

Offentliggörande av en ansökan om registrering i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EEG) nr 2081/92 om skydd för geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar

(2006/C 3/03)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artiklarna 7 och 12d i ovan nämnda förordning. Alla invändningar mot ansökan skall göras genom den behöriga myndigheten i medlemsstaten, i ett WTO-land eller i ett tredjeland som godkänts i enlighet med artikel 12.3 inom sex månader efter detta offentliggörande, som sker av de motiv som anges nedan, särskilt punkt 4.6, genom vilka ansökan bedöms kunna godtas enligt förordning (EEG) nr 2081/92.

SAMMANFATTNING

RÅDETS FÖRORDNING (EEG) nr 2081/92

”ISLE OF MAN MANX LOAGHTAN LAMB”

EG nr: UK/00340/5.4.2004

SUB (X) SGB ()

Denna sammanfattning har tagits fram i informationssyfte. För fullständig information, till intresserade parter och särskilt till producenterna av produkter som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen i fråga, är det bäst att använda den fullständiga versionen av produktspecifikationen som kan erhållas antingen hos nationella myndigheter eller hos Europeiska kommissionen ⁽¹⁾.

1. *Behörig myndighet i medlemsstaten*

Namn: Department for Environment, Food and Rural Affairs
Food Chain Marketing and Competitiveness Division
Adress: Area 4C, Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR, United Kingdom
Tfn: 020 7238 6687
Fax: 020 7238 5728
E-post: rlf.feedback@defra.gsi.gov.uk

2. *Ansökande grupp*

Namn: The Manx Loaghtan Sheep Breed Society
Adress: Ballaloaghtan
Kerrowkeil Road
Grenaby
Isle of Man
IM9 3BB, United Kingdom
Tfn: 01624 82 46 18
Fax: 01624 82 46 18
E-post: enquires@manxloaghtan.com

(Huvudkontor: Whitehouse, Kirk Michael, Isle of Man)

Sammansättning: producent/förädlare (X) annat ()

3. *Produkttyp*

Färskt kött – klass 1.1

⁽¹⁾ Europeiska kommissionen – Generaldirektoratet för jordbruk och landsbygdsutveckling – Kvalitetspolitik för jordbruksprodukter – B-1049 Bryssel

4. Produktspecifikation

(sammanfattning av kraven i artikel 4.2)

4.1 Namn: "Isle of Man Manx Loaghtan Lamb"

4.2 Beskrivning: Isle of Man Manx Loaghtan Lamb är namnet på kött från renrasiga Manx Loaghtan-får som är registrerade hos avelsföreningen och har fötts, uppfötts, och slaktats på Isle of Man. Köttet är fintrådigt, mindre fett och mörkare än kött från mer kommersiella raser. Det har en påtaglig viltsmak. Slaktkroppsvikten varierar från 13 kg vid 6 månaders ålder till 18 kg vid 15 månaders ålder.

4.3 Geografiskt område: Isle of Man

4.4 Bevis på ursprung:

Rasen tros ha utvecklats från djur som fördes in under förhistorisk tid, från de inhemska kelternas hjordar, eller från hjordar som fördes till ön av vikingarna.

Fåravel har förekommit länge på ön. Ett av de tidigaste skriftliga beläggen visar att iriska inkräktare besegrade invånarna på Isle of Man i ett slag 1376 och tog stora mängder får från Rushen Abbey. I senare historiska källor nämns rasen både för sin ull och för sitt kött. Exempelvis skriver Basil Quayle 1794 att djuren i "de gamla hjordarna är små och hårdiga, vikten är vanligen fem till åtta pund per kvartspart, och köttet är synnerligen gott".

I slutet av 1800-talet skedde en tillbakagång av Manx Loaghtan-rasen kopplad till sociala och ekonomiska faktorer, men en återhämtning skedde under 1900-talet då rasen fick ökad popularitet i och med att fårfarmarna på ön insåg hur väl anpassad den inhemska rasen är till öns speciella klimat och geografi. Det förnyade intresset har återspeglats hos konsumenterna.

För att följa identifieringssystemet för får och getter från 2000 måste alla får som skickas till slakteriet vara försedda med ett märke som är unikt för besättningen och åtföljas av dokumentation med uppgifter om ursprungsanläggning, flyttningsdag och antal djur. Där införs också uppgifter om besättningens märke, eller om individuella identitetsnummer som tidigare användes för varje djur. Dokumentationen skall vara undertecknad av ägaren eller dennes representant. Med hjälp av denna märkning är det möjligt att spåra ursprunget för varje slaktkropp.

