

## 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**

(2016/C 481/11)

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

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

**A Tanács 510/2006/EK rendelete a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról <sup>(\*)</sup>****„VITELLONI PIEMONTESE DELLA COSCIA”****EK-szám: IT-PGI-0005-01198 – 2014.2.18.****OFJ ( X ) OEM ( )****1. Elnevezés**

„Vitelloni Piemontese della coscia”

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

**3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása****3.1. A termék típusa**

1.1. osztály: Friss hús (és belsőség)

**3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása**

A „Vitelloni Piemontese della coscia” oltalom alatt álló földrajzi jelzés 12 hónaposnál idősebb, elválasztástól a levágásig az előállítási területen tenyésztett és hizlalt, törzskönyvezett, vagy törzskönyvezett szülőktől származó, hím- és nőivarú szarvasmarhák vágása útján nyert húst jelöl.

A hasított testek, amelyekből a „Vitelloni Piemontese della coscia” hús származik, a „szarvasmarhákból nyert hasított testek közösségi minősítési rendszere” szerint kerülnek besorolásra. Kategóriák: A – 24 hónaposnál fiatalabb, nem ivartalanított növendék bikákból nyert hasított testek; C – ivartalanított bikákból nyert hasított testek; E – egyéb nőivarú állatból nyert hasított testek. Húsossági osztályok: S, E és U. Az E kategória esetében engedélyezett az R osztályba sorolás.

Faggyúborítottsági osztály: 1, 2. A hasított test hideg tömegére az alábbi előírások vonatkoznak: Az A kategória esetében 360 kg-nál, az E kategória esetében 260 kg-nál, a C kategória esetében 320 kg-nál nagyobbak kell lennie.

A hímivarú egyedek vágási hozama legalább 62 %, a nőivarú, illetve az ivartalanított egyedeké pedig legalább 59 %.

Az érlelés időtartama a vágás napjától számított legalább 4 nap.

A hasított testek pH-értéke a vágástól számított 24 óra elteltével 6-nál kisebb. A pH-érték mérése a *Longissimus thoracis* izmon történik.

A hús színe a rózsaszínestől a ragyogó halványpirosig változik.

**3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)**

—

<sup>(\*)</sup> A rendeletet felváltotta a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet.

<sup>(1)</sup> HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

#### 3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

A 3–8 hónapos korban történő elválasztást követően, egészen a vágásig, a szarvasmarhák táplálékának egy része takarmánynövényekből, egy része pedig takarmánykoncentrátumokból áll. A takarmánynövények legalább 70 %-át az előállítási területhez tartozó legelő természetes vagy termesztett növényei alkotják; a takarmánykoncentrátum egyszerű vagy összetett tápokból áll, amelyek kiegészíthetők az érvényben lévő jogszabályok által engedélyezett ásványi- és vitaminkészítményekkel, adalékanyagokkal. Az adott táp a teljes mennyiség 60 %-nál nagyobb mértékben tartalmaz gabonaféléket és gabona-mellékterméket.

Az előállítási területen termő takarmánynövények túlnyomó többségét bromatológiai (élelmiszer-tudományi) szempontból kiváló tulajdonságokkal rendelkező takarmányfűfélék és hüvelyesek alkotják; ennek köszönhetően takarmányozási hatékonyságuk érezhetően nagyobb, ami más, energiadúsabb élelmiszerek felvételét is jótékonyan befolyásolja. Ez indokolja, hogy a „Vitelloni Piemontesi della coscia” előállítására szánt állatok takarmányában nagy mértékben találunk – szintén az előállítási területen termesztett – gabonaféléket, aminek célja az érintett szarvasmarhafélék tekintélyes energiaszükségletének kielégítése. Ily módon kiváló vágási hozammal jellemezhető hasított testek előállítása válik lehetővé, amelyeknek megfelelő a zsírtartalma és rendkívül fejlett az izomzata; ezenkívül nagy mennyiségű glikogéntartalékokkal rendelkeznek, ami alapvető fontossággal bír a hús kiváló eltarthatóságához nélkülözhetetlen alacsony pH-érték elérése szempontjából.

