

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Módosítás iránti 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

(2017/C 120/17)

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

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A Tanács 510/2006/EK rendelete a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról⁽²⁾

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM A 9. CIKK ALAPJÁN

„TERNERA DE EXTREMADURA”

EU-szám: ES-PGI-0105-01129 – 2013.7.8.

OFJ (X) OEM ()

1. A termékleírás módosítással érintett szakaszcíme

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások
- Egyéb [ellenőrző szerv]

2. A módosítás típusa

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló módosítása.
- Olyan bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amely estében sem egységes dokumentum, sem összefoglaló nem került közzétételre.
- A termékleírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (510/2006/EK rendelet 9. cikk (3) bekezdés).
- A termékleírás hatóságilag elrendelt, kötelező egészségügyi vagy növényegészségügyi intézkedések miatti átmeneti módosítása (510/2006/EK rendelet 9. cikk (4) bekezdés).

3. Módosítások

A termék leírása

A terminológia egyértelművé tétele és a dokumentum félreértésének elkerülése érdekében az alábbi mondatot el kell hagyni: „A második generációs keresztezésből származó fajták anyaállatai nem állhatnak az OFJ oltalma alatt” helyébe az alábbi mondat lép: „A fajtabeolvadásból származó nőstények nem lehetnek az OFJ oltalma alatt álló anyaállatok”.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 93., 2006.3.31., 1. o. A rendeletet felváltotta az 1151/2012/EU rendelet.

El kell hagyni a gazdálkodás és a takarmányozás körülményeit leíró bekezdéseket, amelyek „Az előállítás módja” című E. pontban is szerepelnek.

Az „előre engedélyezett takarmánykiegészítők” kifejezést „engedélyezett takarmánykiegészítőkre” kell cserélni, majd utalni kell arra, hogy az engedélyezett takarmánykiegészítők típusainak felsorolása „Az előállítás módja” c. E. pontban található.

Tekintettel a gazdasági szereplők munkabeosztására – mivel az állatokat eltérő időpontokban vágják le, de a daraboló üzembe egyszerre érkeznek – a pH-érték mérésére rendelkezésre álló időt meghosszabbították (24 órától 48 órára). A darabolásra váró hasított testek pH-értékének ellenőrzésére további területek állnak rendelkezésre.

A származás igazolása

D.2 Tanúsítási ellenőrzések.

A Ternera de Extremadura OFJ oltalma alatt álló hús előállítására engedélyezett fajták leírását tartalmazó bekezdést el kell hagyni, mivel „A termék leírása” című B. pontban is szerepel.

Az UNE-EN-45011 szabvány szerinti új tanúsítási rendszernek megfelelően néhány bekezdés úgy módosul, hogy a gazdasági szereplők végzik az ellenőrzést a termékleírás alapján, a Szabályozó Tanács ellenőrzési és tanúsítási szerve pedig az említett termékleírás megvalósulását vizsgálja.

Annak érdekében, hogy a kisgazdaságok könnyebben tudják megoldani szállításaikat, engedélyezni kell, hogy az OFJ hatálya alá tartozó termék előállításaként bejegyzett gazdaságokban tenyésztett állatok keveredhessenek a többi állattal, amennyiben ezek ugyanahhoz a szállítmányhoz tartoznak és azonosítójukat is megtartják. Ennek oka, hogy a különböző szövetkezetekhez vagy termelői csoportosulásokhoz tartozó gazdaságok ugyanazzal a járművel szállítják az állatokat a vágóhídra annak ellenére, hogy egyesek létesítményeikben együtt tartják az oltalom alá nem tartozó és az oltalmazott állatokat, mások pedig nem, ezért a berakodás alkalmával és a vágóhídra történő szállítás alatt szükségtelen az állatokat szétválasztani.

Az előállítás módja

A konkrét tartalom meghatározása céljából módosul az anyatehenek takarmányozásáról szóló bekezdés.

