

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 29/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag ⁽¹⁾.

WIJZIGINGSAANVRAAG

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽²⁾

WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9

„WELSH BEEF”

EG-nummer: UK-PGI-0205-01136-30.7.2013

BGA (X) BOB ()

1. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van de oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Nationale eisen
- Andere (Gegevens controleorgaan)

2. Aard van de wijziging(en)

- Wijziging van het enig document of de samenvatting
- Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en ook geen samenvatting is bekendgemaakt
- Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enige document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
- Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

3. Wijziging(en)

Hybu Cig Cymru — Meat Promotion Wales (HCC) is een brancheorganisatie die verantwoordelijk is voor de ontwikkeling, verkoopbevordering en afzet van Welsh rood vlees. HCC is juridisch bevoegd om op te treden als hoeder van de BGA Welsh Beef.

De voorgestelde wijzigingen hebben tot doel de leeftijd van het vee bij de slacht te wijzigen opdat ook jongere dieren in aanmerking komen.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

Voorgesteld wordt het productdossier te wijzigen om de leeftijdsklasse waartoe runderen moeten behoren om in aanmerking te komen voor de BGA Welsh Beef, opnieuw vast te stellen. De in het huidige productdossier vastgestelde leeftijdsklasse wordt als te restrictief beschouwd omdat zij verhindert dat jongere dieren (die voor het overige wel aan het productdossier voldoen) in aanmerking komen voor de BGA. Met de voorgestelde wijziging wordt beoogd de leeftijd van runderen die voor de BGA Welsh Beef in aanmerking komen, te verlagen; alle andere vereisten in het productdossier blijven ongewijzigd. Teneinde een continue aanvoer van hoogwaardig rundvlees met de BGA Welsh Beef te waarborgen, de verschuiving in marktinvloeden te weerspiegelen en een positief effect op het milieu te sorteren, wordt voorgesteld de leeftijdsklasse te verlagen van 24 naar 12 maanden, zodat jongere dieren in aanmerking kunnen komen, maar tegelijk een overlapping met producten die als kalfsvlees in de handel worden gebracht, wordt voorkomen.

Met de voorgestelde wijziging wordt beoogd de volgende tekst toe te voegen aan de rubrieken „Beschrijving van het product” en „Werkwijze voor het verkrijgen van het product” van het geregistreerde productdossier:

„De runderen worden geslacht op een leeftijd tussen 12 en 48 maanden en mogen niet hebben gekalfd”.

Deze wijziging zou resulteren in een productdossier met:

- een positief effect op de smaak van Welsh Beef

Er is veel onderzoek gedaan naar het verband tussen de leeftijd bij het slachten en de smaak; de algemene conclusie luidt dat het vlees van jongere dieren vanwege de kwaliteiten van het collageen in het vlees malser is dan dat van oude dieren.

De leeftijd bij het slachten in het productdossier van Welsh Beef zodanig wijzigen dat jongere dieren in aanmerking komen, zou dus een gunstig effect op de smaak van Welsh Beef hebben.

- een positief effect op de ecologische voetafdruk van Welsh Beef

Door runderen sneller af te mesten (en te slachten) wordt een belangrijke bijdrage aan de vermindering van broeikasgasemissies door rundvee geleverd. Door een dier in minder dagen af te mesten voor de slacht, produceert het minder methaan via zijn normale spijsverteringsprocessen, met minder broeikasgasemissies als gevolg.

De leeftijd bij het slachten in het productdossier van Welsh Beef zodanig wijzigen dat jongere dieren in aanmerking komen, zou dus een gunstig effect op de ecologische voetafdruk van Welsh Beef hebben.

- oog voor de groeiende vraag naar Welsh Beef van hoge kwaliteit bij consumenten, retailers en de exportmarkt

Uit onderzoek is gebleken dat consumenten rundvlees van dieren van jonger dan 24 maanden lekkerder en malser vinden. Om in te spelen op de eisen van de markt en ervoor te zorgen dat Welsh Beef een lekker en mals kwaliteitsproduct is, worden runderen in Wales efficiënter opgefokt en op jongere leeftijd geslacht.

Door de leeftijd bij het slachten in het productdossier van Welsh Beef zodanig te wijzigen dat jongere dieren in aanmerking komen, wordt tegemoetgekomen aan de toenemende vraag van consumenten naar Welsh Beef van hoge kwaliteit.

In de inkooppatronen van verscheidene retailers (die goed waren voor bijna negentig procent van de verkoop van rood vlees in Groot-Brittannië in 2011) is het aandeel jongere runderen toegenomen. Volgens het huidige inkoopbeleid van de zeven grootste retailers in het Verenigd Koninkrijk moet het vee worden geslacht op een leeftijd van minder dan 30 maanden, en de grootste retailer onder hen schrijft voor dat het vee voor zijn hoogste kwaliteitsklasse op een leeftijd van minder dan 24 maanden moet worden geslacht. Verwacht wordt dat de trend om jonger rundvee af te nemen zich bij de retailers zal doorzetten, aangezien zij in toenemende mate aan de vraag van de consument naar milieuvriendelijk en hoogwaardig rundvlees willen voldoen.

