

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2011/C 83/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„MAGYAR SZÜRKEMARHA HÚS”

NR WE: HU-PGI-0005-0722-07.04.2009

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**
„Magyar szürkemarha hús”
2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**
Węgry
3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**
 - 3.1. *Rodzaj produktu:*
 - 1.1. Mięso świeże (i podroby)
 - 3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

Nazwa „Magyar szürkemarha hús” („Mięso bydła węgierskiego szarego”) może być stosowana wyłącznie w odniesieniu do mięsa pochodzącego z certyfikowanego, czystorasowego bydła węgierskiego szarego hodowanego na Węgrzech w skrajnie ekstensywnych warunkach.

Ponieważ zawartość pigmentu w mięśniach przekracza wartości występujące w innych rodzajach wołowiny, „Magyar szürkemarha hús” można łatwo odróżnić na podstawie ciemnoszkarłatnego koloru o znacznie ciemniejszym odcieniu od innych rodzajów mięsa wołowego.

Strata wody wskutek ociekania jest minimalna, a w wyniku tradycyjnego ekstensywnego systemu wypasu i wyprowadzania zwierząt, mięso ma konsystencję włóknistą i suchą.

Widoczna marmurkowatość jest skutkiem raczej tłuszczu śródtkankowego niż śródmięśniowego, ponieważ mięso bydła hodowanego na pastwiskach zawiera bardzo mało tłuszczu śródmięśniowego (~ 1,2 %).

Zawartość suchej masy w „Magyar szürkemarha hús” jest wysoka; mięso to zawiera dużo mniej wody niż wołowina z typowego bydła opasowego i podczas obróbki termicznej mniej się kurczy. Niezwykły, nieco kwaśniejszy smak „Magyar szürkemarha hús”, podobny do smaku dziczyzny, różni się od typowego smaku wołowiny.

(1) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Klasa pokroju (w systemie EUROP): R, O, P,

Stopień otluszczenia: 1, 2, 3,

Postaci, w jakich wołowina „Magyar szürkemarha hús” jest wprowadzana do obrotu:

- 1) półtusze i ćwierćtusze – schłodzone lub zamrożone, pakowane na żądanie;
- 2) części – schłodzone lub zamrożone, pakowane na żądanie;
- 3) mięso bez kości – schłodzone lub zamrożone, pakowane na żądanie;
- 4) porcje konsumpcyjne – schłodzone lub zamrożone, pakowane na żądanie.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

W przypadku zwierząt, z których otrzymywana jest wołowina „Magyar szürkemarha hús”, hodowla opiera się na ekstensywnym wypasie na pastwiskach.

Żywnienie można podzielić na dwa okresy według naturalnej wegetacji: okres letni po wyprowadzeniu zwierząt na pastwiska i okres zimowy po spędzeniu zwierząt do budynków.

Okres wypasu bydła trwa od połowy kwietnia do końca listopada, w zależności od pogody. O paszy zasadniczo decyduje lokalna roślinność, która oznacza właściwie florę naturalnie rosnącą na całych Węgrzech w warunkach ekstensywnych. Roślinność łąk wykorzystywanych do ekstensywnego wypasu wraz z tradycyjnymi technologiami gospodarki rolnej przyczyniają się do wyjątkowej jakości i smaku „Magyar szürkemarha hús”.

Podczas letniego wypasu dodatki paszowe (oprócz trawy z pastwisk) są zalecane jedynie w przypadku, gdy pastwiska wysychają (sianokiszonka lub kiszonka).

Zimą podstawę paszy stanowi dobrej jakości siano z łąk zagospodarowanych ekstensywnie. Jako dodatek można podawać łodygi lub pulpę z niezmodyfikowanej genetycznie kukurydzy, zielonkę oraz sianokiszonki lub kiszonki z lucerny i siana.

Podawanie zwierzętom stymulatorów wzrostu jest zabronione.

3.5. Szczegółne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Mięso opatrzone chronionym oznaczeniem geograficznym może pochodzić wyłącznie od bydła węgierskiego szarego urodzonego, hodowanego, tuczonego i poddanego ubojowi na określonym obszarze geograficznym.

