

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación del documento único modificado a raíz de la aprobación de una modificación menor en aplicación del artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo

(2019/C 384/08)

La Comisión Europea ha aprobado la presente modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión ⁽¹⁾.

La solicitud de aprobación de la presente modificación menor puede consultarse en la base de datos DOOR de la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«WEST COUNTRY BEEF»

N.º UE: PGI-GB-0668-AM02 – 1.8.2018

DOP () IGP (X)

1. **Nombre(s)**

«West Country Beef»

2. **Estado miembro o tercer país**

Reino Unido

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.1. Carne fresca (y despojos)

3.2. *Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1*

«West Country Beef» es la denominación aplicada a las canales, medias canales o cortes de carne de vacuno procedente de reses nacidas y criadas en la región inglesa de West Country y sacrificadas de conformidad con la norma Meat South West (MSW) o normas equivalentes, en mataderos aprobados en la región de West Country o fuera de la zona. Un inspector independiente deberá inspeccionar dichas instalaciones aprobadas para garantizar la plena trazabilidad y autenticidad del producto. Meat South West concederá la licencia a las instalaciones aprobadas para elaborar el «West Country Beef».

Todo el ganado se cría de conformidad con normas estrictas acordadas de ganadería y bienestar como garantía de su seguridad.

La producción debe cumplir los siguientes requisitos mínimos:

- animales nacidos, criados y engordados en la región de West Country;
- alimentación compuesta de forraje;
- cumplimiento de toda la legislación vigente;
- poseer y conocer todos los códigos de buenas prácticas pertinentes;

(1) DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

- garantizar la salud y el bienestar del ganado sobre la base de las cinco libertades;
- garantizar que se han establecido sistemas de plena trazabilidad;
- garantizar la gestión del ganado por parte de criadores competentes y personal formado;
- garantizar la seguridad y el bienestar de los animales durante el transporte, la comercialización y antes del sacrificio;
- el sacrificio tiene lugar en una instalación aprobada y autorizada con plena trazabilidad para garantizar la autenticidad del producto.

Las explotaciones agrícolas y las instalaciones de transformación son objeto de inspecciones realizadas por inspectores independientes con arreglo a un protocolo de inspección definido.

A efectos del cumplimiento de los requisitos del régimen «West Country Beef», los productores deben demostrar durante las inspecciones que el nacimiento, la cría y el engorde de las reses han tenido lugar en la región de West Country. Es obligatorio llevar un registro de la alimentación y presentar pruebas que demuestren que la alimentación de las reses está compuesta como mínimo de un 70 % de forraje. El régimen exige un sistema de cría extensivo con un mínimo de seis meses de pastoreo.

La dieta, compuesta fundamentalmente por hierba, mejora la composición química de los músculos del vacuno (véase el siguiente cuadro 1), así como las cualidades organolépticas de la carne, en comparación con las reses alimentadas con piensos concentrados.

Cuadro 1

Composición de los ácidos grasos (mg/100 g de músculo) y contenido de vitamina E (mg/kg) del músculo lumbar del vacuno

	Piensos concentrados	Forraje ensilado	Hierba
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
Vitamina E	1,4	3,3	4,2

⁽¹⁾ linoleico

⁽²⁾ linoléico

⁽³⁾ eicosapentaenoico

⁽⁴⁾ docosahexaenoico

Como resultado la carne es más sabrosa, lo que supone toda una experiencia para el paladar. El vetado natural de la carne con tejidos grasos intramusculares aporta sabor y succulencia. El color de la grasa puede variar entre blanco y amarillo, aunque la alimentación especial favorece el color crema. El color de la carne oscila del rosado al rojo oscuro, que se vuelve más oscuro con la maduración.

El vacuno se engorda durante un mínimo de sesenta días. La mayor parte del ganado empieza a engordar de manera natural; la edad o el peso varían, ya que existen diferencias en función de la raza (un peso de engorde de entre 200 y 500 kg de peso muerto es idóneo).

