

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**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 158/09)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 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 BEEF”

EK-sz.: UK-PGI-0105-0057-16.04.2007

OFJ ( X ) OEM ( )

## 1. A termékleírás érintett szakasz címe(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

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

- 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 Beef” OFJ megjelölés órének a szerepét.

A HCC a „Welsh Beef” 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 véleményeket egy olyan mechanizmusról, amely a leginkább elősegítheti a walesi hús értékének maximalizálását, illetve ebben az összefüggésben az OFJ legmegfelelőbb alkalmazásáról. 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

#### 3.1. A termék leírása:

Módosítás	Indokolás
Beillesztés: „kiváló minőségi osztályba tartozó szarvasmarha (vagyis még nem párosított szarvasmarha)”	Annak biztosítása érdekében, hogy a „Welsh Beef” OFJ előállításához kizárólag a kiváló minőségi osztályba tartozó szarvasmarhát használják
A „tenyésztett” szó elhagyása	A „tenyésztett” szó jelentésével kapcsolatos fogalmi zavar csökkentése
Beillesztés: a „Welsh Beef” hasított test besorolása és hússága	Az előírt, marhahús-termékekre vonatkozó szabványok hangsúlyozásával a „Welsh Beef” OFJ még részletesebb meghatározása
Beillesztés: „A walesi szarvasmarhatartást hagyományosan főként a Welsh Black és a Hereford fajták dominanciája jellemezte. A walesi marhahúsi ágazat zömében továbbra is ezeken a fajtákon alapul. A »Welsh Beef« a walesi hagyományos fajtákból, valamint ezek egymással vagy bármilyen más elismert fajtával való keresztezéséből származik”	Annak hangsúlyozása érdekében, hogy a „Welsh Beef” OFJ hagyományos walesi fajtákból származik
Beillesztés: „A szarvasmarhákat a »Welsh Beef« OFJ márka és a termék jó hírneve oltalmának biztosítása érdekében a HCC ellenőrzési rendszere által jóváhagyott vágóhidakon/feldolgozóüzemekben vágják le/dolgozzák fel”	A megfelelő ellenőrzés és nyomon követés révén a „Welsh Beef” OFJ márka és a termék jó hírneve oltalmának biztosítása érdekében

#### 3.2. 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 a Walesi Nemzetgyűlés felkérésére elfogadta a „Welsh Beef” OFJ megjelölés órének a szerepét
Beillesztés: „A HCC ellenőrzési rendszere biztosítja, hogy a »Welsh Beef« márkanéven árusított marhahús megfelel a termékleírásnak. A »Welsh Beef« megjelölést használni kívánó összes vágóhidnak és feldolgozóüzemnek évente igazolnia kell a HCC kijelölt felügyeleti szerve előtt, hogy a marhahús megfelel az OFJ termékleírásának, 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 Beef« OFJ márka használatának engedélyezése érdekében szűrőpróbaszerű ellenőrzéseket is végez. A HCC ellenőrzési rendszerének kritériumai folyamatos fejlesztés alatt állnak.”	Annak biztosítása érdekében, hogy a „Welsh Beef” OFJ jó hírneve a megfelelő ellenőrzés és nyomon követés révén fennmaradjon, a HCC fenntartja a jogot, hogy a megjelölést használó összes üzemet ellenőrizze

Módosítás	Indokolás
Beillesztés: „Az előállítási folyamat minden szakaszában folyamat-nyilvántartást vezetnek, és ez biztosítja a termék nyomon követhetőségét. A vágóhídon a vágási számot, a vágás időpontját, a minőségi osztályra vonatkozó adatokat és a kihűlt hasított test tömegét veszik nyilvántartásba. Az adatokat címkén tüntetik fel, amelyet rögzítenek a hasított testen, és azt a HCC vizsgálat alá veheti.”	A HCC a „Welsh Beef” OFJ ellenőrzése érdekében legalább évente a címkézést is megvizsgálja
Beillesztés: „A termék nyomon követhetőségére vonatkozó minimum-követelmények: Jórészt legelőn nevelt szarvasmarha; 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”	Annak biztosítása érdekében, hogy a „Welsh Beef” OFJ nyomon követhetőségi előírásai megfelelnek a HCC ellenőrzési rendszere kritériumainak

