

## INÉ AKTY

## EURÓPSKA KOMISIA

**Uverejnenie žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2010/C 158/09)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

## ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE

## NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

## Žiadosť o zmenu a doplnenie podľa článku 9

## „WELSH BEEF“

ES č.: UK-CHZO-0105-0057-16.04.2007

CHZO ( X ) CHOP ( )

## 1. Časti špecifikácie, ktorých sa týka zmena a doplnenie:

- Názov výrobku
- Opis
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Súvislosť
- Označovanie
- Vnútroštátne požiadavky
- Iné

## 2. Druh zmeny a doplnenia:

- Zmena a doplnenie jednotného dokumentu alebo zhrnutia
- Zmena a doplnenie špecifikácie CHOP alebo CHZO zapísaného do registra, ku ktorým sa neuverejnil žiadny jednotný dokument ani zhrnutie

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

- Zmena a doplnenie špecifikácie, z ktorej nevyplýva žiadna zmena a doplnenie uverejneného jednotného dokumentu [článok 9 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006].
- Dočasná zmena a doplnenie špecifikácie vyplývajúca z uloženia povinných sanitárnych alebo rastlinolekárskeho opatrení orgánmi verejnej moci [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006].

### 3. Zmena(-y) a doplnenie(-a):

Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) je organizácia pôsobiaca v oblasti priemyslu zodpovedná za rozvoj, propagáciu a uvádzanie waleského červeného mäsa na trh. V júli 2004 prijala HCC na žiadosť Welsh Assembly Government úlohu ochrancu označenia CHZO „Welsh Beef“.

HCC konzultovala so zástupcami priemyslu vhodnosť súčasného CHZO týkajúceho sa „Welsh Beef“ vrátane jeho hodnoty, obmedzení a budúceho potenciálu. Hľadal sa najlepší spôsob, ako maximalizovať hodnotu waleského mäsa a ako v tejto súvislosti čo najlepšie využiť CHZO. Dohodlo sa, že je potrebné, aby CHZO odzrkadľovalo súčasnú situáciu waleského priemyslu, a že zmeny a doplnenia by vylepšili monitorovanie a kontrolu CHZO v budúcnosti.

Navrhované zmeny a doplnenia

#### 3.1. Opis výrobku:

Zmena a doplnenie	Vysvetlenie
Vloženie „mladého dobytky (dobytky, ktorý sa ešte nereprodukoval)“	S cieľom zabezpečiť, že CHZO „Welsh Beef“ sa bude vzťahovať len na kvalitné mäso z mladého dobytky.
Vypustenie slova „bred“ (na chov)	S cieľom rozptýliť nejasnosti, pokiaľ ide o význam slova „bred“ (na chov).
Vloženie požadovanej klasifikácie jatočných tiel a mäsitosti Welsh beef	S cieľom bližšie vymedziť CHZO „Welsh Beef“ zvýraznením noriem, ktoré musí spĺňať.
Vloženie: „Tradičnými plemenami dobytky vo Walese boli v minulosti predovšetkým Welsh Black a Hereford. Tieto plemená dnes zostávajú základom odvetvia chovu hovädzieho dobytky vo Walese. Welsh beef pochádza z tradičných waleských plemien a z týchto plemien krížených navzájom alebo s akýmkoľvek iným uznávaným plemenom.“	S cieľom zdôrazniť, že CHZO Welsh Beef pochádza z tradičných plemien Walesu.
Vloženie: „S cieľom zabezpečiť ochranu značky a neporušenosť CHZO Welsh beef sa dobytok poráža a spracúva v bitúnkoch alebo u spracovávateľov, ktorí sú schválení schémou overovania HCC.“	S cieľom zabezpečiť ochranu značky a neporušenosť CHZO Welsh Beef prostredníctvom primeranej kontroly a monitorovania.

