

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires**

(2011/C 83/11)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil <sup>(1)</sup>. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL****«MAGYAR SZÜRKEMARHA HÚS»****N° CE: HU-PGI-0005-0722-07.04.2009****IGP ( X ) AOP ( )****1. Dénomination:**

«Magyar szürkemarha hús»

**2. État membre ou pays tiers:**

Hongrie

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:****3.1. Type de produit:**

1.1. Viandes (et abats) frais

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:**

La dénomination «Magyar szürkemarha hús» ne peut désigner que la viande obtenue exclusivement à partir de bœufs gris hongrois de lignée pure certifiés, élevés en Hongrie dans des conditions hautement extensives.

La «Magyar szürkemarha hús» est facilement reconnaissable à sa couleur rouge vif foncé, car la teneur en pigments des muscles de cette viande est supérieure aux teneurs mesurées dans les autres viandes de bœuf, ce qui lui confère donc une teinte beaucoup plus foncée.

La perte à l'égouttage est minimale et la consistance est sèche et fibreuse en raison du pacage extensif pratiqué selon des méthodes traditionnelles.

Les marbrures bien visibles sont dues à la graisse du tissu conjonctif plutôt qu'à la graisse intramusculaire, car la viande d'animaux élevés exclusivement en pâturage ne contient qu'une quantité réduite de graisse intramusculaire (environ 1,2 %).

La teneur en matière sèche de la «Magyar szürkemarha hús» est élevée et sa teneur en eau est bien inférieure aux types standard de viande bovine, ce qui permet une meilleure tenue à la cuisson. Sa saveur inhabituelle, légèrement plus aigrelette, rappelant celle du gibier, se distingue des saveurs classiques.

(1) JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Classe de conformation (dans le système EUROP): R, O, P,

État d'engraissement: 1, 2, 3,

Formes de commercialisation:

- 1) Demi-carcasses et quarts de carcasses — à l'état réfrigéré ou congelé, emballées le cas échéant
- 2) Découpes — à l'état réfrigéré ou congelé, emballées le cas échéant
- 3) Morceaux désossés — à l'état réfrigéré ou congelé, emballés le cas échéant
- 4) Unités-consommateur — à l'état réfrigéré ou congelé, emballées le cas échéant

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés):*

—

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

Le régime d'élevage des animaux fournissant la «Magyar szürkemarha hús» repose sur le pâturage extensif.

L'alimentation des animaux se décompose en deux phases en fonction de la végétation naturelle: la phase estivale une fois les troupeaux mis en pâturage et la phase hivernale une fois les troupeaux rentrés.

La saison de pâture des animaux dure de mi-avril à fin novembre selon les conditions météorologiques. L'alimentation est déterminée en principe par la végétation locale, laquelle se compose de plantes poussant, sur tout le territoire de la Hongrie, dans des conditions extensives. La composition des prairies sur lesquelles est pratiqué le pâturage extensif, ainsi que les techniques traditionnelles d'élevage contribuent au développement de la qualité et de la saveur spécifiques de la «Magyar szürkemarha hús».

Durant la pâture estivale, un complément d'alimentation (en plus de l'herbe des pâturages) n'est préconisé qu'en cas de sécheresse des prairies (foin ou fourrages ensilés).

Durant la période hivernale, la base de l'alimentation est constituée de foin de bonne qualité provenant des pâturages gérés de manière extensive. En complément, les animaux peuvent recevoir des tiges de maïs ou des cossettes sans OGM, des fourrages secs et de la luzerne, ainsi que du foin ou de l'ensilage.

L'utilisation d'améliorateurs de performances dans l'alimentation des animaux est interdite.

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

La viande protégée doit provenir uniquement de bœufs gris hongrois nés, élevés, engraisés et abattus dans l'aire géographique délimitée.