Ennek érdekében a következő bekezdéseket el kell hagyni és újra kell fogalmazni:

- a „valamint hüvelyesek és engedélyezett szálás sűrítvények” szöveg helyébe a „fehérjenövények és más, kizárólag növényi eredetű nyersanyagok, valamint a szükséges ásványi anyagok és vitaminok” szöveg lép,
- „A szabályozó tanács nyilvánosságra hozza az állatok takarmányozására engedélyezett nyersanyagok pozitív listáját” bekezdést el kell hagyni.

A földrajzi jelzés oltalma alá tartozó és a jelzés által nem oltalmazott állatok levágása és a hasított testek feldolgozása egy időben történhet, amennyiben azokat egymástól elválasztva és az állatok azonosíthatóságát megőrizve végzik. Ez a módosítás a vágóhídi gyakorlatokhoz való alkalmazkodás céljából történik, a termék azonosításának és nyomon követhetőségének csorbítása nélkül.

Ebben a szakaszokban a Szabályozó Tanács által korábban gyakorolt ellenőrzés leírását tartalmazó bekezdések, mivel nem állnak összhangban a jelenlegi tanúsítási rendszerrel, annak leírásával módosulnak, hogy a gazdasági szereplők a termékleírás alapján végzik az ellenőrzést, a Szabályozó Tanács ellenőrzési és tanúsító szerve pedig az említett termékleírás megvalósulását vizsgálja az UNE-EN-45011 vagy a helyébe lépő szabvány szerint előírt, új tanúsítási rendszer alapján.

Ellenőrző szerv

A Szabályozó Tanács adatai aktualizálva lettek. Létrejött az ellenőrző és tanúsító szerv, a kérelmező fél független, az ENAC által az élelmiszereknek az UNE-EN 45.011 szabványban szereplő követelményeknek megfelelően történő tanúsítására akkreditált szervezete (109/C-PR188 sz. akkreditáció)

A továbbiakban a követelményeket az UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 sz. szabványhoz kell igazítani.

Címkézés

A fogyasztóknak – a nehezen ellenőrizhető és a termék végleges azonosítóján sem szereplő – első vagy második generációs keresztezéssel kapcsolatos pontosabb tájékoztatása érdekében, a címkén fel kell tüntetni, ha a hús bármilyen generációs keresztezésből származik.

Ebből a bekezdésből a nyomonkövethetőségre való összes utalást el kell hagyni, mivel nem részei a címkézésnek.

A bekezdésből, amely így kezdődik: „Az állatok leölése és feldolgozása...” el kell hagyni a „nem” szót, helyébe az „amennyiben egymástól elválasztva és az állatok azonosíthatóságát megőrizve történnek” lép.

A márka használatára történő utalást el kell hagyni.

Nemzeti előírások

Ez a bekezdés a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet⁽³⁾ elfogadásával elavulttá vált, ezért el kell hagyni.

Formai jellegű módosítások:

Az „aktuális” szót minden olyan rovatból el kell hagyni, amelyben az a termékleírásra utal:

- „A származás igazolása” rovat 2. bekezdéséből,
- „Az előállítás módja” rovat 3. bekezdéséből,
- a „Címkézés” rovat 2. bekezdéséből.

A kérelemben nincs bejelölve a minőség és a földrajzi környezet közötti kapcsolat négyzete, mivel a szakasz csupán formailag módosul (áthelyezések és az ismétlések megszüntetése).

A 3. pont („Termelési és feldolgozási rendszer”) első, negyedik és ötödik bekezdését el kell hagyni, mert azok a B. pontban („A termék leírása”) már szerepelnek.

A 3. pont („Termelési és feldolgozási rendszer”) második és harmadik bekezdését is el kell hagyni, mert azok az E. pontban („Az előállítás módja”) már szerepelnek.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A Tanács 510/2006/EK rendelete a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról⁽⁴⁾

„TERNERA DE EXTREMADURA”

EU-szám: ES-PGI-0105-01129 – 2013.7.8.

