

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни**

(2011/С 83/11)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета <sup>(1)</sup>. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

**РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА**

**„MAGYAR SZÜRKEMARHA HÚS“**

**ЕО №: HU-PGI-0005-0722-07.04.2009**

**ЗГУ ( X ) ЗНП ( )**

**1. Наименование:**

„Magyar szürkemarha hús“

**2. Държава-членка или трета държава:**

Унгария

**3. Описание на земеделския продукт или храна:**

**3.1. Вид продукт:**

1.1. Прясно месо (и карантия)

**3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1:**

Наименованието „Magyar szürkemarha hús“ („Месо от унгарско сиво говедео“) може да се използва единствено във връзка с месо, получено от сертифицирани чистокръвни унгарски сиви говеда, отглеждани при изключително екстензивни условия в Унгария.

„Magyar szürkemarha hús“ може лесно да бъде разпознато благодарение на своя тъмночервен цвят, тъй като пигментното съдържание в мускулите превишава стойностите, измерени в други видове говеждо месо, а и нюансът му е значително по-тъмен от този на другите видове говеждо месо.

Капковата загуба е минимална, а консистенцията е суха и влакнеста в резултат на традиционната екстензивна система на паша с движение.

Видимият мраморен ефект се дължи по-скоро на мазнините в съединителната тъкан, отколкото на вътрешномускулни мазнини, тъй като месото от животни, отглеждани на пасища, съдържа много малко вътрешномускулни мазнини (~ 1,2 %).

Съдържанието на сухо вещество в „Magyar szürkemarha hús“ е високо — в него се съдържа много по-малко вода, отколкото в месо от обикновени говеда, и при готвене се свива в по-малка степен. Характерният му, малко по-горчив вкус, подобен на вкуса на дивечово месо, се различава от обичайния.

<sup>(1)</sup> ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

Клас по конформация (в системата EUROP): R, O, P.

Степен на залоеност: 1, 2, 3.

Форми за предлагане на пазара:

1. половинки и четвъртини кланични трупове — охладени или замразени, опаковани при поискване;
2. разфасовки — охладени или замразени, опаковани при поискване;
3. обезкостено месо — охладено или замразено, опаковано при поискване;
4. потребителски единици — охладени или замразени, опаковани при поискване.

3.3. Суровини (*само за преработени продукти*):

—

3.4. Фураж (*само за продукти от животински произход*):

Процесът на оглеждане на животните, от които се получава „Magyar szürkemarha hús“, се базира на екстензивна паша.

Храненето може да бъде разделено на два периода според естествената растителност: летен период — след като животните са изведени на паша и зимен период — след като са прибрали.

Периодът на паша на животните продължава от средата на април до края на ноември, в зависимост от времето. Фуражът се определя основно от местната растителност, което всъщност е флората, която естествено расте в Унгария при екстензивни условия. Съставът на екстензивните пасищни ливади, съчетан с традиционните животновъдни техники, допринася за уникалните качества и вкус на „Magyar szürkemarha hús“.

По време на лятната паша се препоръчва хранителна добавка (към тревата от пашата) единствено когато пасищата са изсъхнали (зелен фураж или силаж).

През зимния период основната част от храненето е висококачествено сено от екстензивно поддържани ливади. Като добавка могат да се дават царевича без ГМО на кочани или смяяна, фураж от сено и люцерна, и фураж от зърнени култури или силаж.

Забранено е животните да се хранят със стимулатори на растежа.

3.5. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район:

Месото, обект на защитеното географско указание, може да произхожда единствено от унгарско сиво говедо, което е родено, отглеждано, угоено и заклано в посочения географски район.

Животните, от които се получава „Magyar szürkemarha hús“, се отглеждат и развъждат в съответствие с традиционните методи на екстензивно земеделие и обслужване, които представляват народно и културно наследство, датиращо от много векове, съчетани с доказателство за произход, което отговаря на съвременните изисквания. Кравите за разплод имат по едно теле на година при екстензивни условия и при телетата от самото начало се прилага свободен начин на отглеждане. Говедата се разделят на стада за целия период на паша. Според вековната практика те могат също така да остават на открито и през зимния период без неблагоприятни последици. Единственото условие за това е да се осигури защита от вятър и суха слама.

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.:

—

3.7. Специфични правила за етикетирание:

В допълнение към другите нормативни разпоредби върху опаковката на продукта следва да бъде отбелязано следното:

— наименованието на продукта: „Magyar szürkemarha hús“,

— символа на Общността за ЗГУ (след като бъде регистрирано),

- номер от ENAR за идентификация на месото,
- лого на продукта.

Разновидности на логото на продукта от гледна точка на цвят и размер.

Най-малък размер, който може да се използва: височината на щита на образеца е 15 mm. Логото може да бъде уголемявано непрекъснато до всякакъв размер; ограничение няма. Както надписът, така и изображението са черни, фонът на картината е бял.

Ако месото се продава без опаковка, горната информация следва да бъде видима за потребителя и лесно достъпна в близост до хладилните щандове.



#### 4. Кратко определение на географския район:

Унгария

#### 5. Връзка с географския район:

##### 5.1. Специфична характеристика на географския район:

Територията, на която може да се отглеждат говедата, от които се получава „Magyar szürkeмарха hús“, обхваща части от 19 окръга в Унгария, които са подходящи за екстензивно отглеждане, а именно ливади (1 051 000 ha), тръстикови брегове (59 000 ha) и блатисти местности (30—40 000 ha), които вече не се обработват.

