

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

(2010/C 38/09)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**

**„PORC DE FRANCHE-COMTE”**

**EK-szám: FR-PGI-005-0504-04.11.2005**

**OFJ ( X ) OEM ( )**

**1. Elnevezés:**

„Porc de Franche-Comté”

**2. Tagállam vagy harmadik ország:**

Franciaország

**3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**

**3.1. A termék típusa:**

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

**3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:**

A franche-comtéi sertéshús (viande de porc de Franche-Comté) friss, hűtött hús, amely savóalapú táplálással nevelt, minimum 182 napos korában vágott (ez megfelel egy 190–200 napos átlag vágási kornak), minimum 75 kg hasított test (felső súlyhatár nélküli) meleg tömegű sertésből származik.

A hizlalt állatok nőivarú vagy ivartalanított hímivarú sertések, amelyek kiválasztása az alábbi genetikai kritériumok alapján történik:

— A hizlalás alá vont, malacot nevelő tenyészkocák mentesek a halotán-érzékenységet kiváltó géntől.

— A végső fázisban használt kansertések révén jó minőségű, rózsaszínes és homogén hús termelhető.

— A halotánra érzékeny húsertések aránya nem haladja meg a 3 %-ot, és ezek mentesek az RN-alléttől.

A franche-comtéi sertéshús minden szinten szelektálásra kerül (hasított test, darabolt egység, fogyasztói értékesítésre szánt egység), így biztosítva a hús mindenfajta látható hiányosságának a kiküszöbölését (szörtelenítés, szalonnabőr-szakadás, vérpettyek, vérömlenyek, csonttörések, idegen anyag jelenléte). A kiválasztás kiterjed a hús színére (a sötét és sápadt hússok kiszűrése), valamint a testzsiradék minőségére is, amelynek fehérnek és feszesnek kell lennie (a lágy és olajos testzsiradékot tartalmazó hússok kiszűrésre kerülnek). Végül a hús minőségét egy, a végső pH szerinti válogatás is biztosítja.

<sup>(1)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

### 3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

A franche-comtéi sertés (porc de Franche-Comté) táplálása a savón alapul. A táplálékadag szárazanyag-tartalmát kötelezően 15–35 %-ban kitevő savó, amely nyers formában, koncentrátumban vagy szárított formában adható, a sajtelőállítás mellékterméke.

A savót kiegészítő táplálék alkalmas a sertés táplálkozási igényeinek kielégítésére, jelentős helyet biztosítva gabonaféléknek és gabonaalapú termékeknek: a kiegészítő táplálék így legalább 50 %-ban tartalmaz gabonaféléket és gabonaszármazékokat, melyek legalább 25 %-ban tartalmaznak gabonát és aminosavakban kiegyensúlyozott növényi fehérjéket. A zsír minőségének romlását esetlegesen eredményező linolénsav-adalék szintén szabályozott, a teljes táplálékbevitel kevesebb, mint 1,7 %-a lehet.

### 3.4. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

A „Porc de Franche-Comté” frissen és hűtve, kiszerezelt vagy nem kiszerezelt formában kerül értékesítésre az alábbi formákban:

- hasított test,
- elsődleges darabolás,
- másodlagos darabolás.

### 3.5. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A termék címkézése kötelezően tartalmazza az alábbiakat:

A termék kereskedelmi megnevezése: „Porc de Franche-Comté”.

## 4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Porc de Franche-Comté” kizárólag a Franche-Comté régióban született, hizlalt és vágott sertést jelöli. E régió az alábbi megyéket foglalja magában: Doubs (25), Jura (39), Haute-Saône (70), Territoire de Belfort (90).

A földrajzi területen történő vágás révén biztosítható az állatokat a szállítás során érő stressz csökkentése, és ezáltal maximálisan garantálható a hús technológiai minősége.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A Franche-Comté régió a Rhône és a Rajna folyó között terül el, körülölelve két, a régiót jelentősen strukturáló hegység által: keleten a Jura hegység, északon a Vogézek határolják. Nyugat felé a régió természeti környezete egy alföldekből álló, mélyen fekvő térségből tevődik ki, amelyet átszel a régió két fő vízfolyama: a Saône és a Doubs, és kelet felé két egymást követő fennsíkban emelkedik ki, végül pedig csatlakozik a Jura hegységhez.

