

Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2015/C 29/07)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą pakeitimo paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį.

PAKEITIMO PARAIŠKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽²⁾

PAKEITIMO PARAIŠKA PAGAL 9 STRAIPSNĮ

„WELSH BEEF“

EB Nr.: UK-PGI-0205–01136–30.7.2013

SGN (X) SKVN ()

1. Keičiamos produkto specifikacijos dalys

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografinė vietovė
- Ženklimas etiketėmis
- Nacionaliniai reikalavimai
- Kita [tikrinimo įstaigos duomenys]

2. Pakeitimo (-ų) pobūdis

- Bendrojo dokumento arba santraukos pakeitimas
- Įregistruotos SKVN ar SGN specifikacijos, kurios bendrasis dokumentas ar santrauka neskelbti, pakeitimas
- Specifikacijos pakeitimas, dėl kurio nereikia keisti paskelbto bendrojo dokumento (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 3 dalis)
- Laikinas specifikacijos pakeitimas dėl valdžios institucijų nustatytų privalomų sanitarijos ar fitosanitarijos priemonių (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 4 dalis)

3. Pakeitimas (-ai)

Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) yra susivienijusių mėsos pramonės šakos atstovų organizacija, atsakinga už Velso raudonosios mėsos gamybos vystymą, vartojimo skatinimą ir pardavimą. HCC yra teisiškai atsakinga už SGN „Welsh beef“ pavadinimo apsaugą.

Siūlomais pakeitimais siekiama pakeisti skerdziamų galvijų amžių, kad būtų galima naudoti jaunesnius gyvūnus.

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

⁽²⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12. Pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

Siūloma keisti specifikaciją iš naujo apibrėžiant skerdziamų galvijų amžiaus ribas, kad jų mėsa būtų galima suteikti „Welsh beef“ SGN. Laikoma, kad dabartinėje specifikacijoje apibrėžtos amžiaus ribos yra pernelyg norminės, nes dėl jų jaunesnių galvijų (visais kitais aspektais atitinkančių specifikaciją) mėsa negalima suteikti SGN. Siūlomu pakeitimu siekiama pakeisti galvijų, kuriems gali būti suteikta „Welsh beef“ SGN, apatinę amžiaus ribą; visi kiti specifikacijoje nurodyti reikalavimai turėtų išlikti nepakeisti. Siekiant užtikrinti nuolatinį kokybiškos „Welsh beef“ tiekimą, atsižvelgti į rinkos įtakos pokytį ir daryti teigiamą poveikį aplinkai, siūloma amžiaus ribą sumažinti nuo 24 iki 12 mėnesių, leidžiant jaunesnių gyvūnų mėsa suteikti SGN ir kartu vengiant bet kokio sutapimo su produktais, parduodamais kaip veršiena.

Siūlomu pakeitimu siekiama į įregistruotos specifikacijos produkto aprašymo ir gamybos būdo dalis įtraukti šį tekstą:

„Skerdžiami 12–48 mėnesių galvijai, kurie veisti grynuoju veisimu“.

Šiuo specifikacijos pakeitimu būtų padaromas:

— Teigiamas poveikis „Welsh Beef“ skonio kokybei

Buvo atlikta daug tyrimų, siekiant iširti ryšį tarp skerdziamų galvijų amžiaus ir skonio kokybės; padaryta bendra išvada, kad jaunesnių gyvūnų mėsa yra minkštesnė nei senesnių gyvūnų dėl mėsoje esančio kolageno savybių.

Taigi skerdziamų galvijų amžiaus pakeitimas „Welsh beef“ specifikacijoje, leidžiant suteikti SGN jaunesnių gyvūnų mėsa, turėtų teigiamą poveikį „Welsh Beef“ skonio kokybei.

— „Welsh Beef“ teigiamas poveikis aplinkai

Svarbus veiksnys, padedantis sumažinti galvijų išskiriamų šiltnamio efektą sukeliančių dujų, yra ankstesnis galvijų paruošimas skersti (ir jų paskerdimas). Jei gyvūnas anksčiau paruošiamas skersti, vykstant įprastam virškinimo procesui jis išskiria mažiau metano, ir tai leidžia sumažinti šiltnamio efektą sukeliančių dujų.

