

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 312/14)

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

„BŒUF DE VENDÉE”

EK-sz.: FR-PGI-0005-0592-08.03.2007

OFJ (X) OEM ()

1. **Elnevezés:**

„Bœuf de Vendée”

2. **Tagállam 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:*

A szóban forgó állatok üszők, fiatal tehenek vagy ivartalanított hím állatok, amelyek hasított súlya legalább 380 kg, testalakulása (S) EUR, faggyúboritottsága 2-es és 3-as, és amelyek vágási kora 30 és 96 hónap között van.

A „Bœuf de Vendée” előállítására szolgáló állatok fajtatiszta vagy egymással keresztezett hústermelő fajták, vagy esetleg vegyes fajtájú anyaállatok és hústermelő apaállatok keresztezésének egyedei.

A kérelem friss húsról vonatkozik, amely forgalmazása hasított testként, testnegyedként vagy darabolt formában történik.

A „Bœuf de Vendée” húsát élénkvörös szín, puha és lágy textúra, valamint finom és kellemes marhahúsíz jellemzi.

A hús pH-ját és hőmérsékletét vágás után 24 órával mérik, és a pH értékének 6 alatt, míg a hőmérsékletnek 6 °C alatt kell lennie. A pH értékére és a hőmérsékletre vonatkozó feltételek betartása elengedhetetlen a hosszú érlelési időszak megkezdéséhez. Amennyiben ezek a feltételek nem teljesülnek, csökken a hús tartóssága és íze rossz lesz.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

A „Bœuf de Vendée” minden hasított testét vagy részét származási és garanciabizonyítvány kíséri egészen a hentes pultjáig, ami a fogyasztót az állat kategóriájáról (üsző, tehén vagy ivartalanított hím) tájékoztatja.

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

Nem alkalmazható

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

Az állat születésétől elválasztásáig kötelező a természetes szoptatás. A borjak elválasztása 6 és 9 hónapos koruk között történik. Az elválasztást követően az állatok áttérhetnek a legelésre a takarmány rendelkezésre állásától függően.

A nyári időszakban az állatok takarmányon és koncentrátumokon alapuló kiegészítő takarmányt is kaphatnak.

A takarmány eredetére szigorú szabályok vonatkoznak: legalább 80 %-ának a gazdaságból, míg a fennmaradó résznek az OFJ földrajzi területéről kell származnia. Ez a követelmény a helyi és hagyományokon alapuló gyakorlatok eredményeként, valamint a vendée-i takarmány különleges minőségének köszönhetően alakult ki. Az óceáni éghajlat sok napsütést biztosító enyhe hatása nagyobb mennyiségű, energiában és fehérjében gazdag takarmány korai betakarítását teszi lehetővé. Ez biztosítja a „Bœuf de Vendée” igényeinek leginkább megfelelő takarmányt.

A tartás során kötelező a legelő és a marhaistálló közötti váltás, és az állat életében legalább két ilyen ciklusnak kell lennie. A ciklusnak a következőképpen kell alakulnia: az állat télen a marhaistállóban, majd nyáron (áprilistól októberig) a legelőn van. A legelőn töltött idő legalább 4 hónap.

Az éves átlagos állatsűrűség nem haladhatja meg a 2 számosállat-egység/hektár értéket a fő takarmánynövény vetésterületére vetítve, és a takarmányozást szolgáló legelők szarvasmarha-tenyésztésre vannak fenntartva.

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

Az ellésnek, a tartásnak és a hizlalásnak egyazon gazdaságon belül kell történnie.

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

Nem alkalmazható

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

„Bœuf de Vendée” elnevezéssel forgalomba hozott termék. A címkén szerepelnie kell az OFJ-logónak, valamint az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” feliratnak. A kategória megjelölésének (ivartalanított hím állat, tehén vagy üsző) kötelezően szerepelnie kell a hasított testet vagy a húsdarabokat a hentes pultjáig kísérő származási és garanciabizonyítványokon.

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

A „Bœuf de Vendée” oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó földrajzi terület magában foglalja Vendée megye teljes területét, valamint a megyével szomszédos azon kisebb természeti területeket, amelyek nagyon hasonló mezőgazdasági, földrajzi, történelmi, szociális és kulturális jellemzőkkel rendelkeznek.

A szóban forgó földrajzi terület a következő:

— Vendée megye teljes területe,

— Loire-Atlantique megye következő járásainak valamennyi települése: Aigrefeuille, Bouaye, Bourgneuf en Retz, Clisson, Légé, Le Loroux Bottereau, Le Pellerin, Machecoul, Paimboeuf, Pornic, Rezé, Saint Père en Retz, Saint Philbert de Grand Lieu, Vallet, Vertou, Vertou-vignoble.

