

## CITI TIESĪBU AKTI

## EIROPAS KOMISIJA

**Grozītā vienotā dokumenta publikācija pēc maznozīmīga grozījuma apstiprināšanas saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta otro daļu**

(2019/C 384/08)

Eiropas Komisija ir apstiprinājusi šo maznozīmīgo grozījumu saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) Nr. 664/2014 (<sup>(1)</sup>) 6. panta 2. punkta trešo daļu.

Ar šā maznozīmīgā grozījuma apstiprināšanas pieteikumu var iepazīties Komisijas DOOR datubāzē.

VIENOTS DOKUMENTS

**“WEST COUNTRY BEEF”**

**ES Nr.: PGI-GB-0668-AM02 – 1.8.2018.**

**ACVN ( ) AĢIN (X)**

**1. Nosaukums vai nosaukumi**

“West Country Beef”

**2. Dalībvalsts vai trešā valsts**

Apvienotā Karaliste

**3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

**3.1. Produkta veids**

1.1. grupa Svaiga gaļa (un subprodukti)

**3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums**

Nosaukumu “West Country Beef” piemēro liellopu gaļas liemeņiem, sānu gabaliem vai izcirtņiem, kas iegūti no Dienvidrietumanglijas reģionā (*West Country*) dzimušiem un audzētiem liellopiem, kuri tikuši nokauti apstiprinātās kautuvēs Dienvidrietumanglijas reģionā vai ārpus tā un saskaņā ar *Meat South West (MSW)* vai līdzvērtīgiem standartiem. Lai nodrošinātu produkta pilnīgu izsekojamību un autentiskumu, neatkarīgs inspektors pārbauda minētās apstiprinātās kautuves. *Meat South West* minētajām kautuvēm izsniedz atļauju produkta “West Country Beef” ražošanai.

Visi liellopi tiek audzēti saskaņā ar pieņemtajiem augstajiem lopkopības un labturības standartiem, kas garantē to drošumu.

Produkta ražošanā jāievēro šādas obligātās prasības:

- liellopiem jāpiedzimst, jāaug un to galīgā nobarošana jāveic Dienvidrietumanglijā,
- lopbarības pamatā jābūt ganībās uzņemtajai barībai,
- jāievēro visi spēkā esošie tiesību akti,
- ražotāja rīcībā jābūt visiem atbilstīgajiem prakses kodeksiem, un ražotājam jābūt informētam par tiem,

(<sup>1</sup>) OV L 179, 19.6.2014., 17. lpp.

- jānodrošina liellopu veselīgums un labturība, pamatojoties uz piecām pamatbrīvībām,
- jānodrošina, ka tiek īstenotas pilnīgas izsekojamības sistēmas,
- jānodrošina, ka liellopus pārtrauga kompetenti lopkopji un apmācīti darbinieki,
- jānodrošina dzīvnieku drošība un labturība, tos transportējot, tirgojot, kā arī pirms nokaušanas,
- kaušana jāveic apstiprinātā un licencētā uzņēmumā, ievērojot pilnīgu izsekojamību, lai nodrošinātu produkta autentiskumu.

Lauku saimniecības un pārstrādes uzņēmumus pārbauda neatkarīgi inspektori, izmantojot atbilstīgo pārbaudes protokolu.

Lai izpildītu produkta “West Country Beef” ražošanas prasības, ražotājiem pārbaūžu laikā jāsniedz pierādījumi par to, ka attiecīgie liellopi ir dzimuši, audzēti un to galīgā nobarošana ir veikta Dienvidrietumanglijā. Ir jāveic lopbarības uzskaitē un jāsniedz pierādījumi, ka vismaz 70 % barības attiecīgie liellopi ir uzņēmuši ganībās. Šā produkta ražošanā ir paredzēta ekstensīva sistēma, saskaņā ar kuru liellopi ne mazāk kā sešus mēnešus ganās ganībās.

Īpašais uz zālaugiem balstītais uzturs uzlabo liellopu muskuļaudu ķīmisko sastāvu (sk. 1. tabulu), kā arī gaļas organoleptiskās īpašības salīdzinājumā ar tiem liellopiem, kuri ir baroti ar koncentrātiem.

