

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2015/C 29/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

**WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9**

**„WELSH BEEF”**

**Nr WE: UK-PGI-0205-01136 – 30.7.2013**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymagania krajowe
- Inne [określić jakie]

**2. Rodzaj zmiany(zmian)**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- 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 organy 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. HCC ponosi odpowiedzialność prawną za działania w charakterze strażnika ChOG „Welsh Beef”.

Proponowane poprawki mają na celu zmianę wieku bydła w chwili uboju w celu uwzględnienia młodszych zwierząt.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Proponuje się zmianę specyfikacji w celu ponownego zdefiniowania rozpiętości wieku ubojowgo bydła kwalifikującego się do stosowania ChOG „Welsh Beef”. Uważa się, że rozpiętość wieku określona w obecnej specyfikacji ma zbyt nakazowy charakter, gdyż uniemożliwia zakwalifikowanie młodszego bydła (odpowiadającego specyfikacji we wszystkich pozostałych aspektach) do objęcia ChOG. Proponowana poprawka ma na celu zmianę dolnej granicy wieku bydła, które może kwalifikować się do objęcia ChOG „Welsh Beef”; wszystkie inne wymogi zawarte w specyfikacji pozostałyby niezmienione. W celu zapewnienia stałych dostaw wysokiej jakości „Welsh Beef”, odzwierciedlenia zmiany czynników rynkowych oraz wywierania pozytywnego wpływu na środowisko proponuje się, aby rozpiętość wieku została obniżona z 24 do 12 miesięcy, co umożliwi zakwalifikowanie młodszych zwierząt, jednocześnie nie dopuszczając do pokrywania się ich z produktami wprowadzanymi do obrotu jako cielęcina.

Proponowana zmiana ma na celu dodanie następującego tekstu do rubryk „Opis produktu” i „Metoda produkcji” zarejestrowanej specyfikacji produktu:

„Ubojowi poddaje się bydło w wieku 12–48 miesięcy, które nie rodziło”.

Skutkiem przedmiotowej zmiany byłyby specyfikacja, która:

— Ma pozytywny wpływ na walory smakowe „Welsh Beef”

Przeprowadzono intensywne badania w celu zbadania związku między wiekiem w momencie uboju i walorami smakowymi; ogólny wniosek jest taki, że mięso młodszych zwierząt jest bardziej kruche niż mięso zwierząt starszych ze względu na właściwości kolagenu w mięsie.

Zmiana specyfikacji „Welsh Beef” w odniesieniu do wieku w momencie uboju w celu umożliwienia zakwalifikowania młodszych zwierząt miałyby zatem pozytywny wpływ na walory smakowe „Welsh Beef”.

— Ma pozytywny wpływ na ślad środowiskowy „Welsh Beef”

Ważnym czynnikiem przyczyniającym się do zmniejszenia emisji gazów cieplarnianych powodowanych przez chów bydła jest wcześniejsze zakończenie tuczu (i ubój) bydła. Przy mniejszej liczbie dni tuczu zwierzęcia przeznaczonego do uboju zwierzę wytwarza w wyniku zwykłych procesów trawiennych mniej metanu, co prowadzi do zmniejszenia emisji gazów cieplarnianych.

Zmiana specyfikacji „Welsh Beef” w odniesieniu do wieku w momencie uboju w celu umożliwienia zakwalifikowania młodszych zwierząt miałyby zatem pozytywny wpływ na ślad środowiskowy „Welsh Beef”.

— Stanowi odpowiedź na rosnący ze strony konsumentów, detalistów i rynku eksportowego popyt na „Welsh Beef” wysokiej jakości

Z badań wynika, że istnieje pozytywny związek między kruchością a doświadczeniami smakowymi konsumentów w odniesieniu do wołowiny produkowanej ze zwierząt w wieku do 24 miesięcy. Jako taka, w odpowiedzi na wymogi rynkowe, wołowina jest produkowana w Walii w sposób bardziej wydajny, a ubój dokonywany jest w młodszym wieku, aby zagwarantować, że „Welsh Beef” to produkt wysokiej jakości, który ma dobry smak i jest kruchy.

Zmiana specyfikacji „Welsh Beef” w odniesieniu do wieku w momencie uboju w celu umożliwienia zakwalifikowania młodszych zwierząt stanowiłaby zatem odpowiedź na rosnący popyt ze strony konsumentów na „Welsh Beef” wysokiej jakości.

