

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2012/C 180/12)

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

„FIN GRAS”/„FIN GRAS DU MÉZENC”

EK-sz.: FR-PDO-0005-0545-30.03.2006

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés:

„Fin gras”/„Fin gras du Mézenc”

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 „Fin gras” vagy „Fin gras du Mézenc” eredetmegjelölés használata kizárólag a legalább 24 hónapos üszőből vagy legalább 30 hónapos ivartalanított hím állatból származó marhahúsról vonatkozóan megengedett.

Idényjellegű termékről van szó. Az állatok vágása február 1-jétől május 31-ével bezárólag történik, miután a tél folyamán az istállóban lassan, túlnyomórészt szénával hizlalták őket.

Az állatok életük különböző szakaszaiban, különösen a hizlalási időszak előtt és annak végén szigorú válogatásokon mennek keresztül, amelyek a csontozatuk és izomrendszerük fejlettségére, nyomással megállapított faggyúságukra, funkcionális alkalmasságukra és általános küllemükre vonatkozó szempontokon alapulnak.

A vágott test és a hús jellegzetességei a hosszú és fokozatos, mézenc-i szénával történő hizlalásra vezethetők vissza, valamint arra, hogy az állatokat életük különböző szakaszaiban szigorú válogatásoknak vetik alá.

A vágott testnek az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

- húsosság: E, U, R osztály; faggyúborítottság: 2, 3, 4 (a hasított kifejlett marhák EUOP közösségi osztályozási rendszere szerint),
- az adózás alapjául szolgáló súly (vagy a vágott test hideg tömege) legalább 280 kg az üszők, és legalább 320 kg a tinók esetében,
- a faggyútól az enyhén faggyúval borítottig, helyenkénti faggyúlerakódások nélkül,
- a külső zsírréteg színe a fehértől a fehér-krémszínűig terjed.

A hús színe az élénkvorostól a bíborvörösig terjed. A húst zsírszálak szövik át (ez az izomközi zsír átszűrődését jelenti). A húst, a kiolvasztott hűtött hús kivételével, hűtve kínálják.

Attól függően, hogy nyersen, főve vagy grillezve kínálják, a hús puha vagy nagyon puha, omlós, igen lédús, erőteljes és hosszan tartó aromájú.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

A húst a végső fogyasztók részére történő értékesítéskor felszelelik.

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

Nem releváns

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

A szarvasmarhák tartása lényegében legeltetési rendszerben történik, ami azt jelenti, hogy a gazdaságonként tartható állatok száma behatárolt, és minden állatra legalább 70 hektár kaszálórét és legelőfelület kell, hogy jusson.

A szarvasmarhatartás a legelői és istállói tartás váltakozásával történik, ami lehetővé teszi a hosszú és kemény tél által jellemzett természetes környezetből adódó lehetőségek kihasználását. Az állatokat legalább június 21. és szeptember 21. között legelőn tartják, így azok a természetes rétek fűvét és a kaszálóréteken növekvő sarjút legelik. Legalább november 30. és március 30. között istállóban tartják az állatokat. Ebben az időszakban annyi szénát kapnak, amennyit igényelnek.

Az állatok napi tápláléka kizárólag legelt fűből és szénából áll.

Az állatok takarmányozására használt kaszálórétek és legelők a földrajzi területen találhatók, és kifejezetten a Mézenc-re jellemző, természetes növényvilággal rendelkeznek. A legelőket rendszeresen gondozzák és trágyázzák annak érdekében, hogy növényviláguk sokfélesége fennmaradjon. A szénát, amely kizárólag az első kaszálásból származik, a mezőn szárítják meg, és a gazdaságban esetlegesen előforduló más szénától elkülönítve tárolják.

Az utolsó hizlási fázis során az állatok legnagyobb részét a tenyésztő által minőségi alapon kiválasztott szénából álló takarmányt kapnak. Az állatokat egyenként, vályúból etetik. Ebben a hizlási szakaszban legalább naponta négyszer kell szénát adni, a felesleget minden alkalommal eltávolítva. A kiegyensúlyozott takarmányozás érdekében kis mennyiségben megengedett egy növényi eredetű, meghatározott tápértékű, négy összetevőből álló táplálékkiegészítő használata, amelynek összetevői közül legalább kettő gabonaféle. A táplálékkiegészítő mennyisége 100 kg élőszúlyra számítva a 700 grammot nem haladhatja meg.

