

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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 33/07)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„CHAROLAIS DE BOURGOGNE”

EU-szám: PGI-FR-02099 – 2015.12.8.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés

„Charolais de Bourgogne”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

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 elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Charolais de Bourgogne” a Charolais fajtához tartozó (Charolais fajtájú apaállattól és anyaállattól származó) szarvasmarhák húsa, amelynek jellemzői a következők:

KATEGÓRIA és minimális/maximális életkor	A hasított test minimális tömege	Húsosság	Faggyúborítottság
14–24 hónapos szarvasmarha	320 kg	E, U, R	2-3-4
Minimum 24 hónapos üsző	280 kg	E, U, R	2-3-4
Maximum 10 éves tehén	330 kg	U, R	2-3-4

A „Charolais de Bourgogne” élénkvrös színű, viszonylag kevés zsírral átszótt, zsírszegény, kismértékben inas, puha és nedvdús hús.

A húst frissen vagy fagyasztva kínálják értékesítésre. A hús nem kerülhet forgalomba kiolvasztott, hűtött formában.

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

Az állatokat a vegyes – legelőn (évente legalább 6 hónap) és istállóban – tartás hagyományos ciklusainak tiszteletben tartásával nevelik a felnevelésük teljes időtartama alatt, amely a 14–24 hónapos szarvasmarhák esetében egy ciklust, a nőstények esetében pedig legalább két ciklust jelent.

A gazdaság gyepterülete a fő takarmány-termőterület legalább 70 %-át teszi ki.

Valamennyi állat táplálékának alapját fű és szalastakarmányok alkotják. A szalastakarmányok, a szalma kivételével, kizárólag a földrajzi területről származnak, ugyanis hagyományosan így hasznosítják a földrajzi területen bőségesen megtalálható természetes legelőket, amelyeket sokszínűség és jó minőségű növényzet jellemez.

A teljes értékű vagy kiegészítő koncentrátumok mennyisége éves átlagban egy állatra vetítve legfeljebb napi 2 kg nyers alapanyag lehet, kivéve az utóhizlalási szakaszban.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

Urea (karbamid) használata a tenyésztés teljes időtartama alatt tilos.

Az állatok utóhizlalása legeltetés vagy vályús etetés révén történik.

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

Az állatoknak a földrajzi területen kell születniük, tenyésztésükre és hizlalásukra is ott kell, hogy sor kerüljön.

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 „Charolais de Bourgogne” címkéjén többek között a következők szerepelnek:

— az oltalom alatt álló földrajzi jelzés neve,

— az állat nemzeti azonosító száma vagy tételszáma,

— az állat kategóriája, amelyből a hús származik,

— a vágás napja,

— adott esetben: a „maturation minimale de 7 jours pour les pièces à griller et à rôtir, exception faite de la hampe, de l'onglet et du filet” („a sütnivaló húsoknál – a vékony dagadó, a vastag dagadó és a felsál kivételével – az érlelési idő legalább 7 nap”) vagy a „maturation minimale de 7 jours pour les viandes présentées sous vide” („a vákuumcsomagolású húsoknál az érlelési idő legalább 7 nap”) megjegyzés.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Charolais de Bourgogne” oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó földrajzi terület a következő településeket foglalja magában:

Ain megyében:

Arbigny, Asnières-sur-Saône, Bagé-le-Châtel, Beaupont, Beny, Bey, Boz, Chavannes-sur-Reyssouze, Chevroux, Coligny, Cormoranche-sur-Saône, Cormoz, Courtes, Crottet, Curciat-Dongalon, Domsure, Feillens, Garnerans, Genouilleux, Gorrevod, Grièges, Guereins, Lescheroux, Mantenay-Montlin, Manziat, Marboz, Mogneneins, Montmerle-sur-Saône, Ozan, Peyzieux-sur-Saône, Pirajoux, Pont-de-Vaux, Pont-de-Veyle, Replonges, Reyssouze, Saint-André-de-Bagé, Saint-Bénigne, Saint-Didier-sur-Chalonne, Saint-Etienne-sur-Reyssouze, Saint-Jean-sur-Reyssouze, Saint-Julien-sur-Reyssouze, Saint-Laurent-sur-Saône, Saint-Nizier-le-Bouchoux, Saint-Trivier-de-Courtes, Salavre, Sermoyer, Servignat, Thoisse, Valeins, Verjon, Vernoux, Vescours, Vesines, Villemotier.

