

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2012/C 52/11)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„CABRITO DO ALENTEJO”

EK-sz.: PT-PGI-0005-0791-08.10.2009

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés vagy:

„Cabrito do Alentejo”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Portugália

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

1.1. osztály: friss hús (és aprólék)

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

A „Cabrito do Alentejo” elnevezés az Állattenyésztési Nyilvántartásban és/vagy a Serpentino Kecskéfaj Tenyésztési Főkönyvében nyilvántartott apától és anyától származó, az Állattörzskönyvi Nyilvántartásban szereplő vágókecskék hasított testére/húsára vonatkozik – beleértve az Állattenyésztési Nyilvántartásban és/vagy a Serpentino Kecskéfaj Tenyésztési Főkönyvében nyilvántartott apai vérvonallal rendelkező párosításból származó, az előírásoknak megfelelő módon született, tenyésztett és levágott állatokat.

A hagyományos helyi gyakorlat szerint tenyésztett hím és nőtény egyedek levágása 30–120 napos koruk között történik, a hasított testek súlya 3,5–7,5 kg, alacsony zsírtartalom és nagy százaléku izmoltság jellemzi, húsa világos, halványan pirosas színű, friss, zamatos és ízletes.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében):

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):

A „Cabrito do Alentejo” kecskék születésüktől kezdve 30–120 napos korukig anyatejjel táplálkoznak.

15 napos koruk körül, emésztőrendszerük kifejlődésének elősegítése érdekében, vagy csupán „szórakoztatásukra” néhány rostos terméket – más néven rágcsát – bocsátanak a kecskék rendelkezésére, amely kielégíti veleszületett rágásigényüket, és segít a stresszhelyzetek megelőzésében. Ezek a táplálékok főként a következő összetevőkből állnak: jó minőségű széna (ízletes és jól emészthető); mangyaltölgy-levél, parafatölgy-levél és egyéb levelek; gabonafélék; egyéb, kizárólag kukoricát, búzát, zabot, árpát, rozst és más gabonaféléket tartalmazó termékek; fehérjék, pl. borsó, bab, takarmányborsószem stb; sajtolt napraforgó, szója, cukorrépa stb; valamint egyéb mezőgazdasági, zöldség-gyümölcs termékek.

A kiegészítő táplálékok kis százalékban az alábbi összetevőket is tartalmazhatják: zsiradék, szénsavas só, bikarbonát, foszfátok és kloridok, tejsavópor, valamint ásványi anyagok és vitaminok.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

Mindezen táplálékok csupán az anyatej kiegészítő elemei, melyek a táplálkozási igény kielégítésére szolgálnak, és a kecske nevelési időszakában nem haladhatják meg teljes táplálékának a 15 %-át.

Növekedésserkentő szerek, mint hormontartalmú és anabolizáló hatású szerek, és az ezekhez hasonló – akár természetes akár mesterséges készítmények – használata nem megengedett.

Az élelmiszer- és vízellátás feltételeinek mindenkor meg kell felelniük az állatjóléti és higiéniai előírásoknak.

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:*

A tenyésztésnek a meghatározott földrajzi területen kell történnie, a vágás, a darabolás és a csomagolás megvalósítható a tenyésztés helyétől eltérő földrajzi területen.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:*

A „Cabrito do Alentejo”-k hasított teste a következő módokon kerülhet kereskedelmi forgalomba: egészben, félben – csomagolással vagy anélkül, vagy az alábbi darabolásban: lapocka, nyak, mell, borda, comb és aprólék. A darabolt részeknek kötelezően tálcás csomagolásban kell forgalomba kerülniük.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

A csomagoláson fel kell tüntetni a „Cabrito do Alentejo — IGP” feliratot, a hozzá tartozó logót (lásd 1. ábra), az OFJ-szimbólumot, és a Tanúsító Intézmény emblémáját.

1. ábra



4. **A földrajzi terület tömör meghatározása:**

A tenyésztés földrajzi területe közigazgatási szempontból az alábbi régiókat öleli fel: Portalegre, Évora és Beja körzete (Sines megye és Vila Nova de Milfontes, Langueira, Almogrove és Zambujeira do Mar községek, valamint Odemira megye kivételével); Grândola megyei (kivéve Carvalhal és Melides községek); Alcácer do Sal (kivéve Santa M.^a do Castelo és Comporta községek), Santiago do Cacém (kivéve Santo André község), Alcoutim (kivéve Vaqueiros község); valamint Couço és Santana do Mato községek, Coruche, S. Marcos da Serra megye, Silves, Ameixial és Loulé megye.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai:*

Az állatok születésének és nevelésének földrajzi területe Alentejo és környéke, amelyet főként agyagból és abból kialakult rétegekből álló sekély termőtalaj jellemez. A legelők nagy része olyan területen fekszik, ahol meredek lejtők és sűrű bokorzat található, mezőgazdasági gépekkel nem megközelíthető, és ahol – akár a legelők minősége, akár azok nehezen megközelíthető jellege miatt – más állatfajok nem képesek fennmaradni.

