

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2015/C 29/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Eintragungsantrag zu erheben.

ÄNDERUNGSANTRAG

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**

**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel <sup>(2)</sup>**

**ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9**

**„WELSH BEEF“**

**EG-Nr.: UK-PGI-0205-01136-30.7.2013**

**g.g.A. ( X ) g.U. ( )**

**1. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges (Angaben zur Kontrollstelle)

**2. Art der Änderung(en)**

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde
- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

**3. Änderung(en)**

Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) ist der für die Förderung, Bewerbung und Vermarktung von rotem Fleisch aus Wales zuständige Branchenverband. HCC ist rechtlich für die Betreuung der g.g.A. „Welsh Beef“ verantwortlich.

Ziel der vorgeschlagenen Änderungen ist es, das Schlachalter der Rinder so zu ändern, dass auch jüngere Tiere berücksichtigt werden können.

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

<sup>(2)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Es wird vorgeschlagen, die Spezifikation zu verändern, damit das Alter, in dem die Rinder geschlachtet werden dürfen, um für die g.g.A. „Welsh Beef“ in Betracht zu kommen, neu definiert werden kann. Die in der aktuell geltenden Spezifikation angegebene Altersspanne gilt als zu restriktiv, so dass jüngere Rinder (die der Spezifikation in jeder anderen Hinsicht entsprechen) für die g.g.A. nicht mehr in Betracht kommen. Ziel der vorgeschlagenen Änderung ist es, die untere Altersgrenze der Rinder, die für die g.g.A. „Welsh Beef“ in Betracht kommen, zu ändern; alle sonstigen Anforderungen im Rahmen der Spezifikation blieben unverändert. Um eine kontinuierliche Versorgung mit hochwertigem „Welsh Beef“ zu sichern, der Veränderung der Markteinflüsse Rechnung zu tragen und positive Auswirkungen auf die Umwelt herbeizuführen, wird vorgeschlagen, die untere Altersgrenze von 24 auf zwölf Monate zu senken, damit jüngere Tiere einbezogen werden können und gleichzeitig Überschneidungen mit Erzeugnissen vermieden werden können, die als Kalbfleisch vermarktet werden.

Mit der vorgeschlagenen Änderung sollen die Abschnitte Beschreibung des Erzeugnisses und Erzeugungsverfahren der eingetragenen Spezifikation um folgenden Wortlaut ergänzt werden:

„Die Rinder werden im Alter von 12 bis 48 Monaten geschlachtet. Es kommen nur Tiere in Betracht, die sich noch nicht fortgepflanzt haben.“

Diese Änderung hätte eine Spezifikation zur Folge, die

- sich positiv auf die Verzehrgüte von „Welsh Beef“ auswirkt;

im Rahmen von umfangreichen Studien wurde der Zusammenhang zwischen Schlachalter und Verzehrgüte untersucht; die allgemeine Feststellung lautete, dass das Fleisch jüngerer Tiere aufgrund der Eigenschaften des im Fleisch enthaltenen Kollagens zarter ist als das von älteren Tieren.

Eine Änderung der Spezifikation für „Welsh Beef“ im Hinblick auf das Schlachalter, durch die jüngere Tiere einbezogen werden können, würde sich daher positiv auf die Verzehrgüte von „Welsh Beef“ auswirken;

- sich positiv auf den ökologischen Fußabdruck von „Welsh Beef“ auswirkt;

die frühere Ausmästung (und Schlachtung) von Rindern leistet einen wichtigen Beitrag zur Senkung der durch Rinder verursachten Treibhausgasemissionen. Eine Verkürzung des Zeitraums der Ausmästung eines Tiers zu Schlachtzwecken hat zur Folge, dass das Tier bei seinen normalen Verdauungsprozessen weniger Methan erzeugt und damit weniger Treibhausgasemissionen verursacht.

Eine Änderung der Spezifikation für „Welsh Beef“ im Hinblick auf das Schlachalter, durch die jüngere Tiere einbezogen werden können, würde sich daher positiv auf den ökologischen Fußabdruck von „Welsh Beef“ auswirken;

- der wachsenden Nachfrage der Verbraucher, des Einzelhandels und des Exportmarktes nach hochwertigem „Welsh Beef“ Rechnung trägt;

aus Untersuchungen geht eindeutig hervor, dass bei Rindfleisch von weniger als 24 Monate alten Rindern ein positiver Zusammenhang zwischen der Zartheit des Fleisches und dem Esserlebnis der Verbraucher besteht. Als Reaktion auf die Anforderungen des Marktes werden daher in Wales Rinder früher geschlachtet und Rindfleisch effizienter erzeugt, um sicherzustellen, dass „Welsh Beef“ ein Qualitätserzeugnis darstellt, das gut schmeckt und zartes Fleisch aufweist.

