

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni tad-Dokument Uniku emendat wara l-approvazzjoni ta' emenda minuri skont it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(2019/C 384/08)

Il-Kummissjoni Ewropea approvat din l-emenda minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 6(2) tar-Regolament ta' Delega tal-Kummissjoni (UE) Nru 664/2014 ⁽¹⁾.

L-applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' din l-emenda minuri tista' tiġi kkonsultata fil-bażi tad-*data* DOOR tal-Kummissjoni.

DOKUMENT UNIKU

“WEST COUNTRY BEEF”

Nru tal-UE: IGP-GB-0668-AM02 — 1.8.2018

DOP () IGP (X)

1. **Isem**

“West Country Beef”

2. **Stat Membru jew Pajjiż Terz**

Ir-Renju Unit

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.1 Laham frisk (u l-ġewwieni)

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

Il-“West Country Beef” huwa l-isem li japplika għall-karkassi, il-ġnub jew il-qatgħat tal-laħam taċ-ċanga li jkunu ġejjin minn bovini li jitwiieldu u jitrabbew fir-reġjun tal-West Country tal-Ingilterra, u jinqatlu skont l-istandards tal-Meat South West (MSW) jew standards ekwivalenti, f'biċċeriji approvati fir-reġjun tal-West Country, jew barra din iż-żona. Dawn l-impjanti approvati jkunu ġew spezzjonati minn spettur indipendenti biex ikunu aċċertati t-traċċabbiltà sħiħa u l-awtentiċità tal-prodott. L-impjanti jkunu ngħataw il-liċenzja minn Meat South West u dan juri li huma approvati biex jipproċessaw il-“West Country Beef”.

Il-bhejjem kollha jitrabbew b'konformità ma' standards għoljin, li jkun sar qbil fuqhom, dwar it-trobbija u l-benessri, li jagħtu garanzija tas-sikurezza.

Il-produzzjoni trid tissodisfa r-rekwiżiti minimi li ġejjin:

- il-bhejjem ikunu twieldu, trabbew u ssemnu fir-reġjun tal-West Country
- ikunu ntgħalfu dieta bbażata fuq il-magħlef
- il-produtturi jikkonformaw ma' kull leġislazzjoni attwali
- ikollhom u jkunu jafu l-Kodiċijiet ta' Prattika rilevanti kollha

(¹) ĠU L 179, 19.6.2014, p.17.

- jiżguraw is-saħħa u l-benessri tal-bhejjem abbażi tal-Fames Libertajiet
- jiżguraw li jkun hemm sistemi ta' traċċabbiltà shiħa fis-seħħ
- jiżguraw li l-bhejjem jieħdu hsiebhom bdiewa kompetenti u persunal imħarreg
- jiżguraw is-sikurezza u l-benessri tal-annimali matul it-trasport, il-kummerċjalizzazzjoni u qabel il-qatla
- il-qatla sseħħ f'faċilità liċenzjata u approvata bi traċċabbiltà shiħa sabiex tkun żgurata l-awtentività tal-prodott

L-irziezet u l-impjanti tal-ipproċessar jiġu spezzjonati minn spetturi indipendenti bi protokoll ta' spezzjoni definit.

Sabiex jikkonformaw mar-rekwiżiti tal-iskema tal-“West Country Beef”, waqt l-ispezzjonijiet, il-produtturi huma meħtieġa juru li l-bovini twieldu, trabbew u ssemnu fir-reġjun tal-West Country. Huwa meħtieġ għurnal tat-tagħlif u jridu jinghataw provi li l-bovini ntgħalfu dieta li tinkludi tal-anqas 70 % magħlef. L-iskema teħtieġ sistema estensiva b'minimu ta' sitt xhur ragħa.

Id-dieta speċifika, ibbażata fuq il-haxix, ittejjeb il-kompożizzjoni kimika tal-muskolu taċ-ċanga (ara t-Tabella 1 hawn taht) u ttejjeb ukoll il-kwalitajiet organolettiċi tal-laħam, meta mqabbla ma' bovini li jintgħalfu l-koncentrati.

