

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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 204/07)

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.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„BAYERISCHES RINDFLEISCH”/„RINDFLEISCH AUS BAYERN”

EK-sz.: DE-PGI-0005-0640-08.08.2007

OFJ (X) OEM ()

1. **Elnevezés:**

„Bayerisches Rindfleisch”/„Rindfleisch aus Bayern”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Németország

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

1.1. osztály: Friss hús (valamint vágási melléktermék és belseg)

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

A „Bayerisches Rindfleisch” (bajor szarvasmarhahús) olyan hasított test vagy darabolt hús, amely Bajorországban született, nevelt, hizlalt és a vágásig Bajorországban tartott (valamennyi kategóriájú) szarvasmarhafélékből származik. A „Bayerisches Rindfleisch” hasított testein nem lehetnek DFD húsról utaló jelek, pH-értéke pedig nem lehet 6,0 feletti. DFD hús alatt a sötétebb színű (Dark), feszes szerkezetű (Firm) és száraz tapintású (Dry) húst értjük. Az ilyen jellemzőkkel rendelkező húst minőségi hibásként sorolják be. Ezen túlmenően a „Bayerisches Rindfleisch”-nek meg kell felelnie a hasított testekre vonatkozó közösségi osztályozási rendszer E, U, ill. R izmoltsági osztályainak, a faggyúborítottsági osztály pedig 2 és 4 közötti lehet.

A természeti környezet és az éghajlati feltételek miatt a bajorországi fajtaösszetétel nagymértékben különbözik Németország más részétől.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

Különösen az észak-német tartományokhoz képest jelentős az eltérés, ahol a nagy tejhozamú holstein-fríz fajta dominál, míg Bajorországban elsősorban a kettős hasznosítású tarka szarvasmarhafajta terjedt el több mint 80 %-os részarányal, amelyet a barna és sárga fajták követnek. Ezen túlmenően Bajorországban jelen vannak még a helyi viszonyokhoz alkalmazkodott murnau-werdenfelsi és pinzgai szarvasmarhafajták is. A „Bayerisches Rindfleisch” azonban csak a hagyományosan bajor fajtákból, a tarka, barna, sárga, pinzgai és murnau-werdensfeldi szarvasmarhákból származhat.

Az oltalom alatt álló „Bayerisches Rindfleisch” marhahúsnak a vágóállatok fajtájától függően a kor és a hasított súly tekintetében a következő követelményeknek is meg kell felelnie.

Borjú: legalább 5 hónapos korban elválasztott, legfeljebb 8 hónapos vágási korú, minimum 120 kg, maximum 220 kg súlyú állat.

Fiatal szarvasmarha: 8–15 hónapos, legalább 150 kg, legfeljebb 300 kg tömegű szarvasmarha.

Szarvasmarha: tizenkét hónaposnál idősebb, legalább 220 kg súlyú tehén vagy bika. A bikák vágási súlya legfeljebb 430 kg, koruk 24 hónap lehet. Tehenek esetében a vágási kor legfeljebb hét év, a vágási súly pedig maximálisan 450 kg lehet.

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

—

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):*

—

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:*

Az állatok születésének, felnevelésének és hizlalásának, vagyis teljes életciklusuknak alapvetően Bajorországban kell lezajlania.

A vágás tekintetében a földrajzi helyre vonatkozóan nincs korlátozás. A vágásra szánt szarvasmarháknak mindazonáltal a szállítójárműre való felrakást követő három órán belül el kell érniük a vágóhidat. Ez biztosítja, hogy a „Bayerisches Rindfleisch” jó hírnevét megalapozó húsmínőség magas színvonalú maradjon, mivel a túlságosan hosszú szállítási idő vágáskor a hús jellemzőinek (pl. DFD) romlását okozza.

A „Bayerisches Rindfleisch” terméket a forgalmazás összes szakaszára érvényes minőségbiztosításnak vetik alá, melynek meghatározó elemei a következők. A „Bayerisches Rindfleisch” megnevezés csak olyan húsról alkalmazható, amely tartósan és megszakítás nélkül, a születéstől kezdve, a hizlaláson át bajor eredetű, és amelyre vonatkozóan minden szakaszban betartották a jelen egységes dokumentum előírásait. A kiemelkedő és állandó minőséget az biztosítja, hogy minden egyes állatnak szerepelnie kell a származási és információs állatadatbankban (lásd <http://www.hi-tier.de/>) vagy egy ahhoz hasonló rendszerben, és az állatokat egészen a vágóhidig származási igazolásnak kell kísélnie.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:*

—

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

—

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása:**

Freistaat Bayern (Bajor Szabadállam)

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai:*

A szarvasmarhatartás és az ahhoz kapcsolódó legelőhasznosítás évszázadok óta – Bajorország nagy részén – meghatározza a bajor tájképet. Ez különösen a bajor Középhegységben és az Alpok nyúlványain jut kifejezésre, ahol a kaszáló- és legelőhasznosítás dominál az általános növénytermesztéssel szemben, és az éghajlati és földrajzi adottságok kedveznek a tipikus bajor szarvasmarha-tenyésztésnek.

