

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2015/C 29/07)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSØGNING OM ÆNDRING

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾

ANSØGNING OM ÆNDRING I HENHOLD TIL ARTIKEL 9

»WELSH BEEF«

EF-nr.: UK-PGI-0205-01136 — 30.7.2013

BGB (X) BOB ()

1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- Benævnelse af produktet
- Produktbeskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Fremstillingsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Krav i nationale bestemmelser
- Andet [Kontrolorganets oplysninger]

2. Type ændring(er)

- Ændring af enhedsdokument eller resumé
- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken hverken enhedsdokumentet eller resuméet er offentliggjort
- Ændring af en varespecifikation, hvor der ikke kræves ændring af det offentliggjorte enhedsdokument (artikel 9, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006)
- Midlertidig ændring af varespecifikationen, fordi de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 510/2006)

3. Ændring(er)

Hybu Cig Cymru — Meat Promotion Wales (HCC) er den industristyrede organisation, der har ansvaret for udvikling, fremme og markedsføring af walisisk rødt kød. HCC har det juridiske ansvar for at fungere som vogter for den beskyttede geografiske betegnelse Welsh Beef.

De foreslåede ændringer tager sigte på at ændre kvægets slagtealder, så yngre dyr omfattes.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

Varespecifikation foreslås ændret for at omdefinere slagtealderskategorien for kvæg, så det kan omfattes af den beskyttede geografiske betegnelse »Welsh Beef«. Den aldersgruppe, der er defineret i den gældende varespecifikation, anses for at være for præskriptiv, da den forhindrer, at yngre kvæg (der opfylder specifikationen i alle andre henseender) kan komme i betragtning til den beskyttede geografiske betegnelse. Den foreslåede ændring har til formål at ændre minimumalderen for kvæg, der kan komme i betragtning til den beskyttede geografiske betegnelse »Welsh Beef«. Alle andre krav i specifikationen forbliver uændrede. For at sikre fortsat forsyning af kvalitetskødet Welsh Beef, afspejle ændringer i markedspåvirkninger og have en positiv indvirkning på miljøet foreslås det, at aldersgrænsen nedsættes fra 24 til 12 måneder, så yngre dyr kan blive omfattet og samtidig undgå overlappning med produkter, der markedsføres som kalvekød.

Den foreslåede ændring har til formål at tilføje følgende tekst til afsnittene Varebeskrivelse og Fremstillingsmetode i den registrerede varespecifikation:

»Kvæg må ikke have været drægtigt og slagtes, når det er 12-48 måneder gammelt«.

Denne ændring ville resultere i en specifikation, der:

- Har en positiv indvirkning på spisekvaliteten af Welsh Beef

Omfattende forskning er blevet gennemført for at undersøge sammenhængen mellem slagtealder og spisekvalitet, og den generelle konklusion er, at kødet fra yngre dyr er mere mørt end kødet fra ældre dyr som følge af kollagenets beskaffenhed i kødet.

En ændring af Welsh Beef-specifikationen med hensyn til alder ved slagtning, for at yngre dyr kan komme i betragtning, ville derfor få en positiv indvirkning på spisekvaliteten af Welsh Beef.

- Har en positiv indvirkning på Welsh Beefs miljømæssige aftryk

Et vigtigt bidrag til at nedbringe drivhusgasemissioner fra kvæg er at gøre kvæget klart (og at slagte) tidligere. Når der anvendes færre dage på at gøre et dyr klart til slagtning, producerer dyret mindre metan under sine normale fordøjelsesprocesser, hvilket fører til reducerede drivhusgasemissioner.

En ændring af Welsh Beef-specifikationen med hensyn til alder ved slagtning for at inkludere yngre dyr ville derfor få en positiv indvirkning på Welsh Beefs miljømæssige aftryk.

- Imødekommer den voksende efterspørgsel efter Welsh Beef kvalitetskød fra forbrugere, detailhandlere og eksportmarkedet

Forskning viser klart, at ved oksekød fra dyr, der er under 24 måneder gamle, er der en positiv forbindelse mellem mørhed og forbrugernes spiseoplevelse. Som reaktion på markedets krav produceres oksekød i Wales mere effektivt, og dyrene slagtes i en yngre alder for at sikre, at Welsh Beef er et kvalitetsprodukt, der smager godt og er mørt.

En ændring af Welsh Beef-specifikationen med hensyn til alder ved slagtning for at inkludere yngre dyr ville derfor imødekomme den stigende efterspørgsel fra forbrugerne efter Welsh Beef kvalitetskød.