### 3.3. Az előállítás módja:

Módosítás	Indokolás
Beillesztés: „A szarvasmarhákat 24–48 hónapos koruk között, kötelezően pároztatás előtt vágják le”	A vágás idejének hangsúlyozása érdekében: a „Welsh Beef” OFJ előállításához kizárólag az ebbe az életkori sávba tartozó szarvasmarhákat vágják le. A korábban használt életkori sáv túl szűk korlátot szabott, és nem tette lehetővé, hogy az OFJ előállításához érettebb szarvasmarhákat is felhasználjanak. Annak érdekében, hogy idősebb állatokat is felhasználhassanak erre a célra, a termékleírást kiterjesztették a kizárólag a kiváló minőségi osztályba tartozó szarvasmarhákra (vagyis a még nem pároztatott szarvasmarhákra) is
Beillesztés: „A hús kötelezően Walesben született és nevelt szarvasmarhákból származik”	Annak hangsúlyozása érdekében, hogy a „Welsh Beef” OFJ előállításához Walesben született és nevelt szarvasmarhát használnak fel
Beillesztés: „A szarvasmarhákat a »Welsh Beef« OFJ márka és a termék jó hírneve oltalmának biztosítása érdekében a HCC ellenőrzési rendszere által jóváhagyott vágóhidakon/feldolgozóüzemekben vágják le/dolgozzák fel”	A megfelelő ellenőrzés és nyomon követés következtében a „Welsh Beef” OFJ márka és a termék jó hírneve oltalmának biztosítása érdekében
Beillesztés: „A HCC ellenőrzési rendszere szerint jóváhagyásra jogosult vágóhidak és feldolgozók a meghatározott földrajzi területen (Wales) kívül is működhetnek”	A „Welsh Beef” OFJ meghatározásának egyértelműbbé tétele érdekében
Beillesztés: „Az állatokat a vágóhídon a bevett ágazati előírásokkal összhangban, illetve a jogszabályi vagy fogyasztói követelményeknek megfelelően vágják le”	A „Welsh Beef” OFJ meghatározásának egyértelműbbé tétele érdekében. Az előző levágási leírás kizárólag a Meat and Livestock Commission (Hús- és Élőállat-ipari Bizottság) által kiadott levágási leírást tette követendővé, amelyet túl szűk körűnek tartottak
Beillesztés: „A megfelelő címke alkalmazásával minden darabot »Welsh Beef«-ként kell azonosítani (l. a 4.8. pontot)”	Annak biztosítása érdekében, hogy a marhahúsdarabokat az OFJ-vel összhangban címkézik fel

### 3.4. Kapcsolat:

Módosítás	Indokolás
Beillesztés: „Túlnyomórészt az őshonos Welsh Black vagy Hereford fajtákat használták” „A »Welsh Beef« sajátos tulajdonságai a hagyományos fajták hatásának köszönhetőek. A walesi marhahúsupari ágazat zömében továbbra is ezeken a fajtákon alapul”	Annak hangsúlyozása érdekében, hogy a „Welsh Beef” OFJ hagyományos walesi fajtákból származik

## 3.5. Címkézés:

Módosítás	Indokolás
Beillesztés: „A »Welsh Beef« földrajzi eredetmegjelölésnek, valamint a »Welsh Beef« HCC által bejegyzett védjegyének és az OFJ jelzésnek meg kell jelennie a hasított testen, a hasított test részein vagy együtt értékesített darabjain”	Annak biztosítása érdekében, hogy a hasított test részeit és darabjait megfelelően címkézzék, illetve a „Welsh Beef”-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 BEEF”

EK-sz.: UK-PGI-0105-0057-16.04.2007

OFJ ( X ) OEM ( )

## 1. Elnevezés:

„Welsh Beef”

## 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)

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

A „Welsh Beef” elnevezést a Walesben született és nevelt, kiváló minőségi osztályba tartozó szarvasmarhából (vagyis még nem pároztatott szarvasmarhából) származó hasított testre vagy húsdarabokra alkalmazzák. A „Welsh Beef” előállítói azt tűzik ki célul, hogy az előállítani kívánt hasított test az „R” vagy annál magasabb húsossági osztályba, illetve a „4L” vagy annál kisebb zsírtartalmat jelölő faggyúborítottsági osztályba tartozzon. Lásd az alábbi táblázatot.

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

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

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

A walesi szarvasmarhatartást hagyományosan főként a Welsh Black és a Hereford fajták dominanciája jellemezte. A walesi szarvasmarha-tenyésztési ágazat zömében továbbra is ezeken a fajtákon alapul. A „Welsh Beef” a walesi hagyományos fajtákból, valamint ezek egymással vagy bármilyen más elismert fajttal keresztezéséből származik.

A szarvasmarhákat 24–48 hónapos koruk között, kötelezően pároztatás előtt vágják le.

A szarvasmarhákat a „Welsh Beef” 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 Beef” márkanéven árusított marhahús megfelel a termékleírásnak. A „Welsh Beef” megjelölést használni kívánó összes vágóhidnak és feldolgozóüzemnek évente igazolnia kell a HCC kijelölt felügyeleti szerve előtt, hogy a marhahús megfelel az OFJ termékleírásának, és az üzem a bevált gyakorlat elveinek megfelelően működik. A HCC a vágóhid/feldolgozóüzem jóváhagyásának ellenőrzése és a „Welsh Beef” OFJ márka használatának engedélyezése érdekében szűrőpróbaszerű ellenőrzéseket is végez.

