

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на единния документ, изменен вследствие на одобрението на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета

(2019/C 384/08)

Европейската комисия одобри настоящото несъществено изменение в съответствие с член 6, параграф 2, трета алинея от Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията ⁽¹⁾.

Заявлението за одобрение на това несъществено изменение е публикувано в базата данни DOOR на Комисията

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„WEST COUNTRY BEEF“

ЕС №: PGI-GB-0668-AM02 – 1.8.2018 г.

ЗНП () ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования**

„West Country Beef“

2. **Държава членка или трета държава**

Обединено кралство

3. **Описание на селскостопанския продукт или храна**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.1 Прясно месо (и карантия)

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1*

„West Country Beef“ е наименованието, прилагано при кланични трупове, страни или разфасовки от говеждо месо, добивани от говеда, които са родени и отгледани в региона West Country на Англия и заклани в съответствие със стандарта Meat South West (MSW) или еквивалентни стандарти, в одобрени кланици в рамките на региона West Country или извън него. Тези предприятия се одобряват след проверка от независим инспектор с цел да се гарантира пълното проследяване и автентичността на продукта. Предприятията са лицензирани от Meat South West като одобрени да извършват обработка на „West Country Beef“.

Всички животни се отглеждат в съответствие с договорените високи стандарти на животновъдство и хуманно отношение към тях, което предоставя гаранции за тяхната безопасност.

Производството трябва да отговаря на следните минимални изисквания:

- говедата да са родени, отгледани и угоявани в рамките на региона West Country;
- храненето да става чрез паша;
- да има съответствие с цялото действащо законодателство;
- животновъдите да притежават и да са наясно с всички действащи професионални кодекси;

(1) ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 17.

- да се гарантира здравето и доброто състояние на животните въз основа на „Петте свободи“;
- да се гарантира, че са въведени системи за пълно проследяване;
- да се гарантира, че за добитъка се грижат компетентни животновъди и обучен персонал;
- да се гарантират безопасността и хуманното отношение към животните по време на транспортирането, продажбата и преди клане;
- клането се извършва в одобрено и лицензирано предприятие с пълно проследяване, за да се гарантира автентичността на продукта.

Животновъдните стопанства и преработвателните предприятия се проверяват от независими инспектори с определен протокол за проверка.

За да се спазят изискванията на схемата „West Country Beef“, при проверките се изисква производителите да докажат, че говедата са родени, отгледани и угоявани в региона West Country. Трябва да се води хранителен регистър и трябва да може да се докаже, че хранителният режим на говедата е включвал най-малко 70 % паша. Схемата изисква екстензивна система с продължителност от най-малко шест месеца паша.

Специфичното пасишно хранене подобрява химичния състав на говеждите мускулни меса (вж. таблица 1 по-долу), както и органолептичните качества на месото в сравнение с храненето на едрия рогат добитък с концентрат.

Таблица 1

Състав на мастните киселини (mg/100g мускул) и съдържание на витамин Е (mg/kg) на лумбалния мускул на говедата

	Концентрати	Силаж	Трева
18:2 ⁽¹⁾	210	87	76
18:3 ⁽²⁾	8,1	48,7	35,6
EPA ⁽³⁾	2,6	19,7	19,2
DHA ⁽⁴⁾	0,5	5,1	2,8
18:2/18:3	27,2	1,8	2,1
Витамин Е	1,4	3,3	4,2

⁽¹⁾ Лиолова.

⁽²⁾ Лиоленова.

⁽³⁾ Ейкозапентаенова.

⁽⁴⁾ Докозахексаенова.

Това води до последователно поддържане на добрия вкус и изключително кулинарно преживяване при консумация. Естествената проширеност на месото с междумускулни мастни тъкани придава вкус и сочност. Цветът на мазнината варира от бяло до жълто, но при специфичния режим се насърчава кремавият цвят. Цветът на месото е от розово до наситено червено, а с узряването месото става по-наситено червено.

