

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku w sprawie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2017/C 35/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012<sup>(1)</sup>.

WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

**„CONNEMARA HILL LAMB”/„UAIN SLÉIBHE CHONAMARA”**

**Nr UE: IE-PGI-0105-01291 – 12.12.2014**

**ChNP ( ) ChOG ( X )**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Nazwa: Connemara Hill Lamb

Adres: Connemara Hill Lamb Ltd, Corr na Mona, Co Galway, Ireland

Telefon: +353 949548798

E-mail: connemarahilllamb@eircom.net

Uzasadniony interes:

Wnioskodawca i pierwotny wnioskodawca jest tym samym podmiotem. Connemara Hill Lamb to grupa producentów i przetwórców przedmiotowego produktu.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Irlandia

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

—  Nazwa produktu

—  Opis produktu

—  Obszar geograficzny

—  Dowód pochodzenia

—  Metoda produkcji

—  Związek

—  Etykietowanie

—  Inne [Aktualizacja danych kontaktowych]

**4. Rodzaj zmian**

—  Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

—  Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

## 5. Zmiany

### Opis

#### Streszczenie:

Produkt, który ma być objęty ochroną, to „Connemara Hill Lamb”, jagnię, które rodzi się, dorasta i jest hodowane w określonym regionie geograficznym. Jagnięta mają niedużą masę ciała i delikatne kości, tusze są chude, pokryte cienką warstwą tłuszczu, w kolorze różowoczerwonym i o twardej głębokiej teksturze.

#### Opis i uzasadnienie:

[Nie dotyczy polskiej wersji językowej].

#### Dowód pochodzenia

#### Streszczenie:

Spożycie „Connemara Hill Lamb” odnotowywano od początku XIX wieku, kiedy w regionie wprowadzono szkocką rasę Blackface (owce czarnogłowe). W latach 1850–1870, bezpośrednio po okresie Wielkiego Głodu, znaczna liczba owiec czarnogłowych została przywieziona ze Szkocji w celu wypasania ich na terenach górzystych. Ustanowiona w 1891 r. Congested Districts Board (rada dystryktów przeludnionych) kontynuowała przywóz w celu poprawy rasy, która, od tamtej pory, ewoluowała i stała się odrębną rasą, zdolną do przeżycia w bardzo trudnych warunkach regionu Connemara. Rasa Blackface jest wyjątkowo dobrze przystosowana do ukształtowania regionu ze względu na jej większą zdolność do poszukiwania pożywienia na danym terenie w porównaniu z innymi rasami. W celu zapewnienia pełnego śledzenia produktu od gospodarstwa do ubojni każde jagnię otrzymuje specjalny kolczyk, a tusze są zidentyfikowane za pomocą zdejmowanej przywieszki.

#### Opis i uzasadnienie:

Zmiany wprowadzają więcej szczegółów dotyczących wyglądu jagnięt. Opisano je jako czarnogłowe lub nakrapiane (ang. *brecked* – od słowa *breac* oznaczającego „nakrapiany” w języku gaelickim (iryskim)).

#### Metoda produkcji

#### Streszczenie:

Mięso pochodzi od jagnięt rasy Blackface, urodzonych i wyhodowanych w określonym obszarze geograficznym. Jagnięta rodzą się na wiosnę, na ogół od kwietnia (czyli później niż inne owce irlandzkie), i są karmione przez matkę przez całe życie. Pasą się swobodnie w rejonach górzystych i na ogół zostają poddane ubojowi w wieku od 14 tygodni. Niektóre jagnięta poddaje się ubojowi w wieku od 10 tygodni.

#### Opis i uzasadnienie:

Zmiany w metodzie produkcji poprawiają błąd w pierwotnym brzmieniu specyfikacji. Pojawiła się w nim błędna informacja, że na ogół jagnięta zostają poddane ubojowi w wieku 14 tygodni, zamiast wyraźnego wskazania, że jest to zwykle wiek minimalny, w którym dochodzi do uboju, a wiek maksymalny to 32 tygodnie. Okres naturalnej laktacji może trwać nawet 16 tygodni, a jagnięta dodatkowo pasą się swobodnie w rejonach górzystych, dlatego mogą zostać poddane ubojowi w późniejszym wieku.