La carne se orea durante un mínimo de diez días a temperaturas de refrigeración, un proceso conocido como «maduración» que empieza en la fecha de sacrificio. Durante la maduración, las enzimas naturales de la carne descomponen el tejido conjuntivo, lo que aumenta la ternura y la calidad de consumo de la carne. Para los cortes que tradicionalmente se cocinan a fuego lento, como el pecho y el morcillo, no hay período de maduración mínimo. Estos períodos podrán reducirse si se aplica estimulación eléctrica de alta tensión, ya que reduce el riesgo de *cold shortening* (contracción por frío), o la suspensión pélvica, que aumenta la ternura de la carne. Se conservan los registros para mostrar las temperaturas, los procesos y los tiempos para garantizar que las canales se refrigeran y maduran correctamente.

Las especificaciones para la clasificación de las canales (según el sistema EUROP), con el fin de garantizar una calidad de consumo óptima, son:

Canales clasificadas con una conformación -O o superior, con un estado de engrasamiento de 2 a 4H.

		Aumento del estado de engrasamiento =>						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Mejora de la conformación =>	E							
	U+							
	-U							
	R							
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

Tras el sacrificio, el «West Country Beef» se comercializa en distintas presentaciones:

- Canal entera, con excepción de los despojos no comestibles, la piel, la cabeza y las patas.
- Media canal: la mitad de la canal, dividida longitudinalmente.
- Cuarto trasero/cuarto delantero: media canal dividida entre las costillas 10.^a/11.^a desde la parte anterior (o de otra manera con distribución similar).
- Cortes primarios: obtenidos mediante la división de las canales o medias canales en partes más pequeñas identificadas (para satisfacer las preferencias del cliente). Estos cortes podrán presentarse con hueso o deshuesados y con embalaje de protección.
- Despojos comestibles obtenidos antes de la clasificación.

El «West Country Beef» podrá venderse fresco (refrigerado) o congelado.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

El ganado puede recibir alimentación complementaria en la fase de destete y engorde. En este caso, el ganadero registra la información de los ingredientes y su compra, que los inspectores de garantía comprueban. El momento en el que el animal recibe alimentos complementarios se determina teniendo en cuenta factores como el bienestar animal y la comercialización.

La cantidad máxima de alimentos complementarios es del 30 %, con un 70 % de forraje. La alimentación complementaria se aplicará cuando sea necesario, por ejemplo, durante los meses de invierno o los períodos de destete y engorde.

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Todo el ganado se cría de conformidad con normas estrictas acordadas de ganadería y bienestar como garantía de su seguridad.

La producción debe cumplir los siguientes requisitos mínimos:

- animales nacidos, criados y engordados en la región de West Country;
- alimentación compuesta de forraje;
- cumplimiento de toda la legislación vigente;
- poseer y conocer todos los códigos de buenas prácticas pertinentes;
- garantizar la salud y el bienestar del ganado sobre la base de las cinco libertades;
- garantizar que se han establecido sistemas de plena trazabilidad;
- garantizar la gestión del ganado por parte de criadores competentes y personal formado;
- garantizar la seguridad y el bienestar de los animales durante el transporte, la comercialización y antes del sacrificio;
- el sacrificio tiene lugar en una instalación aprobada y autorizada con plena trazabilidad para garantizar la autenticidad del producto.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

4. *Descripción sucinta de la zona geográfica*

La zona geográfica está constituida por los seis condados de Cornualles, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset y Wiltshire, que juntos forman la región inglesa de West Country.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Carácter específico de la zona geográfica:

El vínculo entre el «West Country Beef» y la zona geográfica se basa en una cualidad concreta y en otras características del producto.

La región inglesa de West Country puede describirse como una península de pastos. La distinción entre pastos y tierras de labor se ha establecido en parte como resultado de los diferentes tipos de suelo. La región de West Country posee un alto porcentaje de suelos gley y pardos que favorecen el crecimiento de la hierba, pero no son idóneos para la práctica agrícola. Las zonas de cultivo poseen un porcentaje más elevado de suelos arcillosos y arenosos, cuyo drenaje es más sencillo. Asimismo, la región de West Country alcanza la temperatura media más alta y las temperaturas mínimas y máximas más elevadas del Reino Unido.

