



Tartalom

IV Tájékoztatások

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

2022/C 42/01	A tagállamok által a halászat tilalmával összefüggésben nyújtott tájékoztatás	1
--------------	---	---

AZ EURÓPAI GAZDASÁGI TÉRSÉGGEL KAPCSOLATOS TÁJÉKOZTATÁSOK

EFTA Felügyeleti Hatóság

2022/C 42/02	Az EFTA Felügyeleti Hatóság közleménye az állami támogatások visszafizettetése esetén 2021. november 1-jétől az EFTA-államokban alkalmazandó kamatlábakról és referencia-/ leszámítolási kamatlábakról – Közzétéve az EFTA Felügyeleti Hatóság állami támogatásokról szóló iránymutatásának VII. részében meghatározott referencia-kamatlábra és leszámítolási kamatlábra vonatkozó szabályoknak és az EFTA Felügyeleti Hatóság 2004. július 14-i 195/04/COL határozata 10. cikkének megfelelően	2
--------------	--	---

V Hirdetmények

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2022/C 42/03	A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele	3
--------------	--	---

IV

(Tájékoztatások)

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

A tagállamok által a halászat tilalmával összefüggésben nyújtott tájékoztatás

(2022/C 42/01)

A közös halászati politika szabályainak betartását biztosító uniós ellenőrző rendszer létrehozásáról szóló, 2009. november 20-i 1224/2009/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 35. cikke (3) bekezdésének megfelelően olyan határozat született, amely halászati tilalmat rendel el az alábbi táblázatban foglaltak szerint:

A tilalom bevezetésének dátuma és időpontja	2021.12.18.
Időtartam	2021.12.18. – 2021.12.31.
Tagállam	Európai Unió (minden tagállam)
Állomány vagy állománycsoport	COD/1N2AB.
Faj	Közönséges tőkehal (<i>Gadus morhua</i>)
Övezet	Az 1 és 2 övezet norvég vizei
Halászhajótípus(ok)	—
Hivatkozási szám	25/TQ92

(¹) HL L 343., 2009.12.22., 1. o.

AZ EURÓPAI GAZDASÁGI TÉRSÉGGEL KAPCSOLATOS TÁJÉKOZTATÁSOK

EFTA FELÜGYELETI HATÓSÁG

**Az EFTA Felügyeleti Hatóság közleménye az állami támogatások visszafizettetése esetén
2021. november 1-jétől az EFTA-államokban alkalmazandó kamatlábakról és referencia-/
leszámítolási kamatlábakról**

Közzétéve az EFTA Felügyeleti Hatóság állami támogatásokról szóló iránymutatásának VII. részében meghatározott referencia-kamatlábra és leszámítolási kamatlábra vonatkozó szabályoknak és az EFTA Felügyeleti Hatóság 2004. július 14-i 195/04/COL határozata ⁽¹⁾ 10. cikkének megfelelően

(2022/C 42/02)

Az alapkamatlábakat az EFTA Felügyeleti Hatóság 2008. december 17-i 788/08/COL sz. határozatával módosított, az EFTA Felügyeleti Hatóság állami támogatásokról szóló iránymutatásának a referencia- és leszámítolási kamatlábak megállapítási módszeréről szóló fejezetével összhangban számítják ki. Az alkalmazandó referencia-kamatlábak kiszámításához az állami támogatásokról szóló iránymutatással összhangban az alapkamatlábhoz megfelelő kamatfelárat kell hozzáadni.

Az alapkamatlábakat a következőképpen határozták meg:

	Izland	Liechtenstein	Norvégia
2021.11.1.–	1,50	- 0,61	0,38

⁽¹⁾ HL L 139., 2006.5.25., 37. o. és a HL 2006/26. EGT-kiegészítése, 2006.5.25., 1. o.

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele

(2022/C 42/03)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítási kérelem elleni felszólalásra, amely e közzététel napjától számítva három hónapon belül tehető meg.

OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ
TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„Agneau du Périgord”

EU-szám: PGI-FR-0711- AM01 – 2021.4.30.

OEM () OFJ (X)

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

AREOVLA
Europarc – 3 Avenue Léonard de Vinci
33608 Pessac Cedex

Tel. +33 556008450

E-mail: areovla@gmail.com

Összetétel és jogos érdek: Az AREOVLA az „Agneau du Périgord” tenyésztőit, termelői szervezeteket és vágóhidakat tömörítő társulás. A szervezet ebből kifolyólag jogosult arra, hogy a termékleírás módosítását kérje.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

3. A termékleírás módosítással érintett rovata

- A termék elnevezése
 A termék leírása
 Földrajzi terület

(¹) HLL 343., 2012.12.14., 1. o.

- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb: a kérelmező csoportosulás adatainak frissítése, a csoportosulás bemutatásának és a csoportosulás által előterjesztett indoklásoknak a törlése, a termék típusa, ellenőrző szervek, nemzeti előírások.

4. A módosítás(ok) típusa

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása
- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot

5. Módosítás(ok)

5.1. A lényegi elemeket érintő módosítások

„A termék leírása” rovat

Az „A forgalmazott termékek jellemzői” című 2.3. részben az OFJ alá tartozó termékek a bárányvesével, -miriggyel, -szívvel, -májjal, -nyelvvvel és -lábbal egészültek ki. Kizárólag az OFJ céljaira kiválasztott hasított báránytestekből származó, fent megjelölt belsőségek engedélyezettek.

