

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 158/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek w sprawie zmian składany na podstawie art. 9

„WELSH BEEF”

NR WE: UK-PGI-0105-0057-16.04.2007

ChOG (X) ChNP ()

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne

2. Rodzaj zmian:

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani streszczenia

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez władze publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany):

Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) jest organizacją sektorową odpowiedzialną za promocję i sprzedaż czerwonego mięsa walijskiego. W lipcu 2004 r. na wniosek rządu Walii (Welsh Assembly Government) HCC przyjęła rolę strażnika ChOG „Welsh Beef”.

HCC podjęła konsultacje w sprawie ChOG „Welsh Beef” z przedstawicielami sektora, aby uzyskać opinie na temat adekwatności obecnego ChOG, włącznie z jego wartością, ograniczeniami i przyszłym potencjałem. Rozważono opinie na temat najlepszych mechanizmów maksymalnego zwiększenia wartości walijskiego mięsa i najlepszych sposobów wykorzystania ChOG w tym kontekście. Uzgodniono, że ChOG musi odzwierciedlać obecną sytuację walijskiego sektora, a zmiany usprawnią monitorowanie i kontrolę ChOG w przyszłości.

Proponowane zmiany

3.1. Opis produktu:

Zmiana	Wyjaśnienie
Dodanie sformułowania: „najlepszego bydła (bydła, które nie rodziło)”	Doprecyzowanie, że jedynie najlepsze bydło kwalifikuje się do ChOG „Welsh Beef”
Skreślenie wyrazu „rodziło”	Ograniczenie ryzyka pomylenia znaczenia wyrazu „rodziło”
Dodanie docelowej klasyfikacji tusz i pokroju w odniesieniu do „Welsh Beef”	Uzupełnienie definicji ChOG „Welsh Beef” poprzez podkreślenie norm, które muszą spełniać produkty z wołowiny
Dodanie zdań: „Z historycznego punktu widzenia tradycyjnymi rasami bydła w Walii były głównie Welsh Black i Hereford. Rasy te obecnie pozostają podstawą walijskiego sektora produkcji wołowiny. »Welsh Beef« otrzymuje się z bydła tradycyjnych ras walijskich i ras tych krzyżowanych ze sobą lub z wszelkimi innymi uznanymi rasami”	Podkreślenie, że mięso posiadające ChOG „Welsh Beef” pochodzi z bydła tradycyjnych ras walijskich
Dodanie zdania: „Bydło jest poddawane ubojowi i obróbce w ubojniach/zakładach przetwórczych zatwierdzonych zgodnie z systemem weryfikacji HCC, aby zapewnić ochronę integralności chronionego oznaczenia geograficznego »Welsh Beef«”	Zapewnienie ochrony integralności ChOG „Welsh Beef” poprzez odpowiednie kontrole i monitorowanie

3.2. Dowód pochodzenia:

Zmiana	Wyjaśnienie
Dodanie zdania: „Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) jest organizacją sektorową odpowiedzialną za promocję i sprzedaż czerwonego mięsa walijskiego”	Na wniosek rządu Walii (Welsh Assembly Government) HCC przyjęła rolę strażnika ChOG „Welsh Beef”
Dodanie zdań: „System weryfikacji zapewnia zgodność wołowiny oznaczonej jako »Welsh Beef« ze specyfikacją. Wszystkie ubojnie i zakłady przetwórcze, które chcą używać oznaczenia »Welsh Beef«, muszą co roku wykazywać wyznaczonemu organowi kontrolnemu HCC, że wołowina jest zgodna ze specyfikacją ChOG, a zakład działa w oparciu o wytyczne dotyczące najlepszych praktyk. Zatwierdzenie ma formę certyfikatu, który musi zostać wyeksponowany w pomieszczeniach. HCC przeprowadza również wrywkowe kontrole na miejscu w celu sprawdzenia zgody lub licencji ubojni/zakładu przetwórczego na używanie ChOG »Welsh Beef«. Kryteria systemu weryfikacji HCC będą opracowywane w sposób ciągły”	W celu zagwarantowania integralności ChOG „Welsh Beef” poprzez odpowiednie kontrole i monitorowanie, HCC zachowuje prawo do monitorowania wszystkich zakładów wykorzystujących to oznaczenie