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

Születés, nevelés, hizlálás, vágás

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

Nem releváns

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

A vágott testet és az abból származó húsrészeket az utolsó forgalmazóhoz jutásig olyan címkével kell ellátni, amelyen fel kell tüntetni legalább:

- a megjelölés nevét,
- az európai uniós OEM jelzést,
- az állat nemzeti azonosító számát és vágóhídi számát,
- a tenyésztő gazdaságának számát,
- a vágóhíd nevét, címét és engedélyszámát,
- a vágás napját,
- a sütnivaló húsok esetében – a vékony dagadó, a vastag dagadó és a felsál kivételével – a „le temps de maturation sur os entre les dates d'abattage des animaux et de la vente au détail au consommateur final est de dix jours pleins au minimum” („az állat levágásának időpontja és a végfelhasználó részére történő kiskereskedelmi értékesítés közötti érlelési idő legalább tíz teljes nap”) megjegyzést.

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

A földrajzi területet az alábbi járásek és települések alkotják:

Ardèche megye:

Antraigues-sur-Volane járás: annak egész területe.

Aubenas járás: Aubenas, Mercuer települések,

Burzet járás: Burzet, Péreyres, Sagnes-et-Goudoulet, Sainte-Eulalie települések,

Le Cheylard járás: Le Chambon, Saint-Andéol-de-Fourchades települések,

Coucouron járás: Issanlas, Issarlès, Le Lac-d'Issarlès, Lanarce, Lavillatte, Lespéron települések,

Montpezat-sous-Bauzon járás: annak egész területe.

Privas járás: Ajoux, Gourdon, Pourchères, Privas, Saint-Priest, Veyras települések,

Saint-Agrève járás: Mars település,

Saint-Etienne-de-Lugdarès járás: Le Plagnal, Saint-Alban-en-Montagne települések,

Saint-Martin-de-Valamas járás: Borée, La Rochette, Saint-Clément, Saint-Martial települések,

Saint-Pierreville járás: Issamoulenc, Marcols-les-Eaux, Saint-Julien-du-Gua települések,

Thueys járás: Astet település,

Vals-les-Bains járás: Labégude, Saint-Julien-du-Serre, Ucel, Vals-les-Bains települések.

Haute-Loire megye:

Fay-sur-Lignon járás: annak egész területe.

Le Monastier-sur-Gazeille járás: Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Laussonne, Le Monastier-sur-Gazeille, Moudeyres, Présailles települések,

Le Puy-en-Velay járás: Le Puy-en-Velay, Vals-près-le-Puy települések,

Le Puy-en-Velay Nord járás: Aiguilhe, Chadrac, Le Monteil, Polignac települések,

Le Puy-en-Velay Est járás: Brives-Charensac, Saint-Germain-Laprade települések,

Le Puy-en-Velay Ouest járás: Espaly-Saint-Marcel település,

Le Puy-en-Velay Sud-Est járás: Arsac-en-Velay, Coubon települések,

Saint-Julien-Chapteuil járás: Lantriac, Montusclat, Queyrières, Saint-Julien-Chapteuil, Saint-Pierre-Eynac települések,

Canton de Tence járás: Mazet-Saint-Voy település,

Yssingaux járás: Araules, Yssingaux települések.

Lozère megye:

Langogne járás: Langogne település.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A földrajzi terület a Francia-középhegység keleti szélén található, Puy en Velay-tól nem messze, központja pedig a mézenc-i fennsík.

A szarvasmarhatartást e földrajzi területen a mézenc-i fennsík befolyásolja, ahol az 1 100–1 500 méteres magasságon a legelői tartáson és szénával történő takarmányozáson alapuló különleges tartási és hizlalási módszerek alakultak ki. A földrajzi területen jellemző továbbá a „Fin gras” fogyasztása és annak hagyományos hentesüzletekben való értékesítése, a „Fin gras” levágásának módszere, valamint hogy az állatok vágóhídra szállítása a tenyésztő kíséretében történik.

A fennsík dombos területei, amelyek régi vulkanikus tevékenység következtében alakultak ki, morfológiailag és geológiailag egységesek, a talaj mély rétegei enyhén savasak.

