

**Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare**

(2015/C 29/07)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului <sup>(1)</sup>.

CERERE DE MODIFICARE

**REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI**

**privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare <sup>(2)</sup>**

**CERERE DE MODIFICARE ÎN TEMEIUL ARTICOLULUI 9**

**„WELSH BEEF”**

**Nr. CE: UK-PGI-0205-01136 – 30.7.2013**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării**

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de obținere
- Legătura
- Etichetarea
- Cerințele naționale
- Altele [Detalii privind organismul de control]

**2. Tipul modificării (modificărilor)**

- Modificare a documentului unic sau a fișei rezumat
- Modificare a caietului de sarcini al DOP sau al IGP înregistrate pentru care nu s-a publicat niciun document unic și nicio fișă rezumat
- Modificare a caietului de sarcini care nu generează nicio modificare a documentului unic publicat [articolul 9 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]
- Modificare temporară a caietului de sarcini ca urmare a adoptării unor măsuri sanitare sau fitosanitare obligatorii de către autoritățile publice [articolul 9 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

**3. Modificare (modificări)**

Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) este organizația din sector responsabilă cu dezvoltarea, promovarea și comercializarea cărnii roșii produse în Țara Galilor. HCC poartă responsabilitatea juridică de a acționa în calitate de protector al denumirii IGP „Welsh Beef”.

Modificările propuse vizează modificarea vârstei bovinelor la sacrificare în scopul de a include animale mai tinere.

<sup>(1)</sup> JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

Se propune modificarea caietului de sarcini pentru a se redefini limitele de vârstă pentru sacrificarea vitelor care sunt admise în vederea utilizării IGP „Welsh Beef”. Intervalul de vârstă definit în caietul de sarcini în vigoare este considerat a fi prea prescriptiv, deoarece împiedică admiterea pentru IGP a bovinelor mai tinere (care îndeplinesc toate celelalte cerințe ale caietului de sarcini). Obiectivul modificării propuse este de a modifica limita inferioară a vârstei bovinelor care pot beneficia de IGP „Welsh Beef”; toate celelalte cerințe din caietul de sarcini ar rămâne neschimbate. Pentru a asigura furnizarea continuă de „Welsh Beef” de calitate, pentru a reflecta schimbarea influențelor de pe piață și pentru a avea un impact pozitiv asupra mediului, se propune ca limita de vârstă să fie redusă de la 24 la 12 luni, ceea ce ar permite admiterea animalelor mai tinere, evitându-se, în același timp, orice suprapunere cu produsele comercializate ca mînzat.

Modificarea propusă urmărește să adauge următorul text la punctele „Descrierea produsului” și „Metoda de obținere” din caietul de sarcini înregistrat:

„Vitele sunt sacrificate la o vârstă cuprinsă între 12 și 48 de luni și nu trebuie să fi ajuns la maturitate sexuală”.

Această modificare va avea ca rezultat un caiet de sarcini care:

— Are efecte pozitive asupra calității „Welsh Beef”.

A fost întreprinsă o activitate de cercetare considerabilă pentru a se analiza legătura dintre vârsta la sacrificare și calitatea alimentară, iar concluzia generală este aceea că animalele mai tinere au carnea mai fragedă decât animalele mai în vârstă din cauza calității colagenului din carne.

Modificarea caietului de sarcini al produsului „Welsh Beef” în ceea ce privește vârsta la sacrificare, pentru a permite admiterea pentru IGP a bovinelor mai tinere, ar avea, prin urmare, un impact pozitiv asupra calității cărnii de vită „Welsh Beef”.

— Are efecte pozitive asupra amprentei ecologice a „Welsh Beef”.

O contribuție importantă la reducerea emisiilor de gaze cu efect de seră de la bovine este finalizarea creșterii (și sacrificarea) bovinelor mai devreme. Prin adoptarea unui număr mai mic de zile pentru a finaliza creșterea unui animal pentru sacrificare, este produs mai puțin metan de origine animală prin procesul normal de digestie, ceea ce duce la reducerea emisiilor de gaze cu efect de seră.