Taigi skerdziamų galvijų amžiaus pakeitimas „Welsh beef“ specifikacijoje, leidžiant suteikti SGN jaunesnių gyvūnų mėsa, turėtų teigiamą įtakos „Welsh Beef“ daromam poveikiui aplinkai.

— Didėjančios vartotojų, mažmenininkų ir eksporto rinkos paklausos kokybiškai „Welsh Beef“ mėsa tenkinimas

Tyrimai aiškiai atskleidžia teigiamą ryšį tarp jautienos minkštumo ir vartotojų juntamo skonio, kai jautiena yra pagaminta iš jaunesnių nei 24 mėnesių gyvūnų. Todėl, atsižvelgiant į rinkos reikalavimus, Velse jautiena yra gaminama veiksmingiau ir skerdziami jaunesnio amžiaus galvijai, siekiant užtikrinti „Welsh beef“ produkto kokybiškumą, gerą skonį ir minkštumą valgant.

Taigi skerdziamų galvijų amžiaus pakeitimas „Welsh beef“ specifikacijoje, suteikiant SGN jaunesnių gyvūnų mėsa, padėtų patenkinti augančią vartotojų paklausą kokybiškai „Welsh Beef“ mėsa.

Daugelis mažmenininkų (jų parduodama raudonoji mėsa 2011 m. sudarė maždaug 90 % viso Didžiojoje Britanijoje parduodamos raudonosios mėsos kiekio) pradėjo taikyti jaunesnio amžiaus galvijų pirkimo modelį. Pagal dabartinę septynių didžiausių Jungtinės Karalystės mažmenininkų aukščiausios kokybės jautienos produktų tiekimo politiką reikalaujama, kad galvijai būtų skerdziami jaunesnio nei 30 mėnesių amžiaus, o didžiausias iš šių mažmenininkų reikalauja, kad aukščiausios kokybės produktams skerdziami galvijai būtų jaunesni nei 24 mėnesių amžiaus. Tikėtina, kad ši jaunesnių galvijų pirkimo tendencija mažmenininkų tarpe išliks, nes jie vis labiau siekia patenkinti vartotojų paklausą jautienai, pasižyminčiai išskirtinomis skonio savybėmis ir pagamintai neteršiant aplinkos.

Kiti pakeitimai

Tikrinimo įstaigos duomenų pakeitimai: jie yra reikalaujami siekiant atnaujinti paskirtosios „Welsh Beef“ SGN tikrinimo įstaigos duomenis.

Atitinkamos tikrinimo įstaigos duomenys buvo įtraukti siekiant jais pakeisti anksčiau nurodytos įstaigos duomenis.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽³⁾

„WELSH BEEF“

EB Nr.: UK-PGI-0205–01136–30.7.2013

SGN (X) SKVN ()

1. Pavadinimas

„Welsh Beef“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Jungtinė Karalystė

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.1 klasė. Šviežia mėsa (ir subproduktai)

3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas

„Welsh beef“ vadinamos senojo genotipo galvijų (galvijų, veistų grynuoju veisimu), gimusių ir išaugintų Velse, skerdenos arba jų mėsos gabalai. „Welsh beef“ gamintojai siekia, kad ši mėsa būtų gaunama iš R arba aukštesnės raumeningumo klasės ir 4L ar mažesnės riebumo klasės skerdenų. Žr. toliau pateiktą lentelę.

Siektinos „Welsh beef“ skerdenų klasifikavimo skalės EUROP klasės

		Riebumo klasė						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Raumeningumo klasė	E	x	x	x	x			
	U+	x	x	x	x			
	-U	x	x	x	x			
	R	x	x	x	x			
	O+							
	-O							
	P+							
-P								

x reiškia siektinas „Welsh beef“ skerdenų klasifikavimo skalės klases

Istoriškai tradicinės Vello galvijų veislės daugiausia buvo Vello juodieji ir Herefordai. Šių veislių galvijai ir šiandien išlieka pagrindine „Welsh beef“ pramonės žaliava. „Welsh beef“ gaunama iš tradicinių Vello veislių ir tų pačių veislių, sukryžmintų tarpusavyje arba su kitomis pripažintomis veislėmis, galvijų.

