

Grozījumu pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2015/C 29/07)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret grozījumu pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012⁽¹⁾ 51. pantam.

GROZĪJUMU PIETEIKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību⁽²⁾

GROZĪJUMU PIETEIKUMS SASKAŅĀ AR 9. PANTU

WELSH BEEF

EK Nr.: UK-PGI-0205-01136 – 30.7.2013.

AĢIN (X) ACVN ()

1. Produkta specifikācijas nodaļa, kurā izdarīti grozījumi

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķēšana
- Valsts prasības
- Citur [pārbaudes iestādes dati]

2. Grozījumu veids

- Grozījumi vienotajā dokumentā vai kopsavilkuma lapā
- Grozījumi reģistrēta ACVN vai AĢIN specifikācijā, ja nav publicēts ne vienots dokuments, ne kopsavilkums
- Grozījumi specifikācijā, ja publicētajā vienotajā dokumentā (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 3. punkts) nav jāizdara grozījumi
- Pagaidu grozījumi specifikācijā, kas saistīti ar valsts iestāžu noteikto obligāto sanitāro vai fitosanitāro pasākumu ievērošanu (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 4. punkts)

3. Grozījumi

Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) ir nozari pārstāvoša organizācija, kas atbildīga par Velsas sarkanās gaļas ražošanas attīstību, noieta veicināšanu un tirgvedību. HCC ir juridisks pienākums uzraudzīt AĢIN *Welsh Beef* nosaukumu.

Ierosināto grozījumu mērķis ir ieviest izmaiņas attiecībā uz liellopu kaušanas vecumu, lai iekļautu jaunākus dzīvniekus.

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

Specifikāciju ierosināts grozīt, lai no jauna definētu kaušanas vecuma grupu par AĢIN *Welsh Beef* marķējumam derīgiem liellopiem. Vecuma grupa, kas noteikta spēkā esošajā specifikācijā, uzskatāma par pārāk preskriptīvu, jo tā neļauj marķēt ar šo AĢIN jaunākus liellopus (kuri visos citos aspektos atbilst specifikācijai). Ierosinātā grozījuma mērķis ir pazemināt vecuma robežu liellopiem, kurus var marķēt ar AĢIN *Welsh Beef*; visas citas prasības specifikācijā saglabātos nemainīgas. Lai nodrošinātu nepārtrauktu augstas kvalitātes *Welsh Beef* piegādi, atspoguļotu izmaiņas tirgus ietekmēs un labvēlīgāk ietekmētu vidi, tiek ierosināts vecuma grupas robežu pazemināt no 24 uz 12 mēnešiem, ļaujot ar šo AĢIN marķēt jaunākus dzīvniekus un vienlaikus izvairoties no pārklāšanās ar produktiem, ko pārdod kā teļa gaļu.

Ierosinātā grozījuma mērķis ir iekļaut reģistrētās specifikācijas sadaļā “Produkta apraksts” un “Ražošanas metode” šādu tekstu:

“Liellopus kauj 12–48 mēnešu vecumā, un tie nedrīkst būt pārojušies”.

Ar šo grozījumu iegūtajai specifikācijai būtu turpmāk norādītā ietekme.

— *Welsh Beef* garšas īpašību uzlabošana

Veicot apjomīgu pētījumu par saikni starp kaušanas vecumu un garšas īpašībām, kopumā secināts, ka jaunākiem dzīvniekiem ir mīkstāka gaļa nekā vecākiem dzīvniekiem, un to nosaka gaļā esošā kolagēna īpašības.

Tādējādi *Welsh Beef* specifikācijas grozījumi attiecībā uz kaušanas vecumu, kas ļautu ar šo AĢIN marķēt jaunākus dzīvniekus, varētu pozitīvi ietekmēt *Welsh Beef* garšas īpašības.

— *Welsh Beef* vides pēdas nospieduma mazināšana

Viens no svarīgākajiem ieguldījumiem liellopu radīto siltumnīcefekta gāzu emisiju samazināšanā ir liellopu nobarošanas agrāka pabeigšana un agrāka kaušana. Samazinot kaušanai paredzētā dzīvnieka nobarošanas dienu skaitu, dzīvnieka normālajā gremošanas procesā izdalās mazāk metāna, līdz ar to tiek samazinātas siltumnīcefekta gāzu emisijas.

Tādējādi *Welsh Beef* specifikācijas grozījumi attiecībā uz kaušanas vecumu, kas ļautu ar šo AĢIN marķēt jaunākus dzīvniekus, varētu pozitīvi ietekmēt *Welsh Beef* vides pēdas nospiedumu.