Zmiana	Wyjaśnienie
<p>Dodanie zdań:</p> <p>„Na wszystkich etapach procesu produkcji są prowadzone rejestry zapewniające identyfikowalność produktu. W ubojniach rejestruje się numer uboju zwierzęcia, datę uboju, szczegóły klasyfikacji i masę poubojową schłodzoną tuszy. Informacje te umieszczone są na etykiecie tuszy i dostępne do celów kontroli przez HCC”</p>	<p>HCC będzie kontrolowała informacje na etykietach co najmniej w rocznych odstępach, aby monitorować ChOG „Welsh Beef”.</p>
<p>Dodanie zdań:</p> <p>„Minimalne wymagania w odniesieniu do identyfikowalności produktu to: bydło hodowane ekstensywnie na użytkach zielonych; rejestry weterynaryjne zgodnie z wymogami rządowymi; identyfikowalność zgodna z uznanymi normami systemu zapewniania zgodności gospodarstwa lub równoważnymi wymogami; identyfikacja transportu i uboju zgodnie z uregulowaniami rządowymi”</p>	<p>Zapewnienie zgodności wymogów dotyczących identyfikowalności ChOG „Welsh Beef” z kryteriami systemu weryfikacji HCC</p>

3.3. Metoda produkcji:

Zmiana	Wyjaśnienie
<p>Dodanie zdania:</p> <p>„Ubojowi poddaje się bydło w wieku od 24 do 48 miesięcy, które nie rodziło”</p>	<p>Podkreślenie zakresu wieku ubojowego bydła kwalifikującego się do stosowania ChOG „Welsh Beef”. Poprzedni przedział wiekowy był zbyt rygorystyczny i uniemożliwiał zakwalifikowanie do ChOG wołowiny pochodzącej ze starszych zwierząt. Aby zapobiec uwzględnieniu starego bydła, specyfikację rozszerzono, tak aby obejmowała wyłącznie najlepsze bydło (bydło, które nie rodziło)</p>
<p>Dodanie zdania:</p> <p>„Mięso musi pochodzić od bydła urodzonego i hodowanego w Walii”</p>	<p>Podkreślenie, że mięso posiadające ChOG „Welsh Beef” pochodzi od bydła urodzonego i hodowanego w Walii</p>
<p>Dodanie zdania:</p> <p>„Bydło jest poddawane ubojowi i obróbce w ubojniach/zakładach przetwórczych zatwierdzonych zgodnie z systemem weryfikacji Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC), aby zapewnić ochronę integralności chronionego oznaczenia geograficznego »Welsh Beef«”</p>	<p>Zapewnienie ochrony integralności ChOG „Welsh Beef” poprzez odpowiednie kontrole i monitorowanie</p>
<p>Dodanie zdania:</p> <p>„Położenie ubojni i zakładów przetwórczych kwalifikujących się do uzyskania zatwierdzenia zgodnie z systemem weryfikacji HCC nie ogranicza się do wyznaczonego obszaru geograficznego, tj. Walii”</p>	<p>Doprecyzowanie definicji ChOG „Welsh Beef”</p>
<p>Dodanie zdania:</p> <p>„Zwierzęta poddaje się ubojowi/rozbirowi w ubojni zgodnie z uznaną specyfikacją sektorową lub wymogami prawnymi albo konsumenckimi”</p>	<p>Doprecyzowanie definicji ChOG „Welsh Beef”. Poprzednia specyfikacja rozbioru odnosiła się wyłącznie do specyfikacji Komitetu ds. Mięsa i Zwierząt Gospodarskich (ang. Meat and Livestock Commission), co było uważane za zbyt restrykcyjne</p>
<p>Dodanie zdania:</p> <p>„Wszystkie kawałki muszą być oznakowane jako »Welsh Beef« za pomocą odpowiednich etykiet (zob. pkt 4.8)”</p>	<p>Zagwarantowanie, że kawałki wołowiny „Welsh Beef” są etykietowane zgodnie z ChOG</p>

