

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

(2011/C 306/11)

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.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„VADEHAVSLAM”

EK-sz.: DK-PGI-0005-0771-25.03.2009

OEM (X) OFJ ()

1. **Elnevezés:**

„Vadehavslam”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Dánia

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

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

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

A „Vadehavslam” a meghatározott földrajzi területen született és nevelt bárány hasított teste és húsrészei.

A juhok a texel fajtához tartoznak, vagy a texel és más, hagyományosan a sós talajú réteken tartott fajták kereszteződéséből származnak (ez azt jelenti, hogy a texel fajtájú anyajuhot első ellése előtt alkalmanként a suffolk vagy a gotlandi fajtába tartozó kossal pároztatják).

A folyamatos tenyésztési munka célja olyan juh kitenyésztése volt, amely nemcsak természetes élőhelyéhez alkalmazkodik, de nagy, húsos bárányokat is ad. Ez, valamint a bárányok által a sós réteken legelt fű különbözteti meg e bárányok a húsát az ország más részeiből származó bárányhústól.

A bárányra vonatkozó minőségi követelmények:

Vágási tömeg: 19–25 kg

Testalakulás: min. 6

Hússzín: 3–4

Faggyúborítottság: 1–2–3

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

A vágás időpontja (báránycok vágási életkora) a súlyuktól függ, melynek vágáskor 19 és 25 kg között kell lennie. Ezenfelül a vágásért felelős vállalkozásnak a vágóhídon szemrevételezéssel meg kell állapítania a hús faggyúborítottságát. (Korábban a báránycokra vonatkozóan jelentést tettek, hasonlóan a Danish Crown csoport által a szarvasmarhafélék esetében használt jelentéshez. Mivel a báránycokra vonatkozó jelentés már nincs használatban, a vágásért felelős vállalkozásnak kell vágóhídi szemléltartania a faggyúborítottságra vonatkozóan.)

3.3. Nyersanyagok:

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

Az állatok téli takarmányának legalább 50 %-ban a meghatározott területről kell származnia. A téli hónapokban az állatok takarmánya zöldtakarmányból, kukoricából és szilázsból, illetve a takarmányozási időszak végén árpával kiegészített szénából áll.

Az állatokat minden évben legalább négy és fél hónapon át a meghatározott földrajzi terület sós talajú rétjein és tengerparti területein kell legeltetni.

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

— A báránycoknak a meghatározott földrajzi területen kell születniük és nevelkedniük.

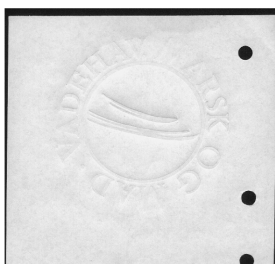
3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

Minden levágott egyedben el kell helyezni a „Vadehav, Marsk og Mad” logót.

A nyomon követhetőség biztosítása érdekében a logónak egyaránt meg kell jelennie a végtermék csomagolásán és a levágott állaton.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A földrajzi terület a Délnyugat-Dániában fekvő Watt-tengeri régióhoz felel meg. A Watt-tengeri régiót három sziget: Romø, Mandø és Fanø, valamint a szárazföld egy része alkotja. A dán Watt-tengeri régió szárazföldi részét délről a német határ, északról a Watt-tengeri Nemzeti Park északi határa, keletről pedig az A11-es főút határolja.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Ribe város területén 710-ben alapítottak kereskedelmi központot, és a régészeti ásatások nyomán ismerjük az itt forgalmazott áruk körét. A piacon már korán megjelent a juh és a báránycok. A juhocok és báránycokok a Watt-tenger mentén fekvő falvak sós talajú rétjeiről származtak, ami arra utal, hogy a helyi lakosok már a vaskorban tartottak juhokat és báránycokot.