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés

„Ternera de Extremadura”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

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

3.2. Az 1. pontban szereplő megnevezéssel jelölt termék leírása

A „Ternera de Extremadura” elnevezésen kizárólag a Retinta, Avileña Negra-Ibérica, Morucha, Blanca Cacereña és Berrendas őshonos fajtákból, vagy azok egymás közötti, illetve a környezethez tökéletesen alkalmazkodott Charolé és Limusín fajtákkal való kereszteződésből, illetve az említett őshonos fajták egymás közötti kereszteződéseiből származó, extenzív viszonyok között tartott állatállomány hasított testei értendők.

A „Ternera de Extremadura” földrajzi elnevezéssel jelölt oltalom alatt álló húsok jellemzői:

- I) Borjú: a 7 hónapot betöltött, de 12 hónapnál legalább egy nappal fiatalabb korban levágott állat húsa. Színe csillogó piros, zsírja fehér, szilárd állagú, enyhén nedves, finom textúrájú.
- II) Baby-beef: a 12 hónapot betöltött, de 16 hónapnál legalább egy nappal fiatalabb korban levágott állat húsa. Színe a világos pirostól a bíborpirosig terjed, zsírja fehér, érintésre szilárd állagú, enyhén nedves, finom textúrájú.

⁽³⁾ Lásd az 1. lábjegyzetet.

⁽⁴⁾ Lásd a 2. lábjegyzetet.

III) Fialat marha: a 16-36 hónapos korában levágott állat húsa. Színe cseresznyepiros, zsírja krémszínű, érintésre szilárd állagú és enyhén nedves, textúrája finom, mérsékelt mennyiségű izomközi zsírral.

A vágott testek meghatározott típusai a következő normákhoz igazodnak:

1. – A Tanács 1208/81/EGK rendeletében ⁽⁵⁾ meghatározott A. és E. kategóriába tartozó vágott testek
2. – Húsossági kategória: E.U.R.O.
3. – Faggyúborítási fok: 2, 3 és 4.
4. – Higiéniai követelmények: az európai és hazai higiéniai előírások alkalmazása.
5. – A levágás után 24–48 órával a *longissimus dorsi* izomban, az 5–6. borda magasságában (és/vagy a lapocka és/vagy a vékonyfilé és/vagy a fartő izomkötegeiben) mért pH-érték 6-nál alacsonyabb.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

Az anyaállatokkal való gazdálkodási gyakorlat a természeti erőforrások hasznosításának extenzív tartásban alkalmazott technikáit és módszereit alkalmazza. Az állatok takarmányozása alapjául a dehesa (legelőerdő) és Extremadura többi őshonos legelője szolgál, ahol az állatok egész évben „nyerskoszton” élnek, amit szükség esetén szalmával, szénával, gabonával, fehérjenövényekkel és egyéb, kizárólag növényi eredetű táplálékkal, valamint a szükséges ásványi anyagokkal és vitaminokkal egészítenek ki.

A borjak legalább öt hónapos korukig anyjukkal maradnak és anyatejvel táplálkoznak.

Minden esetben kifejezetten tilos olyan termékek használata, amelyek a mindenkor hatályos jogszabályok szerint megzavarhatják az állat normális növekedési és fejlődési ritmusát.

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

A születés, a nevelés, a levágás és a darabolás az előállítás azon műveletei, amelyeknek a területen kell végbemenniük:

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

—

3.7. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A fogyasztóknak az első vagy második generációs keresztezésre vonatkozó pontosabb tájékoztatása érdekében, a címkén fel kell tüntetni, ha a hús bármely generációban történt keresztezésből származik.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Ternera de Extremadura” oltalom alatt álló földrajzi jelzést igénylő hús előállításának földrajzi területét a következőkben felsorolt járások és a hozzájuk tartozó települések alkotják:

Alburquerque, Almendralejo, Azuaga, Badajoz, Brozas, Cáceres, Castuera, Coria, Don Benito, Herrera del Duque, Hervás, Jaraíz de la Vera, Jerez de los Caballeros, Logrosán, Llerena, Mérida, Navalmoral de la Mata, Olivenza, Plasencia, Puebla de Alcocer, Trujillo és Valencia de Alcántara.