Az „Agneau du Périgord” OFJ-ként való elismerésének idején ezeknek a termékeknek még kevés felvevőpiacuk volt. Az elmúlt években ezek a piacok megerősödtek, így a hasított testek nagyobb része jobban értékesíthető, ami javítja az „Agneau du Périgord” OFJ láthatóságát. Egyes hentesek ugyanis a belsőségekkel, különösen a hasított testben maradó vesékkal együtt szállított, egészben lévő hasított testet részesítik előnyben, hogy azt egyben értékesítsék. Amikor a hasított testet darabolva értékesítik, az értékesítési helyek számára is kedvezőbb, ha az OFJ a bárány egészére vonatkozik, ahelyett, hogy csupán a bárány feldarabolt hasított teste minősülne OFJ-vel ellátottnak, a belsőségek pedig szabványos minőségűnek.

A belsőségek hozzáadása következtében módosul a hasított test bemutatása, amelyben korábban az szerepelt, hogy „a fej, a belső szervek és a cseplesz nélkül” értendő. A „belső szervek” kifejezést törölték, mivel az OFJ hatálya alá tartozó termékek listájára felvették a belsőségeket, amelyek közül néhány szerepel a belső szervek fogalom meghatározásában (a máj, a szív, a tüdő, a légcső és a rekeszizom egy darabban lévő része – a fogalom meghatározás az ENSZ belsőségekre vonatkozó szabványának 2008-as kiadásából származik).

Az egységes dokumentum szintén ennek megfelelően módosul.

„Földrajzi terület” rovat

A földrajzi terület határai módosultak. Az „Agneau du Périgord” OFJ földrajzi területe Dordogne megye 24 településével és Lot-et-Garonne megye 93 településével bővült.

Ezek a települések nem szerepeltek az OFJ elismerésére irányuló kérelemben, főként azért, mert akkoriban nem voltak juhtenyésztők a területen. Ugyanakkor számos hasonlóságot mutatnak az OFJ földrajzi területével a geológia, a topológia és az éghajlat, valamint a mezőgazdasági gyakorlatok tekintetében (túlnyomórészt vegyes gazdálkodást és állattartást folytató agrártelepülések, közös juhajták, geológiai szempontból homogén, nehezen művelhető földterületek), és a juhtenyésztés újra fellendült a körzetben.

A földrajzi terület módosítására emellett a bejegyzett termékleírásban szereplő egyes hibák kijavítása érdekében is szükség volt: 6 település nem szerepelt a listán, holott a terület határvonalain belül helyezkednek el, 1 másik település pedig szerepelt a listán, noha a terület határain kívül található, és így egy különálló, elszigetelt peremtelepülést alkotott. Ez utóbbit törölték a földrajzi területből.

A települések listáját a termékleírás fő részében frissítették.

E módosítás következtében a földrajzi terület már egész Dordogne megyére kiterjed.

Az egységes dokumentum szintén ennek megfelelően módosul.

5.2. A lényegi elemeket nem érintő módosítások

„A termék leírása” rovat

Ezt a részt teljesen átdolgoztuk annak érdekében, hogy az „Agneau du Périgord” leírására összpontosítsunk, és kiemeljük az „Agneau du Périgord” OFJ tenyésztési sajátosságait, azaz a hosszú szoptatási időt és a feljavító hizlalási időszakban adott, főként egész vagy roppantott szemű gabonaféléken alapuló, különleges takarmányozást.

A hús leíró elemeit (szín és a faggyú minősége) összhangba hoztuk többek között az „A mezőgazdasági termék előállítási módjának leírása” című 5. szakasszal.

A termék jellemzői azonban nem változtak, különösen a bárányok táplálása, a rusztikus vagy félrusztikus fajtájú anyaállatok, illetve a húshasznú fajtájú apaállatok, a vágási kor, a testsúly, a hús színe és a faggyú minősége tekintetében.

A szöveg kiegészült azzal, hogy az „Agneau du Périgord” húsa és belsőégei mélyfagyasztott formában is forgalmazhatók. A termék mélyfagyasztása ma már rendkívül fontos az OFJ-termékek forgalmazásához. A mélyfagyasztás lehetővé teszi a termék tartósítását, és a fogyasztók által kedvelt új kiszereelési módot jelent. A mélyfagyasztás azt is lehetővé teszi, hogy az OFJ új piacokat hódítson meg, különösen a közétkeztetés területén.

A termékleírás szabályozza e művelet kivitelezését (azt az eljárást, amellyel legfeljebb 10 órán belül elérhető a -18° C-os maghőmérséklet), és meghatározza a minőségmegőrzési időt, valamint a levágás és a mélyfagyasztás közötti maximális időt.

Egyes bekezdéseket töröltünk: vagy azért, mert nem szolgálnak további vagy szükséges információval a termék leírásához, vagy mert nem kötelezettségek, hanem a termékleírás kidolgozásának időpontjában alkalmazott gyakorlatok egyszerű leírásának felelnek meg, vagy mert a hasított testek osztályozására és a faggyúboritottságra vonatkozó jogszabályi hivatkozásokat tartalmaztak.

A főtt hús leírását szintén töröltük. Az „Agneau du Périgord” OFJ ugyanis a termelés sajátos jellegét garantálja a születéstől (és azt megelőzően az állomány tartási módjával) a hasított testek kiválasztásáig és forgalmazásáig, viszont nem tudja garantálni a főtt hússal kapcsolatos olyan kritériumokat, mint az íz, az állag vagy az illat. Másrészt ezek az elemek nem igazán megkülönböztető jellegűek és nehezen ellenőrizhetők.

Az egységes dokumentum ennek megfelelően módosul.

„A földrajzi területről való származást igazoló elemek” rovat

A szöveg a belsőégek és a mélyfagyasztott termékek nyomonkövethetőségét biztosító elemekkel egészül ki, és kikerültek belőle az általános szabályozással való átfedések, valamint az ellenőrzési tervben előírt ellenőrzési eljáráshoz kapcsolódó elemek.

A rendszer meghatározza a szükséges dokumentumokat és nyilvántartásokat, valamint a termék életének minden egyes szakaszában (tenyésztés, elszállítás, vágás, csomagolás, darabolás, fagyasztás) elvárt minimális információkat.