A levágás után a marhahús egészben, oldalanként, oldalrészenként (hátsó negyed/első negyed) vagy darabonként (darált húsként is) értékesíthető.

A hús profilja egészében domború, igen kifejezett izomzattal, a jól lekerekített vállig érő széles, vastag hátrésszel. Érintésre szilárd, a szerkezete laza és tömör, a jól fejlett izomzat mélyvörös, a faggyú pedig sárgásfehér színű. A hús általában jól márványozott.

### 3.2. Nyersanyagok:

—

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

A szarvasmarhákat a földrajzi területen belül elhelyezkedő legelőkön, a hagyományos walesi szarvasmarha-tenyésztési gyakorlatnak megfelelően, külterjesen tenyésztik.

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

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

Minden egyes tenyésztő a saját szarvasmarhacsordájáért felelős. Az állatok a külterjes tartásnak megfelelően a szabadban, természetes füves legelőkön legelnek. Az állatokat vagy a vágóhidra adják el hasított súlyban, vagy pedig az élőállatvásáron értékesítik őket. A hús kötelezően Walesben született és nevelt szarvasmarhából származik. A szarvasmarhákat a HCC ellenőrzési rendszer szerint engedélyezett vágóhidon/feldolgozóüzemben vágják le/dolgozzák fel. Az állatokat a vágóhidon 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. A vágóhidon a vágási számot, a vágás időpontját, a minőségi osztályra vonatkozó adatokat és a kihűlt hasított test tömegét veszik nyilvántartásba. Az adatokat címkén tüntetik fel, amelyet a hasított testhez csatolnak, és azt a HCC vizsgálat alá veheti.

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

Nem alkalmazandó

3.6. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A „Welsh Beef” földrajzi eredetmegjelölésnek, valamint a „Welsh Beef” 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 kelta, a római és a normann időktől kezdve egészen napjainkig számos feljegyzés tanúsítja a walesi szarvasmarha-tenyésztés fontosságát. Hewitt a *The Drovers' Roads of Wales* és a *Medieval Wales* című munkáiban jó néhány, a walesi szarvasmarha-tenyésztéssel kapcsolatos történelmi utalást megemlít.

A „Welsh Beef” sajátos tulajdonsága, hogy a szarvasmarhák 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 Beef” jellegzetes ízének.

5.2. A termék sajátosságai:

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

Hogy a fogyasztó számára biztosítható legyen az egyenletes minőség, a szarvasmarhák kötelezően a kiváló minőségi osztályba tartozó szarvasmarhák (vagyis még nem párosztatott szarvasmarhák) közül kerülnek ki, amelyeket 24–48 hónapos koruk között vágják le. A „Welsh Beef” előállítói azt tűzik ki célul, hogy az előállítani kívánt féltest az „R” vagy annál magasabb húsossági osztályba és a „4L” vagy annál soványabb faggyúborítottági osztályba tartozzon.

A „Welsh Beef” egyik sajátos tulajdonsága a hagyományos fajták hatásának köszönhető. A walesi marhahúsi ágazat zömében továbbra is ezeken a fajtákon alapul, a „Welsh Beef” is ezekből származik.

A húsnak továbbá jóváhagyott vágóhídon/feldolgozóüzemben levágott/feldolgozott szarvasmarhából 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 Beef” 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 Beef” egyedi jellege és megkülönböztethetősége.

A walesi szarvasmarha-tenyésztők 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 marhahús előállítására használják. Az évszázadokon át folytatott elkötelezett, kemény munka a lehető leghatékonyabb, egyúttal a környezet iránt is érzékeny, tartósan kiváló minőségű tenyésztést eredményezett, és ezzel együtt a walesi tájnak, kultúrájának és identitásának is formálójává vált.

A régió gazdaságai tipikusan családi gazdaságok, ahol juhot és szarvasmarhát vegyesen tartanak. A walesi gazdaságok átlagos területe kisebb, mint az Egyesült Királyság egészének gazdaságaié. A kisebb átlagterület mind a kisebb szarvasmarha-állományban, mind a munkaerő struktúrájában tükröződik. A walesi állattenyésztők tenyésztési szaktudását nemzedékek örökölték tovább egymásnak. Minden egyes tenyésztő a saját szarvasmarhacsordájáért felelős. Az állatok a külterjes tartásnak megfelelően a szabadban, természetes füves legelőkön legelnek. Az állatokat vagy a vágóhídra adják el hasított súlyban, vagy pedig az élőállatvásáron értékesítik őket. Az előállítási folyamat minden szakaszában folyamat-nyilvántartást vezetnek, és ez biztosítja a termék nyomon követhetőségét.

A „Welsh Beef” 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 szerepe a „Welsh Beef” sajátos jellegében. A walesi tenyésztők legeltetési szaktudása világhírű, a walesi gazdák rendszeresen nyernek a legelőgazdálkodást elismerő díjakat.

**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-beef.pdf>

---