

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2011/C 83/11)

Šiuo pareiškimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006**„MAGYAR SZŪRKEMARHA HÚS“****EB Nr.: HU-PGI-0005-0722-07.04.2009**

SGN (X) SKVN ()

1. Pavadinimas:

„Magyar szürkemarha hús“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis:

Vengrija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas:**3.1. Produkto rūšis:**

1.1. Šviežia mėsa (ir subproduktai)

3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas:

Pavadinimas „Magyar szürkemarha hús“ gali būti vartojamas tik mėšai, gautai iš sertifikuotų grynavaislių Vengrijos pilkųjų galvijų, auginamų itin ekstensyviomis sąlygomis Vengrijoje, pavadinti.

„Magyar szürkemarha hús“ mėsą galima lengvai atskirti pagal jos tamsiai ir ryškiai raudoną spalvą, nes raumenyse esančio pigmento kiekis viršija kitoje galvijienoje nustatomas vertes, tad jos atspalvis gerokai tamsesnis nei kitos galvijienos.

Nuvarvinimo nuostoliai yra minimalūs, o konsistencija yra sausa ir skaidulinga dėl tradicinės ganymosi plačiuose plotuose sistemos.

Matomą marmuringumą daugiau sudaro jungiamojo audinio riebalai nei tarpraumeniniai riebalai, nes ganomų galvijų mėsoje tarpraumeninių riebalų yra labai mažai (apie 1,2 %).

„Magyar szürkemarha hús“ sausosios medžiagos kiekis yra didelis, joje gerokai mažiau vandens nei standartinių mėšinių galvijų mėsoje ir ji daug mažiau susitraukia ruošiant maistą. Neįprastas, šiek tiek rūgštesnis šios mėsos skonis, primenantis žvėrienos skonį, skiriasi nuo įprasto.

(1) OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

Raumeningumo klasė (EUROP sistemoje): R, O, P.

Riebalinio sluoksnio laipsnis: 1, 2, 3.

Rinkai teikiami pavidalai:

- 1) skerdenos pusės ir ketvirčiai – atšaldyti arba sušaldyti, prireikus – supakuoti;
- 2) gabalai – atšaldyti arba sušaldyti, prireikus – supakuoti;
- 3) bekaulė mėsa – atšaldyta arba sušaldyta, prireikus – supakuota;
- 4) vartoti paruošti gabalėliai – atšaldyti arba sušaldyti, jei prašoma – supakuoti.

3.3. *Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams):*

—

3.4. *Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams):*

Gyvulių, iš kurių gaunama „Magyar szürkemarha hús“ mėsa, veisimo procedūra pagrįsta laisvu ganymu ganyklose.

Pagal natūralią augmeniją šėrimą galima padalinti į du laikotarpius – vasaros laikotarpį po gyvulių išleidimo į ganyklas ir žiemos laikotarpį po jų suginimo į vidų.

Gyvulių ganymo laikotarpis trunka nuo balandžio vidurio iki lapkričio pabaigos, priklausomai nuo oro. Pašarą iš esmės lemia vietinė augmenija, kurią daugiausia sudaro natūraliai ekstensyviomis sąlygomis Vengrijoje augantys augalai. Ekstensyviai ganomų ganyklų sudėtis ir tradicinės gyvulininkystės technologijos prisideda prie unikalios „Magyar szürkemarha hús“ kokybės ir aromato.

Vasarinio ganymo metu pašarą papildyti (papildomai prie ganyklų žolės) rekomenduojama tik ganykloms išdžiūvus (duodama šienainio arba siloso).

Žiemos laikotarpiu pagrindinis pašaras yra kokybiškas šienas iš ekstensyviai tvarkomų pievų. Papildomai gali būti duodama genetiškai nemodifikuotų kukurūzų stiebų ar plaušų, sausojo pašaro ir mėlynžiedės liucernos, žolės šienainio ar siloso.

Gyvulius šerti augimą skatinančiomis medžiagomis draudžiama.

3.5. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:*

Mėsa pagal saugomą geografinę nuorodą gali būti gaunama tik iš Vengrijos pilkųjų galvijų, kurie turi būti atvesti, išauginti, penėti ir paskersti nurodytoje geografinėje vietovėje.