Erre a régióra a kiterjedt földművelés és állattenyésztés a legjellemzőbb, ezen belül a mező- és erdőgazdálkodás, valamint az állattartás. A kecskéket kiterjedt állattenyésztésben nevelik, melynek során kötelező a szabadtéri tartás alkalmazása. A leggyakrabban használt talajtípusok tehát a mediterrán erdő (parafatölgy és magyaltölgy) lomboszatával fedett talaj, a gabonatermő (száraz) talaj, a takarmánytermesztésre alkalmas talajok (természetes vagy mesterségesen helyreállított legelők), és egyéb műveletlen területek.

A földrajzi területet továbbá hideg, csapadékos tél és forró, száraz nyár jellemzi, ami nemcsak a növényzet jellegét határozza meg, hanem annak változatosságát is a különböző évszakokban. A növényzet fő alkotóelemei a természetesen fellelhető fűfajták (*Dactylis glomerata*, *Lolium* ssp, *Bromus* ssp és egyebek), hüvelyesek (elsősorban a *Trifolium* és a *Medicago* különböző fajtái, ezenkívül *Ornithopus*, *Lotus*, *Scorpiurus* stb.), valamint cserjék (*Cistus* különböző fajtái – közismertebb néven ekeszarv, moszat és rekettye), ezenkívül néhány jellegzetes és különleges makkos és lombos tölgy (parafa- és mangyaltölgy). Ezeknek a növényeknek az összessége nemcsak a felnőtt egyedek táplálkozásának alapjául szolgál, hanem meghatározó és kondicionáló jellege is van. A természetes kiválasztódás által befolyásolja azon ellenálló állapotok jellemzőit, melyek ilyen szélsőséges körülmények között is képesek túlélni, szaporodni és táplálni ivadékaikat – mint például a Serpentino Kecsefaj és annak párosításai –, valamint az évszakoknak megfelelően a tej összetételének változásaiban is meghatározó szerepet tölt be.

5.2. A termék sajátosságai:

A hasított „Cabrito do Alentejo”-kon elvégzett tanulmány eredményei alapján ezek az egyedek az alábbi megkülönböztető tulajdonságokkal rendelkeznek: világos szín, amely a bőrfelszín alatt található világos színű zsírrétegnek köszönhető; 60–66 %-os izmoltság puha, zamatos hússal; átlagosan 25 %-os csonttartalom; az egyéb megfigyelt fajok esetében tapasztaltnál csekélyebb zsírmennyiség; jelentős gazdasági haszon, annak köszönhetően, hogy a comb, a lapocka és a bordák együttesen a hasított állat 70 %-át teszik ki; az izmokból, az izomszövetek közti és az izmokon belüli, bőr alatti zsíradékból álló, evésre alkalmas részek 6–8 %-os zsírtartalommal rendelkeznek.

A „Cabrito do Alentejo” zsírában 70%-os arányban található legfontosabb zsírsavak az olajsav (C18:1 cisz-9), a palmitinsav (C16:0) és a sztearinsav (C18:0).

A linolénsav koncentrációja az év folyamán 0,34 és 0,66 % között ingadozik.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A földrajzi terület növényzetének, talajának és éghajlatának jellemzői, az emberi tevékenység hatásaival együtt egy ökoszisztémát alkotnak. Mindez az Alentejo régió sajátos gazdálkodási technikáival, valamint a kecskefaj sajátosságaival együttesen hozzájárult ahhoz, hogy a Serpentino Kecsefajból és annak párosításaiból származó hús emberi felhasználásra alkalmas, megkülönböztetett terméként jelenhessen meg a piacon, főként a nagy múltú, jelentős társadalmi és családi ünnepek időszakában. A „Cabrito do Alentejo” elnevezés a hús különleges minőségének, és a legelterjedtebb időszakokban – karácsonykor és húsvétkor – tanúsított gasztronómiai értékének köszönhetően régóta jó hírnévnek örvend (a XVI. századból származó receptekre utaló írásos leletek alátámasztásával).

A régióban elterjedt gyakorlat szerint a kecskéket leválasztásuk előtt vágják le, vagyis még a kérődzés kialakulását megelőzően. A hasított kecskekölykök húsanak minőségét leginkább befolyásoló tényező tehát az anyatej minősége. Mivel az anyakecske étrendje nagymértékben függ a növényzetben, a talajban és az éghajlatban az év folyamán beálló változásoktól, a tej linolénsav-koncentrációja a tenyésztési területen szintén változó. Ennek köszönhetően pozitív összefüggések alakíthatók ki a hús színét befolyásoló hosszú hátizomban levő zsíradék mennyisége, valamint a hús ízletessége és zamatosága között. Másfelől, annak ellenére, hogy a szóban forgó kecske húzában a zsírsavak mennyisége változó, a „Cabrito do Alentejo”-ban lévő linolénsav és egyéb zsírsavak koncentrációja minden esetben magasabb, mint az egyéb kecskefajoknál. Ez a két tényező nagy jelentőséggel bír az említett két ünnepi időszakban a „Cabrito do Alentejo” iránt tapasztalható magas keresletben.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(510/2006/EK rendelet 5. cikk (7) bekezdés)

http://www.gpp.pt/Valor/Cabrito_Alentejo_CE_MAIO2011.pdf