— Patērētāju, mazumtirgotāju un eksporta tirgū augošā pieprasījuma apmierināšana pēc augstas kvalitātes *Welsh Beef*

Pētījumi nepārprotami liecina, ka pastāv pozitīva saikne starp gaļas mīkstumam un patērētāju ēšanas pieredzi saistībā ar liellopu gaļu, kas iegūta no dzīvniekiem, kuri nepārsniedz 24 mēnešu vecumu. Tāpēc, atbildot uz tirgus prasībām, liellopu gaļu Velsā ražo efektīvāk un liellopus kauj jaunākus, lai nodrošinātu, ka *Welsh Beef* ir augstas kvalitātes produkts ar labu garšu un mīkstu konsistenci.

Tādējādi *Welsh Beef* specifikācijas grozījumi attiecībā uz kaušanas vecumu, kas ļautu ar šo AĢIN marķēt jaunākus dzīvniekus, varētu apmierināt patērētāju augošo pieprasījumu pēc augstas kvalitātes *Welsh Beef*.

Daudzo mazumtirgotāju veiktajos iepirkumos (kas 2011. gadā sasniedza aptuveni 90 procentus no sarkanās gaļas pārdošanas apjomiem Lielbritānijā) iezīmējas tendence iepirkt gaļu, kas iegūta no jaunākiem liellopiem. Apvienotās Karalistes septiņu lielāko mazumtirgotāju pašreizējās iepirkumu stratēģijas attiecībā uz augstākās kvalitātes liellopu gaļas produktiem liek kaut liellopus līdz 30 mēnešu vecumam, bet lielākais no šiem mazumtirgotājiem pieprasa kaut liellopus līdz 24 mēnešu vecumam, lai iegūtu augstākās kategorijas produktu. Paredzams, ka šī tendence iepirkt jaunākus liellopus mazumtirgotāju vidū turpināsies, jo tie arvien vairāk cenšas apmierināt patērētāju pieprasījumu pēc vidiski nekaitīgas liellopu gaļas ar izcilām garšas īpašībām.

Citi grozījumi

Grozījumi attiecībā uz pārbaudes iestādes datiem: šie grozījumi nepieciešami, lai atjauninātu informāciju par AĢIN *Welsh Beef* izraudzīto pārbaudes iestādi.

Pievienoti attiecīgās pārbaudes iestādes dati, aizstājot datus par iepriekšējo izraudzīto iestādi.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību ⁽³⁾

WELSH BEEF

EK Nr.: UK-PGI-0205-01136 – 30.7.2013.

AĢIN (X) ACVN ()

1. Nosaukums

Welsh Beef

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Apvienotā Karaliste

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.1. grupa. Svaiga gaļa (un subprodukti)

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

Welsh Beef ir nosaukums, kas dots liemeņiem vai gaļas izcirtņiem, kuri iegūti no Velsā dzimušiem un audzētiem jaunlopiem (liellopiem, kas nav pārojušies). Velsas liellopu gaļas ražotāju mērķis ir panākt, lai liemeņi saskaņā ar liemeņu klasifikācijas skalu atbilstu R muskuļaudu klasei vai labākai un 4L taukaudu klasei vai klasei ar mazāku taukaudu daudzumu. Skatīt tabulu.

Welsh Beef liemeņu klasifikācija pēc EUROP skalas

		Taukaudu klase						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Muskuļaudu klase	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 norāda "Welsh Beef" liemeņu atbilstību attiecīgai klasei.

Vēsturiski tradicionālās Velsas liellopu šķirnes galvenokārt bija Velsas melnā un Herefordas šķirne. Šīs šķirnes joprojām ir Velsas liellopu gaļas ražošanas nozares pamatā. Velsas liellopu gaļa ir iegūta no Velsas tradicionālajām šķirnēm un šo šķirņu savstarpējiem krustojumiem vai šo šķirņu un jebkuras citas atzītas šķirnes krustojumiem.

