

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2008/C 19/11)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„LAPIN PORON LIHA”

EK-szám: FI/PDO/005/0352/15.07.2004

OEM (X) OFJ ()

Ezen összefoglaló a termék leírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. **A tagállam felelős szervezeti egysége:**

Név: Maa- ja metsätalousministeriö
Cím: PL 30
FI-00023 Valtioneuvosto
Tel.: (358-9) 1605 42 78
Fax: (358-9) 1605 34 00
E-mail: Maija.Heinonen@mmm.fi

2. **Csoportosulás:**

Név: Paliskuntain yhdistys
Cím: Koskikatu 33 A
FI-96100 Rovaniemi
Tel.: (358-16) 331 60 00
Fax: (358-16) 331 60 60
E-mail: Matti.Sarkela@paliskunnat.fi
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. **A termék típusa:**

1.1. osztály: Nyers hús (és egyéb állati eredetű darabok)

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

4. Termékleírás

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés: „Lapin Poron liha”

- 4.2. *Leírás:* A „Lapin Poron liha” (Lappföldi rénszarvashús) elnevezés az élelmiszerkereskedelmi és marketingtevékenység során használatos. Az elnevezés hatálya alá tartozik az egyévesnél fiatalabb rénborjú, az egyévesnél idősebb kifejlett rénszarvas (tehenek, ökrök és bikák), valamint az azokból származó részek (szeletek). A lappföldi rénszarvashús egész, fél- vagy negyeddarabként, illetve darabolva és húsrészekre vágva kerül értékesítésre közvetlen felhasználásra vagy tárolási célra.

A rénszarvas (*Rangifer tarandus tarandus* L.) Finnország rénszarvastartási területein hagyományos módon tartott, magántulajdonú, félszelíd haszonállat. Hosszú végtagokkal rendelkezik, párosujjú patás szarvasféle (*Cervidae*), növényekkel táplálkozik, kérődző.

A rénszarvashús sötét színű, porhanyós, vadhús ízű. A rénszarvashús rostjai vékonyabbak, mint a szarvas-, illetve marhahúsé. A finom rostú rénszarvashús energiatartalma magas, szinte azonos a magasabb zsírtartalmú marhahúséval. A rénszarvashús zsírtartalma alacsony. A hártya nélküli színhús és rostélyos rendkívül alacsony zsírtartalmú. A zsír a hátszín és a rostélyos felszínén látható. A rénszarvaszsír rendkívül nagy mennyiségben tartalmaz telítetlen zsírsavakat. A rénszarvashúsban lévő zsírt kedvező hatásai miatt a halzsírhoz lehet hasonlítani. A zsírban és a rénszarvas vérében található még nagy mennyiségű többszörösen telítetlen zsírsav. A rénszarvashús 50–60 %-ban telítetlen olajsavat tartalmaz, amely bizonyítottan csökkenti a kedvezőtlen LDL-koleszterin szintjét.

A rénszarvashús fehérjetartalma magas (kb. 23 %), nagy mennyiségben tartalmaz szabad aminosavakat. A rénszarvashúsban nagy mennyiségű vitamin van, ezek közül a legfontosabbak a B-vitamincsoporthoz tartozó vitaminok. A és E vitamin is nagy mennyiségben van jelen. Az E vitamin mennyisége kb. 0,5 µg/100 g. A rénszarvashúsban 4–5-ször nagyobb mennyiségű C vitamin van, mint a marhahúsban.

A rénszarvashús ásványianyag- és nyomelem tartalma magasabb, mint más állatok húsnak. A rénszarvashúsban nagy mennyiségű kálium, kalcium, magnézium, foszfor, kén, szilícium, mangán, cink és réz van. A marha- és sertéshússal összehasonlítva a rénszarvashúsban különösen nagy mennyiségű vas található: 3–5 mg/100 g. Réz és szelén szintén nagy mennyiségben fordul elő a rénszarvashúsban. A rénszarvashús szeléntartalma a marhahúsénak 5–10-szerese.

A rénborjú húsnak vitamintartalma magasabb, mint a kifejlett állatoké, a vitamintartalom az őszi vágási időszakban a legmagasabb. Ősszel a borjú húsa 2–3 %-kal több fehérjét tartalmaz, mint a tehen húsa. A borjú húsnak hamu-, magnézium- és káliumtartalma kissé magasabb, mint a tehenek esetében. A borjúhús kevésbé zsíros és az energiatartalma alacsonyabb, mint a felnőtt egyedeké. A hús víztartalma függ a rén korától, táplálkozásától és a vágás időpontjától. A kifejlett rén húsnak víztartalma átlagosan 69 %, borjak esetében ez az érték 71–75 %.

