

**Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2015/C 29/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

DOMANDA DI MODIFICA

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**

**relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(2)</sup>**

**DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9**

**«WELSH BEEF»**

**N. CE: UK-PGI-0205-01136 — 30.7.2013**

**IGP (X) DOP ( )**

**1. Rubrica del disciplinare interessata dalla modifica**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Requisiti nazionali
- Altro [Riferimenti all'organismo di controllo]

**2. Tipo di modifica**

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede alcuna modifica del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

**3. Modifica (modifiche)**

La «Hybu Cig Cymru — Meat Promotion Wales» (HCC) è l'organizzazione del settore responsabile dello sviluppo, della promozione e della commercializzazione di carne rossa del Galles. La HCC ha la responsabilità giuridica di agire in qualità di tutore della denominazione IGP «Welsh Beef».

Le modifiche proposte intendono cambiare l'età di macellazione del bestiame al fine di includere capi più giovani.

<sup>(1)</sup> GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Si propone di modificare il disciplinare onde ridefinire la fascia di età in cui è consentita la macellazione degli animali ammessi a fregiarsi dell'IGP «Welsh Beef». La classe di età definita nel disciplinare vigente è ritenuta troppo rigorosa in quanto impedisce al bestiame più giovane, che pur risulta conforme sotto ogni altro aspetto, di ottenere l'IGP. La modifica proposta intende abbassare l'età del bestiame che può aspirare a ottenere l'IGP «Welsh Beef» mentre tutti gli altri requisiti del disciplinare restano invariati. Al fine di continuare a garantire l'approvvigionamento di «Welsh Beef» di qualità, rispecchiare la variazione delle influenze del mercato e incidere positivamente sull'ambiente, si propone di abbassare l'età da 24 a 12 mesi, onde consentire ai capi più giovani di risultare ammissibili, evitando nel contempo sovrapposizioni con i prodotti commercializzati come «vitello».

La modifica proposta prevede l'aggiunta della seguente dicitura alle sezioni «Descrizione del prodotto» e «Metodo di ottenimento» del disciplinare registrato:

«Gli animali sono macellati a un'età compresa tra i 12 e i 48 mesi e non devono essersi riprodotti».

Tale modifica si tradurrebbe in un disciplinare che:

— Incide positivamente sulla qualità gastronomica del «Welsh Beef»

Al fine di studiare il collegamento fra l'età di macellazione e la qualità gastronomica è stata effettuata un'importante ricerca, da cui si trae la conclusione che gli animali più giovani hanno una carne più tenera rispetto ad animali meno giovani a causa delle qualità del collagene contenuto nella carne

La modifica del disciplinare relativo al «Welsh Beef» per quanto attiene all'età di macellazione, onde consentire ai capi più giovani di risultare ammissibili, inciderebbe quindi positivamente sulla qualità gastronomica del «Welsh Beef».

— Incide positivamente sull'impronta ambientale del «Welsh Beef»

Un contributo importante alla riduzione delle emissioni dei gas a effetto serra provenienti dai bovini è preparare e macellare con anticipo i capi. Un tempo inferiore per preparare un animale alla macellazione significa una quantità minore di metano prodotto dall'animale attraverso i processi digestivi, il che significa meno emissioni di gas a effetto serra.

La modifica del disciplinare relativo al «Welsh Beef» per quanto attiene all'età di macellazione, onde consentire ai capi più giovani di risultare ammissibili, inciderebbe quindi positivamente sull'impatto ambientale del «Welsh Beef».

— Soddisfa le crescente domanda di «Welsh Beef» da parte dei consumatori, dei dettaglianti e del mercato dell'esportazione

La ricerca evidenzia chiaramente il legame positivo fra morbidezza ed esperienza gustativa relativa alla carne di manzo prodotta da animali di età inferiore a 24 mesi di età. Pertanto, in risposta alla domanda del mercato, in Galles il manzo è prodotto in modo più efficiente e la macellazione a un'età inferiore garantisce che il «Welsh Beef» sia un prodotto di qualità gradevole e tenero al palato.

La modifica del disciplinare relativo al «Welsh Beef» per quanto attiene all'età di macellazione, onde consentire ai capi più giovani di risultare ammissibili, risponderebbe quindi positivamente alla crescente domanda di mercato di «Welsh Beef» di qualità.

I modelli di acquisto da parte di dettaglianti multipli (nel 2011 pari a circa il 90 % delle vendite di carni rosse nel Regno Unito) si sono rivolti verso l'approvvigionamento di bestiame di età inferiore. Le attuali politiche di approvvigionamento di prodotti bovini di qualità superiore presso i sette principali dettaglianti nel Regno Unito esigono tutte che il bestiame sia macellato a un'età massima di 30 mesi, mentre il più importante di essi fissa l'età massima a 24 mesi per quanto riguarda la fascia alta. Si prevede che questa tendenza dei dettaglianti ad approvvigionarsi di bovini più giovani prosegua, in quanto essi intendono soddisfare la domanda dei consumatori che richiedono carne di manzo di elevata qualità gustativa e nel contempo ecologica.