#### Związek

#### Streszczenie:

Jagnięta rodzą się na wiosnę, na ogół od kwietnia (czyli później niż inne owce irlandzkie), i są karmione przez matkę przez okres naturalnej laktacji – maksymalnie 16 tygodni – lub przez całe życie. Pasą się swobodnie w rejonach górzystych i na ogół zostają poddane ubojowi w wieku od 14 tygodni do maksymalnego wieku 32 tygodni. Niektóre jagnięta poddaje się ubojowi w wieku od 10 tygodni. Nierówny teren powoduje, że jagnięta z gór Connemara są zwinniejsze niż jagnięta hodowane na równinach, co tłumaczy fakt, iż ich tusze są mniejsze i ważą od 9 do 20 kg w porównaniu do 25 kg w przypadku jagnięt z terenów równinnych.

#### Opis i uzasadnienie:

Pełny wniosek przedłożony Komisji w ramach dokumentacji dotyczącej „Connemara Hill Lamb”, który został opublikowany w bazie danych DOOR, zawierał informację o przedziale masy tuszy od 9 do 18 kg. Jednakże w pierwszym opublikowanym streszczeniu zamiast przedziału masy mylnie została podana masa 10 kg. Górna granica 18 kg zostaje przesunięta do 20 kg, aby uwzględnić, że od ponad dekady rozmiar jagnięcia zwiększył się, co wynika z redukcji stad – głównie ze względów środowiskowych, a także z myślą o ochronie orlicy, która pozytywnie wpływa na florę na tym obszarze.

W latach 2005–2014 populacja owiec w hrabstwie Galway zmniejszyła się z 509 074 do 397 989 osobników, a więc o prawie 112 000 osobników (dane z departamentalnego rocznego spisu owiec). Możliwość wyboru ojca również pozwoliła na uzyskanie cięższych i lepszych jakościowo jagnięt. (Hodowcy mogą wybrać ojca, np. Galway/Mayo Blackface/Brecked, Texel, Suffolk, Beltex, Charlois itd.)

*Inne: (Aktualizacja danych kontaktowych)*

(Właściwe ministerstwo państwa członkowskiego)

Nazwa: Department of Agriculture, Food and the Marine (Ministerstwo Rolnictwa, Żywności i Gospodarki Morskiej)

Adres: Agriculture House, Kildare Street, Dublin 2, Ireland.

Telefon: +353 16072371

Faks: +353 16072038

E-mail: geographicalIndications@agriculture.gov.ie

Opis i uzasadnienie:

W 2011 r. w nazwie ministerstwa uwzględniono gospodarkę morską.

*Inne: (Zwięzły opis obszaru geograficznego)*

(Obszar geograficzny)

Streszczenie:

Obszar geograficzny rozciąga się na zachód od jeziora Corrib i obejmuje wyspy Inishmaan, Inisheer i Inishmore. Ten położony na zachodzie Irlandii region znany jest w świecie jako Connemara. Krajobraz obszaru geograficznego charakteryzuje się górami, bagnami i jeziorami. Jagnięta hodowane są na terenie górzystym, gdzie żywią się trawą, wrzosami i ziołami.

Opis i uzasadnienie:

Zmiany z większą przejrzystością określają granice obszaru geograficznego. W zakres obszaru włączają wyspy, które nie zostały wymienione z nazwy w pierwotnym wniosku, ale są częścią przedmiotowego obszaru geograficznego, tj. zachodnią część lądu.

*Inne: (Aktualizacja danych kontaktowych)*

(Organ inspekcyjny)

Nazwa: Department of Agriculture, Food and the Marine (Ministerstwo Rolnictwa, Żywności i Gospodarki Morskiej)

Adres: Agriculture House, Kildare Street, Dublin 2, Ireland.