Detailhandelskædernes indkøbsmønstre (som udgjorde omkring 90 procent af salget af rødt kød i Storbritannien i 2011) er gået i retning af indkøb af kød fra yngre kvæg. De nuværende indkøbsstrategier for oksekødsprodukter hos de syv største detailhandlere i Det Forenede Kongerige kræver alle, at kvæg skal slagtes, inden det er 30 måneder gammelt, og den største detailforhandler blandt dem kræver i forbindelse med deres kvalitetskød, at kvæg skal slagtes, inden det er 24 måneder gammelt. Denne tendens til at indkøbe kød fra yngre dyr forventes at fortsætte blandt detailhandlere, da de i stigende grad forsøger at opfylde forbrugernes krav om oksekød, der har en høj spisekvalitet og er miljøvenligt.

Andre ændringer:

Ændringer i kontrolorganets oplysninger: Disse er nødvendige for, at der kan foretages en ajourføring af oplysningerne vedrørende kontrolorganet for den beskyttede geografiske betegnelse »Welsh Beef«.

Oplysningerne vedrørende det relevante kontrolorgan er blevet tilføjet i stedet for oplysningerne om det tidligere nævnte organ.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽³⁾

»WELSH BEEF«

EF-nr.: UK-PGI-0205-01136 — 30.7.2013

BGB (X) BOB ()

1. Navn

»Welsh Beef«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Det Forenede Kongerige

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren

3.1. Produkttype

Kategori 1.1. Kød (og slagteaffald), fersk

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Welsh Beef er navnet på slagtekroppe eller udskæringer af kød fra »prime cattle« (dvs. kvæg, der ikke har været drægtigt), som er født og opdrættet i Wales. Producenter af Welsh Beef tilstræber at opnå slagtekropsklassifikationen R eller bedre for kropsbygning og 4L eller magrere for fedtindhold. Se nedenstående tabel.

EUROP-skemaet for klassifikation af slagtekroppe for Welsh Beef

		Fedtklasse						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Kropsbygning	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 angiver målklassifikationer for slagtekroppe for Welsh Beef.

Historisk set omfatter de traditionelle kvægracer i Wales navnlig Welsh Black og Hereford. Disse racer udgør fortsat grundlaget for kvægavl og produktion af oksekød i Wales i dag. Walisisk oksekød er udviklet af de traditionelle racer i Wales, og disse racer er blevet krydset indbyrdes og med andre anerkendte racer.

Kvæget må ikke have været drægtigt og slagtes, når det er 12-48 måneder gammelt. Kvæget slagtes og forarbejdes på slagterier og opskæringsvirksomheder, der er godkendt efter Hybu Cig Cymru — Meat Promotion Wales' (HCC) kontrolordning for at sikre, at mærket og integriteten i forbindelse med den beskyttede geografiske betegnelse »Welsh Beef« beskyttes. Ordningen sikrer, at alt oksekød, der er mærket som »Welsh Beef«, opfylder specifikationerne. Alle slagterier og opskæringsvirksomheder, der ønsker at benytte betegnelsen for walisisk oksekød, skal hvert år over for det af HCC udpegede kontrolorgan godtgøre, at oksekødet opfylder specifikationerne for den beskyttede geografiske betegnelse, og at virksomheden opfylder retningslinjerne for bedste praksis. HCC foretager også stikprøvekontrol af slagteriernes og opskæringsvirksomhedernes godkendelse og giver tilladelse til at benytte den beskyttede geografiske betegnelse »Welsh Beef«.

⁽³⁾ Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

Efter slagtning og tilskæring kan oksekødet markedsføres som hele eller halve slagtekroppe eller fjerdinge (for/bag) eller som udskæringer (inkl. hakkekød).

Kødprofilerne er generelt konvekse med en meget god udvikling af muskulatur og en bred tyk ryg op til en velafrundet skulder. Kødet er fast med en løs og ensartet tekstur, og de veludviklede muskler har normalt en dyb rød farve med gullighvidt fedt. Kød fra yngre dyr er generelt mere mørt end kød fra ældre dyr på grund af kollagenets beskaffenhed i kødet. Kødet er generelt godt marmoreret.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

—

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

Kvæget opdrættes ekstensivt på græsningsarealer inden for det geografiske område efter traditionelle kvægavlsmetoder i Wales.

Når der lejlighedsvis anvendes foder som supplement til græsning, skal foderet om muligt stamme fra det geografiske område.

3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Hver enkelt producent kontrollerer sin egen besætning af kvæg, der opdrættes ekstensivt på naturlige græsningsarealer. Dyrene sælges til slagterier på baggrund af slagtet vægt eller på kvægmarkeder. Kødet skal stamme fra kvæg, der er født og opdrættet i Wales og slagtet/forarbejdet på slagterier/opskæringsvirksomheder, som er godkendt efter HCC-kontrolordningen. Dyrene slægtes og behandles på slagteriet i overensstemmelse med anerkendte branchespecifikationer eller for at opfylde lovgivningsmæssige krav eller kundernes behov.

Slagterier og opskæringsvirksomheder, der kan godkendes efter HCC's kontrolordning, er ikke begrænset til det definerede geografiske område — Wales.