Cher megyében:

Apremont-sur-Allier, Argenvières, Bannay, Beffes, Belleville-sur-Loire, Boulleret, Bué, La Chapelle-Hugon, La Chapelle-Montlinard, Charentonnay, Le Chautay, Couargues, Cours-les-Barres, Couy, Crézancy-en-Sancerre, Cuffy, Feux, Gardefort, Garigny, Germigny-l'Exempt, Groises, La Guerche-sur-l'Aubois, Herry, Jalognes, Jouet-sur-l'Aubois, Jussy-le-Chaudrier, Lère, Lugny-Champagne, Marseilles-les-Aubigny, Ménetou-Ratel, Ménétréol-sous-Sancerre, Précý, Saint-Bouize, Sainte-Gemme-en-Sancerrois, Saint-Léger-le-Petit, Saint-Martin-des-Champs, Saint-Satur, Sancergues, Sancerre, Savigny-en-Sancerre, Sens-Beaujeu, Sevry, Sury-près-Lère, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Torteron, Veaugues, Verdigny, Vinon.

Côte d'Or megyében:

Arnay-le-Duc, Beaune, Ladoix-Serrigny, Semur-en-Auxois járások.

Valamint a következő települések:

Agencourt, Agey, Alise-Sainte-Reine, Ancey, Argilly, Athié, Aubigny-en-Plaine, Aubigny-les-Sombernon, Auwillars-sur-Saône, Bagnot, Barbirey-sur-Ouche, Baulme-la-Roche, Benoisey, Bessey-les-Cîteaux, Blaisy-Bas, Blaisy-Haut, Bligny-le-sec, Bonnencontre, Boux-sous-Salmaise, Brazey-en-Plaine, Broin, Buffon, Bure-les-Templiers, Bussy-la-Pesle, Bussy-le-Grand, Chamblanc, Champagny, Champ-d'Oiseau, Chanceaux, Charencey, Charrey-sur-Saône, Chaugy, Chaume-les-Baigneux, Chivres, Comblanchien, Corcelles-lès-Cîteaux, Corgoloin, Corpoyer-la-Chapelle, Courcelles-les-Montbard, Crépand, Darcey, Detain-et-Bruant, Drée, Echalot, Echannay, Epernay-sous-Gevrey, Eringes, Esbarres, Etormay, Fain-les-Montbard, Fain-les-Moutiers, Flavigny-sur-Ozerain, Fresnes, Frôlois, Fussey, Gerland, Gisseys-sous-Flavigny, Glanon, Grenant-lès-Sombernon, Grésigny-Sainte-Reine, Grignon, Grosbois-en-Montagne, Hauteroche, Izeure, Jailly-les-Moulins, Jallanges, Jours-les-Baigneux, Labergement-les-Seurre, Labruyère, Lathes, Lechâtelet, Magny-les-Aubigny, Magny-les-Villers, Mâlain, Marigny-le-Cahouët, Menesble, Ménetreux-le-Pitois, Mesmont, Minot, Moitron, Montigny-Montfort, Montmain, Montoillot, Montot, Moutiers-Saint-Jean, Mussy-la-Fosse, Nogent-les-Montbard, Pagny-la-Ville, Panges, Pellerey, Poiseul-la-Grange, Poncey-sur-l'ignon, Pouillenay, Pouilly-sur-Saône, Prâlon, Quincerot, Quincey, Quincy-le-Vicomte, Recey-sur-Ource, Remilly-en-Montagne, La Roche-Vanneau, Saint-Anthot, Saint-Bernard, Saint-Broing-les-Moines, Saint-Germain-les-Senaillenay, Saint-Jean-de-Bœuf, Saint-Nicolas-les-Cîteaux, Saint-Rémy, Saint-Seine-l'Abbaye, Saint-Victor-sur-Ouche, Salmaise, Savigny-sous-Mâlain, Savouges, Seigny, Senaillenay, Seurre, Sombernon, Source-Seine, Terrefondrée, Thénissey, Trouhaut, Trugny, Turcey, Vaux-Saules, Venarey-les-Laumes, Verrey-sous-Drée, Verrey-sous-Salmaise, Vieilmoulin, Villaines-les-Prévôtes, Villebichot, La Villeneuve-les-Convers, Villotte-Saint-Seine, Villy-le-Moutier, Viserny.

