

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2011/C 83/11)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**„MAGYAR SZÜRKEMARHA HÚS”****EG-nummer: HU-PGI-0005-0722-07.04.2009****BGA (X) BOB ()****1. Naam:**

„Magyar szürkemarha hús”

2. Lidstaat of derde land:

Hongarije

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**3.1. Productcategorie:**

1.1. Vers vlees (en verse slachtafvallen)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:

De benaming „Magyar szürkemarha hús” (vlees van Hongaarse grijze runderen) mag uitsluitend worden gebruikt voor vlees dat afkomstig is van gecertificeerde, raszuivere Hongaarse grijze runderen die in Hongarije op zeer extensieve wijze worden gehouden.

„Magyar szürkemarha hús” valt gemakkelijk te herkennen aan de hoogrode kleur van het vlees want het pigmentgehalte van het spierweefsel van deze runderen is hoger dan dat van andere runderen, en het vlees is beduidend donkerder van tint dan ander rundvlees.

Het dripverlies is minimaal en het vlees is droogvezelig van consistentie als gevolg van het traditionele extensieve systeem waarbij de runderen voortdurend in beweging zijn en grazen.

Het is veeleer het bindweefselvet en niet het intramusculair vet dat voor de marmering van het vlees zorgt omdat het vlees van runderen die op de weide worden gehouden weinig intramusculair vet bevat (~ 1,2 %).

„Magyar szürkemarha hús” heeft een hoog drogestofgehalte, bevat veel minder water dan het vlees van standaardrunderen en krimpt minder tijdens de bereiding. De ongebruikelijke smaak van het vlees die ietwat zuriger is en met de smaak van wild kan worden vergeleken, wijkt af van de gebruikelijke smaken.

(1) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

Beveleedheidsklasse (EUROP-systeem): R, O, P,

Vetheidsklasse: 1, 2, 3,

Aanbiedingsvormen:

1. Halve en kwart karkassen — gekoeld of bevroren, verpakt op verzoek,
2. Deelstukken — gekoeld of bevroren, verpakt op verzoek,
3. Vlees zonder been — gekoeld of bevroren, verpakt op verzoek,
4. Porties voor de consument — gekoeld of bevroren, verpakt op verzoek.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

—

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

De dieren die het „Magyar szürkemarha hús” leveren, worden in het kader van een extensief systeem gehouden.

Het voeren van de runderen kan in twee perioden worden opgesplitst op basis van de natuurlijke vegetatie: de zomerperiode, wanneer de dieren naar de weide worden gebracht, en de winterperiode wanneer ze weer op stal worden gezet.

De beweidingperiode van de dieren loopt van midden april tot eind november, al naargelang de weersomstandigheden. Het voer van de dieren is hoofdzakelijk afhankelijk van de plaatselijke vegetatie, hetgeen eigenlijk betekent dat de runderen zich in het kader van de extensieve beweiding te goed doen aan de van nature in heel Hongarije voorkomende flora. De florasamenstelling van de in het kader van het extensieve houderijsysteem benutte weiden en de traditionele technologieën op het vlak van rundveehouderij dragen samen bij aan de unieke kwaliteit en smaak van „Magyar szürkemarha hús”.

Het weidegras aanvullen met voedingssupplementen tijdens de zomerse weidegang wordt slechts aangeraden wanneer de weiden van droogte te lijden hebben (hooi of kuilvoer).

Tijdens de winterperiode vormt hooi van goede kwaliteit dat op extensief behandelde weiden werd gewonnen de basis van het voer. Stelen van GGO-vrije maïsplanten of maïspulp, gedroogde voedergrassen, gehooide luzerne en gehooide grassen of kuilvoer kunnen als supplement worden gegeven.

Het is niet toegestaan om de dieren groeibevorderaars toe te dienen.

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

Het vlees met de beschermde geografische aanduiding mag slechts afkomstig zijn van Hongaarse grijze runderen die in het afgebakende geografische gebied geboren, gehouden, afgemest en geslacht zijn.