1. tabula

**Taukskābju (mg/100 g muskuļaudu) un E vitamīna sastāvs (mg/kg) liellopu jostas daļas muskuļaudos**

	Koncentrāti	Skābbarība	Zāle
18:2 <sup>(1)</sup>	210	87	76
18:3 <sup>(2)</sup>	8,1	48,7	35,6
EPA <sup>(3)</sup>	2,6	19,7	19,2
DHA <sup>(4)</sup>	0,5	5,1	2,8
18:2/18:3	27,2	1,8	2,1
E vitamīns	1,4	3,3	4,2

<sup>(1)</sup> Linolskābe.

<sup>(2)</sup> Linolēnskābe.

<sup>(3)</sup> Eikozānpentaēnskābe.

<sup>(4)</sup> Dokosaheksānskābe.

Rezultātā uzlabojas gaļas vienmērīgā garša, tādējādi, to ēdot, gūstams lielisks baudījums. Gaļas dabīgais “marmorējums” ar cauraugušiem taukaudiem tai piešķir patīkamu garšu un sulīgumu. Tauku krāsa var būt no baltas līdz dzeltenai, taču īpašā uztura rezultātā tie iegūst krēmkrāsu. Gaļas krāsa var būt no sārtas līdz tumši sarkanai. Gaļu nogatavinot, tās sarkanā krāsa kļūst vēl tumšāka.

Liellopu galīgā nobarošana ilgst ne mazāk kā 60 dienas. Lielākā daļa liellopu paši nobarojas dabiskā ceļā – to vecums vai svars ir atšķirīgs, jo ir dažādas šķirnes (vislabākais galīgās nobarošanas svars ir tāds, lai kautsvars būtu no 200 līdz 500 kg).

Gaļu ne mazāk kā 10 dienas tur dzesēšanas temperatūrā – šis process ir pazīstams kā nogatavināšana, sākot ar nokaušanas dienu. Nogatavināšanas perioda laikā dabīgie fermenti gaļā noārda saistaudus, tādējādi uzlabojot gaļas maigumu un garšas īpašības. Izcirtņiem, piemēram, krūšu daļai un stilbam, kam parasti nepieciešams ilgs pagatavošanas laiks, nav minimālā nogatavināšanas perioda. Šo periodu var saīsināt, veicot augstsprieguma elektrostimulāciju, kas samazina aukstuma radīto gaļas saruksanas risku, vai gaļas gabalu pakarinot aiz gūžas, kā rezultātā gaļa kļūst maigāka. Lai nodrošinātu liemeņu pareizu atdzesēšanu un nogatavināšanu, tiek veikta temperatūru, procesu un laikposmu uzskaitē.

Turpmāk norādīta liemeņu klasifikācijas specifikācija (pamatojoties uz *EUROP* skalu) optimālu garšas īpašību nodrošināšanai:

liellopu liemeņu klasifikācija, kas atbilst -O vai augstākai klasei, taukaudu saturs no 2 līdz 4H.

		Pieaugošs taukaudu saturs =>						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Augstāka klasifikācijas klase =>	E							
	U+							
	-U							
	R							
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

Pēc nokaušanas produktu "West Country Beef" laiž tirdzniecībā vairākos veidos, kas norādīti turpmāk:

- vesels liemenis, izņemot subproduktus, kas nav ēdami, t. i., ādu, galvu un kājas,
- vesels sāns – pusliemenis, kas pārdalīts gareniski,
- liemeņa pakalējā/priekšējā ceturtdaļa – vesels sāns, kas no priekšpuses sadalīts starp 10. un 11. ribu (vai citā līdzīgā veidā pēc vienošanās),
- svaigi izcirtņi – ražo, sadalot divus liemeņus/sānus mazākos, iecienītākos gabalos (lai apmierinātu pircēju prasības). Šos izcirtņus var piedāvāt neatkaulotus vai atkaulotus un aizsargiepakojumā,
- ēdami subprodukti, kas iegūti pirms klasifikācijas.

Produktu "West Country Beef" var tirgot svaigu (atdzesētu) vai saldētu.

### 3.3. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Pēc liellopu atšķiršanas vai to galīgās nobarošanas posmā tiem var izēdināt lopbarības piedevas. Tādā gadījumā lauksaimnieks reģistrē informāciju par lopbarības piedevu sastāvdaļām un iegādi, un to pārbauda par atbilstības pārbaudēm atbildīgie inspektori. Laikposmu, kurā dzīvniekam izēdina lopbarības piedevas, nosaka, ņemot vērā tādus aspektus kā dzīvnieku labturība un tirdzniecība.