Loire megyében:

Ambierle, Arcinges, Arçon, Belleroche, Belmont-de-la-Loire, La Bénisson-Dieu, Boyer, Briennon, Le Cergne, Chandon, Changy, Charlieu, Le Crozet, Cuinzier, Ecoche, La Gresle, Jarnosse, Mably, Maizilly, Mars, Nandax, Noailly, Les Nöés, La Pacaudière, Pouilly-sous-Charlieu, Renaison, Sail-les-Bains, Saint-Alban-les-Eaux, Saint-André-d'Apchon, Saint-Bonnet-des-Quarts, Saint-Denis-de-Cabanne, Saint-Forgeux-Lespinasse, Saint-Germain-la-Montagne, Saint-Germain-Lespinasse, Saint-Haon-le-Châtel, Saint-Haon-le-Vieux, Saint-Hilaire-sous-Charlieu, Saint-Martin-d'Estreaux, Saint-Nizier-sous-Charlieu, Saint-Pierre-la-Noaille, Saint-Rirand, Saint-Romain-la-Motte, Sevelinges, Urbise, Villers, Vivans.

Nièvre megyében:

Az összes település, kivéve Annay, Dornecy et Neuvy-sur-Loire.

Rhône megyében:

Belleville járás.

Valamint a következő települések:

Aigueperse, Azolette, Monsols, Ouroux, Propières, Saint-Bonnet-des-Bruyères, Saint-Christophe, Saint-Clément-de-Vers, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Igny-de-Vers, Saint-Jacques-des-Arrêts, Saint-Mamert, Trades.

Saône-et-Loire megyében:

Az összes település, kivéve Beauvernois, Bosjean, Champagnat, Cuiseaux.

Yonne megyében:

Avallon járás.

Valamint a következő települések:

Andryes, Angely, Asquins, Bierry-les-Belles-Fontaines, Blacy, Chamoux, Cisery, Coutarnoux, Diges, Dissangis, Domercy-sur-Cure, Dracy, Foissy-les-Vézelay, Fontaines, Fontenay-près-Vézelay, Fontenoy, Givry, Guillon, L'Isle-sur-Serein, Joux-la-Ville, Lalande, Lavau, Leugny, Levis, Marmeaux, Merry-la-Vallée, Mézilles, Montréal, Moulins-sur-Ouanne, Moutiers-en-Puisaye, Parly, Pierre-Perthuis, Pisy, Sainpuits, Saint-André-en-Terre-Plaine, Sainte-Colombe-sur-Loing, Saint-Fargeau, Saint-Martin-des-Champs, Saint-Martin-sur-Ocre, Saint-Père, Saints-en-Puisaye, Saint-Sauveur-en-Puisaye, Santigny, Sauvigny-le-Beuréal, Savigny-en-Terre-Plaine, Sceaux, Talcy, Tannerre-en-Puisaye, Tharoiseau, Thizy, Toucy, Treigny, Trévilley, Vassy-sous-Pisy, Vézelay, Vignes.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Charolais de Bourgogne” földrajzi területét több kisebb, Európa legtermékenyebb régiói közé tartozó mezőgazdasági régió alkotja, amelyekben külterjes állattartási rendszer alakult ki. A mezőgazdasági területek közel negyötöde takarmánytermő terület. Ezen a földrajzi területen a takarmánytermő területek nagyon nagy többségét (átlag 73 %-át) természetes legelők alkotják, amelyeket sokszínűség és jó minőségű növényzet jellemez.

Az óceáni éghajlat, amelyet a terület egyes körzeteiben szárazföldi és mediterrán hatások érnek, az év folyamán egyenletesen eloszló csapadékmennyiséget biztosít. A tavaszi hőmérséklet-emelkedés gyors felmelegedést biztosít és kedvezően befolyásolja a legelők egyenletes fűnövekedését, a szénagyűjtést és egyes körzetekben a sarjút betakarítását.

