

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2011/C 83/11)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES****„MAGYAR SZÜRKEMARHA HÚS“****EG-Nr.: HU-PGI-0005-0722-07.04.2009****g.g.A. ( X ) g.U. ( )****1. Name:**

„Magyar szürkemarha hús“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland:**

Ungarn

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:****3.1 Erzeugnisart:**

1.1. Fleisch (und Innereien), frisch

**3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:**

Die Bezeichnung „Magyar szürkemarha hús“ darf ausschließlich für Fleisch verwendet werden, das von zertifizierten reinrassigen Tieren der Art Ungarisches Graurind (auch: Ungarisches Steppenrind) und aus extensiver Haltung stammt.

Das Fleisch lässt sich aufgrund seiner kräftigen dunkelroten Farbe von anderem Rindfleisch leicht unterscheiden, denn es weist infolge des höheren Muskelpigmentgehalts eine wesentlich dunklere Tönung auf.

Der Tropfverlust ist minimal, das Fleisch ist trocken und kurzfasrig und enthält wenig Fett, was auf die traditionelle extensive Weidehaltung zurückzuführen ist.

Die gut sichtbare Marmorierung ist auf das Bindegewebsfett (und weniger auf intramuskuläres Fett zurückzuführen), da Fleisch von Tieren, die ausschließlich auf der Weide gehalten werden, lediglich eine geringe Menge an intramuskulärem Fettgewebe (~ 1,2 %) enthält.

Der Trockenmassegehalt des Erzeugnisses ist hoch, das Fleisch enthält wesentlich weniger Wasser als herkömmliches Rindfleisch und schrumpft deshalb beim Kochen nicht so sehr. Sein ungewöhnlicher und etwas säuerlicher Geschmack, der an den von Wild erinnert, weicht vom klassischen Rindfleischgeschmack ab.

(1) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Fleischigkeitsklasse (gemäß EUROP-Klassifizierungssystem): R, O, P

Fettgewebeklasse: 1, 2, 3

Vermarktungsformen:

1. Schlachtkörperhälften oder -viertel — gekühlt oder tiefgekühlt, bei Bedarf verpackt
2. Teilstücke — gekühlt oder tiefgekühlt, bei Bedarf verpackt
3. Entbeinte Teilstücke — gekühlt oder tiefgekühlt, bei Bedarf verpackt
4. Ware für Endverbraucher — gekühlt oder tiefgekühlt, bei Bedarf verpackt

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

—

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

Die Tiere, von denen das Erzeugnis stammt, werden auf der Grundlage der extensiven Weidehaltung aufgezogen.

Die Fütterung richtet sich nach der natürlichen Vegetation und lässt sich in Sommerperiode (Weideauftrieb) und Winterperiode (Stallhaltung) teilen.

Die Weidemast dauert je nach Witterung von Mitte April bis Ende November. Dabei besteht das Futter grundsätzlich aus der lokalen Vegetation, d. h. aus der Flora, die in ganz Ungarn auf extensiv genutzten Weiden nachwächst. Die besonderen Qualitäts- und Geschmacksmerkmale des Erzeugnisses werden geprägt durch die Zusammensetzung der extensiv beweideten Wiesen und die traditionelle Halte-technologie.

Bei der Sommerweidehaltung sollte in Ergänzung zu den Gräsern der Sommerweiden nur im Falle ausgetrockneter Weiden zusätzliches Futter verabreicht werden (Mähgut bzw. Silage).

In der Winterperiode bildet qualitativ hochwertiges Heu von den extensiv beweideten Flächen die Grundlage für die Fütterung. Zusätzlich kann mit GMO-freien Maiskolben oder Karotten, Trockenfutter und gemähnten Luzernen bzw. Gräsern oder mit Silage gefüttert werden.

Die Anreicherung von Futtermitteln mit Wachstumsförderern ist verboten.

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

Das g.g.A.-Erzeugnis darf ausschließlich von Ungarischen Graurindern stammen, die im festgelegten geografischen Gebiet geboren, aufgezogen, gemästet und geschlachtet wurden.

