

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Bendrojo dokumento, iš dalies pakeisto patvirtinus nereikšmingą pakeitimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą, paskelbimas

(2019/C 384/08)

Europos Komisija patvirtino šį nereikšmingą pakeitimą pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) Nr. 664/2014 ⁽¹⁾ 6 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

Su šia nereikšmingo pakeitimo paraiška galima susipažinti Komisijos DOOR duomenų bazėje.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„WEST COUNTRY BEEF“**ES Nr. PGI-GB-0668-AM02 – 1.8.2018**

SKVN () SGN (X)

1. Pavadinimas (-ai)

„West Country Beef“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Jungtinė Karalystė

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**3.1. Produkto rūšis**

1.1 klasė. Šviežia mėsa (ir subproduktai)

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„West Country Beef“ pavadinimas suteiktas jautienos, gautos iš Anglijos Vakarų krašte atsivestų ir išaugintų bei patvirtintose skerdyklose pagal organizacijos „Meat South West“ (MSW) arba lygiaverčius standartus Anglijos Vakarų krašte arba už šio regiono ribų paskerstų galvijų, skerdenoms, jų pusėms arba dalims. Siekiant užtikrinti visišką šio produkto atsekamumą ir autentiškumą, šias patvirtintas įmones tikrina nepriklausomas tikrintojas. Organizacija „Meat South West“ išduoda licencijas įmonėms kaip patvirtintoms „West Country Beef“ perdirbėjoms.

Visi galvijai auginami pagal sutartus aukštus gyvulininkystės ir gyvulių gerovės standartus, užtikrinančius jų saugumą.

Auginant galvijus turi būti laikomasi šių būtinųjų reikalavimų:

- galvijai turi būti atsivesti, auginti ir paskersti Vakarų krašte,
- jie turi būti maitinami daugiausia pašariniais augalais,
- turi būti laikomasi visų šiuo metu taikomų teisės aktų,
- augintojai privalo turėti visus praktikos kodeksus ir būti su jais susipažinę

(¹) O L L 179, 2014 6 19, p. 17.

- turi būti užtikrinta „penkiomis gyvūnų laisvėmis“ pagrįsta gerovė ir sveikatingumas,
- turi būti užtikrinta, kad būtų įdiegtos visapusiško atsekamumo sistemos,
- turi būti užtikrinta, kad gyvuliais rūpintūsi kompetentingi gyvulių augintojai ir parengti darbuotojai,
- turi būti užtikrintas gyvulių saugumas ir gerovė juos vežant, parduodant ir prieš skerdziant,
- turi būti skerdziama patvirtintoje ir licencijuotoje įmonėje, kad būtų galima visiškai atsekti produktą ir taip užtikrinti jo autentiškumą.

Ūkius ir perdirbimo įmones pagal nustatytą tikrinimo protokolą tikrina nepriklausomi inspektoriai.

Laikantis „West Country Beef“ schemos reikalavimų augintojai patikrinimų metu privalo įrodyti, kad galvijai yra atsivesti, auginti ir paskersti Vakarų krašte. Būtina pateikti šėrimo žurnalą ir įrodymą, kad ne mažiau kaip 70 % galvijų raciono sudarė pašariniai augalai. Pagal šią schemą reikalaujama taikyti ekstensyviąją sistemą, kai ne mažiau kaip šešis mėnesius galvijai ganosi ganyklose.

Pašarai, kurių didžiąją dalį sudaro žolė, pagerina jautienos raumens cheminę sudėtį (žr. 1 lentelę) ir mėsos organoleptines savybes, palyginti su koncentruotais pašarais.

1 lentelė

Riebiųjų rūgščių kiekis (mg/100 g raumenų) ir vitamino E kiekis (mg/kg) jautienos nugarinės raumenyje

	Koncentruoti pašarai	Silosas	Žolė
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
Vitaminas E	1,4	3,3	4,2

⁽¹⁾ linolo,

⁽²⁾ linoleno,

⁽³⁾ eikozapentaeno,

⁽⁴⁾ dokozaheksaeno.

Dėl to mėsa yra geresnės konsistencijos, skanesnė ir malonaus skonio. Skonio ir sultingumo suteikia raumenyse natūraliai susidarę riebalų intarpai. Riebalų spalva – nuo baltos iki kreminės, bet dėl minėtos ypatingos mitybos jie įgauna vis ryškesnį kreminį atspalvį. Mėsa – nuo rožinės iki tamsiai raudonos spalvos, subrandinta – dar tamsesnė.

Iki skerdimą galvijai auginami ne mažiau kaip 60 dienų. Daugelis galvijų patys natūraliai subręsta – amžius ar svoris skiriasi atsižvelgiant į veisles (idealus subrendusio galvio skerdenos svoris – 200–500 kg).