A szarvasmarha-tenyésztés a Voralpenland legelőövében már ősidők óta a mezőgazdaság legfontosabb tartóoszlopát képezi. Ezen túlmenően azonban meg kell jegyezni, hogy Bajorország más régióiban is hagyományos, nem elhanyagolható mértékben folytatnak szarvasmarhatartást, és az innen származó hús is hagyományosan „Bayerisches Rindfleisch”-ként kerül piacra.

5.2. A termék sajátosságai:

Tenyésztés

A bajor állattenyésztés világszerte híres és elismert. Így például bajor tenyészállatokat a világ minden részébe exportálnak. Nagyon sikeres tenyésztői egyesületek a Weilheimer és a Miesbacher Zuchtverband. A bajor szarvasmarhákat az egész világon nagyon kedvelik az egyaránt nagy húshozamnak és magas tejhozamnak köszönhetően.

Tipikus bajor fajták a tarka, barna, sárga és murnau-werdenfeldi, valamint a pinzgauai szarvasmarha, amelyek az állomány több mint 90 %-át teszik ki. Mindezen fajták túlnyomórészt, illetve kizárólag Bajorországban fordulnak elő.

A tarka szarvasmarha – a bajor szarvasmarha-tenyésztés legfontosabb fajtája – történetének kezdete a Gmund am Tegernsee-ből származó Max Obermaierhez és Johann Fischbacherhez köthető, akik 1837-ben a híres simmenthali fajtát Svájcban a helyi Miesbachba hozták.

Miesbach ma a fiatal tehének és borjak értékesítése terén a legjelentősebb tarkamarha-tenyésztő egyesület. A tenyésztőterület Münchentől egészen az osztrák határig terjed, nyugaton a weilheimi, keleten pedig a traunsteini tenyészkerület határolja. Mintegy 50 000 törzskönyvezett tehenet tartanak itt kb. 1 800 gazdaságban. A fiatal szarvasmarhákat többnyire – de nem kötelező jelleggel – legelőn tartással és az alpesi legelőkön nevelik. Az állomány erőssége: teljesítőképesség, egészség, kiváló tőgy, kiváló fizikai tulajdonságok. A tarka szarvasmarha minden üzemi adottsághoz alkalmazkodik. A Zuchtverband Miesbach a város nevét Európa-szerte és világszerte egyaránt ismertté tette.

A tarka szarvasmarha mellett akkoriban más tipikus bajor fajták is kialakultak, mint például az allgäui barna, a frank sárga, a pinzgauai és a murnau-werdenfeldi szarvasmarhák. A barna szarvasmarha elsősorban Allgäuban, a zord hegyi és alpesi régióban, valamint az előtte található legelőkön és takarmánytermesztő területeken honos.

A „Bayerisches Rindfleisch” hírneve

A „Bayerisches Rindfleisch” Németországban és külföldön is ismert, jó hírnévnek örvend és nagy mennyiségben exportálják, elsősorban Olaszországba és Franciaországba. Franciaországban például már forgalmazzák „Bouef De Baviere” elnevezéssel, hogy ezáltal is célzottan kihasználhatóvá váljon az a különleges hírnév, amely a bajor marhahúst Franciaországban övezi.

A Münchener Műszaki Egyetem által 1998-ban, 2003-ban és 2007-ben készített fogyasztói felmérések egyértelműen igazolták, hogy a „Bayerisches Rindfleisch” jó hírnévnek örvend a fogyasztók körében. Így a 2003-as és 2007-es vizsgálatok szerint a „Bayerisches Rindfleisch” hírneve abban nyilvánul meg, hogy a fogyasztók 1 kg marhasültnek való húsert kb. 0,85 EUR-val, ill. 0,65 EUR-val magasabb árat hajlandóak fizetni. Ezen túlmenően az egész Németországra kiterjedő 2003. évi tanulmány azt mutatta, hogy a megkérdezettek 65 %-a (Dél-Németországban kb. 88 %) szerint a „Bayerisches Rindfleisch” nagyon magas, ill. magas minőségű. Ebben az összefüggésben a megkérdezett dél-németországi fogyasztók 75 %-a egyetért azzal a kijelentéssel, hogy Bajorország kedvező természeti feltételekkel rendelkezik a marhahús előállításához, ill. kb. 63 % mondta azt, hogy a természet Bajorországban még eredeti és érintetlen, ami okozati összefüggésben áll a „Bayerisches Rindfleisch” minőségével és jó ízével.