A feldolgozás földrajzi területe megegyezik az előállítás területével.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A szóban forgó terület 35 %-a bokros cserjés: szuhar, jaguarzo (*Cistus albidus*), rekettye, hanga stb., illetve sarjerdő: tölgy, paratölgy, portugál tölgy, pireneusi tölgy stb., a fennmaradó területet némi fűtakaró borítja, amely szintén hasznosítható az állatok számára.

Az extremadurái háziállatok faunája főként az őshonos fajtákat képviseli, amelyek szoros kapcsolatban állnak a régió legsajátosabb környezetével (a dehesával). Igénytelenségüknek és a nehezen élhető környezethez való nagy alkalmazkodóképességüknek köszönhetően hozzájárulnak az ökoszisztéma fenntartásához és javításához, trágyázásuk a talajt, javítják a legelők minőségét és gátolják a bozótosok terjedését. A képet kicsit árnyalja, hogy a termelésnek a piac aktuális követelményeihez való igazítása céljából ezeket a fajtákat a legtöbb gazdaságban spanyol húshasznú fajtákkal keresztezik.

⁽⁵⁾ HL L 123., 1981.5.7., 3. o.

A szélsőséges hőmérsékleti és csapadékviszonyok miatt a Ternera de Extremadurához tartozó fajták optimálisan alkalmazkodtak, egyaránt elviselik a hideget és a meleget, csakúgy, mint a száraz időszakok alatti vízhiányt.

A mediterrán erdőre gyakorolt emberi tevékenység nyomán a századok során létrejött extremadurái dehesa ökoszisztéma jelentős területeket foglal el, amelyeken az állattenyésztés hagyományosan az extenzív gazdálkodásra összpontosul és az állatfajták (mind a házi-, mind a vadon élő állatok), a környezet és az emberi beavatkozás mindig egyensúlyban vannak. A külterjesítés fogalma szorosan kapcsolódik a nagy felszíni területek kihasználásához egy olyan legeltetés által, amely igénytelensége révén környezetéhez tökéletesen alkalmazkodott. A kegyetlen éghajlati viszonyok és a talaj rossz minősége az állattenyésztő gazdálkodás kialakulásához vezetett.

A dehesa rendszereket a környezetnek az állattenyésztés legeltetési céljaira történő felhasználása jellemzi, mivel az általuk előállított zöldtakarmány fedezi az ott legeltetett állatok energiaszükségleteinek nagy részét. A természetes maghullás útján szaporodó egygyári növényfajtákban bővelkedő, változatos összetételű flórájú legelő rendelkezik az egész rendszer legnagyobb erőforrás kínálatával.

A dehesán tevékenykedő gazdaságok számára a fás területek fontossága széleskörű felhasználhatóságukban és a környezet által a rendszer emberi kezeléséhez nyújtott termelési alternatívákban rejlik.

A dehesa fákkal borított területén található legfontosabb fajták: a tölgy (*Quercus ilex*) és a paratölgy (*Quercus suber*), a kevésbé fontos fajtákat képviseli például a portugál tölgy (*Quercus lusitanica*), a szelídgesztenye (*Castanea sativa*) és a magyaltölgy (*Quercus robur*). Az erdősávok sokoldalú termékei, pl. a makk, a lehullott ágak és a száraz lomb lehetővé teszik az állattartást akkor is, amikor csekély a füves takarmány.

A cserjéseket alkotó legjellegzetesebb fajták a balsamos szuhar (*Cistus ladaniferus*), a seprűzanót (*Sarothamnus scoparius*), a *Cistus monspeliensis* (egyfajta szuhar) és a rekettye (*Genista* spp.).

A legelők talajuk alapján osztályozhatók:

- gránitos talajú legelők,
- palás talajú legelők,
- harmadkori és negyedkori üledékes talajú legelők,
- majadal (a folyamatos legeltetés eredményeként létrejött, szerves anyagokban igen gazdag talajú legelő),
- egyéb, sajátosan beékelődött területeken található legelők: ezek a hegyekben található legelők.