På alle trin i produktionsprocessen føres der journaler, der gør det muligt at spore produktets oprindelse. Slagterierne registrerer slagtenummer, slagtedato, klassifikationsoplysninger og oplysninger om den kolde slagtekrops vægt. Oplysningerne anføres på en etiket, der fastgøres på slagtekroppen og vil kunne kontrolleres af HCC.

3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.

—

3.7. Specifikke mærkningsregler

Den beskyttede geografiske betegnelse »Welsh Beef« skal være anført på slagtekroppe, dele af slagtekroppe eller udskæringer sammen med HCC's registrerede varemærke for Welsh Beef og symbolet for den beskyttede geografiske betegnelse.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Hele Wales.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Der foreligger en rig dokumentation om den walisiske kvægavls betydning siden kelterne, romerne, normannerne og op til vor tid. Der findes mange historiske henvisninger til walisisk kvægavl i »The Drovers' Roads of Wales« og »Medieval Wales« af Hewitt.

Et karakteristisk kendetegn ved walisisk oksekød er, at kvæget græsser på de frodige naturlige græsningsarealer i Wales, der nyder godt af det våde og milde walisiske klima og den særlige topografi.

Wales har en kystlinje på 1 200 km, og inde i landet er der en glidende overgang mellem bjerge, bakker, dale og floder. Som følge af bl.a. de typiske store nedbørsmængder er der i Wales gode betingelser for naturlige græsgange. Dette henslængte, smaragdgrønne tæppe af arealer af saftigt grønt græs bidrager sammen med hedeområder og lokale duftende vilde urter til den karakteristiske smag af Welsh Beef.

5.2. Produktets egenart

Kun kvæg, der er født og opdrættet i Wales, og som derfor knytter produktet direkte til det geografiske område, hvor oksekødet produceres, kan få betegnelsen »Welsh Beef«.

For at sikre, at forbrugere kan købe produkter af ensartet kvalitet, skal kvæget være »prime cattle« (dvs. kvæg, der ikke har været drægtigt), og det skal slagtes 12-48 måneder gammelt. Producenter af Welsh Beef tilstræber at opnå slagtekropsklassifikationen R eller bedre for kropsbygning og 4L eller magrere for fedtindhold.

Et karakteristisk kendetegn ved Welsh Beef skyldes påvirkningen fra de traditionelle kvægracer, der fortsat danner grundlaget for kvægavl og produktion af oksekød i Wales, og som Welsh Beef er afledt af.

Kødet skal stamme fra kvæg, der er slagtet/forarbejdet i godkendte slagterier/opskæringsvirksomheder. Dyrene slagtes og behandles på slagteriet i overensstemmelse med anerkendte branchespecifikationer eller for at opfylde lovgivningsmæssige krav eller kundernes behov.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

Welsh Beef nyder godt af en række konkurrencedygtige produktionsfordele. Traditionelle racer opdrættes i et ideelt miljø med anvendelse af gennemprøvede traditionelle opdræsteknikker suppleret med moderne metoder. Dette giver Welsh Beef dets enestående karakter og særpræg.

År efter år, generation efter generation, har de walisiske kvægavlere enestående driftsform og deres evne til at forvalte græsgangene i hele Wales, hovedsageligt på små familiebrug, produceret oksekød af højeste kvalitet ved at udnytte fordelene ved det naturlige landskab. Gennem århundreder har de med engagement og hårdt arbejde konsekvent leveret en effektiv og miljøvenlig produktion af høj kvalitet samtidig med, at de har medvirket til at forme Wales' landskab, kultur og identitet.

De walisiske landbrug er typisk familiebrug med blandede besætninger af får og kvæg. Bedrifterne i Wales er generelt mindre end bedrifterne i Det Forenede Kongerige som helhed. Den mindre gennemsnitlige bedriftsstørrelse afspejles i mindre kvægbesætninger og en anden arbejdsstruktur. De walisiske kvægavlere avlsviden er gået i arv fra generation til generation. Hver enkelt producent kontrollerer sin egen kvægbesætning, der opdrættes ekstensivt på naturlige græsningsarealer. Dyrene sælges til slagterier på baggrund af slagtet vægt eller på kvægmarkeder. På alle trin i produktionsprocessen føres der journaler, der gør det muligt at spore produktets oprindelse.

Den effektive produktion og brug af græs spiller en vigtig rolle for produktionen af walisisk oksekød. I mange områder af Wales er græsarealerne blandet med hedearealer og lokale duftende vilde urter, som alle bidrager til Welsh Beefs særlige karakter. De walisiske landmænds viden om forvaltning af græsningsarealer er kendt over hele verden, og walisiske landmænd vinder ofte præmier for deres forvaltning af græsningsarealer.

Henvisning til offentliggørelse af varespecifikationen

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽⁴⁾)

Den nuværende varespecifikation for den beskyttede geografiske betegnelse »Welsh Beef« kan findes på:

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

⁽⁴⁾ Se fodnote 3.