A „Bayerisches Rindfleisch”-hez kapcsolható magas minőség tehát elsősorban a fogyasztók által érzékelt, származás és minőség közötti összefüggésen alapul. A termék különleges ismertségét, valamint a hírnév és a régió közötti okozati összefüggést tehát a reprezentatív felmérések a közelmúltban is többször igazolták.

Bajorország kulináris kultúrájához való kötődés

Marhahús Bajorországban régebben elsősorban ünnepnapokon – húsvét, pünkösd, búcsú és karácsony – került az asztalra. A főtt marhahúsnak a bajor konyhában mindig is rendkívül fontos szerep jutott. Így pl. a főtt marhahús (adott esetben ökrhús) egész Bajorországban nagyon kedvelt jellegzetes étel. További jellemzően bajor étel a Tellerfleisch, a Münchner Kronfleisch és a Bofflamot

(Bouef à la mode). A marhahús, ill. a borjúhús Bajorország egyik leghíresebb kolbásztermékében, a Münchner Weißwurstban is megtalálható. A legalább 51 %-os borjúhústartalom kölcsönzi a fehérkolbásznak azt a tipikus ízt, amely a kolbászt világszerte ismertté tette.

Magas húsminőség a forgalmazás összes szakaszára érvényes minőségbiztosítás révén

A termék különleges hírnevét céltudatos és a forgalmazás összes szakaszára érvényes minőségbiztosítás révén az elmúlt húsz év során szélesebb körben is tovább erősítették.

Az olyan kötelező előírások útján történő kiválasztás, mint elsősorban a gyengébb minőség kiküszöbölése a DFD hús (Dark, Firm, Dry) kizárásával, valamint a legfeljebb 6,0 pH-érték mérése, ill. betartása jelentős mértékben hozzájárult a minőségbiztosítás terén ahhoz, hogy a „Bayerisches Rindfleisch” nagy ismertségre és jó hírnévre tett szert a fogyasztók körében, a marhahús vásárlásakor jelentősen megkönnyítve a fogyasztók választását.

5.3. *A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője (OEM esetén), vagy a termék meghatározott minősége, hírneve vagy egyéb tulajdonsága (OFJ esetén) közötti okozati kapcsolat:*

A legtöbb szarvasmarhát és tehenet Bajorországban elsősorban az Alpokban, az Előalpokban (Alpenvorland), az Alpokhoz közeli dombvidéken és a Kelet-bajor-középhegységben tartják. Azonban a Bajorország más területein is meglévő évszázados hagyományok révén, valamint a szarvasmarhatenyésztés és a marhahústermelés bajor mezőgazdaságban betöltött szerepének köszönhetően a szarvasmarha-tenyésztők és egyéb szarvasmarhatartók magas fokú szakmai hozzáértésre tettek szert. A fogyasztóknak a „Bayerisches Rindfleisch”-ről alkotott értékítéletét az határozza meg, hogy a „Bayerisches Rindfleisch” különlegessége a minőség, hírnév és a hús íze tekintetében a fentiekben leírt, tipikusan bajor fajtájú vágóállatokból, valamint az említett korú és súlykritériumoknak megfelelő vágóállatok húsminőségéből ered. Ez és a helyi marhahús Bajorország kulináris kultúrájában betöltött fontos szerepe hozzájárult ahhoz, hogy a „Bayerisches Rindfleisch” Bajorország határain túl is különleges hírnévvel rendelkező regionális különlegességként ismert. Bajorország az első számú német szarvasmarhatartó tartomány, amely a tarka, barna és sárga szarvasmarhafajták tenyésztésében vezető nemzetközi pozíciót tölt be. A Német Szövetségi Köztársaságban tartott valamennyi fajtájú, összesen 12,7 millió szarvasmarhából kb. 3,5 millió – ez 27 %-nak felel meg – bajor gazdaságokban található.

A „Bayerisches Rindfleisch” a fogyasztók körében nagyfokú elismertségnek örvend, amely a bajor agrár- és élelmiszeriparnak a minőség biztosítása érdekében folytatott évtizedes munkájára (Ellenőrzött minőség – Bajorország) vezethető vissza. A korábbiakban már említett, 1998, 2003 és 2007 években végzett fogyasztói közvélemény-kutatások többszörösen és egyértelműen igazolták a termék hírnevét.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

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

Közzététel a Német Szabadalmi és Védjegy hivatalnál (DPMA):

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/66> (7c (a termékleírás azon változata, amelyre a helyt adó határozat vonatkozik))