#### 3.2. Dôkaz o pôvode:

Zmena a doplnenie	Vysvetlenie
Vloženie: „HCC je organizácia pôsobiaca v oblasti priemyslu zodpovedná za rozvoj, propagáciu a uvádzanie červeného mäsa na trh.“	Na žiadosť Welsh Assembly Government prijala HCC úlohu ochrancu chráneného zemepisného označenia „Welsh Beef“.
Vloženie: „Schéma overovania HCC zabezpečuje, aby hovädzie mäso s označením „Welsh Beef“ zodpovedalo špecifikácii. Všetky bitúanky a všetci spracovávatelia, ktorí chcú používať označenie Welsh Beef, musia každoročne preukázať inšpekčnému orgánu, ktorý vymenuje HCC, že hovädzie mäso spĺňa podmienky CHZO a že zariadenie funguje podľa usmernení o osvedčených postupov. Toto schválenie má formu certifikátu, ktorý sa musí v priestoroch zariadenia vystaviť na dobre viditeľnom mieste. HCC takisto vykonáva náhodné kontroly na mieste s cieľom overiť, či bitúnok, resp. spracovateľ, má schválenie a licenciu na používanie CHZO Welsh beef. Schéma overovania HCC sa bude priebežne vyvíjať.“	HCC si ponecháva právo na monitorovanie všetkých zariadení, ktoré používajú označenie CHZO Welsh Beef, aby prostredníctvom primeranej kontroly a monitorovania zabezpečila neporušenosť tohto označenia.

Zmena a doplnenie	Vysvetlenie
Vloženie: „V snahe zabezpečiť výsledovateľnosť výrobku sa na všetkých úrovniach výrobného procesu vedú záznamy. Na bitúnkoch sa zaznamenáva číslo porážky, dátum porážky, klasifikačné údaje a hmotnosť jatočných tiel po vychladnutí. Tieto informácie sa pripájajú na etikete k jatočnému telu a sú k dispozícii na inšpekciu zo strany HCC.“	Na účel monitorovania CHZO Welsh Beef skontroluje HCC minimálne raz za rok informácie uvádzané na štítku.
Vloženie: „Minimálne požiadavky týkajúce sa výsledovateľnosti výrobku sú: Dobytok chovaný predovšetkým na pasienkoch; Veterinárne záznamy podľa požiadaviek vlády; Výsledovateľnosť v súlade s uznávanými normami schém zaistenia kvality chovu alebo s porovnateľnými normami; Identifikácia pri preprave a porážke podľa vládnych predpisov“	Zabezpečiť, aby požiadavky na výsledovateľnosť CHZO Welsh Beef spĺňali kritériá schémy overovania HCC.

## 3.3. Spôsob výroby:

Zmena a doplnenie	Vysvetlenie
Vloženie: „Dobytok sa poráža vo veku 24 – 48 mesiacov a nesmie byť určený na chov.“	S cieľom zdôrazniť, že používanie CHZO Welsh Beef sa vzťahuje na vekové rozpätie dobytka určeného na porážku. Predchádzajúce vekové rozpätie bolo príliš normatívne a bránilo, aby sa CHZO vzťahovalo na dospelšie kusy hovädzieho dobytka. S cieľom zabrániť zahrnutiu starých kusov dobytka sa požiadavky rozšírili tak, aby zahŕňali len mladý dobytok (dobytok, ktorý sa ešte nereprodukoval).
Vloženie: „Mäso musí pochádzať z dobytka narodeného a chovaného vo Walese.“	S cieľom zdôrazniť, že CHZO Welsh Beef pochádza z dobytka narodeného a chovaného vo Walese.
Vloženie: „S cieľom zabezpečiť ochranu značky a neporušenosť CHZO Welsh beef dobytok sa poráža a spracúva v bitúnkoch alebo u spracovateľov, ktorí sú schválení schémou overovania HCC.“	S cieľom zabezpečiť ochranu značky a neporušenosť CHZO Welsh Beef prostredníctvom primeranej kontroly a monitorovania.
Vloženie: „Bitúanky a spracovatelia spôsobilí na schválenie schémou overovania HCC nie sú obmedzení na vymedzenú zemepisnú oblasť – Wales.“	Na vyjasnenie definície CHZO Welsh Beef
Vloženie: „Zvieratá sa porážajú a porciujú na bitúnkoch v súlade s uznávanými priemyselnými požiadavkami alebo tak, aby spĺňali zákonné požiadavky alebo požiadavky zákazníka.“	Na vyjasnenie definície CHZO Welsh Beef. Predchádzajúcu špecifikáciu porciovania umožňovala Komisia len pre mäso a hospodárske zvieratá, čo sa považovalo za príliš obmedzujúce.
Vloženie: „Všetky porcie mäsa musia byť prostredníctvom vhodného označenia identifikované ako Welsh beef (pozri oddiel 4.8).“	Zabezpečiť, aby sa porcie waleského hovädzieho označovali v súlade s CHZO.