Modificarea caietului de sarcini al produsului „Welsh Beef” în ceea ce privește vârsta la sacrificare pentru a permite admiterea pentru IGP a bovinelor mai tinere ar avea, prin urmare, un impact pozitiv asupra amprentei ecologice a „Welsh Beef”.

— Răspunde cererii tot mai mari de „Welsh Beef” de calitate din partea consumatorilor, a comercianților cu amănuntul și a pieței de export.

Studiile efectuate arată clar că există o relație pozitivă între frăgezimea cărnii și experiențele alimentare ale consumatorilor cu carnea de vită provenită de la animale mai tinere de 24 de luni. Ca atare, ca răspuns la cerințele pieței, carnea de vită este produsă într-un mod mai eficient în Țara Galilor și vitele sunt sacrificate la o vârstă mai mică pentru a se asigura că „Welsh Beef” este un produs de calitate, cu gust plăcut și fraged.

Modificarea caietului de sarcini al produsului „Welsh Beef” în ceea ce privește vârsta la sacrificare pentru a permite admiterea pentru IGP a bovinelor mai tinere ar răspunde, prin urmare, cererii consumatorilor de „Welsh Beef” de calitate.

Modelele de cumpărare ale mai multor vânzători cu amănuntul (care au reprezentat aproximativ 90 de procente din vânzările de carne roșie în Regatul Unit în 2011) au evoluat către o aprovizionare cu bovine la o vârstă mai fragedă. Toate politicile de aprovizionare actuale pentru produsele din carne de vită de calitate ale celor mai mari șapte comercianți cu amănuntul din Regatul Unit impun sacrificarea bovinelor la vârsta de până la 30 de luni, iar cel mai mare comerciant cu amănuntul cere pentru gama sa de produse premium ca bovinele să fie sacrificate înainte de împlinirea vârstei de 24 de luni. Această tendință de aprovizionare cu carne provenind de la vite mai tinere este de așteptat să continue în rândul comercianților cu amănuntul, deoarece aceștia depun din ce în ce mai multe eforturi pentru a răspunde cererii consumatorilor de carne de vită cu înalte calități alimentare și care respectă mediul înconjurător.

Alte modificări:

Modificări ale informațiilor privind organismul de control: sunt necesare pentru a asigura actualizarea informațiilor privind organismul de control desemnat pentru IGP „Welsh Beef”.

Detaliile privind organismul de control relevant au fost adăugate pentru a le înlocui pe cele inițiale ale organismului menționat anterior.

## DOCUMENT UNIC

## REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare <sup>(3)</sup>

„WELSH BEEF”

Nr. CE: UK-PGI-0205-01136 – 30.7.2013

IGP (X) DOP ( )

## 1. Denumire

„Welsh Beef”

## 2. Statul membru sau țara terță

Regatul Unit

## 3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

## 3.1. Tip de produs

Clasa 1.1. Carne (și organe comestibile) proaspete

## 3.2. Descrierea produsului cărui a se aplică denumirea de la punctul 1

„Welsh Beef” este denumirea dată carcaselor și bucăților de carne provenite de la vite tinere (vite care nu au ajuns încă la maturitate sexuală) născute și crescute în Țara Galilor. Producătorii de „Welsh Beef” își propun să respecte o clasificare a carcaselor de tip R sau superior și un conținut de grăsimi de tip 4L sau mai mic. A se vedea tabelul de mai jos.

Grila de clasificare EUROP pentru carcasele de „Welsh Beef”

		Clasa de grăsime						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Conformație	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 indică clasele de carcase dorite pentru „Welsh Beef”.

Din punct de vedere istoric, rasele tradiționale de vite din Țara Galilor au fost, în special, Welsh Black și Hereford. Aceste rase stau și astăzi la baza industriei cărnii de vită din Țara Galilor. „Welsh Beef” este obținut din rasele tradiționale din Țara Galilor și din aceste rase încrucișate între ele sau cu orice altă rasă recunoscută.