Az értékesítési helyekre vonatkozó rendelkezéseket töröltük, mivel azok nem a nyomon követhetőséghez, hanem inkább a forgalomba hozatalra vonatkozó ajánlásokhoz, illetve követelményekhez kapcsolódnak, és semmilyen módon nem befolyásolják a termék alapvető jellemzőit. Másrészt ezek az előírások nehezen ellenőrizhetők, tekintettel az OFJ lehetséges értékesítési helyeinek sokféleségére.

Töröltük a termék előállításának egyes szakaszaiban a nyomonkövethetőség biztosítását lehetővé tevő mintadokumentumokat.

Az egységes dokumentumot szintén módosítottuk, és töröltük a tenyésztők azonosítására vonatkozó mondatot, amely nem tartozik az egységes dokumentum e részében elvárt elemek közé. Ugyanakkor ezek olyan, az ellenőrzéssel kapcsolatos elemek, amelyek az ellenőrzési tervben szerepelnek.

„Az előállítás módja” rovat

5.2.1. alpont: „Genetikai eredet”

Az engedélyezett anyajuhfajták listája a Charmoise és a Causse du Lot fajtákkal egészül ki. Ez a két történelmi périgordi fajta azért nem került be az „Agneau du Périgord” megjelölés OFJ-ként való elismerésekor, mert csökkent az állományuk. A hatályos termékleírás „Kapcsolat a földrajzi származással” című szakasza azonban említést tesz róluk (a juhtenyésztés története). Ez a két fajta olyan kiegészítő tulajdonságokkal rendelkezik (szívósság, termékenység, testalkat), amelyek illeszkednek az „Agneau du Périgord” tenyésztési módszereihez és a terület sajátosságaihoz.

A Charmoise a XX. század eleje óta található meg Périgordban, sőt ez a térség a fajta egyik fő elterjedési területe. Ezek a nőtény juhok igazi „bozótvgók”, karbantartják a földeket, újra megnyitják az elzárt területeket és hozzájárulnak a tűz megelőzéshez. A fajta nem szerepelt az eredeti OFJ-kérelmben, mert gyakorlatilag eltűnt Périgordból. A tenyésztők évek óta foglalkoznak a fajta újbóli bevezetésével, különösen a pásztorprojektek keretében. A becslések szerint 700 anyajuh található a területen.

A Causse du Lot fajta a XX. század közepén jelent meg a Périgord Noir meszes fennsíkain. Szintén nagyon igénytelen fajta, természetes tulajdonságai – a szívóssága, a hősgátúró és a kullancsokkal (piroplazmózis) szembeni ellenálló képessége –, valamint a járóképessége különösen alkalmassá teszik a Périgord keleti részén található száraz és terméketlen fennsíkokon való életre. Másrészt minden legelői erőforrást hasznosítani tud, és szükség esetén fásszárú növényeket is fogyaszt, hogy szükségleteit kiegészítse. A Charmoise-hoz hasonlóan az „Agneau du Périgord” megjelölés OFJ-ként való elismerésének kérelmezésekor e fajta állománya nagymértékben csökkent, de mára újra elterjedt a földrajzi területen, és helyi állománya a becslések szerint 4 800 anyajuhra tehető.

Végül, mivel az „INRA 401 Romane” fajta nevét több évvel ezelőtt hivatalosan „Romane”-ra változtatták, a módosítást a termékleírásban is elvégeztük.

Töröltük továbbá azokat a bekezdéseket, amelyek nem járulnak hozzá a termelési feltételek meghatározásához, vagy általános jellegűek, mint például a következők: *„Különös figyelmet kell fordítani a termék sajátosságában fontos szerepet játszó izom- és zsírszövetek formai jellemzőinek homogenitására, korai megjelenésére és fejlődésére”* vagy *„Különös figyelmet kell fordítani a bárányok születésére. A tenyésztő mindent megtesz annak érdekében, hogy a lehető legjobb kényelmi és jóléti feltételeket biztosítsa az anyajuhok és bárányaik számára.”*

Az egységes dokumentum ennek megfelelően módosul.

5.2.2. alpont: „Az állatok tartási módja”

Ez a rész az OFJ-termelők által alkalmazott termelési gyakorlatokat tükröző, az állattartó épületek szellőztetésére, az épületen belüli állatsűrűsége, az alom minőségére és az épületek tisztítására vonatkozó, új kötelezettségekkel egészül ki.

5.2.4. alpont: „A bárányok takarmányozása”

Az elletőkaldákra vonatkozó rendelkezést átdolgoztuk, hogy annak megfogalmazása összhangban legyen azon tenyésztők gyakorlatával, akik kisebb karámokban néhány anyajuhból álló kis csoportokat hoznak létre: a „karámok” kifejezés ezért a „kaldák” kifejezéssel egészült ki.

Továbbá az anyajuh adott esetben 48 óránál hosszabb ideig is a bárányával maradhat (elfogadási nehézségek, szopási gondok stb. esetén), ezért a „24–48 óráig” kifejezés helyébe a „legalább 24 óráig” kifejezés lépett.

Az a mondat, amely szerint az elválasztás „általában 80 és 90 napos kor között történik”, törlésre került, mivel pusztán tájékoztató jellegű.

Az „A bárányok takarmányozása” című részt a bárányok életkora szerint 3 szakaszra osztottuk: 0–20 napos, 20–60 napos és 60 nap feletti kor.

A 20 napos korhatárt ellenőrizhetőségi okokból töröltük, mivel ez a szakasz valójában egy tisztán élettani szakasznak felel meg a bárányok fejlődésében. A bárányok emésztőrendszere ugyanis körülbelül 3 hetes korukig nem tudja megemészteni a kiegészítő takarmányt, ezért azt akkor sem fogyasztják, ha a takarmányhoz hozzáférnek. A kiegészítő takarmányozás megkezdésének kora azonban egyedenként néhány nappal eltérő lehet, a 20 nap az átlagot jelöli.

