



# حملان من ويلز



welshlambandbeef.com

# بـالجودة تـأتـيـكـم



يتزايد الطلب الآن على منتجات حملان من ويلز والتي يتم تصديرها إلى أكثر من 20 دولة في جميع أنحاء العالم. وقد كانت علامة PGI (البيانات الجغرافية المحمية) هي حجر الزاوية في هذه التجارة، سواء كان ذلك في الداخل أو في الخارج، منذ أن حصلنا عليها في عام 2003.



يحظى مزارعونا والأساليب التقليدية التي نستخدمها بالتقدير منذ سنوات عديدة نظراً للجودة الرائعة للحم الحم الذي ينتجونه، ويشتهر مصدرونا بقدرتهم على تسخير وتطوير علاقاتهم في كل مستوى من مستويات الأعمال.

الموثوقية هي المصطلح الأساسي الذي يستخدم لوصف مصدر حملان من ويلز من حيث نوعية الخدمات اللوجستية التي يوفرونها. كما يتمتع مصدر حملان من ويلز بسمعة طيبة للغاية في جميع أنحاء العالم نظراً لالتزامهم بمواعيد التسليم وخدمة ما بعد البيع الممتازة.





**التغذية:** أهم ما في الحياة هو التوازن ووجود اللحوم الحمراء مثل لحم الحمل في نظامك الغذائي يوفر لك جرعة شهية من العناصر الغذائية والفيتامينات الالزمة للحفاظ على سعادتك وصحتك. يتميز لحم الحمل بأنه غني بالحديد مع مقدار كبير من أوميغا 3، وفيتامين E، وحمض البيتا كاروتين وهو من الأحماض الدهنية المفيدة، أضاف إلى ذلك أن لحم الحمل هو مصدر رئيسي للبروتين الذي يساعد على نمو العضلات ويدعم عملية الحفاظ على قوة العظام.

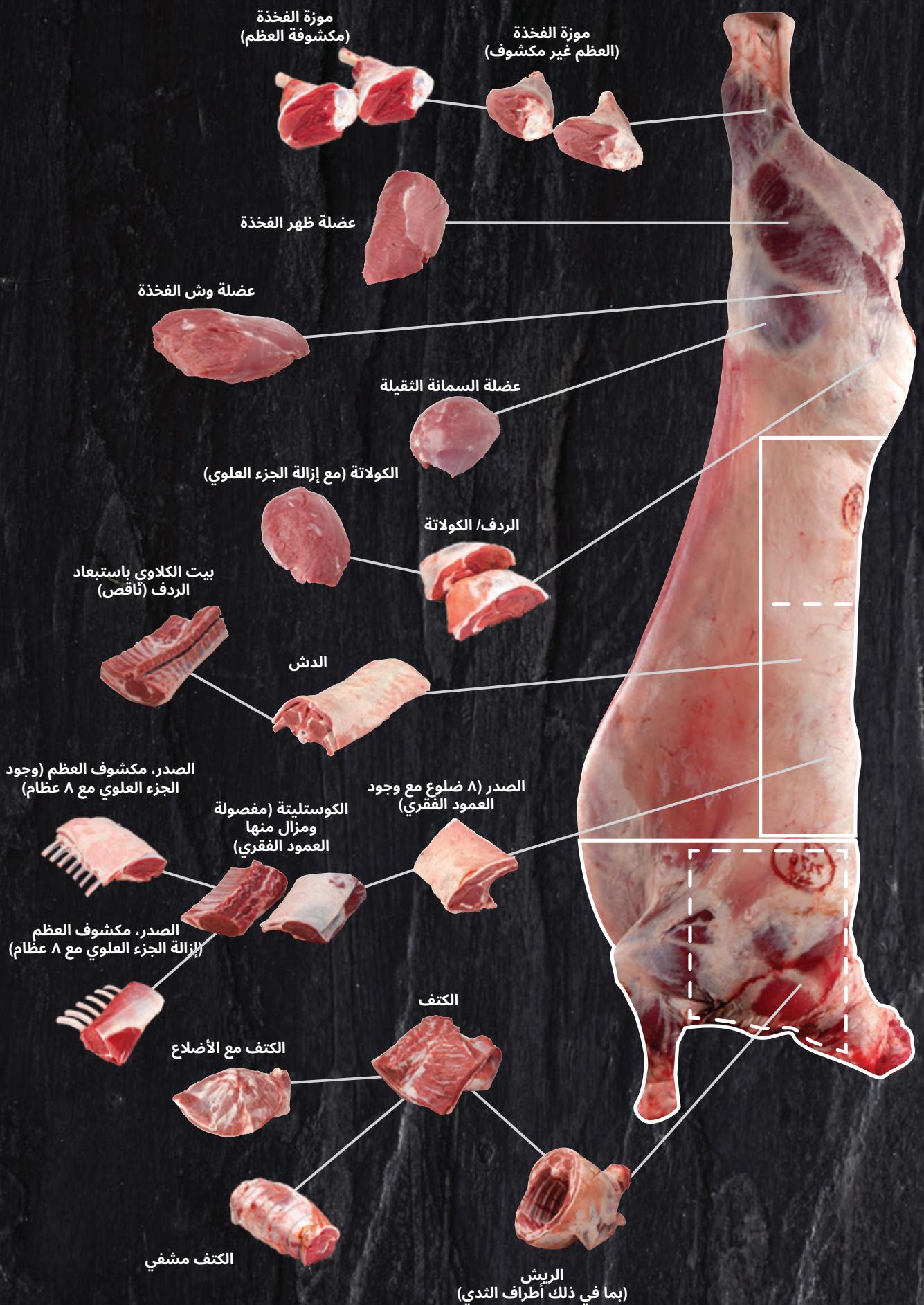
**الموروث:** تعود السمعة والصفات الفريدة التي ارتبطت بحملان من ويلز إلى جهود استمرت 4000 عام من استخدام الأساليب التقليدية للتزاوج، وأجيال من الخبرة في أصول التربية، إضافة إلى وفرة في المراعي الطبيعية. حيث شهدت الزراعة ارتقاء وتطوراً عظيمًا خلال هذا الوقت ولكن المزارع والكلب لا يزالان يقفان جنبًا إلى جنب مع قطيعهما في ويلز.