Éghajlata kontinentális, mediterrán éghajlati hatásokkal. A június vége és július hónap jellemzően csapadékhányos és meleg, ami ezért kedvező időszakot jelent a szénagyűjtéshez a Mézenc hegyi rétjein. E természetes körülmények hozzájárulnak ahhoz, hogy ezen a hegyvonulaton változatos növényvilág alakult ki, valamint hogy e szokatlan magasságon lehetséges a szénagyűjtés.

A Mézenc legelői a XVIII. század óta híresen jó minőségűek. Az 1995-ös „inventaire floristique des prés de fauche et des pâturages du Mézenc” (a Mézenc kaszálóinak és legelőinek növényhatározója) figyelemreméltóan változatos, a hűvös hegyvidéki éghajlatra jellemző növényvilágra utal (ibolya, keserűfű, alpesi édeskömény, széleslevelű réti perje). Egy, a mézenci széna tekintetében végzett vizsgálat egyértelműen megerősítette annak magas tápértékét, amely meghaladja az INRA (Nemzeti Agronómiai Kutatóintézet) által a hegyi széna vonatkozásában megállapított átlagos értéket. A helybéli által „Cistre-nek” nevezett alpesi édeskömény (*Meum Athamanticum* Jacq.) a Mézenc kaszálóinak jelképe. A Mézenc különleges helyzetének köszönhetően – ahol 1 500 méteres magasságig kaszálhatnak – ez a növény megtalálható a szénában, és így az állatok takarmányában (az állatok a friss növényt nem eszik meg). Az alpesi édeskömény jelenléte különösen kedvelté teszi a szénát. Más hegycsoportokon ez a növény a nyári réteken nő, ezért a takarmányban nincs jelen.

A területen sajátos mezőgazdasági termelés alakult ki, amelyre jellemző a más helyeken csak nyáron használt kaszálóknak a magaslati (1 100 méternél magasabban történő) szarvasmarhatartás céljaira való használata.

Az állatokat nem azzal a céllal tenyésztik, hogy azok elérjék maximális növekedési potenciáljukat, hanem hogy a lehető legjobban hasznosítsák a rendelkezésükre álló takarmányt. Az állatok növekedése egyenletes, mivel a nyári legeltetés idején szinte soha nincsen fűhiány, tekintve, hogy nincsenek hosszú száraz időszakok. A zsírlerakódás egyenletes, bár az utolsó szakaszban ütemesebb.

A terület szarvasmarhatartói különleges szénagyűjtési módszereket fejlesztettek ki, amelyek során a szénát a réten hagyják megszáradni, és a legjobb minőségű szénát meghagyják a hizlalási időszakra. A kiválasztott állatoknak olyan alkati sajátosságokkal kell rendelkezniük, amelyek lehetővé teszik a szénával történő, lassú téli hizlalást. Ennek érdekében a tenyésztők folyamatosan válogatják az élő állatokat az izomzat és a csontozat fejlettségére, funkcionális, illetve hizlalásra való alkalmasságukra és küllemükre vonatkozó szempontok alapján. Az istállóba kerülésükkor az állatok faggyúrétegének kellően vékonynak kell lennie ahhoz, hogy az lehetővé tegye a téli időszakban a végső, szénával történő hizlalást.

Évente mindössze néhány állatot választanak ki a gazdaságokban a „Fin gras” vagy „Fin gras du Mézenc” előállítására céljából. A szénával történő lassú téli hizlalási időszaka legkésőbb november elején, az állat istállóba kerülésének napján kezdődik, és legalább 110 napig tart. Ebben a szakaszban az állatokat nem csordában tartják, hanem egyedileg bánnak velük, a válogatott szénát pedig étkezésenként adják, hogy az állatok a lehető legtöbbet egyenek belőle. Az istállóban minden állat faggyúsági állapotának és előrelátható eladási idejének megfelelően kapja a takarmányt. A „Fin gras” hizlalásának hagyományos módszere elősegíti a testet borító zsírréteg kialakulását, amely a vágott test érlelési ideje alatt védelmet nyújt az oxidációval szemben. Ennek köszönhetően a vágott test hosszú időn át (20–30 napig) érlelhető, anélkül, hogy megromlana.