Географската област се простира между гранични територии с континентален, морски и средиземноморски климат, като тяхното влияние често може да бъде екстремно (студени зимни месеци и много горещи летни месеци). Въпреки че този климат е бил подходящ за развитието на пасищата и тревопасните животни, той е изисквал също така използването на животни, способни да се приспособят към тези екстремни условия. По тази причина в Унгария винаги е имало обширни територии, подходящи за паша, където е отглеждано унгарското сиво говедо, годно да издържи на такива климатични условия. Това е направило традиционно отглеждането на тревопасни животни и търговията със заклани животни един от водещите земеделски сектори в областта.

Традиционното говедовъдство е изиграло решаваща роля за създаването и развитието на по-малките градове в географския район. Историческите източници описват фактически непрекъснат износ на говеда от XIV до средата на XIX век. В резултат на многократните турски нападения по-нежизнеспособните селища в изоставените райони са се разпаднали и пограничните области били обезлюдени, тъй като населението се преместило в села с по-добри природни ресурси. Обработването на земята в голяма степен било изоставено и общностите започнали да отглеждат тревопасни животни (особено говеда за угояване) върху свои собствени или върху наети изоставени земи. Това им е донесло допълнителен доход в такъв размер, че са успели да се освободят от феодалния контрол, да положат икономическите основи на своето собствено развитие и да поемат по пътя на градоустройството. Не би било преувеличено да се каже, че отглеждането на унгарското сиво говедо е станало водещият икономически сектор в една страна, която в други отношения се намира в покрайнините на Европа.

„Magyar szürkeмарха hús“ е оказало значително въздействие върху унгарската народна култура и развитието на пастирския занаят. Страничните продукти при клането са използвани за основни материали за производството на инструменти за ежедневието на пастирите. Роговете на животните по-специално са имали значителна стойност и са били използвани за изработване на богато декорирани рогове за пастирите, солници или съдове за съхранение на лекарства. Тези народни занаяти са запазени в определени територии от географския район.

В днешно време значителни площи с пасища в посочения географски район са обект на мерки за опазване. Земеделските производители, които работят там, поддържат териториите чрез екстензивна паша, като специално се вземат предвид целите на опазване. Тази форма на ползване не само е устойчива и традиционна, но също така гарантира дългосрочно запазване на ценната и защитена флора и фауна.

#### 5.2. Специфична характеристика на продукта:

В резултат на традиционното животновъдство биохимичните, физичните и органолептичните характеристики, подробно описани в точка 3.2, се различават значително от тези на другите видове говеждо месо на пазара. Най-изтъкнати от тях са минималната капкова загуба, сухата и влакнеста консистенция на месото, ниското вътрешномускулно съдържание на мазнини, както и необичайният вкус на говеждо месо, напомнящ за дивечово месо.

Съставът на мастните киселини на „Magyar szürkemarha hús“ предлага също така и диетични преимущества, тъй като опитите показват, че месото от екстензивно хранени унгарски сиви бикове за угодване има значително по-високо съдържание на ненаситени мастни киселини със сложна структура от това на групи, които са отглеждани интензивно. Освен това, в рамките на тези ненаситени мастни киселини със сложна структура съотношението на двете групи мастни киселини  $[(n-6)/(n-3)]$ , и съотношението между линоловата киселина, принадлежаща към група n-6, и линоленовата киселина, принадлежаща към група n-3, за породата на екстензивно храненото унгарско сиво говеда, е 3:1 и следователно е по-добро от съотношението 4:1, постигнато от породата на екстензивно отглежданите Holstein-Friesian, което се счита за задоволително. Тъй като това съотношение е 9:1 или 10:1 при интензивно угодваните породи, може да се твърди, че, от гледна точка на хранителния режим на човека, най-доброто съотношение между мастни киселини n-6 и n-3 се постига при породата на екстензивно хранената порода унгарско сиво говеда.

#### 5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или други особености на продукта (за ЗГУ):

Износът за Европа на унгарско сиво говеда, което се използва като суровина за „Magyar szürkemarha hús“, е играл важна роля през Средновековието (около 100 000 животни годишно). И през този период това голямо търсене е било продиктувано от отличния вкус на този продукт, който не може да бъде сравнен с другите видове говеждо месо.

Говедата за клане били отвеждани пеша до чуждестранните пазари по широки селски пътища, създадени специално за тази цел. По този начин „Magyar szürkemarha hús“ достигало до пазарите на месо в Нюрнберг, Мюнхен, Аугсбург, Регенсбург, Улм, Страсбург, Hustopeče, Legrad, Вакар или Венеция и се превърнало в много търсен продукт.

Фактът, че същата порода говеда от Унгария били считани за най-добрата порода говеда за клане, се подкрепя от няколко значими съвременни документа, съхранявани в архивите на горепосочените германски градове (Аугсбург, 1578 г.; Нюрнберг, 1571 г.). Според правилата на германските имперски градове, ако такива говеда са били заклани в помещенията на даден месар, на въпросното предприятие е било забранено да продава каквото и да било друго месо, за да се гарантира, че месо с друг произход не би могло да бъде продавано като истински продукт.

Екстензивният метод на отглеждане, основан на горепосочените традиции, означава, че животните, от които се получава този продукт, се движат много повече, отколкото обикновените говеда (около 20—30 километра на ден), докато пасат. След такова движение по време на паша се получава месо с минимална капкова загуба, суха и влакнеста консистенция и минимално съдържание на вътрешномускулни мазнини.

„Magyar szürkemarha hús“, произведено при екстензивни условия в естествена среда и без химически продукти, се търси все повече на пазара и следователно допринася за представянето на културното и природно разнообразие на Европа.

#### Препратка към публикуваната спецификация:

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

<http://www.fvm.hu/main.php?folderID=2343>