

**Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων**

(2015/C 29/07)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

**για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων <sup>(2)</sup>**

**ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΑΡΘΡΟ 9**

**«WELSH BEEF»**

**Αριθ. ΕΚ: UK-PGI-0205-01136 – 30.7.2013**

**ΠΓΕ ( X ) ΠΟΠ ( )**

**1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση**

- Ονομασία του προϊόντος
- κεφάλαιο «Περιγραφή του προϊόντος»
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη της καταγωγής
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Εθνικές απαιτήσεις
- Άλλο [Στοιχεία του οργανισμού επιθεώρησης]

**2. Τύπος τροποποίησης(-ήσεων)**

- Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή της σύνοψης
- Τροποποίηση των προδιαγραφών της καταχωρισθείσας ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ούτε ενιαίο έγγραφο ούτε σύνοψη
- Τροποποίηση των προδιαγραφών που δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου (άρθρο 9 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006)
- Προσωρινή τροποποίηση των προδιαγραφών λόγω της επιβολής υποχρεωτικών υγειονομικών ή φυτοϋγειονομικών μέτρων από τις δημόσιες αρχές (άρθρο 9 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006)

**3. Τροποποίηση(-εις)**

Η Hybu Cig Cymru - Meat Promotion Wales (HCC) (Ένωση Προώθησης του Ουαλικού Κρέατος) είναι η κλαδική οργάνωση που είναι αρμόδια για την ανάπτυξη, την προώθηση και την εμπορία του ουαλικού κρέατος βοοειδών. Η HCC έχει τη νομική ευθύνη να διαδραματίζει το ρόλο του θεματοφύλακα της ονομασίας «Welsh Beef» ΠΓΕ.

Οι προτεινόμενες τροποποιήσεις αποσκοπούν στην αλλαγή της προβλεπόμενης ηλικίας των βοοειδών κατά τη σφαγή ώστε να καλύπτονται και τα μικρότερης ηλικίας ζώα.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

<sup>(2)</sup> ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Προτείνεται η τροποποίηση των προδιαγραφών ώστε να οριστεί εκ νέου το πεδίο τιμών για την ηλικία κατά τη σφαγή την οποία πρέπει να έχουν τα ζώα για να επιτρέπεται να τους αποδοθεί η ΠΓΕ «Welsh Beef». Το πεδίο τιμών ηλικίας που προβλέπεται στις ισχύουσες προδιαγραφές, θεωρείται υπερβολικά περιοριστικό καθώς δεν επιτρέπει να αποδίδεται η ΠΓΕ στα μικρότερης ηλικίας βοοειδή (τα οποία κατά τα άλλα είναι πλήρως σύμφωνα με τις προδιαγραφές). Η προτεινόμενη τροποποίηση αποσκοπεί στην αλλαγή της κατώτερης ηλικίας των βοοειδών τα οποία μπορούν να λάβουν την ΠΓΕ «Welsh Beef» όλες οι άλλες απαιτήσεις κατά τις προδιαγραφές παραμένουν αμετάβλητες. Για να εξασφαλιστεί η συνεχής προμήθεια της αγοράς με «Welsh Beef» ποιότητας, να αντικατοπτριστεί η μετατόπιση της προτίμησης των καταναλωτών και να υπάρχει θετικός αντίκτυπος στο περιβάλλον, προτείνεται η μείωση του κατώτερου ορίου από τους 24 στους 12 μήνες, ώστε να είναι αποδεκτά και τα μικρότερης ηλικίας ζώα και, παράλληλα, να αποφεύγεται η επικάλυψη με προϊόντα που διατίθενται στην αγορά ως μοσχαρίσιο κρέας.

Η προτεινόμενη τροποποίηση επιδιώκει να προστεθεί το ακόλουθο κείμενο στα τμήματα των καταχωρισμένων προδιαγραφών «Περιγραφή του προϊόντος» και «Μέθοδος παραγωγής»:

«Τα βοοειδή σφάζονται σε ηλικία μεταξύ 12-48 μηνών και δεν πρέπει να έχουν αναπαράχθει».