Die Tiere werden nach den Grundsätzen der traditionellen Herdenführung — extensive Weidehaltung und Natursprung — aufgezogen, die das auf Jahrhunderte alten Traditionen beruhende ethnografische und kulturelle Erbe verkörpern. Hinzu kommt ein Ursprungsnachweis, der den zeitgemäßen Erwartungen gerecht wird. Die Zuchtkühe bringen bei extensiver Tierhaltung jährlich ein Kalb zur Welt; die Kälber eignen sich sofort zur Extensivhaltung. Die Tiere weiden in der Sommerperiode herdenweise. Gemäß der Jahrhunderte alten Praxis können die Rinder in der Winterperiode unter freiem Himmel gehalten werden, ohne Schaden zu nehmen; einzige wichtige Voraussetzung ist, dass sie vor Wind geschützt sind und Zugang zu trockenem Heu haben.

3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

—

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Soweit in anderen Vorschriften nicht anders geregelt, ist auf der Produktverpackung Folgendes anzugeben:

- der Name des Produkts: „Magyar szürkemarha hús“,
- das europäische g.g.A.-Zeichen (nach der Eintragung ins Gemeinschaftsregister),

- die ENAR-Nummer zur Identifizierung des Fleisches,
- das Produktlogo.

Farben und Maße des Logos:

Mindestmaße: Die Schildform auf dem Grundmuster ist 15 mm hoch. Das Logo kann stufenlos und ohne Obergrenze vergrößert werden. Sowohl die Aufschrift als auch die Abbildung auf dem Logo sind schwarz. Der Hintergrund ist weiß.

Wird das Fleisch unverpackt vermarktet, so müssen die genannten Angaben an der Kühltheke für die Verbraucher gut sichtbar und zugänglich angebracht sein.



#### 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Ungarn

#### 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

##### 5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Die Aufzucht der Tiere, die das Erzeugnis liefern, erfolgt auf Flächen in den 19 ungarischen Komitaten, die sich für die extensive Weidehaltung eignen: Wiesen (1 051 000 ha), Röhricht (59 000 ha) und landwirtschaftlich nicht mehr genutzte Sumpfflächen (30-40 000 ha).

Das geografische Gebiet liegt im Grenzbereich zwischen kontinentalem, maritimem und mediterranem Klima, deren Extreme sich bisweilen bemerkbar machen (kalte Wintermonate, sehr heiße Sommermonate). Diese klimatischen Verhältnisse begünstigten einerseits die Bildung von Weideflächen und die Weidehaltung, machten andererseits jedoch die Nutzung von Tieren erforderlich, die sich diesen Extremen anpassen konnten. Deswegen gab es in Ungarn seit jeher für die extensive Weidehaltung geeignete Flächen, die mit anpassungsfähigen Ungarischen Graurindern beweidet wurden. So entwickelte sich die Weidehaltung bzw. der hieraus resultierende Handel mit Schlachtrindern zu einer der führenden landwirtschaftlichen Branchen der Region.

Bei der Entstehung und Entwicklung der kleineren Städte im geografischen Gebiet spielte die traditionelle Rinderhaltung eine entscheidende Rolle. Vom 14. Jahrhundert bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts ist der kontinuierliche Rinderexport urkundlich belegt. In den Gebieten, die infolge der wiederholten Türkeneinfälle einen hohen Bevölkerungsverlust zu verzeichnen hatten, lösten sich die überlebensschwächeren Gemeinden auf und die sich anschließenden Gebiete verödeten, da ihre Einwohner in Dörfer mit mehr natürlichen Ressourcen abwanderten. Hier wurde der Ackerbau größtenteils zugunsten der Weidehaltung aufgegeben. Die Weidehaltung auf eigenen oder gepachteten Ödflächen, insbesondere die Haltung von Mastrindern, bescherte den Gemeinden derartige Mehreinkünfte, dass sie langsam Unabhängigkeit von den Grundherren erlangten und unter Schaffung der wirtschaftlichen Grundlagen für ihre außergewöhnliche Entwicklung den Weg der Urbanisierung einschlugen. Ohne Übertreibung lässt sich festhalten, dass die auf der Zucht des Ungarischen Graurindes fußende Wirtschaft den wirtschaftlichen Aufschwung in diesem an den Rand Europas gedrängten Land gefördert hat.

Das „Magyar szürkemarha hús“ hatte auch erhebliche Auswirkungen auf die Entwicklung der Volkskultur und der Hirtenkunst in Ungarn. Für die täglichen Gebrauchsgegenstände des Hirtenlebens lieferten die Schlachtnebenprodukte des Graurindes nämlich wertvolle Ausgangsstoffe. Einen besonders hohen Wert hatte das Horn des Rindes, aus dem reich verzierte Hirtenhörner sowie Salz- und Arzneigefäße gefertigt wurden. Diese volkstümliche Handwerkskunst hat sich bis heute in einigen Teilen der geografischen Region gehalten.

