

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 323/14)

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 számított hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„CORDERO DE EXTREMADURA”

EK-sz.: ES-PGI-0005-0725-09.10.2008

OFJ (X) OEM ()

1. **Név:**

„Cordero de Extremadura”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Spanyolország

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

3.1. *A termék típusa:*

1.1. osztály: Friss hús (és aprólék)

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

Az 5.2. pontban leírt egyedi sajátosságokkal rendelkező bárányokból, illetve bizonyítottan azok hasított testeiből vagy azok darabolásából származó hús.

Az ezekből az állatokból származó hasított testek sajátos jellemzői az alábbiak:

a) Tömeg: hím bárány hasított testének tömege legfeljebb 16 kg, nőstény bárány hasított testéé pedig legfeljebb 14 kg;

b) Faggyúboritottsági osztály: a csekély (2) és a közepes (3) között (1249/2008/EK rendelet);

c) Színe: rózsaszín és a halvány rózsaszín közötti;

d) Izmoltság: „O” osztály (közepes) és a feletti osztályok (1249/2008/EK rendelet);

e) A feldolgozás során keletkezett hibáktól és vérömlenyektől mentes;

f) A faggyú jellemzői:

— fehér színű, szilárd állagú külső faggyú,

— fehér színű testüregi faggyú, ami a vese felét – és sohasem az egészét – fedi,

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

A „Cordero de Extremadura” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott hús jellemzői:

- A hús színe a rózsaszíntől a halvány rózsaszínig terjed.
- Érzékszervi jellemzők: ízleléskor kellemes hatású, kiváló textúrával rendelkezik, és mérsékelt izomközi faggyúlerakódás jellemzi. A hús igen puha, kevésbé faggyús. A faggyú jó eloszlásának és minőségének köszönhetően aromája, zamata és levesessége kiváló.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):

—

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

Az OFJ-vel ellátott gazdaságokban a tenyésztés a területen hagyományosan elterjedt extenzív vagy félextenzív módon történik; a tenyészállatokat és a szopós bárányokat az extenzív módszerrel tenyésztik.

A tenyészállatok tartása a hagyományos extenzív állattartás technikái és gyakorlata szerint, a természeti erőforrások felhasználásával történik. Táplálásuk a legelők természeti erőforrásainak felhasználásán, az egész éven át tartó legelésen alapul, amit szükség szerint a szalmából, magokból és takarmányból készült táplálékok, illetve a főleg gabonából, olajos és magas proteintartalmú növényekből álló melléktermékek és készítmények egészítenek ki. Az állatok takarmánykiegészítővel történő etetésének időtartama és az ilyen takarmányok mennyisége a meglévő erőforrásoktól és az állatok aktuális szükségleteitől függ.

A bárányok az elválasztásig (azaz 40–50 napos korukig) anyjukkal maradnak és anyatejjel táplálkoznak. Három hetes koruktól táplálékuk kiegészíthető a kifejezetten számukra készített növendékkori takarmánnyal. Az elválasztás után vagy a gazdaságon belül külön épületben, vagy a megfelelő nyilvántartásba bejegyzett hizlaldában vagy hizlalo gazdaságban helyezik el és ellenőrzik őket. Táplálékuk elsősorban gabonából, olajnövényekből, magas proteintartalmú növényekből és gabonaszalmából előállított készítményekből áll. A vágásra szánt bárányok kiegészítő takarmányozásához kizárólag olyan takarmányt használnak, ami elsősorban gabonából, olajnövényekből és magas proteintartalmú növényekből áll.

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel védett, vágásra szánt bárányoknak a szabályozó tanács nyilvántartásaiba bejegyzett gazdaságokból kell származniuk és a vágóhídra tökéletesen azonosítva kell érkezniük.

A bárányok levágását, valamint a hasított testek zsigerelesét olyan vágóhidakon és daraboló üzemekben kell végezni, amelyek bizonyítani tudják, hogy a termék teljesíti a termékleírásban foglalt követelményeket, hogy létesítményeik megfelelnek a hatályos jogszabályoknak, valamint hogy rendelkeznek a termék nyomonkövethetőségét biztosító és a rendszeres ellenőrzést lehetővé tevő, megfelelő nyilvántartással. Ez az intézkedés a „Cordero de Extremadura” OFJ védelmét és jó hírnevét kívánja biztosítani. A bárányok származási gazdaságból a vágóhídra való szállításának időtartama nem haladhatja meg a 2 órát. Ezzel a rendelkezéssel megelőzhető, hogy a szállítás során az állatok stressznek legyenek kitéve, és a pH-értéknek a stressz következtében fellépő ingadozása befolyásolja a hús minőségét.

A termék előállítása során – mely fázis a zsigerelesést és a darabolást is magában foglalja – a szabályozó tanács szintén közreműködik, és ellenőrzi, hogy a hasított testek elkészítése vagy a darabolás alatt nem következik-e be minőségromlás.

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

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

Az üzletekbe szállított védett hústerméket tanúsítási jellel kell ellátni, amelyen a kereskedelmi megnevezésen kívül kötelezően fel kell tüntetni a „Cordero de Extremadura Oltalom alatt álló földrajzi jelzés” feliratot vagy az annak megfelelő közösségi szimbólumot, továbbá a szabályozó tanács emblémáját.