De runderen die het „Magyar szürkemarha hús” leveren, worden gefokt met gebruikmaking van dekmethoden en gehouden volgens traditionele extensieve houderijmethoden die allebei symbool staan voor de Hongaarse volksaard en het eeuwenoude culturele erfgoed; de oorsprongsbewijzen van de dieren anderzijds voldoen aan de huidige normen. De fokkoeien krijgen één kalf per jaar in extensieve omstandigheden en de kalveren kunnen meteen vrij rondlopen. De runderen grazen gedurende de gehele beweidingperiode in kudden. Volgens een eeuwenoude praktijk verblijven de dieren soms ook buiten tijdens de winterperiode en ondervinden hiervan weinig nadelige gevolgen. Ze moeten dan alleen tegen de wind worden beschermt en over droog stro beschikken.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.:*

—

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

Behalve de gegevens die bij wet verplicht zijn, moeten de volgende gegevens op de verpakking van het product worden vermeld:

- de benaming van het product: „Magyar szürkemarha hús”,
- het EU-symbool voor de BGA (nadat de registratie heeft plaatsgevonden),

- het ENAR-nummer dat het vlees identificeert (ENAR — systeem voor registratie en identificatie — aan elk rund wordt een nummer toegewezen),
- het productlogo.

De kleur en de mogelijke afmetingen van het productlogo.

In het logo met de kleinste afmetingen moet de hoogte van het schild op het sjabloon 15 mm bedragen. Het logo kan naar believen worden vergroot; er geldt geen bovengrens. De tekst en de tekening zijn zwartgekleurd en de achtergrond is wit.

Indien het vlees zonder verpakking wordt verkocht, moeten vorengenoemde gegevens op een plek dicht bij de koeltoog, waar ze voor de consument gemakkelijk toegankelijk en zichtbaar zijn, worden aangebracht.



4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied:

Hongarije

5. Verband met het geografische gebied:

5.1. Specificiteit van het geografische gebied:

Het geografische gebied waar de runderen die het „Magyar szürkemarha hús” leveren, kunnen worden gehouden, omvat alle gebieden van de 19 Hongaarse gewesten die voor het extensieve houderijsysteem geschikt zijn, m.a.w. weiden (1 051 000 ha), met riet begroeide oevers (59 000 ha) en moerasland (30-40 000 ha) dat uit cultuur is genomen.

Het geografische gebied grenst aan andere gebieden met een continentaal, maritiem of mediterraan klimaat waarvan niettemin een extreme invloed kan uitgaan (koude winters en zeer hete zomers). Hoewel dit klimaat op het ontstaan van weiland en van graasdierbedrijven een gunstige invloed heeft gehad, heeft het ook de inzet van dieren vereist die zich aan deze extreme klimaatomstandigheden konden aanpassen. Hongarije beschikte dus steeds over grote, voor beweiding geschikte gebieden waarop Hongaarse grijze runderen werden gehouden die tegen dergelijke klimaatomstandigheden bestand zijn. Dat heeft ertoe geleid dat de graasdierhouderij en de handel in slachtvee van oudsher tot de belangrijkste landbouwactiviteiten in het gebied gingen behoren.

De traditionele veehouderij speelde een doorslaggevende rol in het ontstaan en de ontwikkeling van kleinere steden in het geografische gebied. De historische bronnen beschrijven een vrijwel ononderbroken uitvoer van vee vanaf de 14de eeuw tot in het midden van de 19de eeuw. Ten gevolge van de herhaalde Turkse aanvallen werden de minst levensvatbare vestigingen in de regio's verlaten; de grensgebieden liepen leeg en de bevolking week uit naar dorpen met betere mogelijkheden. De akkerbouw werd grotendeels opgegeven en de bevolking zette graasdierbedrijven op (met name mestbedrijven) op haar eigen gronden of op verlaten, verpachte gronden. Hierdoor verwierven de veehouders zoveel extra inkomsten dat ze zich van de heerlijkheid konden vrijmaken en de economische basis van hun eigen ontwikkeling konden leggen en ook de stadsontwikkeling op gang kon komen. Het is niet overdreven om te stellen dat het houden van Hongaarse grijze runderen uitgroeide tot de belangrijkste economische sector in een land dat voor het overige aan de rand van Europa gelegen was.

„Magyar szürkemarha hús” had een bijzondere impact op de Hongaarse volkscultuur en op de ontwikkeling van de veehoederkunst. De bijproducten van de slacht konden gebruikt worden als basismateriaal voor de dagelijkse instrumenten van de veehoeders. Met name de horens van de dieren waren niet zonder belang en werden gebruikt om rijkelijk versierde veehoederhorens, zoutvaatjes of voorwerpen waarin medicijnen bewaard werden, te vervaardigen. Deze volkskunst werd in bepaalde streken van het geografisch gebied in stand gehouden.