Με την τροποποίηση αυτή στοιχείο των προδιαγραφών θα αποτελεί ο:

— Θετικός αντίκτυπος στη γευστική ποιότητα του «Welsh beef»

Έχει διενεργηθεί σημαντική έρευνα για τη διερεύνηση της σχέσης μεταξύ της ηλικίας κατά τη σφαγή και της γευστικής ποιότητας· το γενικό συμπέρασμα είναι ότι τα μικρότερης ηλικίας ζώα έχουν πιο τρυφερό κρέας από τα ζώα μεγαλύτερης ηλικίας, λόγω των ιδιοτήτων του κολλαγόνου στο κρέας.

Η τροποποίηση των προδιαγραφών του «Welsh Beef» όσον αφορά την ηλικία κατά τη σφαγή, ώστε να επιτρέπεται να είναι αποδεκτά και τα μικρότερης ηλικίας ζώα, αναμένεται, κατά συνέπεια, να έχει θετικό αντίκτυπο στη γευστική ποιότητα του «Welsh Beef».

— Θετικός αντίκτυπος στο περιβαλλοντικό ίχνος του «Welsh beef»

Ένας σημαντικός παράγοντας για τη μείωση των εκπομπών αερίων θερμοκηπίου από τα βοοειδή είναι η τελειοποίηση (και σφαγή) τους νωρίτερα. Η συντομότερη διάρκεια της περιόδου τελειοποίησης ενός ζώου πριν τη σφαγή συνεπάγεται ότι παράγεται λιγότερο μεθάνιο από το ζώο μέσω της κανονικής πεπτικής λειτουργίας του, με αποτέλεσμα μικρότερες εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου.

Η τροποποίηση των προδιαγραφών του «Welsh Beef» όσον αφορά την ηλικία κατά τη σφαγή, ώστε να επιτρέπεται να είναι αποδεκτά και τα μικρότερης ηλικίας ζώα, αναμένεται, κατά συνέπεια, να έχει θετικό αντίκτυπο στο περιβαλλοντικό αποτύπωμα του «Welsh Beef».

— Ανταπόκριση στην αυξανόμενη ζήτηση από τους καταναλωτές, τις επιχειρήσεις λιανικής πώλησης και τις εξαγωγικές αγορές για «Welsh Beef» ποιότητας

Από την έρευνα προκύπτει σαφώς ότι υπάρχει θετική σχέση μεταξύ της τρυφερότητας του κρέατος και της γευστικής αίσθησης των καταναλωτών από το βόειο κρέας που παράγεται από ζώα ηλικίας μικρότερης των 24 μηνών. Ως εκ τούτου, και για να υπάρξει ανταπόκριση στις απαιτήσεις της αγοράς, το βόειο κρέας παράγεται στην Ουαλία με αποτελεσματικότερο τρόπο και τα ζώα σφάζονται σε μικρότερη ηλικία, ώστε να εξασφαλίζεται ότι το «Welsh Beef» είναι προϊόν ποιότητας με καλή γεύση και τρυφερό.

Η τροποποίηση των προδιαγραφών του «Welsh Beef» όσον αφορά την ηλικία κατά τη σφαγή, ώστε να επιτρέπεται να είναι αποδεκτά και τα μικρότερης ηλικίας ζώα, αναμένεται, κατά συνέπεια, να αντιμετωπίσει την αυξανόμενη ζήτηση των καταναλωτών για «Welsh Beef» ποιότητας.

