

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2016/C 239/11)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra ⁽¹⁾.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„HÄNNLAMB”

EU-szám: SE-PDO-0005-01327 – 2015.4.21.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés

„Hännlamb”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Svédország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. Terméktípus

1.1. osztály: Friss hús (valamint vágási melléktermék és belsőség)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „hännlamb” elnevezés a gotlandi meghatározott földrajzi területen született, nevelt és levágott „gutefår” fajtájú bárányok és juhok hasított testét és részeit jelöli. A gotlandi dialektusban a „hännlamb” jelentése „szarvalt juh”. Ez az eredeti neve a kihalástól a 20. század elején megmentett, majd „gutefår” fajtának elnevezett gotlandi szarvalt juhoknak. A fajta a régi gotlandi „allmogefår” juhajtára vezethető vissza, amelynek tulajdonságai több ezer év alatt formálódtak a gotlandi éghajlat és növényzet hatására. A szántóföldhöz képest szegényes takarmányt biztosító természetes legelőkön élő juhok úgy alkalmazkodtak, hogy az adott növényzetet a lehető legjobban hasznosítsák. Húsuk Gotland szigetén és Svédország más részein is kapható.

A vágásra szánt „hännlamb” állatoknak a gutefår fajtához kell tartozniuk, meg kell felelniük a tenyésztő szervezetek egyike (GutefårAkademin vagy Föreningen Gutefåret) által rögzített fajtatisztasági követelményeknek és szerepelniük kell a fajtamegőrzést szolgáló génbankokban. Az állatokat Gotland természetes legelőin kell tartani.

Az ezeken a természetes területeken való legeltetés különleges jelleget ad a húsnak. A fű és a fűszernövények nagy mennyiségben tartalmaznak – többek között – többszörösen telítetlen zsírsavakat és antioxidánsokat, például E-vitamint. Az ilyen füvet és fűszernövényeket legelő bárányok húsa ezért többet tartalmaz ezekből az anyagokból és eltérő zsírsavprofilot mutat, ami jellegzetes ízt eredményez. A zsírsavak lebomlásának megakadályozásával az E-vitamin közvetett módon befolyásolja az ízt. Az íz esetében meglévő fajtaspecifikus különbségek leginkább a faggyúborítottságnak és az egyes takarmányokat illető hasznosítási képességnek az eltéréseiből adódnak. A „hännlamb” állatok kiválóan alkalmazkodtak a szegényes, de növényfajokban gazdag takarmányt adó legelőkhöz, ami a specifikus húsjellemzőknek is az alapja. A darabolás módjától függően 100 gramm hús energiatartalma körülbelül 100–170 kcal, vagyis 470–700 kJ. A körülbelül 2 % és 10 % között változó zsírtartalmat többé-kevésbé egyenlő arányban teszik ki a telített és az egyszerűen telítetlen zsírsavak, míg a többszörösen telítetlen zsírsavak aránya mintegy 10 % a teljes zsírsavtartalom belül. A természetes legelőkről származó húspan nagyobb a többszörösen telítetlen zsírsavak – például az omega-3 zsírsavak (különösen az alfa-linolénsav és eikozapenténsav) – aránya, mivel az azokon élő növényekben ezek a zsírsavak fordulnak elő. Az elfogyasztott növényektől függően az omega-3 zsírsavak mennyisége akár 5-szörös eltérést is mutathat. A húspan található omega-3 és omega-6 zsírsavak arányát a takarmányozási/legeltetési gyakorlat befolyásolja, ez pedig az ízre is kihat. A „hännlamb” hús íze jellegzetesnek mondható; lédúságához enyhe májas-véres felütés, egyfajta vajas jelleg (olvasztott vaj), erdőre emlékeztető íz (föld, moha és gomba), savas íz és jellegzetes fémes utóíz társul. Emellett a bárány természetes sós ízét

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

a fűszernövényeket és gesztenyét idéző felütés, valamint jól érezhető vadhúsíz egészíti ki. A kóstolói csoportok fémes, erdőre emlékeztető, vajás és fémes-húsos ízeket kötnek a bárányhoz. A legerősebben érezhető vajás ízt a fémes és az erdőre emlékeztető ízek követik. A finom erezetű hús sötétebb színű és kevésbé faggyús, mint a kereskedelmi forgalmazásra szánt fajták húsa. Nappali fényben a hús mérsékelten sötétvörös, a faggyú pedig fehér színű (AMSA hússzín mérési iránymutatások, Amerikai Hústudományi Egyesület, 2012).

A landrace állatok egyik jellemzője a nagyfokú változatosság. Eltérő küllem és méret jellemzi őket. A felnőtt „gutefär” juhek még azonos korcsoporton belül is eltérő súlyt mutatnak. Az anyajuhok átlagos élősúlya 50 kg, de ez 40 kg és 70 kg között változhat, míg a kosokra 60 kg és 80 kg közötti tartomány jellemző. Ez azt jelenti, hogy a bárányok növekedése és súlya is eltéréseket mutat. A Lilla Karlsö szigetéről származó bárányok vágósúlya például 16 kg és 21 kg között változik.

