

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2013/C 231/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO****relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(2)</sup>****«WEST COUNTRY LAMB»****N. CE: UK-PGI-0005-0667-21.12.2007****IGP ( X ) DOP ( )****1. Denominazione**

«West Country Lamb».

**2. Stato membro o paese terzo**

Regno Unito.

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare****3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie).

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

«West Country Lamb» è il nome attribuito alle carcasse, alle mezzene o ai tagli di agnello ottenuti da ovini nati e cresciuti nella regione occidentale dell'Inghilterra detta «West Country» e macellati conformemente alle norme dell'organizzazione *Meat South West* (MSW) o a norme equivalenti.

Gli ovini non devono avere più di 12 mesi al momento della macellazione. Le carni degli animali i) nati anteriormente al 1° ottobre di ogni anno e ii) macellati tra il 1° gennaio e il 30 aprile dell'anno successivo devono essere sottoposte a maturazione. Tale processo può comprendere un minimo di cinque giorni di condizionamento refrigerato tra la macellazione e la vendita al consumatore finale oppure uno dei metodi di maturazione descritti nel *Meat & Livestock Commission (MLC) Lamb Blueprint* del 1994 (comprendenti, fra l'altro, la stimolazione elettrica e la sospensione per i fianchi). Il peso finito deve essere compreso tra 9 e 26 kg di peso morto.

La dieta specifica a base di erba migliora la composizione chimica del tessuto muscolare degli agnelli (cfr. la tabella 1) nonché le qualità organolettiche delle carni rispetto a quelle degli ovini nutriti con concentrato.

<sup>(1)</sup> GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Tabella 1

**Tenore di acidi grassi (mg/100 g) e contenuto di vitamina E (mg/kg) del muscolo lombare di agnello**

	Erba	Concentrati
18:2 <sup>(1)</sup>	98	143
18:3 <sup>(2)</sup>	52	29
EPA <sup>(3)</sup>	23	15
DHA <sup>(4)</sup>	6,5	4,9
Vitamina E	4,6	1,9
18:2/18:3	1,9	5,0

<sup>(1)</sup> Linoleico.<sup>(2)</sup> Linolenico.<sup>(3)</sup> Eicosapentaenoico.<sup>(4)</sup> Docosaesaenoico.

Ne risulta una carne dal sapore più ricco che offre un'ottima esperienza al palato. Il colore del grasso varia dal bianco al crema, ma la dieta specifica favorisce il color crema. Il colore delle carni varia dal rosa al rosso scuro; la maturazione conferisce un colore rosso più scuro. Al fine di garantire la massima qualità alimentare, il disciplinare ammette le seguenti classi di conformazione delle carcasse (sulla base della griglia EUROP):

- carcasse di conformazione R o superiore, con uno stato di ingrassamento compreso tra 2 e 3H,
- le carcasse di peso inferiore a 15 kg possono avere una conformazione O.

	Stato d'ingrassamento crescente = >							
		1	2	3L	3H	4L	4HL	5
Migliore conformazione = ^	E							
	U							
	R							
	O		9-15 kg	9-15 kg	9-15 kg			
	P							

Le dimensioni delle carcasse possono variare in funzione delle preferenze del mercato e del tipo di ovini.

Dopo la macellazione, il «West Country Lamb» viene commercializzato nelle varie forme seguenti:

- carcassa intera escluse le frattaglie non commestibili, la pelle, la testa e le zampe; i rognoni e il relativo grasso possono essere lasciati in situ,
- mezzena intera: mezza carcassa divisa longitudinalmente,
- tagli di prima scelta: ottenuti dividendo le carcasse/mezzene in parti più piccole, identificate (per soddisfare le preferenze dei clienti). Questi tagli possono essere presentati con osso o disossati e avvolti in un imballaggio protettivo.

Il «West Country Lamb» può essere commercializzato allo stato fresco (refrigerato) o congelato.

### 3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

### 3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

Gli agnelli possono essere alimentati con complementi nelle fasi di svezzamento e finissaggio, nel qual caso i dati relativi agli ingredienti e all'acquisto sono iscritti dall'allevatore nel registro dei mangimi e controllati dagli ispettori preposti al controllo della qualità per garantire un apporto minimo di foraggi del 70 %. Il regime prevede un sistema di allevamento estensivo con un adeguato periodo di pascolo (solitamente due mesi) prima della macellazione.