Az elválasztást megelőző legalább 60 napos időtartam azonban megmaradt, mert ez a korhatár biztosítja, hogy a bárány az életének egy jelentős szakaszában az anyja tőgyéből szopjon, ami az „Agneau du Périgord” húsának jellegzetességeit adja.

Ez az új megfogalmazás az „Agneau du Périgord” OFJ-nek szánt bárányok takarmányozására helyezi a hangsúlyt: az anya tőgyéről való szoptatás időszakát a szálatakarmányból és egész vagy roppantott szemű gabonafélékből álló takarmánnyal történő feljavító hizlalás időszaka követi. A hodályban végzett feljavító hizlalás már nem kötelező.

A silózott vagy bálázott takarmány használatának tilalmára vonatkozó rendelkezéseket áthelyeztük, mivel azok a bárány egész életére kiterjednek, nem csak az életük korai szakaszaira, ahogy azt a rendelkezések elhelyezése sugallhatja. Ezek a rendelkezések az „A bárányok takarmányozása” című 5.2.4. szakasz végére kerültek át, hogy a bárányok táplálásának valamennyi különböző szakaszát kifejezetten lefedjék.

A termékleírás takarmányozásra vonatkozó része módosításra került, hogy megfeleljen a takarmány-alapanyagok jegyzékéről szóló uniós rendelet (68/2013/EU rendelet) nomenklatúrájának, hogy pontosítás céljából kiegészítse a termékleírást, és hogy tükrözze az „Agneau du Périgord” OFJ tenyésztői által ténylegesen alkalmazott gyakorlatokat.

A bárányok takarmányozására engedélyezett nyersanyagok listája lehetővé teszi, hogy az OFJ-ből ne zárják ki azokat az ősi gabonaféléket, olajos magvakat, fehérjenövényeket vagy gumós növényeket, amelyeket a változatosság biztosítása érdekében és az agronómiai jelentőségük miatt ismét természetesen és takarmányozásra használnak (cikória, köles, quinoa, zab, lóbab stb.).

A kukorica fejadagban való részarányát 25 %-ra korlátozó rendelkezést törölték.

Az elismerés iránti kérelem benyújtásakor azért került be ez a rendelkezés, mert felmerült a gyanú, hogy a kukorica hatással van a hasított test faggyújának sárga színére. Az Institut de l'élevage (Állattenyésztési Intézet) által végzett vizsgálatok kimutatták, hogy ez a gyanú megalapozatlan volt, így már nincs szükség arra, hogy a fejadagban legfeljebb 25 %-ra korlátozzák a kukorica részarányát. Ezenkívül minden gabonaféle megfelelő a bárányok takarmányozására.

A termék sajátossága a gabonafélék kikészítési módján (egész vagy roppantott szemű), nem pedig a gabonafélék jellegén alapul. A kikészítési mód befolyásolja a gabona emészthetőségét és ezáltal a glikémiás indexet. A fizikailag túlzott mértékben feldolgozott (darált vagy lisztte őrölt) gabonát az állatok gyorsabban megemésztik, ami inzulincúcsot és rossz zsírraktározást okoz. Ezzel szemben az egész vagy roppantott szemű gabonát lassabban emésztik meg az állatok, az mérsékelt inzulincúcsot okoz, így a takarmány jobban emészthető lesz, és tömörebb állagú és észszerű mennyiségű zsír raktározódik el.

Töröltük azt a követelményt, hogy a gabonaféléknek a földrajzi területről kell származniuk. A földrajzi területet egyes részeit meredek és helyenként terméketlen földek alkotják, ahol bonyolultabb a gabonatermesztés. Ezenkívül azoknak az állattartóknak, akik nem természetesen gabonát, az összes gabonát vásárlással kell beszerezniük. Az „Agneau du Périgord” OFJ-nek szánt bárányok esetében a földrajzi területről származó gabonafélékre való korlátozás igen szigorú korlátozást jelent a gazdálkodók számára, és potenciális ellátási nehézséget okozhat a nem önálló tenyésztők számára. Az „Agneau du Périgord” hús jellegzetességét részben garantáló legfontosabb tényezőt a gabonafélék kikészítési módja jelenti a termelők számára, amely nem változott: a gabona egész vagy roppantott szemű.

Hangsúlyozni kell, hogy a szálastakarmányok esetében továbbra is fennáll ez a származási kötelezettség.

Az adalékanyagok tekintetében a csoportosulás a bizonyos termékkategóriák használatát tiltó negatív listát javasol.

Míndezek a módosítások nem érintik a termék sajátosságát, valamint a takarmányozás és az „Agneau du Périgord” közötti ok-okozati kapcsolatot.

Az egységes dokumentum módosul.

5.3. alpont: „A szállításra és a levágás előtti várakozásra vonatkozó feltételek”

Az elvégzett módosítások a szövegezést érintik, és lehetővé teszik az általánosan alkalmazott, de nem kötelező gyakorlatokra vonatkozó, felesleges mondatok törlését (pl. „*a gyakorlatban gyakran alacsonyabb*”, „*a leggyakrabban másnap vágják le*”).

5.4. alpont: „Levágás”

A jogszabályi rendelkezéseket és az ellenőrzési tervhez tartozó rendelkezéseket elhagytuk, valamint töröltük az illusztrációkat is annak érdekében, hogy csak az ellenőrizhető rendelkezések maradjanak meg. A célértékek nem változnak.

5.5. alpont: „A hasított testek végső kiválasztása”

A leírásra vonatkozó részhez hasonlóan ezt a részt is átdolgoztuk és egységesítettük, és a faggyú színére vonatkozó megszővegezést a faggyú szín- és állagskáláján előforduló elemekkel egészítettük ki: a faggyú fehér vagy nagyon halvány színezetű. A hús színének leírása is átdolgozásra és egységesítésre került: a hús világos rózsaszínű.

