

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication du document unique modifié à la suite de la demande d'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil

(2019/C 384/08)

La Commission européenne a approuvé cette demande de modification mineure conformément à l'article 6, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission ⁽¹⁾.

La demande d'approbation de cette modification mineure peut être consultée dans la base de données DOOR de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

«WEST COUNTRY BEEF»

N° UE: PGI-GB-0668-AM02 — 1.8.2018

AOP () IGP (X)

1. Dénomination(s)

«West Country Beef»

2. État membre ou pays tiers

Royaume-Uni

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

Classe 1.1. Viande (et abats) frais

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

«West Country Beef» est la dénomination donnée aux carcasses, quartiers ou morceaux de bœuf issus de bovins nés et élevés dans la région anglaise du West Country et abattus conformément aux normes «Meat South West» (MSW) ou à des normes équivalentes, dans des abattoirs agréés situés dans la région du West Country ou en dehors de cette région. Ces établissements agréés auront été inspectés par un organisme indépendant en vue de garantir une traçabilité intégrale du produit et son authenticité. Les établissements seront agréés par Meat South West pour la transformation des produits «West Country Beef».

Tous les animaux sont élevés dans le respect des normes strictes qui ont été convenues en matière d'élevage et de bien-être des animaux, garantissant ainsi leur sécurité.

Les exigences minimales suivantes doivent être respectées:

- les bovins doivent être nés et avoir été élevés et finis dans la région du West Country;
- les bovins doivent avoir été nourris à base de fourrage;
- l'ensemble de la législation en vigueur doit être respecté;
- l'établissement doit disposer et avoir connaissance de tous les codes de bonnes pratiques applicables;

(1) JOL 179 du 19.6.2014, p. 17.

- la santé et le bien-être du bétail doivent être garantis dans le respect des cinq libertés («The Five Freedoms»);
- des systèmes permettant une traçabilité complète doivent avoir été mis en place;
- les éleveurs et le personnel responsable du bétail doivent être qualifiés;
- la sécurité et le bien-être des animaux doivent être garantis au cours du transport, de la vente et avant l'abattage;
- l'abattage doit avoir lieu dans un établissement agréé offrant une traçabilité complète tout au long de la procédure afin de garantir l'authenticité du produit.

Les exploitations agricoles et établissements de transformation sont inspectés par des organismes indépendants selon un protocole d'inspection préétabli.

Pour être conforme aux exigences caractérisant les produits «West Country Beef», les producteurs sont tenus de prouver aux inspecteurs que les bovins sont nés et ont été élevés et finis dans la région du West Country. Un registre alimentaire doit être tenu, et il faut être en mesure de prouver que le régime alimentaire des bovins a été composé d'au moins 70 % de fourrage. Pour être conforme aux exigences, le bétail doit avoir pacagé pendant six mois au minimum.

Le régime alimentaire spécifique à base d'herbe améliore la composition chimique des muscles bovins (voir tableau 1 ci-dessous) et les qualités organoleptiques de la viande, par rapport à des bovins dont le régime alimentaire est à base d'aliments concentrés.

Tableau 1

Composition en acides gras (mg/100 g de muscle) et teneur en vitamine E (mg/kg) du muscle lombaire bovin

	Concentrés	ensilage	Herbe
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
Vitamine E	1,4	3,3	4,2

⁽¹⁾ Linoléique.

⁽²⁾ Linoléique.

⁽³⁾ Eicosapentaénoïque.

⁽⁴⁾ Docosahexaénoïque.

Il en résulte une viande généralement plus savoureuse, offrant une excellente expérience sensorielle. Les tissus adipeux intramusculaires qui marbrent naturellement la viande ajoutent du goût et de la succulence. La couleur de la graisse varie de blanc à jaune, mais le régime alimentaire spécifique favorise la couleur crème. La couleur de la viande varie du rose au rouge foncé, la maturation rendant la viande encore plus foncée.

La durée de finition des bovins est de soixante jours au minimum. Chez la majeure partie du bétail, la finition survient naturellement, et l'âge et le poids varient en fonction des races (un poids de finition compris entre 200 et 500 kg de poids mort est idéal).