Τα πρότυπα αγορών πολλών επιχειρήσεων λιανικής πώλησης (που αντιπροσωπεύουν περίπου το 90 τοις εκατό των πωλήσεων κρέατος βοοειδών στη Μεγάλη Βρετανία το 2011) έχουν μετακινηθεί προς την προμήθεια κρέατος βοοειδών μικρότερης ηλικίας. Σύμφωνα με την πολιτική προμηθειών που εφαρμόζουν σήμερα οι επτά μεγαλύτερες επιχειρήσεις λιανικής πώλησης στο Ηνωμένο Βασίλειο, όλα τα βοοειδή που προορίζονται για πρώτης ποιότητας προϊόντα των επιχειρήσεων αυτών με βάση το βόειο κρέας πρέπει να σφάζονται σε ηλικία μικρότερη των 30 μηνών, ενώ η μεγαλύτερη από αυτές επιχειρήσεις λιανικής πώλησης απαιτεί, όταν τα βοοειδή προορίζονται για τα πρώτης ποιότητας προϊόντα της, να σφάζονται σε ηλικία μικρότερη των 24 μηνών. Αυτή η τάση για προμήθεια βοοειδών μικρότερης ηλικίας αναμένεται να συνεχισθεί μεταξύ των επιχειρήσεων λιανικής πώλησης, δεδομένου ότι αυτές επιδιώκουν ολοένα και περισσότερο να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις των καταναλωτών για βόειο κρέας υψηλής γευστικής ποιότητας και φιλικότερο προς το περιβάλλον.

Λοιπές τροποποιήσεις:

Αλλαγές στα στοιχεία του οργανισμού επιδεώρησης: απαιτούνται προκειμένου να υπάρχουν ενημερωμένες πληροφορίες για τον ορισθέντα οργανισμό επιδεώρησης για το «Welsh Beef» ΠΓΕ.

Προστίθενται τα στοιχεία για τον αρμόδιο οργανισμό επιδεώρησης προς αντικατάσταση αυτών του προηγούμενως αναφερόμενου οργανισμού.

## ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

## ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων <sup>(3)</sup>

## «WELSH BEEF»

Αριθ. ΕΚ: UK-PGI-0205-01136 – 30.7.2013

ΠΓΕ ( X ) ΠΟΠ ( )

## 1. Ονομασία

«Welsh Beef»

## 2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ηνωμένο Βασίλειο

## 3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

## 3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.1. Νωπά κρέατα (και βρώσιμα παραπροϊόντα σφαγείων)

## 3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Η ονομασία «Welsh beef» αποδίδεται στα σφάγια ή τεμάχια σφαγίων που λαμβάνονται από νεαρά βοοειδή (ζώα που δεν έχουν αναπαραχθεί), τα οποία έχουν γεννηθεί και εκτραφεί στην Ουαλία. Οι παραγωγοί του «Welsh beef» επιδιώκουν να επιτύχουν σφάγια τα οποία κατατάσσονται, όσον αφορά τη διάπλαση, στην κατηγορία R ή ανώτερη και, όσον αφορά την περιεκτικότητα σε λίπος, στην κατηγορία 4L ή είναι μικρότερης περιεκτικότητας. Βλέπε πίνακα κατωτέρω.

## Επιδιωκόμενη κλάση σφαγίου στην κλίμακα ταξινόμησης EUROP για το «Welsh beef»

		Κλάση λίπους						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Διάπλαση	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 δηλώνει την επιδιωκόμενη κλάση σφαγίου για το «Welsh beef»

Ιστορικά, οι παραδοσιακές ουαλικές φυλές ζώων ήταν κυρίως η Welsh Black και η Hereford. Οι φυλές αυτές εξακολουθούν να αποτελούν τη βάση του ουαλικού κλάδου βοείου κρέατος. Το προϊόν «Welsh beef» προέρχεται από τις παραδοσιακές ουαλικές φυλές και τις διασταυρώσεις τους μεταξύ τους ή με άλλες αναγνωρισμένες φυλές.