A burgundiai cserjés a XIX. században, a régió szarvasmarha-tenyésztésre történő szakosodásával és különösen a „Charolais de Bourgogne” tenyésztésével együtt alakult ki. A geometrikus formájú cserjés sövényeit különféle tövises növények (csipkerózsabokor, kökénybokor stb.), bodzabokrok, fűzfák stb. alkotják. A sövényeket akáccölöpből és szögesdrótból készített kerítések alkotják, amelyek alatt a területet madárürülékkel trágyázzák. Az állattartók által karbantartott (egyenletes méretű) élő sövények szerves kapcsolatban állnak a (sövényt adó és használó) vadon élő növény- és állatvilággal, hozzájárulnak a (többnyire legelőn tartott) állatok kényelméhez és a táj jellegéhez.

A Párizsi-medence mészköves talaja és a Francia-középhegység kristályos talaja közötti átmeneti területként a földrajzi területen sikeresen aknázzák ki a változatos talajadottságokat, amelynek köszönhetően egymást kiegészítő termelési gyakorlatok alakultak ki: az állattenyésztők a szegény kristályos talajon elletik és nevelik az állatokat, a szarvasmarha-hizlalók pedig a termékeny agyagos-mészköves területeken „fejezik be” az állatok nevelését.

A „Charolais de Bourgogne” előállítási rendszerét a földek külterjes hasznosítása és az állatállomány külterjes tartása jellemzi, a legelőn tartás és a téli tartás váltakozó ciklusainak tiszteletben tartásával. A régióban mind a Charolais fajtához tartozó állatok, mind a legelők potenciálját több évszázada kialakult hagyományos elvek szerint aknázzák ki.

Az állatokat a tenyésztők választják ki. Ők folytatják az állatállomány-javítás nemzedékek hosszú során át továbbadott mesterségét. A szaktudás tenyésztőről tenyésztőre (az állatok minőségének szemrevételezéssel való felmérése, versenyes stb.) és nemzedékről nemzedékre száll (tenyészállomány).

Télen az állatállomány nagyrészt a gazdaság által termesztett és teljes egészében a földrajzi területről származó széna-, valamint szalmaalapú takarmányt kap, amelyet a fejadag kiegyensúlyozását biztosító gabonafélék és takarmánypogácsák egészítenek ki. Az állattenyésztő legfontosabb célja az, hogy a telelés a lehető legrövidebb ideig tartson. Az állatokat többnyire akkor terelik be az istállóba, amikor a legelő potenciálja elérte a végső határát, és legelőre hajtásuk tavasszal már az első hajtások megjelenésekor megtörténik. A fű optimális kiaknázása érdekében az anyaállatokat és borjaikat az első hajtások megjelenésekor kihajtják a legelőre.

A fű optimális növekedésének biztosítása érdekében a tenyésztő szigorúan odafigyel a gyepterületekre: a legelők terhelésére és tehermentesítésére, és a takarmánykészletek felhalmozására. Ezek a gyakorlatok biztosítják a legelők minőségi és mennyiségi potenciáljának megőrzését, és azt, hogy az állatok az év nagy részében a parcellákon lehessenek. Ennek köszönhetően a tehenekből és borjaikból álló csorda hosszú időszakot tölt a legelőn, amely a fiatal állatok válogatásával ér véget.

A régióban együtt fejlődött ki a takarmánytermesztéshez kedvező cserjés táj és a legeltető állattartás. A Charolais fajta rendkívül jól alkalmazkodott ehhez. Nagy területek kezelését és hatalmas terek karbantartását teszi lehetővé az, hogy a földek és az állatállomány külterjes hasznosításával jellemzett állattartási rendszer fennmaradt ebben a térségben.

A „Charolais de Bourgogne” fajtát erős csontozatú testalkat és értékes húsipari tulajdonságok jellemzik.

A „Charolais de Bourgogne” testének húshozama kiváló, 70 % feletti, nagy százalékban alkotják izmok és kisebb arányban a testet borító zsírréteg. Jóval meghaladja a hasonló állatok húshozamát és körülbelül 50 %-nyi sütésre alkalmas húsmennyiséget ad. A hentesüzletek minőségi besorolásában a kategóriája legjobbjai közé tartozik, az állatok közel 95 %-át minősítik jónak (R) és kiválónak (E).

