

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2011/C 83/11)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«MAGYAR SZÜRKEMARHA HÚS»

N° CE: HU-PGI-0005-0722-07.04.2009

IGP (X) DOP ()

1. Denominación:

«Magyar szürkemarha hús»

2. Estado Miembro o Tercer País:

Hungria

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:**3.1. Tipo de producto:**

Clase 1.1. Carne fresca (y despojos)

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

La denominación «Magyar szürkemarha hús» únicamente puede utilizarse en la carne procedente de ganado vacuno Gris Húngaro de raza pura criado en régimen extensivo extremo en Hungría.

La «Magyar szürkemarha hús» puede distinguirse fácilmente por su color escarlata oscuro, ya que el contenido de pigmento de los músculos supera los valores medidos en otros bovinos, y presenta un tono mucho más oscuro que la carne de otros bovinos.

La pérdida de grasa es mínima y la consistencia seca y fibrosa es el resultado del sistema tradicional de pastoreo trashumante extensivo.

El veteado visible es el resultado de la grasa del tejido conectivo más que de la grasa intramuscular, ya que la carne de bovino de pastoreo contiene muy poca grasa intramuscular (~ 1,2 %).

La «Magyar szürkemarha hús» posee un elevado contenido de materia seca, mucha menos agua que la carne procedente de bovinos de carne estándar y se encoge menos cuando se cocina. Su sabor inusual, un poco más ácido, similar al de la carne de caza, es diferente de los sabores habituales.

(1) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Clase de conformación (en el sistema EUROP): R, O, P.

Cobertura grasa: 1, 2, 3,

Formas de comercialización:

- 1) Medias canales y cuartos — refrigerados o congelados, envasados previa petición.
- 2) Cortes — refrigerados o congelados, envasados previa petición.
- 3) Carne deshuesada — refrigerada o congelada, envasada previa petición.
- 4) Unidades para el consumidor — refrigeradas o congeladas, envasadas previa petición.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

—

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

El proceso de cría de los animales productores de «Magyar szürkemarha hús» se basa en el pastoreo extensivo.

La alimentación puede dividirse en dos períodos en función de la vegetación natural: en el período estival los animales son conducidos a los pastos y en el período invernal son recogidos.

El periodo de pastoreo de los animales se prolonga desde mediados de abril hasta finales de noviembre, dependiendo de las condiciones meteorológicas. La alimentación está determinada básicamente por la vegetación local, es decir, esencialmente la flora que crece de forma natural en toda Hungría en condiciones extensivas. La composición de los prados donde se practica el pastoreo extensivo y las tecnologías tradicionales de cría contribuyen a la calidad y sabor únicos de la «Magyar szürkemarha hús».

Durante el pastoreo estival, sólo se recomiendan suplementos alimenticios (además de la hierba de los pastos) si los pastos se secan (henolaje o ensilaje).

En el período invernal, el heno de buena calidad procedente de prados extensivos representa la base de la alimentación. Pueden darse como complementos tallos o pulpa de maíz libre de OMG, forrajes secos, alfalfa y heno de hierba o ensilado.

Está prohibido administrar a los animales promotores de crecimiento.

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

La carne con la Indicación Geográfica Protegida únicamente puede provenir de ganado vacuno Gris Húngaro nacido, criado, cebado y sacrificado en la zona geográfica definida.

El ganado que proporciona la «Magyar szürkemarha hús» se cría y se reproduce de acuerdo con los métodos tradicionales de ganadería extensiva, representativos de un patrimonio popular y cultural con muchos siglos de existencia, junto con la prueba de origen que responde a las expectativas actuales. Las vacas reproductoras tienen una cría al año en condiciones extensivas y las crías pueden mantenerse inmediatamente en libertad. Durante la temporada de pastoreo el ganado se divide en rebaños. También puede permanecer a la intemperie en invierno, sin ningún tipo de consecuencias negativas, de acuerdo con prácticas seculares; las únicas condiciones son protegerlo contra el viento y proporcionarle paja seca.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:*

—

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

Además de lo estipulado en otras partes de la legislación, en el envase del producto deberá indicarse lo siguiente:

- Nombre del producto: «Magyar szürkemarha hús»
- Logotipo comunitario IGP (tras su inscripción en el registro)

- Número ENAR de identificación de la carne
- Logotipo del producto.

Variedades de color y tamaño del logotipo del producto.

Tamaño más pequeño autorizado: la altura del escudo en la plantilla es de 15 mm. El logotipo puede aumentarse de forma continua a cualquier tamaño, no hay límite superior. Tanto la inscripción como la imagen son negros, el fondo de la imagen es blanco.

Si la carne se vende sin embalaje, la información anterior debe ser visible para el consumidor y fácilmente accesible junto a los mostradores refrigerados.



4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

Hungría

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

El territorio donde puede criarse el ganado vacuno que proporciona la «Magyar szürkemarha hús» abarca las zonas de los 19 condados de Hungría adecuadas para la ganadería extensiva, principalmente, prados (1 051 000 ha), carrizales (59 000 ha) y pantanos (30-40 000 ha) retirados del cultivo.

La zona geográfica se extiende entre territorios contiguos de climas continental, marítimo y mediterráneo, si bien su influencia a menudo puede ser extrema (meses fríos en invierno y muy calurosos en verano). Aunque este clima ha sido propicio para el desarrollo de los pastizales y el pastoreo del ganado, también ha requerido la utilización de animales capaces de adaptarse a estas condiciones extremas. Por lo tanto, Hungría siempre ha tenido extensos territorios adecuados para el pastoreo, en los cuales la vaca Gris Húngara, capaz de soportar tales condiciones climáticas, se ha mantenido. Por esta razón, la ganadería y el comercio de carne son tradicionalmente uno de los principales sectores de la agricultura en esta zona.

