

**Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2015/C 29/07)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

ANSÖKAN OM ÄNDRING

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**

**om skydd för geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel <sup>(2)</sup>**

**ANSÖKAN OM ÄNDRING ENLIGT ARTIKEL 9**

**”WELSH BEEF”**

**Ärendenummer: UK-PGI-0205-01136 – 30.7.2013**

**SGB ( X ) SUB ( )**

**1. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen**

- Produktens beteckning
- Beskrivning av produkten
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Framställningsmetod
- Samband
- Märkning
- Nationella krav
- Övrigt [uppgifter om kontrollorgan]

**2. Typ av ändringar**

- Ändring av sammanfattande dokument eller sammanfattning
- Ändring i specifikationen för en registrerad SUB eller SGB för vilken varken det sammanfattande dokumentet eller sammanfattningen har offentliggjorts
- Ändring i specifikationen som inte kräver någon ändring i det offentliggjorda sammanfattande dokumentet (artikel 9.3 i förordning (EG) nr 510/2006)
- Tillfällig ändring i specifikationen till följd av att de offentliga myndigheterna har infört obligatoriska sanitära eller fytosanitära åtgärder (artikel 9.4 i förordning (EG) nr 510/2006)

**3. Ändringar**

Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) är den branschledda organisation som ansvarar för utveckling, marknadsföring och saluföring av rött kött från Wales. HCC har juridiskt ansvar att agera som väktare för den skyddade geografiska beteckningen ”Welsh Beef”.

De ändringar som har föreslagits syftar till att ändra åldern för när nötkreaturen slaktas till att omfatta yngre djur.

<sup>(1)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

Förslaget är att ändra specifikationen och omdefiniera den variation i slaktåldern som gäller för att nötkreatur ska berättigas till den skyddade geografiska beteckningen "Welsh Beef". Åldersvariationen i den befintliga specifikationen betraktas som alltför normativ, eftersom den förhindrar att kött från yngre nötkreatur (som uppfyller specifikationen i fråga om andra aspekter) berättigas till den skyddade geografiska beteckningen. Den ändring som har föreslagits syftar till att få till stånd en ändring av den nedre åldersgränsen för nötkreatur som kan berättigas till den skyddade geografiska beteckningen "Welsh Beef". Alla övriga krav inom specifikationen skulle förbli oförändrade. För att garantera att "Welsh Beef" av hög kvalitet kan levereras fortlöpande, spegla ändringar i marknadsinflenser och ha en positiv inverkan på miljön föreslås att åldersvariationen sänks från 24 till 12 månader för att yngre djur ska kunna uppfylla kraven, samtidigt som alla eventuella överlappningar med produkter som marknadsförs som kalvkött undviks.

Den föreslagna ändringen syftar till att följande text ska införas i avsnitten om produktbeskrivning och framställningsmetod i den registrerade produktspecifikationen:

"Nötkreaturen slaktas vid mellan 12 och 48 månaders ålder och får inte ha använts för avel".

Denna ändring skulle få följande inverkningar på specifikationen:

— Positiv inverkan på ätkvaliteten hos "Welsh Beef"

Omfattande forskning har genomförts för att undersöka sambandet mellan djurets ålder vid slakt och ätkvaliteten, och den allmänna slutsatsen är att yngre djur ger mörare kött än äldre djur på grund av köttets kollagenkvalitet.

Därför skulle en ändring av produktspecifikationen för "Welsh Beef" i fråga om djurets ålder vid slakt, för att yngre djur ska kunna uppfylla kraven, ha en positiv inverkan på ätkvaliteten hos "Welsh Beef".

— Positiv inverkan på miljöavtrycket från "Welsh Beef"

Något som skulle bidra stort till att minska utsläppen av växthusgaser från nötkreatur är att slutgöda (och slakta) dem tidigare. Om djuren slutgöds under ett färre antal dagar inför slakt producerar de mindre metan under den normala matsmältningen, vilket leder till minskade utsläpp av växthusgaser.

Därför skulle en ändring av produktspecifikationen för "Welsh Beef" i fråga om djurets ålder vid slakt, så att yngre djur kan uppfylla kraven, få en positiv inverkan på miljöavtrycket från "Welsh Beef".

— Beaktande av den ökade efterfrågan från konsumenter, återförsäljare och exportmarknaden på "Welsh Beef" av hög kvalitet

Forskning visar tydligt att det finns en positiv koppling mellan mörhet och konsumentens åtnjutelse när det gäller kött som härrör från djur som är yngre än 24 månader. Som en följd av marknadskraven produceras nötkött på ett mer ändamålsenligt sätt i Wales, och djuren slaktas vid en yngre ålder för att "Welsh Beef" garanterat ska vara en kvalitetsprodukt som smakar bra och är mör.

Därför skulle en ändring av produktspecifikationen för "Welsh Beef" i fråga om djurets ålder vid slakt, för att yngre djur ska kunna uppfylla kraven, uppfylla den ökade efterfrågan från konsumenterna på "Welsh Beef" av hög kvalitet.