Vitele sunt sacrificate la o vârstă cuprinsă între 12 și 48 de luni și nu trebuie să fi ajuns la maturitate sexuală. Vitele sunt sacrificate și procesate în abatoare sau unități de tranșare care au obținut aprobarea sistemului de control al Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC), pentru a se garanta protejarea IGP „Welsh Beef” și a integrității sale. Sistemul de control garantează că toată carnea de vită identificată ca „Welsh Beef” respectă cerințele din caietul de sarcini. Toate abatoarele și unitățile de tranșare care doresc să folosească denumirea „Welsh Beef” trebuie să dovedească anual organismului de control împuternicit de HCC că își desfășoară activitatea conform ghidului de bune practici și că toată carnea de vită respectă cerințele din caietul de sarcini al IGP. De asemenea, HCC întreprinde controale inopinate la fața locului prin care verifică aprobarea abatorului sau a unității de tranșare și utilizarea autorizată a IGP „Welsh Beef”.

<sup>(3)</sup> Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

După sacrificare și procesare, animalele pot fi comercializate în întregime, pe jumătăți întregi, pe sferturi (sfert posterior/sfert anterior) sau ca bucăți de carne de vită (inclusiv carne tocată de vită).

Pe ansamblu, carnea prezintă un profil convex, cu o musculatură foarte bine dezvoltată și un spate lat și compact până la umărul frumos arcuit. Solidă la atingere, cu o textură lejeră și consistentă, musculatura bine dezvoltată este în general de culoare roșu închis cu fâșii de grăsime alb-gălbuie. În general, carnea provenită de la animale mai tinere va fi mai fragedă decât carnea provenită de la animalele mai în vârstă, datorită calității colagenului din carne. Carnea este, în general, uniform marmorată.

### 3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)*

—

### 3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)*

Vitele sunt crescute în mod extensiv pe pășunile din aria geografică delimitată, în conformitate cu metodele tradiționale de creștere a vitelor din Țara Galilor.

Hrana utilizată ocazional pentru a suplimenta iarba furnizată de pășune trebuie, în limita posibilului, să fie originară din aria geografică.

### 3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Fiecare producător își administrează propriul șeptel de vite, care sunt crescute în mod extensiv pe pășuni naturale. Animalele sunt vândute fie abatoarelor în funcție de greutatea brută, fie la târgurile de animale. Carnea trebuie să provină de la vite născute și crescute în Țara Galilor, care sunt sacrificate/procesate în abatoare sau unități de tranșare care au obținut aprobarea sistemului de control al HCC. Animalele sunt sacrificate și procesate în abator în conformitate cu specificațiile recunoscute din sector sau cu cerințele legislative sau ale consumatorilor.

Abatoarele sau unitățile de tranșare eligibile pentru a fi aprobate de sistemul de control al HCC nu aparțin obligatoriu ariei geografice delimitate – Țara Galilor.

Pe parcursul tuturor etapelor de producție se fac înregistrări care să asigure trasabilitatea produsului. În cadrul abatoarelor sunt înregistrate numărul sacrificărilor, data acestora, detalii privind clasificarea, precum și greutatea carcaselor reci. Aceste informații sunt adăugate pe o etichetă pe carcasă și sunt disponibile în cadrul inspecțiilor efectuate de către HCC.

### 3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.*

—

### 3.7. *Norme specifice privind etichetarea*

Indicația geografică „Welsh Beef” trebuie să figureze pe carcase, pe părți ale carcaselor sau pe bucăți, împreună cu marca înregistrată a HCC pentru „Welsh Beef” și cu simbolul IGP.

## 4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Întregul teritoriu al Țării Galilor.

## 5. **Legătura cu aria geografică**

### 5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Importanța sectorului de creștere a vitelor în Țara Galilor este foarte de bine atestată de surse documentare din vremea celților, a romanilor, a normanzilor și până în prezent. Există numeroase referințe istorice privind producția de vite din Țara Galilor, oferite în „The Drovers’ Roads of Wales” și „Medieval Wales” de Hewitt.

O caracteristică distinctivă a cărnii de vită din Țara Galilor este aceea că vitele sunt hrănite pe pășunile naturale abundente din Țara Galilor, care se dezvoltă datorită climei galeze umede și blânde și topografiei locale.

