

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 307/11)

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

„APNAKI ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ” (ARNAKI ELASSONAS)

EK-sz.: EL-PDO-0005-0735-14.01.2009

OFJ () OEM (X)

1. Név:

„Αρνάκι Ελασσόνας” (Arnaki Elassonas)

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Görögország

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:

A termék 30–45 napos életkorú, 6,5–10,5 kg-os tejes bárány friss húsa, olyan juhok bárányaiból, amelyek a szárazföldi Görögország tágabb térségében élő őshonos görög fajták fenotípusos jegyeit hordozzák (kis termet, rövid, de erős lábak, erős testfelépítés, jó éghajlattűrő képesség, ellenálló képesség a betegségekkel szemben, valamint jó állóképesség). E juhpopulációk vagy az őshonos görög kontinentális fajták – a karagouniko, a vlach, a sarakatsaniko és a boutsiko – tiszta képviselői, vagy e fajták egymás közötti, illetve az ugyancsak görög híosz, sérresi, mitilíni és fríz fajtákkal való kereszteződéséből jöttek létre. A populáció egyedei külterjes, illetve háztáji körülmények között élnek az elasszonai járásban az alább meghatározott földrajzi területen, és 250 métert meghaladó tengerszint feletti magasságon található hegyi legelőkön legelnek.

A tejes bárány húsa csak friss állapotban kerül forgalomba: a) egészben, b) felezve vagy c) darabolva.

Az elasszonai tejes bárány húsának érzékszervi tulajdonságai:

Az elasszonai tejes bárány húsa jellegzetes zamatú, kellemes illatú és ízű, lédús, pH-értéke 7,1–7,3 között mozog, faggyúborítottsága minimális, linolénsav-tartalma magas, a hússzín – összhangban az uniós előírásokkal – fehér vagy enyhén rózsaszínű. Az uniós jogszabályok alapján a könnyű bárányok közé tartozik.

Az elasszonai tejes bárány húsának kémiai tulajdonságai

Az elasszonai tejes bárány húsának kémiai tulajdonságai átlagértékben kifejezve:

OEM tejes bárány	Nedvesség átlagértéke % -ban	Fehérje átlagértéke % -ban	Zsír átlagértéke % -ban	Hamu átlagértéke % -ban
	76,7	20,13	1,36	1,2

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

Hússzín

$L = 38,32 + 0,32$

Világosság

$a = 13,40 + 0,319$

Vörösség

$b = 10,39 + 0,28$

Sárgaság

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

A bárányok a vágási életkorig kizárólag anyatejjel táplálkoznak. A juhok takarmányozásának alapja a hegyi legelőkön (250 métert meghaladó tengerszint feletti magasságon) és mesterséges gyeplegelőkön folyó szabad legeltetés. Három-öt hónapon át takarmány-kiegészítőket is kapnak, főleg az elsődlegesen a meghatározott földrajzi területen termesztett gabonaféléket, pillangósokat, zöldségféléket, szalmát, lóherét, olajmagtermékeket, valamint vitaminokat és nyomelemeket. A mesterséges gyeplegelőket a földrajzi területen honos állatok trágyájával trágyázzák, rovarirtó, gyomirtó és műtrágya használata nem engedélyezett.

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

Azok a hasított állatok viselhetik az „elasszonai bárány” eredetmegjelölést, amelyek

a) szülei a párzás előtt legalább 8 hónapig a meghatározott területen éltek

b) születése, nevelése és levágása a meghatározott területen történt.

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

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A nemzeti és uniós jogszabályokban foglaltakon túlmenően a hasított testeket, féltesteket és darabokat az alábbi logóval kell ellátni:



4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

Az elasszonai bárány tenyésztésének földrajzi területe az alábbiakat foglalja magában:

a) az elasszonai járást Lárissa megyében

b) a Tyrnavou településtársuláshoz tartozó Damászio tagtelepülést Lárissa megyében.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A meghatározott földrajzi terület domborzata hegyes-dombos, tengerszint feletti magassága változatos, 250–2 550 méterig terjedő. A terület 60 %-át legelők borítják, amelyeken igen sok fű-, gyógynövény- és aromásnövény-fajta terem. Az elasszonai járás legelőterületei természetes legelőket, takarmánytermesztés céljából művelt mezőgazdasági területeket, ugarföldeket és időszakos legelőterületeket foglalnak magukban. A természetes legelőket füves rétek, bozotos rétek és részben erdős rétek borítják. E területek legszembetűnőbb jellegzetessége a meglévő fauna nagyfokú biodiverzitása, amelyben előkelő helyet kapnak az aromás növények.

