

Módosítás iránti 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 112/06)

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

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM
A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE
Módosítás iránti kérelem a 9. cikk alapján
„WELSH LAMB”
EK-sz: UK-PGI-0105-0081-17.04.2007
OFJ (X) OEM ()

1. A termékleírás érintett szakaszcíme(i):

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások
- Egyéb

2. A módosítás(ok) típusa:

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása
- Azon bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentumot, sem az összefoglalót nem tették közzé
- A termékleírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (3) bekezdése)
- A termékleírás hatóságilag elrendelt, kötelező egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedések miatti átmeneti módosítása (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (4) bekezdése)

3. Módosítás(ok):

A Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) ágazati irányítású szervezet, amelynek feladata a walesi vöröshúsban rejlő lehetőségek kibontakoztatása, továbbá a hús promóciója és értékesítése. A HCC 2004 júliusában a Walesi Nemzetgyűlés felkérésére elfogadta a „Welsh Lamb” OFJ megjelölés öréne a szerepét.

A HCC a „Welsh Lamb” OFJ megjelölés tekintetében megbeszéléseket folytatott az ágazat képviselőivel abból a célból, hogy véleményezzék a jelenlegi OFJ alkalmasságát annak értékére, korlátaira és jövőbeli potenciáljára vonatkozóan. Kikérték a képviselők véleményét egy olyan mechanizmusról, amely a leginkább elősegítheti a walesi hús értékének maximalizálását, illetve ebben az összefüggésben az OFJ legmegfelelőbb alkalmazásának kérdése is terítékre került. Egyetértés született arról, hogy az OFJ-re – a walesi ágazat jelenlegi helyzetét figyelembe véve – szükség van, valamint hogy a módosítások révén a jövőben az OFJ fokozottabban figyelemmel kísérhető és ellenőrizhető lenne.

Javasolt módosítások

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

4. A termék leírása:

Módosítás	Indokolás
A „tenyésztett” szó elhagyása	A „tenyésztett” szó jelentésével kapcsolatos fogalmi zavar csökkentése
Beillesztés: a „Welsh Lamb” hasított test besorolása és hússósága	Az előírt szabványok hangsúlyozásával a „Welsh Lamb” termék még részletesebb meghatározása
Beillesztés: „A »Welsh Lamb« walesi juhajtákból származik, méghozzá főként a Welsh Mountain, a Welsh Mules, a Welsh Halfbreds, a Beulah, a Welsh Hill Speckled Face, a Lley Sheep, a Llanwennog és a Radnor fajtákból. Ezeket pecsenyebarány előállítására céljából Texel vagy Suffolk kossal, illetve bármilyen más vágóállatfajtaival lehet keresztezni.”	A jelenlegi fogalom meghatározás kibővítése, a piaci ösztönzőkre reagálva ugyanis úgy módosítottak az előállításon, hogy a „Welsh Lamb” hagyományos fajtákból és más elismert fajtákból egyaránt származhat
Beillesztés: „pecsenyebarány (vagyis még nem pározott bárány) előállítására”	Annak biztosítása érdekében, hogy az OFJ előállításához kizárólag pecsenyebarányt használjanak
Beillesztés: „A bárányokat a „Welsh Lamb” OFJ márka és a termék jó hírneve oltalmának biztosítása érdekében a HCC ellenőrzési rendszere által jóváhagyott vágóhidakon/feldolgozóüzemekben vágják le/dolgozzák fel”	A „Welsh Lamb” OFJ márka és a termék jó hírneve oltalmának biztosítása érdekében

4.1. A származás igazolása:

Módosítás	Indokolás
Beillesztés: „A HCC ágazati irányítású szervezet, amelynek feladata a walesi vöröshúsban rejlő lehetőségek kibontakoztatása, továbbá a hús promóciója és értékesítése” „A HCC ellenőrzési rendszere biztosítja, hogy a »Welsh Lamb« márkanéven árusított bárányhús megfelel a termék leírásnak. A »Welsh Lamb« megjelölést használni kívánó összes vágóhidnak és feldolgozóüzemnek évente igazolnia kell a HCC kijelölt felügyeleti szerve előtt, hogy a bárányhús megfelel az OFJ termék leírásának, és az üzem a bevált gyakorlat elveinek megfelelően működik. Az engedélyezésről tanúsítványt adnak ki, amelyet az üzem területén jól láthatóan el kell helyezni. A HCC a vágóhid/feldolgozóüzem jóváhagyásának ellenőrzése és a »Welsh Lamb« OFJ márka használatának engedélyezése érdekében szűrőpróbaszerű ellenőrzéseket is végez. A HCC ellenőrzési rendszerének kritériumai folyamatos fejlesztés alatt állnak” „Az előállítási folyamat minden szakaszában folyamatnyilvántartást vezetnek, és ez biztosítja a termék nyomon követhetőségét” „A termék nyomon követhetőségére vonatkozó minimumkövetelmények: Jórészt legelőn nevelt juh; Az állat-egészségügyi adatok rögzítése a kormányzati előírásoknak megfelelően; A gazdaságok bevett tanúsítási rendszere szabványainak vagy egy azzal egyenértékű rendszernek megfelelő nyomon követhetőség; Szállítási és vágóhídi azonosítás a kormányzati szabályozásnak megfelelően”	A HCC a Walesi Nemzetgyűlés felkérésére elfogadta a „Welsh Lamb” OFJ megjelölés óráneve szerepét Annak biztosítása érdekében, hogy a termék jó hírneve a megfelelő ellenőrzés és figyelemmel kísérés révén fennmaradjon, a HCC fenntartja a jogot, hogy az OFJ-t használó összes üzem figyelemmel kíséresse A HCC az OFJ figyelemmel kísérése érdekében legalább évente a címkézést is megvizsgálja Annak biztosítása érdekében, hogy a nyomon követhetőségi előírások megfelelnek a HCC ellenőrzési rendszere kritériumainak

