

EGYÉB JOGI AKTUSOK

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

(2008/C 76/06)

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

„SCOTTISH FARMED SALMON”

EK-szám: UK/PGI/105/0141/25.05.2006

OEM () OFJ (X)

Kért módosítás(ok)

A termékleírás érintett szakasz címe(i):

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

Módosítás(ok):

Leírás: A módosítás célja, hogy a bejegyzett OFJ termékleírása az ökológiai módszerekkel tartott „Scottish Farmed Salmonra” (skót tenyésztett lazac) is kiterjedjen. A termékleírás szövege úgy módosul, hogy az ökológiai módszerekkel tartott lazacra is alkalmazható legyen.

Az előállítás módja: A leírásban az előállítás módjára vonatkozó fejezet úgy módosul, hogy az ökológiai módszerekkel tartott „Scottish Farmed Salmon” előállításának részleteit is tartalmazza.

Az ökológiai módszerekkel tartott „Scottish Farmed Salmon” előállítása az ökológiai termelésről szóló 834/2007/EK tanácsi rendeletben ⁽²⁾ foglalt szabályoknak és különösen a tenyésztett víziállatok tartására vonatkozó 15. cikk rendelkezéseinek megfelelően történik.

⁽¹⁾ HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

⁽²⁾ HLL 189., 2007.7.20., 1. o.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„SCOTTISH FARMED SALMON”

EK-szám: UK/PGI/105/0141/25.05.2006

OEM () OFJ (X)

Ez az egységes dokumentum a termékleírás fő elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. Elnevezés

„Scottish Farmed Salmon”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Egyesült Királyság

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

1.7. osztály – Friss hal, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek

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

A hagyományos „Scottish Farmed Salmon” a *Salmo Salar* (atlanti-óceáni lazac) fajhoz tartozik. A „Scottish Farmed Salmon” egységes alakú, oldalirányból nézve ívelt testfelületű hal, amelyben a testfal izomzata kizsigerezés közben nem hajlamos jelentős mértékben az összecuklásra. A „Scottish Farmed Salmon” színjátászo megjelenésű, alapvetően ezüstös színű. A hússzín Roche-féle intenzitásának legalább 26-nak kell lennie.

A „Scottish Farmed Salmon” textúrája kemény, lehet szálas vagy sima, egyenletes. A lehalászás utáni gyors lehűtés miatt zamata egyöntetű.

Az ökológiai módszerekkel tartott „Scottish Farmed Salmon” jellemzői a fentiekkel megegyeznek azzal az eltéréssel, hogy a hússzín Roche-féle intenzitása tetszőleges lehet.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén)

–

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén)

A lazac olyan, hallisztből és halolajból előállított takarmánykeverékkel táplálkozik, amely valamennyi szükséges tápanyagot biztosítja számára.

Az ökológiai módszerekkel tartott „Scottish Farmed Salmon” olyan, halfeldolgozási melléktermékekből, hallisztből és halolajból álló takarmánykeverékkel táplálkozik, amelyet a Marine Stewardship Council (MSC) vagy más arra jogosult testület fenntartható takarmányként ismer el. A halak takarmányát mezőgazdasági eredetű, ökológiai módszerekkel előállítottak minősülő termékek egészítik ki.

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

Az előállítás folyamata (mind a hagyományos, mind az ökológiai módszerekkel tartott lazac esetében) három szakaszra osztható, amelyek mindegyikét a megjelölt földrajzi területen belül kell elvégezni. Az első szakasz a halak felnevelése az ikrából, amely a lazac kétéves koráig tart, és édesvízi körülmények között történik. Kétéves korában a lazac egy-két évre (ökológiai módszerekkel tartott „Scottish Farmed Salmon” esetében egy-két és fél évre) a skót partokon, védett tengeröblökben kialakított ketrecekbe vagy kádakba kerül. A hagyományos tartású lazac olyan, hallisztből és halolajból előállított takarmánykeverékkel táplálkozik, amely valamennyi szükséges tápanyagot biztosítja számára. Az ökológiai módszerekkel tartott lazac olyan, halfeldolgozási melléktermékekből, hallisztből és halolajból álló takarmánykeverékkel táplálkozik, amelyet az erre jogosult testületek fenntartható takarmányként ismernek el; e halak takarmányát mezőgazdasági eredetű, ökológiai módszerekkel előállítottak minősülő termékek egészítik ki.

