

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 112/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Pisemne zgłoszenia zastrzeżeń muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek w sprawie zmian składany na podstawie art. 9

„WELSH LAMB”

NR WE: UK-PGI-0105-0081-17.04.2007

ChOG (X) ChNP ()

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne

2. Rodzaj zmian:

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez władze publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany):

Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) jest organizacją sektorową odpowiedzialną za promocję i sprzedaż czerwonego mięsa walijskiego. W lipcu 2004 r., na wniosek rządu Walii (Welsh Assembly Government) HCC przyjęła rolę strażnika ChOG „Welsh Lamb”.

HCC podjęła konsultacje w sprawie ChOG „Welsh Lamb” z przedstawicielami sektora, aby uzyskać opinie na temat adekwatności obecnego ChOG, włącznie z jego wartością, ograniczeniami i przyszłym potencjałem. Rozważono opinie na temat najlepszych mechanizmów maksymalnego zwiększenia wartości walijskiego mięsa i najlepszych sposobów wykorzystania ChOG w tym kontekście. Uzgodniono, że ChOG musi odzwierciedlać obecną sytuację walijskiego sektora, a zmiany usprawnią monitorowanie i kontrolę ChOG w przyszłości.

Proponowane zmiany

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

4. Opis produktu:

Zmiana	Wyjaśnienie
Skreślenie wyrazu „rodziły”	Ograniczenie ryzyka pomylenia znaczenia wyrazu „rodziły”
Dodanie docelowej klasyfikacji tusz i pokroju w odniesieniu do „Welsh lamb”	Uzupełnienie definicji produktu „Welsh Lamb” poprzez podkreślenie norm, które musi spełniać
Dodanie zdań: „Owca »Welsh lamb« pochodzi z walijskich ras owiec, wśród których przeważają Welsh Mountain, Welsh Mules, Welsh Halfbreds, Beulah, Welsh Hill Speckled Face, Lleyn Sheep, Llanwennog i Radnor. Wymienione rasy mogą być krzyżowane z trykami ras Telex lub Suffolk lub wszelkimi innymi rasami ojcowskimi w celu uzyskania najlepszych jagniąt, to jest jagniąt, które nie rodziły.”	Rozszerzenie istniejącej definicji, ponieważ w odpowiedzi na czynniki rynkowe produkcja została dostosowana tak, aby pozyskiwać „Welsh Lamb” zarówno od ras tradycyjnych, jak i innych uznanych ras
Dodanie sformułowania: „w celu uzyskania najlepszych jagniąt, to jest jagniąt, które nie rodziły”	Doprecyzowanie, że jedynie najlepsze jagnięta kwalifikują się do ChOG
Dodanie zdania: „Jagnięta są poddawane ubojowi i obróbce w ubojniach/zakładach przetwórczych zatwierdzonych zgodnie z systemem weryfikacji Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC), aby zapewnić ochronę integralności chronionego oznaczenia geograficznego »Welsh Lamb«.”	Zagwarantowanie ochrony ChOG „Welsh Lamb” i jego integralności

4.1. Dowód pochodzenia:

Zmiana	Wyjaśnienie
Dodanie: „Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) jest organizacją sektorową odpowiedzialną za promocję i sprzedaż czerwonego mięsa walijskiego.” „System weryfikacji HCC stanowi gwarancję, że jagnięcina oznaczona jako »Welsh Lamb« jest zgodna ze specyfikacją. Wszystkie ubojnie i zakłady przetwórcze, które chcą używać oznaczenia »Welsh Lamb«, muszą co roku wykazywać wyznaczonemu organowi kontrolnemu HCC, że jagnięcina jest zgodna ze specyfikacją ChOG, a zakład działa w oparciu o wytyczne dotyczące najlepszych praktyk. Zatwierdzenie ma formę certyfikatu, który musi zostać wyeksponowany w pomieszczeniach. HCC przeprowadza również wrywkowe kontrole na miejscu w celu sprawdzenia zgody lub licencji ubojni/zakładu przetwórczego na używanie ChOG »Welsh Lamb«. Kryteria systemu weryfikacji HCC będą nadal opracowywane.” „Na wszystkich etapach procesu produkcji są prowadzone rejestry zapewniające identyfikowalność produktu.” „Minimalne wymogi w odniesieniu do identyfikowalności produktu to: owce hodowane ekstensywnie na użytkach zielonych; rejestry weterynaryjne zgodnie z wymogami rządowymi; identyfikowalność zgodna z uznanymi normami systemu zapewniania zgodności gospodarstwa lub równoważnymi wymogami; identyfikacja transportu i uboju zgodnie z uregulowaniami rządowymi”	Na wniosek Welsh Assembly Government (rząd Walii), HCC przyjęła rolę strażnika ChOG „Welsh Lamb”. W celu zagwarantowania integralności produktu poprzez odpowiednie kontrole i monitorowanie, HCC posiada prawo do monitorowania wszystkich zakładów wykorzystujących ChOG. HCC będzie kontrolowała informacje na etykietach co najmniej w rocznych odstępach, aby monitorować ChOG. Zapewnienie zgodności wymogów dotyczących identyfikowalności z kryteriami systemu weryfikacji HCC