## 3.4. Súvislosť:

Zmena a doplnenie	Vysvetlenie
Vloženie „Prevládajúcimi využívanými plemenami boli miestne plemená Welsh Black alebo Hereford.“ „Osobitné vlastnosti Welsh Beef sú dôsledkom vplyvu tradičných plemien, ktoré zostávajú základom waleského odvetvia chovu hovädzieho dobytka.“	S cieľom zdôrazniť, že CHZO Welsh Beef pochádza z tradičných waleských plemien.

## 3.5. Označovanie:

Zmena a doplnenie	Vysvetlenie
Vloženie: „Zemepisné označenie ‚Welsh Beef‘ sa musí uvádzať na jatočných telách, na častiach jatočných tiel alebo na porciách mäsa spolu s ochrannou známkou HCC pre Welsh beef a symbolom CHZO.“	Zabezpečiť, aby sa časti jatočných tiel a porcie mäsa vhodne označovali a zabezpečiť neporušenosť CHZO Welsh beef a ochrannej známky.
Vloženie: „Podrobné pokyny týkajúce sa označovania poskytnú HCC. Režimy označovania budú súčasťou kontrol schémy overovania HCC.“	S cieľom zaručiť, že všetkým bitúnikom a mäsospracovateľským zariadeniam bude jasné, kam sa môžu obrátiť so žiadosťou o radu týkajúcu sa označovania, a zabezpečiť, že CHZO nebude skreslené.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

## NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

## „WELSH BEEF“

ES č.: UK-CHZO-0105-0057-16.04.2007

CHZO ( X ) CHOP ( )

1. **Názov:**

„Welsh Beef“

2. **Členský štát alebo tretia krajina:**

Spojené kráľovstvo

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**3.1. *Druh výrobku:*

Trieda 1.1 – Čerstvé mäso a droby

Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

Welsh beef je názov, ktorým sa označujú jatočné telá alebo porcie mäsa z mladého dobytku (dobytky, ktorý sa ešte nereprodukoval), ktorý sa narodil a choval vo Walese. Cieľom producentov Welsh beef je splniť požadovanú klasifikáciu jatočných tiel: trieda mäsitosti R alebo lepšia a trieda pretučnenia 4L alebo nižšia. Pozri tabuľku.

Tabuľka požadovanej klasifikácie jatočných tiel Welsh beef podľa stupnice EUROP

		Trieda pretučnenia						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Mäsitosť	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 označuje požadovanú klasifikáciu jatočných tiel pre Welsh beef.

Tradičnými plemenami Walesu boli v minulosti predovšetkým Welsh Black a Hereford. Tieto plemená dnes tvoria základ odvetvia chovu hovädzieho dobytku vo Walese. Welsh beef pochádza z tradičných waleských plemien a z týchto plemien krížených navzájom alebo s akýmkoľvek iným uznávaným plemenom.

Dobytok sa poráža vo veku 24 – 48 mesiacov a nesmie byť určený na chov.