3.4. Związek:

Zmiana	Wyjaśnienie
<p>Dodanie zdań:</p> <p>„Dominującymi rasami bydła były miejscowe rasy Welsh Black i Hereford”</p> <p>„Wyjątkowe cechy »Welsh Beef« wynikają z wpływu tradycyjnych ras, które pozostają podstawą walijskiego sektora produkcji wołowiny”</p>	<p>Podkreślenie, że mięso posiadające ChOG „Welsh Beef” pochodzi od bydła tradycyjnych ras walijskich</p>

3.5. Etykietowanie:

Zmiana	Wyjaśnienie
Dodanie zdania: „Oznaczenie geograficzne »Welsh Beef« musi być umieszczone na tuszach, częściach tusz lub kawałkach wraz z zarejestrowanym znakiem towarowym HCC »Welsh Beef« oraz symbolem ChOG”	Zagwarantowanie odpowiedniego etykietowania tusz i kawałków oraz integralności znaku towarowego i ChOG „Welsh Beef”
Dodanie zdań: „Szczegółowe wytyczne dotyczące etykietowania zostaną określone przez HCC. Systemy etykietowania będą częścią kontroli w ramach systemu weryfikacji HCC”	Zagwarantowanie, aby wszystkie ubojnie i zakłady mięsne wiedziały, gdzie mogą uzyskać wytyczne dotyczące etykietowania, oraz wyeliminowanie nieprawidłowej interpretacji ChOG

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„WELSH BEEF”

NR WE: UK-PGI-0105-0057-16.04.2007

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Welsh Beef”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeciej:

Zjednoczone Królestwo

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.1 – Mięso świeże i podroby

Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt. 1

„Welsh Beef” jest nazwą nadawaną tuszom lub kawałkom mięsa otrzymywanym z najlepszego bydła (bydła, które nie rodziło) narodzonego i hodowanego w Walii. Producenci „Welsh Beef” dążą do uzyskania pokroju R lub lepszego i klasy otłuszczenia 4L lub niższej zgodnie z docelową klasyfikacją tusz. Zob. tabela poniżej.

System klasyfikacji tusz EUROP w odniesieniu do „Welsh Beef”

		Klasa otłuszczenia						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Pokrój	E	x	x	x	x			
	U +	x	x	x	x			
	-U	x	x	x	x			
	R	x	x	x	x			
	O +							
	-O							
	P +							
	-P							

x oznacza docelowe klasy tusz w odniesieniu do „Welsh Beef”

Z historycznego punktu widzenia tradycyjnymi rasami bydła w Walii były głównie Welsh Black i Hereford. Rasy te obecnie pozostają podstawą walijskiego sektora produkcji wołowiny. „Welsh Beef” otrzymuje się z bydła tradycyjnych ras walijskich i ras tych krzyżowanych ze sobą lub z wszelkimi innymi uznanymi rasami.

Ubojowi poddaje się bydło w wieku od 24 do 48 miesięcy, które nie rodziło.

Bydło jest poddawane ubojowi i obróbce w ubojniach/zakładach przetwórczych zatwierdzonych zgodnie z systemem weryfikacji Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC), aby zapewnić ochronę integralności ChOG „Welsh Beef”. System zapewnia zgodność wołowiny oznaczonej jako „Welsh Beef” ze specyfikacją. Wszystkie ubojnie i zakłady przetwórcze, które chcą używać oznaczenia „Welsh Beef”, muszą co roku wykazywać wyznaczonemu organowi kontrolnemu HCC, że wołowina jest zgodna ze specyfikacją ChOG, a zakład działa w oparciu o wytyczne dotyczące najlepszych praktyk. HCC przeprowadza również wrywkowe kontrole na miejscu w celu sprawdzenia zgody lub licencji ubojni/zakładu przetwórczego na używanie ChOG „Welsh Beef”.