Lopbarības piedevu maksimālais apjoms ir 30 %, bet ganībās uzņemtās barības apjoms – 70 %. Lopbarības piedevas izēdina nepieciešamības gadījumā, piemēram, ziemas mēnešos vai liellopu atšķiršanas vai galīgās nobarošanas posmā.

### 3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Visi liellopi tiek audzēti saskaņā ar pieņemtajiem augstajiem lopkopības un labturības standartiem, kas garantē to drošumu.

Produkta ražošanā jāievēro šādas obligātās prasības:

- liellopiem jāpiedzimst, jāaug un to galīgā nobarošana jāveic Dienvidrietumanglijā,
- lopbarības pamatā jābūt ganībās uzņemtajai barībai,
- jāievēro visi spēkā esošie tiesību akti,
  - ražotāja rīcībā jābūt visiem atbilstīgajiem prakses kodeksiem, un ražotājam jābūt informētam par tiem,
- jānodrošina liellopu veselīgums un labturība, pamatojoties uz piecām pamatbrīvībām,
- jānodrošina, ka tiek īstenotas pilnīgas izsekojamības sistēmas,
- jānodrošina, ka liellopus pārrauga kompetenti lopkopji un apmācīti darbinieki,
- jānodrošina dzīvnieku drošība un labturība, tos transportējot, tirgojot, kā arī pirms nokaušanas,
- kaušana jāveic apstiprinātā un licencētā uzņēmumā, ievērojot pilnīgu izsekojamību, lai nodrošinātu produkta autentiskumu.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakojšanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

4. *Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija*

Minētajā ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst sešas grāfistes – Kornvola, Devona, Dorseta, Glosteršīra, Somerseta un Vilšīra, kuras kopā veido Dienvidrietumangliju.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Saikne starp “West Country Beef” un ģeogrāfisko apgabalu ir balstīta uz produkta kvalitāti un citām īpašībām.

Dienvidrietumanglija vislabāk raksturojama kā zālāju klāta pussala. Dažādie augšņu tipi ir daļēji izveidojuši atšķirību starp lopbarības audzēšanu un lauksaimniecības zemju kultivēšanu. Dienvidrietumanglijā ir liels glejaušnes un brūnzemes augsnes īpatsvars, kas veicina zāles augšanu; tajās labi padodas zāles audzēšana, bet tās nav ideāli piemērotas kultivēšanai. Kultivējamās platībās ir lielāks māla un smilts augšņu īpatsvars, un tās ir vieglāk drenējamas. Turklāt Dienvidrietumanglijā ir visā Apvienotajā Karalistē augstākā vidējā temperatūra un augstākās minimālās un maksimālās temperatūras.

Dienvidrietumanglija ir lielākais Anglijas reģions, kurā visvairāk nodarbojas ar lauksaimniecību. Tās daba ir viena no bagātīgākajām visā Apvienotajā Karalistē. Pēc aplēsēm, šā reģiona lauku saimniecībās tiek audzēti 24 % no visiem Anglijas liellopiem, un tieši tas kopā ar vēl 21 % audzēto aitu ir palīdzējis veidot šā reģiona aprises un saglabāt tā ainavu un mantojumu. Lielais ganāmpulku blīvums ir mudinājis attīstīt milzīgu gaļas pārstrādes nozari, kas šajā reģionā rada ārkārtīgi nepieciešamās darbavietas.

Silto un maigo temperatūru kombinācija, nokrišņu daudzuma vienmērīgais sadalījums gadā, liela augšņu ūdensietilpība nozīmē, ka Dienvidrietumanglijā visu gadu var audzēt zāli un lopbarības kultūras, kā arī ganīt lopus. Zāle lielākajā šā reģiona daļā aug vairāk nekā 300 dienu gadā. Šāda ražošana visa gada garumā Dienvidrietumanglijā ir ierasta parādība un izskaidro, kādēļ tajā dominē lopkopība. Turklāt vairāk nekā 25 % Dienvidrietumanglijas ganību atrodas nacionālajos parkos vai arī dabiski skaistās teritorijās (AONB), un šajā reģionā atrodas vairāk nekā 57 % Apvienotās Karalistes ziedaugiem bagāto pļavu. Bristoles Universitātes veiktais pētījums apliecina, ka liellopu gaļas garša ir intensīvāka un patīkamāka, ja liellopi ir baroti ar zāli, nevis koncentrātiem.