5.6. alpont: „A belsőségek kiválasztása”

Ez a rész a belsőségek kiválasztására és tartósítására vonatkozó rendelkezésekkel egészült ki.

Töröltük a „Darabolás és csomagolás” alszakaszt, mivel az a szabályozást ismétli, és ezt az alpontot a mélyfagyasztott termékekre vonatkozó rendelkezésekkel egészítettük ki.

„Kapcsolat” rovat

A hatályos termékleírás számos alfejezetben fejt ki a termék és annak földrajzi származása közötti kapcsolatra vonatkozó elemeket. Ezeket a termékleírás „A földrajzi környezettel való kapcsolatot igazoló elemek” című szakasza egyesíti és foglalja össze.

Ezeket a részeket a földrajzi terület sajátosságai, a termék sajátosságai és az ok-okozati kapcsolat megkülönböztetése céljából három részre osztva szerkesztettük újra.

A terület sajátosságait tagláló rész a hatályos termékleírásban szereplő elemeket foglalja össze, és két részre tagolódik: az első rész Périgord földrajzi elhelyezkedését, valamint földrajzi és éghajlati viszonyait mutatja be, míg a második rész a périgordi juhágazat történetét és a környezeti adottságok által meghatározott gyakorlatait ismerteti.

A termék sajátosságára vonatkozó rész az „Agneau du Périgord” egyedi jellegzetességeit írja le. Csakúgy, mint a leírásra vonatkozó részben, itt is töröltük a főtt bárányhúsról vonatkozó jellemzőket. Az „Agneau du Périgord” OFJ a termék sajátos jellegét garantálja a születéstől a hasított testek kiválasztásáig és forgalmazásáig, viszont nem tudja garantálni a főtt hússal kapcsolatos olyan kritériumokat, mint az íz, az állag vagy az illat.

Az ok-okozati kapcsolat az „Agneau du Périgord” minőségén és hírnevén alapul. A kapcsolat leírása a termékleírásban és a hatályos egységes dokumentumban szereplő elemeket tartalmazza. Bemutatja, hogy a környezet milyen hatást gyakorol a termelési gyakorlatokra, és hogyan biztosítja az „Agneau du Périgord” sajátos jellemzőit.

Ez a rész egy bevezető bekezdéssel is kiegészült, amely bemutatja, hogy mi képezi a földrajzi származással való kapcsolat alapját.

Az egységes dokumentum is módosult annak érdekében, hogy összhangba kerüljön a termékleírás ezen szakaszának szövegével.

„Címkézés” rovat

Töröltük azt az előírást, hogy a bárányokat kötelezően egyedi OFJ-logóval kell forgalomba hozni.

Ebbe a részbe került át az a rendelkezés, hogy minden OFJ-vel ellátott húst (hasított testet) származási igazolással (Certificat de Garantie d'Origine, C.G.O.) vagy U.V.C. címkével kell ellátni (darabolt részek).

Az egységes dokumentum ennek megfelelően módosul.

5.3. Szövegezési módosítások

Az „A tagállam illetékes szerve” rovatban az 1151/2012/EU rendeletnek megfelelően tagállami illetékes szervként az Institut national de la qualité et de l'origine (INAO) kapcsolattartási adatai kerülnek megadásra.

A „Kérelmező csoportosulás” rovatban frissültek a csoportosulás adatai. Töröltük a kérelmező csoportosulásra vonatkozó leíró részt.

Törlésre került a „csoportosulás bemutatása és a csoportosulás által előterjesztett indoklások” rész.

A „Termék típusa” című szakaszban átdolgoztuk a „2.2. Termék típusa” rendelkezést, hogy összhangba kerüljön a jelenleg hatályos nomenklatúrával.

A „Földrajzi terület” szakaszban töröltük a földrajzi területet ábrázoló térképet. A szöveg egy mondatral egészült ki, amely megjelöli, hogy a földrajzi területet ábrázoló térképdokumentumok az Institut national de l'origine et de la qualité honlapján tekinthetők meg.

Töröltük a földrajzi területet ismertető és leíró részt (a Dordogne megyére vonatkozó általános geológiai, éghajlati és történelmi információkat). A termékkel kapcsolatos elemeket azonban megtartottuk, és azok a származással való kapcsolatról szóló részben szerepelnek.

„Az előállítás módja” című szakaszban a termékleírásban szereplő termék-előállítási folyamatábrát frissítettük, hogy az megfeleljen a termékleírás átdolgozott változatának.

Az OFJ megszerzésétől számított 7 éves eltérési időszakot előíró rendelkezést töröltük, mivel az eltérési időszak lejárt.

A mesterséges megtermékenyítés tekintetében az OFJ megszerzésétől számított 7 éves eltérési időszakot előíró bekezdést töröltük, mivel az eltérési időszak lejárt.

A „rendkívüli időjárási körülmények” esetén az anyajuhok szabadtartásának időtartama tekintetében eltérést előíró rendelkezést töröltük, hogy a termékleírás összhangba kerüljön az 1151/2012/EU rendelettel, amely a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (3) bekezdése révén szabályozza a termékleírás átmeneti módosítását.

Az „Ellenőrző szerv” rovatban a termékleírások megszüvegezésének harmonizálására irányuló, nemzeti szinten hatályos előírások alkalmazásában törölték a tanúsító szerv nevét és elérhetőségeit. Ez a rovat a továbbiakban az ellenőrzés tekintetében illetékes franciaországi hatóságok kapcsolattartási adatait tartalmazza: ezek az Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) és a Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). A tanúsító szerv neve és elérhetőségei megtalálhatóak az INAO honlapján és az Európai Bizottság adatbázisában.