- Maine-et-Loire megye következő járásainak valamennyi települése: Beaupréau, Chalonnes sur Loire, Champtoceaux, Chemillé, Cholet, Cholet 1, Cholet 2, Cholet 3, Doué La Fontaine, Gennes, Les Ponts de Cé, Montfaucon, Montreuil Bellay, Montrevault, Saint Florent le Vieil, Thouarcé, Vihiers.
- Deux-Sèvres megye következő járásainak valamennyi települése: Cerisay, Coulonges, Mauléon, Moncoutant.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

a) Természeti tényezők

Vendée megye éghajlati és földtani szempontból különleges helyzetnek örvend: éghajlatában jelentős óceáni hatás érvényesül, és a napsütéses időszakok éves átlaga – 2 100 óra/év értékkel – messze meghaladja a nemzeti átlagot. Mindez igen kedvezően befolyásolja a takarmány-előállítást, és hosszú időszakokra lehetővé teszi az állatok legeltetését. Az Armorikai-hegység déli határát képező Vendée megyét földtani szempontból a viszonylag mély, iszapos talaj jellemzi, ami szintén kedvez a takarmány-előállításnak.

b) Mezőgazdasági tényezők

Vendée megye egyik egyedi jellegzetessége a takarmány előállítására szolgáló kiemelkedő kapacitásban rejlik, amely az éghajlati és földtani tényezők által meghatározott különleges helyzetéből ered. A hőmérséklet korai – április végi, május eleji – emelkedése, valamint a sok tavaszi napsütés lehetővé teszi a rendszerint több mint 30 % szárazanyagot tartalmazó előfyonnyasztott szilázs, valamint a korai, kiváló tápértékkel rendelkező (magas energia- és nitrogéntartalmú) széna június eleji előállítását. Ezen éves takarmányok hozama az első kaszáláskor gyakran meghaladja a hektáronkénti 5 tonna szárazanyagot. Ugyanezeknek a különleges feltételeknek köszönhetően tavasszal olyan kitűnő feltételek mellett ültethető takarmánykukorica, amelyek rendszeres jó termést biztosítanak. Végül az éghajlati körülményeknek köszönhetően Vendée megyében a hőmérsékletösszeg rendszeresen eléri azt a szintet, amely elegendő a silókukorica megfelelő betakarítási érettségéhez, azaz a betakarításkor több mint 33 %-os szárazanyagarányhoz, és a jó minőségű magvak több mint 50 %-os arányához. Hektáronkénti szárazanyag szintjén a hozam rendszerint 11 tonna körül van száraz, és 15 tonna közelében van öntözéses gazdálkodás esetén.

Az energiában és fehérjében rendkívül gazdag takarmány nagy mennyiségben történő garantált előállítása születéstől a vágásig gondoskodik az állatok igényeiről. A tenyésztő-hizlaló rendszer – amelyet itt jelentős mértékű takarmányfogyasztás jellemez – ennek köszönhetően fejlődhetett jobban Vendée megyében, mint másutt.

c) Történelmi és emberi tényezők

A „Bœuf de Vendée” a legrégebbi idők óta jelen van a vendée-i parasztek életében. Jelen volt az első háziasított fajták között: először húsa és teje miatt tartották, később szekerhúzásra használták.

A „Bœuf de Vendée” először a feles bérlet, majd a földbérlet egy részét képezte, és minden vidéki bérlemény esetében alapegységként használták a bérleti díj megállapításához. Ezért a szarvasmarhatenyésztés szorosan kötődik a vendée-i mezőgazdasághoz. A tenyésztők szakértelme és különösen a tenyésztő-hizlaló rendszerben való jártassága – az 5.2. pont b) alpontjában kifejtettek szerint – alapvető fontosságú a „Bœuf de Vendée” és származási helyének kapcsolatát illetően.

Annak eredményeképpen, hogy a „Bœuf de Vendée” már a 19. század végétől jelen volt számos, a régióban rendezett vásáron, jelentős kereskedelmi kapcsolatok alakultak ki a legfontosabb nyugat-franciaországi fogyasztói központokkal, egészen Párizsig.

A nagyszámú és a tenyészetekhez közel elhelyezkedő vágási létesítmények kiterjedt hálózata – amely szorosan kapcsolódik a vendée-i szarvasmarhatartás tenyésztő-hizlaló rendszerének hagyományához – ugyancsak Vendée megye különleges jellemzője.

5.2. A termék sajátosságai:

A termék sajátossága a különleges szaktudás által meghatározott minőségben, valamint a „Bœuf de Vendée” hírnevében rejlik.

a) Meghatározott minőség

A régióra jellemzően a „Bœuf de Vendée” vágást követően nagyon nagy súlyú és nagyon jó testalakússal rendelkező hasított testek formájában kerül forgalomba. A hasított testek átlagosan 120 kg-mal nehezebbek, mint a Franciaország más szarvasmarha-tenyésztésének területein előállítottak.