Ne felejtjük el, hogy a legelők mellett a dehesa ökoszisztéma makkot, takarmánygabonát (búzát, árpát, zabot, rozst és tritikálét), nagymagvú hüvelyeseket (csicseriborsót, babot stb.), parafát, tűzifát, szenet és más hasznos anyagot állít elő. Így kétség sem fér hozzá, hogy egy olyan kiemelkedően mezőgazdasági jellegű közösség, mint Extremadura esetében a mezőgazdasági végtermék 45 %-át adó dehesa elsőrendű gazdasági tényező.

Különböző tanulmányok (Espejo Díaz, M., García Torres, S.: *A spanyol dehesákon tenyésztett szarvasmarha húsának sajátos, megkülönböztető tulajdonságai*) bizonyítják, hogy a fogyasztó által első helyen megnevezett minőségi paraméterek sokkal magasabbak a dehesán tartott fajták esetében.

5.2. A termék sajátosságai

Egy Méridában (Badajoz – Spanyolország) rendezett szimpóziumon elhangzott, „A spanyol dehesákon tenyésztett szarvasmarha húsának sajátos, megkülönböztető jellemzői” című prezentáció (1998. 90. sz. EAAP kiadvány) kiemelte, hogy a „Ternera de Extremadura” OFJ oltalma alatt álló, úgynevezett „dehesai fajták” húsának (képzett kóstolók és fogyasztók paneljei által végzett) érzékszervi vizsgálatai egyértelműen kimutatták, hogy igen nagyra értékelhető minőségi megkülönböztető jegyekkel rendelkeznek.

Ezért, érzékszervi sajátosságainak köszönhetően (puhaság, szaftosság és íz) a „Ternera de Extremadura” oltalma alatt álló hús kiemelkedő minőségű terméknek tekintendő.

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

A különböző fajták egymás mellett élésének köszönhetően, az Ibériai félszigeten élő primitív fajtáktól egészen a jelenlegi fajtákig és ezek keresztezéséig valamennyit az Extremeña (extremadurái) fajta tagjaként ismertek el.

Így történhetett, hogy a Blanca Cacereña és a Capa Negra keresztezéséből létrejött Ganado barroso cacereño, továbbá a Retinta fajtába beékelődött extremadurai Colorada fajta is méltón képviseltette magát az 1913-as Országos Szarvasmarha Kiállításon. A továbbiakban 1922-ben, 1926-ban és 1930-ban (e két utóbbi évben a cabestro – a viadalokra nevelt bikák kordában tartására nevelt ökör – szemléken) már Cacereña fajta néven szerepel, ahogy az 1953-as, 1956-os és 1959-es kiállításokon is, majd eltűnik, és csak 1975-ben bukkan fel egy kiállításon egy állami csorda állatai között (A. Sánchez Belda: *Extensión Agraria Kiadványok*, 1984).

A gasztronómia területén is találkozunk olyan említésekkel, melyek a borjúhúst az extremadurai konyhához és annak számos receptjéhez kötik; „Borjúsült la Vera-i módra” (José V. Serradilla Muñoz: *La Vera hagyományos konyhája*, 1992, 3. kiadás, 1999, illusztrációk: Romero de Jaraíz de la Vera (Cáceres)), „Borjúhúsos tekercs” (Ana María Calera, *Hétköznapi konyha, Extremadurai konyha*, Plaza y Janes S.A., 1987), „Marhaszeletek extremadurai módra” (*Nagy főzőenciklopédia*, ABC, Ediciones Nobel S.A., Madrid, 1994), vagy a „Cáceresi bélszín” (Tecló Villalón és Pedro Plasencia: *Extremadurai konyha*, Everest kiadó, 1999).

A XX. század történelmében is találunk utalásokat állattenyésztésünkre, pl. 1927. január 10-én Mérida eljövendő vágóhídjának kihasználása céljából jött létre az „Extremadura Állati Termékei Társaság”, majd egy kicsit később, 1930-ban a régió kívüli piacokon értékesíteni kívánt különböző termékfeleslegek között megjelent a vágómarha, amelynek élősúlya 62 %-át értékesítették (*Extremadura: a történelem*, Extremadurai Kiadványok Archívuma, S.L. 1997).

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

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

http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/IGP_TerneraDeExtremadura_PliegoCondiciones.pdf