Τα βοοειδή σφάζονται σε ηλικία μεταξύ 12-48 μηνών και δεν πρέπει να έχουν αναπαραχθεί. Τα ζώα σφάζονται και μεταποιούνται σε σφαγεία/μονάδες τεμαχισμού εγκεκριμένα βάσει των κριτηρίων του συστήματος ελέγχου που έχει θεσπίσει η Ένωση Προώθησης του Ουαλικού Κρέατος (Hybu Cig Cymru/HCC - Meat Promotion Wales), ώστε να διασφαλίζεται η προστασία της ΠΓΕ «Welsh beef» και της ακεραιότητάς της. Το σύστημα αυτό εξασφαλίζει ότι το βόειο κρέας που διατίθεται στο εμπόριο με την ονομασία «Welsh Beef» πληροί τις προδιαγραφές. Όλα τα σφαγεία και οι μονάδες τεμαχισμού που επιθυμούν να χρησιμοποιήσουν την ονομασία «Welsh Beef» οφείλουν να αποδεικνύουν στον οργανισμό ελέγχου που έχει οριστεί από την HCC, σε ετήσια βάση, ότι το βόειο κρέας πληροί τις προδιαγραφές της ΠΓΕ και ότι οι εγκαταστάσεις τους λειτουργούν σύμφωνα με τις κατευθυντήριες γραμμές για τις βέλτιστες πρακτικές. Η HCC διενεργεί επίσης τυχαίους δειγματοληπτικούς ελέγχους για να επαληθεύσει την έγκριση των σφαγείων και των μονάδων τεμαχισμού και την ορθή χρήση της ΠΓΕ «Welsh Beef».

<sup>(3)</sup> Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Μετά τη σφαγή και τον καθαρισμό, το κρέας μπορεί να διατεθεί στο εμπόριο ως ολόκληρο σφάγιο, ως ημιμόριο σφαγίου, ως τεταρτημόριο (οπίσθιο/εμπρόσθιο) ή ως τεμάχια σφαγίου βοείου κρέατος (συμπεριλαμβανόμενου του κιμά).

Η κατατομή του κρέατος είναι κυρτή, με πολύ καλή μυϊκή ανάπτυξη και πλατιά ράχη μεγάλου πάχους που καταλήγει σε στρογγυλεμένους ώμους. Είναι σκληρό στην αφή, με χαλαρή και συνεκτική υφή, ενώ οι καλά ανεπτυγμένοι μύες έχουν γενικά βαθυκόκκινο χρώμα με υποκίτρινο λίπος. Εν γένει, το κρέας από ζώα μικρότερης ηλικίας θα είναι πιο τρυφερό από το κρέας που προέρχεται από ζώα μεγαλύτερης ηλικίας, λόγω των ιδιοτήτων του κολλαγόνου στο κρέας. Το κρέας συνήθως έχει ευδιάκριτες ραβδώσεις (μαρμαρωτό).

### 3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα)

—

### 3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

Τα βοοειδή εκτρέφονται σε βοσκοτόπους στο πλαίσιο εκτατικής κτηνοτροφίας εντός της γεωγραφικής περιοχής, σύμφωνα με παραδοσιακές ζωοτεχνικές πρακτικές της βοοτροφίας της Ουαλίας.

Όταν χρησιμοποιούνται ζωοτροφές ως συμπλήρωμα, πρέπει, στο μέτρο του δυνατού, να προέρχονται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

### 3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Κάθε παραγωγός ελέγχει το δικό του κοπάδι βοοειδών που εκτρέφονται στο πλαίσιο εκτατικής κτηνοτροφίας σε φυσικούς βοσκοτόπους. Τα ζώα πωλούνται βάσει του νεκρού βάρους σε σφαγεία ή ζωντανά σε αγορές ζωεμπορίου. Το κρέας πρέπει να προέρχεται από βοοειδή που έχουν γεννηθεί και εκτραφεί στην Ουαλία και έχουν σφαγεί/μεταποιηθεί σε σφαγεία/μονάδες τεμαχισμού εγκεκριμένα βάσει των κριτηρίων του συστήματος ελέγχου που έχει θεσπίσει η HCC. Τα ζώα σφάζονται και τα σφάγια καθαρίζονται στο σφαγείο σύμφωνα με τις αναγνωρισμένες προδιαγραφές του κλάδου ή για τη συμμόρφωση με νομοθετικές απαιτήσεις ή απαιτήσεις των καταναλωτών.

Τα σφαγεία και μονάδες μεταποίησης που μπορούν να λάβουν έγκριση βάσει των κριτηρίων του συστήματος ελέγχου που έχει θεσπίσει η HCC, δεν οφείλουν υποχρεωτικά να βρίσκονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, δηλαδή της Ουαλίας.