A „hännlamb” húsként történő értékesítés tekintetében nincs meghatározva a maximális vagy minimális vágási életkor. A hasított test szemrevételezésével döntik el azt, hogy az adott állat húsa juhhúsnak vagy bárányhúsnak számít-e. A „hännlamb” bárány felső korhatára 16 hónap, ami után az állat húsa már juhhúsnak számít. A „hännlamb” értékesítésekor egyértelműen jelezni kell, hogy a hús bárányból vagy felnőtt juhból származik-e.

Csak a legalább 12 kg tömegű hasított testek értékesíthetők „hännlamb” húsként. Az egyes húsdarabok tömegét illetően nincs megállapítva határérték, mivel ez nem minősült szükségesnek.

A bárányok vágása rendszerint kora ősszel történik, amikor elérik a 30–50 kg élősúlyt. Az idősebb állatok vágása egész évben történik. A „hännlamb” esetében az EUROP osztályozási rendszer szerinti bárány kategória minőségi követelménye az, hogy a hasított test húsossági osztálya O–E legyen. Bárány esetében a minőségi követelmény az, hogy a faggyúborítottság legalább az EUROP osztályozási rendszer szerinti Enyhe (2-) osztályba tartozzon. A vágási kategóriánál a húsossági osztály valamivel alacsonyabb is lehet (P+E), de a faggyúborítottság legalább Enyhe (2-) legyen.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A „hännlamb” juh a teljes növénytermesztési időnyben természetes legelőn él és a növényzetben megtalálható tápanyagokat hasznosítja. A természetes legelők éghajlati tényezőitől és növekedési feltételeitől függően tavasszal és késő ősszel kiegészítő takarmány, többek között széna/szilázs is adható. A bárányok az anyjukkal együtt élnek a természetes legelőn. A bárányok körülbelül egy hónapos korukban kezdenek legelni, de – a társas kapcsolatok fenntartása miatt – egészen késő ősziig szopnak.

A legeltető tartást jellemző (1 kg szárazanyagra vetített) tápanyagtartalom változó ugyan, de a „hännlamb” állatok által használt tipikus legelők esetében a következő: Konvertálható energia: 10,2 MJ, emészthető nyersfehérje: 126 g, felvehető aminosavak: 69 g, fehérjeegyensúly a bendőben: 48 g, kalcium: 9,1 g, foszfor: 2,6 g, kálium: 17,2 g, magnézium: 1,8 g, hamu: 63 g és nyersfehérje: 168 g.

Az anyajuhok és a kosok téli takarmányát széna és/vagy szilázs jelenti. Az anyajuhok az ellés előtti egy hónap és az ellés utáni egy hónap során takarmánykoncentrátumot kaphatnak. Mind a szalastakarmánynak, mind a takarmánykoncentrátumnak a meghatározott földrajzi területről kell származnia.

A téli takarmányozáshoz használt széna termesztése szántóföldön történik. Összetétele a talajviszonyok szerint változó, de gyakori a fűfajok, például réti ecsetpázsit, réti csenkesz és angol perje keveredése a lucerna és az egyéb fűszernövények különböző fajtáival.

A szilázs készítése a szénát alkotó növényből történik.

A takarmánykoncentrátumok típusát illetően ugyan nincs semmilyen követelmény, de ezek etetését az ellés előtti és utáni körülbelül egy-egy hónapos időszakra kell korlátozni.

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A vágásra szánt állatoknak a meghatározott földrajzi területen belüli természetes legelőn kell születniük és nevelkedniük (a legeltetési időny alatt és azon kívül rövid időszakokra máshol is tarthatók a meghatározott földrajzi területen belül).

Vágás előtt a bárányokat legalább négy hónapon át kell legeltetni. A felnőtt állatokat évente legalább hét hónapon át kell legeltetni.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

—

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A vágás során az állatokat, a hasított testeket és a darabolt húsokat elkülönítve kell tartani. A hasított testekre rá kell bélyegezni a „Hännlamb” logót (1. ábra).

A nyomon követhetőség érdekében a logót fel kell tüntetni a végtermékek csomagolásán.



1. ábra A „Hännlamb” logó

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A földrajzi terület Gotland szigetéből, valamint a szomszédos szigetekből és szigetcsoportokból áll. A földrajzi területet Gotland tartomány alkotja, beleértve Gotska Sandön szigetét is (2. ábra). Gotland a Balti-tenger legnagyobb szigete, helyzete: északi szélesség $57^{\circ}29'57''$, keleti hosszúság $18^{\circ}30'34''$. A sziget annyiban különbözik Svédország más területeinek többségétől, hogy mészkő az alapkőzete.



2. ábra Fennoscandia térképe, amelyen Gotland – a „Hännlamb” földrajzi területe – zölddel van jelölve.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

Gotlandnak tengeri éghajlata van. A Balti-térségben elfoglalt helye miatt a terület hőmérséklete viszonylagos stabilitást mutat az év során; a nyár hűvös, de az ősz és a tél enyhe. Az éves átlaghőmérséklet körülbelül $+6,5^{\circ}\text{C}$. A nyár korai és fő részét gyakran magas hőmérséklet, valamint szárazságot okozó intenzív napsütés jellemzi, ez pedig a növényzetre és a legeltetési viszonyokra is hatással van.