A lágyszárú növényzet elsősorban pázsitfűfélékből, másodsorban pillangósokból és fészkesvirágzatúakból áll. A pázsitfűfélékből főleg a *Festuceae*, *Hordeae*, *Panicoideae*, *Agrostideae*, *Phalarideae* és *Aveneae* alcsaládok fordulnak elő. A jellegzetes lágyszárú növények a *Festuca rubra*, *Dactylis glomerata*, *Bromus* sp., *Trifolium* sp., *Stipa* sp., *Lolium* sp. stb. A bozotos rétek fiatal hajtásokkal, valamint a bozótok tövében fejlődő lágyszárú növényzettel látják el az állatokat, és eltartóképességük 1,39 állategység.

A területen helyi juhpopulációkat, kistestű, igénytelen, a meghatározott földrajzi terület hegyes-dombos tájaihoz alkalmazkodó állatokat nevelnek. A külterjes juhtenyésztés az elasszonai járás kultúrájának és a természeti környezet fenntartásának szerves része, és egyben a hétköznapi élet szükséges velejárója.

5.2. A termék sajátosságai:

Izmoltság tekintetében az elasszonai bárány hasított testére az egyenletes izomeloszlás jellemző. A hasított bárányokat vékony, egyenletesen eloszló bőr alatti faggyúrteg borítja. Kis tömegű, 6,5–10,5 kg-os, könnyű hasított állat, faggyúszázaléka más vidékekhez képest – ahol eléri a 3 %-ot – igen alacsony (1,5 %). Fehér vagy enyhén rózsaszínű hússzínét a pH-értéknek, életkorának, táplálkozásának és fajtájának köszönheti. Az elasszonai bárányok húsa zsenge, lédús, jellegzetes zamatú, kellemes illatú és ízű, még idősebb életkorban is.

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

Az elasszonai bárányhús minőségi jellemzőit a (hegyes-dombos) terület sajátos talajtani és éghajlati körülményeinek köszönheti, amelyet dús és változatos növényzet borít (csak az Olümposzon 1 700 növényfajta fordul elő), köztük számos aromás növény. A térség legelőin élő állatok rendszerint nagy távolságokat tesznek meg, és ez más testalkatot eredményez, mint az alacsonyabb területeken élő vagy különösen az istállóban tartott állatok testalkata. A számos növényben megtalálható antioxidánsok sajátos zamatot és ízt kölcsönöznek a tejnek és magának a bárányhúsának, amely karakteres íze és zamata miatt keresett termék a vásárlók körében.

A zamat intenzitása pozitív korrelációban áll a linolénsav-tartalommal (C18:3), amely magasabb arányban van jelen a szabad tartású állatokban, és a tejes bárány húsának e keresett tulajdonságai ezen keresztül kapcsolódnak Elasszóna vidékének talajához, növényzetéhez és mikroklímájához. Az elasszonai bárányokon végzett zsírsavelemzések kimutatták, hogy húsuk linolénsav-tartalma (C18:3) jóval meghaladja a sík vidékeken nevelt bárányok húsában mért értékeket. Az aromát emellett a táplálkozás jellege, a fajta, a tartás módja, valamint az állat életkora és szaporodási állapota is befolyásolja.

Az elasszonai bárány húsának érzékszervi tulajdonságai az alábbiaknak köszönhetők:

- a) a kistestű helyi juhajtáknak, amelyek a természetes hegyi legelőkön való rendszeres legelésnek köszönhetően igénytelenek, ellenállóak és teljes mértékben alkalmazkodnak a sajátos földrajzi környezethez;
- b) annak, hogy az anyajuhokat rendszeresen legeltetik a legelőkön;

- c) a legelői növényzet – fűfélék, gyógy- és aromás növények – sokféleségének;
- d) a változatos – 250–2 550 méterig terjedő – tengerszint feletti magasságoknak;
- e) a terület talajának és mikroklímájának;
- f) a kizárólag anyatejvel történő táplálásnak;
- g) a zsírsav – linolénsav (C18:3) – magas arányának;
- h) annak, hogy az anyaállatok (anyajuhok) csupán rövid ideig kapnak takarmánykiegészítőt, amely zömmel az elasszonai járásban termelt tápanyagokból származik.

Az elasszonai bárányon alapuló juhtenyésztés és hústermelés évezredes történelmi hagyományokon nyugszik, s felvevő piacait Lázisza, Katerini, Athén és Thesszaloniki, valamint a külföld (Olaszország, Spanyolország és Ciprus) jelenti.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

<http://www.minagric.gr/greek/data/APNAKI%20ΤΕΛΙΚΕΣ%20ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ-%20τελικό.doc>