Tabella 1

Il-kompożizzjoni tal-aċidu xahmi (mg/100 g ta' muskolu) u l-kontenut ta' vitamina E (mg/kg) fil-muskolu tal-flett taċ-ċanga

	Koncentrati	Magħlef	Haxix
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⁾ linolejku

⁽²⁾ linoleniku

⁽³⁾ ejkosapentanojku

⁽⁴⁾ dokosaezaenojku

Dan iwassal għal laħam li b'mod konsistenti jkollu toġħma bnina u li jagħti esperjenza ta' ikla eċċellenti. Il-kontenut naturali ta' tessut intramuskulari xahmi fil-laħam iżid it-toġħma u s-sukkulenza. Ix-xaham jista' jvarja fil-kulur minn abjad sa lwien sofor, iżda d-dieta speċifika tippromwovi kulur lewn il-krema. Il-kulur tal-laħam ivarja bejn roża u aħmar skur, u mal-maturazzjoni lewn il-laħam jiskura.

L-annimali bovini jissemnu għal minimu ta' 60 jum. Il-biċċa l-kbira tal-annimali jissemnu b'mod naturali waħedhom – l-eṭa u l-piż ivarjaw peress li hemm differenzi bejn ir-razz (huwa ideali piż bejn 200 u 500 kg ta' piż mejjet meta jkunu lesti għall-qatla).

Il-laħam jiġi kkundizzjonat għal mill-anqas għaxart ijiem f'temperaturi ta' refriġerazzjoni, dan huwa proċess magħruf bħala maturazzjoni, u jibda dakinhar tal-qatla. Waqt il-maturazzjoni l-enżimi naturali fil-laħam ikissru t-tessuti konnettivi u b'hekk il-laħam isir aktar tari u titjeb il-kwalità tiegħu. Għall-qatgħat li tradizzjonalment jissajru bil-mod, bħal-laħam tas-sidra u tal-ġarretta, ma hemmx żmien minimu ta' maturazzjoni. Dawn il-perjodi jistgħu jitnaqqsu bl-applikazzjoni ta' stimulazzjoni elettrika b'vultaġġ għoli, peress li din tnaqqas ir-riskju li l-karkassa tibbies, inkella billi l-karkassa tiddendel mill-għadma tal-ġenb biex il-laħam isir iżjed tari. Jinżammu regiŝtri li juru t-temperaturi, il-proċessi u l-hinijiet biex jiżguraw li l-karkassi jitkessħu u jimaturaw b'mod korrett.

L-ispeċifikazzjoni tal-klassifikazzjoni tal-karkassi (abbazi tas-sistema EUROP), li tiżgura l-aħjar kwalità għall-ikel, hija:

Karkassi kklassifikati b'konformazzjoni -O jew aħjar, b'xaham ta' 2 sa 4H.

Improving conformation \Rightarrow	Increasing fatness \Rightarrow							
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
E								
U+								
-U								
R								
O+								
-O								
P+								
-P								

Wara l-qatla, il-“West Country Beef” jinbiegħ lin-negozji tal-laham fil-forom diversi elenkati hawn taht:

- Karkassa shiha, minbarra l-ġewwieni li mhuwix tajjeb għall-ikel, il-ġlud, l-irjus u s-saqajn;
- Ġenb shih: nofs il-karkassa, maqsuma għat-tul;
- Il-kwart ta' wara/il-kwart ta' quddiem: ġenb shih maqsum bejn l-10 u l-11-il kustilja mill-parti ta' quddiem (jew inkella b'mod simili skont il-ftehim);
- Qatgħat primarji: prodotti billi l-karkassi/in-nofs karkassi jinqasmu f'partijiet iżgħar magħrufin (biex jissodisfaw il-preferenzi tal-konsumaturi). Dawn il-qatgħat jistgħu jiġu pprezentati bl-għadam jew mingħajr għadam u fippakkjar protettiv.
- Ġewwieni li jittiekel li jitneħħa mill-karkassi qabel il-klassifikazzjoni.