A „Nemzeti előírások” rovatban a nemzeti jogszabályok és szabályozások módosításaira tekintettel a „Nemzeti előírások” szakasz a főbb ellenőrizendő pontokat és azok értékelési módszereit felsoroló táblázat formájában szerepel.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Agneau du Périgord”

EU-szám: PGI-FR-0711-AM01 – 2021.4.30.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés

„Agneau du Périgord”

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. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

Az „Agneau du Périgord” olyan bárány, amely legalább 60 napig anyatejjel táplálkozik, és amelynek feljavító hizlalása főként egész vagy roppantott szemű gabonafélékből álló takarmánnyal történik.

Az „Agneau du Périgord” 80 és 180 napos kora között levágott bárány, amely vágott testének súlya 15 és 21 kg között van, és a húshasznú fajtákba tartozó tenyészkosok, illetve rusztikus vagy félrusztikus fajtákba tartozó anyajuhok révén jó húsformákkal rendelkezik.

A tenyészkosok az alábbi húshasznú fajtákból kerülnek ki: Berrichon, Charollais, Ile de France, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Texel.

Az anyajuhok vagy tisztán rusztikus fajtába (Lacaune viande, Blanche du Massif central, Causse du Lot és Romane), vagy félrusztikus fajtába (Charmoise) tartoznak, vagy egy rusztikus és egy fent említett húshasznú fajta keresztezéséből származnak.

Az „Agneau du Périgord” az EUROP osztályozási rendszerben a vékony csontvázon található fejlett izomtömegnek köszönhetően az E-U-R izmoltsági osztályokba és a 2. vagy a 3. faggyúborítottsági fokozatba tartozik.

A bárányhús világos színű (ami annak köszönhető, hogy legalább 60 napig anyatejjel táplálják). Faggyúja fehér vagy nagyon halvány színezetű, tömör állagú, egységesen alvadt és nem olajos.

A következő részek is forgalmazhatók OFJ megjelöléssel: vese, mirigy, szív, máj, nyelv és láb.

Az „Agneau du Périgord” húsát és belsőségeit frissen vagy mélyfagyasztva hozzák forgalomba.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

3.3.1. A bárányok takarmányozása

- a születésétől legalább 60 napig a bárány ad libitum szopik, közvetlenül az anyja tőgyéből. A bárány az elválasztásig állandóan az anyja mellett van;
- 60 napos korát követően, illetve a feljavító hizlalás során az anyatejes táplálás aránya egészen az elválasztásig csökken, miközben a szálas- és kiegészítő takarmány aránya növekszik. A kiegészítő takarmány egész vagy roppantott szemű gabonafélékből, és nitrogéntartalmú táplálékkiegészítőből áll.

3.3.2. Az anyajuhok takarmányozása

Az anyajuhok takarmányozásának alapját a legeltetés képezi. A legeltetés természetes gyepen vagy időszakos legelőkön történik, évi legalább 7 hónapon keresztül.

A betakarított takarmányt teljes mértékben az adott földrajzi területen és javarészt az adott gazdaságban termesztik.

3.4. **Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni**

Az „Agneau du Périgord” bárányok a földrajzi területen születnek, és itt is nevelik fel őket.

A bárányhús minden jellegzetességének megőrzése érdekében el kell kerülni a túlzottan messzire történő szállítást, valamint a vágás során az állatnak okozott mindennemű stresszt. Ezért a tartási hely és a vágóhíd közötti útnak 8 óránál rövidebbnek kell lennie.

3.5. **A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok**

A minőségmegőrzési idő legfeljebb 18 hónap.

3.6. **A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok**

Minden OFJ-vel ellátott húst (hasított testet) származási igazolással (Certificat de Garantie d'Origine, C.G.O.) vagy U. V.C. címkével kell ellátni (darabolt részek).

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az „Agneau du Périgord” OFJ földrajzi területe a következő megyéket, kantonokat és településeket foglalja magában a francia statisztikai hivatal, az INSEE 2020. évi hivatalos földrajzi kódjai (COG) szerint:

- Dordogne megye teljes területe;
- Corrèze megye: Saint-Pantaléon-de-Larche (Estivals, Jugeals-Nazareth, Nespouls, Noailles és Turenne települések kivételével) és L'Yssandonnais kantonok települései, valamint Brive-la-Gaillarde település;
- Lot megye: Gourdon, Puy-l'Evêque (Le Boulvé, Les Junies, Lherm, Saint-Matré és Saux) és Souillac kantonok települései, valamint Thédirac település;
- Lot-et-Garonne megye: Les Coteaux de Guyenne (Jusix település kivételével), Le Fumémois, Le Haut Agenais Périgord, Le Livradais, Le Pays de Serres, Le Val du Dropt et Villeneuve-sur-Lot-2 kantonok települései, valamint Brugnac, Coulx, Labretonie, Lédat, Sauvagnas, Sembas, Verteuil-d'Agenais és Villeneuve-sur-Lot települések.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Földrajzilag Périgord Franciaország délnyugati negyedében, Dordogne megyében helyezkedik el, nyugaton Gironde és Charente, keleten Limousin és Quercy, délen pedig Agenais régióval határos. Mint minden szegényebb régió, Dordogne is sokáig juhtenyésztő megye volt. A périgordi juhtenyésztők a területük adottságaihoz kapcsolódóan különleges juhtartási szakértelmet fejlesztettek ki, és a rendelkezésre álló összes erőforrást ötvöző tenyésztési rendszert hoztak létre. A vegyes növénytermesztési és állattartási rendszerben működő kisgazdaságokkal jellemzett környezetben, ahol a juhtenyésztés célja a kevésbé termékeny területek hasznosítása, természetes módon adódik, hogy anyaállatnak rusztikus vagy félrusztikus fajtát választanak. Ez lehetővé teszi a tenyésztő számára, hogy az anyajuhokat egész évben a földrajzi terület erőforrásait (a takarmányokat, a legelőket és a kifutókat) kiaknázva etesse és szaporítsa, és hogy elegendő gabonát és legjobb minőségű szénát tartson meg a bárányok feljavító hizlalásához. Az „Agneau du Périgord” sajátosságai elsősorban a bárányok hagyományos tartására vezethetők vissza: az „Agneau du Périgord” minőségének és hírnevének alapját az anya tőgyéről való szoptatás időszaka, majd az ezt követő, szalastakarmányból és egész vagy roppantott szemű gabonafélékből álló takarmánnyal történő feljavító hizlalás időszaka képezi.