L'élevage des animaux fournissant la matière première de la «Magyar szürkemarha hús» se fait selon la pratique de la monte naturelle et du pâturage extensif, reflétant un héritage culturel et populaire bâti sur une tradition plus que centenaire, à laquelle s'ajoute la certification de l'origine conformément aux exigences actuelles. Dans des conditions d'élevage extensif, les vaches reproductrices donnent naissance à un veau par an; les veaux peuvent immédiatement être laissés en plein air. Les animaux sont divisés en troupeaux pendant la période de pâture. Les bœufs, suivant une pratique ancestrale, peuvent rester dehors durant la période hivernale sans aucun effet préjudiciable; la seule condition essentielle étant de fournir au bétail un abri contre le vent et de la paille sèche.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:*

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

En plus des dispositions déjà existantes dans la législation, les mentions suivantes doivent figurer sur l'emballage du produit:

- la dénomination du produit: «Magyar szürkemarha hús»,
- le symbole communautaire IGP (après inscription dans le registre communautaire)

- le numéro ENAR d'identification de la viande,
- le logo du produit.

Les variations de couleur et de taille du logo:

Plus petite taille utilisable: la hauteur du bouclier sur le modèle est de 15 mm. Le logo peut être agrandi dans les proportions souhaitées, sans limite supérieure. Les inscriptions et l'image apparaissant sur le logo sont toutes de couleur noire. Le fond de l'image est de couleur blanche.

Si la viande est commercialisée sans emballage, les informations susmentionnées doivent apparaître près des comptoirs frigorifiques de façon bien visible et être accessibles par le consommateur.



#### 4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:

Hongrie

#### 5. Lien avec l'aire géographique:

##### 5.1. Spécificité de l'aire géographique:

L'aire dans laquelle sont élevés les animaux fournissant la «Magyar szürkemarha hús» couvre, dans les 19 départements hongrois, les territoires adaptés à la pratique de l'élevage extensif, à savoir les prairies (1 051 000 ha), les roselières (59 000 ha) et les terres arables marécageuses qui ne sont pas cultivées (30 à 40 000 ha).

L'aire géographique se situe aux confins des climats continental, océanique et méditerranéen; or, l'influence de ces climats peut souvent se révéler extrême (mois hivernaux froids, mois estivaux très chauds). Si ces conditions climatiques ont constitué une bonne base pour le développement des pacages et de l'élevage en pâture, elles ont également requis l'utilisation d'animaux capables de s'adapter à des conditions extrêmes. En conséquence, la Hongrie a toujours compté de vastes territoires adaptés au pacage sur lesquels sont mis en pâture les bœufs gris hongrois capables de supporter ces conditions climatiques. En conséquence, l'élevage en pâture et le commerce des bœufs de boucherie qui en sont issus ont traditionnellement constitué l'un des secteurs agricoles porteurs de la zone.

L'élevage traditionnel de bovins a joué un rôle essentiel dans l'implantation et le développement de petites agglomérations dans l'aire géographique. Les sources historiques mentionnent des exportations de bovins de façon presque ininterrompue entre le XIV<sup>e</sup> siècle et le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. À la suite des attaques répétées des Turcs, les implantations les moins viables des régions dépeuplées ont été démantelées et leurs frontières ont été désertées du fait de la migration des habitants vers des villages dotés de ressources naturelles plus importantes. Ces communautés ont majoritairement délaissé la culture des terres pour se consacrer au développement de l'élevage en pâture. Celui-ci (bovins d'engraissement principalement), pratiqué sur les terres abandonnées, par des propriétaires ou des locataires, a apporté aux communautés un revenu supplémentaire tel qu'elles ont pu se libérer peu à peu de l'autorité seigneuriale, établir les bases économiques de leur croissance et ouvrir la voie de leur développement urbain. Il n'est pas exagéré de dire que l'élevage de bœufs gris hongrois est devenu le secteur économique porteur dans un pays par ailleurs situé aux confins de l'Europe.

La «Magyar szürkemarha hús» a eu une grande influence sur le développement de la culture populaire et l'émergence de l'art pastoral. En effet, les produits d'abattage fournissaient la matière première des instruments et ustensiles utilisés par les bergers dans leur vie quotidienne. Les cornes des animaux avaient notamment une grande valeur: elles étaient utilisées pour la fabrication de cors de bergers, de salières et de pots de pharmacie richement décorés. Cet art décoratif populaire subsiste encore aujourd'hui dans certains des territoires de l'aire géographique.