## Produkta specifikā

Dienvidrietumā Anglijā ļoti daudz izmanto svaigu zāli un zāles skābbarību. Tas liellopu gaļas kvalitātei un uzturvērtībai rada raksturīgas iezīmes taukskābju, E vitamīna satura un organoleptisko īpašību ziņā. Šīs iezīmes tika skaidri pierādītas zinātniskos eksperimentos. Tajos tika parādīta atšķirība starp taukskābju saturu tāda vērsa gaļā, kas pārsvarā tika barots ar graudiem (koncentrātiem), un tāda vērsa gaļā, kas pārsvarā tika barots ar zāli (1. tabula). Tauku līmenis to liellopu gaļas muskuļaudos, kuri tika baroti ar zāles skābbarību, bija lielāks, un tam bija diezgan atšķirīgs taukskābju profils. Linolskābes un tās produkta (arahidonskābes), abu n-6 (omega-6) taukskābju daudzums bija lielāks tā vērsa gaļā, kas tika barots ar koncentrātu; savukārt linolēnskābes un tās produktu eikozānpentaēnskābes (EPA) un donosaheksānskābes (DHA), kā arī visu n-3 (omega-3) taukskābju daudzums bija lielāks tā vērsa gaļā, kas tika barots ar zāles skābbarību un svaigu zāli; n-6 taukskābju un n-3 taukskābju proporcija bija daudz augstāka tādu dzīvnieku gaļā, kuri tika baroti ar koncentrātu. Cilvēku uzturā ieteicamā proporcija ir 4 vai zemāka, kas tika ļoti viegli panākta ar zāli barota liellopa gaļā, bet ne ar koncentrātu barota liellopa gaļā. Vienkārša proporcija, kas atšķir ar zāli barota liellopa gaļu no tāda liellopa gaļas, kas barots ar koncentrātu, ir šāda: 18:2/18:3, kas 1. tabulā norādīts attiecīgi pie 2 un 27.

Gan svaiga zāle, gan zāles skābbarība ir  $\alpha$ -linolēnskābes avots, kas dzīvniekā var pārveidoties par garo ķēžu n-3 (omega-3) polinepiesātinātajām taukskābēm (PUFA), kuras cilvēkiem ir vērtīgas uzturvielas. Zāle satur arī E vitamīnu, un ar zāli barota liellopa gaļā gan n-3 taukskābju, gan E vitamīna koncentrācija ir augstāka. Šīs uzturvielas arī ietekmē gaļas garšu.

Tādējādi barošana ar zāli un zāles skābbarību uzskatāmi liecina par taukskābju profilu muskuļaudos, kurš ir atšķirīgs tad, ja dzīvniekus baro ar koncentrātiem. Ar zāli barotu liellopu gaļai ir šādi raksturīgie rādītāji: linolēnskābe –1,0 %, EPA –0,5 % un DHA –0,1 %. Šāds taukskābju satura procents ir sastopams gaļā, šādā veidā bieži raksturo taukskābju sastāvu. Šāds taukskābju saturs labvēlīgi ietekmē produkta "West Country Beef" kvalitāti. E vitamīns zālē atrodams dabīgā veidā, un tas caur gremošanas sistēmu pāriet liellopa muskuļaudos un taukaudos. Ar zāles skābbarību barotu vērsu gaļas muskuļaudos tika konstatēta vismaz divkārtīga E vitamīna koncentrācija nekā tādu vērsu gaļā, kuri tika baroti ar koncentrātiem (1. tabula). Tas nodrošina mazumtirdzniecības vitrīnās turētajai gaļai par 2 dienām ilgāku koši sarkanās krāsas saglabāšanos.

Britu veiktajos pētījumos secināts, ka garša ir labāka tāda liellopa gaļai, kas ir barots ar zāli, nevis ar graudiem. Garšas rādītājs bija labāks tādu liellopu gaļai, kas baroti ar zāli, nevis ar koncentrātu. Neraksturīga garša bija visizteiktākā tādu liellopu gaļai, kas baroti ar koncentrātu.

*Meat South West* pasūtītais neatkarīgais pētījums, no kura tika ņemti iepriekšminētie secinājumi, liecina, ka specifiskās raksturiezīmes ir šādas: zema n-6 taukskābju un n-3 taukskābju proporcija, un augsta E vitamīna koncentrācija.