Inköpsmönstren hos detaljhandelsföretagen (som utgjorde ungefär 90 procent av försäljningen av rött kött i Storbritannien 2011) har gått i riktning mot yngre nötkreatur. I den befintliga inköpspolicyen för premiumkött vid de sju största återförsäljarna i Förenade kungariket krävs utan undantag att nötkreaturen slaktas vid under 30 månaders ålder, och den största återförsäljaren kräver att nötkreaturen ska slaktas vid under 24 månaders ålder för att tillhöra deras premiums Sortiment. Denna tendens bland återförsäljare att köpa in yngre nötkreatur förväntas fortsätta, eftersom de i allt högre grad försöker uppfylla konsumenternas krav på nötkött av hög ätkvalitet som är miljövänligt.

Andra ändringsförslag:

Ändringar av uppgifter om kontrollorgan: De behövs för att informationen om det utnämnda kontrollorganet för den skyddade geografiska beteckningen "Welsh Beef" ska kunna uppdateras.

Uppgifterna om det relevanta kontrollorganet har införts som ersättning för det tidigare organet.

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

## RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

om skydd för geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel <sup>(3)</sup>

"WELSH BEEF"

Ärendenummer: UK-PGI-0205-01136 – 30.7.2013

SGB (X) SUB ( )

1. **Beteckning**

"Welsh Beef"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Förenade kungariket

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 *Produkttyp*

Klass 1.1 Färskt kött (och slaktbiprodukter)

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i 1 är tillämplig*

"Welsh Beef" är namnet på slaktkroppar eller styckningsdelar av premiumkött från nötkreatur (dvs. från nötkreatur som inte använts för avel) som är födda och uppfödda i Wales. Producenter av "Welsh Beef" strävar efter att nå en slaktkroppsklassificering där konformationen är R eller bättre och fetthinnehållet 4L eller magrare. Se tabellen nedan.

**Mål för slaktkroppsklassificering av "Welsh Beef" enligt klassificeringsskalan EUROP**

		Fettansättningsklass						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Konformation	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 anger målet för slaktkroppsklassificeringen för "Welsh Beef"*

Historiskt sett dominerades de traditionella walesiska nötkreatursraserna av Welsh Black och Hereford. Dessa raser utgör än i dag grunden för den walesiska nötköttsindustrin. "Welsh Beef" fås från de traditionella walesiska nötkreatursraserna samt dessa raser korsade med varandra eller med andra erkända raser.

Nötkreaturen slaktas vid mellan 12 och 48 månaders ålder och får inte ha använts för avel. Nötkreaturen slaktas och bereds i slakterier/styckningsanläggningar som godkänts i HCC:s (Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales) kontrollsystem för att säkra skyddet av varumärket och integriteten för den skyddade geografiska beteckningen "Welsh Beef". Genom detta kontrollsystem säkras att nötkreaturskött med varumärket "Welsh Beef" uppfyller specifikationerna. Alla slakterier och styckningsanläggningar som vill använda beteckningen "Welsh Beef" måste varje år visa för HCC:s utsedda kontrollorgan att nötkreaturskötet uppfyller specifikationerna för den skyddade geografiska beteckningen och att anläggningen drivs enligt riktlinjer för bästa praxis. HCC åtar sig även att göra stickprov för att kontrollera slakteriets eller styckningsanläggningens godkännande och rätten att använda varumärket för den skyddade geografiska beteckningen "Welsh Beef".

<sup>(3)</sup> Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

Efter slakt och beredning kan köttet märkas som en hel slaktkropp, en hel sida, delar av sidorna (bakkvartsparter/framkvartsparter) eller som styckningsdelar av nötkött (inkl. malet kött).

Köttet har i allmänhet en konvex konformation, en mycket god muskelutveckling och en bred, tjock ryggdel som går upp till en välrundad bog. Musklerna är välutvecklade, har en fast konsistens, en porös och sammanhållande vävnad, vanligtvis en djupröd färg och ett gulvitt fett. Generellt är kött som härrör från yngre djur mörare än kött från äldre djur, på grund av köttets kollagenkvalitet. Köttet är i allmänhet välmarmorerat.

### 3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

—

### 3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

Uppfödningen av nötkreaturen sker extensivt på gräsmark inom det geografiska området, i enlighet med traditionella djurhållningsmetoder inom walesisk nötkreatursuppfödning.

Om foder används som komplement till gräsbetet ska det om möjligt komma från det geografiska området.

### 3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Varje producent har hand om sin egen nötkreatursflock, som betar extensivt på naturliga betesmarker. Djuren säljs antingen i vikt av dött djur till slakterier eller på boskapsmarknader. Köttet ska komma från nötkreatur som är födda och uppfödda i Wales och har slaktats/beretts i slakterier/styckningsanläggningar som godkänts i HCC:s kontrollsystem. Djuren slaktas och uppslaktas på slakteriet i enlighet med erkända branschspecifikationer eller för att uppfylla rättsliga krav eller konsumentkrav.

Även slakterier och styckningsanläggningar utanför det avgränsade geografiska området Wales kan godkännas i HCC:s kontrollsystem.