Eine Änderung der Spezifikation für „Welsh Beef“ im Hinblick auf das Schlachalter, durch die jüngere Tiere einbezogen werden können, würde daher der wachsenden Nachfrage der Verbraucher nach hochwertigem „Welsh Beef“ Rechnung tragen.

Beim Einkaufsverhalten der Einzelhandelsfilialunternehmen (auf die 2011 annähernd 90 % des Verkaufs von rotem Fleisch in Großbritannien entfielen) zeichnet sich eine Tendenz zum Bezug von Fleisch von jüngeren Tieren ab. Nach den aktuellen Strategien der sieben größten Einzelhandelsunternehmen im Vereinigten Königreich zum Bezug von Premiererzeugnissen aus Rindfleisch müssen Rinder vor Erreichen des 30. Lebensmonats geschlachtet werden, und das größte Einzelhandelsunternehmen besteht bei seinen Premiererzeugnissen auf einem Schlachalter von unter 24 Monaten. Es wird erwartet, dass sich die Tendenz zur Beschaffung von Rindfleisch von jüngeren Tieren im Einzelhandel fortsetzt, da dieser zunehmend bestrebt ist, die Nachfrage der Verbraucher nach Rindfleisch mit hoher Verzehrgüte und aus umweltfreundlicher Erzeugung zu befriedigen.

Sonstige Änderungen

Änderungen im Hinblick auf die Angaben zur Kontrollstelle: Diese Angaben sind für die Aktualisierung der Informationen über die ernannte Kontrollstelle für die g.g.A. „Welsh Beef“ erforderlich.

Die Angaben zur entsprechenden Kontrollstelle wurden eingefügt und ersetzen die Angaben zur vorherigen ernannten Kontrollstelle.

## EINZIGES DOKUMENT

## VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel<sup>(3)</sup>

## „WELSH BEEF“

EG-Nr.: UK-PGI-0205-01136-30.7.2013

g.g.A. (X) g.U. ( )

## 1. Name

„Welsh Beef“

## 2. Mitgliedstaat oder Drittland

Vereinigtes Königreich

## 3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

## 3.1. Erzeugnisart

Klasse 1.1. Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

## 3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 angeführte Name gilt

„Welsh Beef“ bezeichnet Schlachtkörper oder Teilstücke von Premium-Rindern (Rindern, die sich noch nicht fortgepflanzt haben), die in dem betreffenden Gebiet geboren und aufgezogen wurden. Erzeuger von „Welsh Beef“ streben eine EUROP-Klassifizierung von R oder höher für die Fleischigkeitsklasse und von 4L oder magerer für die Fettklasse an. Vgl. Tabelle unten.

## Angestrebte EUROP-Klassifizierung für „Welsh Beef“-Schlachtkörper

		Fettklasse						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Fleischigkeits- klasse	E	X	X	X	X			
	U+	X	X	X	X			
	-O	X	X	X	X			
	R	X	X	X	X			
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

Die angestrebten Klassifizierungen für „Welsh Beef“ sind durch ein „x“ gekennzeichnet.

Seit jeher werden in Wales vorwiegend die traditionellen Rinderrassen Welsh Black und Hereford gehalten. Diese Rassen bilden auch heute noch die Grundlage der walisischen Rindfleischerzeugung. „Welsh Beef“ stammt von den traditionellen walisischen Rinderrassen und von Kreuzungen dieser Rassen untereinander oder mit anderen anerkannten Rassen.

Die Rinder werden im Alter von 12 bis 48 Monaten geschlachtet. Es kommen nur Tiere in Betracht, die sich noch nicht fortgepflanzt haben. Die Rinder werden im Rahmen des Prüfprogramms von HCC (Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales) zugelassenen Schlachthöfen/Zerlegebetrieben geschlachtet und verarbeitet, damit sichergestellt ist, dass die Marke und Integrität der g.g.A. „Welsh Beef“ geschützt sind. Durch das HCC-Prüfprogramm ist sichergestellt, dass als „Welsh Beef“ bezeichnetes Rindfleisch die Spezifikationen erfüllt. Alle Schlachthöfe und Zerlegebetriebe, die diese Produktbezeichnung verwenden wollen, müssen der von HCC eingesetzten Kontrollstelle jährlich nachweisen, dass das Rindfleisch der g.g.A. entspricht und der Betrieb vorbildliche Verfahren anwendet. HCC führt stichprobenartige Kontrollen vor Ort durch, um die Zulassung der Schlachthöfe und Zerlegebetriebe und die Lizenzverwendung der g.g.A. „Welsh Beef“ zu überprüfen.