4.2. Az előállítás módja:

Módosítás	Indokolás
Beillesztés: „A HCC ellenőrzési rendszere által jóváhagyott vágóhíd/feldolgozóüzem”	Annak biztosítása érdekében, hogy a termék jó hírneve a megfelelő ellenőrzés és figyelemmel kísérés révén fennmaradjon
Beillesztés: „A HCC ellenőrzési rendszere szerint jóváhagyásra jogosult vágóhidak és feldolgozók a meghatározott földrajzi területen (Wales) kívül is működhetnek”	A „Welsh Lamb” termék meghatározásának egyértelműbbé tétele érdekében
Beillesztés: „A bevett ágazati előírásokkal összhangban, illetve a jogszabályi vagy fogyasztói követelményeknek való megfelelés érdekében”	Az előző levágási leírás csak húsról és élőállatra vonatkozott, amit túl szűk körűnek tartottak
Beillesztés: „A megfelelő címke alkalmazásával minden darabot »Welsh Lamb«-ként kell azonosítani (l.d. a 4.8. pontot)”	Annak biztosítása érdekében, hogy a bárányhúsdarabokat az OFJ-vel összhangban címkézik fel

4.3. Kapcsolat:

Módosítás	Indokolás
<p>„A származás igazolása” részből kivett szöveg beillesztése:</p> <p>„A külterjes juhtenyésztés fontos szerepet tölt be a walesi vidéki gazdaságban. A walesi juhtenyésztésről számos történelmi forrás említést tesz. Például a Hafod-kéziratokban (16. sz., 12. o.) utalás található a 14. századi juhhús-előállításra, a 15. században a Guto'r Glyn irodalma azt említi meg, hogy a walesi bárányhúst a Midlands régióba vitték, Morisaid Mon 1758-ból származó levelei (2. kötet, 73. o.) pedig a walesi bárányhús erényeit magasztalják. Tschumi, a 19. század végi királyi szakács azt írta, hogy Viktória királynő a walesi bárányhúst tartotta a legomlósabbnak, és a királyi udvarban kizárólag azt engedte felszolgálni.</p> <p>A walesi juhokat már a középkorban is szabad ég alatt legeltették, így szívós fajták jöttek létre, és ezek közül a walesi hegyi juhot kell kiemelni, amelynek a walesi juhállomány és így a termék – általános jellemzőit tekintve – azóta is sokat köszönhet.</p> <p>A »Welsh Lamb« mára egyedülálló hírnévnek örvend a világon. A gazdaságok gyakran családi tulajdonban vannak, és a »Welsh Lamb« előállítására vonatkozóan nemzedékeken keresztül komoly szaktudás halmozódott fel.”</p>	Az eredetileg „A származása igazolása” részben található szöveg a termék (Welsh Lamb) és a földrajzi terület (Wales) közötti kapcsolatra utalt

4.4. Címkézés:

Módosítás	Indokolás
Beillesztés: „A »Welsh Lamb« földrajzi eredetmegjelölésnek, valamint a »Welsh Lamb« HCC által bejegyzett védjegyének és az OFJ jelzésnek meg kell jelennie a hasított testeken, a hasított test részein vagy együtt értékesített darabjain”	Annak biztosítása érdekében, hogy a hasított test részeit és darabjait megfelelően címkézzék, illetve a „Welsh Lamb”-et jelölő OFJ és védjegy jó hírnevének biztosítása érdekében
Beillesztés: „A HCC a címkézésre vonatkozóan részletes eligazítást nyújt. A címkézési eljárások a HCC ellenőrzési rendszere keretében végzett vizsgálat részét képezik”	Annak biztosítása érdekében, hogy minden vágóhíd és húszem számára egyértelmű legyen, hogy hol kaphatnak a címkézésre vonatkozó eligazítást, illetve hogy az OFJ-t ne jelenítsék meg helytelen módon