I alla skeden av produktionsprocessen förs register för att säkra produktens spårbarhet. I slakterierna registreras slaktnummer, datum för slakt, klassificeringsuppgifter och den kalla slaktkroppens vikt. Denna information finns med på en etikett som sätts fast på slaktkroppen och finns tillgänglig för HCC:s inspektioner.

### 3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

—

### 3.7 Särskilda regler för märkning

Den geografiska beteckningen "Welsh Beef" ska finnas på slaktroppar, delar av slaktroppar eller styckningsdelar, tillsammans med HCC:s registrerade varumärke för "Welsh Beef" och symbolen för den skyddade geografiska beteckningen.

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Hela Wales.

## 5. Samband med det geografiska området

### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Den walesiska nötkreatursindustrins betydelse är rikt dokumenterad av kelter, romare, normander och ända fram till vår tid. I t.ex. "The Drovers' Roads of Wales" och "Medieval Wales" av Hewitt förekommer otaliga historiska referenser till den walesiska nötkreatursproduktionen.

En utmärkande egenskap för walesiskt nötkött är att djuren betar på de walesiska naturliga gräsmarkerna, vars rikliga grönska beror på det fuktiga och milda walesiska klimatet och områdets topografi.

Wales har en 1 200 kilometer lång kust, och inlandet kännetecknas av ett böljande, kuperat landskap där berg, kullar, dalar och sjöar avlöser varandra. Tack vare de stora nederbörds mängderna i området lämpar sig Wales utmärkt för produktion av naturlig betesmark. Denna vidsträckt, smaragdgröna gobeläng vävd av tunnland efter tunnland av frodigt, grönt gräs med inslag av ljust och inhemska vällyktade vilda örter, bidrar till den karakteristiska smaken hos "Welsh Beef".

### 5.2 Specifika uppgifter om produkten

Endast kött från nötkreatur som är födda och uppfödda i Wales är berättigat till beteckningen "Welsh Beef", och det finns alltså ett direkt samband mellan produkten och det geografiska område där den produceras.

För att konsumenten ska garanteras en oföränderlig kvalitet inkluderar produkten endast premiumkött från nötkreatur (dvs. från nötkreatur som inte har använts för avel) som har slaktats mellan 12 och 48 månaders ålder. Producenter av "Welsh Beef" strävar efter att nå en slaktkroppsklassificering där konformationen är R eller bättre och fettinnehållet 4L eller magrare.

"Welsh Beef" har fått sin unika karaktär genom inflytandet från de traditionella raser som fortfarande utgör grunden för den walesiska nötköttsindustrin och från vilka "Welsh Beef" härrör.

Köttet ska komma från nötkreatur som slaktas/bereds i godkända slakterier/styckningsanläggningar. Djuren slaktas och uppslaktas på slakteriet i enlighet med erkända branschspecifikationer eller för att uppfylla rättsliga krav eller konsumentkrav.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)*

"Welsh Beef" har ett antal konkurrensfördelar kopplade till produktionen. Traditionella raser föds upp i en idealisk miljö med användning av beprövade traditionella jordbruksmetoder som kompletteras med moderna avelsmetoder. Det är detta som ger "Welsh Beef" dess unika karaktär och särprägel.

Genom åren och generationerna har de walesiska nötkreatursuppfödarnas speciella färdigheter i djurhållning och gräsmarksdrift praktiserats i hela Wales, huvudsakligen på små familjegårdar som utnyttjar det naturliga landskapets fördelar för att producera nötkött av högsta kvalitet. Genom århundradena har deras hängivenhet och hårda arbete ständigt resulterat i en effektiv och miljövänlig högkvalitativ produktion som bidragit till att forma Wales landskap, kultur och identitet.

Gårdarna i regionen är normalt familjeägda och man föder ofta upp både lamm och nötkreatur. Besättningarna i Wales är i genomsnitt mindre än i Storbritannien som helhet. Den mindre genomsnittliga besättningsstorleken avspeglas i dels mindre nötkreatursbesättningar, dels i arbetsstyrkans struktur. De speciella färdigheter i djurhållning som de walesiska nötkreatursuppfödarna besitter har förts vidare från generation till generation. Varje producent har hand om sin egen nötkreatursflock, som betar extensivt på naturliga betesmarker. Djuren säljs antingen i vikt av dött djur till slakterier eller på boskapsmarknader. I alla skeden av produktionsprocessen förs register för att säkra produktens spårbarhet.

Effektiv produktion och användning av gräs är av avgörande betydelse för en framgångsrik produktion av "Welsh Beef". På gräsvallarna i många av Wales regioner växer ljung och inhemska välluktande vilda örter som bidrar till särprägel hos "Welsh Beef". De walesiska uppfödarna har ett unikt anseende världen över för sina färdigheter i gräsmarksdrift och vinner regelbundet utmärkelser för just dessa färdigheter.

#### **Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen**

(Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 <sup>(4)</sup>)

Den befintliga produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen "Welsh Beef" finns på

[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)

---

<sup>(4)</sup> Se fotnot 3.