Skerdžiami 12–48 mėnesių galvijai, veisti grynuoju veisimu. Siekiant apsaugoti „Welsh beef“ SGN ženklą ir užtikrinti sąžiningą jo naudojimą, galvijai skerdžiami ir jų mėsa perdirbama pagal *Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales* (HCC) tikrinimo schemą patvirtintose skerdyklose ir (arba) perdirbimo įmonėse. Taikant HCC tikrinimo schemą užtikrinama, kad visa prekės ženklui „Welsh beef“ paženklinta jautiena atitiktų specifikacijas. Visos skerdyklos ir perdirbimo įmonės, pageidaujancios naudoti „Welsh beef“ SGN, turi kasmet HCC paskirtai tikrinimo įstaigai įrodyti, kad jautiena atitinka SGN specifikacijas ir kad įmonė vadovaujasi gerosios patirties gairėmis. Be to, HCC įsipareigoja vykdyti atsitiktines patikras vietoje, kad įsitikintų, jog skerdykla ir (arba) perdirbimo įmonė yra patvirtintos ir turi licenciją naudoti „Welsh beef“ SGN prekės ženklą.

⁽³⁾ Pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

Paskerdus galvijus ir apdorojus skerdenas, jautiena gali būti ženklinama kaip viena skerdena, viena jos pusė, vienas ketvirtis (priekinis arba užpakalinis) ir kaip jautienos dalys (gabalai) (įskaitant maltą jautieną).

Iš esmės skerdenų profiliai išgaubti, ypač gerai išsivystę raumenys, nugara plati ir labai stora iki pat apvalios mentės. Palietus standi, neįtemptos, minkštos tekstūros, išsivystę raumenys yra sodriai raudonos spalvos su gelsvai baltais riebalais. Apskritai, mėsa iš jaunesnių gyvūnų bus minkštesnė nei iš senesnių gyvūnų dėl mėsoje esančio kolageno savybių. Paprastai ši mėsa pasižymi geru „marmuriškumu“ (su riebalų ir raumenų sluoksniais).

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

—

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)

Galvijai auginami ekstensyviu būdu geografinės vietovės ganyklose laikantis tradicinių Velso galvijininkystės metodų.

Jeigu ganyklose ganomiems galvijams papildomai duodama pašarų, jie turi būti pagaminti iš toje geografinėje vietoje užaugintų žaliavų, jei tai įmanoma.

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Kiekvienas gamintojas tikrina savo galvijų bandą, kuri auginama ekstensyviu būdu pievose. Gyvūnai parduodami skerdykloms pagal skerdenos svorį arba parduodami gyvulių turguose. Mėsa turi būti gauta iš Velse gimusių ir išaugintų galvijų, kurie buvo paskersti ir (arba) kurių skerdenos buvo perdirbtos pagal HCC tikrinimo schemą patvirtintoje skerdykloje ir (arba) perdirbimo įmonėje. Gyvūnai skerdziami ir apdorojami skerdykloje pagal patvirtintas mėsos pramonės specifikacijas arba laikantis teisinių arba klientų reikalavimų.

Nebūtina, kad skerdyklos ir perdirbimo įmonės, kurioms gali būti taikoma HCC tikrinimo schema, būtų iš apibrėžtos geografinės vietovės – Velsas.

Siekiant užtikrinti produkto atsekamumą, saugomi visų gamybos proceso etapų įrašai. Skerdyklose registruojama ši informacija: skerdimo numeris, paskerdimo data, išsami informacija apie klasifikavimą ir atšaldytų skerdenų svoris. Ši informacija nurodoma etiketėje, tvirtinamoje prie skerdenos, kad HCC galėtų ją patikrinti.

3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

—

3.7. Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės

Geografinė nuoroda „Welsh beef“ kartu su HCC „Welsh beef“ registruotu prekės ženklu ir SGN ženklu turi būti ant skerdenų, skerdenų dalių ir gabalų.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Visas Velsas.

5. Ryšys su geografine vietove

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

Yra daug dokumentų, rodančių, kad Velso galvijų pramonė buvo svarbi įvairiais laikotarpiais – keltų, romėnų, normanų, – ir tokia išliko iki šių dienų. Nemažai istorinių nuorodų į Velso galvijų auginimą pateikė Hewittas knygoje „The Drovers' Roads of Wales“ ir „Medieval Wales“.

„Welsh beef“ būdinga tai, kad galvijai, iš kurių ji gaminama, ganomi natūraliose Velso pievose, kurios dėl drėgno ir švelnaus Velso klimato ir vietovės paviršiaus yra labai vešlios.