### 3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Gli agnelli devono essere nati, allevati e sottoposti a finissaggio all'interno della «West Country».

### 3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.*

—

### 3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

—

## 4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica include le seguenti sei contee: Cornovaglia, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset e Wiltshire, che insieme costituiscono la regione inglese detta «West Country».

## 5. **Legame con la zona geografica**

### 5.1. *Specificità della zona geografica*

La «West Country» inglese viene descritta come una penisola a superficie prativa. La distinzione tra superficie prativa e superficie coltivabile si è sviluppata in parte come conseguenza dei diversi tipi di suolo. La «West Country» presenta un'elevata percentuale di gley e suoli bruni che consentono la crescita erbacea ma non risultano ideali per l'agricoltura. Le superfici coltivabili presentano una percentuale più elevata di argilla e suoli sabbiosi, più facili da drenare. La «West Country» inglese registra inoltre i valori medi, minimi e massimi di temperatura più elevati del Regno Unito.

La «West Country» è la regione più vasta e più agricola dell'Inghilterra e il suo ambiente è uno dei più ricchi del Regno Unito. Le sue aziende producono circa il 21 % degli ovini inglesi e questa attività, unita al 24 % della produzione nazionale di carni bovine, ha contribuito a definire e a mantenere intatti il paesaggio e il patrimonio della regione. L'alta densità di bestiame ha incoraggiato lo sviluppo di un grande settore di trasformazione delle carni che crea le necessarie opportunità di lavoro nella regione.

La combinazione di temperature calde e miti, precipitazioni ben distribuite nel corso dell'anno e suoli ad alta ritenzione di umidità consente di disporre di pascoli e colture foraggere per quasi tutto l'arco dell'anno. In gran parte della regione, l'erba cresce per oltre 300 giorni all'anno. Tale produzione su tutto l'arco dell'anno costituisce la norma nella «West Country» e spiega perché in tale regione prevalga la produzione animale. Oltre il 25 % delle superfici prative della «West Country» è inoltre situato in parchi nazionali o aree di particolare bellezza naturale (*Areas of Outstanding Natural Beauty*, AONB) e la regione conta oltre il 57 % dei prati fioriti del Regno Unito. Una ricerca svolta dall'università di Bristol mostra che il sapore dell'agnello allevato al pascolo è più intenso e più apprezzato di quello alimentato con concentrato.

Inoltre, data l'unicità del clima mite e la costante crescita di erba, la produzione di agnelli nella regione avviene tutto l'anno.

### 5.2. *Specificità del prodotto*

Nella «West Country» viene fatto un grande uso di erba fresca e conservata. Ciò produce un effetto caratteristico sulla qualità delle carni e sul valore nutrizionale dell'agnello in termini di tenore di acidi grassi, contenuto di vitamina E e qualità organolettiche. Questi effetti sono stati chiaramente dimostrati da esperimenti scientifici che hanno evidenziato una differenza nel tenore di acidi grassi tra gli agnelli allevati con una dieta a base di cereali (concentrato) e quelli allevati con una dieta a base di erba (tabella 1). Gli agnelli nutriti con erba presentavano un profilo degli acidi grassi notevolmente diverso da quello degli agnelli nutriti con concentrato. L'acido linoleico e il suo prodotto (acido arachidonico), entrambi acidi grassi n-6 (omega-6), erano presenti in misura maggiore nel tessuto muscolare degli agnelli nutriti con concentrato, mentre l'acido linolenico e i suoi prodotti (acido eicosapentaenoico EPA e acido

docosaesaenoico DHA), tutti acidi grassi n-3 (omega-3), registravano valori più alti nel tessuto muscolare degli agnelli nutriti con erba. Il rapporto tra acidi grassi n-6 e acidi grassi n-3 era sensibilmente più elevato negli animali nutriti con concentrato. Il rapporto raccomandato per la dieta umana è 4 o meno di 4: tale rapporto era facilmente conseguito negli agnelli nutriti con erba ma non in quelli nutriti con concentrato. Un semplice rapporto che distingue gli agnelli nutriti con erba da quelli nutriti con concentrato è 18:2/18:3, che nella tabella 1 risulta pari rispettivamente a 1,9 e 5,0 per gli agnelli nutriti con erba e per quelli nutriti con concentrato.