A kereskedelemben kapható húsfajták különböző tulajdonságai a Rénszarvastartó Egyesületek Szövetsége 2005-ben készített és a rénszarvastartásban alkalmazott Rénszarvashús-típusmeghatározások PE-P5-ben szerepelnek, amelyek segítségével a borjak és a kifejlett állatok húsa a legmegfelelőbb felhasználási célokra kerülhet.

- 4.3. *Földrajzi terület:* A lappföldi rénszarvashús hagyományos termelési területe a finnországi rénszarvastartási terület, amely északon fekszik, a 65. és 70. északi szélesség között. A terület a rénszarvastartási törvény (848/1990) értelmében a Lappi megye területén fekszik Kemi és Tornio város, valamint Keminmaa önkormányzatának területe kivételével, továbbá Oulu megyéből Hyrynsalmi, Kuivaniemi, Kuusamo, Pudasjärvi, Suomussalmi, Taivalkoski és Yli-li önkormányzatok területét, illetve Puolanka, Utajärvi és Ylikiminki önkormányzatoknak a Kiiminkijoki folyó és a Puolanka-Hyrynsalmi országúttól északra fekvő területeit jelenti.

- 4.4. *A származás igazolása:* A lappföldi rénszarvashús-jelzés („Lapin Poron liha”) odaítélésének feltételei:

- Az elnevezés hatálya alá tartozó rénszarvashús a 4.3. pontban szereplő területen született vagy felnőtt rénszarvasokból származik, amelyek szabad legeltetésben növekedtek természetes legelőn tavasszal, nyáron, ősszel és a tél elején a vágás előtt.
- A rénszarvashústermelés és a húsfeldolgozás a jogszabályok, munkavégzési utasítások és szakmai ajánlások szerint rénszarvastartást, vágást, szállítást, feldolgozást (vágást), csomagolást és tárolást foglal magába.

- A finnországi rénszarvastartási területen előállított rénszarvashús feldolgozása (vágása) és csomagolása behatárolt földrajzi területen, a rénszarvastartási területen történik.
- A rénszarvashús előállítói a finnországi rénszarvastartási területen élő, szakképzett rénszarvastartók, aki ismerik a rénszarvastartásra vonatkozó jogszabályokat és annak alapján szervezeten működnek a finnországi rénszarvastartásra vonatkozó jogszabályoknak megfelelően.

A származás nyomon követése

A rénszarvas fülébe a tulajdonosának jele kerül a finnországi rénszarvastartási jogszabályoknak megfelelő módon, közvetlenül a születést követően, illetve legkésőbb a vágás előtt.

Amikor a vágásra kész állatok kiválasztása megtörténik, és azokat elkülönítik az életben maradó rénszarvasoktól, azokat a legelőterületen történő kiválasztás során (kiválasztás) megjelölik a fülbe helyezett vágási címkével, ezzel a levágásra kerülő rénszarvas számot kap. Ez a szám elkíséri a vágóállatot a feldarabolásig. A felvágott húst a darabolás után vágási és feldolgozási sorozatszámokkal látják el, amely a terméket a fogyasztóig elkíséri. A vágóüzem és a húsfeldolgozó köteles számon tartani a beérkező vágóállatokat és egyéb húsokat, valamint az onnan kikerülő húsokat. A vágóüzemeket és a húsfeldolgozókat az önkormányzati ellenőrző hatóságok ellenőrzik.

A rénszarvasvágóhidakon történő rénszarvasvágást a vágóhíd vezetője és a hatósági állatorvos felügyeli. Ennek során be kell tartani a 854/2004/EK rendeletet és a Mező- és Erdőgazdasági Minisztérium húsellenőrzésről szóló 38/EEO/2006 sz. rendeletét. A rénszarvashús közvetlen fogyasztónak történő vágóhídi vagy termelői (pl. kiválasztási helyről vagy rénszarvastartó gazdaságból) értékesítése megengedett.

Az állatok tartása és vágása, valamint feldolgozása (vágás) a közösségi jogszabályok, az azzal összhangban lévő nemzeti jogszabályok és részben a Rénszarvastartók Egyesületeinek Szövetsége által kiadott ajánlások szerint történik. A felügyeletet az érintett minisztériumok fennhatósága alá tartozó Élelmiszerbiztonsági Hivatal (Evira) irányítja. A felügyeletet a helyi élelmiszerfelügyelet, valamint a megyei vezetés végzi.

- 4.5. Az előállítás módja: Finnországban a 2005–2006. rénszarvastartási évben 200 196 tenyészrénszarvas volt. Ezek összesen 116 488 rénborjat ellettek, amelyekből 94 115 került vágóhídra ősszel és a tél elején. A kifejlett rénszarvasok (tehenek, bikák, ökrök (herélt bikák)) közül 30 038-at vágtak le ősszel és a tél elején.