Avelsföreningen ger också ut numrerade brickor till registrerade producenter som sedan fäster dessa på fåren. Fåren skickas till slakteriet med intakta brickor, åtföljda av en förteckning över brickornas nummer. En lapp med den ursprungliga brickans nummer fästs efter slakten på slaktkroppen av den statliga köttkontrollanten. Slaktkroppen levereras sedan till kunden med uppgift om den registrerade producentens bricknummer.

Revision har visat att spårbarheten är 100 %.

4.5 Framställningsmetod:

På Isle of Man föds Manx Loaghtan upp på gårdar som tillämpar traditionell djurskötsel. Manx Loaghtan trivs på mager mark som är i stort sett naturlig – betesmarker som inte har kultiverats, buskmarker med ärtörne och örnbräken samt ljunghedar – och djurens storlek och utseende skiljer sig markant från får av samma ras som föds upp på gödslade betesmarker på låglandet i Storbritannien. Under årets första månader kan stödutfodring ske, företrädesvis med lokalt producerat spannmål. Manx Loaghtan är en mycket hårdig ras och trivs i det fuktiga maritima klimatet på Isle of Man där vintermedeltemperaturen inte är extrem men där vindar av kulingstyrka är vanliga under hela året. Lamningen sker mellan februari och maj utan mänsklig hjälp.

Avelsföreningen ger ut numrerade brickor till registrerade producenter som sedan fäster dessa på fåren. Fåren skickas till slakteriet med intakta brickor, åtföljda av en förteckning över brickornas nummer. En lapp med den ursprungliga brickans nummer fästs efter slakten på slaktkroppen av den statliga köttkontrollanten. Slaktkroppen levereras sedan till kunden med uppgift om den registrerade producentens bricknummer.

Lammen slaktas vid mellan sex och 15 månaders ålder. Slakten måste ske vid ett av EU godkänt slakteri på ön. Slakteriet är statligt ägt men drivs av ett producentkooperativ, The Fatstock Marketing Association. På grund av Isle of Mans ringa storlek behöver inget djur transporterats längre tid än 30 minuter till slakteriet.

Slaktkropparna hängs i minst en vecka på slakteriet. Köttet saluförs genom Manx Loaghtan Marketing Cooperative Ltd. Manx Loaghtan Lamb säljs som hela slaktkroppar till lokala grossister eller exporteras.

4.6 Samband med området:

Sambandet med det geografiska området framgår av följande:

- i) Den långvariga kopplingen mellan rasen och ön. Rasen tros ha funnits på ön i mer än tusen år och är perfekt anpassad till öns unika miljö (topografi, jordar och klimat) genom sin hårdighet och sin förmåga att beta på högre mark som inte har kultiverats. Rasen kräver lite eller ingen stödutfodring utom inför lamningen. Rasens goda anpassning till öns klimat innebar att den under flera århundraden var den enda fårrasen på ön, och de nödvändiga kunskaperna om djurskötsel och uppfödning har förts vidare från generation till generation i de fåruppfödande släkterna på Isle of Man.

Djuren föds upp på traditionellt sätt på gårdar med extensivt bete på öns karakteristiska vegetation av naturbetesmarker, buskmarker med ärtörne och örnbräken samt ljunghedar. Öns långa tradition av fåruppfödning har lett till en hög standard när det gäller skötsel av besättningar och produktion av lamm med hög kvalitet.

- ii) Köttet kommer från renrasiga Manx Loaghtan-får som har fötts, uppfötts och slaktats på ön.

4.7 Kontrollorgan:

Namn: CMI Certification Ltd
Adress: Long Hanborough
Oxfordshire
OX29 8LH, United Kingdom
Tfn: 01993 88 56 21
Fax: 01993 88 56 11
E-post: enquiries@cmicertification.com

4.8 Märkning:

Den godkända SUB-symbolen kommer att användas på försäljningsstället och på förpackningar som innehåller produkten.

Manx Loaghtan Lamb produceras även utanför Isle of Man. Den sökande gruppen bekräftar därför att den beteckningen kan fortsätta att användas på förpackningar och märkning av den produkten förutsatt att de lamm som saluförs av producenter utanför ön härstammar från renrasiga Manx Loaghtan-får och att produktens ursprung tydligt anges.

4.9 Nationella krav: —