A „Charolais de Bourgogne” húsa szép élénkvrös és fényes. A vékony és könnyű zsír laza hálózatban oszlik el a húspanban, innen ered a „zsírral átszótt” jelző, ami a zamatosság jele. A hús tápértéke elismerten jó, mivel nagy arányban tartalmaz fehérjét, vasat és vitaminokat, kiváló minőségű tápanyagokat. Sütéskor a hús különlegessége az, hogy jó vízmegtartó képességének köszönhetően kevés levet ereszt. Az érzékszervi jellemzők szempontjából a hús legfontosabb tulajdonsága, hogy omlós és közepesen zsíros, ugyanakkor zamatos és szaftos.

A „Charolais de Bourgogne” hús a szarvasmarha-tenyésztők szaktudásának eredménye. Az idők során átadott állattartási gyakorlatok hozzájárultak a burgundiai cserjés alakításához, ahol a szarvasmarhák érett korukig nevelkednek, és amelynek földjei a hús egyedi tulajdonságait biztosítják.

A „Charolais de Bourgogne” termelése tehát a talaj minőségének, a dús legelőknak, a kedvező éghajlatnak és vízrajznak, valamint a talajtani-geológiai változatosságnak köszönhetően alakult ki.

A természetes szoptatás elősegíti, hogy egészséges fiatal állatokat neveljenek. A korai legelőre hajtás és a lehető leghosszabb ideig tartó legeltetés, valamint a csapadékmentes időszakok következtében az állatok kénytelenek megbirkózni olyan idővel, amikor kevesebb táplálék áll rendelkezésre. Ezért az állat a saját zsírtartalékait használja fel. Ezek a termelési módszerek zsírral átszótt húst eredményeznek, melynek zamatait felfokozza a zsír húson belüli eloszlása.

A takarmányozás jellege (nevezetesen a legeltetés nagy aránya) és a legelőkön való mozgás kedvezően hatnak a hús ízletességére és omlósságára. A nagyrészt fűvel biztosított takarmányozás nemcsak a hús vörös színét okozza, de természetes antioxidánsokkal (E-vitaminnal) is gazdagítja, amelyek az értékesítésig lehetővé teszik ennek a színnek az állandóságát. Az utóhizlalás a test köré épülő zsírréteggel egészíti ki az izomközi zsírlerakódást (zsírral átszótt hús), ami elősegíti az érést, és ezáltal az íz és az omlósság kialakulását.

A „Charolais de Bourgogne” földrajzi területtel való kapcsolata a hírnevén alapul.

A „Charolais de Bourgogne” már nagyon régóta fontos szerepet játszik a konyhaművészetben és a helyi ünnepeken. Minden útikönyvben Burgundia „jellegzetességéiként” említik meg. A konyhaművészetben ezt a hírnevet nagy séfek receptjei és nyilatkozatai éltetik tovább. Közülük például Thierry és Damien BROIN specialitása az egyenesen a termelőtől vett húsból készített „burgundi Charolais marha”. A számos útikönyvben ajánlott és több folyóiratban is méltatott étteremmel rendelkező séf, Yannick VAILLANT is elismerte, hogy a „burgundi Charolais marha húsa kiváló ízjellemezőiről híres”.

Tekintélyes vacsorákon találkozhatunk a „Charolais de Bourgogne” húsból készült csodás fogásokkal. Ezt tanúsítja az is, hogy a francia Agrárkamara által 1997. július 8-án a Savigny-les-Beaune-i kastélyban megrendezett nagyszabású kóstoló vacsora étlapján egy „Carpaccio de Charolais de Bourgogne” is szerepelt.

A „Charolais de Bourgogne” a Charolais fajta hivatalos versenyein is mindig elismerést szerez. Példaként említhetjük, hogy a 2014 augusztusában megtartott Charolais világkongresszus nemzetközi versenyén a bemutatott 750 állat közül a díjnyertesek több mint fele származott Burgundiából.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/4-CDCCharolaisdeBourgogne-Novembre2016-Propre.pdf>