A „Vadehavslam” (Watt-tengeri bárányhús) a sós talajú réteken folytatott juh- és báránytartás ősi hagyományára támaszkodik. A területet minden évben elérték a tenger viharai, a tengervíz évente elárasztotta a földterületet. A tenger termékeny üledéket hagyott hátra maga mögött, olyan sós talajú, dús réteket létrehozva, ahol nyáron állatokat lehetett legeltetni, télre pedig takarmányt lehetett gyűjteni.

A *Tidsskrift for planteavl* (Növénytermesztési Napló) című folyóiratban 1968-ban közzétett „Jordbundsundersøgelser i marsken” (A sós talajú rétek talajának elemzése) című szakcikkében Lorens Hansen kizárólag sós talajú réteken összegyűjtött talajmintákat vizsgál. Az írás megállapítja, hogy e rétek talaja természetes módon gazdag káliumban, ami a nagy agyagtartalomnak és a talajképződés módjának tudható be. A szántóföldek nátriumtartalmával nemigen szokás foglalkozni, mert az általában nagyon alacsony, és nemigen befolyásolja a talaj szerkezetét. A sós talajú rétek nátriumtartalma azonban a rétek kialakulásakor lerakódott tengeri só miatt gyakran nagyon magas.

A sós talajú réteken számos ellenálló fűféle tenyészik. Ezek ugyan nem a legalkalmasabbak a hagyományos mezőgazdaság számára, legeltetéshez viszont ideálisnak mondhatók. A sós talajú réteken tenyésző ellenálló fűfélék általában gazdagok tápanyagokban, és nagyon jól ellenállnak az időjárás viszontagságainak. A területen folytatott legeltető gazdálkodás egyediségét pontosan a Watt-tenger jelenlétének következményei, a zord viszonyok és a tengeri eredetű só adja. A tengerpart vidékén elsősorban a következő növények és fűfélék találhatók:

- a védőgátakhoz közelebb pázsitfűfélék, önállóan szaporodó alacsony fehérhere, lápi kerep, csörgő kakascímer, boglárkafélék és istác él szívesen,
- az alacsonyabban fekvő területeken tengerparti sóvirág, tengerparti kígyófü és durvább fűfélék találhatók,
- a tengerpart legtávolabbi, legalacsonyabban fekvő részén tengerparti mázpázsit és sziksófű nő.

5.2. A termék sajátosságai:

A báránycsontok a tenyésztési erőfeszítéseknek köszönhetően képesek megélni a sós talajú réteken és a tengerparti területeken tapasztalható zord természeti viszonyok közepette. A tenyésztés eredményeként nagy, húsosabb, nagy arányú színhússal rendelkező báránycsontok jöttek létre. A „Vadehavslam”-nak jellegzetes sós íze van.

5.3. A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A zord természeti viszonyok és a különleges gazdálkodási feltételek nagy terhet róhatnak a Watt-tenger térségében báránycsonttal foglalkozó gazdálkodókra. A helyi gazdálkodók tudásukat és tapasztalatukat latba vetve erős, ellenálló báránycsontokat tenyésztettek a Watt-tengeri természeti feltételek között.

A báránycsontok nagyok és húsosak; húsuiknak a terület különleges adottságainak köszönhetően jellegzetes sós íze van. Amikor a területet elárasztja a tenger, a talajban sók és ásványi anyagok rakódnak le. A báránycsontok a sós talajú réteken legelnek, ahol a fű nagy kálium- és nátriumtartalma beépül a báránycsontok húzába, létrehozva a különleges minőségű „Vadehavslam” sajátos sós ízét.

A „Vadehavslam” hosszú évek óta egész Dániában közismert termék.

A „Vadehavslam” előállítását mint a terület fontos jellegzetességét a Watt-tenger környékére és a Watt-tengeri Nemzeti Parkba ellátogató turistáknak szánt ismertető is bemutatják.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25_PDF_word_filer%20til%20download/06kontor/Maerkning/Oprindelsesmaerkning_af_foedevarer/Varespecifikation%20for%20Vadehavslam.pdf