Overige wijzigingen:

Wijzigingen van de gegevens van het controleorgaan: deze zijn nodig om de informatie over het controleorgaan dat voor de BGA Welsh Beef is aangewezen, bij te werken.

De gegevens van het betrokken controleorgaan zijn toegevoegd ter vervanging van de eerder genoemde instantie.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽³⁾****„WELSH BEEF”****EG-nummer: UK-PGI-0205-01136-30.7.2013****BGA (X) BOB ()****1. Naam**

„Welsh beef”

2. Lidstaat of derde land

Verenigd Koninkrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**3.1. Soort product**

Categorie 1.1. Vers vlees (en verse slachtafvallen)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Welsh beef” is de benaming voor karkassen of stukken vlees van in Wales geboren en gemeste runderen die niet hebben gekalfd. Producenten van „Welsh beef” streven naar een indeling van geslachte dieren in beveleedsheidsklasse R of beter en vetheidsklasse 4L of magerder. Zie onderstaande tabel.

Streefindeling voor „Welsh beef” in het EUROP-indelingsschema voor geslachte dieren

		Vetheidsklasse						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Beveleedsheid	E	x	x	x	x			
	U+	x	x	x	x			
	-U	x	x	x	x			
	R	x	x	x	x			
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

De voor „Welsh beef” beoogde indelingen zijn aangegeven met een kruisje (x).

Historisch gezien waren de belangrijkste traditionele runderrassen van Wales de Welsh Black en Hereford. Deze rassen vormen tot op heden de basis van de Welshe rundvleessector. „Welsh beef” is afkomstig van de traditionele Welshe rassen en van kruisingen van deze rassen met elkaar of met andere erkende rassen.

De runderen worden geslacht op een leeftijd tussen 12 en 48 maanden en mogen niet hebben gekalfd. Ter bescherming van het handelsmerk en de authenticiteit van de BGA „Welsh beef” worden de runderen geslacht en verwerkt door slachthuizen/uitsnijderijen die zijn erkend volgens het controlesysteem van de Hybu Cig Cymru — Meat Promotion Wales (HCC). Het HCC-controlesysteem garandeert dat al het rundvlees met de BGA „Welsh beef” voldoet aan het productdossier. Alle slachthuizen en uitsnijderijen die de aanduiding „Welsh beef” willen gebruiken, moeten aan het door HCC aangestelde controleorgaan jaarlijks aantonen dat hun rundvlees voldoet aan het BGA-productdossier en dat het bedrijf werkt conform de richtsnoeren voor de beste praktijk. HCC verricht ook steekproeven ter controle van de erkenning van slachthuizen/uitsnijderijen en van het gebruik van het certificaat voor het handelsmerk van de BGA „Welsh beef”.

⁽³⁾ Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

Na slachting en opmaak mag het rundvlees worden verkocht als het hele dier, als het halve dier, als deelstuk (voor-/achtervoet) of als stukken rundvlees (inclusief gehakt).

Over het geheel genomen biedt het geslachte dier een bolronde aanblik, met een zeer goede spierontwikkeling en een brede, dikke rug die overgaat in een welgevleesde schoft. De goed ontwikkelde spieren zijn stevig, met een losse en regelmatige textuur en hebben in het algemeen een dieprode kleur met geelwit vet. Over het algemeen is vlees van jongere dieren malser dan dat van oudere dieren vanwege de kwaliteiten van het collageen in het vlees. Het vlees is doorgaans mooi doorregen.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

—

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

Het vee wordt volgens de traditionele veehouderijpraktijken van de Welshe veeteelt extensief op grasland gehouden in het geografische gebied.

Indien er voeder wordt gebruikt ter aanvulling van weidegras, is dat voeder zo mogelijk van binnen het geografische gebied afkomstig.

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Iedere producent controleert de eigen runderen die extensief op natuurlijke graslanden worden gehouden. De dieren worden aan slachthuizen verkocht op basis van het geslacht gewicht of op veemarkten. Het vlees moet afkomstig zijn van runderen die zijn geboren en gemest in Wales en die geslacht/verwerkt zijn door volgens het HCC-controlesysteem erkende slachthuizen/uitsnijderijen. De dieren worden geslacht en opgemaakt in het slachthuis volgens de erkende branche-eisen of conform de wettelijke verplichtingen of de voorschriften van de afnemer.

Slachthuizen en uitsnijderijen die in aanmerking komen voor erkenning volgens het HCC-controlesysteem hoeven niet noodzakelijk in het afgebakende geografische gebied (Wales) te liggen.

Voor de traceerbaarheid van het product wordt in elke fase van het productieproces een register bijgehouden. In de slachthuizen worden het slachtnummer, de slachtdatum, gegevens met betrekking tot de indeling en het koude karkasgewicht geregistreerd. Deze informatie wordt door middel van een etiket op het karkas aangebracht en is beschikbaar voor controle door HCC.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.