L'erba, fresca o conservata, è una fonte di acido  $\alpha$ -linoleico, che nell'animale può essere convertito in acidi grassi polinsaturi (PUFA) a catena lunga n-3 (omega-3), sostanze nutritive preziose nella dieta umana. L'erba contiene inoltre vitamina E e sia gli acidi grassi n-3 che la vitamina E risultano in concentrazioni più elevate negli ovini nutriti con erba. Queste sostanze nutritive incidono inoltre sul gusto delle carni.

È dunque dimostrabile che le diete a base di erba e foraggi erbacei producono un profilo specifico di acidi grassi nel tessuto muscolare che le distingue dalle diete a base di concentrato. Valori pari all'incirca a 1,5 % di acido linolenico, 0,7 % di EPA e > 0,2 % di DHA sono quindi tipici degli agnelli allevati a base di erba. Si tratta delle percentuali degli acidi grassi presenti ed è questo il modo in cui il tenore di acidi grassi viene spesso descritto. Questo effetto conferisce vantaggi al «West Country Lamb». La vitamina E presente naturalmente nell'erba viene integrata nel tessuto muscolare e adiposo degli ovini. Gli animali nutriti con insilati verdi presentano una concentrazione almeno doppia di vitamina E nel tessuto muscolare rispetto a quelli nutriti con concentrato. Ciò fa sì che le carni conservino più a lungo il loro rosso vivo durante la fase della vendita al dettaglio.

Gli studi condotti nel Regno Unito concludono che il gusto dell'agnello è migliore negli ovini nutriti con erba nella fase di finissaggio rispetto a quello degli ovini nutriti con cereali. Il sapore delle carni di agnello ottiene punteggi più alti con l'erba che con il concentrato. I punti attribuiti per anomalie nel sapore sono molto inferiori nel caso di animali nutriti con erba.

Una relazione indipendente indica come caratteristiche specifiche un basso rapporto tra acidi grassi n-6 ed n-3 e un'elevata concentrazione di vitamina E:

- rapporto 18:2/18:3 inferiore a 4,
- vitamina E > 3,0 mg/kg di muscolo lombare.

Le razze ovine *Pollet Dorset* e *Dorset Horn* costituiscono solo due esempi di razze regionali sviluppatasi per sfruttare la crescita quasi tutto l'anno di erba nella regione. Queste razze vengono utilizzate da molti allevatori a causa della loro naturale frequenza riproduttiva, che consente loro di figliare in autunno. Ciò permette ai produttori di avere agnelli pronti per il mercato a partire dalla fine di gennaio. Altre razze ovine di pianura partoriscono a gennaio e febbraio, mentre nelle aziende situate nelle aree montane di Bodmin Moor, Dartmoor ed Exmoor le nascite tendono ad aver luogo in aprile e maggio, garantendo così una produzione e un approvvigionamento naturale di agnelli tutto l'anno.

### 5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

La «West Country» inglese, grazie al suo clima, alla topografia, alla geologia e la conseguente abbondanza della produzione erbacea, conferisce qualità particolari agli ovini ivi allevati e dunque alle carni provenienti da tali animali. Una percentuale elevata della sua superficie agricola è prativa, il che risulta ideale per la produzione ovina; l'erba può inoltre essere utilizzata anche nell'alimentazione complementare.

Esistono prove scientifiche valide e obiettive a sostegno del fatto che gli agnelli prodotti e trasformati nella «West Country» inglese presentano caratteristiche intrinsecamente legate a questa zona geografica, a causa della maggiore disponibilità e del maggior uso di erba nell'alimentazione degli ovini, che dà luogo a concentrazioni più elevate di acidi grassi polinsaturi n-3 e vitamina E nelle carni.

La crescita dell'erba è condizionata dal tipo di suolo, dalla temperatura, dalle precipitazioni e dalla durata di insolazione. Un altro importante fattore è topografico e legato all'altitudine, poiché con l'aumentare di questa la crescita dell'erba diminuisce. Il clima più favorevole della «West Country» provoca un aumento del numero di giorni di crescita rispetto ad altre regioni: qui infatti l'erba cresce ovunque per oltre 220 giorni all'anno — cosa che non avviene in altre parti della Gran Bretagna — con punte massime di oltre 300 giorni in alcune zone.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 <sup>(3)</sup>].

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/wc-lamb-pgi-final-20121127.pdf>

---

<sup>(3)</sup> Cfr. nota 2.