Po uboju i rozbiórce wołowina może być sprzedawana jako cała tusza, półtusza, ćwierćtusza (tylna/przednia) lub jako kawałki (w tym wołowina mielona).

Profile mięsa są ogólnie wypukłe, o bardzo dobrze rozwiniętych mięśniach i szerokim, grubym grzbiecie aż do łopatki, która jest dobrze zaokrąglona. Dobrze rozwinięte mięśnie są jędrne w dotyku, mają luźną, jednolitą strukturę i intensywnie czerwoną barwę, przy czym tłuszcz jest żółtawobiały. Mięso na ogół charakteryzuje się widoczną marmurkowatością.

3.2. Surowce:

—

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

Bydło hoduje się ekstensywnie na użytkach zielonych na wyznaczonym obszarze geograficznym, zgodnie z tradycyjnymi praktykami stosowanymi w hodowli walijskiego bydła.

W przypadku gdy rośliny pastewne uzupełnia się paszą, w miarę możliwości pozyskuje się ją na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Każdy producent kontroluje swoje stado bydła, które jest ekstensywnie wypasane na naturalnych użytkach zielonych. Zwierzęta są sprzedawane do ubojni, jeżeli osiągnęły masę ubojową, lub na rynku zwierząt gospodarskich. Mięso musi pochodzić od bydła urodzonego i hodowanego w Walii, poddanego ubojowi/obróbce w ubojniach/zakładach przetwórczych zatwierdzonych zgodnie z systemem weryfikacji HCC. Zwierzęta poddaje się ubojowi/rozbiorowi w ubojni zgodnie z uznaną specyfikacją sektorową lub wymogami prawnymi albo konsumenckimi.

Położenie ubojni i zakładów przetwórczych kwalifikujących się do uzyskania zatwierdzenia zgodnie z systemem weryfikacji HCC nie ogranicza się do wyznaczonego obszaru geograficznego, tj. Walii.

Na wszystkich etapach procesu produkcji prowadzi się rejestry zapewniające identyfikowalność produktu. W ubojniach rejestruje się numer uboju zwierzęcia, datę uboju, szczegóły klasyfikacji i masę poubojową schłodzoną tuszy. Informacje te umieszczane są na etykiecie tuszy i dostępne do celów kontroli przez HCC.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

Nie dotyczy.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Oznaczenie geograficzne „Welsh Beef” musi być umieszczone na tuszach, częściach tusz lub kawałkach wraz z zarejestrowanym znakiem towarowym HCC „Welsh Beef” oraz symbolem „PGI” (ChOG).

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego:**

Cały obszar Walii.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Znaczenie walijskiego sektora hodowli bydła jest bogato udokumentowane od czasów Celtów, Rzymian i Normanów aż po dzień dzisiejszy. Liczne historyczne odniesienia do produkcji walijskiej wołowiny znajdują się w dziełach Hewitta, „The Drovers’ Roads of Wales” („Szlaki walijskich pogańczy bydła”) i „Medieval Wales” („Średniowieczna Walia”).

Wyjątkowe cechy „Welsh Beef” wynikają z wypasu bydła na rozległych naturalnych użytkach zielonych w Walii, licznie występujących w wyniku wilgotnego i łagodnego klimatu walijskiego oraz ukształtowania terenu.