Bydło dostarczające „Magyar szürkemarha hús” jest hodowane według tradycyjnych metod chowu ekstensywnego, stanowiących wielowiekowe dziedzictwo ludowe i kulturowe oraz przy zastosowaniu dowodów pochodzenia spełniających obecne wymogi. W warunkach ekstensywnych krowy rozrodzce rodzą jedno cielę rocznie; cielęta można natychmiast trzymać na wolnym wybiegu. Bydło dzielone jest na stada na cały sezon wypasu. Zgodnie z wielowiekową praktyką również w okresie zimowym zwierzęta mogą być trzymane na otwartej przestrzeni bez żadnych negatywnych następstw; jedynym warunkiem jest zapewnienie bydłu ochrony przed wiatrem i suchej słomy.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Oprócz tego, co określono w innych aktach prawnych, na opakowaniu produktu umieszcza się następujące informacje:

- nazwę produktu: „Magyar szürkemarha hús”,
- wspólnotowy symbol ChOG (po jego zarejestrowaniu),

- numer ENAR (Egységes Nyilvántartási és Azonosítási Rendszer – Zintegrowany system identyfikacji i rejestracji) identyfikujący mięso,
- logo produktu.

Kolory i rozmiary logo produktu.

Najmniejszy stosowany rozmiar: wysokość tarczy na szablonie wynosi 15 mm. Logo można powiększać do dowolnego rozmiaru; maksymalna wielkość nie jest określona. Zarówno napis, jak i rysunek są czarne, a tło rysunku jest białe.

Jeżeli mięso jest sprzedawane bez opakowania, powyższe informacje powinny być widoczne dla konsumentów i łatwo dostępne w pobliżu lad chłodniczych.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Węgry

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Terytorium, na którym można hodować bydło dostarczające „Magyar szürkemarha hús”, obejmuje obszar 19 komitatów Węgier nadający się do hodowli ekstensywnej, a mianowicie nieuprawiane łąki (1 051 000 ha), trzcinowe nabrzeża (59 000 ha) i mokradła (30 – 40 000 ha).

Ten obszar geograficzny znajduje się na styku zasięgów klimatu kontynentalnego, morskiego i śródziemnomorskiego, jednak oddziaływanie tych klimatów często może być ekstremalne (mroźne miesiące zimowe i bardzo gorące miesiące letnie). Chociaż klimat ten jest odpowiedni do tworzenia pastwisk i wypasania zwierząt, wymaga także wykorzystywania zwierząt zdolnych do adaptacji do tych ekstremalnych warunków. Z tego względu na Węgrzech zawsze istniały duże terytoria nadające się do wypasu, na których hodowano bydło węgierskie szare wytrzymujące takie warunki klimatyczne. Spowodowało to, że hodowla zwierząt żywionych w systemie wypasowym i handel bydlęciem rzeźnym tradycyjnie należały do wiodących sektorów rolnictwa na tym obszarze.

Tradycyjna hodowla bydła odgrywała decydującą rolę w tworzeniu i rozwijaniu się mniejszych miast w tym regionie geograficznym. Źródła historyczne wskazują na praktycznie nieprzerwany eksport bydła od XIV do połowy XIX wieku. W wyniku wielokrotnych ataków tureckich rozpadły się uboższe osady w opuszczonych regionach, a ich granice opustoszały, gdy mieszkańcy przenieśli się do wiosek posiadających lepsze zasoby naturalne. W dużej mierze zaprzestano uprawy gruntów i społeczności zajęły się hodowlą zwierząt żywionych w systemie wypasowym (szczególnie bydła opasowego) na własnych lub dzierzawionych obszarach porzuconych. Hodowla ta przynosiła dodatkowy dochód na tyle duży, że ludność była w stanie uwolnić się od systemu folwarczno-pańszczyźnianego, położyć podwaliny własnego rozwoju i rozpocząć rozbudowę miast. Bez przesady można powiedzieć, że hodowla bydła węgierskiego szarego stała się wiodącym sektorem gospodarki w kraju pod innymi względami pozostającym na marginesie Europy.

„Magyar szürkemarha hús” miało znaczący wpływ na węgierską kulturę ludową i na rozwój sztuki pasterskiej. Produkty uboczne uboju mogły być wykorzystywane jako podstawowy materiał do wyrobu codziennych narzędzi używanych przez pasterzy. Szczególnie rogi zwierzęce miały znaczną wartość i były wykorzystywane do wyrobu bogato zdobionych rogów pasterskich, solniczek lub pojemników na leki. Ta sztuka ludowa zachowała się na pewnych obszarach tego regionu geograficznego.

