

4.6. *Lien*: le «Welsh Lamb» est un produit de l'élevage traditionnel extensif qui se fonde sur l'expérience acquise par des générations de producteurs. Il provient exclusivement d'agneau nés, élevés et abattus au pays de Galles. Le caractère unique du produit s'explique par l'influence des races rustiques galloises traditionnelles qui sont majoritaires dans le cheptel gallois et par la mise en pâture des agneaux dans les vastes prairies naturelles du pays de Galles qui résultent du climat humide et doux et de la topographie de cette région.

4.7. *Structure de contrôle*:

Nom: Scottish Food Quality Certification Ltd

Adresse: Craigs House, 82 Craigs Road, East Craigs, Edinburgh EH12 8NJ

4.8. *Étiquetage*: chaque carcasse, partie de carcasse ou morceau porte le label «Welsh Lamb Enterprise». Après l'enregistrement, chaque produit porte le symbole IGP (indication géographique protégée) à proximité du nom enregistré.

4.9. *Exigences nationales*: —

Numéro CE: G/UK/00081/99.02.10.

Date de réception du dossier complet: 1^{er} juin 1999.

Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques

(2000/C 21/05)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 dudit règlement. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre dans un délai de six mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments suivants, notamment le point 4.6 par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens du règlement (CEE) n° 2081/92.

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL

DEMANDE D'ENREGISTREMENT: ARTICLE 5

AOP () IGP (x)

Numéro du dossier: 03811

1. Service compétent de l'État membre:

Nom: Ministry of Agriculture, Fisheries and Food, Royaume-Uni

Téléphone: (44-171) 270 81 70

Télécopieur: (44-171) 270 86 45

2. Groupement demandeur:

2.1. Nom: Welsh Beef Promotions

2.2. Adresse: PO Box 8, Brynawel, Gt Darkgate Street, Aberystwyth, Dyfed SY23 1DR, Wales

2.3. Composition: producteur/transformateur (18 000) autre (0)

3. Type de produit: Viande fraîche et abats — Classe 1.1

4. Description du cahier des charges:

(résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2)

4.1. Nom: **Welsh Beef**

4.2. *Description*: l'expression «Welsh Beef» désigne les carcasses ou morceaux de viande provenant de races de bovins de boucherie spécifiques qui sont élevées dans la zone concernée.

4.3. *Aire géographique*: ensemble du pays de Galles

4.4. *Preuve de l'origine*: l'élevage de bovins gallois fait l'objet d'une très large documentation, depuis les Celtes, les Romains et les Normands jusqu'à nos jours.

4.5. *Méthode d'obtention*: chaque exploitation possède un troupeau de bovins de boucherie qui paissent, dans le cadre d'un élevage extensif, sur les pâturages herbeux existant dans l'ensemble du pays de Galles pendant la majeure partie de l'année. Les bovins sont abattus entre 24 et 27 mois dans des établissements agréés. Chaque abattage fait l'objet d'un enregistrement, afin de permettre la traçabilité de chaque animal et de garantir ainsi l'intégrité du produit.

Conditions minimales concernant la traçabilité du produit:

- i) animal élevé au pâturage dans le cadre d'une production extensive;
- ii) registres vétérinaires conformes aux exigences gouvernementales;
- iii) traçabilité conforme au «Farm Assured Welsh Livestock Protocol». Tous les bovins portent la marque indiquant le numéro de troupeau du producteur;
- iv) transport et identification de l'abattoir conformes aux exigences nationales.

4.6. *Lien*: le bovin gallois est le fruit de pratiques traditionnelles d'agriculture extensive qui reposent sur des connaissances acquises par des générations d'agriculteurs. La viande bovine galloise provient entièrement de bovins de boucherie nés et élevés au pays de Galles. Le caractère unique du produit résulte de l'influence des robustes races bovines qui dominent le cheptel gallois et des pâturages naturels existant en abondance au pays de Galles, du fait du climat humide et doux et de la topographie.

4.7. *Structure de contrôle*:

Nom: Scottish Food Quality Certification Ltd

Adresse: Craigs House, 82 Craigs Road, East Craigs, Edinburgh EH12 8NJ

4.8. *Étiquetage*: la mention «Welsh beef» sera apposée sur chaque carcasse au moyen d'étiquettes au collagène collées sur les quatre quartiers ou d'une marque imprimée directement sur la peau de la carcasse. Après l'enregistrement de cette dénomination, un symbole IGP (indication géographique protégée), à proximité de la dénomination enregistrée, sera utilisé.

4.9. *Exigences nationales*: —

Numéro CE: G/UK/00057/98.02.13.

Data de réception du dossier complet: 1^{er} juin 1999.