Az utolsó szakasz a lehalászás, amelynek olyan módszerekkel kell történnie, hogy a lazac gyorsan elkábuljon és kivérezzen, ez biztosítja ugyanis a hús kiváló minőségét, és higiéniai szempontból is kívánatos. Ezután a lazacot mihamarabb kizsigerelik, csomagolási hőmérsékletre (0–2 °C-ra) hűtik, majd olyan élelmiszer-ipari dobozokba/rekeszekbe csomagolják, amelyek védelmet biztosítanak a kezelés, a szállítás és a tárolás idejére. A termék tárolása és fogyasztókhöz való eljuttatása szigorú higiéniai követelményeknek megfelelően történik; különösen fontos, hogy a lazac hőmérséklete mindenkor 0 °C és 2 °C között maradjon.

Mind a hagyományos, mind az ökológiai módszerekkel tartott „Scottish Farmed Salmon” esetében a minőséget független ellenőrök szigorú garantálja. Ezek az ellenőrök a gazdaságokban és a csomagolóüzemekben gyakori időközönként szűrőpróbaszerű, részletes ellenőrzéseket és helyszíni vizsgálatokat végeznek.

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

–

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

A címkék a „Scottish Farmed Salmon” termékkör teljes skáláján, a különböző kisereléseken, illetőleg valamennyi ételkészítményen (ideértve a készételeket, a lazackrémeket és a lazacpástétomot is) elhelyezhető azzal, hogy a címkén minden esetben fel kell tüntetni az előállítás helyét és meg kell jelölni az előállítási eljárást.

Annak érdekében, hogy a „Scottish Wild Salmon” termékkör érdekei ne sérüljenek, a kérelmezők kijelentik, hogy a bejegyzés semmilyen módon nem érinti a „Scottish Smoked Wild Salmon” (skót füstölt vadlazac) elnevezés és/vagy – vadon élő lazacra vonatkoztatva – a „Scottish” (skót) és a „Salmon” (lazac) szavak más kombinációinak jövőbeni használatát mindaddig, amíg ezeket a vadon élő lazacokat Skóciában halásszák, és ezeket az elnevezéseket a címkén úgy tüntetik fel, hogy az az oltalom alatt álló földrajzi jelzés tekintetében ne vezethesse félre a fogyasztókat.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Skócia nyugati partjai, a Nyugati-szigetek, az Orkney-szigetek és a Shetland-szigetek.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

Mind a hagyományos tartású, mind az ökológiai módszerekkel tartott lazac esetében a földrajzi terület olyan egyedi körülményeket biztosít, amelyek jellegzetes tulajdonságokat kölcsönöznek a „Scottish Farmed Salmonnak”.

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A tiszta vízű part menti tengersizakaszok és a védett tengeröblök ideális környezetet biztosítanak a lazactartás számára. Fontos vonása ennek a környezetnek, hogy a tengeröblök vize gyorsan cserélődik, ami erős vízáramlást eredményez. Mivel a víz hőmérséklete az év során csak minimális mértékben ingadozik, a halak stabil környezeti viszonyok között fejlődhetnek.