Az állatok születése, tartása és hizlalása az OFJ-hez kapcsolódó földrajzi terület egyetlen gazdaságán belül történik. Az állatok utóhizlalása legalább 4 hónapig tart, amely optimális (2-es és 3-as osztályú) faggyúborítottságot tesz lehetővé. A hizlalás megfelelő mennyiségű energia és fehérje adagolása mellett történik az utóhizlalás során, ami legalább 4 hónapig tart. Az utóhizlalás kezdetén minden állat faggyúborítottságát osztályozzák, és az állatok vágása azt követően történik, hogy faggyúborítottságuk eléri a 2-es vagy 3-as osztályt.

A legalább 380 kg-ot elérő (átlagosan több mint 450 kg) nagy súlyú hasított testek vastag és puha húsdarabokkal szolgálnak, amelyek különösen keresettek a hagyományt követő hentesek és a marhahús kedvelői által.

b) További jellemző: az emberek szaktudása

A tenyésztők szakértelme alapvetően fontos eleme a „Bœuf de Vendée” és annak eredete között fennálló kapcsolatnak.

Módszeresen odafigyelve arra, hogy a tenyésztéstől a vágásig a folyamat minden szakasza megfelelő ellenőrzés mellett történjen, Vendée megye ezen különleges előállítási rendszereinek jellemzőit a tenyésztők/hizlalók határozzák meg. A tenyésztők gyakran emlegetett mottója szerint „minden Vendée-ban született állat hizlalása Vendée-ban is történik”. A tenyésztésnek ezen a területen nagy kultúrája van, ami olyan szaktudás kialakulásához vezetett, amely ma már Franciaország határain túl is ismert és elismerésnek örvend. A vendée-i rendszer fő jellegzetessége, hogy a gazdaságban született állatokat ott is hizlalják, és táplálásuk a gazdaság területén előállított takarmánnyal történik. Vendée-ban ma egy tenyésztő-hizlaló gazdaságban átlagosan 60 anyatehenet tartanak 70 hektár területen.

A tenyésztés és hizlalás eljárásainak egy gazdaságon belül történő művelése technikai, egészségügyi, gazdasági és kereskedelmi előnyökkel jár, ami jó hatással van a végtermék minőségére.

A tenyésztők kizárólag hústermelő fajok (anyatehén) vagy azok keresztezéseinek egyedeit alkalmazzák. Ezek az állatok azonban nem lennének ilyen különlegesek a bőséges és minőségi (magas energia- és nitrogéntartalmú) táplálás nélkül. Az éghajlat és a talaj minősége nagy mennyiségű és jó minőségű takarmányforrásról gondoskodik, nagyfokú önállóságot biztosítva ezáltal a gazdaságok számára. A „Bœuf de Vendée” előállítási módszerének meghatározó részét képezi a tenyésztők azon szaktudása, amely a takarmányok és a gabonafélék előállítására, és azoknak a tápértéket és az állat fejlődési szakaszát – a születéstől a vágásig – figyelembe vevő társítására vonatkozik.

A borjak anyatejen nőnek fel egészen elválasztásukig, amely körülbelül 8 hónapos korukban történik. Tartásuk ezt követően, legalább két éven keresztül, a következő ciklus szerint zajlik: télen a marhaistállóban, nyáron (áprilistól novemberig) pedig a legelőn vannak. Táplálékuk alapját a legelők füve és a szálatakarmány alkotja. Az utóhizlalás legeltetés vagy vályús etetés révén történik.

A lehető legjobb, és a kívánt, ám nem túlzottan magas zsírtartalommal rendelkező termék előállítása érdekében a tenyésztő attól függően választja meg a táplálás időtartamát és módszerét, hogy milyen az állat állapota az utóhizlalás kezdetekor. A tenyésztő minden második héten megvizsgálja az állatot a folyamat előrehaladásának értékelése, majd végül a vágás optimális időpontjának megválasztása érdekében.

A régióban működő tenyésztő-hizlaló rendszer olyan helyi különlegesség, ami nagy súlyú és zsírtartalom szempontjából optimális hasított testek előállítását teszi lehetővé.

c) Hírnév

A Batiot fivérek az állatok húsipari tulajdonságainak és vonókéességének javítása érdekében 1878-ban bevezették a Charolais fajtát Vendée megyében. A nagyvárosok (Nantes, Angers és Párizs) fejlődésével kereskedelmi kapcsolatok alakultak ki, és a vendée-i hizlalás jelentősen növelte ennek a marhahúsnak a hírnevét.

