

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni ta' emenda skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2015/C 29/07)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjonighall-applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 51 tar-Regolament tal-Kunsill (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾.

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA

REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografici u d-denominazzjonijiet tal-orijini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel ⁽²⁾

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA SKONT L-ARTIKOLU 9

“WELSH BEEF”

Nru KE: UK-PGI-0205-01136 — 30.7.2013

IGP (X) DPO ()

1. Intestatura tal-ispeċifikazzjonijiet li huma soġġetti għall-emenda

- Isem il-prodott
- Deskrizzjoni tal-prodott
- Żona ġeografika
- Prova tal-orijini
- Metodu ta' produzzjoni:
- Rabta
- Tikketta
- Rekwiziti nazzjonali
- Ohrajn (Dettalji tal-korp ta' spezzjoni)

2. Tip ta' emenda/emendi

- Emenda tad-Dokument Uniku jew tas-Sommarju
- Emenda tal-Ispeċifikazzjoni tad-DPO jew l-IGP irregistrati li għalihom ma gie ppubblikat l-ebda Dokument Uniku jew Sommarju
- Emenda tal-Ispeċifikazzjoni li ma tehtieg l-ebda emenda tad-Dokument Uniku ppubblikat (l-Artikolu 9(3) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)
- Emenda temporanja tal-Ispeċifikazzjoni li tirriżulta mill-adozzjoni ta' miżuri sanitarji jew fitosanitarji obbligatorji mill-awtoritajiet pubbliċi (l-Artikolu 9(4) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

3. Emenda/i

Hybu Cig Cymru — Meat Promotion Wales (HCC) hija l-organizzazzjoni mmexxija mill-industrija responsabbli mill-iżvilupp, il-promozzjoni u l-kummerċjalizzazzjoni tal-laham ahmar ta' Wales. L-HCC għandha r-responsabbiltà legali li thares id-denominazzjoni tal-IGP Welsh Beef.

L-emendi proposti għandhom l-għan li jibdlu l-età tal-bhejjem fil-waqt tal-qatla sabiex jakkomodaw annimali iżgħar fl-età.

⁽¹⁾ ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12. Sostitwit bir-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

Huwa propost li l-ispeċifikazzjoni tiġi emendata biex tiġi definita mill-ġdid il-firxa tal-età tal-qatla tal-baqar sabiex jikkwalifikaw għall-użu tal-IGP Welsh Beef. Il-firxa ta' età definita fl-ispeċifikazzjoni attwali hija meqjusa li hija preskrittiva wisq minhabba li ma thallix frat iżgħar (li jissodisfaw l-ispeċifikazzjoni fl-aspetti l-oħra kollha) milli jikkwalifikaw għall-IGP. L-emenda proposta għandha l-għan li temenda l-età aktar baxxa ta' frat li jistgħu jikkwalifikaw għall-IGP Welsh Beef; ir-rekwiziti l-oħra kollha fl-ispeċifikazzjoni jibqgħu l-istess. Sabiex jiġi żgurat il-forniment kontinwu ta' Welsh Beef ta' kwalità, biex ikun rifless it-tibdil fl-influenzi tas-suq u biex ikun hemm impatt pożittiv fuq l-ambjent, huwa propost li l-firxa tal-età titnaqqas minn 24 għal 12-il xahar, li jippermetti li annimali iżgħar jikkwalifikaw filwaqt li tiġi evitata kwalunkwe koinċidenza ma' prodotti kummerċjalizzati bħala vitella.

L-għan huwa li bl-emenda proposta jizdied it-test li ġej fit-taqsimiet tad-deskrizzjoni tal-prodott u tal-Metodu ta' Produzzjoni tal-ispeċifikazzjoni registrata:

“L-ifrat jinqatlu f'età ta' bejn 12 u 48 xahar u ma għandhomx ikunu għammru”.

Din l-emenda għandha twassal għal speċifikazzjoni li:

— Ikollha impatt pożittiv fuq il-kwalità tal-ikel tal-Welsh Beef

Twettqet riċerka konsiderevoli biex tinvestiga r-rabta bejn l-età fil-waqt tal-qatla u l-kwalità għall-ikel; il-konkluzjoni ġenerali hija li annimali iżgħar ikollhom laham aktar tari minn annimali ixejher minhabba l-kwalitajiet tal-kollaġen fil-laħam.

