

## MUUD AKTID

## EUROOPA KOMISJON

**Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine**

(2011/C 83/11)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 <sup>(1)</sup> artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamisest.

## KOONDDOKUMENT

**NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006****„MAGYAR SZÜRKEMARHA HÚS”****EÜ nr: HU-PGI-0005-0722-07.04.2009****KGT ( X ) KPN ( )****1. Nimetus:**

„Magyar szürkeмарha hús”

**2. Liikmesriik või kolmas riik:**

Ungari

**3. Põllumajandustooto või toidu kirjeldus:****3.1. Toote liik:**

1.1. Värske liha (ja rups)

**3.2. Punktis 1 esitatud nimetusega tähistatava toote kirjeldus:**

Nimetust „Magyar szürkeмарha hús” (Ungari halli veise liha) võib kasutada eranditult üksnes Ungaris ekstreem-ekstensiivsetes tingimustes kasvatatud ja tõendatult üksnes Ungari halli veise tõugu tõupu-hastelt isenditelt saadud liha kohta.

„Magyar szürkeмарha hús” liha tume-leekivpunase värvuse järgi on kerge vahet teha, sest lihaste pigmendisisaldus ületab muu veiseliha puhul mõõdetud väärtusi, ja see on oluliselt tumedama tooniga kui teiste veisetõugude liha.

Nõrgumiskadu on minimaalne ja konsistents kuiv-kiuline, mis on traditsioonilise ekstensiivse rändkar-jatamise tulemus.

Hästi on näha viirulisus, mis on tekkinud pigem sidekoest kui lihastevahelisest rasvast, sest ainult karjamaal peetud loomade liha sisaldab väga vähe lihastevahelist rasva (~ 1,2 %).

„Magyar szürkeмарha hús” liha kuivainesisaldus on suur, ta sisaldab palju vähem vett kui tavaliste veiste liha ning seepärast tõmbab ka keetmisel vähem kokku. Ebatavaline, pisut hapukas ja metsloomaliha meenutav maitse erineb harjunud maitsetest.

(<sup>1</sup>) ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

Lihakusklass (EUROPi süsteemis): R, O, P.

Rasvasus: 1, 2, 3.

Turustatakse järgmisel kujul:

- 1) poolrõmbad ja veerandrõmbad – jahutatult või külmutatult, soovi korral pakendatult;
- 2) lihatükid – jahutatult või külmutatult, soovi korral pakendatult;
- 3) konditustatud lihatükid – jahutatult või külmutatult, soovi korral pakendatult;
- 4) tarbimisvalmis ühikud – jahutatult või külmutatult, soovi korral pakendatult.

3.3. *Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul):*

—

3.4. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):*

„Magyar szürkemarha hús” liha saadakse loomadelt, kelle kasvatamise põhialuseks on ekstensiivne loomapidamine koos karjatamisega.

Söötmise võib jagada kahte, taimede looduslikku kasvuperioodi järgivasse ossa: karjamaale laskmisele järgnev suvine söötmine ja talvine söötmine sisetingimustes.

Loomade karjatamine toimub olenevalt ilmast aprilli keskelt kuni novembri lõpuni. Sel ajal määrab sööda põhimõtteliselt kohalik taimestik, mis tähendab kõikjal Ungaris ekstensiivsetes karjatamistingimustes väljakujunenud looduslikke taimeliike. Ekstensiivselt karjatatud rohumaade kooslus ning traditsiooniline loomapidamistehnoloogia üheskoos aitavad kujundada „Magyar szürkemarha hús” liha eripärase kvaliteedi ja maitse.

Suvised karjatamise (suvekarjamaade rohu) kõrvale soovitatakse lisaööta anda ainult siis, kui karjamaad on kuivanud (antakse heina või silo).

Talve ajal on põhiline sööt kvaliteetne, ekstensiivselt haritud rohumaadelt pärit aasahein. Sellele lisaks võib anda ilma GMOta maisitõlvikuid või söödapeeti, söödaõlgi ja lutserni- või rohusööta või silo.

Keelatud on toita loomi kasvustimulaatoritega.

3.5. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:*

Kaitstud geograafilise tähisega liha võib pärineda üksnes määratletud geograafilises piirkonnas sündinud, kasvatatud, nuumatud ja tapetud veistelt, kes on Ungari halli veise tõugu.