4.2. Metoda produkcji:

Zmiana	Wyjaśnienie
Dodanie: „ubojnie/zakłady przetwórcze zatwierdzone zgodnie z systemem weryfikacji HCC”	Zapewnienie zachowania integralności produktu poprzez odpowiednie kontrole i monitorowanie
Dodanie: „Położenie ubojni i zakładów przetwórczych kwalifikujących się do uzyskania zatwierdzenia zgodnie z systemem weryfikacji HCC nie ogranicza się do wyznaczonego obszaru geograficznego, tj. Walii.”	Doprecyzowanie definicji produktu „Welsh Lamb”
Dodanie: „zgodnie z uznaną specyfikacją sektorową lub wymogami prawnymi albo konsumenckimi”	Poprzedni zapis dotyczący rozbioru odnosił się wyłącznie do specyfikacji mięsa i zwierząt, co było postrzegane za zbyt restrykcyjne.
Dodanie: „Wszystkie kawałki muszą być oznakowane jako »Welsh Lamb« za pomocą odpowiednich etykiet (zob. pkt 4.8)”	Zagwarantowanie, że kawałki jagnięciny są etykietowane zgodnie z ChOG

4.3. Związek:

Zmiana	Wyjaśnienie
Dodanie tekstu z punktu „Dowód pochodzenia”: „Ekstensywna produkcja jagnięciny odgrywa istotną rolę w walijskiej gospodarce wiejskiej. Istnieją liczne historyczne odniesienia do hodowli owiec w Walii. Odniesienie do produkcji mięsa baraniego znajduje się w manuskryptach z Hafod (nr 16 s. 12) z XIV wieku, w utworach Guto'r Glyn z XV wieku znajduje się odniesienie do walijskiej jagnięciny zabieranej do Midlands, pochwałę zalet jagnięciny walijskiej zawierają też listy Morisaid Mon (2. tom, s. 73) z 1758 r. Pod koniec XIX wieku królewski kucharz Tschumi napisał, że królowa Wiktoria uważała walijską jagnięcinę za najdelikatniejszą i nie chciała, aby serwowano inne rodzaje tego mięsa na dworze królewskim. Jeszcze w Średniowieczu walijskie owce były hodowane na zewnątrz, co doprowadziło do powstania wytrzymałych ras, zwłaszcza rasy Welsh mountain, która miała nieustanny wkład w ogólne cechy stad walijskich oraz pochodzących od nich produktów. »Welsh Lamb« cieszy się obecnie wyjątkową renomą na całym świecie. Gospodarstwa mają często rodzinny charakter, dzięki czemu przez pokolenia zdobyły ogromne doświadczenie w produkcji »Welsh Lamb«.”	Tekst, który pierwotnie znajdował się w punkcie „Dowód pochodzenia”, odnosił się do związku między produktem (Welsh Lamb) a obszarem geograficznym (Walia).

4.4. Etykietowanie:

Zmiana	Wyjaśnienie
Dodanie: „Oznaczenie geograficzne »Welsh Lamb« musi być umieszczone na tuszach, częściach tusz lub kawałkach wraz z zarejestrowanym znakiem towarowym HCC »Welsh Lamb« oraz symbolem ChOG.”	Zagwarantowanie odpowiedniego etykietowania tusz i kawałków oraz integralności znaku towarowego i ChOG „Welsh Lamb”
Dodanie: „Szczegółowe wytyczne dotyczące etykietowania zostaną określone przez HCC. Systemy etykietowania będą częścią kontroli w ramach systemu weryfikacji HCC.”	Zagwarantowanie, aby wszystkie ubojnie i zakłady mięsne wiedziały, gdzie mogą uzyskać wytyczne dotyczące etykietowania, oraz wyeliminowanie nieprawidłowej interpretacji ChOG

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„WELSH LAMB”

NR WE: UK-PGI-0105-0081-17.04.2007

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Welsh Lamb”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Zjednoczone Królestwo

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.1 – Mięso świeże i podroby

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt. 1:

Produkt „Welsh Lamb” jest określany jako mięso otrzymane z jagniąt narodzonych i hodowanych w Walii. Producenci „Welsh Lamb” dążą do uzyskania pokroju R lub lepszego i klasy otuszczenia 3H lub niższej zgodnie z docelową klasyfikacją tusz. Zob. tabela poniżej.