EGYSÉGES DOKUMENTUM
A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE
„WELSH LAMB”
EK-sz: UK-PGI-0105-0081-17.04.2007
OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„Welsh Lamb”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Egyesült Királyság

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 „Welsh Lamb” a Walesben született és nevelt bárányokból származó hús. A „Welsh Lamb” előállítói azt tűzik ki célul, hogy az előállítani kívánt hasított test az „R” vagy annál magasabb húsossági osztályba, illetve a „3H” vagy annál soványabb faggyúborítottsági osztályba tartozzon. Lásd az alábbi táblázatot.

A „Welsh Lamb” esetében az előállítani kívánt hasított test besorolására használt EUROP osztályozó táblázat

		Faggyúborítottsági osztályok						
		1	2	3L	3H	4L	4H	5
Húsosság	E		x	x	x			
	U		x	x	x			
	R		x	x	x			
	O							
	P							

Az „x” az előállítani kívánt „Welsh Lamb” hasított test besorolását jelöli

A „Welsh Lamb” walesi juhajtákból származik, méghozzá főként a Welsh Mountain, a Welsh Mules, a Welsh Halfbreds, a Beulah, a Welsh Hill Speckled Face, a Llyn Sheep, a Llanwennog és a Radnor fajtákból. Ezeket pecsenyebárány (vagyis még nem pároztatott bárány) előállítása céljából Texel vagy Suffolk kossal, illetve bármilyen más vágóállatfajtaival lehet keresztezni.

Az egy évesnél fiatalabb walesi bárányokat akkor választják ki levágásra, amikor a tenyésztő késznek ítéli őket. A hús kötelezően Walesben született és nevelt bárányból származik.

A bárányokat a „Welsh Lamb” OFJ márka és a termék jó hírneve oltalmának biztosítása érdekében a Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) ellenőrzési rendszere által jóváhagyott vágóhidakon/ feldolgozóüzemekben vágják le/dolgozzák fel. Ez az ellenőrzési rendszer biztosítja, hogy a „Welsh Lamb” márkanéven árusított bárányhús megfelel a termékleírásnak. A „Welsh Lamb” megjelölést használni kívánó összes vágóhidnak és feldolgozóüzemnek évente igazolnia kell a HCC kijelölt felügyeleti szerve előtt, hogy a bárányhús megfelel az OFJ termékleírásának, és az üzem a bevált gyakorlat elveinek megfelelően működik. A HCC a vágóhid/feldolgozóüzem jóváhagyásának ellenőrzése és a „Welsh Lamb” OFJ márka használatának engedélyezése érdekében szűrőpróbaszerű ellenőrzéseket is végez.

A „Welsh Lamb” kemény és fehér, megfelelő színű, és úgy tartják, hogy édes, zamatos íze van.

3.3. Nyersanyagok:

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

A juhokat a földrajzi területen belül elhelyezkedő legelőkön, a hagyományos walesi juhtenyésztési gyakorlatnak megfelelően, külterjesen tenyésztik.

Amennyiben a legelő fűvét takarmánnyal egészítik ki, a takarmányt lehetőség szerint a földrajzi területről szerzik be.

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

Minden egyes tenyésztő a saját juhnyájáért felelős. A bárányokat az anyajuh szoptatja, és a bárányok a külterjes tartásnak megfelelően a szabadban, a gazdaság nagy kiterjedésű füves legelőjén legelnek. Az állatokat vagy a vágóhídra adják el hasított súlyban, vagy pedig az élőállatvásáron értékesítik őket. A hús kötelezően Walesben született és nevelt bárányokból származik. A bárányokat a HCC ellenőrzési rendszer szerint engedélyezett vágóhídon/feldolgozóüzemben vágják le/dolgozzák fel. Az állatokat a vágóhídon a bevett ágazati előírásokkal összhangban, illetve a jogszabályi vagy fogyasztói követelményeknek megfelelően vágják le.

A HCC ellenőrzési rendszere szerinti jóváhagyásra jogosult vágóhidak és feldolgozóüzemek a meghatározott földrajzi területen (Wales) kívül is működhetnek.

Az előállítási folyamat minden szakaszában folyamat-nyilvántartást vezetnek, és ez biztosítja a termék nyomon követhetőségét.