„Magyar szürkemarha hús” liha tooraineks olevaid loomi kasvatatakse ja aretatakse mitmesaja-aastaste ekstensiivse karjatamise traditsioonide järgi, mis kannavad endas folkloori- ja kultuuripärandit; lisaks on loomade päritolu tänapäeva tarbija nõudmistele vastavalt tõendatud. Tõuaretuseks valitud lehmadel on igal aastal ekstensiivsetes tingimustes üks vasikas ning vasikaid võib kohe vabalt pidada. Loomad söövad karjatamisperioodil karjamaal karjadesse jagatult. Veiseid võib sajanditepikkuse praktika kohaselt talve ajal lahtise taeva all pidada, ilma et sellel kahjulikke tagajärgi oleks, ainsaks oluliseks tingimuseks on tagada neile tuulevari ja kuivad õled.

3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:*

—

3.7. *Erieeskirjad märgistamise kohta:*

Lisaks kehtivates õigusaktides sätestatule tuleb märkida:

— toote nimetus: „Magyar szürkemarha hús”;

— ühenduse KGT sümbol (pärast ühenduse registrisse võtmist);

- ENARi number liha identifitseerimiseks;
- toote logo.

Logo värvuse ja mõõtmete varieerumine.

Kõige väiksemate mõõtudega logol on kujutise kõrgus 15 mm. Logo võib suurendada jätkuvalt igasuguse suuruseni, ülempiiri ei ole. Kujutis ja kiri logol on musta värvi. Kujutise tausta värvus on valge.

Kuna liha realiseeritakse pakendamata kujul, tuleb ülalpool toodud teave esitada tarbijatele hästi nähtaval ja juurdepääsetaval viisil külmlleti läheduses.



#### 4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus:

Ungari

#### 5. Seos geograafilise piirkonnaga:

##### 5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

Koos karjatamisega ekstensiivseks loomapidamiseks sobiv ala, millel saab aretada ja pidada loomi „Magyar szürkemarha hús” liha jaoks, hõlmab Ungari 19 maakonna sobivaid alasid, st rohumaa (1 051 000 ha), roostik (59 000 ha) või mitteharitavad soised alad (30–40 000 ha).

Geograafiline piirkond paikneb kontinentaalse, ookeani ja Vahemere kliima piirialas ja nende mõju avaldub tihti äärmuslikult (külmad talvekuud, väga kuumad suvekuud). Kuigi nimetatud kliimaatilised tingimused on olnud soodsad karjamaade väljakujunemisele ja loomade karjatamisele, pidi nende tõttu kasutama ka selliste äärmuslike tingimustega kohanevaid loomi. Sellest tulenevalt on Ungaris alati olnud suuri karjatamiseks sobivaid alasid, millel peeti selliseid kliimaatilisi tingimusi taluvaid Ungari halle veiseid. Selle tulemusel on Ungari põllumajanduse üks juhtivaid harusid olnud traditsiooniliselt loomade karjatamine ja sellest tulenev tapaloomadega kauplemine.

Kõnealuse geograafilise piirkonna väiksemate linnade väljakujunemisel ja arenemisel täitis traditsiooniline koduveiste pidamine olulist rolli. XIV sajandist kuni XIX sajandi keskpaigani on allikates juttu peaaegu katkematust koduveiste ekspordist. Türklaste korduvate rünnakute tõttu surid rahvast tühjaks jäänud aladel vähem elujõulised asulad välja, nende piirid jäid tühjaks, sest elanikud kolisid külladesse, kus olid paremad looduslikud ressursid. Enamjaolt ei jätanud nad enam põllumaa harimist, vaid hakkasid karjamaadel loomi pidama. Loomade karjatamine oma või üüritud tühjadel aladel (eelkõige nuumveiste pidamine) tõi asulatele sellised sissetulekud, et nad muutusid tasahaaval maahärrade võimust sõltumatuks, rajasid enda arenguks majanduslikud alused ja hakkasid muutuma linnadeks. Ei ole liialdus väita, et Ungari hallide veiste kasvatamisel põhinevast majandusest sai juhtiv sektor muidu Euroopa ääremaaks olevas riigis.

„Magyar szürkemarha hús” liha on rahvuskultuuri arengule ja karjaste kunsti väljakujunemisele suurt mõju avaldanud. Samuti kasutati karjaseelu igapäevaste töövahendite valmistamiseks toorainena koduveiste tapmise „kõrvalsaadusi”. Eriti suur oli loomasarvede väärtus: neist valmisid karjaste sarvepillid, soolatoosid ja salvitoosid, mida rikkalikult kaunistati. See rahvuslik tarbekunst on geograafilise piirkonna mõnel alal tänaseni säilinud.