System klasyfikacji tusz EUROP w odniesieniu do „Welsh Lamb”

		Klasa otuszczenia						
		1	2	3L	3H	4L	4H	5
Pokrój	E		x	x	x			
	U		x	x	x			
	R		x	x	x			
	O							
	P							

x oznacza docelowe klasy tusz w odniesieniu do „Welsh Lamb”

„Welsh Lamb” pochodzi z walijskich ras owiec, wśród których przeważają Welsh Mountain, Welsh Mules, Welsh Halfbreds, Beulah, Welsh Hill Speckled Face, Lleyn Sheep, Llanwennog i Radnor. Wymienione rasy mogą być krzyżowane z trykami ras Telex lub Suffolk lub wszelkimi innymi rasami ojcowskimi w celu uzyskania najlepszych jagniąt, to jest jagniąt, które nie rodziły.

Jagnięta selekcjonuje się do uboju zanim skończą pierwszy rok życia, kiedy hodowca uzna, że są gotowe. Mięso musi pochodzić od jagniąt urodzonych i hodowanych w Walii.

Jagnięta poddaje się ubojowi i obróbce w ubojniach/zakładach przetwórczych zatwierdzonych zgodnie z systemem weryfikacji Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC), aby zapewnić ochronę integralności i chronionego oznaczenia geograficznego „Welsh Lamb”. System zapewnia zgodność jagnięciny oznaczonej jako „Welsh Lamb” ze specyfikacją. Wszystkie ubojnie i zakłady przetwórcze, które chcą używać oznaczenia „Welsh Lamb”, muszą co roku wykazywać wyznaczonemu organowi kontrolnemu HCC, że jagnięcina jest zgodna ze specyfikacją ChOG, a zakład działa w oparciu o wytyczne dotyczące najlepszych praktyk. HCC przeprowadza również wrywkowe kontrole na miejscu w celu sprawdzenia zgody lub licencji ubojni/zakładu przetwórczego na używanie ChOG „Welsh Lamb”.

Mięso „Welsh Lamb” jest jędrne i jasne, ma ładny kolor i powinno mieć słodki i soczysty smak.

3.3. *Surowce:*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

Owce hoduje się na szeroką skalę na użytkach zielonych w wyznaczonym obszarze geograficznym, zgodnie z tradycyjnymi praktykami stosowanymi w hodowli walijskich owiec.

W przypadku, gdy rośliny pastewne uzupełniają się paszą, w miarę możliwości pozyskuje się ją na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Każdy producent kontroluje swoje stado owiec. Jagnięta karmi się mlekiem owcy i ekstensywnie wypasa się je na zewnątrz, na rozległych naturalnych użytkach zielonych w gospodarstwie. Zwierzęta są sprzedawane do ubojni, jeżeli osiągnęły masę ubojową, lub na rynku zwierząt gospodarskich. Mięso musi pochodzić od jagniąt urodzonych i hodowanych w Walii, poddanych ubojowi/obróbce w ubojniach/zakładach przetwórczych zatwierdzonych zgodnie z systemem weryfikacji HCC. Jagnięta podlegają ubojowi i rozbiorowi w ubojni, zgodnie z uznaną specyfikacją sektorową lub wymogami prawnymi albo konsumenckimi.

Położenie ubojni i zakładów przetwórczych kwalifikujących się do uzyskania zatwierdzenia zgodnie z systemem weryfikacji HCC nie ogranicza się do wyznaczonego obszaru geograficznego, tj. Walii.

Na wszystkich etapach procesu produkcji prowadzi się rejestry zapewniające identyfikowalność produktu.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Nie dotyczy.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Oznaczenie geograficzne „Welsh Lamb” musi być umieszczone na tuszach, częściach tusz lub kawałkach wraz z zarejestrowanym znakiem towarowym HCC „Welsh Lamb” oraz symbolem ChOG.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego:**

Cały obszar Walii.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Ekstensywna produkcja jagnięciny odgrywa istotną rolę w walijskiej gospodarce wiejskiej. Istnieją liczne historyczne odniesienia do hodowli owiec w Walii. Odniesienie do produkcji mięsa baraniego znajduje się w manuskryptach z Hafod (nr 16 s. 12) z XIV wieku, w utworach Guto'r Glyn z XV wieku występuje odniesienie do walijskiej jagnięciny zabieranej do Midlands, pochwałą zalet jagnięciny walijskiej zawierają też listy Morisaid Mon (2. tom, s. 73) z 1758 r. Pod koniec XIX wieku królewski kucharz Tschumi napisał, że królowa Wiktoria uważała walijską jagnięcinę za najdelikatniejszą i nie życzyła sobie, aby na dworze królewskim podawano inne rodzaje tego mięsa.