— 18:2/18:3 proporcija, kas nepārsniedz 4,

— E vitamīns > 3,0 mg/kg jostas daļas muskuļaudu.

Dienvidrietumā Anglijai raksturīgais klimats, topogrāfiskie un ģeomorfoloģiskie apstākļi rada ļoti labvēlīgu vidi zālaugu audzēšanai un šajā reģionā audzētajiem liellopiem un līdz ar to arī šo dzīvnieku gaļai piešķir specifiskas īpašības. Lielu daļu šā reģiona lauksaimniecības platību veido zālaugi, kuri ir ļoti labi piemēroti lopkopībai un kurus var izmantot arī kā papildbarību.

Ir izveidots spēcīgs un objektīvs zinātniskais pamatojums, ka Dienvidrietumā Anglijā ražotajai un pārstrādātajai liellopu gaļai piemīt tādas īpašības, kas ir cieši saistītas ar šo ģeogrāfisko apgabalu un ko nodrošina zālaugu plašā pieejamība un izmantošana lopbarībā, kā rezultātā gaļā ir augstāka n-3 PUFA un E vitamīna koncentrācija.

Zālaugu augšanu ietekmē augsnes tips, temperatūra, nokrišņu daudzums un saules gaisma. Vēl viens svarīgs aspekts ir reljefs, t. i., augstums virs jūras līmeņa – jo tas ir lielāks, jo zālaugu ir mazāk. Dienvidrietumā Anglijā klimats ir labvēlīgāks, un līdz ar to zāles veģetācijas periods tajā ir ilgāks salīdzinājumā ar citiem reģioniem. Visās Dienvidrietumā Anglijas daļās zāle aug vairāk nekā 220 dienu gadā, dažos apvidos – pat vairāk nekā 300 dienu, un tas nav novērojams nevienā citā Lielbritānijas daļā. Rezultātā Dienvidrietumā Anglijā audzētiem liellopiem zāle un zāles produkti ir pieejami lielākā apjomā nekā lielākajā daļā citu Lielbritānijas apvidu vai ES valstu.

Vērtīgās īpašības liellopu gaļā rodas tad, ja liellopi, no kuriem to iegūst, piedzimst, tiek audzēti un to galīgo nobarošanu veic Dienvidrietumanglijā, kur siltā un mitrā klimata dēļ svaiga zāle dzīvniekiem ir pieejama ilgāku periodu nekā citos reģionos un kur ražošanas sistēmas ir balstītas uz ekstensīvu ražošanu, kurā tiek izmantota zāle. Klimata pārmaiņas nākotnē, visticamāk, Dienvidrietumanglijā zālāju audzēšanu ietekmēs vēl labvēlīgāk nekā pašlaik.

Pēc *Meat South West* aplēsēm, sarkanās gaļas ražošanas nozare Dienvidrietumanglijas ekonomikai kopumā nodrošina trīs miljardus mārciņu gadā un 28 000 darba vietu. Ir ārkārtīgi svarīgi turpināt lopkopību, lai aizsargātu šā reģiona vidi un mantojumu. Tieši šī savdabīgā vide veido produktam “West Country Beef” raksturīgās pamatīpašības, kuras rodas tādēļ, ka šajā reģionā tiek audzēti dzīvnieki, ko kuriem šo produktu iegūst.

Vēsturiski visbiežāk sastopamās liellopu šķirnes reģionā ir bijušas *South Devon* un *Ruby Red*. Tomēr šā reģiona ainavai ir piemērotas arī daudzu vietējo un kontinentālo šķirņu liellopi, kuru uzturā var izmantot šajā reģionā augošos zālaugus. Tādēļ produktu “West Country Beef” var ražot no jebkuras liellopu šķirnes. Ainavu daudzveidība šajā reģionā ļauj pastāvēt noslāņotai lopkopības nozarei. Ekmūras, Dartmūras un Bodminmūras augstienes tradicionālajiem liellopu ganāmpulkiem nodrošina vairošanās vietu un vasaras ganības, savukārt ieplakas un piekrastes apvidi, kur zāle turpina augt lielāko daļu gada, nodrošina ganības, kas lieliski piemērotas liellopu galīgai nobarošanai.

### **Atsauce uz specifiskācijas publikāciju**

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

[https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment\\_data/file/762878/west-country-beef-pgi-spec.pdf](https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/762878/west-country-beef-pgi-spec.pdf)