

Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2015/C 29/07)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението за изменение в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ⁽²⁾

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ПРОМЕНИ СЪГЛАСНО ЧЛЕН 9

„WELSH BEEF“

ЕО №: UK-PGI-0205-01136 – 30.7.2013

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение

- Наименование на продукта
- Описание на продукта
- Географски район
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка
- Етикетирание
- Национални изисквания
- Други [данни на контролния орган]

2. Вид на изменението (измененията)

- Изменение в единния документ или в резюмето
- Промяна в спецификацията на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за които не е публикуван нито единен документ, нито резюме
- Изменение в спецификацията, за което не се изисква изменение на публикувания единен документ (член 9, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 510/2006)
- Временно изменение в спецификацията като последица от налагането на задължителни санитарни или фито-санитарни мерки от страна на публичните органи (член 9, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

3. Промяна/промени

Huwi Cig Cymru — Meat Promotion Wales (НСС) е ръководената от промишлеността организация, отговорна за секторния растеж, рекламата и маркетинга на уелското червено месо. НСС носи правната отговорност на пазител на наименованието ЗГУ „Welsh Beef“.

Предложените изменения имат за цел да променят възрастта на говедата при клане с цел приемане на по-млади животни.

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

Предлага се спецификацията да се измени, за да се промени определеният възрастов диапазон на говедата за клане, които могат да бъдат използвани за ЗГУ „Welsh Beef“. Възрастният диапазон, определен в актуалната спецификация, се счита за прекалено ограничаващ, тъй като пречи по-младите говеда (които отговарят на спецификацията във всички останали аспекти) да бъдат класирани за ЗГУ. Предложеното изменение има за цел да промени по-ниската възраст на говедата, които могат да бъдат класирани за ЗГУ „Welsh Beef“; всички други изисквания в спецификацията ще останат непроменени. С цел да се гарантира непрекъснатото осигуряване на качествено месо „Welsh Beef“, да се отрази промяната в пазарните фактори и да се окаже положително въздействие върху околната среда, предлага се възрастният диапазон да се намали от 24 на 12 месеца, което позволява класирането на по-млади животни, като в същото време се избягва всякакво припокриване с продукти, предлагани на пазара като телешко месо.

Предложеното изменение има за цел да добави следния текст към разделите с описанието на продукта и на метода на производство в регистрираната спецификация:

„Говедата се колят на възраст между 12 и 48 месеца и не трябва да са били заплождани.“

Това изменение ще доведе до спецификация, която:

— Въздейства положително върху хранителните качества на „Welsh Beef“

Бяха проведени значителни научни изследвания върху връзката между възрастта при клане и вкусовите качества на месото. Общото заключение е, че по-младите животни имат по-крехко месо от по-възрастните животни поради качествата на колагена в месото.

Поради това изменението на спецификацията на „Welsh Beef“ по отношение на възрастта на клане, за да се включат по-млади животни, би оказало положително въздействие върху вкусовите качества на „Welsh Beef“.

— Въздейства положително върху екологичния отпечатък на „Welsh Beef“

Важен фактор за намаляване на емисиите на парникови газове от говедата е по-ранното им клане. С намаляването на дните на отглеждане на животното до клане намалява и метанът, отделян от животните при нормалните им храносмилателни процеси, което води до намаляване на емисиите на парникови газове.

Поради това изменението на спецификацията на „Welsh Beef“ по отношение на възрастта на клане, за да се включат по-млади животни, би оказало положително въздействие върху екологичния отпечатък на „Welsh Beef“.

— Удовлетворява нарастващото търсене на качествено месо „Welsh Beef“ от потребителите, търговците на дребно и външния пазар

Проучванията ясно показват, че съществува положителна връзка между крехкостта и впечатленията на потребителите от вкуса на говеждото месо, добито от животни на възраст под 24 месеца. Така в отговор на изискванията на пазара говеждото месо в Уелс се произвежда по-ефективно и животните се колят на по-ранна възраст, за да се гарантира, че „Welsh Beef“ е качествен продукт — крехък и с добър вкус.

Поради това изменението на спецификацията на „Welsh Beef“ по отношение на възрастта на клане, за да се включат по-млади животни, би удовлетворило нарастващото потребителско търсене на качествено месо „Welsh Beef“.

Схемите на снабдяване на редица търговци на дребно (които представляват около 90 процента от продажбите на червеното месо във Великобритания през 2011 г.) се пренасочиха към набавяне на добитък в по-ранна възраст. Настоящите политики на ресурсно осигуряване за продукти от първокачествено говеждо месо на седемте най-големи търговци на дребно в Обединеното кралство изискват говедата да се колят на възраст под 30 месеца, а най-големият търговец на дребно сред тях изисква говедата за неговата гама първокачествени продукти да се колят на възраст под 24 месеца. Тази тенденция на снабдяване с по-млади говеда се очаква да продължи сред търговците на дребно, тъй като те все повече се стремят да отговарят на изискванията на потребителите към говеждото месо както по отношение на неговите вкусови качества, така и по отношение на екологосъобразното му производство.