La viande sera ensuite conditionnée par réfrigération pendant au moins dix jours. Ce procédé, appelé maturation, débute à compter de l'abattage. Au cours de la maturation, les enzymes naturellement présentes dans la viande dégradent les tissus conjonctifs, améliorant ainsi la tendreté de la viande et rendant sa dégustation plus agréable. Pour les morceaux traditionnellement soumis à une méthode de cuisson lente, tels que la poitrine ou le jarret, il n'y a pas de durée de maturation minimale. La durée de maturation peut être réduite par l'utilisation de la stimulation électrique en haute tension, étant donné que celle-ci diminue les risques de contracture au froid, ou de la technique de suspension pelvienne, qui attendrit la viande. Les informations relatives aux températures, procédés et durées sont consignées afin de garantir la réfrigération et la maturation correctes des carcasses.

Les spécifications en matière de classement des carcasses (fondées sur le système EUROP) garantissant une qualité optimale à la dégustation sont les suivantes:

Le niveau de conformation des carcasses doit être -O ou supérieur, avec une teneur en graisse comprise entre 2 et 4H.

		Augmentation de la graisse =>						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Amélioration de la conformation $\hat{=}$	E							
	U+							
	-U							
	R							
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

Après l'abattage, les produits «West Country Beef» sont commercialisés sous plusieurs formes:

- carcasse entière, à l'exclusion des abats non comestibles, de la peau, de la tête et des pieds;
- demi-carcasse: moitié de la carcasse découpée dans le sens de la longueur;
- quartier arrière/quartier avant: demi-carcasse séparée entre les 10^e et 11^e côtes à partir de l'extrémité antérieure (ou de manière similaire sur demande);
- coupes primaires: obtenues en divisant les (demi-)carcasses en morceaux de plus petite taille reconnaissables (pour satisfaire aux préférences des consommateurs). Ces découpes peuvent être présentées avec os ou désossées et dans un emballage de protection;
- abats comestibles récoltés avant classement.

Les produits «West Country Beef» peuvent être vendus frais (réfrigérés) ou surgelés.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Le bétail peut être nourri avec des compléments pendant les périodes de sevrage et de finition. Dans ce cas, les détails des ingrédients et des achats sont consignés par l'exploitant et contrôlés par les inspecteurs qualité. Le moment où l'animal est nourri avec les compléments précités est déterminé sur la base de facteurs tels que le bien-être des animaux et la date de mise sur le marché.

Les compléments peuvent représenter au maximum 30 % de l'alimentation des bovins, 70 % devant être du fourrage. Les compléments alimentaires doivent uniquement être utilisés en cas de nécessité, comme par exemple durant les mois d'hiver ou pendant les périodes de sevrage et de finition.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Tous les animaux sont élevés dans le respect des normes strictes qui ont été convenues en matière d'élevage et de bien-être des animaux, garantissant ainsi leur sécurité.

Les exigences minimales suivantes doivent être respectées:

- les bovins doivent être nés et avoir été élevés et finis dans la région du West Country;
- les bovins doivent avoir été nourris à base de fourrage;
- l'ensemble de la législation en vigueur doit être respecté;
l'établissement doit disposer et avoir connaissance de tous les codes de bonnes pratiques applicables;
- la santé et le bien-être du bétail doivent être garantis dans le respect des cinq libertés («The Five Freedoms»);
- des systèmes permettant une traçabilité complète doivent avoir été mis en place;
- les éleveurs et le personnel responsable du bétail doivent être qualifiés;
- la sécurité et le bien-être des animaux doivent être garantis au cours du transport, de la vente et avant l'abattage;
- l'abattage doit avoir lieu dans un établissement agréé offrant une traçabilité complète tout au long de la procédure afin de garantir l'authenticité du produit.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. *Description succincte de la délimitation de l'aire géographique*

L'aire géographique comprend six comtés: Cornouailles, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset et Wiltshire, qui, ensemble, constituent la région anglaise du West Country.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Spécificité de l'aire géographique:

Le lien entre la viande bovine «West Country Beef» et l'aire géographique est fondé sur une qualité donnée et sur d'autres caractéristiques du produit.

La région anglaise du West Country peut être décrite comme une péninsule couverte d'herbages. La distinction qui s'est faite entre exploitation fourragère et terres arables résulte en partie de la présence de différents types de sol. La région du West Country possède une proportion élevée de sols bruns et à gley qui permettent de faire pousser de l'herbe, mais qui ne sont pas particulièrement adaptés à la culture. Les terres arables présentent une proportion plus élevée de sols argileux et sablonneux, plus faciles à drainer. En outre, la région du West Country enregistre les températures moyenne, minimale et maximale les plus élevées du Royaume-Uni.