Altre modifiche:

modifiche relative ai dettagli dell'organismo di controllo: necessarie per aggiornare le informazioni relative all'organismo di ispezione designato per l'IGP «Welsh Beef».

I dettagli del pertinente organismo di controllo sono stati aggiunti per sostituire quelli relativi all'organismo designato in precedenza.

## DOCUMENTO UNICO

## REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(3)</sup>

«WELSH BEEF»

N. CE: UK-PGI-0205-01136 — 30.7.2013

IGP ( X ) DOP ( )

## 1. Denominazione

«Welsh Beef»

## 2. Stato membro o paese terzo

Regno Unito

## 3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

## 3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie)

## 3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

«Welsh Beef» è il nome dato a carcasse o a tagli di carne ottenuti da bovini di prima qualità (bovini che non si sono riprodotti) nati e allevati in Galles. I produttori di «Welsh Beef» si adoperano per ottenere carcasse rientranti nella classe di conformazione R o in una classe superiore e con uno stato di ingrassamento classificabile nella classe 4L o in una classe inferiore. Cfr. la tabella riportata di seguito.

## Griglia di classificazione EUROP delle carcasse: obiettivi per le carni «Welsh Beef»

		Classi di stato di ingrassamento						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Conformazione	E	X	X	X	X			
	U+	X	X	X	X			
	-U	X	X	X	X			
	R	X	X	X	X			
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

Il segno «x» indica la classificazione ricercata delle carcasse per le carni «Welsh Beef»

In passato le razze di bovini allevate tradizionalmente nel Galles erano soprattutto la Welsh Black e la Hereford, che rivestono tuttora un'importanza fondamentale nel settore delle carni bovine del Galles. Le carni «Welsh Beef» sono ottenute dalle razze allevate tradizionalmente nel Galles e dall'incrocio di tali razze tra loro o con qualsiasi altra razza riconosciuta.

Gli animali sono macellati a un'età compresa tra i 12 e i 48 mesi e non devono essersi riprodotti. I bovini sono macellati e trasformati in macelli o presso laboratori di sezionamento riconosciuti in base al sistema di verifica predisposto dalla «Hybu Cig Cymru — Meat Promotion Wales» (HCC), onde garantire la tutela e l'integrità dell'IGP «Welsh Beef»: tale sistema accerta che le carni bovine recanti il marchio «Welsh Beef» siano conformi al disciplinare. Tutti i macelli e i laboratori di sezionamento che desiderino utilizzare la denominazione «Welsh Beef» devono dimostrare ogni anno all'organismo di ispezione designato dalla HCC che le carni sono conformi al disciplinare dell'IGP e che l'impianto applica le migliori pratiche. La HCC effettua inoltre controlli casuali in loco per verificare il riconoscimento del macello o del laboratorio di sezionamento e autorizzare l'uso dell'IGP «Welsh Beef».

<sup>(3)</sup> Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Dopo la macellazione e la preparazione, le carni bovine possono essere commercializzate sotto forma di carcasse intere, mezzene, quarti (anteriori o posteriori) o tagli (compresa la carne macinata).

I profili delle carni sono nell'insieme convessi, con uno sviluppo muscolare abbondante e una schiena larga e spessa sino all'altezza della spalla, che è ben arrotondata. Sodi al tatto, morbidi e consistenti, i muscoli sono ben sviluppati e generalmente di un colore rosso intenso, con grasso di colore bianco-giallognolo. Solitamente la carne degli animali più giovani risulterà più tenera di quella di capi di età maggiore a causa delle qualità del collagene contenuto nella carne. La carne presenta solitamente striature evidenti.

### 3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

### 3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

I bovini sono allevati in pascoli estensivi all'interno della zona geografica, secondo le pratiche tradizionali degli allevamenti bovini del Galles.

Qualora si utilizzino alimenti per animali come integrazione dell'erba, questi alimenti provengono, nella misura del possibile, dalla stessa zona geografica.

### 3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Ciascun produttore controlla la propria mandria di bovini, allevati in pascoli estensivi naturali. Gli animali sono venduti ai macelli (peso carcassa) o nelle fiere del bestiame. Le carni devono provenire da bovini nati e allevati in Galles, macellati e trasformati in macelli o presso laboratori di sezionamento riconosciuti in base al sistema di verifica predisposto dalla HCC. Gli animali sono macellati e preparati nel macello secondo le norme riconosciute dal settore o in base alle norme di legge o alle richieste del cliente.

I macelli e i laboratori di sezionamento ammissibili all'approvazione in base al regime di verifica HCC non sono circoscritti alla zona geografica definita — il Galles.

In tutte le fasi del processo produttivo si tengono registri per garantire la tracciabilità del prodotto. Nei macelli sono registrati il numero e la data di macellazione, i dati relativi alla classificazione e il peso della carcassa a freddo: tali informazioni sono riportate su un'etichetta apposta sulla carcassa e devono poter essere verificate nel corso delle ispezioni della HCC.