Tänapäeval kuulub märkimisväärne osa kõnealuse geograafilise piirkonna karjatamiseks sobivatest aladest looduskaitse alla. Siinsed põllumehed säilitavad neid alasid looduskaitseõudeid järgides eksten-siivse karjatamise abil. Nimetatud kasutusvorm on alalhoidlik ja traditsiooniline, lisaks sellele tagab pikemas perspektiivis nende alade väärtuslike ja kaitsealuste taimede ja loomade säilimise ja kaitse.

#### 5.2. Toote eripära:

Traditsioonilisest loomapidamisviisist tulenevalt on toote punktis 3.2 kirjeldatud biokeemilised, füüsi-lised ja organoleptilised omadused oluliselt erinevad muust turul leiduvast veiselihast. Kõige silmator-kavamad neist on väike nõrgumiskadu, liha kuiv-kiulusus, väike lihastevahelise rasva sisaldus ning tavapärasest erinev, metsloomaliha meenutav maitse.

„Magyar szürkemarha hús” liha rasvhappelisel koostisel on samuti eeliseid tervisliku toitumise osas, kuna on katseliselt tõestatud, et eksten-siivselt toidetud Ungari halli nuumveise liha sisaldab polükül-lastumata rasvhappeid märkimisväärselt enam kui seda on intensiivselt peetud loomadel. Lisaks sellele on polüküllastumata rasvhapete hulgas kahe rasvhapperühma [(n-6)/(n-3)] suhe, täpsemalt n-6 rasv-happerühma kuuluva linoolhappe ja n-3 rasvhapperühma kuuluva linoleenhappe suhe eksten-siivse toitumisega Ungari hallide veiste puhul 3:1, mis on parem kui holsteini-friisi tõu puhul eksten-siivse toitmisega saavutatud suhe 4:1, mida peetakse piisavaks. Kuna see suhe on intensiivselt nuumatud rühmade puhul 9:1 või 10:1, siis võib öigusega väita, et eksten-siivselt toidetud Ungari hallide veiste liha n-6 ja n-3 rasvhapete suhe on inimeste toitumise seisukohalt kõige kasulikum.

#### 5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel:

„Magyar szürkemarha hús” liha tooraineks olevaid Ungari halle koduveised eksporditi keskajal Euroo-passe märkimisväärsel hulgal (aastas umbes 100 000 looma). Juba siis tekitas sellist tohutut nõudlust nimetatud toote väljapaistvad maitseomadused, mida ei saanud võrrelda muu veiselihaga.

Tapaloomad viidi jalgsi kaugetele välismaa turgudele mööda eraldi sellel eesmärgil välja kujunenud laiu karjateid. Nii jõudis „Magyar szürkemarha hús” Nürnbergi, Müncheni, Augsburgi, Regensburgi, Ulmi, Strasbourgi, Hustopeče, Legradi, Bakari või Veneetsia lihaturgudele ja muutus seal nõutud kaubaks.

Asjaolu, et Ungarist pärit veiseid peeti kõige paremateks tapaloomadeks, tõendavad paljus eespool nimetatud Saksa linnade arhiivides leiduvad selleaegsed dokumendid (Ausbürg, 1578; Nürnberg, 1571). Saksa keisririigi linnades kehtestatud eeskirjade kohaselt oli lihakarnides, kus neid loomi tapeti, keelatud kaaluda muud liha, et vältida muu päritoluga liha müümist õige asemel.

Eespool nimetatud traditsioonidel põhinev loomade eksten-siivne pidamine tähendab seda, et toote valmistamiseks kasutatavad loomad käivad karjatamise ajal palju rohkem (isegi 20–30 km päevas) kui tavalised lihaved. Sellise rändkarjatamise tulemusel kujuneb välja minimaalse nõrgumiskaoga kuiv-kiulise konsistentsiga liha, mis sisaldab ainult minimaalses koguses lihastevahelist rasva.

Tänapäeval on looduslikus keskkonnas, ilma kemikaalideta ja eksten-siivselt saadud toode „Magyar szürkemarha hús” Euroopa kultuurilise ja loodusliku mitmekesisuse esindajana turul üha rohkem nõutud.

#### **Viide spetsifikaadi avaldamisele:**

(määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)

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