágott testek ellenőrzését a vágást követően.

Az „Oie d'Anjou” vágott testét a vágást követően osztályozzák, ennek során szemrevételezéssel ellenőrzik az „Oie d'Anjou” esetében elvárt egyedi jellemzőket.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Qualité — France S.A.S.
Cím: Le Guillaumet
92046 Paris la Défense Cedex
FRANCE
Tel. +33 0141970074
Fax +33 0141970832
E-mail: <http://www.qualite-france.com>

4.8. Címkézés:

A címkézésen fel kell tüntetni az „Oie d'Anjou” oltalom alatt álló földrajzi jelzés elnevezést, valamint a közösségi OFJ-szimbólumot.

A címkén feltüntetésre kerül egy egyedi szám, amely lehetővé teszi az OFJ-csoportosulás részére, hogy az esetleges panaszok nyomán biztosítsák az érintett termék nyomon követhetőségét.