À l'heure actuelle, dans l'aire géographique, une part importante des vastes territoires utilisés pour le pacage fait l'objet de mesures de protection environnementale. Les exploitants locaux, tenant compte des préoccupations écologiques, utilisent le pâturage extensif pour entretenir les terres. Cette forme de valorisation est non seulement durable et traditionnelle, mais elle garantit également que la richesse de la flore et de la faune protégées de ces territoires sera préservée et conservée à long terme.

#### 5.2. Spécificité du produit:

Du fait du mode d'élevage traditionnel, les propriétés biochimiques, physiques et organoleptiques du produit (voir point 3.2) se distinguent nettement de celles des autres viandes de bœuf présentes sur le marché. Les particularités les plus remarquables de ce produit sont la perte minimale à l'égouttage, la consistance sèche et fibreuse, la faible teneur en graisse intramusculaire, ainsi que la saveur rappelant le gibier, qui se différencie des saveurs classiques de viande de bœuf.

La composition en acides gras de la «Magyar szürkemarha hús» présente des avantages supplémentaires en termes d'alimentation saine; en effet, il a été démontré scientifiquement que la viande des bœufs d'engraissement de type gris hongrois nourris selon les méthodes extensives contient des acides gras polyinsaturés dans une proportion bien supérieure à celle mesurée dans les troupeaux élevés en mode intensif. En outre, dans ces acides gras polyinsaturés, le rapport entre deux groupes d'acides gras [(n-6)/(n-3)], tout comme le rapport entre l'acide linoléique appartenant au groupe d'acides gras n-6 et l'acide linoléique appartenant au groupe d'acides gras n-3, est de 3 pour 1 pour les bœufs gris de Hongrie nourris selon des méthodes extensives, ce qui représente un meilleur résultat que le rapport de 4 pour 1, considéré comme satisfaisant, atteint par la race Holstein-Frisonne dans des conditions d'élevage intensif. Étant donné que ce rapport est de 9 pour 1 ou de 10 pour 1 pour les troupeaux engraisés selon des méthodes intensives, on peut affirmer que le rapport des acides gras n-6/n-3 présenté par le bœuf gris de Hongrie nourri selon des méthodes extensives est le plus favorable du point de vue de la nutrition humaine.

#### 5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):

L'exportation vers l'Europe de bœufs gris de Hongrie fournissant la «Magyar szürkemarha hús» a joué un rôle significatif au Moyen-âge (environ 100 000 bêtes par an). Cette forte demande était motivée, déjà à l'époque, par les excellentes qualités gustatives du produit et sa saveur si différente des autres viandes de bœuf.

Les bœufs de boucherie étaient conduits en marchant jusqu'aux marchés étrangers lointains sur de larges routes construites dans ce but. C'est ainsi que la «Magyar szürkemarha hús» est parvenue jusqu'aux marchés de viande des villes de Nuremberg, Munich, Augsburg, Ratisbonne, Ulm, Strasbourg, Hustopeče, Legrad, Bakar ou Venise où elle est devenue un produit fort prisé.

De nombreux documents d'époque sur le sujet, conservés dans les archives des villes allemandes susmentionnées (Augsbourg 1578, Nuremberg 1571), attestent que les bœufs originaires de Hongrie étaient considérés comme les meilleurs pour la boucherie. Selon la réglementation des villes impériales allemandes, le boucher qui abattait ce type de bovins n'avait pas le droit de vendre d'autres viandes afin d'empêcher toute fraude avec des produits d'une autre origine.

L'élevage extensif reposant sur les méthodes traditionnelles susmentionnées implique que les animaux dont est issu le produit parcourent, en paissant, une distance bien plus importante que celle parcourue par les bovins standard (soit 20 à 30 km par jour). Il en résulte une viande caractérisée par une perte minimale à l'égouttage, une consistance sèche et fibreuse et une faible teneur en graisse intramusculaire.

De nos jours, la «Magyar szürkemarha hús», produite dans des conditions extensives en milieu naturel et sans produits chimiques, est de plus en plus recherchée sur le marché et représente ainsi la diversité culturelle et naturelle de l'Europe.

#### Référence à la publication du cahier des charges:

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

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