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

Nem alkalmazandó

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A „Welsh Lamb” földrajzi eredetmegjelölésnek, valamint a „Welsh Lamb” HCC által bejegyzett védjegyének és az OFJ jelzésnek meg kell jelennie a hasított testeken, a hasított test részein vagy együtt értékesített darabjain.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

Wales területének egésze

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A külterjes juhtenyésztés fontos szerepet tölt be a walesi vidéki gazdaságban. A walesi juhtenyésztésről számos történelmi forrás említést tesz. Például a Hafod-kéziratokban (16. sz., 12. o.) utalás található a 14. századi juhhús-előállításra, a 15. században a Guto'r Glyn irodalma azt említi meg, hogy a walesi bárányhúst a Midlands régióba vitték, Morisaid Mon 1758-ból származó levelei (2. kötet, 73. o.) pedig a walesi bárányhús erényeit magasztalják. Tschumi, a 19. század végi királyi szakács azt írta, hogy Viktória királynő a walesi bárányhúst tartotta a legomlósbabnak, és a királyi udvarban kizárólag azt engedte felszolgálni.

A walesi juhokat már a középkorban is szabad ég alatt legeltették, így szívós fajták jöttek létre, és ezek közül a walesi hegyi juhot kell kiemelni, amelynek a walesi juhállomány és így a termék – általános jellemzőit tekintve – azóta is sokat köszönhet.

A termék egyedi jellege egyrészt a walesi juhállományban legdominánsabb, hagyományos, szívós walesi fajták hatása, másrészt annak tudható be, hogy a bárányok a nagy kiterjedésű természetes legelőkön legelnek, amelyek a csapadékos és enyhe walesi éghajlati és domborzati viszonyok folytán dúsan teremnek.

Walest 1 200 kilométer hosszan elterülő partvonal határolja, a végtelennek tűnő szárazföldön pedig szinte átmenet nélkül olvad egymásba hegy, domb, völgy és tó. Wales a terület jellemzően magas csapadékmennyisége miatt egyértelműen a természetes legelők kialakulásának kedvez. Ez a hatalmas smaragdzöld szőnyeg, amelyet minden négyzetméteren gazdagon termő zöld fűből, hangából és őshonos vadvirágokból szőttek, fontos összetevője a „Welsh Lamb” jellegzetes ízének.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Welsh Lamb” megnevezés kizárólag a Walesben született és nevelt bárányokra alkalmazható, és a terméket ez közvetlenül az előállítás földrajzi területéhez kapcsolja.

Hogy a fogyasztó számára biztosítható legyen az egyenletes minőség, a tenyésztő az egy évesnél fiatalabb, általa késznek ítélt pecsenyebárányokat választja ki levágásra. A „Welsh Lamb” előállítói azt tűzik ki célul, hogy az előállítani kívánt félttest az „R” vagy annál magasabb húsossági osztályba és a „3H” vagy annál soványabb faggyúborítotttsági osztályba tartozzon.

A húsnak továbbá jóváhagyott vágóhídon/feldolgozóüzemben levágott/feldolgozott bárányból kell származnia. Az állatokat a vágóhídon a bevett ágazati előírásokkal összhangban, illetve a jogszabályi vagy fogyasztói követelményeknek megfelelően vágják le.

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 „Welsh Lamb” előállítása mögött hagyományos külterjes tenyésztési gyakorlat áll, amely a tenyésztők nemzedékeken keresztül felhalmozott szaktudására alapul.

A „Welsh Lamb” versenyelőnye az előállítást illetően több szempontból is megmutatkozik. A hagyományos fajtákat ideális környezetben, kipróbált és bevált hagyományos tenyésztési technikák, illetve modern tenyésztési eljárások segítségével nevelik. Ennek köszönhető a „Welsh Lamb” egyedi jellege és megkülönböztethetősége. A walesi legelőket az angliai legelőkhöz képest nagyobb csapadékmennyiség, nagyobb tengerszint feletti magasság és gyengébb minőségű talaj jellemzi.

A walesi juhtenyésztők egyedülálló tenyésztési és legeltetési szaktudását sok éve, nemzedékek hosszú sora óta alkalmazzák Wales egész területén, különösen a kis családi gazdaságokban, ahol a táj természetes adottságait a legmagasabb színvonalú bárányhús előállítására használják. Az évszázadokon át folytatott elkötelezett, kemény munka a lehető leghatékonyabb, egyúttal a környezet iránt is érzékeny, tartósan kiváló minőségű tenyésztést eredményezte, és ezzel együtt a walesi tájnak, kultúrájának és identitásának is formálójává vált. A „Welsh Lamb” mára egyedülálló hírnévnek örvend a világon. A gazdaságok gyakran családi tulajdonban vannak, és a „Welsh Lamb” előállítására vonatkozóan nemzedékeken keresztül komoly szaktudás halmozódott fel.

A „Welsh Lamb” megfelelő előállítása szempontjából alapvető jelentőségű a legeltetésre használt fű hatékony termesztése és alkalmazása. A füves legelőket Wales számos régiójában hanga és illatos őshonos vadvirágok tarkítják, amelyeknek mind megvan a maga szerepük a „Welsh Lamb” sajátos jellegében.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

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

<http://www.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/welsh-lamb.pdf>