Linia brzegowa otaczająca Walię liczy 1 200 kilometrów, a w głębi znajduje się rozległy i wysoki teren, w który harmonijnie wtapiają się góry, wzgórza, doliny i jeziora. Ze względu na typowo obfite opady deszczu Walia jest doskonale dostosowana do wytwarzania naturalnych roślin pastewnych. Ten rozległy szmaragdowy dywan utkany akropo akrze z bujnych zielonych pastwisk w połączeniu z wrzosami i miejscowymi pachnącymi dzikimi ziołami ma wpływ na charakterystyczny smak „Welsh Beef”.

5.2. *Specyfika produktu:*

Oznaczenie „Welsh Beef” może otrzymać tylko bydło urodzone i hodowane w Walii, dzięki czemu istnieje bezpośrednie powiązanie między produktem a obszarem geograficznym, na którym jest wytwarzany.

Aby zapewnić konsumentom produkt o jednolitej jakości, ubojowi poddaje się najlepsze bydło (bydło, które nie rodziło) w wieku od 24 do 48 miesięcy. Producenci „Welsh Beef” dążą do uzyskania pokroju R lub lepszego i klasy otluszczenia 4L lub niższej zgodnie z docelową klasyfikacją tusz.

Wyjątkowe cechy „Welsh Beef” wynikają z wpływu tradycyjnych ras, które pozostają podstawą walijskiego sektora produkcji wołowiny, z którego pochodzi „Welsh Beef”.

Mięso musi pochodzić od bydła poddanego ubojowi/obróbce w zatwierdzonych ubojniach/zakładach przetwórczych. Zwierzęta poddaje się ubojowi/rozbirowi w ubojni zgodnie z uznaną specyfikacją sektorową lub wymogami prawnymi albo konsumenckimi.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG):*

„Welsh Beef” posiada wiele konkurencyjnych cech produkcyjnych. Tradycyjne rasy hoduje się w idealnym środowisku przy użyciu sprawdzonych tradycyjnych technik hodowlanych, uzupełnionych współczesnymi metodami hodowli. Dzięki temu „Welsh Beef” posiada wyjątkowy, niepowtarzalny charakter.

Rok po roku, pokolenie po pokoleniu, niezwykle umiejętności walijskich hodowców bydła w zakresie hodowli i gospodarki użytkami zielonymi były stosowane w całej Walii, głównie w małych gospodarstwach rodzinnych wykorzystujących zalety naturalnego krajobrazu do produkcji wołowiny najwyższego sortu. Przez wieki ich poświęcenie i ciężka praca dawały, w sposób najskuteczniejszy i przyjazny dla środowiska, niezmiennie wysokie standardy produkcji o wysokiej jakości, kształtując jednocześnie krajobraz, kulturę i tożsamość Walii.

Gospodarstwa rolne w tym regionie to zazwyczaj gospodarstwa rodzinne prowadzące mieszaną hodowlę owiec i bydła. Gospodarstwa w Walii są przeważnie mniejsze niż w Zjednoczonym Królestwie. Mniejszy średni rozmiar gospodarstwa znajduje odzwierciedlenie w mniejszej liczbie stad bydła hodowanego na wołowinę, a także w strukturze siły roboczej. Umiejętności walijskich hodowców zwierząt gospodarskich w zakresie hodowli są przekazywane z pokolenia na pokolenie. Każdy producent kontroluje swoje stado bydła, które jest ekstensywnie wypasane na naturalnych użytkach zielonych. Zwierzęta są sprzedawane do ubojni, jeżeli osiągnęły masę ubojową, lub na rynku zwierząt gospodarskich. Na wszystkich etapach procesu produkcji prowadzi się rejestry zapewniające identyfikowalność produktu.

Skuteczna produkcja i wykorzystywanie trawy mają kluczowe znaczenie dla kondycji sektora produkcji wołowiny w Walii. Łąki w wielu rejonach Walii są pokryte wrzosem i miejscowymi pachnącymi dzikimi ziołami, a wszystko to przyczynia się do wyjątkowości „Welsh Beef”. Umiejętności rolników walijskich w zakresie gospodarowania użytkami zielonymi są uznawane na całym świecie i regularnie nagradzane.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

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