Telefon: +353 16072371

Faks: +353 16072038

E-mail: geographicalIndications@agriculture.gov.ie

JEDNOLITY DOKUMENT

„CONNEMARA HILL LAMB”/„UAIN SLÉIBHE CHONAMARA”

Nr UE: IE-PGI-0105-01291 – 12.12.2014

ChNP ( ) ChOG ( X )

**1. Nazwa lub nazwy**

„Connemara Hill Lamb”/„Uain Sléibhe Chonamara”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Irlandia

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.1 Mięso świeże (i podroby)

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

„Connemara Hill Lamb” to mięso jagniąt matek rasy Blackface/Brecked, urodzonych i wyhodowanych w stadzie Connemara Mayo Blackfaced/Brecked Ewe w zakresie obszaru geograficznego. Jagnięta mają niedużą masę ciała i delikatne kości, tusze są chude, pokryte cienką warstwą tłuszczu, mięso w kolorze różowoczerwonym i o twardej głębokiej teksturze. Jagnięcina ma naturalnie soczysty smak z bardzo wyraźnym aromatem. Jest dostępna od lipca do stycznia (niekiedy od czerwca).

- 3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Nie stosuje się intensywnego karmienia, ponieważ jagnięta hodowane są ekstensywnie na użytkach zielonych na obszarze geograficznym, zgodnie z tradycyjnymi praktykami stosowanymi w chowie owiec w górach Connemara. Dodatkowe karmienie można zastosować tylko wtedy, gdy użycie paszy jest konieczne z powodu braku wegetacji, niekorzystnych warunków pogodowych lub braku wzrostu jagniąt. Ministerstwo Rolnictwa zatwierdziło paszę do uzupełniania zielonki pastwiskowej.

- 3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Mięso pochodzi od jagniąt matek rasy Blackface/Brecked, urodzonych i wyhodowanych w określonym obszarze geograficznym.

- 3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

- 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Oznaczenie geograficzne „Connemara Hill Lamb” lub „Uain Sléibhe Chonamara” musi być umieszczone na tuszach, częściach tusz lub kawałkach wraz z symbolem „PGI” (ChOG).

#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny rozciąga się na zachód od jeziora Corrib od miasta Galway po Westport i obejmuje wyspy Aran (Inishmaan, Inisheer i Inishmore), Inishshark, Omev, Inishbofin, Inishturk, Clare Island oraz wszystkie niezamieszkałe wyspy wchodzące w zakres położonego na zachodzie Irlandii regionu znanego w świecie jako Connemara.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

##### Specyfika obszaru geograficznego

Krajobraz obszaru geograficznego charakteryzuje się górami, bagnami i jeziorami. Jagnięta hodowane są na terenie górzystym, gdzie żywią się trawą, wrzosami i ziołami.

Są to głównie trawy z rodzaju *Agrostis*, *Festuca* i *Molina*, turzyce z rodzaju *Carex*, turzyce *Scirpus cespitosus*, *Eriophorum angustifolium* i *Trichophurum cespitosum*. Inne ważne składniki diety jagniąt to wrzosy *Calluna vulgaris*, *Erica tetralix* i *Erica cinerea* oraz rośliny *Narthecium ossifragum* i *Potentilla erecta*.

##### Specyfika produktu

Rasa Blackface/Brecked jest wyjątkowo dobrze przystosowana do ukształtowania regionu ze względu na jej większą zdolność do poszukiwania pożywienia na danym terenie w porównaniu z innymi rasami.

Nierówny teren powoduje, że jagnięta z gór Connemara są zwinniejsze niż jagnięta hodowane na równinach, co tłumaczy fakt, iż ich tusze są mniejsze i ważą od 9 do 20 kg w porównaniu do 25 kg w przypadku jagniąt z terenów równinnych.

Jagnięta rodzą się na wiosnę, na ogół od kwietnia (czyli później niż inne owce irlandzkie), i są karmione przez matkę przez okres naturalnej laktacji – maksymalnie 16 tygodni – lub przez całe życie. Pasą się swobodnie w rejonach górzystych i na ogół zostają poddane ubojowi w wieku od 14 tygodni do maksymalnego wieku 32 tygodni. Niektóre jagnięta poddaje się ubojowi w wieku 10 tygodni.

##### Związek przyczynowy między pochodzeniem geograficznym i, w stosownych przypadkach, określoną jakością, renomą lub inną cechą

Określona jakość: Smak, aromat i kolor „Connemara Hill Lamb” są bezpośrednio zdeterminowane lokalną florą, którą żywią się jagnięta. Ich pożywienie składa się z górskiej trawy, wrzosów i ziół rozpowszechnionych w obszarze produkcji.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<http://www.agriculture.gov.ie/gi/pdopgitsg-protectedfoodnames/products/>