Permezz tal-emendi fl-ispeċifikazzjonital-Welsh Beef f'termini ta' età fil-waqt tal-qatla, sabiex annimali iżgħar fl-età jikkwalifikaw, ikun hemm impatt pożittiv fuq il-kwalità tal-ikel tal-Welsh Beef.

— Ikollha impatt pożittiv fuq l-impronta ambjentali tal-Welsh Beef

Kontributor importanti biex jitnaqqsu l-emissjonijiet ta' gassijiet serra mill-ifrat, hija t-tlestija (u l-qatla) bikrija tal-ifrat. Hekk kif jittiehdu anqas ġranet biex annimal jitlesta għal-qatla, jiġi prodott anqas metan mill-annimal permezz tal-proċessi diġestivi normali, u dan iwassal għal anqas emissjonijiet ta' gass serra.

Permezz tal-emendi fl-ispeċifikazzjonital-Welsh Beef f'termini ta' età fil-waqt tal-qatla, sabiex annimali iżgħar fl-età jikkwalifikaw, ikun hemm impatt pożittiv fuq l-impronta ambjentali tal-Welsh Beef.

— Tindirizza d-domanda li qed tikber mill-konsumaturi, il-bejjiegha bl-innut u s-suq għall-esportazzjoni għall-Welsh Beef ta' kwalità

Ir-riċerka turi b'mod ċar li hemm rabta pożittiva bejn il-laħam tari u l-esperjenzi tal-ikel tal-konsumaturi biċ-ċaᅅa prodotta minn annimali li jkollhom anqas minn 24 xahar. Għalhekk, bi twegiba għall-htigiet tas-suq, iċ-ċaᅅa qed tiġi prodotta f'Wales b'aktar effiċjenza u tinqatel ta' età iżgħar biex ikun żgurat li l-Welsh Beef ikun prodott ta' kwalità, tari u b'toġhma tajba.

Permezz tal-emendi fl-ispeċifikazzjonital-Welsh Beef f'termini ta' età fil-waqt tal-qatla, sabiex annimali iżgħar fl-età jikkwalifikaw, tiġi indirizzata d-domanda li qed tikber mill-konsumaturi għal Welsh Beef ta' kwalità.

Ix-xejriet tal-akkwist ta' diversi bejjiegha bl-innut (li rrapprezentaw madwar 90 fil-mija tal-bejgħ ta' laħam aħmar fil-Gran Brittanja fl-2011) resqu lejn l-akkwist ta' frat f'età iżgħar. Politiki attwali ta' akkwist ta' prodotti taċ-ċaᅅa mill-aqwa tas-seba' l-akbar bejjiegha bl-innut fir-Renju Unit kollha jehtieġu li l-ifrat jinqatlu meta jkollhom anqas minn 30 xahar, u l-akbar bejjiegha fosthom jitlob li l-ifrat jinqatlu meta jkollhom anqas minn 24 xahar għall-aqwa taqsima tagħhom. Din ix-xejra ta' sistema ta' akkwist ta' ċaᅅa iżgħar mistennija tkompli fost il-bejjiegha bl-innut, peress li qed jaħdmu dejjem aktar biex jilhqqu d-domandi tal-konsumaturi għal ċaᅅa bi kwalità għolja għall-ikel u li ma tagħmilx hsara lill-ambjent.

Emendi oħra:

Bidliet fid-dettalji tal-korp ta' spezzjoni: dawn huma meħtieġa biex jaġġornaw l-informazzjoni għall-korp ta' spezzjoni nominat għall-IGP Welsh Beef.

Id-dettalji għall-korp ta' spezzjoni rilevanti ġew miżjuda biex jiehdu post il-korp preċedenti.