El West Country es la región más grande y fundamentalmente agrícola de Inglaterra. Su medio ambiente es uno de los más ricos del Reino Unido. Sus explotaciones agrícolas producen aproximadamente el 24 % de la carne de vacuno de Inglaterra y es esto, junto con el 21 % de la cuota de producción de ganado ovino, lo que ha ayudado a configurar y mantener el paisaje y el patrimonio de la región. La alta densidad de ganado ha fomentado el desarrollo de un amplio sector de transformación de la carne, que genera unas oportunidades de empleo muy necesitadas en la región.

Gracias a la combinación de temperaturas cálidas y suaves, precipitaciones bien distribuidas a lo largo del año y suelos con alta capacidad de retención de humedad en zonas profundas en la región de West Country, los animales pueden pastar hierba y cultivos forrajeros durante casi todo el año. La hierba crece en la mayor parte de la región más de 300 días al año. Esta producción a lo largo de todo el año es la norma en la región de West Country, lo que explica que predomine la producción ganadera. Además, más del 25 % de los pastos de la región de West Country están situados en parques nacionales o en zonas de gran belleza natural (AONB, por sus siglas en inglés) y la región cuenta con más del 57 % de los prados de flores del Reino Unido. Un estudio realizado por la Universidad de Bristol demuestra que el sabor de la carne de las reses alimentadas con hierba es más intenso y más apreciado que el de los animales alimentados con piensos concentrados.

Carácter específico del producto:

Existe una elevada dependencia de la hierba fresca y ensilada en la región de West Country. Ello repercute de forma característica en la calidad de la carne y el valor nutritivo del vacuno desde el punto de vista de la composición de los ácidos grasos, el contenido de vitamina E y la calidad sensorial. Los experimentos científicos han demostrado claramente estos efectos. Dichos experimentos pusieron de manifiesto que la composición de los ácidos grasos difería según se tratase de novillos alimentados con cereales (pienso concentrado) o con hierba (cuadro 1). Aquellos alimentados con ensilado de hierba tenían niveles más altos de grasa en los músculos y el perfil de ácidos grasos era bastante diferente. El nivel de ácido linoleico y su producto (ácido araquidónico), ambos ácidos grasos n-6 (omega-6), era mayor en los músculos de los novillos alimentados con piensos concentrados, mientras que el nivel de ácido linoleico y sus productos eicosapentaenoico EPA y docosahexaenoico DHA, todos ácidos grasos n-3 (omega-3), era mayor en los músculos de los novillos alimentados con ensilado de hierba y hierba fresca. La proporción de ácidos grasos n-6 respecto de los ácidos grasos n-3 era mucho más elevada en los animales alimentados con piensos concentrados. La proporción recomendada en la dieta humana es de un máximo de 4, lo que es fácil de conseguir en el caso del vacuno alimentado con hierba, pero no en el del vacuno alimentado con piensos concentrados. Una proporción simple que diferencia al vacuno alimentado con hierba del alimentado con piensos concentrados es 18:2/18:3, que en el cuadro 1 se corresponde con 2 y 27 para vacuno alimentado con hierba y con piensos concentrados, respectivamente.

La hierba, fresca o ensilada, es una fuente de ácido α -linolénico, que en el animal puede convertirse en una cadena larga de ácidos grasos poliinsaturados n-3 (omega-3) (AGPI), nutrientes valiosos en la dieta humana. La hierba también contiene vitamina E y tanto esta como los ácidos grasos n-3 se encuentran en mayores concentraciones en el vacuno alimentado con hierba. Estos nutrientes también afectan al sabor de la carne.

Por tanto, se ha demostrado que la alimentación con hierba y forrajes herbáceos produce un perfil de ácidos grasos característico en el tejido muscular que la distingue de la alimentación con piensos concentrados. Los valores situados en torno al 1,0 % de ácido linolénico, el 0,5 % de ácido eicosapentaenoico y el 0,1 % de ácido docosahexaenoico son característicos del ganado vacuno criado con hierba. Se trata de porcentajes de los ácidos grasos presentes, que es la manera habitual de describir la composición de los ácidos grasos. Este efecto es beneficioso para el «West Country Beef». La vitamina E, que se encuentra de manera natural en la hierba, se incorpora al músculo y al tejido adiposo de las reses. Los novillos alimentados con hierba ensilada presentan, como mínimo, una concentración de vitamina E en el músculo que duplica a la de los animales alimentados con piensos concentrados (cuadro 1). Como consecuencia, la carne expuesta en el mostrador de las tiendas minoristas conserva durante dos días más su color rojo vivo.