### 3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.*

—

### 3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

Le parole «Welsh Beef» devono figurare sulle carcasse o sulle loro parti o sui tagli accanto al corrispondente marchio registrato HCC e al simbolo dell'IGP.

## 4. **Descrizione concisa della zona geografica delimitata**

Tutto il territorio del Galles.

## 5. **Legame con la zona geografica**

### 5.1. *Specificità della zona geografica*

L'allevamento di bovini in Galles è ampiamente documentato per la sua importanza da reperti di epoca celtica, romana e normanna fino ai giorni nostri. Esistono numerosi riferimenti storici alla produzione bovina del Galles in «The Drovers' Roads of Wales» e in «Medieval Wales» di Hewitt.

Una caratteristica peculiare delle carni «Welsh Beef» deriva dal fatto che gli animali si nutrono nei pascoli naturali del Galles, estesi e rigogliosi grazie al clima umido e mite e alle caratteristiche topografiche.

Le coste gallesi si estendono per 1 200 chilometri e l'entroterra è costituito da un paesaggio variegato in cui si susseguono montagne, colline, vallate e laghi. Favorito dalle abbondanti precipitazioni, il Galles è perfettamente adattato alla produzione di pascoli naturali. Questo vasto tappeto color smeraldo, intessuto acro dopo acro di lussureggiante erba verde costellata di erica e fragranti erbe selvatiche autoctone, contribuisce a conferire alle carni «Welsh Beef» il loro caratteristico sapore.

### 5.2. *Specificità del prodotto*

Possono fregiarsi dell'IGP «Welsh Beef» soltanto le carni ottenute da animali nati e allevati in Galles, il che stabilisce un legame diretto tra il prodotto e la zona geografica.

Per garantire al consumatore una qualità costante delle carni, i bovini devono essere di prima qualità (bovini che non si sono riprodotti) ed essere macellati a un'età compresa tra i 12 e i 48 mesi. I produttori di «Welsh Beef» si adoperano per ottenere carcasse rientranti nella classe di conformazione R o in una classe superiore e con uno stato di ingrassamento classificabile nella classe 4L o in una classe inferiore.

Una caratteristica peculiare delle carni «Welsh Beef» è data dall'influenza delle razze allevate tradizionalmente, che rivestono tuttora un'importanza fondamentale nel settore delle carni bovine del Galles e dalle quali sono ottenute le carni «Welsh Beef».

Le carni devono provenire da bovini macellati e trasformati in macelli o presso laboratori di sezionamento riconosciuti. Gli animali sono macellati e preparati nel macello secondo le norme riconosciute dal settore o in base alle norme di legge o alle richieste del cliente.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP), o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

Le carni «Welsh Beef» sono, per varie ragioni, competitive in termini di produzione. Le razze tradizionali sono allevate in un ambiente ideale, ricorrendo a tecniche di allevamento tradizionali di comprovata affidabilità, integrate da metodi di selezione contemporanei; tutti questi elementi conferiscono alle carni «Welsh Beef» un carattere unico e peculiare.

Anno dopo anno e generazione dopo generazione, le tecniche di allevamento e di gestione dei pascoli degli allevatori gallesi si sono estese a tutto il territorio del Galles, soprattutto nelle piccole aziende a conduzione familiare, traendo vantaggio dal paesaggio naturale per produrre carni bovine di qualità superiore. Nel corso dei secoli la dedizione e la laboriosità di questi allevatori hanno permesso di ottenere costantemente una produzione di alto livello qualitativo nel modo più efficiente ed ecocompatibile, modellando al tempo stesso il paesaggio, la cultura e l'identità del Galles.

Le aziende agricole del Galles sono generalmente a conduzione familiare e si dedicano contemporaneamente all'allevamento bovino e ovino; hanno dimensioni medie più ridotte di quelle del Regno Unito nel suo insieme. Le dimensioni medie più contenute delle aziende significano anche mandrie più piccole e una diversa struttura della forza lavoro. Le competenze degli allevatori gallesi sono state tramandate da una generazione all'altra. Ciascun produttore controlla la propria mandria di bovini, allevati in pascoli estensivi naturali. Gli animali sono venduti ai macelli (peso carcassa) o nelle fiere del bestiame. In tutte le fasi del processo produttivo si tengono registri per garantire la tracciabilità del prodotto.

La produzione e l'uso efficiente dell'erba sono determinanti ai fini della produzione delle carni «Welsh Beef». In molte regioni del Galles i pascoli si alternano ad erica e a fragranti erbe selvatiche autoctone, contribuendo a conferire alle carni «Welsh Beef» il loro carattere peculiare. Le tecniche di gestione dei pascoli degli allevatori gallesi sono note a livello mondiale e la loro supremazia è spesso confermata da riconoscimenti ufficiali.

### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 (\*)]

Il disciplinare aggiornato relativo alla IGP «Welsh Beef» è pubblicato al seguente indirizzo:

[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)

---

(\*) Cfr. la nota n. 3.