Други изменения:

Промени в данните на контролния орган: те са необходими за представянето на актуализирана информация за определения контролен орган за ЗГУ „Welsh Beef“.

Данните за съответния контролен орган са добавени и заменят тези на посочения в предишната версия орган.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ⁽³⁾

„WELSH BEEF“

ЕО №: UK-PGI-0205-01136 – 30.7.2013

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. Наименование

„Welsh Beef“

2. Държава членка или трета държава

Обединеното кралство

3. Описание на земеделския продукт или храната

3.1. Вид продукт

Клас 1.1. Прясно месо (и карангия)

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1

„Welsh Beef“ е наименованието, дадено на кланични трупове или разфасовки на месо, добито от първокласни говеда (говеда, които не са заплождани), които са родени и отгледани в Уелс. Производителите на „Welsh Beef“ се стремят да постигнат целеви клас на конформация R или по-добър по таблицата за класификация на кланичните трупове и степен на залееност 4L или по-ниска. Вж. таблицата по-долу.

Таблица за класификация на кланични трупове по EUROP — класове за „Welsh Beef“

		Клас залееност						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Конформация	E	x	x	x	x			
	U+	x	x	x	x			
	-O	x	x	x	x			
	R	x	x	x	x			
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

„x“ обозначава целевите класове, които трябва да получат кланичните трупове за месо „Welsh Beef“.

Традиционните уелски породи говеда в миналото са били главно „Welsh Black“ и „Hereford“. Тези породи остават и днес в основата на сектора на говеждото месо в Уелс. „Welsh Beef“ се получава от традиционните уелски породи, от кръстосването помежду им или с всяка друга призната порода.

Говедата се колят на възраст между 12 и 48 месеца и не трябва да са били заплождани. Говедата се колят и преработват в кланици/транжорни, одобрени съгласно схемата за проверка на Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC), за да се гарантира закрилата на запазената марка и цялост на ЗГУ „Welsh Beef“. Тази схема гарантира, че говеждото месо с марка „Welsh Beef“ отговаря на спецификациите. Всички кланици и транжорни, които желаят да използват наименованието „Welsh Beef“, трябва да доказват ежегодно на назначения инспектиращ орган на HCC, че говеждото месо отговаря на спецификациите на ЗГУ и че предприятието функционира в съответствие с насоките за най-добри практики. HCC извършва също така проверки на място на случаен принцип, за да провери дали кланицата/транжорната са одобрени и как използват лиценза ЗГУ „Welsh Beef“.

⁽³⁾ Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

След клането и разфасоването говеждото месо може да се предлага на пазара като цял труп, като цяла половина, като части от половината (задна четвъртина/предна четвъртина) или като разфасовки говеждо месо (включително мляно говеждо месо).

Профилът на месото като цяло е изпъкнал, с много добре развити мускули и широк, масивен гръб, стигащ до добре развита плешка. Твърди на пипане, с отпусната и плътна структура, добре развитите мускули принципно са с тъмно-червен цвят и жълтеникаво-бяла тлъстина. По принцип месото от млади животни е по-крехко от месото от по-възрастни животни поради качествата на колагена в него. Обикновено месото е добре прошарено.

3.3. Суровини (само за преработени продукти)

—

3.4. Фураж (само за продукти от животински произход)

Говедата се отглеждат по екстензивен начин на пасища в рамките на географския район според традиционните животновъдни практики на уелското говедовъдство.

В случаите, когато се използва фураж за допълване на тревната паша, фуражът се набавя по възможност от географския район.

3.5. Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район

Всеки производител контролира своето собствено стадо говеда, които се отглеждат екстензивно на естествени тревни пасища. Животните се продават или на база кланично тегло на кланици, или на пазари за добитък. Месото трябва да произхожда от говеда, които са родени и отгледани в Уелс и са заклани/преработени от кланици/транжорни, одобрени съгласно схемата за проверка на НСС. Животните се колят и разфасоват в кланицата в съответствие с признати спецификации в отрасъла или в изпълнение на изисквания на законодателството или на клиентите.

Кланиците и транжорните, отговарящи на условията за проверка на съответствието с изискванията от схемата за проверка на НСС, не е задължително да са единствено от определения географски район — Уелс.

На всички етапи на производствения процес се води документация, за да се гарантира проследимостта на продукта. В кланиците се записват кланичният номер, датата на клането, данните относно класификацията и теглото на охладения кланичен труп. Тази информация се записва върху етикет, който се окачва на кланичния труп и подлежи на проверка от НСС.