A Périgord egy hatalmas, északkelet–délnyugati lejtésű, 4 folyó és azok számos mellékfolyója által szabdalta hegylábi térség, amely fokozatosan ereszkedik a Limousinban található (480 m tengerszint feletti magasságban lévő) Plateau des Millevaches-tól a Dordogne alsó völgyéig (amelynek tengerszint feletti magassága 8 m). Ez a harmadidőszakban kiemelkedett alpesi hegylánc által kialakított térszín teljesen átformálta, összetörte, megemelte és erodálta a

karbonkori ősmasszívum, valamint a síkság mészkő- és üledéklerakódásai közötti érintkezési területet. A folyóvizek meredek lejtőkkel és keskeny szurdokokkal tarkított, mély völgyeket vájtak a Périgord északi részén található kristályos sziklákba. Périgord középső részén az erózió széles völgyeket vájt ki, amelyek helyenként párkánszerű domborzatot, helyenként pedig mésztörmelékekkel borított lankás lejtőket tárnak elénk.

A fennsíkokkal, dombokkal, lejtőkkel és völgyekkel tűzdelt domborzat egy cserjés jellegű, állandóan változó tájat alkot, ahol a gyakran közel eső látóhatárt mindig erdők, facsoportok vagy egyszerűen csak bokrok vagy sövények zárják.

A hordalékokban gazdag és mezőgazdasági művelésre alkalmas egyedüli területekként a völgyek élesen elütnek a száraz és terméketlen fennsíkoktól és domboktól.

Périgord éghajlata nagy vonalakban összességében mérsékelt, óceáni jellegű éghajlat, amelyet átlagban 130 napra eloszló átlagos csapadékmennyiség (850 mm) és enyhe átlaghőmérséklet (12 °C) jellemez. A markáns telekkel és nyarakkal, valamint igen változékony átmeneti évszakokkal jellemzett éghajlat télen kontinentális, nyáron pedig szinte mediterrán hatásoknak van kitéve. Mivel elhelyezkedéséből adódóan a terület átmeneti övezetet képez, az éghajlatot nagyfokú változékonyág is jellemzi.

Périgordban bizonyítottan 6 000 éve vannak juhok, és a XIX. századig állandóan és nagy számban éltek a területen. 1809-ben a becslések szerint a juhállomány 4-5-ször nagyobb volt, mint a szarvasmarha-állomány. A juhállomány az egész megyében több mint 667 400 egyedből állt.

Mint abban az időben mindenhol, a juhokat leginkább és mindenekelőtt a ruhakészítéshez használt gyapjú előállításáért, illetve a trágya előállításáért tartották. A hús melléktermék volt, amelyet elsősorban a tenyésztők családi fogyasztására szántak, még akkor is, ha a helyi gasztronómiában már megjelentek a nyomai a hús különleges hasznosításának. Több, egymással egybevágó írásmű is arról tanúskodik, hogy a XIX. század második felében a tenyésztés a hústermelés irányába mozdult el.

Dordogne még 1938-ban is az első öt francia megye közé tartozott a juhok számát tekintve. A legutolsó háború után jelentősen megcsappant állatállomány azóta nagyrészt helyreállt.

A juhtenyésztés biztosítja a gazdaságok számára a mezőgazdasági szempontból kevésbé termékeny területek hasznosítását.

A fent említett adottságok állnak annak háttérében, hogy a tenyésztők olyan anyajuhokat választottak ki, amelyek az ellenálló képességük, szívóosságuk, igénytelenségük, a silány legelőkön folytatott legeltetésre, a szokásos pázási időszakon kívüli szaporodásra és a bárányok nehézségek nélküli táplálására való alkalmasságuk miatt elismert és kiválasztott fajtákból származtak. Napjainkban az állománytelepítés több fajtán (fajtatiszta vagy keresztezett fajtákon) alapul: a Lacaune viande, a Blanche du Massif Central, a Romane, a Causse du Lot és a Charmoise fajtán. Ezeket a rusztikus vagy félrusztikus fajtákat állományjavító kosokkal keresztezve tenyésztik. A keresztezést a tenyésztők nagy szakértelemmel végzik, és az apaállatok fajtáját aszerint választják ki, hogy a párosítással vagy javítani lehessen a bárányok alkatán, vagy meg lehessen őrizni a leendő anyák anyai tulajdonságait: ezek a szívóosság, a pázási időszakon kívüli szaporodásra való képesség és a természetes párosodás.

A tenyésztők által alkalmazott takarmányozási rendszert is ugyanezek a korlátozó tényezők határozzák meg: a kihívás az, hogy a tenyésztő minél jobban fel tudja használni és hasznosítani tudja erőforrásait arra, hogy egész évben biztosan minőségi bárányok kerüljenek ki a gazdaságából.

A tenyésztő nagy figyelmet fordít az állomány takarmányozásának megszervezésére, és ügyel arra, hogy a rendelkezésre álló táplálékot az anyajuhok és a fiatal állatok fiziológiai stádiuma szerinti táplálékszükségletéhez igazítsa.