DOKUMENT UNIKU

REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografici u d-denominazzjonijiet tal-orġini għall-prodotti agricoli u l-oġġetti tal-ikel ⁽³⁾

“WELSH BEEF”

Nru KE: UK-PGI-0205-01136 — 30.7.2013

IGP (X) DPO ()

1. Isem

“Welsh Beef”

2. Stat membru jew pajjiż terz

Ir-Renju Unit

3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel

3.1. Tip ta' prodott

Klassi 1.1. Laħam frisk (u l-ġewwieni)

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f⁽¹⁾

Welsh Beef huwa l-isem li jingħata lill-karkassi jew qatgħat tal-laħam meħudin minn frat (frat li ma għamrux), imwiġda u mrobbija f'Wales. L-għan tal-produtturi tal-Welsh Beef huwa li jilhqu klassifikazzjoni tal-karkassa fil-mira ta' konformazzjoni R jew aħjar u kontenut tax-xaħam ta' 4L jew anqas. Ara t-tabella taħt.

Tabella ta' Klassifikazzjoni EUROP tal-Karkassa fil-Mira għall-Welsh Beef

		Klassi tax-xaħam						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Konformazzjoni	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 tindika l-klassifikazzjonijiet tal-karkassi fil-mira tal-Welsh beef

Storikament, l-ifrat tradizzjonament imrobbijin f'Wales kienu fil-maġġor parti tagħhom Welsh Black u Hereford. Dawn ir-razez għadhom jiffurmaw is-sisien tal-industrija taċ-ċanga f'Wales. Il-Welsh Beef ġej minn razez tradizzjonali ta' Wales u mit-taħlit ta' dawn ir-razez bejniethom jew ma' kwalunkwe razza oħra rikonoxxuta.

L-ifrat jinqatlu f'età ta' bejn 12 u 48 xahar u ma għandhomx ikunu mġammra. L-ifrat jinqatlu u jiġu pproċessati f'biċċeriji/impjanti tat-tqattigh approvati mill-iskema tal-verifika tal-Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) sabiex jiġi żgurati li tithares il-marka u l-integrità tal-IGP Welsh beef. Din l-iskema ta' verifika tal-HCC tiżgura li kwalunkwe ċanga immarkata bhala “Welsh Beef” tilhaq l-ispeċifikazzjonijiet. Il-biċċeriji u l-impjanti tat-tqattigh kollha li jixtiequ jużaw id-denominazzjoni Welsh Beef għandhom, fuq bażi annwali, juru lill-korp ta' spezzjoni maħtur tal-HCC, li ċ-ċanga tilhaq l-ispeċifikazzjonijiet tal-IGP u li l-impjant ikun qed jopera skont il-gwida tal-aqwa prattiki. L-HCC twestaq ukoll verifiki għal għarrieda fuq il-post sabiex tivverifika l-approvazzjoni u l-użu tal-liċenzja għall-marka IGP Welsh beef min-naha tal-biċċerija/impjant tat-tqattigh

⁽³⁾ Sostitwit bir-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

Wara l-qatla u l-preparazzjoni, iċ-ċanga tista' tinhareg fuq is-suq bhala ġisem shih, naha shiha, partijiet min-nahat (il-kwart ta' quddiem/il-kwart ta' wara) jew bhala qatgħat taċ-ċanga (li jinkludu l-kapuljat taċ-ċanga).

Il-profili tal-laħam, fil-maġġoranza, ikunu konvessi, bi żvilupp tajjeb tal-muskolu u dahar wiesa' u ohxon li jasal sal-ispalla li tkun ittondjata sew. Meta jintmess, il-laħam jinhass solidu bi struttura ratba u konsistenti, il-muskoli li huma żviluppatti sew huma ta' kulur ahmar skur u x-xaħam ikun abjad fl-isfar. B'mod ġenerali laħam minn annimali iżgħar ikun aktar tari minn laħam li ġej minn annimali ixjeh minħabba l-kwalitajiet tal-kollagen fil-laħam. Ġeneralment, il-laħam ikun irħamat sew.

3.3. Materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)

—

3.4. Għalf (għall-prodotti li joriginaw mill-animali biss)

Il-baqar jitrabbew estensivament f'merġat fiż-żona ġeografika, skont Prattiki Tradizzjonali tat-trobbija tal-baqar ta' Wales.