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.

—

3.7. Специфични правила за етикетиране

Географското указание „Welsh Beef“ трябва да се поставя на кланични трупове, части от кланични трупове или разфасовки заедно с регистрираната търговска марка на НСС за „Welsh Beef“ и символа за ЗГУ.

4. Кратко определение на географския район

Цялата територия на Уелс.

5. Връзка с географския район

5.1. Специфична характеристика на географския район

Развитието на говедовъдния сектор в Уелс е богато документирано поради неговото значение още от времето на келтите, римляните и викингите до наши дни. Съществуват множество исторически свидетелства за уелското говедовъдство, съдържащи се в „The Drovers' Roads of Wales“ („Уелските пътища на търговците на добитък“) и „Medieval Wales“ („Средновековният Уелс“) от Hewitt.

Отличителна характеристика на уелското говеждо месо „Welsh Beef“ е, че говедата се хранят на обширните естествени пасища в Уелс, които изобилстват благодарение на влажния и мек уелски климат и топография.

Уелс е заобиколен от брегова линия, дълга 1 200 километра, а във вътрешността пейзажът е равнинен и планински, като плавно се преливат планини, хълмове, долини и езера. Благодарение на обичайно високото количество валежи в района, в Уелс има идеални условия за естествени пасища. Този обширен изумруден гоблен, изтъкан акър по акър от тучна зелена трева, в съчетание с храсти пирен и местни ароматни диви билки, допринася за отличителния вкус на „Welsh Beef“.

5.2. Специфична характеристика на продукта

Единствено говедата, родени и отгледани в Уелс, отговарят на условията за обозначаване с марката „Welsh Beef“, което свързва продукта пряко с географския район, в който се произвежда.

За осигуряване на дълготрайно качество за клиента говедата трябва да са първокачествени (говеда, които не са заплождани) и да бъдат заклани на възраст между 12 и 48 месеца. Производителите на „Welsh Beef“ се стремят да постигнат целеви клас на конформация R или по-добър по таблицата за класификация на кланичните трупове и степен на залоеност 4L или по-ниска.

Отличителната характеристика на „Welsh Beef“ се дължи на влиянието на традиционните породи, които остават и днес в основата на сектора на говеждото месо в Уелс и от които се получава уелското говеждо месо „Welsh Beef“.

Месото трябва да произхожда от говеда, които са заклани/преработени в одобрени кланици/транжорни. Животните се колят и разфасоват в кланицата в съответствие с признати спецификации в отрасъла или в изпълнение на изисквания на законодателството или на клиентите.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)*

„Welsh Beef“ се радва на редица конкурентни производствени предимства. Традиционните породи се отглеждат в идеална среда, използвайки изпробвани и изпитани традиционни земеделски техники, допълнени от съвременни методи на отглеждане. Това е в основата на уникалния характер и отличителност на „Welsh Beef“.

Година след година, поколение след поколение, изключителните умения в животновъдството и управлението на пасищата на уелските говедовъдци се практикуват в цял Уелс, предимно в малки семейни стопанства, като се използват преимуществата на естествения пейзаж за производството на говеждо месо от най-висока класа. През вековете тяхната всеотдайност и трудолюбие са осигурявали непрекъснато качествено производство на високо ниво по най-ефективния и екологосъобразен начин, което същевременно е оформяло пейзажа, културата и идентичността на Уелс.

Земеделските стопанства в района са типични семейни стопанства със смесено отглеждане на овце и говеда. Стопанствата в Уелс са, средно взето, по-малки от тези в Обединеното кралство като цяло. По-малкият среден размер на стопанствата обуславя по-малките размери на стадата говеда, както и структурата на работната сила. Уменията на уелските животновъдци се предават от поколение на поколение. Всеки производител контролира своето собствено стадо говеда, които се отглеждат по екстензивен начин на естествени тревни пасища. Животните се продават или на база кланично тегло на кланици, или на пазари за добитък. На всички етапи на производствения процес се води документация, за да се гарантира проследимостта на продукта.

Ефективното производство и използване на тревата е от основно значение за доброто състояние на производството на „Welsh Beef“. Тревните поля в много райони на Уелс са изпъстрени с храсти пирен и местни ароматни диви билки и всичко това допринася за отличителния характер на „Welsh Beef“. Уменията на уелския земеделски стопанин да управлява пасищата са признати в цял свят и уелските земеделски стопани редовно печелят награди за начина, по който управляват пасищата.

Препратка към публикуваната спецификация

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 (*))

Настоящата спецификация на продукта за ЗГУ „Welsh Beef“ може да бъде намерена на следния адрес:

https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/278748/welsh-beef-pgi.pdf

(*) Вж. бележка под линия 3.