**البيئة:** يحرص قطاع الزراعة في ويلز على السعي إلى مستقبل مستدام ويعمل مزارعونا باستمرار على ابتكار طرق إبداعية لمواصلة تحسين سمعتنا الخضراء بالفعل. لقد عملوا على مدى قرون في انسجام وتجانس مع البيئة الطبيعية ولعبوا دورًا رئيسياً في إنشاء وصيانة المسطحات الخضراء والمأوى الطبيعية رائعة الجمال لكي تعيش فيها الحيوانات الطليقة في ويلز.

# هذه هي حملان من ويلز

يشتهر مزارعونا الحاصلون على الجوائز في كل أرجاء العالم بإنتاج حملان من ويلز ذات المذاق الرائع.

توفر البيئة الهدئة التي تنمو فيها الماشية ما يلزم لنمو اللحوم الغضة اللينة حلوة الطعم. لقرون عديدة، ازدهرت سلالات الأغنام المحلية في الأراضي التي يتتوفر فيها العشب الطبيعي على مدار العام، في واحدة من أقل المناطق تعرضا للتلوث في العالم. حيث اجتمعت المراعي الخضراء المورقة في التلال والوديان والمناخ المعتدل والتربية الغنية بالمعادن مع البيئة الخالية من التلوث لإنتاج حملان من أجود الأنواع.





## تحديد المعايير

يوظف إخصائيو التجهيز لدينا أحدث تقنيات الذبح والتقطيع، وقد طوروا تشكيلة من ذباائح أو قطعيات لحم الحمل الطازج عالي الجودة لخدمة العملاء الرئисيين في تجارة التجزئة والخدمات الغذائية حول العالم.

وعبر الجمع بين تقنيات الجزاراة التقليدية مع أحدث الابتكارات والتكنولوجيا، فإن إخصائيو التجهيز لدينا يمتلكون سنوات عديدة من الخبرة في توفير منتج متميّز. ونطّرا لامتلاكم المرونة اللازمة وفهم الصناعة، فإنهم قادرون على الاستجابة لمعايير المواصفات الأكثر تطلبًا من جهة التقطيع أو التعبئة، مما يوفر للعملاء مجموعة واسعة من منتجات الحمل.