Franche-Comté mezőgazdaságát meghatározza a szarvasmarha-tenyésztés, azon belül is elsősorban a tejtermelés. Franche-Comté régiójában fejlett az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel rendelkező sajtok előállítása. Területén elszórtan számos „fruitière” (a sajtüzemek helyi elnevezése) található.

E sajtüzemek termelik a savót, amely kiváló állattakarmány-alapanyag: zsiradékokban és telítetlen zsírsavakban szegény, ugyanakkor az egyes állatfajok számára elengedhetetlen aminosavakban – lizinben és treoninban – viszonylag gazdag. Ily módon ezen sajtüzemek – amelyek kis mérete elősegíti a savó helyben, szállítás és hűtés nélkül történő felhasználását – fejlődésének köszönhető, hogy Franche-Comté területén a savón alapuló táplálékkal történő sertésenyésztés fejlődésnek indult.

E helyi sertésenyésztés elsősorban a regionális piacra irányul. A franche-comtéi sertés friss hús formájában, valamint a sózott hústermékeket gyártó üzemek számára alapanyagként kerül értékesítésre.

## 5.2. A termék sajátosságai:

A „Porc de Franche-Comté”-ra jellemző tulajdonságok kombinációja:

A franche-comtéi sertés a hentesek által elismert, jó húsipari jellemzőkkel és a feldolgozás szempontjából is jó tulajdonságokkal rendelkezik:

- a hús tartása és textúrája nagyon jó, színe nagyon szép,
- nincs váladék, sem a rejtett izmokban, sem az elővágott darabokban,
- a főtt termékekben visszaköszönő jó tulajdonságok: puha hússzelet, feszes textúrájú és puha sonkák, jellegzetes és nagyon zamatos íz, feszes és fehér zsírok.

A franche-comtéi sertéshús e kvalitásait különböző tényezők eredményezik: a genetika, a szállítás és a vágás körülményei, a takarmányozás, az állatok kora és súlya a vágáskor.

Minőség és genetika:

A „Porc de Franche-Comté” eljárása alá vont állatokat, amelyek nőivarú vagy – a nem ivartalanított hímivarú sertések húsának kellemetlen szagát elkerülendő – ivartalanított hímivarú, a tenyésztésbe be nem vont sertések, két fő gén alapján választják ki, amelyek jelentősen kihatnak a technológiai minőségre: a halotán (hal) avagy a stresszérzékenységet előidéző gén alapján, amely a PSE (Pale, Soft, Exsudative) szindrómát okozza, és az RN gén (vagy savas húsok) RN-allélje alapján, amely felelős az úgynevezett „savas” húsokért.

Minőség és tartási feltételek:

Az állatok genetikai állományán túl, a „Porc de Franche-Comté” OFJ előtérbe helyez a Franche-Comté régióra jellemző speciális tartási feltételeket (savó alapú takarmányozás és hosszú tartás), amelyek kihatással vannak az előállított hús minőségére.

Eszerint bebizonyosodott, hogy a savó használatával lehetővé váló szabályozott energiabevitel a hús minőségének javulását eredményezheti, mivel a növekedés lassúbb és nő az állatok vágási kora, ami érettebb húst eredményez. A savó ugyanakkor a sertés testzsírjának minőségi összetevője.

Bebizonyosodott továbbá, hogy a kései korban történő vágás (ez a franche-comtéi sertés esetében több, mint 182 nap) és a hasított test nagyobb súlya (ez a franche-comtéi sertés esetében több, mint 75 kg) növelték a hús minőségét, elsősorban a hátszalonna feszességét és vastagságát. A hasított test súlya és a vágási kor, a speciális sertéstakarmányozással együtt egyébiránt lehetővé teszi a sertészsírszövetek érzékszervi tulajdonságainak javítását. A sertés zsírja a kor előrehaladtával és a súly növekedésével ugyanis veszít telítetlen zsírsav tartalmából.

A franche-comtéi sertéshús minőségét javítják az állatokat érő stressz csökkentését célzó szállítási és vágási feltételek is.