Obecnie znaczny obszar pastwisk w tym regionie geograficznym jest objęty ochroną. Gospodarujący na tych terenach rolnicy utrzymują je poprzez ekstensywny wypas ze szczególnym uwzględnieniem interesów ochrony. Takie użytkowanie terenów nie tylko jest zrównoważone i tradycyjne, ale zapewnia też długotrwałą ochronę cennej i chronionej flory i fauny.

5.2. Specyfika produktu:

W wyniku tradycyjnej hodowli bydła, cechy biochemiczne, fizyczne i organoleptyczne produktu wyszczególnione w punkcie 3.2 znacząco różnią się od cech innych rodzajów wołowiny dostępnych na rynku. Do najbardziej znaczących cech należą minimalna strata wody wskutek ociekania, sucha, włóknista konsystencja mięsa, mała zawartość tłuszczu śródmięśniowego, a także niezwykle smak wołowiny przypominający smak dziczyzny.

Skład kwasów tłuszczowych „Magyar szürkemarha hús” daje również korzyści dietetyczne, ponieważ badania wykazują, że mięso ekstensywnie żywionych opasowych byków rasy węgierskiej szarej ma znacznie wyższą zawartość wielokrotnie nienasyconych kwasów tłuszczowych niż mięso zwierząt hodowanych w systemie intensywnym. Ponadto, w przypadku ekstensywnie żywionej rasy bydła węgierskiego szarego, w tych wielokrotnie nienasyconych kwasach tłuszczowych stosunek dwóch grup kwasów tłuszczowych [(n-6)/(n-3)] i stosunek kwasu linolowego należącego do grupy n-6 do kwasu linolowego należącego do grupy n-3 wynosi 3:1, a więc jest lepszy niż stosunek 4:1 osiągnięty przez ekstensywnie żywioną rasę holsztyno-fryzyjską, a który uznawany jest za zadowalający. Ponieważ w przypadku intensywnie tuczonych ras wskaźnik ten wynosi 9:1 lub 10:1, można słusznie twierdzić, że najkorzystniejszy pod względem ludzkiej diety stosunek kwasów tłuszczowych n-6 i n-3 osiąga ekstensywnie żywiona rasa bydła węgierskiego szarego.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Wywóz bydła węgierskiego szarego, które stanowiło źródło surowca dla „Magyar szürkemarha hús”, do Europy odgrywał znaczącą rolę w średniowieczu (rocznie około 100 tys. zwierząt). Również w tamtych czasach ogromny popyt spowodowany był doskonałym smakiem tego produktu, nieporównywalnym z innymi rodzajami wołowiny.

Bydło rzeźne było prowadzone pieszo na zagraniczne rynki szerokimi drogami do przepędzania bydła, utworzonymi specjalnie w tym celu. W ten sposób „Magyar szürkemarha hús” dotarło na rynki mięsa Norymbergi, Monachium, Augsburga, Ratyzbony, Ulm, Strasburga, Hustopeče, Legradu, Bakarzu czy Wenecji i stało się bardzo pożądanym produktem.

Fakt, że owo bydło z Węgier uznawane było za najlepsze bydło rzeźne, potwierdza kilka ważnych ówczesnych dokumentów znajdujących się w archiwach powyższych miast niemieckich (Augsburg, 1578; Norymberga, 1571). Zgodnie z prawem niemieckich wolnych miast, jeżeli uboju tego bydła dokonywano w sklepie mięsnym, dany obiekt nie mógł sprzedawać żadnego innego mięsa, co miało na celu zagwarantowanie, że mięso innego pochodzenia nie jest sprzedawane jako produkt oryginalny.

Ekstensywna metoda hodowli, oparta na wspomnianej wcześniej tradycji, oznacza, że zwierzęta, z których otrzymuje się ten produkt, w trakcie wypasu przebywają znacznie większą odległość niż typowe bydło opasowe (nawet 20 – 30 kilometrów dziennie). Wynikiem chodzenia podczas wypasu jest minimalna utrata wilgotności wskutek ociekania, sucha, włóknista konsystencja i minimalna zawartość tłuszczu śródmięśniowego.

„Magyar szürkemarha hús” to odmiana wołowiny produkowana w warunkach ekstensywnych, w naturalnym środowisku oraz bez produktów chemicznych, coraz bardziej poszukiwana na rynku, a tym samym przyczyniająca się do odzwierciedlenia kulturowej i przyrodniczej różnorodności Europy.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

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