A skót biológusok már több mint 150 éve kísérleteznek a vadon élő lazac életkörülményeinek javításával. A lazacokra mesterséges körülmények közötti keltezésével először 1838-ban próbálkoztak. 1890-ban már 18 keltezőtelep működött Skóciában. A XIX. század végétől az 1960-as évekig egyre gyarapodtak a keltezésrel és a tenyésztéssel kapcsolatos tapasztalatok és ismeretek, aminek eredményeképpen 1969-ban, az inverness-shire-i Loch Ailort-öbölben megnyílhatott az első teljes kiépítésű gazdaság, és megkezdődhetett a skóciai lazactartás.

A hetvenes évek végére, a nyolcvanas évek elejére az egyre több tapasztalat és a finanszírozási források bővülése az ágazat fellendülését eredményezte, egyre több vállalkozás kezdett lazactartással foglalkozni. Ennek következtében a skóciai lazac egyre nagyobb mennyiségben került piacra. 1980-ban még csak 600 tonnányit állítottak elő ebből a termékből, 1990-ra azonban ez a mennyiség 32 500 tonnára, 1998-ra összesen 115 000 tonnára növekedett. A termelés növekedésével párhuzamosan számos munkahely jött létre a skót felföldön és a szigeteken. Napjainkban 4 000 fő foglalkozik közvetlenül a „Scottish Farmed Salmon” előállításával.

Miközben a tiszta vízű part menti tengerszakaszok és a védett tengeröblök fontos szerepet játszanak a „Scottish Farmed Salmon” egyedinek felnövekedésében és táplálékkal való ellátásában, a gondozás terén összegyűjtött szakismereteknek tudható be az, hogy valamennyi lazac kiváló tulajdonságokkal rendelkezik.

5.2. A termék sajátosságai

A „Scottish Farmed Salmon” egységes alakú, húsának textúrája jellegzetesen kemény. A lazac zamata egyöntetű, a hal testén nincsenek túlzott zsírlerakódások.

Az ágazat sikerében komoly szerepet játszott, hogy képes volt sikeresen „eladni magát” a piacon, folyamatosan alkalmazkodni a változó gazdasági körülményekhez és fogyasztói elvárásokhoz. Létfonosságú volt ebben a tekintetben a minőségre fektetett nagy hangsúly. A „Scottish Farmed Salmon” termelői körében valóban mintegy jelszóvá vált a minőség, ebből jottányit sem engednek, amit mi sem bizonyít jobban, mint hogy a termék elnyerte a Label Rouge címke viselésének jogát.

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

A földrajzi területen rendelkezésre álló sajátos feltételek számos jellemző vonást kölcsönöznek a „Scottish Farmed Salmonnak”. Ilyen különösen:

- A védett tengeröblök vizének gyors cserélődése, ami erős vízáramlást eredményez, és folyamatos úszásra kényszeríti a halakat. Ennek tudható be a lazac húsának jellegzetesen kemény textúrája, mint ahogy az is, hogy a hal testén nincsenek túlzott zsírlerakódások.
- A víz gyors cserélődése egyben jó oxigénellátást is biztosít a lazac számára, ami növeli az anyagcsere sebességét, és ezáltal jótékonyan befolyásolja a halak méretét és tömegét.
- Annak köszönhetően, hogy Atlanti-óceán északi részének jó minőségű a vize, a lazac egyenletesen növekedhet, egységes alakra tehet szert.
- Mivel a víz hőmérséklete az év során csak minimális mértékben ingadozik, a halak stabil környezeti viszonyok között tarthatók. Ennek köszönhető a lazachús egyenletes, egyöntetű zamata, avasságtól mentes textúrája.

A „Scottish Farmed Salmon” már régóta nagy tiszteletnek örvend világszerte a vezető konyhafőnökök, a szakácskönyvek szerzői és a kifinomult ízlésű fogyasztók körében. A „Scottish Farmed Salmon” jó hírnevét, amelyet minősége, egyöntetűsége és zamata révén vívott ki magának, piackutatási eredmények is alátámasztják.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

<http://www.defra.gov.uk/foodrin/foodname/pfn/products/documents/scottish-salmon-pgi.pdf>