Galvijai, iš kurių gaunama „Magyar szürkemarha hús“ mėsa, auginami ir veisiami laikantis tradicinių ekstensyvaus ūkininkavimo ir kergimo metodų, kurie atspindi daugelio amžių senumo liaudies ir kultūrinį paveldą, suderintą su dabarties poreikius atitinkančiais kilmės įrodymais. Veisiamos karvės ekstensyviomis sąlygomis atsiveda po vieną veršiuką per metus, o šie veršiukai gali išsyk būti laikomi ganyklose. Galvijai visam ganiavos sezonui padalijami į bandas. Remiantis šimtmečių senumo praktika jie taip pat gali būti laikomi lauke žiemos laikotarpiu be neigiamų pasekmių; vienintelė sąlyga – juos reikia aprūpinti apsauga nuo vėjo ir sausais šiaudais.

3.6. *Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės:*

—

3.7. *Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės:*

Papildomai prie to, kas nurodyta kituose teisės aktuose, ant produkto pakuotės reikia nurodyti:

— produkto pavadinimą: „Magyar szürkemarha hús“,

— Bendrijos SGN simbolį (po jo užregistravimo),

- mėsą identifikuojantį ENAR numerį,
- produkto logotipą.

Galimos produkto logotipo spalvos ir dydžiai.

Mažiausias dydis, kurį galima naudoti: eskizo skydo aukštis yra 15 mm. Logotipą galima tolydžiai didinti iki bet kokio dydžio – viršutinės ribos nėra. Tiek užrašas, tiek paveikslėlis yra juodos spalvos, paveikslėlio fonas – baltos spalvos.

Jei mėsa parduodama be pakuotės, pirmiau nurodyta informacija turi būti matoma vartotojams ir lengvai pasiekiami, būti netoli šaldomų prekystalių.



4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:

Vengrija

5. Ryšys su geografine vietove:

5.1. Geografinės vietovės ypatumai:

Teritoriją, kurioje gali būti auginami galvijai, iš kurių gaunama „Magyar szürkemarha hús“ mėsa, sudaro 19 Vengrijos medžių, kurios tinka galvijams ekstensyviai laikyti, plotai, būtent pievos 1 051 000 ha), nendrynų krantai (59 000 ha) ir nekultivuojami pelkynai (30–40 000 ha).

Geografinė vietovė yra tarp besiribojančių žemyninio, jūrinio ir Viduržemio jūros klimato teritorijų, tačiau kartais jų įtaka gali būti itin stipri – žiemos mėnesiais gali būti šalta, o vasaros mėnesiais labai karšta. Nors šis klimatas tinkamas pievoms vystyti ir galvijams ganyti, tokiaime klimate taip pat reikėjo gyvulių, kurie galėtų prisitaikyti prie tokių ekstremalių sąlygų. Todėl Vengrijoje visuomet buvo didelės ganymui tinkamos teritorijos, kuriose buvo laikomi Vengrijos pilkieji galvijai, galintys atlaikyti tokias klimato sąlygas. Šie tradiciniais tapę ganomi galvijai ir prekyba skerdžiamais galvijais tapo vienu pirmaujančių vietovės žemės ūkio sektorių.

Tradicinė galvijininkystė lėmė mažesnių miestelių kūrimąsi ir vystymąsi šioje geografinėje vietovėje. Istoriniuose šaltiniuose aprašomas beveik nenutrūkstamas galvijų eksportas nuo 14 amžiaus iki 19 amžiaus vidurio. Vis puolant turkams, mažiau gyvybingos gyvenvietės apleistuose regionuose suiro, o jų pakraščiai tapo negyvenami, kai jų gyventojai persikėlė į kaimus, kurių gamtiniai išteklių buvo geresni. Žemės dirbimas dauguma atvejų buvo apleistas, o bendruomenės organizuodavo ganomų galvijų laikymą (ypač penimų) patys arba nuomodami apleistas vietas. Tai žmonėms suteikdavo tiek papildomų pajamų, kad jie galėjo išsilaisvinti nuo dvaro kontrolės, susikurti ekonominį pagrindą savo pačių vystymuisi ir pradėti plėsti miestus. Neperdedant galima teigti, kad Vengrijos pilkųjų galvijų veisimas tapo pirmaujančiu ekonominiu sektoriumi šalyje, kuri kitais atžvilgiais buvo Europos paribyje.

„Magyar szürkemarha hús“ stipriai paveikė Vengrijos liaudies kultūrą ir pastoralinio meno vystymąsi. Šalutinius skerdimo produktus buvo galima panaudoti kaip pagrindines kasdinių piemenų įrankių medžiagas. Ypač vertingi buvo gyvulių ragai, iš jų buvo gaminami gausiai dekoruoti kerdžių ragai, druskinės ar vaistų laikymo indai. Šis liaudies menas išliko kai kuriose geografinės vietovės teritorijose.