Едрия рогат добитък се угоява за период от минимум 60 дни. По-голямата част от говедата се угояват сами по естествен начин — възрастна или теглото варират, тъй като съществуват разлики между породите (групно тегло между 200 и 500 kg мъртво тегло е идеално).

Месото се оставя за най-малко 10 дни за охлаждане при хладилна температура, т.нар. процес на зреене, който започва от датата на умъртвяването. По време на зреенето естествените ензими в месото разграждат съединителните тъкани и по този начин подобряват крехкостта и хранително-вкусовите качества на месото. За разфасовките, които традиционно се готвят на бавен огън, като предните четвъртинки на гърдите и джолана, не съществува минимално време на зреене. Тези периоди могат да бъдат намалени чрез прилагане на високоволтова електрическа стимулация, което намалява риска от студено съкращаване или окачване на хълбок и се подобрява крехкостта на месото. Водят се записи, които показват температурите, процесите и периодите от време, за да се гарантира, че трупове се охлаждат и зреят правилно.

Спецификациите по отношение на кланичните трупове (въз основа на системата EUROP), които гарантират оптималните хранително-вкусови качества, са следните:

Кланични трупове, класифицирани като конформация -O или по-голяма, със степен на залоеност от 2 до 4H.

		Увеличаване на залоеността =>						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Подобряване на конформацията =>	E							
	U+							
	-U							
	R							
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

След клането продуктите „West Country Beef“ се предлагат на пазара за търговия под редица форми, както следва:

- Цялото трупно месо, с изключение на карантии, негодни за консумация от човека, кожата, главата и краката;
- Цяла страна: половин труп, разделен надлъжно;
- Задна четвъртинка/предна четвъртинка: цялата страна е разделена между 10-то/11-то ребро от кръстната страна (или по друг сходен начин по договаряне);
- Първични разфасовки: произведени чрез разделяне на труповете/страните на по-малки, обособени части (с цел удовлетворяване на предпочитанията на клиентите). Тези разфасовки могат да бъдат с кости или обезкостени и са в защитна опаковка;
- Карантии, годни за консумация, получени преди класифицирането.

Продуктите „West Country Beef“ могат да се продават пресни (охладени) или замразени.

3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

Животните могат да се хранят с добавки при отбиването и при угояването. В този случай данните за съставките и закупуването им се вписват в дневник на храненето от животновъда и се проверяват от инспекторите по качеството. Времето, през което животното получава допълващ фураж, се определя, като се вземат под внимание фактори като хуманното отношение към животните и търговията.

Максималният размер на допълнителното захранване е 30 % от храната и фураж — 70 %. Допълнителното захранване се прави по необходимост (например през зимните месеци, при отбиване и през периода на угояване).

3.4. Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район

Всички животни се отглеждат в съответствие с договорените високи стандарти на животновъдство и хуманно отношение към тях, което предоставя гаранции за тяхната безопасност.

Производството трябва да отговаря на следните минимални изисквания:

- говедата да са родени, отгледани и угоявани в рамките на региона West Country;
- храненето да става чрез паша;
- да има съответствие с цялото действащо законодателство;
 - животновъдите да притежават и да са наясно с всички действащи професионални кодекси;
- да се гарантира здравето и доброто състояние на животните въз основа на „Петте свободи“;
- да се гарантира, че са въведени системи за пълно проследяване;
- да се гарантира, че за добитъка се грижат компетентни животновъди и обучен персонал;
- да се гарантират безопасността и хуманното отношение към животните по време на транспортирането, продажбата и преди клане;
- клането се извършва в одобрено и лицензирано предприятие с пълно проследяване, за да се гарантира автентичността на продукта.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

4. Кратко определение на географския район

Географската област се състои от шестте графства Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset и Wiltshire, които заедно съставляват региона West Country на Англия.

5. Връзка с географския район

Специфична характеристика на географския район:

Връзката между „West Country Beef“ и географския район се основава на качеството и други характеристики на продукта.