Mėsa ne mažiau kaip 10 dienų laikoma šaldymo temperatūros sąlygomis, šis procesas žinomas kaip mėsos brandinimas, prasidedantis iškart po gyvulio paskerdimo. Brandinimo metu natūralūs mėsos fermentai suskaido jungiamuosius audinius, mėsa tampa minkštesnė, pagerėja jos maistinės savybės. Skerdenos dalims, pvz., krūtininei ir priešmentei, kurioms tradiciškai reikalingas ilgesnis terminis apdorojimas, minimalus brandinimo laikas nenustatomas. Brandinimo laikas gali būti sutrumpintas taikant aukštos įtampos elektros srovės stimuliaciją, sumažinančią šaltio sąlygote raumenų susitraukimo riziką arba skerdeną pakabinant per dubens kaulų sritį – mėsa tampa minkštesnė. Temperatūra, procesai ir laikas registruojami siekiant užtikrinti, kad skerdenos bus teisingai atvėsintos ir subrandintos.

Skerdenų klasifikavimo specifikacija (pagal EUROP klasifikavimo sistemą), užtikrinanti geriausias maistines savybes, yra:

skerdenos, priskiriamos -O arba aukštesnei raumeningumo klasei, atitinkančiai riebumo klases nuo 2 iki 4H.

		Riebumo didinimas =>						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Raumeningumo gerinimas =>	E							
	U+							
	-U							
	R							
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

Po skerdimo „West Country Beef“ parduodama įvairiu pavidalu:

- skerdenomis, išskyrus nevalgomus subproduktus, odas, galvas ir kojas;
- skerdenų pusėmis – išilgai perskeltos skerdenos pusėmis;
- užpakaliniais ketvirčiais ir priekiniais ketvirčiais – skerdenos pusėmis, perkirstomis tarp dešimtojo ir vienuoliktojo šonkaulio nuo priekio (arba panašiai pagal susitarimą);
- pagrindiniais gabalais, kurie gaunami dalijant skerdenas arba skerdenų puses į mažesnes, pripažintas dalis (pagal vartotojo pageidavimus). Šie gabalai gali būti pateikiami su kaulais ar be kaulų ir apsauginėje pakuotėje.
- Valgomieji subproduktai ruošiami prieš nustatant klasę.

„West Country Beef“ gali būti parduodama šviežia (atšaldyta) arba sušaldyta.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Galvijams nujunkymo ir galutiniu auginimo etapu gali būti duodama pašarų papildų. Tokiu atveju ūkininkas registruoja informaciją apie ingredientus ir jų išgijimą, o kokybės užtikrinimo inspektorius ją patikrina. Laikas, kada gyvuliams reikia duoti papildų, nustatomas atsižvelgiant į kai kuriuos veiksnius, pavyzdžiui, į gyvūnų gerovės ir pardavimo reikalavimus.

Papildų neturi būti daugiau kaip 30 %, likusius 70 % sudaro pašarai. Pašarų papildais šeriama tada, kai būtina, pavyzdžiui, žiemos mėnesiais arba nujunkymo ir galutiniu auginimo etapu.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Visi galvijai auginami pagal sutartus aukštus gyvulininkystės ir gyvulių gerovės standartus, užtikrinančius jų saugumą.

Auginant galvijus turi būti laikomasi šių būtinųjų reikalavimų:

- galvijai turi būti atsivesti, auginti ir paskersti Vakarų krašte,
- jie turi būti maitinami daugiausia pašariniais augalais,
- turi būti laikomasi visų šiuo metu taikomų teisės aktų, augintojai privalo turėti visus praktikos kodeksus ir būti su jais susipažinę,
- turi būti užtikrinta „penkiomis gyvūnų laisvėmis“ pagrįsta gerovė ir sveikatingumas,
- turi būti užtikrinta, kad būtų įdiegtos visapusiško atsekamumo sistemos,
- turi būti užtikrinta, kad gyvuliai rūpintųsi kompetentingi gyvulių augintojai ir parengti darbuotojai,
- turi būti užtikrintas gyvulių saugumas ir gerovė juos vežant, paroduojant ir prieš skerdziant,
- turi būti skerdzinama patvirtintoje ir licencijuotoje įmonėje, kad būtų galima visiškai atsekti produktą ir taip užtikrinti jo autentiškumą.

3.5. *Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės*

—

4. *Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas*

Geografinė vietovė susideda iš šešių grafysčių – Kornvalio, Devono, Dorseto, Glosteršyro, Somerseto ir Viltšyro, kurios kartu sudaro Anglijos Vakarų kraštą.

5. **Ryšys su geografinė vietovė**

Geografinės vietovės ypatumai

„West Country Beef“ ir geografinės vietovės ryšys yra pagrįstas produkto kokybe ir kitomis jo savybėmis.

Anglijos Vakarų kraštas gali būti apibūdinamas kaip pievų pusiasalis. Ganyklas ir lauko kultūrų auginimą iš dalies lėmė skirtingi dirvožemio tipai. Vakarų krašte didelę dalį sudaro glėjinis dirvožemis ir rudžemis, kurie palankūs žolei augti, bet ne ypač tinka žemdirbystei. Ariamuose auginimo plotuose daugiau molio ir smėlio, dirva lengviau praleidžia drėgmę. Be to, Vakarų krašte yra Jungtinėje Karalystėje aukščiausia vidutinė oro temperatūra ir aukščiausia minimali bei aukščiausia maksimali temperatūra

Vakarų kraštas yra didžiausias Anglijos žemės ūkio regionas. Jo aplinka viena iš turtingiausių Jungtinėje Karalystėje. Jo ūkiuose pagaminama maždaug 24 % Anglijos jautienos ir 21 % avienos produkcijos. Tai padėjo suformuoti ir išsaugoti regiono kraštovaizdį bei paveldą. Didelis galvijų tankumas paskatino kurti stambų mėsos perdirbimo sektorių, atitinkamai regione atsirado taip reikalingos užimtumo galimybės.

Dėl šiltų ir švelnių orų, palankaus kritulių pasiskirstymo per metus ir gilių, drėgmę sulaikančių dirvų gerai auga žolė ir pašariniai augalai, taigi gyvūnai gali juos ėsti beveik ištisus metus. Daugelyje šio regiono vietų žolė auga daugiau kaip 300 dienų per metus. Vakarų kraštui toks augimas įprastas, taigi nesunku suprasti, kodėl vyrauja gyvulininkystė. Be to, daugiau kaip 25 % Vakarų krašto pievų yra arba nacionaliniuose parkuose, arba „natūralaus gamtos grožio plotuose“ (angl. *Areas of Natural Beauty*, AONB). Šio regiono pievos, kuriose gausu gėlių, sudaro 57 % tokių Jungtinės Karalystės pievų. Bristolio universitete atliktas tyrimas rodo, kad jautienos kvapas yra sodresnis ir malonesnis, kai galvijai šeriami žole, o ne koncentruotais pašarais.

Produkto ypatumai

Vakarų krašte labai plačiai naudojama šviežia ir konservuota žolė. Ji turi specifinį poveikį mėsos kokybei ir jautienos maistinei vertei: riebiųjų rūgščių sudėčiai, vitamino E kiekiui ir organoleptinėms savybėms. Moksliniai eksperimentai aiškiai įrodė šį poveikį. Jie atskleidė, kuo skiriasi grūdų pagrindu pagamintais (koncentruotais) pašarais ir žole šertų jautukų riebiųjų rūgščių sudėtis (1 lentelė). Žolės silosu šertų jautukų mėsos raumenyse buvo daugiau riebalų, labai skyrėsi riebiųjų rūgščių sudėtis. Linolo rūgšties ir jos produkto (arachidono rūgšties), kurie abu yra n-6 (omega-6) riebiosios rūgštys, buvo daugiau koncentruotais pašarais šertų jautukų raumenyse, o linoleno rūgšties ir jos produktų eikozapentaeno (EPA) ir dokozaheksaeno (DHA), kurie visi yra n-3 (omega-3) riebiosios rūgštys, – žolės silosu ir šviežia žole šertų jautukų raumenyse. N-6 riebiųjų rūgščių ir n-3 riebiųjų rūgščių santykis buvo daug didesnis koncentruotais pašarais šertų gyvulių atveju. Žmogaus racionui rekomenduojamas santykis yra 4 arba mažiau; jį buvo lengviau pasiekti valgant žolę, o ne koncentruotais pašarais šertų galvijų mėsa. Įprastas santykis, kuriuo skiriasi žolė ir koncentruotais pašarais šertų galvijų mėsa, yra 18:2/18:3, t. y. maždaug 2 ir 27 (atitinkamai) pagal lentelę.

Žolė, tiek šviežia, tiek konservuota, yra α -linoleno rūgšties, kuri gyvūno organizme gali virsti ilgą n-3 (omega-3) polinesočiųjų riebiųjų rūgščių – vertingos žmonių maistingosios medžiagos – grandine, šaltinis. Be to, žolėje yra vitamino E, taigi vitamino E ir abiejų n-3 riebiųjų rūgščių daugiau yra žolė šertų galvijų mėsoje. Šios maistingosios medžiagos turi poveikio ir mėsos skoniui.

Taigi žolė ir pašariniais augalais šeriamų galvijų raumenų riebiųjų rūgščių sudėtis akivaizdžiai skiriasi, palyginti su koncentruotais pašarais šertų galvijų mėsa. Žolė šertų galvijų mėsoje paprastai būna apie 1,0 % linoleno rūgšties, 0,5 % EPA ir 0,1 % DHA. Riebiųjų rūgščių sudėtis dažnai išreiškiama šiais procentais. Minėtas poveikis naudingas produktui „West Country Beef“. Žolėje natūraliai esantis vitaminas E patenka į galvijų raumenis ir riebalinį audinį. Žolės silosu šeriamų jautukų raumenyse vitamino E yra bent du kartus daugiau nei koncentruotais pašarais šeriamų jautukų raumenyse (1 lentelė). Dėl to mažmeninei prekybai pateiktos mėsos spalva dar dvi dienas išlieka ryškiai raudona.

Remiantis britų tyrimų išvadomis, jautiena, gauta iš žolę prieš skerdimą šertų galvijų, yra geresnio skonio nei javais šertų galvijų mėsa. Lyginant žolę ir koncentruotais pašarais šertų galvijų mėsos kvapą, žolė šertų galvijų mėsa kvapesnė. Nustatyta, kad neįprastas kvapas stipriausias galvijus šeriant koncentruotais pašarais.

„Meat South West“ užsakytoje nepriklausomoje ataskaitoje, iš kurios paimtos pirmiau minėtos išvados, nurodyta, kad ypatingas savybes lemia žemas n-6 riebiųjų rūgščių ir n-3 riebiųjų rūgščių santykis bei didelis vitamino E kiekis.

— 18:2/18:3 santykis mažesnis kaip 4,

— vitaminas E > 3,0 mg/kg nugarinės raumens.

Dėl Anglijos Vakarų krašto klimato, topografijos, taigi ir žolės vešlumo jame auginami galvijai, atitinkamai ir jų mėsa, įgyja specifinių savybių. Didelę dirbamų plotų dalį užima žolė, kuri idealiai tinka galvijams auginti, be to, ji gali būti dedama į pašarų priedus.

Atliktas išsamus ir objektyvus mokslinis tyrimas, kuris parodė, kad Vakarų krašte pagamintos ir perdirbtos jautienos savybės yra natūraliai susijusios su ta geografine vietoje: joje yra daugiau žolės ir ji gausiai naudojama galvijams šerti, dėl to šių galvijų mėsoje yra daugiau n-3 (omega-3) polinesočiųjų riebiųjų rūgščių ir vitamino E.

Žolės augimą skatina dirvožemio rūšis, temperatūra, krituliai ir saulė. Dar vienas svarbus veiksnys – topografija, t. y. aukščiui didėjant žolė auga lėčiau. Dėl palankaus Vakarų krašto klimato žolei augti tinkamų palankių dienų skaičius yra didesnis nei kituose regionuose. Visose Vakarų krašto dalyse žolė auga daugiau kaip 220 dienų per metus, kai kuriose – net daugiau kaip 300 dienų, taip nėra nė vienoje kitoje Didžiosios Britanijos vietovėje. Dėl to Vakarų krašte auginami galvijai turi galimybę gauti daugiau žolės ir žolės produktų nei kitose Didžiosios Britanijos ar ES vietovėse.

Minėtas vertingas savybes jautiena įgauna dėl to, kad Vakarų krašte atsivesti, auginti ir paskersti galvijai ilgiau nei kitų regionų galvijai turėjo galimybę ēsti šviežią žolę, nes klimatas čia šiltas ir drėgnas, o auginimo sistemos pagrįstos ekstensyviu auginimu šeriant žole. Panašu, kad ateityje Vakarų krašto klimatas bus dar palankesnis ganyklinei gyvulininkystei.

Organizacijos „Meat South West“ vertinimu, bendras raudonos mėsos sektoriaus indėlis į Vakarų krašto ekonomiką yra 3 mlrd. svarų sterlingų per metus ir 28 000 darbo vietų. Norint apsaugoti regiono aplinką ir paveldą labai svarbu ir toliau jame auginti galvijus. Būtent ši ypatinga aplinka ir joje išauginti galvijai nulėmė natūraliai įgimtas „West Country Beef“ savybes.

Nuo seno šiame regione populiariausios galvijų veislės „South Devon“ ir „Ruby Red“. Tačiau prie regiono klimato gerai prisitaikiusios ir jo ganyklose gerai auga ir kitos vietos bei žemyno veislės. Todėl produktas „West Country Beef“ gali būti gaunamas iš bet kurios veislės galvijų. Kraštovaizdžio įvairovė suteikia galimybę regiono ribose plėtoti įvairių gyvulininkystės pramonę. Eksmuro, Dartmuro ir Bodminmuro aukštapelkės yra tradicinių galvijų bandų veisimosi ir vasarinės ganiavos vieta, o žemumų pievos ir pakrantės regionai, kur žolė nenustoja augti beveik ištisus metus, yra puiki vieta ganiavai prieš skerdimą.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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