167 000 anyatehénél Vendée megye egyike a tenyésztéssel foglalkozó három legfontosabb európai régióknak. Franciaországi viszonylatban e terület ma a szarvasmarha-tenyésztés vezető megyéje. Vendée megye egymaga a nemzeti termelés több mint 5 %-át biztosítja úgy, hogy a mezőgazdasági földterületek kevesebb mint 1 %-ával rendelkezik.

A hentes kisiparosok, akik igazi hozzáértők, azért választják ezt a terméket, hogy legigényesebb vásárlóik kedvében járhassanak. Vásárlóik legnagyobb öröme ennek a fajtának a hasított testéből puha, zamatos, vastag és ízekben gazdag húsdarabokkal szolgálhatnak, különösen ami az oldalast és a tarját illeti.

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:

A bőséges és minőségi takarmányt eredményező vendée-i természeti, éghajlati és mezőgazdasági tényezők együttese, kiegészülve a tenyésztők szakértelmével, nagy súlyú hasított testek előállítását teszi lehetővé, ami Vendée megye sajátos terméke.

A földrajzi területtel való kapcsolatának viszonylatában a termék sajátossága a Vendée megyét jellemző különleges mezőgazdasági, talajtani és éghajlati tényezőkben rejlik. E tényezők lehetővé teszik egyfelől a legelők teljes kihasználását a borjakat nyolc hónapos korukig szoptató anyatehencsordák legeltetése révén, másfelől az energiában és fehérjében gazdag takarmány és gabonafélék termesztését mély, iszapos talajban, olyan napos és meleg éghajlati körülmények mellett, amelyek kedveznek a legelők és különösen a takarmánykukorica megfelelő érettségéhez szükséges fotoszintézisnek. A bőségesen rendelkezésre álló takarmány és annak minőségét a „Bœuf de Vendée” táplálására jellemző sajátosság, ami kiegészülve azzal, hogy a vendée-i tenyésztők a legjobb állatokat választják, és ezek vágása a gazdaságokhoz közeli vágóhidakon történik, nagy súlyú, optimálisra hizott hasított testek előállítását teszi lehetővé.

A „Bœuf de Vendée” puha, zamatos és ízekben gazdag húsa az előállítás valamennyi szakaszát kísérő figyelem eredményeként jöhet létre.

Szakértelmüknek köszönhetően a tenyésztők nőivarú vagy ivartalanított hím állatokat választanak. Hímivarú állatok, fiatal nem ivartalanított szarvasmarhák, valamint 30 hónapnál fiatalabb állatok nem jöhetnek szóba. Az állatok viszonylag hosszú időszakon keresztül történő hizlalása révén az izomszövetekbe zsírszövet épül (izomközi zsír), amely a hús zsírszálakkal átszótt jellegét adja, és védelmet nyújt a főzés bekövetkező kiszáradástól, szemben más sovány, száraz hússal. Ebből adódik a termék puha, zamatos és omlós jellege.

A vágást követően kizárólag a legjobb minőségű hasított testeket választják ki a „Bœuf de Vendée” program keretében. A hasított testek minőségét hústermelő képességük, faggyúborítottságuk, valamint a hús színe szerint (szemrevételezés és tapintásos vizsgálat útján) hiteles ellenőr osztályozza. A hasított testek ezen osztályozása elengedhetetlen a puha, zamatos és ízletes hús előállításához. Csak az összes feltételt teljesítő hasított testek alkalmasak a „Bœuf de Vendée” jelzésre, és ezeket származási és garanciabizonyítvány kíséri.

A legalább 10 napos érlelési idő garantálja a hús puhaságát.

Az említett feltételek döntő jelentőséggel bírnak mind a hentes kisiparosok, mind a fogyasztók számára: a „Bœuf de Vendée” ezeknek köszönhetően vívta ki jó hírét a régióban értékesített más szarvasmarhahúsok körében.

A „Bœuf de Vendée” húsának puha, zamatos és ízletes jellemzőinek köszönhetően a fogyasztók és a hentesek folyamatos keresletet jelentenek a termék forgalmazói számára. Bizonyítékul szolgáljon, hogy a csoportosulás piacának 60 %-a változatlan maradt a program 2000-es évek eleji beindítása óta.

A „Bœuf de Vendée” tehát a szakértelem igazi láncát jelképezi, amelyben elengedhetetlenül fontos, hogy a minőség és a származás szolgálatában valamennyi szakasz: az előállítás (takarmány-előállítás, tenyésztés és kiválasztás), a vágás, a darabolás és a forgalmazás egyaránt sikeres legyen.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

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

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDC-IGP/boeuf-de-vendee.pdf>