Районът West Country е описан правилно като полуостров от пасища. Разграничението между пасища и обработваема земя се е развило отчасти в резултат от различните видове почви. В West Country има голям дял от глеевидни и кафяви почви, стимулиращи тревния растеж, но не и оптимално подходящи за земеделие. Обработваемите площи се характеризират с по-висок дял на глина и пясъчливи почви, от които водата се отцежда по-лесно. Освен това West Country има най-високата средна температура и най-високата минимална и максимална температура в Обединеното кралство.

West Country е най-големият и най-земеделският регион в Англия. Околната му среда е една от най-плодородните в Обединеното кралство. Стопанствата в този регион произвеждат приблизително 24 % от говеждото месо в Англия и това, заедно с неговия дял от 21 % в производството на овце, е способствало за оформянето и съхраняването на ландшафта и природното наследство на региона. Голямата гъстота на добитъка е въздействала благоприятно за развитието на голям месопреработвателен сектор, който създава така необходимите възможности за трудова заетост в региона.

Съчетанието на топли и меки температури в региона West Country, доброто разпределение на валежите през годината и дълбоките почви, които задържат влагата, обуславят наличието на трева и тревни фуражи, както и паша почти през цялата година. В голяма част от региона тревата расте през повече от 300 дни от годината. Тази целогодишна тенденция е правило в West Country и обяснява защо преобладава животновъдството. Освен това над 25 % от пасищата на West Country са разположени в национални паркове или в райони с особено красива природа и регионът се радва на над 57 % от ливадите, изпъстрени с цветя, на Обединеното кралство. Научни изследвания, проведени от Бристолския университет показват, че вкусът на говеждото месо е по-плътен и предпочитан при паша, отколкото при хранене на говедата с концентрати.

Специфична характеристика на продукта:

В West Country се разчита особено много на наличието на свежа трева и на запаси от трева. Това оказва характерно въздействие върху качеството на месото и хранителната стойност на говеждото по отношение на състава на мастните киселини, съдържанието на витамин Е и вкусовите качества. Научни експерименти показват ясно тези въздействия. Те разкриха разлика в състава на мастните киселини между младите волове, хранени със зърнена храна (концентрати) и младите волове, хранени с трева (таблица 1). При животните, хранени с трева за силаж, се наблюдават по-високи нива на мазнината в мускулната тъкан, както и доста по-различен състав на мастните киселини. Линоловата киселина и нейният продукт (арахидонова киселина) — и двете мастни киселини — п-6 (омега-6) — са били с по-високи стойности в мускулната тъкан на младите волове, хранени с концентрати; линоленовата киселина и нейните продукти ЕРА и докозахексаенова ДНА — п-3 (омега-3) мастни киселини — са били с по-високи стойности в мускулната тъкан на младите волове, хранени с трева за силаж и със свежа трева; съотношението между п-6 мастни киселини и п-3 мастни киселини е значително по-високо при животните, хранени с концентрати. Препоръчителното съотношение за храненето при хората е 4 или по-ниско, което се постига лесно при хранене на говедата с трева, но не и с концентрати. Простото съотношение, което разграничава храненето с концентрат и съответно с трева е 18:2/18:3 и, както е ясно от таблица 1, при говедата това съотношение е 2 и 27 съответно при хранене с трева и концентрати.

Независимо дали е свежа или от запаси, тревата е източник на α -линоленова киселина, която се превръща в животното в дълговерижни п-3 (омега-3) полиненаситени мастни киселини (ПНМК) — ценни хранителни вещества в човешкото хранене. Тревата съдържа също така витамин Е. Наблюдават се по-високи концентрации както на п-3 мастните киселини, така и на витамин Е при говедата, хранени с трева. Тези хранителни вещества въздействат и върху вкуса на месото.

Следователно хранителният режим въз основа на трева и на фураж от трева води до отличителния състав на мастните киселини в мускулната тъкан, което ги отличава от хранителните режими с концентрати. Стойностите от около 1,0 % линоленова киселина, 0,5 % ЕРА и 0,1 % ДНА са характерни за говедата, отглеждани на тревен хранителен режим. Това са процентните стойности на наличните мастни киселини, както често се описва съставът на мастните киселини. Продуктите „West Country Beef“ се отличават с тази характеристика. За витамин Е, който се среща в естествено състояние в тревата, е установено, че се вгражда в мускулната и мастната тъкан на едрия рогат добитък. При младите волове, хранени с тревен силаж, концентрацията на витамин Е в мускулната тъкан е поне два пъти по-висока от тази при хранените с концентрати (таблица 1). По тази причина месото запазва 2 дни по-дълго яркочервения си цвят на витрините в търговските обекти.