Fokkazzjonijiet fejn l-għalf jintuza biex jissupplimenta r-ragħa tal-haxix, l-għalf għandu jinkiseb, fejn possibbli, miż-żona ġeografika.

3.5. Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita

Kull produttur jikkontrolla l-merħla tal-animali taċ-ċanga tiegħu li jkunu mrobbija l-iktar bir-ragħa tal-haxix naturali. L-animali jinbiegħu jew bhala piż ta' karkassa lill-biċċeriji jew fis-swieq tal-animali. Il-laħam għandu jkun ġej minn ifrat imwiġda u mrobbija f'Wales, u maqtula/iproċessati f'biċċeriji/impjanti tat-tqattigh approvati mill-iskema ta' verifika tal-HCC. L-animali jinqatlu u jiġu ppreparati fil-biċċerija skont speċifikazzjonijiet rikonoxxuti tal-industrija jew sabiex jilhqqu rekwiżiti leġiżlattivi jew tal-konsumaturi.

Biċċeriji u impjanti tat-tqattigh eliġibbli għall-approvazzjoni tal-iskema ta' verifika tal-HCC mhumiex ristretti għaž-żona ġeografika definita — Wales.

Fl-istadi kollha tal-proċess tal-produzzjoni, jinżammu reġistri dwar it-traċċabbiltà tal-prodott. In-numru tal-qatla, id-data tal-qatla, id-dettalji tal-klassifikazzjoni u l-piż tal-karkassa kiesha jiġu rreġistrati fil-biċċeriji. Dan it-tagħrif jitwahħal fuq tikketta mal-karkassa u jkun disponibbli għall-ispezzjoni mill-HCC.

3.6. Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-thakkik, l-ippakkjar, eċċ.

—

3.7. Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar

L-indikazzjoni ġeografika "Welsh Beef" trid tidher fuq il-karkassi, partijiet tal-karkassi jew qatgħat, flimkien mal-marka kummerċjali rreġistrata tal-HCC għall-Welsh Beef u s-simbolu tal-IGP.

4. Deskrizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika

Wales kollu.

5. Rabta maż-żona ġeografika

5.1. Speċifità taż-żona ġeografika

Hemm hafna dokumenti dwar l-industrija tal-ifrat f'Wales minħabba l-importanza tagħha sa minn żmien iċ-Ċelti, ir-Rumani, in-Normanni u sal-lum il-ġurnata. Insibu għadd ta' referenzi storiċi għall-baqar ta' Wales mogħtija f'"The Drovers' Roads of Wales" u "Medieval Wales" ta' Hewitt.

Il-karatteristiċi li jiddistingwu l-Welsh Beef huma l-għalf tal-baqar li huwa bbażat fuq l-abbundanza tal-haxix naturali f'Wales, li jikber hafna minħabba l-klima moderata u bix-xita u minħabba t-topografija ta' Wales.

Madwar Wales, hemm kosta ta' 1 200 kilometru u iktar 'il ġewwa pajsagġ grandjuż fejn jingħaqdu farmonija l-muntanji, l-gholjiet, il-lagi u l-widien. Minħabba l-ammont ta' xita li tipikament tinżel fiż-żona, Wales huwa adattat b'mod perfett għall-produzzjoni tal-merġat naturali. Din it-tapezzerija lewn l-iżmerald, b'firxa wara l-ohra ta' haxix aħdar kotran, flimkien ma' lehjet ix-xih u l-fwieħa tal-hwawar salvagġi u indigeni, jikkontribwixxu għat-toġhma distintiva taċ-ċanga ta' Wales.

5.2. Speċifità tal-prodott

Sabiex ikollhom il-marka "Welsh Beef", huma eliġibbli biss il-baqar imwiġda u mrobbija f'Wales. Dan jorbot il-prodott direttament maż-żona ġeografika fejn jiġi prodott.

Sabiex tiġi żgurata l-konsistenza fil-kwalità għall-konsumatur, l-ifrat ma għandhomx ikunu għammru u għandhom jinqatlu ta' età ta' bejn 12-48 xahar. L-għan tal-produtturi tal-Welsh Beef huwa li jilhqu klassifikazzjoni tal-karkassa fil-mira ta' konformazzjoni R jew ahjar u kontenut tax-xaham ta' 4L jew inqas.