La région du West Country est la plus grande et la plus agricole d'Angleterre. Elle jouit de l'un des environnements les plus riches du Royaume-Uni. Représentant quelque 24 % de la production de viande bovine et 21 % de la production de viande ovine en Angleterre, ses exploitations agricoles ont contribué à la création et au maintien du paysage et du patrimoine de la région. La forte densité de bétail a favorisé le développement d'un important secteur de transformation de la viande, qui crée de précieuses possibilités d'emploi dans la région.

Les températures élevées et douces qui caractérisent la région du West Country ainsi que ses précipitations équitablement réparties tout au long de l'année et ses sols qui captent et conservent l'humidité garantissent une exploitation quasi annuelle d'herbe et de cultures fourragères. L'herbe pousse pendant plus de 300 jours par an dans une grande partie de la région. Cette croissance tout au long de l'année, caractéristique de la région du West Country, explique pourquoi l'élevage du bétail y est prédominant. Par ailleurs, la région du West Country est constituée à plus de 25 % de parcs nationaux et de zones d'une exceptionnelle beauté naturelle (AONB), et plus de 57 % des prairies abondamment fleuries du Royaume-Uni s'y trouvent. Des recherches entreprises par l'université de Bristol indiquent que le goût de la viande issue de bovins élevés en pâturage est plus intense et apprécié que celui de la viande issue de bovins au régime alimentaire à base d'aliments concentrés.

Spécificité du produit:

L'herbe fraîche et l'herbe ensilée sont très utilisées dans la région du West Country. Cette tendance a un effet caractéristique sur la qualité et la valeur nutritive (en termes de composition en acides gras, de teneur en vitamine E et de qualité gustative) de la viande. Ces éléments ont été clairement démontrés lors d'expériences scientifiques. Ces dernières ont mis au jour une différence en termes de composition en acides gras entre la viande bovine issue d'animaux au régime alimentaire à base de céréales (aliments concentrés), et celle issue d'animaux au régime alimentaire à base d'herbe (voir tableau 1). Les bovins nourris d'ensilage d'herbe présentaient une teneur plus élevée en graisse dans les muscles, et le profil de leurs acides gras était considérablement différent. L'acide linoléique et son produit (l'acide arachidonique), qui sont tous deux des acides gras n-6 (oméga-6), étaient présents en quantités plus importantes dans les muscles des bœufs nourris avec des aliments concentrés; l'acide linoléique et ses produits (l'acide eicosapentaénoïque et l'acide docosahexaénoïque), qui sont tous des acides gras n-3 (oméga-3), étaient présents en quantités plus importantes dans les muscles des bœufs nourris avec de l'ensilage d'herbe et de l'herbe fraîche. Le rapport entre les acides gras n-6 et les acides gras n-3 était beaucoup plus élevé chez les animaux nourris avec des aliments concentrés. Le rapport recommandé pour la consommation humaine est de 4 ou moins, valeur facilement atteinte pour la viande des bœufs nourris à l'herbe, mais pas pour la viande des bœufs nourris avec des aliments concentrés. Un rapport simple permettant de distinguer les bœufs nourris à l'herbe des bœufs nourris avec des aliments concentrés est 18:2/18:3, ce qui correspond à environ 2 pour les bœufs nourris à l'herbe, et à environ 27 pour les bœufs nourris avec des aliments concentrés (voir tableau 1).

L'herbe, qu'elle soit fraîche ou ensilée, constitue une source d'acide α -linoléique susceptible d'être convertie par l'animal en acides gras polyinsaturés à longues chaînes n-3 (oméga-3) (AGPI), nutriments précieux dans le régime alimentaire humain. L'herbe contient également de la vitamine E, et tant les acides gras n-3 que la vitamine E sont présents à des concentrations plus élevées dans la viande issue de bœufs nourris à l'herbe. Ces nutriments influent également sur le goût de la viande.

Il a ainsi été démontré que les régimes à base d'herbe et de fourrage d'herbe produisent dans les muscles un profil d'acides gras caractéristique qui les différencie des régimes à base d'aliments concentrés. Des valeurs d'environ 1,0 % d'acide linoléique, 0,5 % d'acide eicosapentaénoïque et 0,1 % d'acide docosahexaénoïque sont représentatives des bœufs nourris à l'herbe. Il s'agit des pourcentages des acides gras présents; c'est ainsi que la composition en acides gras est souvent présentée. Ces conclusions valorisent les produits «West Country Beef». La vitamine E, présente naturellement dans l'herbe, se retrouve dans les tissus musculaires et adipeux des bovins. La teneur en vitamine E des muscles des bœufs nourris à l'ensilage d'herbe était au moins deux fois supérieure à celles des bœufs nourris avec des aliments concentrés (voir tableau 1). Cela permet à la viande de conserver sa couleur rouge vif pendant deux jours supplémentaires une fois qu'elle est exposée pour la vente au détail.