Šiandien didelė dalis ganomos žemės teritorijų nurodytoje geografinėje vietovėje yra saugomos. Jose dirbantys ūkininkai išlaiko teritorijas, naudodami ekstensyvų ganymą, ypatingą dėmesį skirdami išsaugojimo interesams. Tokia panaudojimo forma ne tik yra tvari ir tradicinė, tačiau taip pat užtikrina ilgalaikį vertingos ir saugomos augmenijos ir gyvūnijos išsaugojimą.

5.2. Produkto ypatumai:

Dėl tradicinio gyvulių auginimo būdo produkto biocheminės, fizinės ir juslinės savybės, išvardytos 3.2 punkte, labai skiriasi nuo atitinkamų kitų rinkai teikiamos galvijienos rūšių savybių. Svarbiausios tokios savybės yra minimalūs nuvarvinimo nuostoliai, sausa, skaidulinga mėsa, mažas tarpraumeninių riebalų kiekis ir neįprastas galvijienos skonis, primenantis žvėrienos skonį.

„Magyar szürkemarha hús“ mėsos riebalų rūgščių sudėtis taip pat suteikia mitybos privalumų, nes bandymais įrodyta, kad ekstensyviai šeriamų penimų Vengrijos pilkųjų bulių mėsoje yra gerokai daugiau įvairių nesočiųjų riebalų rūgščių nei intensyviai auginamų grupių mėsoje. Be to, iš šių įvairių nesočiųjų riebalų rūgščių dviejų riebalų rūgščių grupių santykis $[(n-6)/(n-3)]$ ir linolo rūgšties, priklausančios n-6 grupei, bei linoleno rūgšties, priklausančios n-3 grupei, santykis yra 3:1 ekstensyviai šeriamų Vengrijos pilkųjų galvijų veislės atveju. Šis santykis yra geresnis nei pakankamu laikomas 4:1 santykis, kuris gaunamas ekstensyviai šeriant „Holšteinių-fryzų“ veislės galvijus. Kadangi intensyviai penimų veislių atveju šis santykis yra 9:1 arba 10:1, galima teigti, kad kalbant apie žmonių mitybą, palankiausias n-6 ir n-3 riebalų rūgščių santykis gaunamas ekstensyviai šeriamų Vengrijos pilkųjų galvijų atveju.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys:

Viduramžiais Vengrijos pilkųjų gavyjū, kurie buvo „Magyar szürkemarha hús“ žaliava, eksportas į Europą suvaidino svarbų vaidmenį – kasmet buvo eksportuojama apie 100 000 gyvulių. Tais laikais tokią didžiulę paklausą lėmė ir puikus šios produkcijos skonis, nepalyginamas su kita galvijiena.

Skerdžiami galvijai buvo pėsčiomis genami į užsienio rinkas plačiais bandų gynimo keliais, specialiai sukurtais šiam tikslui. Taip „Magyar szürkemarha hús“ patekdavo į Niurnbergo, Miuncheno, Augsburgo, Rėgensburgo, Ulmo, Strasbūro, Hustopečės, Legrado, Bakaro ar Venecijos mėsos turgus ir tapo labai paklausiu produktu.

Tai, kad šie galvijai iš Vengrijos buvo laikomi geriausiais skerdžiamais galvijais, liudija keli to meto dokumentai, laikomi pirmiau nurodytų Vokietijos miestų archyvuose (Augsburgo, 1578 m., Niurnbergo, 1571 m.). Pagal Vokietijos imperijos miestų taisykles, jei mėsininkas skerdė tokius galvijus, įmonei buvo draudžiama prekiauti kokia nors kita mėsa, siekiant užtikrinti, kad kitokios kilmės mėsa nebūtų parduodama kaip šis produktas.

Ekstensyvaus auginimo metodas, pagrįstas pirmiau nurodytomis tradicijomis, reiškia, kad gyvuliai, iš kurių gaunamas šis produktas, gandydamiesi nueina daug didesnius atstumus nei standartiniai mėsiniai galvijai (iki 20–30 kilometrų per dieną). Šio vaikščiojimo ganantis rezultatas – mėsa, kurios nuvarvinimo nuostoliai minimalūs, kuri yra sausa, skaidulinga ir kurioje nedaug tarpraumeninių riebalų.

Ekstensyviomis sąlygomis natūralioje aplinkoje ir be cheminių produktų gaunama „Magyar szürkemarha hús“ mėsa rinkoje susilaukia vis didesnės paklausos. Tai atspindi kultūrinę ir gamtinę Europos įvairovę.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją:

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis)

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