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

A szarvasmarhafélék tenyésztése és hizlalása a 4. pontban körülírt előállítási területen történik.

#### 3.6. A szeletelésre, az aprításra, a csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

—

#### 3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

A címkén szerepel a „Vitelloni Piemontesi della coscia” szöveg, vagy az elnevezés logója, az „Indicazione Geografica Protetta” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) szöveg, vagy az I.G.P. (OFJ) rövidítés, valamint a közösségi szimbólum. A hatályos nemzeti jogszabályok értelmében a címkén szerepelnie kell a „felnőtt szarvasmarha” kereskedelmi megnevezésnek is.

A termék logója a következő:



## 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Vitelloni Piemontesi della coscia” előállítási területe az alábbiakban meghatározott közigazgatási területet foglalja magában.

Piemonte régióban: Alessandria, Asti, Cuneo és Torino tartományok. Biella megye alábbi települései: Benna, Biella, Borriana, Camburzano, Candelo, Cavaglia, Cerretto Castello, Cerrione, Cossato, Crosa, Donato, Dorzano, Gaglianico, Graglia, Lessona, Magnano, Massazza, Mongrando, Mottalciata, Muzzano, Netro, Occhieppo Inferiore, Occhieppo Superiore, Pollone, Ponderano, Quaregna, Roppolo, Sala Biellese, Salussola, Sandigliano, Sordevolo, Strona, Valdenigo, Verrone, Villanova Biellese, Vigliano Biellese, Viverone, Torrazzo, Zimone, Zubiena, Zumaglia. Novara megye alábbi települései: Agrate Conturbia, Barengo, Bellinzago Novarese, Biandrate, Bogogno, Borgomanero, Borgo Ticino, Briga Novarese, Briona, Caltignaga, Cameri, Carpignano Sesia, Casaleggio Novara, Castellazzo Novarese, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Galliate, Gattico, Ghemme, Gozzano, Invorio, Landiona, Mandello Vitta, Mezzomerico, Momo, Novara, Oleggio, Oleggio Castello, Paruzzaro, Recetto, Romagnano Sesia, San Nazzaro Sesia, San Pietro Mosezzo, Sillavengo, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna, Veruno, Vicolungo. Biella megye alábbi települései: Albano Vercellese, Alice Castello, Arborio, Balocco, Bianze', Borgo d'Ale, Buronzo, Carisio, Casanova Elvo, San Giacomo Vercellese, Cigliano, Crescentino, Crova, Desana, Fontanetto Po, Formigliana, Gattinara, Ghislarengo, Greggio, Lamporo, Lenta, Livorno Ferraris, Moncrivello, Palazzolo Vercellese, Ronsecco, Rovasenda, Saluggia, San Germano Vercellese, Santhia', Trino, Tronzano Vercellese, Villarboit.

Liguria tartományban: Savona megye alábbi települései: Altare, Arnasco, Balestrino, Bardinetto, Bormida, Cairo Montenotte, Calizzano, Carcare, Casanova Lerrone, Castelbianco, Castelvecchio di Rocca Barbena, Cengio, Cosseria, Dego, Erli, Giusvalla, Magliolo, Mallare, Massimino, Millesimo, Mioglia, Murialdo, Nasino, Onzo, Osiglia, Pallare, Piana Crixia, Plodio, Pontinvrea, Roccavignale, Sassello, Toirano, Urbe, Vendone, Zuccarello. Imperia megye alábbi települései: Apricale, Armo, Aquila d'Arroscia, Aurigo, Borghetto d'Arroscia, Borgomaro, Caravonica, Castel Vittorio, Cesio, Chiusanico, Chiusavecchia, Cosio d'Arroscia, Diano Arentino, Diano San Pietro, Isolabona, Lucinasco, Mendatica, Montegrosso Pian Latte, Perinaldo, Pigna, Pieve di Teco, Pontedassio, Pornassio, Ranzo, Rezzo, Triora, Vessalico, Villa Faraldi.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai

Az előállítási területre jellemző vízbőség, illetve a termékeny talaj olyan rendkívül kedvező feltételek, amelyek kiválóan alkalmasak a „Vitelloni Piemontesi della coscia” tenyésztésére. A körülhatárolt földrajzi terület mezőgazdasági felhasználásra fordított részének 90 %-án gabonafélék és takarmánynövények termesztése folyik. A területre jellemző talaj- és éghajlati viszonyoknak, valamint a bőségesen rendelkezésre álló öntözővíznek köszönhetően még hektáronkénti magas hozam mellett is olyan takarmánynövények termesztése válik lehetővé, amelyeknek tápértéke mind energia- mind pedig fehérjetartalom szempontjából kiváló, és amelyek képesek megfelelőképpen kielégíteni a „Vitelloni Piemontesi della coscia” magas, a termék 5.2 pontjában ismertetett terméktulajdonságok eléréséhez szükséges táplálékigényét. A földrajzi területre jellemző takarmány- és gabonatermesztésnek köszönhetően teljes egészében kifejezésre juttatható a „Vitelloni Piemontesi della coscia” genetikai potenciálja.

A terület takarmány- és gabonatermesztésben megnyilvánuló elhivatottsága révén lehetővé válik, és biztosítható továbbá a „Vitelloni Piemontesi della coscia” anyateheneinek tenyésztési, valamint előbbiek hízlalási szakaszának szoros és szilárd integrációja. Az anyatehének részére túlnyomórészt a rétek és takarmánynövények vannak fenntartva, míg a termékenyebb területeken előforduló gabonafélék alkalmazása a „Vitelloni Piemontesi della coscia” hízlalásában kap szerepet. Ennélfogva a „Vitelloni Piemontesi della coscia” takarmányozásához használt növények előállítási területe, valamint az állatok tenyésztése között szoros kapcsolat áll fenn.

### 5.2. A termék sajátosságai

A „Vitelloni Piemontesi della coscia” hús előállításához használt hasított testek súlya nagyobb a közönséges állatok súlyánál, nagyobb vágási, illetve bontási hozammal rendelkeznek, továbbá a csekély vagy igen csekély faggyúborítottsági osztályba tartoznak. A szóban forgó állatok – egy 1886-ban, Piemont régió Cuneo tartományában felfedezett természetes genetikai mutációnak köszönhetően – anatómiai és fiziológiai szempontból egyaránt különböznek a többi szarvasmarhától. Az ezen állatok megkülönböztető jegyét adó „della coscia” (combos) jelleg ugyanis egy miosztatin gén néven ismert, a 2-es kromoszómán elhelyezkedő sajátos gén működése okozza. Ezen egyedi mutációnak köszönhetően az említett gén működése nem képes a miosztatin termelését szabályozó hatását kifejteni, ami által egy – főként a „Vitelloni Piemontesi della coscia” hátsó fertályán megfigyelhető – rendkívüli izomfejlődés megy végbe; ennek köszönhetően a húson az alábbiak figyelhetők meg: az organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságok pozitív változása – a fogyasztók ezáltal jobban kedvelik a húst –, rendkívül alacsony lipidtartalom, magas fehérjetartalom, a rózsaszínestől a ragyogó halványpirosig változó szín. Az izom, különösen a combizom fejlődését befolyásoló mutációnak köszönhetően az alábbiak figyelhetők meg: az állatok gyorsabban növekednek, a csekély faggyúborítottsági osztályba tartozó hasított testek nagy súlyt érnek el, legfőképp pedig jobb vágási és bontási hozammal rendelkeznek. A mutáció kiváltotta genetikai potenciál a tenyésztők által alkalmazott – a sokéves hagyományok szerint kialakított – főként takarmánynövényeken és gabonaféléken alapuló takarmányozásnak köszönhetően jut maximálisan kifejeződésre.