<sup>(3)</sup> Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Nach dem Schlachten und Vorbereiten kann das Fleisch als ganzer Schlachtkörper, als ganze Seite, als halbe Seite (Hinterviertel/Vorderviertel) oder in Form von Teilstücken (auch Hackfleisch) angeboten werden.

Der Schlachtkörper ist weitgehend konvex geformt mit sehr guter Muskelentwicklung und einem breiten, dicken Rücken bis zur gut gerundeten Schulter. Die gut entwickelten Muskeln fühlen sich fest an und weisen eine lockere, gleichmäßige Textur auf; sie sind generell dunkelrot gefärbt mit gelblich-weißem Fett. Im Allgemeinen ist das Fleisch jüngerer Tiere aufgrund der Eigenschaften des im Fleisch enthaltenen Kollagens zarter als das von älteren Tieren. Das Fleisch ist üblicherweise gut marmoriert.

3.3. *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)*

Die Rinder werden im geografischen Gebiet in extensiver Grünlandhaltung aufgezogen. Dabei werden traditionelle walisische Methoden der Rinderzucht und -haltung angewendet.

Muss neben der Weidehaltung auf Zusatzfutter zurückgegriffen werden, wird dieses Futter nach Möglichkeit aus dem geografischen Gebiet bezogen.

3.5. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Jeder Erzeuger ist für seine Rinderherde verantwortlich. Die Rinder grasen ausgiebig auf den ausgedehnten Grasweiden des landwirtschaftlichen Betriebs. Der Verkauf der Tiere erfolgt entweder nach Totgewicht an Schlachthöfe oder auf Viehmärkten. Das Fleisch muss von Rindern stammen, die in Wales geboren und aufgezogen und in im Rahmen des HCC-Prüfprogramms zugelassenen Schlachthöfen/Zerlegebetrieben geschlachtet und verarbeitet wurden. Bei der Schlachtung und Verarbeitung der Tiere im Schlachthof wird nach anerkannten Branchenspezifikationen vorgegangen bzw. es werden gesetzliche Vorschriften oder Kundenanforderungen erfüllt.

Im Rahmen des HCC-Prüfprogramms zulassungsfähige Schlachthöfe und Zerlegebetriebe müssen sich nicht notwendigerweise im angegebenen geografischen Gebiet — d. h. in Wales — befinden.

Zur Gewährleistung der Herkunftssicherung ist über alle Phasen des Produktionsprozesses Buch zu führen. In den Schlachthöfen werden die Schlachtnummer, das Schlachtdatum, die Klassifikationsdaten und das Kaltgewicht des Schlachtkörpers registriert. Diese Angaben werden auf einem Etikett auf dem Schlachtkörper angebracht und stehen für Kontrollen durch HCC zur Verfügung.

3.6. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.*

—

3.7. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Die geografische Angabe „Welsh Beef“ muss zusammen mit dem von HCC eingetragenen Warenzeichen für „Welsh Beef“ und dem g.g.A.-Symbol auf allen Schlachtkörpern, Schlachtkörperteilen oder Teilstücken erscheinen.

**4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Ganz Wales.

**5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Eine umfassende Dokumentation belegt den keltischen, römischen und normannischen Ursprung der walisischen Rinderwirtschaft und ihre Existenz bis zum heutigen Tag. In den Werken „The Drovers' Roads of Wales“ und „Medieval Wales“ von Hewitt finden sich zahlreiche historische Hinweise auf eine Rinderproduktion in Wales.

Die Einzigartigkeit des Erzeugnisses ist das Ergebnis der Tierhaltung auf den durch das feucht-milde Klima und die Topographie begünstigten üppigen walisischen Naturweiden.

