

## 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 322/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 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

## „ΚΑΤΣΙΚΑΚΙ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ” (KATSIKAKI ELASSONAS)

EK-sz.: EL-PDO-0005-0734-14.01.2009

OFJ ( ) OEM ( X )

1. **Név:**

„Κατσικάκι Ελασσόνας” (Katsikaki 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 30–55 napos életkorú, 5,5–9,0 kg-os tejes gida friss húsa, olyan kecskék gidáiból, amelyek a szárazföldi Görögország tágabb térségében élő őshonos görög fajtákból származnak. Az állatok az alábbi fenotípusos jegyekkel rendelkeznek: közepes termet, jó testi fejlettség, arányos izmoltság, változatos színek a fekete szín dominanciájával, hosszú szőrzet és szarvak, közepes méretű fülek, rövid, de erős lábak, rendkívüli állóképesség, igénytelenség, száraz éghajlatú, szegény legelőkre és külterjes tartási körülményekre alkalmas, erős testfelépítés, késői ivarérettség, alacsony ikerelési arány, alacsony tejtermelés, magas zsírtartalmú (5 %) és fehérjetartalmú (3,5 %) tej, jó túróképeség a szélsőséges éghajlati viszonyokkal szemben, ellenálló képesség a betegségekkel szemben, valamint jó állóképesség. E kecskepopulációk vagy az őshonos görög fajtához (*Capra prisca*) tartoznak, vagy e fajtának a szkopeloszi fajta hímjeivel 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.

Az elasszonai kecskegida húsa csak friss állapotban kerül forgalomba: a) egészben, b) felezve vagy c) darabolva.

<sup>(1)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

Az elasszonai tejes gida húsának érzékszervi tulajdonságai:

Az elasszonai kecskegida húsa jellegzetes zamatú, kellemes illatú és ízű, lédús, pH-értéke 7,0–7,2 között mozog, faggyúborítottsága minimális vagy teljesen hiányzik, karkasza sovány, linolénsav-tartalma magas. A hússzín – összhangban az uniós előírásokkal – fehér vagy enyhén rózsaszínű. Az uniós jogszabályok alapján a könnyű kecskegidák közé tartozik.

Az elasszonai kecskegida húsának kémiai tulajdonságai:

Elasszonai kecskegida	Nedvesség átlagértéke %-ban	Fehérje átlagértéke %-ban	Zsír átlagértéke %-ban	Hamu átlagértéke %-ban
	77,71	19,63	1,02	1,18

Hússzín

$L = 43,17 + 0,46$

$a = 7,28 + 0,79$

$b = 10,40 + 0,63$

Világosság

Vörösség

Sárgaság

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

A kecskegidák a vágási életkorig kizárólag anyatejvel táplálkoznak. A kecskék 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 meghatározott földrajzi területen termesztett gabonaféléket, pillangósokat, zöldségféléket, szalmát, lóherét, olajmagtermékeket, valamint vitaminokat és nyomelemeket. A mesterséges gyeplegelőket a földrajzi terület állatainak 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 kecskegida” eredetmegjelölést, amelyek:

- szülei a párzás előtt legalább 8 hónapig a meghatározott területen éltek.
- 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 kecskegida tenyésztésének földrajzi területe az alábbiakat foglalja magában:

- a) az elasszonai járást Lárísza megyében
- b) a Tyrnavou településtársuláshoz tartozó Damászio tagtelepülést Lárísza 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, bozótos 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 bozótos rétek fiatal hajtásokkal, valamint a bozótok tövében fejlődő lágyszárú növényzettel látják el az állatokat, és eltartóképességük 1,39 állategység.

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

##### 5.2. A termék sajátosságai:

Izomltság tekintetében az elasszonai kecskegida hasított testére az egyenletes izomeloszlás jellemző. Faggyúborítottsága minimális vagy teljesen hiányzik, bőr alatti faggyuréteg nem borítja. Az elasszonai kecskegida nagyobb arányban (19,63 %) tartalmaz fehérjét, mint más vidékek kecskegidái (18,9 %), az összes faggyútartalom kevesebb (1,02 %), mint más területeken (4,83 %), és a hús színe fehér vagy enyhe rózsaszínű, szemben a sík vidéken tartott kecskegidákkal, amelyek húsa enyhén vöröses színű. Emellett az elasszonai kecskegidákon végzett zsírsavelemzések kimutatták, hogy húsuk linolénsav-tartalma (C18:3) jóval meghaladja a sík vidékeken nevelt kecskegidák húsában mért értékeket. Az elasszonai kecskegida húsa zsenge, lédús, jellegzetes zamatú, kellemes illatú és ízű, még idősebb életkorban is. Mindezen okoknál fogva az elasszonai kecskegida keresett termék Lárísza és Thesszaloniki megye számos városában, valamint Athénben, Thesszalonikiben, Krétán és külföldön.

##### 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 kecskegidahús 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 kecskegidahúsának, 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 kecskegida húsának e keresett tulajdonságai ezen keresztül kapcsolódnak Elaszszona vidékének talajához, növényzetéhez és mikroklímájához.

Az elasszonai kecskegidákon végzett zsírsavelemzések kimutatták, hogy húsuk inolénsav-tartalma (C18:3) jóval meghaladja a sík vidékeken nevelt gidák 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 kecskegida húsának érzékszervi tulajdonságai az alábbiaknak köszönhetőek:

- a) a kistestű helyi kecskefajtáknak, amelyek a természetes hegyi legelőkön való rendszeres legelésnek köszönhetően igénytelenek, ellenállóak és teljes mértékben alkalmazkodnak a sajátos földrajzi környezethez
- b) a kecskék szabad istállózó tartásának és a legelőkön való napi rendszerességű legeltetésüknek
- c) a legelői növényzet – fűfélék, gyógy- és aromás növények – nagyfokú sokféleségének
- d) a változatos – 250–2 550 méterig terjedő – tengerszint feletti magasságoknak
- e) a terület talajának és mikroklímájának
- f) a kizárólag anyatejjel történő táplálásnak
- g) a zsírsav – linolénsav (C18:3) – magas arányának
- h) annak, hogy az anyaállatok (anyakecskék) csupán rövid ideig kapnak takarmány-kiegészítőt, amely zömmel az elasszonai járásban termelt tápanyagokból származik.

Az elasszonai kecskegidákon alapuló kecsketenyésztés és hústermelés évezredes történelmi hagyományokon nyugszik, s fellelvő 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/Προδιαγραφές%20πρωτόϊοντος%20ΚΑΤΣΙΚΑΚΙ%20ΕΛΛΑΣΣΟΝΑΣ.doc>

---