Végül pedig, a „Porc de Franche-Comté” takarmányozási feltételei lehetővé teszik a húsban található telítetlen zsírsavak arányának csökkentését, és ezáltal javulnak a hús és termékeinek érzékszervi tulajdonságai. Bebizonyosodott többek között, hogy a telítetlen zsírsavak peroxidációja révén a száraz sonkát borító zsírrétegen narancssárgás színek jelenhetnek meg, és az avas szagot okozó keton-és aldehid képződés miatt megváltozhat a hús íze. E gyakorlat révén csökken a hús telítetlen zsírtartalma, ezáltal biztosítottak a kedvező látvány- és szagjellemzők.

Az idők múlásával megőrzött hírnév:

A 19. századtól kezdődően a helyi sajtüzemekből származó savó felhasználásával végzett sertéshizlalás fejlődésnek indult, és a franche-comtéi mezőgazdaság egy speciális ágává vált.

A sajtelőállítás és a sertéstenyésztés közötti kapcsolat ezáltal egészen napjainkig él, és a régió sertéstenyésztői továbbra is szoros kapcsolatban állnak a különböző franche-comtéi AOC sajtágatokkal (Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex). A sertéstenyésztetek így a sajtüzemekből származó savó felhasználási célpontjai, és a legelők trágyázása céljából a tejjgazdaságok rendelkezésére bocsátott szerves talajjavító forrásai. Itt egy helyi gazdasági rendszerről van szó, amelyben mindkét ágazat egyensúlya a másiktól függ.

A franche-comtéi sertéshús jelenleg egyértelműen a regionális piacot célozza meg, a fogyasztók friss hús- és a feldolgozók alapanyag igényeit kielégítve.

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

A franche-comtéi sertéstenyésztés a helyi sajtüzemek fejlődésével párhuzamosan fejlődött.

A franche-comtéi tejtermelés és -feldolgozás speciális jellege a regionális sertéstenyésztés fejlődését eredményezte. A térség sajtüzemeinek kis mérete ugyanis felerősítette azt az érdeket, hogy a savó szállítás és hűtés nélkül, helyben kerüljön felhasználásra, ami megmagyarázza, hogy manapság Franche-Comté az egyedüli francia régió, ahol jelentős mértékű a savófelhasználás a sertések takarmányozásában.

A 180 regionális sajtüzem által feldolgozott közel 1 000 millió liter tejből, amely körülbelül 850 millió liter savót eredményez, a becslések szerint egynegyed rész a sertéságazatban kerül felhasználásra.

Ezt a különleges vonást sajátos tartási rendszerek kialakulása kísérte, például a sajtüzemek és a sertés-ólak között tejvezeték került kialakításra, hogy ne kelljen a savót teherautóval szállítani, vagy a hígtrágya cseréje az állattartók és a tejszövetkezetek tagjai között, akik ezt a legelőik trágyázására használják.

Végül pedig, a 80-as évek óta számos beruházás valósult meg a regionális állattenyésztetekben annak érdekében, hogy a savó használata összeegyeztethető legyen a modern sertéstenyésztés követelményeivel, és Franche-Comté sertéseket hizlaló gazdaságainak közel kétharmadában jelenleg is használnak savót (kb. 70 000 ilyen hely van, vagyis évente 190 000 sertés). Elhelyezkedés tekintetében ugyancsak hasonlóságot mutatnak a savót használó sertésnevelők és a tejfeldolgozó üzemek.

Így a franche-comtéi sajtelőállítás és az általa termelt savó révén egy valós kapcsolat jött létre a franche-comtéi sertéstenyésztés és Franche-Comté között. A sertések hizlalásához savót használó takarmányozási mód, amely hosszabb tenyésztési idővel párosul (idősebb, súlyosabb állatok ...), így közvetlenül kapcsolódik Franche-Comtéhoz, és lehetővé teszi a „Porc de Franche-Comté” jellegzetességeinek kialakulását, vagyis egy szép textúrájú és levet kevésbé eresztő, szép színű, feszes és fehér zsírtartalmú húst, amely nagyon népszerű a franche-comtéi fogyasztók körében, akik dicsérik annak minőségét, és nagyon ragaszkodnak a hús helyi származásához.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére:**

(Az 510/2006/EK tanácsi rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/IGP2008/CDCPorcDeFrancheComte.pdf>