إمكانية التتبع  
الكامل بدءاً من  
التقطيع الأولي إلى  
مزرعة المنشأ

عمليات التفتيش  
على المجازر  
ومصنع التجهيز

الامتثال لجميع  
الإجراءات  
التنظيمية  
الحكومية

### تأكدنا بأنها من ويلز بنسبة 100%

إمكانية التتبع بشكل كامل ليس مجرد إدعاء، إنه ضمان. تعمل مؤسسة HCC Meat Promotion Wales في الوقت الحالي بالشراكة مع شركة التكنولوجيا العالمية الرائدة Oritain لتحليل العناصر والنظائر التي تمتصها الحيوانات من بيئتها الطبيعية ومن العشب والماء الذي تستهلكه، لتقديم باريساء "بصمة المنشأ" الويلزية المميزة لضمان إمكانية التتبع الكاملة لجميع منتجات حملان من ويلز. تحظى تقنيات شركة Oritain باحترام كبير في مجموعة متنوعة من المجالات، بما في ذلك الطب الشرعي والأغذية والمنسوجات والمستحضرات الصيدلانية.

### ضمان بلد المنشأ وإمكانية التتبع

- يتم حفظ السجلات البيطرية وفقاً لمتطلبات الحكومة
- يتم وضع علامة على جميع الحملان وجميعها قابلة للتتبع وصولاً إلى فرادى المنتجين
- الامتثال للمتطلبات التنظيمية الحكومية التي تنظم عمليات نقل الماشية وذبحها
- يتم تربية الحملان على نطاق واسع على الأراضي العشبية

# امتلاك الريادة

لستنا وحدنا من يعتقد أن لحم حملان من ويلز الذي ننتجه متميّز جداً.



## اعتراف PGI

- يشجع الإنتاج الزراعي المتنوع
- يحمي أسماء المنتجات من الاستخدام السيئ والتقليل
- يتتيح للمستهلكين فرصة الارتباط مع الطابع المحدد للمنتجات

يتمتع تصنيف PGI الخاص بلحوم حملان من ويلز بأهمية كبيرة نظراً لما يتمتع به من تقدير في جميع أنحاء أوروبا ولأهمية الدور الذي قام به في توفير مقدار متزايد من الصفقات التجارية لحملان من ويلز.

للحفاظ على مصداقية حالة تصنيف PGI، توظف مؤسسة HCC هيئة تفتيش مستقلة لمراقبة استخدام هذا التصنيف والتأكد من الاستمرار في الحفاظ على المعايير المطلوبة.

اعترفت المفوضية الأوروبية بالجودة المميزة لحمل حملان من ويلز تقديراً لما تميّز به من خصائص إقليمية فريدة، وفي عام 2003 حصلنا على المكانة المرغوبة بعلامة PGI (البيانات الجغرافية المحمية)، حيث تنشئ علامة PGI ارتباطاً يجمع بين الجودة والتقاليد والبيئة في منطقة ما، الأمر الذي يؤكّد للمستهلكين أنه لا يمكن تسويق أي لحم بخلاف لحم الحمل، الذي ولد وتربى في ويلز والذي يمكن تتبعه بشكل كامل والذي تم ذبحه في مجاوز معتمدة من مؤسسة HCC (Hybu Cig Cymru)، تحت مسمى حملان من ويلز.

يتمتع منتجوناً، عبر استخدام شعار PGI، بالحق الحصري في تمييز منتجاتهم عن المنتجات التي يطرحها المنافسون في السوق.

# الطهي إلى حد الكمال



**البرت آو كوك كوينج (Albert Au Kwok Keung)** الشيف التنفيذي للمجموعة، مجموعة هونج كونج لاي صن للأغذية والمشروبات المحدودة Hong Kong Lai Sun F&B (Management Limited).

"إن حملان من ويلز هي بلا شك أفضل حملان في العالم. حيث أنها عبر نكهتها النضرة وخفتها وملمسها الناعم تعزز قدراتي الإبداعية في تحضير قائمة الطعام الصينية."



**لوبيجي تاجلينتي (Luigi Taglienti)** مطعم Lume، مدينة ميلان، أهم ما يميز الطعام الإيطالي هو الجودة؛ فهو دائماً طازج، نضر و مليء بالنكهات، ولهذا السبب فإننا نستخدم حملان من ويلز المميزة بعلامة PGI".