Dobytok sa poráža a spracúva na bitúnkoch alebo u spracovateľov, ktorí sú schválení schémou overovania Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC), aby sa zabezpečila ochrana značky a neporušenosti CHZO Welsh beef. Táto schéma zaručuje, že hovädzina označená ako „Welsh Beef“ spĺňa dané požiadavky. Všetky bitúanky a všetci spracovatelia, ktorí chcú používať označenie Welsh beef, musia každoročne preukázať inšpekčnému orgánu, ktorý vymenuje HCC, že hovädzina spĺňa podmienky CHZO a že zariadenie funguje podľa usmernení o osvedčených postupoch. HCC takisto vykonáva náhodné kontroly na mieste s cieľom overiť, či bitúnok, resp. spracovateľ, má schválenie a licenciu na používanie CHZO Welsh beef.

Hovädzie mäso sa po porážke a naporciovaní môže uvádzať na trh ako celý trup, celý bok, ako časť boku (zadná štvrť/predná štvrť) alebo ako porcie hovädzieho mäsa (vrátane mletého hovädzieho mäsa).

Profily mäsa sú celkovo vypuklé, s veľmi dobre vyvinutým svalstvom a so širokým plným chrbtom až po zaguľatené plece. Dobre vyvinuté svalstvo je pevné na dotyk, má voľnú a konzistentnú štruktúru, sýtočervenú farbu a tuk, ktorý je žltkasto biely. Mäso je vo všeobecnosti pekne mramorované.

### 3.2. Suroviny:

—

### 3.3. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

Dobytok sa chová najmä na pastvinách v rámci danej zemepisnej oblasti v súlade s tradičnými waleskými chovateľskými postupmi.

V prípade, že sa použije krmivo nahrádzajúce pastvinu, pochádza, pokiaľ je to možné, z rovnakej zemepisnej oblasti.

### 3.4. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

Každý výrobca si kontroluje svoje stádo hovädzieho dobytku, ktoré sa chová najmä na trávnatých pastvinách. Zvieratá sa predávajú buď na bitúnkoch ako jatočné telá, alebo živé na trhoch. Mäso musí pochádzať z dobytku, ktorý sa narodil a choval vo Walese a ktorý sa porazil/spracoval v bitúnkoch alebo u spracovateľov, ktorí sú schválení schémou overovania HCC. Zvieratá sa porážajú a porciujú na bitúnkoch v súlade s uznávanými priemyselnými požiadavkami alebo tak, aby spĺňali zákonné požiadavky alebo požiadavky zákazníka.

Bitúanky a spracovatelia spôsobilí na schválenie schémou overovania HCC nie sú obmedzení na vymedzenú zemepisnú oblasť – Wales.

V snahe zabezpečiť výsledovateľnosť výrobku sa na všetkých úrovniach výrobného procesu vedú záznamy. Na bitúnkoch sa zaznamenáva číslo porážky, dátum porážky, klasifikačné údaje a hmotnosť jatočných tiel po vychladnutí. Tieto informácie sa pripájajú na etikete k jatočnému telu a sú k dispozícii na inšpekciu zo strany HCC.

3.5. *Osobitné pravidlá pre krájanie, strúhanie, balenie atď.:*

Neuvádza sa.

3.6. *Osobitné pravidlá pre označovanie:*

Zemepisné označenie „Welsh Beef“ sa musí uvádzať na jatočných telách, na častiach jatočných tiel alebo na porciách mäsa spolu s ochrannou známkou HCC pre Welsh Beef a symbolom CHZO.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Celé územie Walesu.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou:**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

Dôležitosť chovu hovädzieho dobytku vo Walese je bohato dokumentovaná Keltmi, Rimanmi, Normandami až po dnešok. Na chov waleského dobytku poukazujú mnohé historické odkazy v publikáciách „The Drovers' Roads of Wales“ a „Medieval Wales“ od Hewitta.

Osobitné vlastnosti waleskej hovädziny spočívajú v tom, že dobytok sa pasie na rozsiahlych waleských trávnatých pastvinách, ktorým sa darí v dôsledku vlhkého a mierneho podnebia a topografie.