A fogyasztásra szánt védett hústerméket – függetlenül attól, hogy milyen formában kerül kereskedelmi forgalomba – tanúsítási jellel kell ellátni; ez egy sorszámozott címke, amelyen a termék tökéletes azonosításához szükséges minden adat szerepel, elkerülendő a fogyasztó bármilyen megtévesztését a termékkel kapcsolatban.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Cordero de Extremadura” oltalom alatt álló földrajzi jelzésű termékek előállításának területe Extremadura régió területével egyezik meg.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Ezen a területen a föníciai, római és arab civilizációk honosították meg és tartották fenn a juhlegeltetést, míg végül X. Alfonz korában a nyájak tulajdonosai „Honrado Concejo de la Mesta de los Pastores” névvel egyesületet hoztak létre; ez igazi mérföldkő volt a spanyolországi juhtenyésztésben.

A földrajzi terület – amellett, hogy a szükséges fajállomány élőhelye – történelmi juhtenyésztői hagyománnyal rendelkezik, ahol a hagyományos gazdálkodási módszereket és gyakorlatot alkalmazzák. A területet legelő és az extenzív állattartás során legelőként használható rétek jellemzik, és egy olyan régióban fekszik, melyet egyedi jellegzetességek sora különböztet meg a többi földrajzi területtől: a geofizikai és talajtani jellemzők, az őshonos növény- és állatvilág, a legeltetési gazdálkodás, a csapadékmennyiség, a napsütéses órák száma és az éghajlat.

A terület 200–800 m közötti tengerszint feletti magasságú síkságokból és félsíkságokból áll. Éghajlata óceáni hatásokkal enyhített félszáraz mediterrán, az évi középhőmérséklet 16–17 °C, hideg telekkel és meleg nyarakkal. Az évi csapadékmennyiség 450 és 850 mm között változik, a legtöbb csapadék télen és tavasz elején hullik, míg nyáron egyáltalán nem esik. Az évi napsütéses órák száma több mint 3 000.

A legelő ökoszisztémája, amely az emberi tevékenység folytán a századok során átvette a mediterrán erdők helyét, Extremadura hatalmas területeit foglalja el. Itt az állattenyésztés hagyományosan az extenzív gazdálkodásban összpontosul, és mindig megvolt az egyensúly a különböző állatfajok (házi- és vadállatok), a környezet és az ember tevékenysége között. Az ökoszisztéma legfőbb energiaforrását a legelőn található különböző összetételű fűfélék adják, amelyek között nagy számban vannak egynyári, hullott magról szaporodó fajták.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Cordero de Extremadura” OFJ által védett hús az alábbi sajátosságokkal rendelkező állatokból származik:

a) Gazdálkodási rendszer.

A szopós bárányok extenzív tartásban anyjuk mellett maradnak, az anyatejes táplálás az elválasztásig alapvetően gabonából és hüvelyesekből készült készítményekkel egészülhet ki.

A vágásra szánt állatok hizlalása kizárólag istállózással történő tartásban, különböző készítményekkel és gabonaszalmával történik.

A bárányok vágási kora soha nem lehet több 100 napnál.

b) A „Cordero de Extremadura” OFJ által védett bárányok szülőinek fajtajellemzői az alábbiak:

Anyaállatok: Merino, vagy Merino és Merino Précoce, Merino Fleischschaf vagy Île-de-France kereszteződése, de az anyaállatok legalább 50 %-ának merinónak kell lennie.

Apaállatok: A merinó törzs bármelyik fajtája (Merino, Merino Précoce, Merino Fleischschaf, Ile de France és Berrichon du Cher); fajtatiszta vagy ezek egyszerű hibridjei.

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 kapcsolatot:

A „Cordero de Extremadura” mint OFJ elismerése iránti kérelmet e húsfajta sajátos jellemzői és a termék hírneve támasztják alá.

a) A termék sajátos jellemzői:

A hús puhasága, levesessége, színe és faggyútartalma – amint azt az elvégzett vizsgálatok tanúsítják – az Extremadurára jellemző tenyésztési rendszernek köszönhető:

„Az extremadurái régióra jellemző tenyésztési rendszer – amely a helyi legeltető ökoszisztémához kötődik, és amelynek állattartási és takarmányozási módszerei, valamint fajtaállománya az oltalom alatt álló földrajzi terület jellegzetességeit hordozza magán – hatással van a báránnyok húsának összetételére és érzékszervi tulajdonságaira” (Sañudo et al., 1997 és Díaz et al., 2005).