Jeszcze w Średniowieczu walijskie owce były hodowane na zewnątrz, co doprowadziło do powstania wytrzymałych ras, zwłaszcza rasy Welsh mountain, która miała nieustanny wkład w ogólne cechy stad walijskich oraz pochodzących od nich produktów.

Wyjątkowy charakter produktu wynika z wpływu tradycyjnych wytrzymałych ras walijskich, które przeważają w walijskich stadach, a także wypasu jagniąt na rozległych naturalnych użytkach zielonych w Walii, licznie występujących w wyniku wilgotnego i łagodnego klimatu walijskiego oraz ukształtowania terenu.

Linia brzegowa otaczająca Walię liczy 1 200 kilometrów, a w głębi znajduje się rozległy i wysoki teren, w który harmonijnie wtapiają się góry, wzgórza, doliny i jeziora. Ze względu na typowo obfite opady deszczu Walia jest doskonale dostosowana do wytwarzania naturalnych roślin pastewnych. Ten rozległy szmaragdowy dywan utkany akr po akrze z bujnych zielonych pastwisk w połączeniu z wrzosami i miejscowymi pachnącymi dzikimi ziołami ma wpływ na charakterystyczny smak „Welsh Lamb”.

5.2. *Specyfika produktu:*

Oznaczenie „Welsh Lamb” mogą otrzymać tylko owce urodzone i hodowane w Walii, dzięki czemu istnieje bezpośrednie powiązanie między produktem a obszarem geograficznym, na którym jest wytwarzany.

Aby zapewnić konsumentom spójną jakość, do uboju selekcjonuje się najlepsze jagnięta, zanim skończą pierwszy rok życia, kiedy hodowca uzna, że są gotowe. Producenci „Welsh Lamb” dążą do uzyskania pokroju R lub lepszego i klasy otluszczenia 3H lub niższej zgodnie z docelową klasyfikacją tusz.

Mięso musi również pochodzić od jagniąt poddanych ubojowi/obróbce w zatwierdzonych ubojniach/zakładach przetwórczych. Zwierzęta poddaje się ubojowi/rozbiorowi w ubojni zgodnie z uznaną specyfikacją sektorową lub wymogami prawnymi albo konsumenckimi.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG):*

„Welsh Lamb” to produkt uzyskiwany poprzez zastosowanie tradycyjnych praktyk ekstensywnej hodowli oraz doświadczenia zdobytego przez pokolenia producentów.

„Welsh Lamb” posiada wiele konkurencyjnych cech produkcyjnych. Tradycyjne rasy hoduje się w idealnym środowisku przy użyciu sprawdzonych tradycyjnych technik hodowlanych, uzupełnionych współczesnymi metodami hodowli. Dzięki temu „Welsh Lamb” posiada wyjątkowy, niepowtarzalny charakter. Walijskie użytki zielone charakteryzują się obfitszymi opadami, wyższym położeniem i gorszą jakością gleby w porównaniu z terenami w Anglii.

Rok po roku, pokolenie po pokoleniu, niezwykle umiejętności walijskich hodowców owiec w zakresie hodowli i gospodarki użytkami zielonymi były stosowane w całej Walii, głównie w małych gospodarstwach rodzinnych wykorzystujących zalety naturalnego krajobrazu do produkcji jagnięciny najwyższego sortu. Przez wieki ich poświęcenie i ciężka praca dawały, w sposób najskuteczniejszy i przyjazny dla środowiska, niezmiennie wysokie standardy produkcji o wysokiej jakości, kształtując jednocześnie krajobraz, kulturę i tożsamość Walii. „Welsh Lamb” cieszy się dziś wyjątkową renomą na całym świecie. Gospodarstwa mają często rodzinny charakter, dzięki czemu przez pokolenia zdobyły ogromne doświadczenie w produkcji „Welsh Lamb”.

Skuteczna produkcja i wykorzystywanie zielonki mają kluczowe znaczenie dla produkcji „Welsh Lamb” w trosce o dobrostan zwierząt. Łąki w wielu rejonach Walii są pokryte wrzosem i miejscowymi pachnącymi dzikimi ziołami, a wszystko to przyczynia się do wyjątkowości „Welsh Lamb”.

odesłanie do publikacji specyfikacji:

(artikuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<http://www.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/welsh-lamb.pdf>