A rusztikus „hännlamb” fajta a régi gotlandi „allmogefår” juhfajtára vezethető vissza, amelynek tulajdonságai több ezer év alatt formálódtak a gotlandi éghajlat és növényzet hatására. A juhok egész évben a területen – part menti legelőkön, kopár meszes talajokon és erdőkben – vándoroltak. Ez az életmód azt eredményezte, hogy a szabadban élő gotlandi juhok kiválóan alkalmazkodtak a sziget egyedülálló természeti környezetéhez. Ebben a juhfajtában számos olyan eredeti tulajdonság megmaradt, amelyek a modern juhfajtákban már nem találhatók meg. A juhok gyomor-bélrendszere például olyan, hogy lehetővé teszi az állatok számára a gotlandi szegényes természetes legelők lehető legjobb hasznosítását.

A megyei kormányzó 19. századi öt éves jelentései szerint a sziget legelőterülete kiválóan alkalmas juhtenyésztésre és Gotland számára nagyon fontos a juhtenyésztés. A jelentések rögzítették, hogy a gotlandi juhfajta rusztikus, mivel az állatok egész évben a szabadban vannak. Emellett a juhok kisméretűek, de húsuk jó minőségű és markánsan vadhúsízű. Ez utóbbi tényezőt – többek között – a természetes legelőkön található fűszernövények keverékének tulajdonították. A régebbi források szerint a – friss, füstölt vagy sózott – juhhús jelentős gotlandi exportcikknek számított. A juhhúst már a 18. század közepe óta rendszeresen exportálják – például – Stockholmba.

1918-ban kezdeményezés indult a gotlandi („hännlamb”) juh kihalásának megakadályozására. Az összegyűjtött „hännlamb” juhból fokozatosan új nyájakat alakítottak ki. Így sikerült a kihalástól megmenteni a gotlandi honos fajtát („hännlamb”). 1973-ban fogadták el a „gutefår” elnevezést a gotlandi szarvalt honos fajtára, aminek hagyományos neve „hännlamb” a gutamáli és gotlandi dialektusban. A „hännlamb” fajtánál mind az anyajuhok, mind a kosok szarváltak.

Manapság a „hånnlamb” fajta nevelése a korábban használtakhoz nagyon hasonló módszerek alapján történik, bár megfelel a hatóságok és a jogszabályok által rögzített előírásoknak. A tenyésztés szigorú ellenőrzés alatt áll és követi a svéd mezőgazdasági hatóság által előírt tenyésztési tervet, amely tiltja a célzott tenyésztést és a más fajtákkal történő keresztezést. A „hånnlamb” fajtánál ezért sikerült megtartani az évezredekken át jellemző küllemet és tulajdonságokat.

A régészeti leletek tanúbizonysága szerint már több mint 4 000 éve folyik juhtenyésztés a gotlandi szigeteken. A gotlandi juhtenyésztés már a kezdetektől fogva nagy jelentőséggel bírt. További bizonyítékát jelenti a gotlandi juhtenyésztés fontosságának az a tény, hogy a sziget szabad gazdálkodóinak a pecsétjén már a 13. század elején egy „väduren” – idősebb kos – szerepelt. A „väduren” már jóval a Gotland egészéhez tartozó emblémára való felkerülése előtt a három részre szakadt Dél-Gotland jelképe volt, és a mai napig a sziget hivatalos szimbólumának számít. A „väduren” kos díszíti Gotland régió, tartomány és megye címerét is (3. ábra).



3. ábra Balról jobbra: 13. századi pecsét a sziget szabad gazdálkodóinak jelképével, a „hånnlamb” juhval; Gotland régió logója és Gotland megye közigazgatási testületének logója, amelyeken szintén a „hånnlamb” juh jelképezi Gotlandot.

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

A méisztartalom és a tengeri éghajlat a fűszernövények különösen gazdag fajtaválasztékát alakította ki a gotlandi természetes legelőkön. Ugyanez érvényes az elszórtan található túlevelű erdőkre is, amelyek növényzete a méisztartalom következtében nagyon gazdag fűben és fűszernövényekben. A természetes legelőkön négyzetméterenként akár 20-40 növényfaj is előfordulhat. Gotland felszínének nagy részét még ma is legelők borítják, bár területük már kisebb és jelenleg körülbelül 40 000 hektárt tesz ki.

A száraz gotlandi éghajlat és a természetes területeken folyó legeltetés együttesen adja a „hånnlamb” fajta erősen húsos ízét. A tudományos vizsgálatok szerint a hús ízét a takarmány víztartalma befolyásolja. A gotlandi természetes legelőkön található sok fűszernövény (pl. vad kakukkfű) eredményezi a hús jellegzetes – régi szövegekben is említett – vadhúsízét és azt a tény, hogy a hús keresett csemegének számít.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

<http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan-hannlamb-med-bilagor.pdf>