De acuerdo con estudios realizados en el Reino Unido, la carne de las reses engordadas con hierba tiene mejor sabor que la de las alimentadas con cereales. La puntuación que obtiene el sabor de la carne de reses alimentadas con hierba es más elevada que la de las reses alimentadas con piensos concentrados. La puntuación relativa al sabor anormal es más elevada en el caso de la alimentación con piensos concentrados.

El informe independiente encargado por Meat South West del que se extrajeron las conclusiones mencionadas muestra como resumen de las características especiales una baja proporción de ácidos grasos n-6 respecto de los ácidos grasos n-3 y una alta concentración de vitamina E.

— Proporción 18:2/18:3 inferior a 4

— Vitamina E > 3,0 mg/kg de músculo lumbar

La región inglesa de West Country, por su clima, topografía y geología, así como por la abundante producción de hierba resultante, confiere unas cualidades particulares a las reses criadas en ella y, por consiguiente, a la carne de estos animales. Un alto porcentaje de su superficie agrícola se dedica a hierba, que resulta idónea para la producción de vacuno y puede utilizarse también como pienso complementario.

Hay suficientes argumentos científicos objetivos que demuestran que el vacuno producido y transformado en la región inglesa de West Country posee unas cualidades que están intrínsecamente vinculadas a la zona geográfica, debido a que la dieta depende mucho más de la hierba, muy abundante, lo que da lugar a unas mayores concentraciones de ácidos grasos poliinsaturados n-3 y de vitamina E en la carne.

En la producción de hierba influyen el tipo de suelo, la temperatura, las precipitaciones y la insolación. Otro factor importante es la topografía, es decir, la altitud: la producción de hierba disminuye a medida que aumenta esta. El clima más favorable de que disfruta la región de West Country hace que el número de días en los que hay un crecimiento de hierba sea mayor que en otras regiones. La hierba crece durante más de 220 días al año en todas las zonas del West Country, algo que no sucede en otras zonas del Reino Unido, llegándose en algunos lugares a 300 días de crecimiento. Como resultado de ello, las reses producidas en la región de West Country tienen mayor acceso a la hierba y a los productos herbáceos que en otras zonas del Reino Unido y otros lugares de la UE.

Estos valores se alcanzan en la carne de vacuno obtenida de reses nacidas, criadas y engordadas en la región inglesa de West Country, donde los animales tienen acceso a hierba fresca durante más tiempo que en otras regiones, debido al clima cálido y húmedo, y donde los sistemas de producción están basados en la producción extensiva en pastos. Es probable que los cambios climáticos futuros favorezcan la agricultura basada en cultivos herbáceos en la región de West Country incluso más que en la actualidad.

Meat South West estima que la contribución total del sector de la carne roja a la economía de la región de West Country es de 3 000 millones GBP por año y 28 000 puestos de trabajo. La continuación de la producción de ganado es fundamental si se pretende proteger el medio ambiente y el patrimonio de la región. De hecho, este entorno especial es la base para el desarrollo intrínseco de las características del «West Country Beef», ya que los animales de los que se obtiene la carne se crían en la región.

Históricamente, las razas vacunas más comunes en la región han sido South Devon y Ruby Red. Sin embargo, muchas razas autóctonas y continentales están bien adaptadas al entorno de la región y son productivas en sus pastos. Por tanto, el «West Country Beef» puede producirse a partir de cualquier raza de ganado vacuno. La diversidad de paisajes permite que exista una industria ganadera estratificada dentro de los límites de la región. Las zonas de montaña de Exmoor, Dartmoor y Bodmin Moor proporcionan el espacio de cría y los pastos en época estival para las cabañas vacunas tradicionales, mientras que los pastizales de las zonas de valle y las regiones costeras, donde la hierba continúa creciendo durante la mayor parte del año, proporcionan los pastos de engorde idóneos.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

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