Σε όλα τα στάδια της παραγωγής τηρούνται αρχεία ώστε να εξασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος. Στα σφαγεία καταχωρίζονται ο αριθμός σφαγίου, η ημερομηνία σφαγής, τα στοιχεία κατάταξης και το βάρος ψυχρού σφαγίου. Τα στοιχεία αυτά περιλαμβάνονται σε ετικέτα που προσδένεται στο σφάγιο και είναι διαθέσιμη για έλεγχο από την HCC.

### 3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

—

### 3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Η γεωγραφική ένδειξη «Welsh Beef» πρέπει να αναγράφεται στα σφάγια, τα μέρη σφαγίων και τα τεμάχια, σε συνδυασμό με το εμπορικό σήμα που έχει καταχωριστεί από την HCC για το «Welsh Beef» και με το σύμβολο της ΠΓΕ.

## 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Το σύνολο της Ουαλίας.

## 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Ο κλάδος της ουαλικής βοοτροφίας διαθέτει πλούσια τεκμηρίωση όσον αφορά τη σημασία του από την εποχή των Κελτών, των Ρωμαίων, των Νορμανδών και έως τη σημερινή εποχή. Πολυάριθμες ιστορικές αναφορές για την ουαλική βοοτροφία περιλαμβάνονται στα έργα «The Drovers' Roads of Wales» και «Medieval Wales» του Hewitt.

Διακριτικό χαρακτηριστικό του «Welsh beef» είναι ότι τα ζώα βόσκουν στους εκτεταμένους φυσικούς βοσκοτόπους της Ουαλίας, που αφθονούν χάρη στο ήπιο και υγρό κλίμα και στο ανάγλυφο της περιοχής.

Η Ουαλία περιβάλλεται από ακτές μήκους 1 200 χιλιομέτρων. Στην ενδοχώρα, το τοπίο είναι πολυσχιδές, καθώς εναλλάσσονται αρμονικά βουνά, λόφοι, κοιλάδες και λίμνες. Χάρη στις έντονες βροχοπτώσεις που τη χαρακτηρίζουν, η Ουαλία προσφέρει τις κατάλληλες συνθήκες για την ανάπτυξη φυσικών βοσκοτόπων. Αυτός ο εκτεταμένος σμαραγδένιος χλοοτάπητας, υφασμένος με άφθονο χόρτο αλλά και με ιθαγενή ερική και αρωματική άγρια χλωρίδα, συμβάλλει στο διακριτικό άρωμα του «Welsh Beef».

### 5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Μόνο τα βοοειδή που έχουν γεννηθεί και εκτραφεί στην Ουαλία μπορούν να φέρουν την ονομασία «Welsh Beef», γεγονός που συνδέει άμεσα το προϊόν με τη γεωγραφική περιοχή στην οποία παράγεται.

Για να εξασφαλιστεί σταθερή ποιότητα για τον καταναλωτή, τα βοοειδή πρέπει να είναι νεαρής ηλικίας (ζώα που δεν έχουν αναπαραχθεί) και πρέπει να σφάζονται σε ηλικία 12 - 48 μηνών. Οι παραγωγοί του «Welsh beef» επιδιώκουν να επιτύχουν σφάγια τα οποία κατατάσσονται, όσον αφορά τη διάπλαση, στην κατηγορία R ή ανώτερη και, όσον αφορά την περιεκτικότητα σε λίπος, στην κατηγορία 4L ή είναι μικρότερης περιεκτικότητας.

Τα διακριτικά χαρακτηριστικά του «Welsh beef» οφείλονται στην επιρροή των παραδοσιακών φυλών που εξακολουθούν να αποτελούν τη βάση του ουαλικού κλάδου βοείου κρέατος, από τον οποίο προέρχεται το «Welsh beef».