A tenyésztőnek ezért összetett takarmányozási rendet kell kidolgoznia, amely optimálisan kombinálja a kifutókat, a legeltetésre szolgáló réteket és a takarmánytermő területeket, és figyelembe veszi az egyes területek nagyságát és potenciális hozamát, valamint adott esetben a hodálytól való távolságukat.

Az állatok (vemhes vagy szoptató anyajuhok, tenyészbárányok) élettani igényei szerint homogén nyájakra szervezett állatállományt – az egyes állatcsoportok táplálékszükségletének tiszteletben tartása mellett – olyan ütemezés szerint terelik a legelőre, amely lehetővé teszi a növényi erőforrások kiaknázását és optimalizálását.

Az „Agneau du Périgord” élete két szakaszra bontható: a szoptatási időszak, amikor a bárány az anyját követi, és a javító hizlalási időszak, amikor a bárány minden szükséges gondoskodást megkap (egyedi férőhelyet és első osztályú takarmányt biztosítanak számára).

Ezen az egyedi férőhelyen a tenyésztő egyedi takarmányadagot ad a bárányoknak, amely főként egész vagy roppantott szemű gabonafélék kiegyensúlyozott keverékéből áll, amelyet jó minőségű fű- és hüvelyes széna egészít ki.

A szoptatás csökkenésével ez a szopást kiegészítő takarmány lesz a bárányok fő tápláléka.

Ez az étrend az alapja az „Agneau du Périgord” harmonikusabb és gyorsabb növekedésének.

Az „Agneau du Périgord” fiatal (80–180 napos) és könnyű (15–21 kg-os) bárány. Jó testalkatú, a vékony csontvázon fejlett izomtömeg található. A hasított testen nincsenek sérülések vagy véralfutások. A hús világos rózsaszínű. A faggyú fehér vagy nagyon halvány színezetű, tömör állagú, egységesen alvadt és nem olajos.

Az ok-okozati kapcsolat az „Agneau du Périgord” minőségén és hírnevén alapul.

A terület meglehetősen rendszertelen éghajlati viszonyai, valamint csekély mezőgazdasági hasznosíthatósága hozzájárult a napjainkban az „Agneau du Périgord” előállítására alkalmazott tenyésztési rendszerek kialakításához.

A Périgord Vert nedves területei, valamint a Sarladaisi száraz meszes fennsíkjai és a jurarétegek olyan legeltetési lehetőségeket kínálnak, amelyek kiválóan megfelelnek a juhok számára, és gyakran csak juhokkal hasznosíthatók ezek a rossz minőségű földek és a nehezen megközelíthető, meredek lejtőkön fekvő, szűk parcellák, amelyeket a köznyelven „picadies”-nek neveznek.

Az igen változékony csapadék- és hőmérsékleti viszonyok hatására a périgordi gazdák, akik számára soha nem biztosított, hogy természetesen növényeik megfelelő csapadékban vagy hőmérsékletben részesüljenek, azt a szokást vették fel, hogy diverzifikálják termelésüket, és a kockázatokat több fő terményre osztják el.

Ez a fajta táj és ezek a környezeti feltételek hozzájárultak a kis méretű és széttagolt gazdaságok fenntartásához, amelyek sokáig önellátásra irányuló gazdálkodást folytattak, és igyekeztek a lehető legtöbbet kihozni a saját agronómiai és emberi erőforrásaikból. Itt a vegyes növénytermesztési és állattenyésztési rendszer az uralkodó.

A juhtenyésztés gyakran párosul gabonafélék termesztésével, amelyeket egy vagy több más növény mellett részben a juhállomány takarmányozására használnak.

A XX. század elejétől a gyapjútermelést felváltotta a hústermelés, és a périgordi tenyésztők az általános tendenciát követve érdeklődni kezdtek a genetikai fejlemények iránt.

Ekkor három fajta alakult ki Périgord területén: a Charmoise, a Berrichonne de l'Indre és a Causse du Lot fajta. Napjainkra e fajták állománya három másik fajta javára csökkent: a húshasznú Lacaune fajta, a Blanche du Massif Central fajta és a Romane fajta. Az elmúlt évtizedben azonban bizonyos mértékben újra fejlődésnek indult az ősi fajták, nevezetesen a Charmoise és a Causse du Lot tenyésztése.

E rusztikus fajták használata a terület különböző jellemzőit figyelembe vevő és azzal összhangban álló gyakorlatokat eredményez.

Az „Agneau du Périgord” sajátosságai elsősorban a bárányok hagyományos tartására vezethetők vissza: az anya tőgyéről való szoptatás időszakát a szálatakarmányból és egész vagy roppantott szemű gabonafélékből álló takarmánnyal történő feljavító hizlalás időszaka követi.

Az „Agneau du Périgord” húsának világos színe a termék előállítási módszerének két kiegészítő elemével függ össze: a bárány vágási életkorával (legfeljebb 180 nap) és a szoptatási időszakkal, mivel a bárány legalább 60 napig az anyajuh tőgyéből szopik.

A fehér (vagy nagyon halvány színezetű) és szilárd faggyú a feljavító hizlalási szakaszban adott speciális takarmány eredménye. A takarmányozás ekkor kizárólag szálatakarmányon és egész vagy roppantott szemű gabonából álló kiegészítő táplálékon alapul.

A feljavító hizlalás idején adott speciális kiegészítő takarmány kiegyensúlyozott intramuszkuláris zsírt biztosít az „Agneau du Périgord” OFJ-vel ellátott bárányoknak.

Az „Agneau du Périgord” a périgordi térségről kialakult képhez kapcsolt hagyományos termék. Az „Agneau du Périgord” ünnepi eledelnek számít, amely számos formában készíthető el, de mindig fő helyet foglal el az étkezésben.

Számos receptben szerepel, és olykor „Périgord másik gyöngyszemeként” ünneplik.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-cdf6faf7-26d4-42dd-9789-a75c4c4d5eca

ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)
ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU