

DRUGI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava jedinstvenog dokumenta izmijenjenog na temelju zahtjeva za odobrenje manje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. drugim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća

(2019/C 384/08)

Europska komisija odobrila je ovaj zahtjev za manju izmjenu u skladu s člankom 6. stavkom 2. trećim podstavkom Delegirane uredbe Komisije (EU) br. 664/2014 ⁽¹⁾.

Ovaj zahtjev za odobrenje manje izmjene može se pregledati u Komisijinoj bazi podataka DOOR.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„WEST COUNTRY BEEF”**EU br.: PGI-GB-0668-AM02 – 1.8.2018.**

ZOI () ZOZP (X)

1. Naziv

„West Country Beef”

2. Država članica ili treća zemlja

Ujedinjena Kraljevina

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 1.1. Svježe meso (i nusproizvodi klanja)

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„West Country Beef” naziv je koji se upotrebljava za trupove, polovice ili dijelove govedine dobivene od goveda oteljenih i uzgojenih u engleskoj regiji West Country te zaklanih sukladno pravilima društva Meat South West (MSW) ili istovrijednim standardima u odobrenim klaonicama u regiji West Country ili izvan nje. Te odobrene pogone provjerava neovisni inspektor kako bi se osigurala potpuna sljedivost i autentičnost proizvoda. Društvo Meat South West licencirat će pogone te ih odobriti za preradu govedine „West Country Beef”.

Sva se stoka uzgaja sukladno utvrđenim visokim standardima stočarstva i dobrobiti, čime se osigurava njihova sigurnost.

Proizvodnja mora ispunjavati sljedeće minimalne zahtjeve:

- goveda su oteljena, uzgojena i utovljena u regiji West Country
- prehrana se temelji na krmi
- sukladnost sa zakonodavstvom na snazi
- postojanje relevantnih pravilnika te njihova primjena

(1) SL L 179, 19.6.2014., str. 17.

- osiguravanje zdravlja i dobrobiti stoke na temelju načela pet sloboda
- osiguravanje sustava potpune sljedivosti
- stručni stočari i osposobljeno osoblje za brigu o stoci
- osiguravanje sigurnosti i dobrobiti životinja tijekom transporta, stavljanja na tržište te prije klanja
- klanje u odobrenom i licenciranom pogonu s potpunom sljedivošću kako bi se osigurala autentičnost proizvoda

Poljoprivredna gospodarstva i pogone za preradu provjeravaju neovisni inspektori po određenom inspekcijskom protokolu.

Kako bi ispunili zahtjeve sustava kvalitete za govedinu „West Country Beef”, proizvođači tijekom inspekcija moraju dokazati da je stoka oteljena, uzgojena i utovljena u regiji West Country. Zahtijeva se evidencija hranidbe i dokaz da prehrana stoke sadržava najmanje 70 % krmnog bilja. Taj sustav zahtijeva ekstenzivni uzgoj s minimalno šest mjeseci ispaše.

Posebna prehrana koja se temelji na travi poboljšava kemijski sastav mišića goveda (vidjeti Tablicu 1. u nastavku) i organoleptička svojstva mesa u usporedbi sa stokom koja se hrani koncentratom.

Tablica 1.

Sastav masnih kiselina (mg/100 g mišića) i sadržaj vitamina E (mg/kg) mišića goveđe slabine

	Koncentrati	Silaža	Trava
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
Vitamin E	1,4	3,3	4,2

⁽¹⁾ linolna

⁽²⁾ linolenska

⁽³⁾ eikosapentaenoična

⁽⁴⁾ dokosaheksaenoična

Rezultat je meso ujednačenog okusa koje pruža istinski gurmanski doživljaj. Prirodna prošaranost mesa unutar mišićnim masnim tkivom dodaje okus i sočnost. Boja masnog tkiva može biti između bijele i žute, no posebna ishrana potiče krem boju. Boja mesa varira od ružičaste do tamno crvene, a sazrijevanjem meso postaje tamnije crveno.

Stoka se tovi najmanje 60 dana. Većina stoke prirodno se počinje sama toviti, a starost ili masa variraju zbog razlika u pasminama (idealna je utovljena masa mesa od 200 do 500 kg).

Meso će najmanje 10 dana biti podvrgnuto temperaturama rashlađivanja, što je proces poznat pod nazivom sazrijevanje, a počinje datumom klanja. Tijekom sazrijevanja prirodni enzimi u mesu razgrađuju vezivna tkiva i time poboljšavaju mekoću i okus mesa. Za dijelove koji se tradicionalno sporo kuhaju, kao što su prsa i podlaktice, nema najkraćeg vremena sazrijevanja. Ta razdoblja mogu se skratiti primjenom visokonaponske električne stimulacije, što smanjuje rizik od skraćivanja mišićnih vlakana zbog hladnoće, ili vješanjem buta, čime se poboljšava mekoća mesa. Vodi se evidencija temperatura, procesa i vremena kako bi se osiguralo da se trupovi ispravno rashlađuju i sazrijevaju.

Specifikacija klasifikacije trupova (na temelju sustava EUROP) za osiguravanje optimalne prehrambene kvalitete jest:

Trupovi klasificirani kao konformacija – O ili bolja, s prekrivenošću masnim tkivom od 2 do 4H.

		Povećana prekrivenost masnim tkivom =>						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Poboljšana konformacija =>	E							
	U+							
	-U							
	R							
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

Nakon klanja, govedina „West Country Beef“ stavlja se na tržište za prodaju u sljedećim oblicima:

- Cijeli trupovi bez nejestivih nusproizvoda klanja, kože, glave i papaka,
- Cijela polovica: pola trupa prerezanog po dužini,
- Stražnja/prednja četvrtina: cijela strana rasječena između 10./11. rebra s prednje strane (ili na drugi sličan način),
- Osnovni dijelovi: dobivaju se rezanjem trupova/polovica na manje, prepoznatljive dijelove (prema željama kupaca). Takvi dijelovi prodaju se s kostima ili bez njih u zaštitnom pakiranju.
- Jestivi nusproizvodi klanja odstranjeni prije klasifikacije.

Govedina „West Country Beef“ može se prodavati svježa (u hladnjaku) ili zamrznuta.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Stoka smije dobivati nadopunu prehrani u fazi odbića i tova. U tom slučaju poljoprivrednik bilježi pojedinosti o sastojcima i kupnji, koje provjeravaju inspektori za osiguravanje kvalitete. Vrijeme tijekom kojeg životinja dobiva nadopunu određuje se uzimajući u obzir čimbenike kao što su dobrobit životinja i stavljanje na tržište.

Maksimalna količina nadopune u prehrani jest 30 %, a krme treba biti 70 %. Stoka dobiva nadopunu prema potrebi, primjerice tijekom zimskih mjeseci ili u razdoblju odbića i tova.

3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Sva se stoka uzgaja sukladno utvrđenim visokim standardima stočarstva i dobrobiti, čime se osigurava njihova sigurnost.

Proizvodnja mora ispunjavati sljedeće minimalne zahtjeve:

- goveda su oteljena, uzgojena i utovljena u regiji West Country
- prehrana se temelji na krmu
- sukladnost sa zakonodavstvom na snazi
- postojanje relevantnih pravilnika te njihova primjena
- osiguravanje zdravlja i dobrobiti stoke na temelju načela pet sloboda
- osiguravanje sustava potpune sljedivosti
- stručni stočari i osposobljeno osoblje za brigu o stoci
- osiguravanje sigurnosti i dobrobiti životinja tijekom transporta, stavljanja na tržište te prije klanja
- klanje u odobrenom i licenciranom pogonu s potpunom sljediivošću kako bi se osigurala autentičnost proizvoda.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označavanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4. *Sažeta definicija zemljopisnog područja*

Zemljopisno područje sastoji se od šest okruga, Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset i Wiltshire, koji zajedno čine englesku regiju West Country.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Posebnosti zemljopisnog područja

Povezanost proizvoda „West Country Beef” sa zemljopisnim područjem temelji se na određenoj kvaliteti i drugim svojstvima proizvoda.

Engleska regija West Country može se opisati kao travnjački poluotok. Do razlike između travnjaka i poljoprivrednih površina djelomično je došlo zbog različitih vrsta tla. Regija West Country ima velik udio glejnih i smeđih tala koja podržavaju rast trave, ali nisu dovoljno pogodna za poljoprivredu. Obradiva područja imaju veći udio gline i pješćanih tala koja se lakše ocjeđuju. Nadalje, regija West Country ima najvišu prosječnu temperaturu i najviše minimalne i maksimalne temperature u Ujedinjenoj Kraljevini.

Regija West Country najveća je i poljoprivredno najintenzivnija regija u Engleskoj. Njezin okoliš jedan je od najbogatijih u Ujedinjenoj Kraljevini. Poljoprivredna gospodarstva u toj regiji proizvode oko 24 % goveda u Engleskoj, a upravo to je, s udjelom od 21 % proizvodnje ovaca, pridonijelo oblikovanju i održavanju krajolika i baštine te regije. Velika količina stoke potaknula je razvoj velikog sektora mesne industrije koji stvara prijeko potrebne mogućnosti zapošljavanja u toj regiji.

Kombinacija toplih i blagih temperatura u regiji West Country, dobar raspored oborina tijekom godine te duboka tla koja zadržavaju vlagu znače da se trava i krmno bilje mogu proizvesti i služiti kao ispaša tijekom gotovo cijele godine. U većini regije trava raste više od 300 dana godišnje. Ta cjelogodišnja proizvodnja norma uobičajena je u regiji West Country i objašnjava razloge zbog čega prevladava uzgoj stoke. Usto, više od 25 % travnjaka regije West Country smješteno je u nacionalnim parkovima ili područjima prirodne ljepote (engl. Areas of Natural Beauty – AONB), a u regiji se nalazi i više od 57 % livada bogatih cvijećem u Ujedinjenoj Kraljevini. Istraživanje Sveučilišta u Bristolu pokazalo je da je okus govedine bogatiji i potrošačima ukusniji kad se goveda hrane travom umjesto koncentratom.

Posebnosti proizvoda:

U regiji West Country uvelike se oslanja na svježu i konzerviranu travu. Time se postiže karakterističan utjecaj na kvalitetu mesa i nutritivnu vrijednost govedine s obzirom na sastav masnih kiselina, sadržaj vitamina E i senzornu kvalitetu. Znanstveni pokusi jasno su pokazali te utjecaje. Pokazali su razliku u sastavu masnih kiselina između junadi uzgojene prehranom baziranom na žitu (koncentrat) i one čija se prehrana temelji na travi (Tablica 1). Junad hranjena siliranom travom imala je veće razine masnog tkiva u mišićima, a profil masnih kiselina bio je prilično različit. Linolna kiselina i njezin produkt (arahidonska kiselina), obje n-6 (omega-6) masne kiseline, bili su prisutniji u mišićima junadi hranjene koncentratom, dok su linolenska kiselina i njezini produkti, eikosapentaenoična kiselina (EPA) i dokosaheksaenoična kiselina (DHA), sve n-3 (omega-3) masne kiseline, bili prisutniji u mišićima junadi hranjene travom. Omjer n-6 masnih kiselina i n-3 masnih kiselina bio je znatno veći kod životinja hranjenih koncentratom. Preporučeni omjer za ljudsku prehranu jest 4 ili niži, što je jednostavno postignuto kod junadi hranjene travom, ali ne i kod one hranjene koncentratom. Jednostavan omjer koji razlikuje goveda hranjena travom od onih hranjenih koncentratom jest 18:2/18:3, odnosno 2 i 27 u Tablici 1. za goveda hranjena travom, odnosno koncentratom.

Svježa ili konzervirana trava izvor je α -linolenske kiseline koja se u životinji može pretvoriti u dugolančane n-3 (omega-3) polinezasićene masne kiseline (PUFA), vrijedne hranjive tvari u ljudskoj prehrani. Trava sadržava i vitamin E, a i koncentracija n-3 masnih kiselina i koncentracija vitamina E više su kod goveda hranjenih travom. Te hranjive tvari također utječu na okus mesa.

Stoga prehrana travom i krmnim biljem u mišićima dokazano proizvodi karakterističan profil masnih kiselina koji je razlikuje od prehrane koncentratom. Vrijednosti od oko 1,0 % linolenske kiseline, 0,5 % EPA-e i 0,1 % DHA-e svojstvene su govedima hranjenima travom. To su postoci prisutnih masnih kiselina; na taj se način često opisuje sastav masnih kiselina. Taj utjecaj pogoduje govedini „West Country Beef”. Vitamin E koji se prirodno nalazi u travi ugrađuje se u mišiće i masno tkivo goveda. Junad hranjena siliranom travom imala je barem dvostruku koncentraciju vitamina E u mišićima od one hranjene koncentratom (Tablica 1.). Zbog toga meso zadržava svoju jarko crvenu boju dva dana dulje dok je izloženo u trgovini.

Britanske studije zaključile su da je okus govedine bolji kod goveda tovljenih travom nego kod onih hranjenih žitom. Rezultat za okus govedine mnogo je viši kod goveda hranjenih travom od onih goveda hranjenih koncentratom. Rezultat za neuobičajen okus bio je najviši kod goveda hranjenih koncentratom.

Neovisni izvještaj koji je naručilo društvo Meat South West, iz kojega su izvedeni prethodno navedeni zaključci, pokazuje sažetak posebnih svojstava kao nizak omjer n-6 masnih kiselina prema n-3 masnim kiselinama te visoku koncentraciju vitamina E.

— Omjer 18:2/18:3 manji od 4

— Vitamin E > 3,0 mg/kg mišića hrpta

Engleska regija West Country svojom klimom, topografijom, geologijom i posljedičnom bujnosti trave omogućuje posebnu kvalitetu stoke koja se uzgaja u toj regiji, a time i mesa tih životinja. Velik je udio njezinih poljoprivrednih površina pod travom, koja idealno odgovara uzgoju goveda, a može se upotrebljavati i kao nadopuna prehrani.

Postoje snažni i objektivni znanstveni dokazi da govedina proizvedena i obrađena u engleskoj regiji West Country ima svojstva koja su inherentno povezana s tim zemljopisnim područjem zbog veće dostupnosti trave i njezine važnosti u prehrani, čime se postižu više koncentracije n-3 polinezasićenih masnih kiselina i vitamina E u mesu.

Na rast trave utječu vrsta tla, temperatura, oborine i sunčeva svjetlost. Dodatni je važan čimbenik topografija, tj. nadmorska visina jer se rast trave smanjuje s povećavanjem nadmorske visine. Povoljnija klima regije West Country povećava broj dana rasta trave u odnosu na druge regije. Za razliku od drugih dijelova Velike Britanije, trava raste više od 220 dana godišnje u svim dijelovima regije West Country, a u nekim dijelovima trava raste više od 300 dana godišnje. Rezultat toga je da stoka uzgojena u regiji West Country ima veći pristup travi i travnim proizvodima od one u većini drugih dijelova Britanije ili drugdje u EU-u.

Te su vrijednosti postignute kod govedine dobivene od stoke koja je oteljena, uzgojena i tovljena u engleskoj regiji West Country, u kojoj životinje imaju pristup svježoj travi dulje nego u drugim regijama zbog tople vlažne klime, i u kojoj se sustavi proizvodnje temelje na ekstenzivnoj proizvodnji trave. Klimatske promjene u budućnosti vjerojatno će povoljno utjecati na stočarstvo koje se temelji na travi u regiji West Country i više nego sada.

Društvo Meat South West procjenjuje da je ukupni doprinos sektora crvenog mesa gospodarstvu regije West Country 3 milijarde GBP godišnje te 28 000 radnih mjesta. Nastavak stočarske proizvodnje ključan je ako se žele zaštititi okoliš i baština te regije. Uistinu, taj posebni okoliš temelj je svojstava koja se inherentno razvijaju u govedini „West Country Beef” koja se dobiva od životinja koje se uzgajaju u toj regiji.

Povijesno, najčešće pasmine goveda u toj regiji bile su South Devon i Ruby Red. Međutim, mnoge domaće i kontinentalne pasmine prikladne su za taj krajolik i daju dobre rezultate uz prehranu koja se temelji na travi te regije. Govedina „West Country Beef” stoga se može proizvoditi od bilo koje pasmine goveda. Raznolikost krajolika omogućuje postojanje stratificirane stočne industrije u okviru granica regije. Visinski dijelovi Exmoor, Dartmoor i Bodmin Moor pružaju uzgojna područja i ljetnu ispašu za tradicionalna stada goveda, a nizinski travnjaci i obalne regije u kojima trava raste većinu godine omogućuju idealne pašnjake za tov.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

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