Британски проучвания водят до заключението, че вкусът на говеждото от животни, угодявани с трева, е по-добър, отколкото при хранене със зърнени храни. Резултатът относно вкуса на говеждото месо е много по-висок в полза на храненето с трева спрямо това с концентрати. Резултатът относно необичайния вкус е най-висок при храненето с концентрати.

Независим доклад, поръчан от Meat South West, показва, че специалните характеристики са ниското съотношение между п-6 и п-3 мастни киселини и високата концентрация на витамин Е.

— Съотношение 18:2/18:3, което е по-малко от 4;

— Витамин Е > 3,0 mg/kg в лумбалния мускул;

Отличителните качества на говедата, отглеждани в региона West Country на Англия, и на месото, добивано от тях, са следствие на климата, топографията, геологията и произтичащата от тях тучност на тревата, която расте в региона. Голям дял от обработваемата площ е заета с трева, която е оптимално подходяща за производството на говеда и може да се използва и за допълнително захранване.

Съществува силен и обективен научен аргумент, че говеждото, произведено и преработено в региона West Country на Англия, притежава свойства, които са неразривно свързани с тази географска зона, поради изобилието и преобладаващия дял на тревата в хранителния режим на животните, които водят до по-добра наличност и използване на тревата в хранителния режим и оттам до по-високи концентрации на п-3 полиненаситени мастни киселини (ПНМК) и витамин Е в месото.

Тревният растеж се обуславя от типове почва, температурата, валежите и слънчевата светлина. Друг важен фактор е топографията — с увеличаване на надморската височина растежът на тревата намалява. Благодарение на по-благоприятния климат на региона West Country броят на дните за тревен растеж в региона West Country е по-висок в сравнение с други региони. Тревата расте през повече от 220 дни от годината във всички части на West Country за разлика от всяка друга част на Великобритания, като на места тревата расте през повече от 300 дни от годината. Следствие на това говедата, произведени в West Country, имат по-голям достъп до трева и тревни продукти в сравнение с повечето други части на Великобритания или другаде в ЕС.

Тези стойности се постигат при говедата — родени, отгледани и уговявани в региона West Country на Англия, където животните имат достъп до свежа трева за по-дълго време, отколкото в други региони поради топлия, мек климат и производствени системи въз основа на екстензивното производство от трева. Изменението на климата в бъдеще вероятно ще благоприятства пасищното земеделие в West Country в още по-голяма степен, отколкото понастоящем.

По предварителни оценки на Meat South West общият принос на сектора на червеното месо за икономиката на West Country възлиза на 3 млрд. лири годишно и 28 000 работни места. Продължаването на животновъдството е от съществено значение за опазването на околната среда и природното наследство на региона. В действителност именно в специфичната околна среда се коренят характеристиките, които са вътрешно присъщи на продуктите „West Country Beef“, като следствие от факта, че животните, от които се получават продуктите, се отглеждат в региона.

В исторически план най-често срещаните породи говеда в региона са били „South Devon“ и „Ruby Red“. Много местни и континентални породи обаче са също много подходящи предвид ландшафта на региона и дават добри резултати при видовете трева на региона. Поради тази причина продуктите „West Country Beef“ могат да се произвеждат от всяка порода говеда. Разнообразието от ландшафти обуславя наличието на стратифициран животновъден сектор в рамките на региона. Планинските райони на Exmoor, Dartmoor и Bodmin Moor са места за размножаване и лятна паша на традиционните стада от едър рогат добитък, а равнинните пасища и крайбрежните региони, където тревата продължава да расте през по-голямата част от годината, осигуряват идеалните за уговяване пасища.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/762878/west-country-beef-pgi-spec.pdf