Wielu detalistów przedstawiło swoje wzorce zakupowe (które stanowiły około 90 procent sprzedaży mięsa czerwonego w Zjednoczonym Królestwie w 2011 r.) na pozyskiwanie młodszego bydła. Wszystkie obecne strategie związane z pozyskiwaniem wysokiej jakości produktów z wołowiny siedmiu największych detalistów w Wielkiej Brytanii wymagają, by bydło było poddawane ubojowi w wieku poniżej 30 miesięcy, a największy spośród nich detalista wymaga, by by bydło, z którego mięso ma zostać zaliczone do najwyższej klasy, było poddawane ubojowi w wieku poniżej 24 miesięcy. Przedmiotowa tendencja do pozyskiwania młodszych zwierząt ma się wśród detalistów utrzymać, ponieważ w coraz większym stopniu dążą oni do zaspokojenia potrzeb konsumentów w odniesieniu do wołowiny o wysokich walorach smakowych i przyjaznej dla środowiska.

Inne zmiany:

Zmiany w zakresie szczegółowych informacji dotyczących organu kontroli: zmiany te są konieczne w celu uaktualnienia informacji dotyczących wyznaczonego organu kontroli w odniesieniu do ChOG „Welsh Beef”.

Szczegółowe informacje dotyczące odpowiedniego organu kontroli zostały dodane w celu zastąpienia informacji dotyczących wyżej wymienionego organu.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(3)</sup>

„WELSH BEEF”

Nr WE: UK-PGI-0205-01136 – 30.7.2013

ChOG ( X ) ChNP ( )

## 1. Nazwa

„Welsh Beef”

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Zjednoczone Królestwo

## 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

## 3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

## 3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

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

## System klasyfikacji tusz EUROP w odniesieniu do „Welsh Beef”

		Klasy tłuszczu						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Zgodność pokroju	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 tych ras krzyżowanych ze sobą lub z wszelkimi innymi uznanymi rasami.

Ubojowi poddaje się bydło w wieku od 12 do 48 miesięcy, które nie rodziło. Bydło jest poddawane ubojowi i obróbce w ubojniach/zakładach rozbioru mięsa 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 rozbioru mięsa, 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, którą otrzymała ubojnia/zakład rozbioru mięsa, lub posiadanej przez nie licencji na używanie ChOG „Welsh Beef”.

<sup>(3)</sup> Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Po uboju i rozbiorze 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 na ogół intensywnie czerwoną barwę, przy czym tłuszcz jest żółtawobiały. Ogólnie mięso z młodszych zwierząt jest bardziej kruche niż mięso pochodzące ze starszych zwierząt ze względu na właściwości kolagenu w mięsie. Mięso na ogół charakteryzuje się widoczną marmurkowatością.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *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 chowie walijskiego bydła.

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

3.5. *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 rozbioru mięsa zatwierdzonych zgodnie z systemem weryfikacji HCC. Zwierzęta poddaje się ubojowi i rozbiorowi w ubojni zgodnie z uznaną specyfikacją sektorową lub wymogami prawnymi albo konsumenckimi.

Położenie ubojni i zakładów rozbioru mięsa 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.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

—

3.7. *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. **Związek 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 poganiaczy 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 ma 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 pastwisk. Ten rozległy szmaragdowy dywan utkany akropakr ze bujnych zielonych pastwisk w połączeniu z wrzosami i miejscowymi aromatycznymi 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 12–48 miesięcy. Producenci „Welsh Beef” dążą do uzyskania pokroju R lub lepszego i klasy otłuszczenia 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 rozbioru mięsa. 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 szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)*

„Welsh Beef” posiada wiele konkurencyjnych zalet 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 są 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 najsukuteczniejszy i przyjazny dla środowiska, niezmiennie wysokie standardy produkcji, 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 liczebności 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 aromatycznymi 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**

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 (\*))

Aktualną specyfikację produktu w odniesieniu do ChOG „Welsh Beef” można znaleźć na stronie:

[https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment\\_data/file/278748/welsh-beef-pgi.pdf](https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/278748/welsh-beef-pgi.pdf)

---

(\*) Zob. przypis 3.