A vágóállatok kb. 70–75 %-a 5–8 hónapos borjú, amelyek vágósúlya kb. 22 kg. A tehenek (kifejlett nőstény rénszarvas) átlagos vágósúlya kb. 35 kg, a nagyobb bikák vágósúlya 70–80 kg.

A vágóhídra kerülő mennyiség a jelenlegi megengedett legnagyobb rénszarvasmennyiség mellett 90 000–110 000 vágás/év. A rénszarvastartásból évente 2–2,5 millió kg hús származik, a termelési érték a rénszarvastartók számára 11–15 millió EUR/év.

A rénszarvastartás a rénszarvastartó egyesületek rendszerében folyik. Valamennyi rénszarvastartó vállalkozó résztulajdonos egy rénszarvastartó egyesületben, amelyek száma összesen 56. Ezek közül 41 Lappi megyében található, 15 pedig Oulu megyében. Ezek pontosan meghatározott határok között és területen működő, a rénszarvasok mennyiségére nézve egymástól eltérő egységek. A rénszarvastartók a rénszarvastartás során kihasználják az északi természeti ritmust. A rénszarvastartás legidőigényesebb szakasza a rének összetételése. A terepen végzendő egyéb feladatok a rénszarvasok megjelölése, számlálása, kiválasztása, szállítása, terelése, vágása saját célra és szükség esetén hozzátáplálása. A rénszarvasok szabadon legelnek a természetes legelőkön tavasszal, nyáron, ősszel és a tél elején, a vágás előtt. Ez idő alatt gyűjtik össze a tápanyagokat a természetből. A rénszarvasok nyári tápláléka akár 350 különféle növényből tevődhet össze. A legkedveltebb táplálékaik nyáron a mocsári növények és a patakparti fű- és nádfélék. A nyári táplálék könnyen emészthető, nagy mennyiségű fehérjét, vitaminokat, valamint ásványi anyagokat és nyomelemeket tartalmaz.

A nyár végén és különösen ősszel a rénszarvasok szívesen esznek gombát, ilyenkor szétszédnek a gombás területeken. A rénszarvasok egészen az első havazásig gombát esznek, a gombamaradványokat még ősz végén-tél elején is kikaparják a hó alól.

A zuzmófajták a rénszarvasok fontos téli táplálékai. Sok helyen a téli táplálék 30–60 %-át is adhatják. Télen a rénszarvasok mohát is esznek, valamint sok hajtást, faágakat és bokorvesszőket. A fákon növekvő szakállzuzmófajok (Bryoria, Usnea) adják a rénszarvasok téli táplálékát, különösen a tél végén, amikor a kemény fagy miatt nem férnek zuzmóhoz.

A vágórénszarvas 70–75 %-a 5–8 hónapos borjú, amelyek nem kapnak további táplálást. A vágásra kerülő kifejlett rénszarvasok kis része kiegészítő táplálásban részesül a rénszarvastartási területen termelt széna formájában, annak érdekében, hogy ugyanott maradjanak a kiválasztási bekarámozás előtt, illetve a kiválasztás során, ha az elhúzódik. A kiegészítő táplálás a gyakorlatban a vágás után is megtartandó tenyésztésre vonatkozik, és fontos azok táplálékának biztosítása érdekében a havazás és fagy időszakában. Kiegészítő takarmányt a tenyészállatok 30–50 %-a kap 1–4 hónapos időtartamban a téli körülmények alakulásától függően. Számszerűleg kiegészítő takarmányozásban részesül a terepen kb. 50 000 és karámban kb. 75 000 tenyészrén, 75 000 tenyészrén egyáltalán nem kap kiegészítő takarmányt. A takarmánykiegészítést tavasszal, 6–9 hónappal a vágás előtt fejezik be. A kiegészítő takarmányozás során adott takarmány kb. 30 %-a származik a rénszarvastartási területen kívülről.

A rénszarvasokat a rénszarvastartási területen, 14 rénszarvastartó egyesület tulajdonában lévő, négy magántulajdonú és egy oktatási intézmény tulajdonában lévő, az EU-jogszabályoknak megfelelő rénszarvasvágóhídon vágják. A termelési területen a rénszarvasok 4–5 %-át vágják le és értékesítik közvetlenül a fogyasztóknak.

A rénszarvastartás, az élőrénszállítás, a rénszarvasok levágása, a vágás felügyelete és a hús ellenőrzése, valamint a nyers hús hűtése, szállítása, tárolása és a hulladékkezelés az EU jogszabályai, a nemzeti jogszabályok, valamint a szakmai ajánlások szerint történik.