Το κρέας πρέπει να προέρχεται από ζώα που έχουν σφαγεί/μεταποιηθεί σε εγκεκριμένα σφαγεία/μονάδες τεμαχισμού. Τα ζώα σφάζονται και τα σφάγια καθαρίζονται στο σφαγείο σύμφωνα με τις αναγνωρισμένες προδιαγραφές του κλάδου ή για τη συμμόρφωση με νομοθετικές απαιτήσεις ή απαιτήσεις των καταναλωτών.

5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)*

Το «Welsh Beef» διαθέτει ορισμένα ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα όσον αφορά την παραγωγή. Οι παραδοσιακές φυλές εκτρέφονται σε ιδανικό περιβάλλον, με δοκιμασμένες παραδοσιακές τεχνικές εκτροφής, που έχουν συμπληρωθεί με σύγχρονες μεθόδους αναπαραγωγής. Τα στοιχεία αυτά προσδίδουν στο προϊόν τον μοναδικό του χαρακτήρα που το καθιστά ξεχωριστό.

Χρόνο με το χρόνο και από γενιά σε γενιά, η μοναδική τεχνογνωσία του Ουαλού βουτρώφου σε θέματα ζωοτεχνίας και διαχείρισης των βοσκοτόπων εφαρμόζεται σε όλη την Ουαλία, κυρίως σε μικρές οικογενειακές εκμεταλλεύσεις που αξιοποιούν επωφελώς όλα τα πλεονεκτήματα του φυσικού περιβάλλοντος για την παραγωγή βοοειδών εξαιρετικής ποιότητας. Επί αιώνες, χάρη στην αφοσίωση και το μόχθο τους, οι Ουαλοί κτηνοτρόφοι παραδίδουν ανελλιπώς παραγωγή σύμφωνα με ανώτερα πρότυπα ποιότητας, με τον πλέον αποδοτικό και φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο, ενώ διαμορφώνουν το τοπίο, τον πολιτιστικό χαρακτήρα και την ταυτότητα της Ουαλίας.

Τα αγροκτήματα της περιοχής είναι τυπικά οικογενειακά αγροκτήματα που διαθέτουν μεικτά κοπάδια προβάτων και βοοειδών. Οι εκμεταλλεύσεις στην Ουαλία είναι κατά μέσο όρο μικρότερες από αυτές του συνόλου του Ηνωμένου Βασιλείου. Το μικρότερο μέσο μέγεθος των εκμεταλλεύσεων αντανακλάται στο μικρότερο μέγεθος των κοπαδιών βοοειδών καθώς και στη δομή του εργατικού δυναμικού. Οι ζωοτεχνικές δεξιότητες του ουαλού κτηνοτρόφου μεταβιβάστηκαν από γενιά σε γενιά. Κάθε παραγωγός ελέγχει το δικό του κοπάδι βοοειδών που εκτρέφονται στο πλαίσιο εκτατικής κτηνοτροφίας σε φυσικούς βοσκοτόπους. Τα ζώα πωλούνται βάσει του νεκρού βάρους σε σφαγεία ή ζωντανά σε αγορές ζωοπωλείου. Σε όλα τα στάδια της παραγωγής τηρούνται αρχεία ώστε να εξασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος.

Η αποδοτική παραγωγή και χρήση του χόρτου είναι καθοριστική για την ευρωστία της ουαλικής βοοπαραγωγής. Σε πολλές περιοχές της Ουαλίας, οι βοσκοτόποι είναι διάσπαρτοι με ιθαγενή ερική και αρωματική άγρια χλωρίδα που συμβάλλουν στην ιδιότητα του «Welsh beef». Οι δεξιότητες διαχείρισης των βοσκοτόπων που διαθέτει ο ουαλός κτηνοτρόφος είναι πασίγνωστες με αποτέλεσμα να απονέμονται συχνά διακρίσεις στους ουαλούς κτηνοτρόφους για τον τρόπο διαχείρισης των βοσκοτόπων τους.

### **Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών**

(Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 (\*))

Οι τρέχουσες προδιαγραφές για το «Welsh Beef» ΠΓΕ διατίθενται στη διεύθυνση:

[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)

(\*) Βλέπε υποσημείωση 3.