A „Fin gras” vágása hagyományos módszerekkel történik, amelyek lehetővé teszik a hús hosszú érlelésre való alkalmasságának megőrzését. Különösen tilos a vágott test lemosása, kivéve a véletlen szennyeződéseket, és a lekaparás (a felületi zsírréteg eltávolítása). A vágott test lehűtését erőteljes fagyasztás nélkül kell végezni.

Mind a „Fin gras” hagyományos megnevezést, mind a „Mézenc” földrajzi névvel kiegészített „Fin gras” hagyományos megnevezést e különleges marhahús jelölésére használják.

5.2. A termék sajátosságai:

A hús másutt nyáron hasznosított magaslati területeken növő fűvel és szénával nevelt állatokból származik.

A vágott test faggyús vagy enyhén faggyúval borított, helyenkénti faggyúlerakódások nélkül. A külső zsírréteg színe a fehértől a fehér-krémszínűig terjed. A hús színe az élénkvróztól a bíborvrósig terjed. A húst zsírszálak szövik át (ez az izomközi zsír átszűrődését jelenti).

A „Fin gras” vagy „Fin gras du Mézenc” eredetmegjelöléssel ellátott hús különleges tulajdonságokkal rendelkezik, amelyek a magaslati növények takarmánként való használatával és a tartás módjával függenek össze. Ezt a nyers és főtt hús kóstolása, valamint laboratóriumi vizsgálatok támasztják alá.

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 mézenci fennsík magaslati fekvése, geológiai és időjárási viszonyai változatos növényvilág jelenlétét tesz lehetővé, amely különösen alkalmas kiváló minőségű, a réten szárított széna termesztésére. Vizsgálatok mutatták ki az összefüggést a mézenci széna (amelynek jellegzetes növénye az alpesi édeskömény) terpéntartalma, illetve a hús zsírszármazékai terpéntartalma között.

A termék előállításának egyik sajátossága a kiváló minőségű és ízű széna használatán alapuló, hosszú ideig tartó téli hizlalásra vezethető vissza, minek következtében az állatok az istállóban töltött 110 nap alatt elérik a faggyúsodás optimális mértékét. Az alkalmazott takarmányozási módszereknek köszönhetően az állatok nagy mennyiségű szénát fogyasztanak.

Az állatokkal való egyedi törődés, valamint a különböző életszakaszokban, tulajdonságaik alapján történő szigorú válogatásuk lehetővé teszi, hogy csak azokat az egyedeket tartsák meg, amelyek a leginkább fogékonyak a hosszú ideig tartó, szénával történő hizlalásra. Ennek köszönhetően kivételes állatok nevelhetők és ízletes húst lehet előállítani.

A hús jellegzetességei egyrészt a környezeti feltételektől és az ezek következtében ott kialakuló növényvilágtól, másrészt az e környezetben kialakult tenyésztési körülményektől (kiváló minőségű széna termesztése, az állatok válogatása, hosszú ideig tartó téli hizlalás ...) függenek. Az idősebb állatok hosszú ideig tartó, szénával történő hizlalása eredményeként ugyanis kialakul a testet borító fehér zsírréteg, a vágott test pedig erősen faggyús vagy faggyúval borított (helyenkénti faggyúlerakódások nélkül), nagyrészt ennek köszönhető a hús márványozottsága és karakteres íze.

A vágóhidra szállítás rövid ideje, valamint az egész vágási folyamat során a termékkel való körültekintő bánásmód lehetővé teszi, hogy a vágott test megőrizze különleges tulajdonságait, valamint hogy alkalmas legyen az érlelésre.

Az állattenyésztők, a vágóhidak és a hentesek egymástól elválaszthatatlan láncszemek a „Fin gras du Mézenc” előállítási folyamatában. A termék értékesítése ugyanis a hagyományos módokon történik: a helyi hentesek az üzletükhöz legközelebb lévő vágóhídhöz fordulnak, és kérik az állatok levágását, amelyeket maguk választottak ki a tenyésztésben. A húsvéti időszakban napjainkban is szokás feldíszített állatokat kiállítani a hentesüzletek elé. A napjainkban is rendszeresen megrendezett húsvásárokon találkoznak e jól ismert szezonális termék előállításában részt vevők.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

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

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDC_Fin_gras_du_Mezenc.pdf