Wales lemuje 1 200 kilometrov dlhé pobrežie a vnútrozemie tvorí rozľahlá členitá krajina, v ktorej na seba nadväzujú hory, kopce, údolia a jazerá. Vďaka vysokému objemu zrážok typickému pre túto oblasť je Wales dokonale usposobený na produkciu prírodných pastvín. Táto vlniaca sa smaragdová tapiséria utkaná akri po akri zo šťavnatej zelenej trávy pretkanej vresmi a miestnymi voňavými voľne rastúcimi bylínkami prispieva k nezameniteľnej chuti mäsa Welsh beef.

5.2. *Špecifickosť výrobku:*

Označenie „Welsh Beef“ sa vzťahuje len na dobytok narodený a chovaný vo Walese, čo tvorí priamu zemepisnú súvislosť tohto výrobku s oblasťou, v ktorej sa vyrába.

V snahe zaistiť spotrebiteľovi kvalitu dobytku musí byť jatočný (dobytok, ktorý sa ešte nereprodukoval) a mal by byť porazený vo veku 24 – 48 mesiacov. Cieľom producentov Welsh beef je splniť požadovanú klasifikáciu jatočných tiel: trieda mäsitosti R alebo lepšia a trieda pretučnenia 4L alebo nižšia.

Osobitné vlastnosti Welsh beef sú dôsledkom vplyvu tradičných plemien, ktoré zostávajú základom waleského odvetvia chovu hovädzieho dobytku, z ktorého pochádza Welsh beef.

Mäso musí pochádzať z dobytku, ktorý bol porazený/spracovaný v schválených bitúnkoch alebo u schválených spracovateľov. Zvieratá sa porážajú a porciujú na bitúnkoch v súlade s uznávanými priemyselnými požiadavkami alebo tak, aby splňali zákonné požiadavky alebo požiadavky zákazníka.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickými vlastnosťami výrobku (CHOP) alebo špecifickou akosťou, povosťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO):*

Welsh beef ťaží z niekoľkých konkurenčných výhod v oblasti produkcie. Tradičné plemená sa chovajú v ideálnom prostredí, kde sa spolu so súčasnými metódami chovu využívajú vyskúšané a overené tradičné hospodárske techniky. To vedie k jedinečným a nezameniteľným vlastnostiam mäsa Welsh beef.

Rok za rokom a celými generáciami sa v celom Walese, predovšetkým na malých rodinných farmách, uplatňujú jedinečné znalosti waleských chovateľov dobytky v riadení chovu a pastvín a využívajú sa výhody prírodného rázu krajiny k produkcii hovädzieho mäsa najvyššej kvality. Storočia nasadenia a tvrdej práce chovateľov dobytky prinášajú ovocie v podobe vysokých akostných štandardov produkcie, ktorá je najúčinnnejšia a najprívetivejšia k životnému prostrediu a zároveň utvára krajinný ráz, kultúru a identitu Walesu.

Farmy v tejto oblasti sú zvyčajne rodinné farmy so zmiešaným chovom oviec a dobytky. Poľnohospodárske podniky vo Walese sú v priemere menšie ako v Spojenom kráľovstve ako celku. Menšia priemerná veľkosť poľnohospodárskych podnikov sa premieta do menšej veľkosti stád hovädzieho dobytky, ako aj do štruktúry pracovnej sily. Chovateľské znalosti waleských chovateľov dobytky sa prenášali z generácie na generáciu. Každý výrobca si kontroluje svoje stádo dobytky, ktoré sa extenzívne chová na trávnatých pastvinách. Zvieratá sa predávajú buď na bitúnkoch ako jatočné telá, alebo živé na trhoch. S cieľom zabezpečiť výsledovateľnosť výrobku sa na všetkých úrovniach výrobného procesu vedú záznamy.

Účinná produkcia a využitie trávnatých porastov sú pre kvalitnú produkciu Welsh beef zásadné. Trávnatý úhor sa v mnohých oblastiach prelína s vresmi a miestnymi voňavými voľne rastúcimi bylinkami. Všetko toto prispieva k nezameniteľnej chuti mäsa Welsh beef. Znalosti waleských chovateľov v riadení pastvín sú známe na celom svete a waleskí chovatelia pravidelne vyhrávajú ocenenia za riadenie pastvín.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie:**

[článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

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

---