Velsas turi 1 200 km ilgio pakrantę, o toliau nuo pakrantės platus ir staigiai kylantis kraštovaizdis susilieja su kalnais, slėniais ir ežerais. Kadangi Velsui būdingi dažni lietūs, jo teritorija puikiai tinka natūralioms ganykloms. Velso platus smaragdinis gobelenas, kurio kiekvienas akras išmegztas vešlia žalia žole, papuošta šilniais viržiais ir vietiniais kvapniaisiais laukiniais augalais, suteikia Velso jautienai išskirtinį skonį.

5.2. Produkto ypatumai

Prekės ženklu „Welsh beef“ gali būti žymima tik Velse gimusių ir išaugintų galvijų mėsa, nes taip produktas yra tiesiogiai susiejamas su jo gaminimo geografine vietove.

Siekiant užtikrinti vartotojui pastovią produkto kokybę, galvijai turi būti „senojo genotipo“ (veisti grynuoju veisimu), o skersti juos reikėtų 12–48 mėnesių amžiaus. „Welsh beef“ gamintojai siekia, kad skerdenos atitiktų R arba aukštesnę raumeningumo klasę ir 4L ar mažesnę riebumo klasę.

„Welsh beef“ ypatingos savybės atsiranda dėl tradicinių veislių galvijų, iš kurių ji gaunama ir kurie išlieka pagrindine „Welsh beef“ pramonės žaliava.

Mėsa turi būti galvijų, kurie buvo paskersti ir (arba) kurių skerdenos buvo perdirbtos patvirtintoje skerdykloje ir (arba) perdirbimo įmonėje. Gyvūnai skerdziami ir apdorojami skerdykloje pagal patvirtintas mėsos pramonės specifikacijas arba laikantis teisinių arba klientų reikalavimų.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys*

Velso jautiena turi daug konkurencingos gamybos privalumų. Tradicinių veislių galvijai auginami idealioje aplinkoje, taikant išbandytus ir patikrintus tradicinio ūkininkavimo metodus ir šiuolaikinius veislių išvedimo metodus. To rezultatas – unikalias savybes turinti išskirtinė Velso jautiena.

Metai iš metų, iš kartos į kartą Velso galvijų augintojai, ypač maži privatūs ūkiai, taiko ypatingus gyvulių auginimo ir ganyklų tvarkymo įgūdžius, pasinaudodami natūralaus kraštovaizdžio privalumais tam, kad pagamintų aukščiausios kokybės jautieną. Ištikus amžius savo atsidavimu ir sunkiu darbu jie nuolat palaiko kokybiškos gamybos standartus veiksmingiausiu ir labiausiai aplinką tausojančiu būdu, tuo pačiu formuodami Velso kraštovaizdį, kultūrą ir tapatumą.

Regiono ūkiai yra tipiški šeimų ūkiai, kuriuose kartu laikomos avys ir galvijai. Apskritai vidutinis Velso ūkis yra mažesnis už vidutinį JK ūkį. Šiuose vidutiniškai mažesniuose ūkiuose galvijų bandos yra mažesnės, be to, šių ūkių dydis lemia darbo jėgos struktūrą. Velso gyvulių augintojai iš kartos į kartą perdavė vieni kitiems gyvulininkystės įgūdžius. Kiekvienas augintojas prižiūri savo galvijų bandą, ekstensyviu būdu auginamą natūraliose ganyklose. Gyvūnai parduodami skerdykloms pagal skerdenos svorį arba parduodami gyvulių turguose. Siekiant užtikrinti produkto atsekamumą, saugomi visų gamybos proceso etapų įrašai.

Efektyvus galvijų auginimas ir žolės naudojimas turi daugiausia įtakos „Welsh beef“ produkcijai. Daugelyje Velso regionų žolė yra su šilinių viržių ir vietinių kvapiųjų laukinių augalų intarpais, kurie Velso jautienai suteikia išskirtinį skonį. Visame pasaulyje žinoma apie Velso ūkininkų gebėjimą tvarkyti ganyklas; Velso ūkininkai už tai nuolat laimi apdovanojimus.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 (*) 5 straipsnio 7 dalis)

Dabartinę produkto „Welsh beef“ SGN specifikaciją galima rasti interneto svetainėje

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

(*) Žr. 3 išnašą.