Liellopus kauj 12–48 mēnešu vecumā, un tie nedrīkst būt pārojušies. Liellopus kauj un pārstrādā saskaņā ar *Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC)* pārbaudes sistēmu apstiprinātās lopkautuvēs / gaļas sadalīšanas uzņēmumos, lai nodrošinātu AĢIN *Welsh Beef* zīmola un integritātes aizsardzību. Šī sistēma nodrošina, ka visa ar zīmolu *Welsh Beef* marķētā liellopu gaļa atbilst specifiskajām. Visām lopkautuvēm un gaļas sadalīšanas uzņēmumiem, kas vēlas savu produkciju apzīmēt ar nosaukumu *Welsh Beef*, katru gadu ir jāpierāda HCC izraudzītai pārbaudes iestādei, ka liellopu gaļa atbilst AĢIN specifiskajām un ka uzņēmums darbojas saskaņā ar labas prakses vadlīnijām. HCC veic arī izlases veida pārbaudes uz vietas, lai pārbaudītu, kā lopkautuve / gaļas sadalīšanas uzņēmums izmanto izsniegto apstiprinājumu un licenci attiecībā uz AĢIN *Welsh Beef* zīmola izmantošanu.

⁽³⁾ Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

Pēc kaušanas un apstrādes liellopu gaļu var pārdot kā veselu kautķermeni, kā veselu pusi, kā daļas no puses (gurnu daļa/priekšdaļa) vai kā liellopu gaļas izcirtņus (tostarp malto liellopu gaļu).

Gaļas profili kopumā ir izliekti, ar ļoti labi attīstītu muskulatūru un platu, treknu muguras daļu līdz izteikti noapaļotai plecu daļai. Stingra pēc taustes, mīksta un ar blīvu konsistenci, labi attīstītā muskulatūra parasti ir tumši sarkanā krāsā ar dzeltenīgi baltiem taukaudiem. Kopumā gaļa, kas iegūta no jaunākiem dzīvniekiem, būs mīkstāka nekā gaļa, kas iegūta no vecākiem dzīvniekiem, un to nosaka gaļā esošā kolagēna īpašības. Gaļa parasti ir ar izteiktu marmorējumu.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

—

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

Liellopus audzē ekstensīvi ganībās noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā atbilstīgi Velsas liellopu audzēšanas tradīcijām.

Ja papildus zāles ganībām izmanto lopbarību, tad tās izcelsmei pēc iespējas jābūt no šā ģeogrāfiskā apgabala.

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Katrs ražotājs uzrauga savu liellopu ganāmpulku, ko audzē ekstensīvi dabiskās zāles ganībās. Dzīvniekus pārdod lopkautuvēm kautsvārā vai mājlopu tirgos. Gaļai jābūt iegūtai no liellopiem, kas dzimuši un audzēti Velsā un kauti/pārstrādāti saskaņā ar HCC pārbaudes sistēmu apstiprinātās kautuvēs / gaļas sadalīšanas uzņēmumos. Dzīvniekus lopkautuvē kauj un apstrādā atbilstīgi atzītām nozares specifikācijām vai saskaņā ar tiesību aktu vai pasūtītāja prasībām.

Lopkautuves un gaļas sadalīšanas uzņēmumi, kuri var pretendēt uz apstiprinājumu saskaņā ar HCC pārbaudes programmu, var atrasties ārpus noteiktā ģeogrāfiskā apgabala, proti, Velsas.

Lai nodrošinātu produkta izsekojamību, visos ražošanas procesa posmos veic uzskaiti. Lopkautuvēs reģistrē kaušanas numuru, kaušanas datumu, klasifikācijas datus un atdzesēta liemeņa svaru. Šo informāciju norāda uz liemeņa marķējuma, un tā ir pieejama HCC pārbaudei.

3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.

—

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

Ģeogrāfiskās izcelsmes norādei *Welsh Beef* kopā ar HCC reģistrēto preču zīmi Velsas liellopu gaļai un AGIN simbolu ir jābūt uz liemeņiem, liemeņu daļām vai izcirtņiem.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Visa Velsa.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Sava nozīmīguma dēļ jau no ķeltu, romiešu un normaņu laikiem līdz pat mūsdienām Velsas liellopu audzēšanas nozare ir plaši dokumentēta. Daudzas vēsturiskas atsaucis uz Velsas liellopu produkciju ir sniegtas Hjūita (*Hewitt*) grāmatās "Velsas lopu dzinēju ceļi" ("*The Drovers' Roads of Wales*") un "Velsa viduslaikos" ("*Medieval Wales*").

Velsas liellopu gaļai raksturīgās īpašības nodrošina tas, ka liellopi barojas Velsas bagātīgajās dabiskajās pļavās, kas leknī aug, pateicoties mitrajam un mērenajam Velsas klimatam un topogrāfiskajām īpatnībām.