Extremadura e jellegzetes tenyésztési rendszere – amelynek alapja a legelői ökoszisztémák természeti erőforrásainak felhasználása, a táplálás módja, a vágási kor és az, hogy báránnyok a szoptatási időszak alatt anyjuk mellett maradnak – az ezekből a báránnyokból származó húst puhaság, szín és levesesség tekintetében sajátos jellemzőkkel ruházza fel.

b) A „Cordero de Extremadura” hírneve:

Az állattenyésztési ágazat hagyományosan a régió gazdaságának kulcsfontosságú eleme; de azon belül is a juhtenyésztés mindig kiemelkedő helyet foglalt el. Ezt olyan történelmi hivatkozások bizonyítják, mint az Ensenada márki nevéhez fűződő, XVIII. századi népszámlálás és vagyonszisztezés, amelynek adatai szerint a juhállomány abban az időben több mint 1 300 000 egyedből állt.

Emellett számos szemléletes forrás a juhok kiváló minőségét (főleg a merinó fajtára gondolva) Extremadura legelőivel hozza összefüggésbe:

„Az Extremadura főnév azokat a területeket jelöli, amelyeket a növényevők kétlegelős legeltetése során időszakos téli legelőnek szántak. Miközben az anyajuhokat az egyik oldalon hagyják, a báránnyokat a másik oldalon karámba zárják: ez – a spanyol »extremar« ige felhasználásával – a »nyáj különválasztása«. Ennek a műveletnek a neve az »extremadura«. A meghatározás szerint így a régió a Traslasierra-hegységnek azt a területét jelenti, ahol a téli legelők találhatóak: a nagy kiterjedésű, az őslakosok törekvéseitől »védett« legelők (»Mennek már a pásztorok az extremadurára ...« (kisbeteivel)”. Extremadura története, Hoy c. extremadurái napilap, 1997.

Iván de Sorapán 1616-ban kiadott *Medicina española contenida en proverbios vulgares de nuestra lengua* című művében Extremaduráról szólva így ír:

„Jó minőségű legelői és makkosai hússal látják el egész Ó-Kasztíliát, az Udvert, La Manchát, a Toledói Királyságot, Sevillet és Granadát ...”

Mint mondja: „Az Extremadurában nevelt nyájak okkal híresek az egész világban, és csak a Guadiana partján évente több mint ötszáz ezer egyedből álló kisebb és nagyobb nyájat legeltetnek ...”

A báránnyús Extremadurában betöltött jelentős szerepéhez nem fér kétség, hiszen Extremadura történelmének része az extremadurái konyha története, azaz azok táplálkozásának története, akik ezeket a területeket egymást követve benépesítették. Erről számos olyan, történetíróktól származó idézet tanúskodik, amely az idők során az extremadurái bárány kiválóságát dicsérte:

— Az *Historia Universal de la Primitiva y Milagrosa Imágen de Ntra. Sra. de Guadalupe* című 1743-ban kiadott műben V. Károly konyhaművészeti ízlésére vonatkozó utalásokat találunk:

„Miután visszavonult a Yustei kolostorba, a perjel havonta egyszer meglátogatta őt nemcsak ama vonzalom miatt, amelyet e ház órá mindíg gyakorolt, hanem azért is, mert Őfelsége szerette azt itt felszolgált báránnyúst ...”

— Dionisio Pérez 1952-ben megjelent *Guía del buen comer español* című művében a híres Thebussem doktor leírást ad az extremadurái konyháról két – általa fenségesnek minősített – ételt kiemelve, melyek a *caldereta de los pastores* (pásztorragu) és a *pollo caminero* (házi csirkéből készült fogás).

A „Cordero de Extremadura” jelenlegi hírneve:

A bárányhús számtalan népi recept fő hozzávalója: *Caldereta extremeña* (extremadurái ragu), *Cochifrito de borrego* (bárányragu), *Carnero con orégano* (bárányhús oregánóval), *Chanfaina* (bárányhúsos extremadurái egytálétel), *Manos de cordero* (bárány mellső lábából készült húsétel) stb. (*Recetario de Cocina extremeña: Estudio de sus orígenes*, Universitas Editorial, 1985).

A „Cordero de Extremadura” OFJ hagyománya és hírneve a mai napig él. Egyre nagyobb az igény erre a termékre, és a régió éttermei és ínycsemesterei egyre többször veszik fel kínálatukba. Gyakran használják fel az újabb fogások elkészítéséhez is (*Nuevo Recetario de Cocina Extremeña*, 2001).

Több közelmúltbeli írás is kiemelte a „Cordero de Extremadura” OFJ által védett hús eredetiségét:

- A „Cordero de Extremadura” és „Cordero Manchego” egyedi megnevezésű bárányokból előállított hasított testek minőségének jellemzése (Alonso, I.; Sánchez, C.; Pardos, J. F.; Pardos, J. J.; Delfa, R.; Sierra, I.; Fisher, A., 1999).
- A különböző európai juhajtákból származó hús minőségének és összetételének meghatározása és megfeleltetése. A fogyasztói igényekhez való igazítás. FAIR3-CT96-1768 „OVAX” projekt (Sañudo, C. et al., 1999).
- A különféle gazdálkodási rendszerekben előállított hasított báránytestek kvantitatív és kvalitatív jellemzőinek értékelése. (María de la Montana López Parra, 2006)

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

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

http://aym.juntaex.es/NR/rdonlyres/694B12E7-A6EF-41B3-971A-2F72813DF862/0/PliegoIGP_Cordero.pdf