Țara Galilor este înconjurată de 1 200 km de coastă, iar regiunile din interior au un relief accidentat în care se îmbină armonios munți, dealuri, văi și lacuri. Precipitațiile abundente din zonă fac ca Țara Galilor să fie perfect adaptată producției de pășuni naturale. Aroma caracteristică a cărnii de vită din Țara Galilor se datorează covorului întins de smarald în care se împletesc, unul după celălalt, pogoanele de iarbă verde luxuriantă, în amestec cu iarba neagră (*Calluna vulgaris*) și cu alte ierburi parfumate sălbatice din flora locală.

### 5.2. *Specificitatea produsului*

Sunt eligibile pentru a fi identificate ca „Welsh Beef” numai vitele născute și crescute în Țara Galilor, fapt care atestă legătura directă dintre produs și aria geografică în care acesta este obținut.

Pentru a garanta consumatorilor calitatea constantă a produsului, vitele trebuie să fie vite tinere (vite care nu au ajuns încă la maturitate sexuală), sacrificate la o vârstă cuprinsă între 12 și 48 de luni. Producătorii de „Welsh Beef” își propun să respecte o clasificare a carcaselor de tip R sau superior și un conținut de grăsimi de tip 4L sau mai mic.

Caracterul distinctiv al „Welsh Beef” se datorează influenței raselor tradiționale din care provine „Welsh Beef” și care stau și astăzi la baza sectorului cărnii de vită din Țara Galilor.

Carnea trebuie să provină de la vite care sunt sacrificate/procesate în abatoare sau unități de tranșare certificate. Animalele sunt sacrificate și procesate în abator în conformitate cu specificațiile recunoscute din sector sau cu cerințele legislative sau ale consumatorilor.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)*

„Welsh Beef” beneficiază de un număr de avantaje de producție competitive. Rasele tradiționale sunt crescute într-un mediu ideal, prin folosirea unor tehnici tradiționale verificate, la care se adaugă metodele de creștere contemporane. Acest lucru conferă produsului „Welsh Beef” un caracter excepțional și distinctiv.

Tehnicile unice ale fermierilor galezi de creștere a vitelor și de administrare a pășunilor sunt aplicate în toată Țara Galilor an după an, generație după generație, cu precădere în cadrul unor exploatații familiale mici, folosind avantajele naturale ale reliefului pentru producerea de carne de vită de cea mai bună calitate. Dăruirea și munca îndârjită de-a lungul secolelor au condus la atingerea constantă a unor standarde înalte de calitate a producției, o producție foarte eficientă și, în același timp, foarte sensibilă la aspectele legate de mediul natural, care a modelat peisajul, cultura și identitatea Țării Galilor.

Fermele din regiune sunt, în mod tipic, ferme cu caracter familial deținând exploatații mixte de oi și vite. În medie, exploatațiile din Țara Galilor sunt mai mici decât cele din Regatul Unit considerat în ansamblu. Dimensiunile medii mai mici ale exploatațiilor se reflectă în dimensiunile mai mici ale șeptelurilor de vite, precum și în structura forței de muncă. Tehnicile de creștere a animalelor ale fermierilor galezi sunt transmise de la o generație la alta. Fiecare producător își administrează propriul șeptel de vite, care sunt crescute în mod extensiv pe pășuni naturale. Animalele sunt vândute fie abatoarelor în funcție de greutatea brută, fie la târgurile de animale. Pe parcursul tuturor etapelor de producție se fac înregistrări care să asigure trasabilitatea produsului.

Producția eficientă și utilizarea ierbii au un rol central pentru buna desfășurare a producției de „Welsh Beef”. Caracteristicile „Welsh Beef” se datorează pășunilor care, în multe regiuni din Țara Galilor, sunt formate dintr-un amestec de iarbă, iarbă neagră (*Calluna vulgaris*) și alte ierburi parfumate sălbatice din flora locală. Tehnicile de administrare a pășunilor ale fermierilor galezi sunt recunoscute în întreaga lume, fermierii galezi obținând în mod frecvent premii pentru administrarea pășunilor.

### **Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 (\*)]

Actualul caiet de sarcini pentru IGP „Welsh Beef” poate fi consultat la adresa:

[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)

---

(\*) A se vedea nota de subsol 3.