—

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

De geografische aanduiding „Welsh beef” moet samen met het door HCC geregistreerde handelsmerk voor Welsh beef en het BGA-logo worden aangebracht op geslachte dieren, delen van geslachte dieren of stukken vlees.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Heel Wales.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

De Welshe rundveehouderij is uitvoerig gedocumenteerd door de belangrijke plaats die zij sinds de tijd van de Kelten, de Romeinen en de Normandiërs tot op heden inneemt. In „The Drovers' Roads of Wales” en „Medieval Wales” van Hewitt komen tal van historische verwijzingen naar de Welshe veeteelt voor.

Een onderscheidend kenmerk van „Welsh beef” is dat het vee graast op het door het vochtige en milde klimaat en de plaatselijke omstandigheden in Wales rijkelijk aanwezige natuurlijke grasland.

Wales wordt omgeven door een duizend tweehonderd kilometer lange kustlijn en in het binnenland is er een weids en bergachtig landschap waar bergen, heuvels, valleien en meren naadloos in elkaar overgaan. Mede door de typische overvloed aan regen in het gebied is Wales uitermate geschikt voor de productie van natuurlijk grasland. Het uitwaaiierende smaragdgroene grastapijt dat are na are is geweven met mals groen gras, draagt in combinatie met de heide en de geurige inheemse wilde kruiden bij tot de uitgesproken smaak van „Welsh beef”.

5.2. Specificiteit van het product

Doordat enkel runderen die zijn geboren en gemest in Wales, de BGA „Welsh beef” mogen voeren, wordt een direct verband tot stand gebracht tussen het product en het geografische gebied waar het wordt geproduceerd.

Om de consument een constante kwaliteit te bieden, mogen de runderen niet hebben gekalfd en moeten ze worden geslacht op een leeftijd van 12 tot 48 maanden. Producenten van „Welsh beef” streven naar een indeling van geslachte dieren in beveleidsklasse R of beter en vetheidsklasse 4L of magerder.

Een onderscheidend kenmerk van „Welsh beef” is te danken aan de invloed van de traditionele rassen die tot op heden de basis vormen van de Welshe rundvleessector, waarvan „Welsh beef” afkomstig is.

Het vlees moet afkomstig zijn van runderen die zijn geslacht/verwerkt in erkende slachthuizen/uitsnijderijen. De dieren worden geslacht en opgemaakt in het slachthuis volgens de erkende branche-eisen of conform de wettelijke verplichtingen of de voorschriften van de afnemer.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

De producenten van „Welsh beef” kunnen bogen op een aantal concurrentievoordelen. De traditionele rassen worden in een ideale omgeving opgefokt volgens beproefde houderijmethoden aangevuld met moderne foktechnieken. De unieke eigenschappen en de specificiteit van „Welsh beef” zijn hiervan het gevolg.

Dankzij hun unieke veehouderijmethode, hun vakkundige beheer van het grasland en de manier waarop zij de natuurlijke troeven van het landschap uitspelen, produceren veeboeren in heel Wales voornamelijk op kleine familiebedrijfjes jaar na jaar en generatie na generatie rundvlees van de hoogste kwaliteit. Door hun toewijding en noeste arbeid wordt al eeuwenlang op de meest efficiënte en milieubewuste manier en volgens de hoogste kwaliteitsnormen geproduceerd en hebben het landschap, de cultuur en de identiteit van Wales vorm gekregen.

De boerderijen in de regio zijn doorgaans familieboerderijen met een gemengde veestapel bestaande uit schapen en rundvee. De veebedrijven in Wales zijn gemiddeld kleiner dan die in heel het Verenigd Koninkrijk. De kleinere gemiddelde bedrijfsomvang wordt weerspiegeld in kleinere rundveebeslagen en in het personeelsbestand. De veehouderijtechnieken van de Welshe veehouder zijn doorgegeven van generatie op generatie. Iedere producent beheert eigen runderen en laat ze extensief op natuurlijke graslanden grazen. De dieren worden aan slachthuizen verkocht op basis van het geslacht gewicht of op veemarkten. Voor de traceerbaarheid van het product wordt in elke fase van het productieproces een register bijgehouden.

Cruciaal voor een voorspoedige gang van zaken bij de productie van „Welsh beef” is het efficiënt aankweken van en omgaan met gras. In vele delen van Wales schieten tussen de graslanden heide en geurige inheemse wilde kruiden op, die samen bijdragen tot de specificiteit van „Welsh beef”. Welshe veehouders krijgen wereldwijd erkenning voor hun vaardigheden op het gebied van graslandbeheer en vallen er geregeld mee in de prijzen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006 ^(*))

Het huidige productdossier voor de BGA „Welsh beef” is te vinden op:

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

^(*) Zie voetnoot 3.