Des études britanniques sont parvenues à la conclusion que le goût de la viande issue de bœufs nourris à l'herbe durant la période de finition était meilleur que celui de la viande issue de bœufs nourris aux céréales. Le goût de la viande issue de bœufs nourris à l'herbe a obtenu une meilleure note que celui de la viande issue de bœufs nourris avec des aliments concentrés. La note pour les goûts anormaux était la plus élevée pour la viande issue de bœufs nourris avec des aliments concentrés.

Le rapport indépendant commandé par Meat South West et duquel proviennent les conclusions exposées ci-dessus propose un résumé indiquant que les caractéristiques particulières sont un faible rapport entre acides gras n-6 et acides gras n-3, et une teneur élevée en vitamine E.

— Rapport 18:2/18:3 inférieur à 4.

— Vitamine E > 3,0 mg/kg pour le muscle lombaire.

La région anglaise du West Country, étant donné son climat, sa topographie, sa géologie et l'abondante production d'herbe qui en découlent, confère des qualités particulières aux bovins qui y sont élevés et, par conséquent, à la viande issue de ces animaux. Sur ses terres agricoles pousse principalement de l'herbe, qui est très adaptée pour l'élevage bovin et qui peut également entrer dans la composition de compléments alimentaires.

Des études scientifiques objectives tendent à démontrer que les bœufs élevés et dont la viande est transformée dans la région anglaise du West Country présentent des qualités inhérentes à cette zone géographique, du fait de la plus grande disponibilité d'herbe et de l'importance de son rôle dans le régime alimentaire des bovins, conduisant à des concentrations plus élevées en AGPI n-3 et en vitamine E dans la viande.

La croissance de l'herbe dépend du type de sol, de la température, des précipitations et de l'ensoleillement. La topographie est un autre facteur qu'il importe de prendre en considération, étant donné que la croissance de l'herbe diminue avec l'altitude. Le climat plus favorable dont jouit la région du West Country augmente le nombre de jours de croissance de l'herbe par rapport à d'autres régions. L'herbe y pousse pendant plus de 220 jours par an, voire pendant plus de 300 jours par an pour certaines de ses zones, ce qui est unique en Grande-Bretagne. Par conséquent, les bovins issus de la région du West Country ont plus aisément accès à l'herbe et aux produits fourragers que ceux élevés dans la plupart des autres régions de Grande-Bretagne ou de l'Union européenne.

On retrouve cette qualité chez les bœufs nés, élevés et finis dans la région anglaise du West Country, où les animaux ont accès à de l'herbe fraîche plus longtemps que dans d'autres régions en raison du climat chaud et humide, et où les systèmes d'élevage reposent sur la production de grandes quantités d'herbe. Les changements climatiques à venir favoriseront probablement encore davantage l'exploitation fourragère qu'à l'heure actuelle.

Meat South West évalue la contribution totale du secteur de la viande rouge à l'économie de la région du West Country à 3 milliards de GBP par an et estime que ce secteur génère 28 000 emplois. Le maintien de l'élevage de bétail est un élément essentiel pour la protection de l'environnement et du patrimoine de la région. En effet, c'est cet environnement particulier qui se trouve à la base des caractéristiques propres aux produits «West Country Beef», étant donné que les animaux dont cette viande est issue sont élevés dans la région.

Historiquement, les races bovines les plus courantes dans la région sont «South Devon» et «Ruby Red». Cependant, de nombreuses races indigènes et continentales sont également bien adaptées au paysage local et peuvent aisément y être élevées et se nourrir des fourrages de la région. Ainsi, les produits «West Country Beef» peuvent être obtenus à partir de n'importe quelle race de bovins. La diversité des paysages permet une stratification du secteur de l'élevage dans la région. Les hauts plateaux de l'Exmoor, du Dartmoor et du Bodmin Moor constituent des lieux de reproduction et d'estivage pour les troupeaux de bovins traditionnels, et les plaines et régions côtières, où l'herbe pousse pendant la plus grande partie de l'année, constituent des pâturages de finition idéaux.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

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