Il-karatteristika li tiddistingwi l-Welsh Beef hija dovuta għall-influwenza tar-razez tradizzjonali li jibqgħu s-sisien tal-industrija taċ-ċanga ta' Wales, li minnha ġejja ċ-ċanga.

Il-laħam irid ukoll ikun ġej minn baqar li jinqatlu/jiġu pproċessati f'biċċerji/impjanti tat-tqattigh. L-animali jinqatlu u jiġu ppreparati fil-biċċerija skont speċifikazzjonijiet rikonoxxuti tal-industrija jew sabiex jilhqu rekwiżiti legiżlattivi jew tal-konsumaturi.

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għal DPO) jew il-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħra tal-prodott (għal IĠP)*

Iċ-ċanga ta' Wales għandha għadd ta' vantaġġi kompetittivi tal-produzzjoni. Ir-razez tradizzjonali jitrabbew f'ambjent ideali, bl-użu ta' metodi tradizzjonali tal-biedja li ilhom jintużaw u li l-effettività tagħhom hi magħrufa, flimkien ma' metodi tal-biedja kontemporanja. Dan jirriżulta fil-karattru u d-distintività uniċi taċ-ċanga ta' Wales.

Sena wara l-oħra, ġidd wara ġidd, il-hiliet singolari tal-bdiewa f'Wales jiġu pprattikati madwar il-pajjiż kollu. Fi rżieżet iżgħar immexxija mill-familji, il-bidwi juża l-għarfien tiegħu tat-trobbija tal-bhejjem u ż-żamma tal-art, flimkien mal-benefiċċji li jagħti l-pajsaġġ naturali, biex jipproduċi ċanga tal-oghla kwalità. Tul is-sekli, id-dedikazzjoni u l-hidma bla heda tagħhom raddet standards konsistentement għoljin ta' produzzjoni ta' kwalità bl-aktar mod effiċjenti u ambjentalment sensitivi, filwaqt li ffurmaw il-pajsaġġ, il-kultura u l-identità ta' Wales.

L-irżieżet tar-reġjun normalment ikunu ta' familji li jkunu jżommu kemm naghagħ kif ukoll frat. L-azjendi f'Wales ikunu medjament iżgħar minn dawk tar-Renju Unit b'mod generali. Id-daqs medjament iżgħar tal-azjenda jirriżulta fid-daqs iżgħar tal-merhliet taċ-ċanga kif ukoll fl-istruttura tal-haddiema. Il-hiliet tal-bdiewa li jrabbu l-animali f'Wales għadew minn ġenerazzjoni għall-oħra. Kull produttur jikkontrolla l-merhla tal-animali tiegħu taċ-ċanga li jkunu mrobbija l-iktar bir-ragħa tal-haxix naturali. L-animali jinbiegħu jew bhala piż ta' karkassa lill-biċċerji jew fis-swieq tal-animali. Fl-istadji kollha tal-proċess tal-produzzjoni, jinżammu registri dwar it-traċċabbiltà tal-prodott.

Il-produzzjoni effiċjenti u l-użu tal-haxix huma ċentrali għall-benessri tal-produzzjoni tal-Welsh Beef. L-artijiet tal-haxix f'bosta reġjuni ta' Wales huma miżgħuda bil-lehjet ix-xiħ u hwawar salvagġi indigeni li jfuħu, u li lkoll jikkontribwixxu għad-distintività taċ-ċanga ta' Welsh Beef. Il-hiliet tal-ġestjoni tal-artijiet tal-haxix tal-bidwi minn Wales huma magħrufa mad-dinja u fil-fatt il-bdiewa ta' Wales ta' sikwit jirbħu premijiet għall-ġestjoni tal-artijiet tal-haxix tagħom.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

(L-Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006 ⁽⁴⁾)

L-ispeċifikazzjoni attwali tal-prodott ta' IĠP Welsh Beef tista' tinkiseb minn:

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

⁽⁴⁾ Ara n-nota f'qiegħ il-paġna 3.