**جوليان ماي (Julian May)** فندق Dolder Grand، زيوريخ "أولاً وقبل كل شيء، هناك أمر وحيد يجب أن يكون واضحا تماماً: لحوم الحمل ليس مثل بعضها! من أهم نقاط الاختلاف بالنسبة لي هي الطريقة التي يتم اتباعها لتربيمة وتواجد حملان من ويلز، والاستمرارية ومعايير الرعاية المرتفعة التي تتبع للحفاظ على هذه الحيوانات. وتكمّن أهمية هذه المعايير في أنها تظهر في الطعام والملمس، وتؤدي إلى تجربة أقل فريدة ليس لها مثيل."

ويعرف الجميع، بدءاً من أفراد العائلة المالكة وقادة العالم إلى نجوم الغناء ونجوم السينما، صفات الجودة التي تميز حملان من ويلز في جميع أنحاء العالم. ويوجد ارتباط وثيق يربط العائلة المالكة مع حملان من ويلز. حيث تفضل صاحب السمو الملكي، أمير ويلز، بافتتاح نادي حملان من ويلز احتفالاً بالمطعم التي تضع لحوم حملان من ويلز في قائمة الطعام، بل أن الملكة نفسها قد وضعت لحوم حملان من ويلز ضمن أصناف قائمة الطعام في الاحتفال باليوبيل الماسي لها الذي ضم بين الحضور أفراد من العائلة المالكة والمشاهير.

وقد ظهرت حملان من ويلز أيضاً في مناسبات رفيعة المستوى مثل قمة مجموعة العشرين (G20) في لندن، عندما قام الطاهي الشهير جيمي أوليفر (Jamie Oliver) بتهيئتها لقادة العالم (World Leaders)، وكذلك في مسابقة كأس رايدر (Ryder Cup) للجولف في ويمبلدون (Wimbledon)، بل أنها كانت من الأصناف المتأهلة في كواليس مهرجان British الغنائي لعام 2016، الذي شهد أداء نجوم البوب مثل ريانا (Rihanna) وجاستن بيبر (Justin Bieber).

# الأمر بأكمله يتعلق بالطعم

طبيعي، لين، متعدد الاستخدامات،  
غص؛ هو طعم متميز حقا.

**حملان سولت مارش (Salt Marsh)** التي يسعى الذواقة وكبار الطهاة للحصول عليها، حيث تتمتع حملان Salt Marsh بسمعة كبيرة نظراً لجودتها العالية ومذاقها المتميزة. ترعى هذه الحملان في مصبات مغارى مستنقعات الملح والمراعي الساحلية بمنطقة ويلز التي تغمرها موجات المد والجزر ثم عند تراجعها تنبت مجموعة متنوعة غنية من النباتات والمعادن، مما يعطي اللحوم نكهتها المميزة وملمسها اللين.

**حملان أورGANIC (Organic)** التي تغذت على عشب المراعي العضوية الغنية في مزارع ويلز العضوية المؤكدة؛ يتم التفتیش عليها مرة واحدة على الأقل كل عام لضمان الامتثال الكامل لمعايير الأغذية العضوية. ولأنه لا يتم استخدام أي مبيدات حشرية أو أسمدة اصطناعية، تتركز الحملان الأورGANIC حول منشأها هذا، مع إيلاء أعلى قدر من الاعتبار لأساليب الزراعة الأخلاقية والمستدامة.

**حملان حلال (Halal)** جميع منتجاتنا من لحم الحملان الحلال مضمونة بأنه يتم إنتاجها وتجهيزها وفقاً لمتطلبات الشريعة الإسلامية إضافة إلى معاييرنا العالية للحفاظ على الحيوانات. ترسخ الاعتراف بعلامة حملان من ويلز منذ أمد بعيد كعلامة تجارية تعبر عن الجودة والأمانة في إنتاج لحم الحمل الحلال للأسواق المحلية والدولية.



للمزيد من المعلومات عن كيفية وأماكن شراء لحم  
حملان من ولز تفضل بالاتصال مع:

Hybu Cig Cymru | Meat Promotion Wales,  
Tŷ Rheidol, Parc Merlin, Aberystwyth SY23 3FF  
United Kingdom

+44 (0) 1970 625 050

info@hccmpw.org.uk

welshlambandbeef.com

eatwelshlambandwelshbeef.com