Heute steht ein großer Teil der für die extensive Weidehaltung geeigneten Flächen im gegebenen geografischen Gebiet unter Naturschutz. Die hier tätigen Landwirte pflegen unter Berücksichtigung der Umweltbelange die Flächen durch extensive Weidehaltung. Diese Form der Nutzung ist nicht nur nachhaltig und traditionell, sondern sichert auch langfristig den Schutz und Erhalt der wertvollen und geschützten lokalen Flora und Fauna.

#### 5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Aufgrund der traditionellen Haltungsart weichen die (unter Punkt 3.2 genannten) biochemischen, physikalischen und organoleptischen Eigenschaften des Produkts wesentlich von denen des sonstigen Rindfleischs ab, das auf dem Markt erhältlich ist. Dies äußert sich am auffälligsten im geringen Tropfverlust, im festen und kurzfasrigen Fleisch, im geringen Anteil an intramuskulärem Fettgewebe sowie im Geschmack, der vom gewohnten Rindfleischgeschmack abweicht und an Wild erinnert.

Die Fettsäurezusammensetzung des Erzeugnisses bietet auch Vorteile für eine gesunde Ernährung, zumal erwiesen ist, dass die mehrfach ungesättigten Fettsäuren im Fleisch der extensiv gefütterten Mastrinder der Art Ungarisches Graurind in signifikant höherem Maße vorkommen als im Fleisch von Tieren aus intensiver Haltung. Außerdem liegt das Verhältnis zwischen den zwei innerhalb der mehrfach gesättigten Fettsäuren vorkommenden Fettsäuregruppen [(n-6)/(n-3)] ebenso wie das Verhältnis zwischen Linolsäure (Fettsäuregruppe n-6) und Linolensäure (Fettsäuregruppe n-3) im Falle des extensiv gefütterten Ungarischen Graurindes bei 3:1 und ist damit besser als das als mustergültig angesehene Verhältnis 4:1, das bei der Rasse Holstein-Friesian erzielt wurde. Da dieser Verhältniswert bei intensiv gemästeten Tieren 9:1 bzw. 10:1 beträgt, kann festgehalten werden, dass das Verhältnis zwischen n-6-Fettsäuren und n-3-Fettsäuren aus Sicht der Humanernährung beim extensiv gefütterten Ungarischen Graurind am günstigsten ist.

#### 5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):

Das Ungarische Graurind, von dem das Fleisch stammt, wurde im Mittelalter in großem Umfang nach Europa exportiert (jährlich ca. 100 000 Tiere). Die enorme Nachfrage war bereits damals auf den herausragenden Genusswert des Erzeugnisses und auf seinen gegenüber anderen Rindfleischarten unvergleichlichen Geschmack zurückzuführen.

Das Schlachtvieh wurde über eigens zu diesem Zweck angelegte breite Wege auf die fernen ausländischen Märkte getrieben. So gelangte das gefragte Erzeugnis auf die Fleischmärkte von Nürnberg, München, Augsburg, Regensburg, Ulm, Straßburg, Auspitz (Hustopecé), Légrád, Buccari (Bakar) oder Venedig.

Zahllose einschlägige Urkunden aus jener Zeit, die in den Archiven der oben genannten deutschen Städte lagern, belegen, dass die Rinder aus Ungarn als bestes Schlachtvieh galten (z. B. Augsburg 1578, Nürnberg 1571). In den deutschen Reichsstädten durften Fleischer, wenn in ihrem Betrieb ungarische Rinder geschlachtet wurden, kein anderes Fleisch verkaufen, damit eine Vermengung mit Rindfleisch anderen Ursprungs ausgeschlossen war.

Die Tiere, von denen das Erzeugnis stammt, legen aufgrund der traditionellen Extensivhaltung während des Grasens wesentlich größere Strecken (bis zu 20-30 km pro Tag) zurück als herkömmliche Fleischrinder. Diese Kombination aus Laufen und Grasens resultiert in trockenem, kurzfasrigem Fleisch mit minimalem Tropfverlust und minimalem intramuskulärem Fettgewebe.

Heute ist eine stetig wachsende Nachfrage nach diesem unter extensiven Haltungsbedingungen in einem natürlichen Umfeld und ohne chemische Zusätze erzeugten Fleisch zu verzeichnen, das so zur kulturellen und natürlichen Vielfalt Europas beiträgt.

#### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:**

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

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