Velsu ieskauj 1 200 kilometru gara krasta līnija. Iekšzemē vērojamas krāšņas un daudzveidīgas ainavas, kurās kalni un pauguri mijas ar ielejām un ezeriem. Tā kā Velsā ir daudz nokrišņu, kas raksturīgi šim apgabalam, tā ir pilnībā piemērota dabiskām ganībām. Īpatnējā *Welsh Beef* gaļas garša atkarīga no smaragdzaļā zemeņa, kuru akru pa akram veido sulīga, zaļa zāle kopā ar viršiem un vietējiem aromātiskiem savvaļas augiem.

5.2. Produkta specifika

Ar nosaukumu *Welsh Beef* var apzīmēt tikai Velsā dzimušus un audzētus liellopus, tādējādi produkta nosaukums ir tieši saistīts ar ģeogrāfisko apgabalu, kurā tas ražots.

Lai patērētājam nodrošinātu prasībām vienmēr atbilstošu gaļas kvalitāti, liellopiem ir jābūt jaunlopiem (liellopiem, kas nav pārojušies), un tie būtu jākauj 12–48 mēnešu vecumā. Velsas liellopu gaļas ražotāju mērķis ir panākt, lai liemeņi saskaņā ar liemeņu klasifikācijas skalu atbilstu R muskuļaudu klasei vai labākai un 4L taukaudu klasei vai klasei ar mazāku taukaudu daudzumu.

Velsas liellopu gaļas raksturīgās īpašības ir atkarīgas no tradicionālo šķirņu ietekmes, kuras ir Velsas liellopu gaļas ražošanas nozares pamatā un no kurām iegūst Velsas liellopu gaļu.

Gaļai jābūt iegūtai no liellopiem, kas ir kauti/pārstrādāti apstiprinātās lopkautuvēs / gaļas sadalīšanas uzņēmumos. Dzīvniekus lopkautuvē kauj un apstrādā atbilstīgi atzītām nozares specifikācijām vai saskaņā ar tiesību aktu vai pasūtītāja prasībām.

5.3. *Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)*

Velsas liellopu gaļai piemīt vairākas konkurētspējīgas produkcijas priekšrocības. Tradicionālo šķirņu liellopus audzē ideālā vidē, izmantojot pārbaudītas un izmēģinātas tradicionālās saimniekošanas metodes, kuras papildina ar mūsdienīgām audzēšanas metodēm. Tā rezultātā iegūst Velsas liellopu gaļas unikālās un raksturīgās īpašības.

Gadu no gada, paaudzi no paaudzes visā Velsā, galvenokārt nelielās ģimenes saimniecībās, praksē lieto Velsas liellopu audzētāju īpašo zootehniku un pļavkopības paņēmienus, izmantojot dabiskās vides sniegtās priekšrocības, lai ražotu augstākās kvalitātes liellopu gaļu. Gadsimtu gaitā viņu aizrautība un smagais darbs ir izveidojis nemainīgi augstus produkcijas kvalitātes standartus efektīvākajā un videi draudzīgākajā veidā, kā arī iespaidojis Velsas ainavu, kultūru un identitāti.

Šā apgabala saimniecības parasti ir ģimenes saimniecības, kurās ir jaukti aitu un liellopu ganāmpulki. Saimniecības Velsā vidēji ir mazākas nekā kopumā Apvienotajā Karalistē. Līdz ar mazāku vidējo saimniecības lielumu mazāki ir arī ganāmpulki, kā arī darbaspēka sastāvs. Velsas mājlopu audzētāju zootehniskās prasmes ir pārmantotas no paaudzes paaudzē. Katrs ražotājs uzrauga savu liellopu ganāmpulku, ko audzē ekstensīvi dabiskās zāles ganībās. Dzīvniekus pārdod lopkautuvēm kautsvārā vai mājlopu tirgos. Lai nodrošinātu produkta izsekojamību, visos ražošanas procesa posmos veic uzskaiti.

Prasmīga saimniekošana un zāles izmantošana ir galvenie faktori, kas uztur Velsas liellopu gaļas produkcijas labo kvalitāti. Daudzos Velsas apgabalos zālāji mijas ar virsājiem un vietējo savvaļas smaržaugu platībām, tādējādi piešķirot Velsas liellopu gaļai tai raksturīgās īpašības. Velsas zemnieku pļavkopības prasmes ir atzītas visā pasaulē; to apliecina Velsas zemnieku regulāri iegūtās godalgas par pļavkopības sasniegumiem.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 (*) 5. panta 7. punkts)

Produkta AĢIN *Welsh Beef* pašreizējā specifikācija atrodama šeit:

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

(*) Skatīt 3. zemsvītras piezīmi.