A lappföldi rénszarvashúst egész, fél- vagy negyeddarabban, illetve darabolva értékesítik közvetlen felhasználásra és tárolásra. Az elnevezés hatálya alá tartozó minden rénszarvashúsfeldolgozás (vágás) és csomagolás behatárolt földrajzi területen, azaz a finnországi rénszarvastartási területen történik. A műveleteknek a rénszarvastartási területen való elvégzése indokolt a termék minőségének biztosítása érdekében, különösen a hosszú szállítási távolságok miatt. Egyúttal lehetséges a termék származásának ellenőrzése és annak biztosítása, hogy a Lappföldi rénszarvashús elnevezéssel ellátott valamennyi piaci termék eleget tegyen a vele szemben támasztott követelményeknek.

- 4.6. *Kapcsolat:* A rénszarvastartás rendkívül régi megélhetési forma. A legrégebbi, valószínűleg rénszarvast ábrázoló sziklarajzok több mint 3 000 évesek. Az európai rénszarvastartásról szóló első biztos adat 892-ből származik. A legkorábbi és legjelentősebb vad az őz volt; a rénszarvas eredetileg a tundrás területek állata volt, a skandináv vad tundrarén félig szelídített változata. A tundrarén vadászata vezetett az idők folyamán a rénszarvastartáshoz, amely lehetővé tette, hogy Finnország legészakibb területei lakottak lehessenek egészen a 17. századtól kezdve.

A rénszarvasok mint élelmiszer, és a rénszarvashús mint kiváló táplálék első írásos említése 1555-ből való, Olaus Magnus, Az északi népek története című munkájának Finnországra vonatkozó részéből. A jelenlegi rénszarvastartási területünknek megfelelő területen az 18. századtól tartanak rénszarvast.

A rénszarvashúst a finnországi rénszarvastartási területen élő, szakképzett rénszarvastartók állítják elő, akik munkájukat az évszázadok során a rénekről összegyűjtött és a rénszarvastartásra vonatkozó egyedülálló ismeretekre alapozzák. Jelenleg Finnországban 5 037 rénszarvastulajdonos van, közülük 800–1 000 személy számi (lapp).

Nyáron, a vágás előtt a rének mocsarakban, folyóparti réteken, tundrákon és erdős területek irtásos részein legelnek. Innen a rének megfelelő mennyiségű fűvet, sást, szénát és fűszernövényt esznek meg. A nyári táplálék könnyen emészthető, magas fehérje-, vitamin-, ásványianyag- és nyomelemtartalmú. Ősszel a rénszarvasok szívesen esznek gombát. A rénszarvas az egyetlen nagy méretű növényevő, amely képes energiát kinyerni zuzmóból olyan körülmények között, ahol az év legnagyobb részében hó borítja a terepet.

A rénszarvashús a rénszarvastartási terület egyedülálló különleges terméke. Az elnevezés hatálya alá tartozó rénszarvashús a finnországi rénszarvastartási területen született és növekedett rénszarvasokból származik, amelyek szabadon legelnek a természetes legelőkön tavasszal, nyáron, ősszel és tél elején, a vágás előtt.

A zord északi éghajlati viszonyok, a váltakozó évszakok – éjféle nap és hosszú, hideg, havas tél – valamint a nyári, tápanyagtartalmát tekintve kiváló táplálék miatt a rénszarvashús egyedülálló termék. A terület sajátosságai miatt a rénszarvashús vadhús ízű, mégis sajátos aromájú hús, amely egyéb különleges jellemzőkkel rendelkezik.

4.7. *Ellenőrző szerv:*

Név: Elintarviketurvallisuuusvirasto

Cím: Mustialankatu 3
FI-00790 Helsinki

Tel.: (358-20) 77 20 03

Fax: (358-20) 772 43 50

E-mail kirjaamo@evira.fi

- 4.8. *Címkézés:* A lappföldi rénszarvashús egész, fél vagy negyeddarabban, illetve darabolva és részekre vágva kerül értékesítésre, „Lapin Poron liha” címkével ellátva, amelyet a „védett eredet” vagy annak megfelelő hivatalos közösségi jelzés követ. Ezenkívül meg kell jelölni, hogy kifejlett állat vagy borjú húsról van-e szó. A vágóállat darabjait vagy a bontott húsokat tárolási vagy értékesítési céllal például vákuumcsomagolásba csomagolják, amelyre rákerül a „Lapin Poron liha” (lappföldi rénszarvashús) címke, amelyet a „védett eredet” vagy annak megfelelő hivatalos közösségi jelzés követ. Ezenkívül meg kell jelölni, hogy kifejlett állat vagy borjú húsról van-e szó. Ilyen jelzések szükségesek a közvetlenül értékesítésre kerülő hús esetében is.
-