### 5.3. 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

Az előállítási területen megfigyelhető, az 5.2 pontban ismertetett „della coscia” (combos) jelleg, az állatoknak a tenyésztők által végzett kiválasztása, magabiztos tudásuk, amelynek köszönhetően a 3.2 pontban felsorolt tulajdonságokkal rendelkező állatokat tenyésztetik, továbbá a körülhatárolt előállítási terület talajára jellemző vízbőség és termékenység, a fajtára, valamint a származási területre utaló elnevezés – mindezek olyan tényezők, amelyek meghatározzák a hús előállítására szolgáló környezetet.

A „Vitelloni Piemontesi della Coscia” tenyésztése a környezet, a genotípus, valamint az emberi szakértelem összhangjának eredménye, amely egy jól körülhatárolható területen öltött formát. Az érintett területen a „Vitelloni Piemontesi della Coscia” egyedekből előállított hús vonatkozásában a fogyasztók elismerik a termék minőségének, illetve előállítási folyamatainak értékét. A fenti okoknál fogva a „Vitelloni Piemontesi della Coscia” húsának a fogyasztók a többi terméktípusnál egyértelműen magasabb piaci értéket tulajdonítanak.

A „Vitelloni Piemontesi della Coscia” elnevezés a huszadik század elejétől kezdődően megszilárdult hírnévnek örvend; a köznyelvben, valamint a kereskedelemben elterjedt használatáról az előállítási terület leghétköznapibb piaci által heti rendszerességgel kiadott árközlönyök, továbbá tudományos kutatások egyaránt tanúskodnak.

A teljesség igénye nélkül említünk a fentiek közül néhányat:

- Fossano piacának heti közlönei 1985 óta;
- a Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Cuneo (Cuneo-i Kereskedelmi, Ipari, Kézműipari és Mezőgazdasági Kamara) árközlönei 1984-től kezdődően;
- 1983 és 2008 között a „L'Informatore agrario” (Agrárközlöny) című ágazati folyóirat „Mercati e prezzi” (Piacok és árak) című rovatában a „szarvasmarhafélék” címszó alatt tünteti fel a „Vitelloni Piemontesi della Coscia” cuneo-i piacon alkalmazott árait.
- a Chiavasso-i nagybani piac heti rendszerességgel megjelenő hivatalos árközlönye pedig 1994 óta tartja számon a termék árát.

A „Vitelloni Piemontesi della Coscia” húsról történő alkalmazása tudományos kiadványokban is előfordul, amint az alábbiak is bizonyítják:

- a „Meat Science” című nemzetközi tudományos folyóiratban (89 (2011) 84-90), „Genetic parameters of carcass and meat quality traits of double muscled Piemontese Cattle” címmel megjelent publikáció, amelynek 2., „Material and method” című fejezete 2.1, „Animal, beek, samples and data” című bekezdése említi a „Vitelloni Piemontesi della Coscia” elnevezést.
- R. Raimondi az „I bovini Piemontesi della „coscia” in rapporto al problema carne” című (Accademia economico-Agraria dei Gergofili) publikációjának 9. és 13. oldalán fényképeket közöl a „Vitelloni Piemontesi della Coscia” szarvasmarháról.

A fentiek mind arról tanúskodnak, milyen jelentőséggel bír, és mekkora történelmi hagyományokra tekint vissza a „Vitelloni Piemontesi della Coscia” húsa.

#### **Hivatkozás a termék-leírás közzétételére**

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

Ez a közigazgatási szerv a „Vitelloni Piemontesi della Coscia” OFJ elismerésére irányuló javaslatnak az Olasz Köztársaság 2013. november 15-i, 268. számú Hivatalos Közlönyében történő közzétételével, a fenti kérelem vonatkozásában elindította a nemzeti kifogásolási eljárást.

A termék-leírás egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes oldalon tekinthető meg:  
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vagy

közvetlenül a Minisztérium honlapján ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), (a képernyő jobb felső sarkában) a „Prodotti DOP IGP” („OEM OFJ termékek”) címszóra, majd a „Prodotti DOP IGP STG” („OEM OFJ HKT termékek”) (a képernyő bal oldalán), végül a „Disciplinari di produzione all'Esame dell'UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termék-leírások”) menüpontra kattintva.

---