La cría tradicional de ganado vacuno desempeñó un papel decisivo en el surgimiento y desarrollo de pueblos más pequeños en la región geográfica. Las fuentes históricas describen la exportación de ganado prácticamente ininterrumpida desde el siglo XIV hasta mediados del siglo XIX. Como resultado de los repetidos ataques turcos, los asentamientos menos viables en las regiones abandonadas se desmantelaron y sus fronteras quedaron desiertas a medida que sus habitantes se trasladaban a pueblos con mejores recursos naturales. Las labores agrícolas fueron abandonadas en gran medida y las comunidades organizaron la cría de ganado de pastoreo (especialmente el ganado de engorde) en sus propias áreas o en áreas desiertas arrendadas. Esto les proporcionó un rendimiento tan extraordinario que fueron capaces de liberarse del control señorial, establecer las bases económicas de su propio desarrollo y avanzar hacia el desarrollo urbano. No resulta exagerado afirmar que el ganado Gris Húngaro se convirtió en el principal sector económico en un país que, en otros aspectos, se encontraba al margen de Europa.

La «Magyar szürkemarha hús» tuvo una repercusión importante en la cultura popular húngara y en el desarrollo del arte del pastoreo. Los subproductos del sacrificio se utilizaban como materia prima para los instrumentos cotidianos de los pastores. Los cuernos de los animales, en particular, tenían un gran valor y se utilizaban para fabricar cuernos de pastor ricamente ornamentados, saleros o frascos de medicina. Este arte popular se ha mantenido en determinados territorios de la región geográfica.

Hoy en día, importantes áreas de tierras de pastoreo en dicha región geográfica están protegidas. Los agricultores que trabajan allí conservan los territorios mediante el pastoreo extensivo, con especial atención a los intereses de conservación. Esta forma de utilización no sólo es sostenible y tradicional, sino que garantiza asimismo la conservación, a largo plazo, de la riqueza de la flora y de la fauna protegidas.

5.2. *Carácter específico del producto:*

Como resultado del método tradicional de cría de ganado, las características bioquímicas, físicas y organolépticas del producto, detalladas en el punto 3.2, difieren significativamente de las de otras carnes de vacuno comercializadas. Las más destacables son la pérdida mínima de grasa, la consistencia seca y fibrosa de la carne, el bajo contenido de grasa intramuscular y el inusual sabor de la carne que recuerda a la carne de caza.

La composición de ácidos grasos de la «Magyar szürkemarha hús» también ofrece beneficios nutricionales, ya que los experimentos demuestran que la carne procedente de machos de engorde de raza Gris Húngara criados en régimen extensivo posee un contenido significativamente más elevado de ácidos grasos insaturados del que tienen los grupos criados en régimen intensivo. Además, de entre los múltiples ácidos grasos insaturados, la relación de dos grupos de ácidos grasos [(n-6)/(n-3)], y la relación entre el ácido linoleico perteneciente al grupo n-6 y el ácido linolénico perteneciente al grupo n-3 es de 3:01 en los bovinos de raza Gris Húngara criados en régimen extensivo y, por lo tanto, mejor que la relación 4:1, considerada satisfactoria, alcanzada por la raza *Holstein-Friesian* criada en régimen extensivo. Habida cuenta de que esta relación es de 9:1 o 10:1 en las razas de engorde intensivo, es justo afirmar que, en términos de dieta humana, la relación más ventajosa entre los ácidos grasos n-6 y n-3 la alcanza el ganado de raza Gris Húngara criado en régimen extensivo.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):*

La exportación a Europa de ganado de raza Gris Húngara que proporciona la materia prima para la «Magyar szürkemarha hús» desempeñó un papel importante en la Edad Media (anualmente alrededor de 100 000 animales). Ya en esa época esta gran demanda estaba generada por el excelente sabor del producto, incomparable con el de otras carnes.

El ganado de abasto era conducido a pie a los mercados extranjeros a través de cañadas, especialmente creadas a tal fin. Así es como la «Magyar szürkemarha hús» llegó a los mercados de carne de Nuremberg, Munich, Augsburg, Regensburg, Ulm, Estrasburgo, Hustopeče, Legrad, Bakar o Venecia y se convirtió en un producto de gran demanda.

El hecho de que este ganado de Hungría fuera considerado el mejor ganado de abasto viene corroborado por varios documentos importantes de la época, conservados en los archivos de las ciudades alemanas antes mencionadas (Augsburgo, 1578; Nuremberg, 1571). De acuerdo con la normativa de las ciudades imperiales alemanas, si esos animales eran sacrificados en las instalaciones de una carnicería, el establecimiento en cuestión tenía prohibida la venta de cualquier otra carne para garantizar que la carne de otro origen no pudiese ser vendida como producto genuino.

El método de cría en régimen extensivo basado en las tradiciones antes mencionadas significa que los animales a partir de los cuales se elabora este producto caminan mucho más en pastoreo que el ganado bovino normal (entre 20 y 30 kilómetros al día). Esta sistema de alimentación itinerante da como resultado una carne con una pérdida mínima de grasa, una consistencia seca y fibrosa y un contenido mínimo de grasa intramuscular.

La «Magyar szürkemarha hús» producida en régimen extensivo en un entorno natural y sin productos químicos es cada vez más buscada en el mercado, y, por lo tanto, contribuye a representar la diversidad cultural y natural de Europa.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

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