Heden ten dage zijn belangrijke weilandgebieden in het geografisch gebied beschermd in het kader van natuurbehoud. De veeboeren die er werkzaam zijn, houden de gebieden in stand dankzij extensieve begrazing en besteden hierbij bijzondere aandacht aan natuurbehoud. Deze werkwijze is niet alleen duurzaam en traditioneel maar verzekert ook de instandhouding op lange termijn van de waardevolle, beschermde flora en fauna.

5.2. Specificiteit van het product:

Ten gevolge van de traditionele houderijwijze verschillen de in punt 3.2 uiteengezette biochemische, fysische en organoleptische kenmerken van het product sterk van die van ander rundvlees op de markt. De meest in het oog springende kenmerken zijn het minimale dripverlies, de droogvezelige kwaliteit van het vlees, het lage intramusculaire vetgehalte en de ongewone rundvleessmaak die eerder aan wild doet denken.

De vetzuursamenstelling van „Magyar szürkemarha hús” biedt ook voordelen op het vlak van dieet want uit experimenten is gebleken dat vlees van op extensieve wijze gehouden Hongaarse grijze slachtstieren, een beduidend hoger gehalte aan meervoudig onverzadigde vetzuren heeft dan vlees van op intensieve wijze gehouden dieren. Bovendien zij erop gewezen dat binnen deze meervoudig onverzadigde vetzuren, de verhouding tussen twee vetzuurgroepen, $[(n-6)/(n-3)]$, en de verhouding tussen linolzuur van de groep n-6 en linoleenzuur van de groep n-3, bij het op extensieve wijze gehouden Hongaarse grijze runderras 3:1 bedraagt, hetgeen een betere verhouding is dan de als bevredigend beoordeelde verhouding 4:1 die voor het op extensieve wijze gehouden Holstein-Friesian ras geldt. Aangezien deze verhouding voor op intensieve wijze gehouden rassen 9:1 of 10:1 bedraagt, mag zonder meer worden gesteld dat wat dieeieigenschappen betreft, de gunstigste vetzuurverhouding $[(n-6)/(n-3)]$ op het conto van het op extensieve wijze gehouden Hongaarse grijze runderras mag worden geschreven.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel van een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):

De uitvoer van Hongaarse grijze runderen die de grondstof voor „Magyar szürkemarha hús” leveren, heeft een belangrijke rol gespeeld in de Middeleeuwen (jaarlijks ongeveer 100 000 dieren). Ook destijds was er een grote vraag naar het product die op zijn uitstekende smaak, die niet met die van ander rundvlees te vergelijken valt, terug te voeren was.

Het slachtvee werd te voet naar de buitenlandse markten gedreven langs brede, speciaal voor dat doel voorbehouden veedrijverwegen. Op die wijze belandde „Magyar szürkemarha hús” op de markten van Neurenberg, München, Augsburg, Regensburg, Ulm, Straatsburg, Hustopeče, Legrad, Bakar of Venetië en werd het een zeer gegeerd product.

Dat dit vee uit Hongarije als het beste slachtvee werd beschouwd, wordt aangetoond dankzij verschillende relevante hedendaagse documenten die bewaard worden in de archieven van vorengenoemde Duitse steden (Augsburg, 1578; Neurenberg, 1571). In de Duitse keizersteden golden voorschriften die bepaalden dat slagers die een dergelijk rund in hun atelier slachtten, geen vlees van andere oorsprong mochten verkopen; op die wijze werd voorkomen dat de consument iets anders dan het echte product werd aangesmeerd.

De extensieve houderijmethode die op vorengenoemde tradities is gebaseerd, houdt in dat de dieren die dit vlees leveren, zich tijdens het grazen veel meer verplaatsen dan gewone runderen (tot 20 à 30 km dagelijks). Dat verplaatsen tijdens het grazen zorgt voor vlees met een minimaal dripverlies, een droogvezelige kwaliteit en een minimaal gehalte aan intramusculair vet.

„Magyar szürkemarha hús” dat in het kader van een extensieve houderijwijze, in een natuurlijk milieu en zonder chemische toevoegingen wordt verkregen, staat op de markt steeds meer in aanzien en staat dus mee symbool voor de culturele en natuurlijke diversiteit van Europa.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

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