Wales ist von einer 1 200 km langen Küstenlinie umgeben, während die weitläufige und abwechslungsreiche Landschaft im Landesinneren von Bergen, Hügeln, Tälern und Seen geprägt ist. Aufgrund der für diese Gegend typischen hohen Niederschlagsmenge ist Wales für die landwirtschaftliche Nutzung von Naturweiden besonders geeignet. Die ausgedehnten, smaragdgrünen Weiden aus üppigem, grünem Gras in Kombination mit Heidekraut und duftenden einheimischen Wildkräutern tragen zum besonderen Geschmack des „Welsh Beef“ bei.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Als „Welsh Beef“ bezeichnet werden darf nur Fleisch von Rindern, die in Wales geboren und aufgezogen wurden. Das Erzeugnis ist somit unmittelbar mit dem geografischen Gebiet, in dem es hergestellt wird, verknüpft.

Zur Gewährleistung einer gleichbleibenden Qualität für die Verbraucher werden Premium-Rinder (Rinder, die sich noch nicht fortgepflanzt haben) im Alter zwischen 12 und 48 Monaten geschlachtet. Erzeuger von „Welsh Beef“ streben eine EUROP-Klassifizierung von R oder höher für die Fleischigkeitsklasse und von 4L oder magerer für die Fettklasse an.

Die Einzigartigkeit von „Welsh Beef“ ist das Ergebnis der Züchtung traditioneller walisischer Rinderrassen, die auch heute noch die Grundlage der walisischen Rindfleischherzeugung bilden.

Das Fleisch muss von Rindern stammen, die in zugelassenen Schlachthöfen/Zerlegebetrieben geschlachtet/verarbeitet wurden. Bei der Schlachtung und Verarbeitung der Tiere im Schlachthof wird nach anerkannten Branchenspezifikationen vorgegangen bzw. es werden gesetzliche Vorschriften oder Kundenanforderungen erfüllt.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Eigenschaften des Erzeugnisses (bei g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (bei g.g.A.)*

Mit der Erzeugung von „Welsh Beef“ sind verschiedene Wettbewerbsvorteile verbunden. Alte Rassen werden in einer idealen Umgebung unter Anwendung traditioneller und bewährter landwirtschaftlicher Methoden, ergänzt durch moderne Zuchtverfahren, aufgezogen. Dies macht den besonderen Charakter und die Einzigartigkeit von „Welsh Beef“ aus.

Jahr für Jahr und Generation für Generation gelangen die speziellen Fähigkeiten der walisischen Rinderzüchter in Bezug auf die Aufzucht von Tieren und die Grünlandbewirtschaftung in Wales vor allem in landwirtschaftlichen Familienbetrieben zur Anwendung. So können die Vorzüge der Naturlandschaft zur Erzeugung von Rindfleisch allerhöchster Qualität genutzt werden. Im Laufe der Jahrhunderte haben das Engagement und die harte Arbeit der Landwirte bei effizienter und umweltverträglicher Bewirtschaftung zu gleichbleibend hohen Qualitätsstandards geführt und außerdem die Landschaft, Kultur und Identität von Wales entscheidend mitgeprägt.

Die landwirtschaftlichen Betriebe der Region sind üblicherweise Familienbetriebe mit gemischter Schaf- und Rinderhaltung. Die Betriebe in Wales sind im Durchschnitt kleiner als im Vereinigten Königreich insgesamt. Die geringere durchschnittliche Größe der Betriebe spiegelt sich in kleineren Rinderherden wie auch in der Struktur der Arbeitskräfte wider. Die speziellen Fähigkeiten der Landwirte im Umgang mit walisischen Rindern wurden von einer Generation an die nächste weitergegeben. Jeder Erzeuger ist für seine Rinderherde verantwortlich. Die Rinder grasen ausgiebig auf den ausgedehnten Grasweiden des landwirtschaftlichen Betriebs. Der Verkauf der Tiere erfolgt entweder nach Totgewicht an Schlachthöfe oder auf Viehmärkten. Zur Gewährleistung der Herkunftssicherung ist über alle Phasen des Produktionsprozesses Buch zu führen.

Die effiziente Herstellung und Nutzung von Gras ist für die Erzeugung von „Welsh Beef“ von zentraler Bedeutung. In vielen Regionen von Wales ist das Grasland mit Heidekraut und duftenden einheimischen Wildkräutern durchsetzt, was zur Einzigartigkeit von „Welsh Beef“ beiträgt. Die Fähigkeiten der walisischen Landwirte in Bezug auf die Grünlandbewirtschaftung finden weltweit Anerkennung; so gewinnen walisische Landwirte regelmäßig Preise für ihre Grünlandbewirtschaftung.

### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 <sup>(4)</sup>)

Die aktuelle Produktspezifikation für die g.g.A. „Welsh Beef“ ist zu finden unter:

[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)

---

<sup>(4)</sup> Siehe Fußnote 3.