Il-“West Country Beef” jista' jinbiegħ frisk (imkessah) jew iffriżat.

3.3. Għalf (għall-prodotti li joriginaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)

Il-bhejjem jistgħu jingħataw is-supplimenti fil-fażi tal-ftim u fil-fażi tat-tismin. F'dak il-każ, id-dettalji tal-ingredjenti u tax-xiri jiġu rreġistrati mill-bidwi u vverifikati minn spetturi tal-assigurazzjoni. Iż-żmien meta l-annimal jingħata s-supplimenti jiġi ddeterminat billi jitqiesu fatturi bħat-trattament xieraq tal-annimali u l-kummerċjalizzazzjoni.

L-ammont massimu ta' għalf supplementari huwa ta' 30 %, ma' 70 % magħlef. L-għalf supplementari jingħata meta jkun meħtieġ, bħal pereżempju matul ix-xhur tax-xitwa jew waqt il-perjodi tal-ftim u tat-tismin.

3.4. Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-zona ġeografika ddefinita

Il-bhejjem kollha jitrabaw b'konformità ma' standards għoljin, li jkun sar qbil fuqhom, dwar it-trobbija u l-benessri, li jagħtu garanzija tas-sikurezza.

Il-produzzjoni trid tissodisfa r-rekwiżiti minimi li ġejjin:

- il-bhejjem ikunu twieldu, trabbew u ssemnu fir-reġjun tal-West Country
- ikunu ntgħalfu dieta bbażata fuq il-magħlef
- il-produtturi jikkonformaw ma' kull leġislazzjoni attwali ikollhom u jkunu jafu l-Kodiċijiet ta' Prattika rilevanti kollha
- jiżguraw is-saħħa u l-benessri tal-bhejjem abbażi tal-Fames Libertajiet
- jiżguraw li jkun hemm sistemi ta' traċċabbiltà shiha fis-seħh
- jiżguraw li l-bhejjem jieħdu hsiebhom bdiewa kompetenti u persunal imħarreg
- jiżguraw is-sikurezza u l-benessri tal-annimali matul it-trasport, il-kummerċjalizzazzjoni u qabel il-qatla
- il-qatla sseħh f'faċilità licenzjata u approvata bi traċċabbiltà shiha sabiex tiġi żgurata l-awtentività tal-prodott.

3.5. Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-tahkik, l-ippakkjar, eċċ

—

3.6. Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar

—

4. Definizzjoni fil-qosor taż-zona ġeografika

Iż-zona ġeografika tikkonsisti mis-sitt kontei ta' Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset u Wiltshire, li flimkien jiffurmaw ir-reġjun tal-West Country tal-Ingilterra.

5. Rabta maż-zona ġeografika

Speċifità taż-zona ġeografika:

"Il-konnessjoni bejn il-"West Country Beef" u ż-zona ġeografika hija bbażata fuq kwalità speċifika u karatteristiċi oħrajn tal-prodott.

Il-West Country tal-Ingilterra jista' jiġi deskritt sewwa sew bhala penizola burija. Id-distinzjoni bejn l-art burija u l-art li tinħadem żviluppat parzjalment bhala rizultat tat-tipi differenti ta' hamrija. Fil-West Country hemm proporzjon għoli ta' hamrija taflija u hamrija kannella li fiha jikber tajjeb il-haxix iżda li mhijiex ideali għall-kultivazzjoni tar-raba'. Iż-zoni tar-raba' fihom proporzjon akbar ta' hamrija taflija u ramlija, fejn l-ilma jiskula faċilment. Barra minn hekk, il-West Country għandu l-ogħla temperatura medja u l-ogħla temperaturi minimi u massimi fir-Renju Unit.

Il-West Country huwa l-akbar reġjun fl-Ingilterra u l-aktar li hu agrikolu. L-ambjent tiegħu huwa fost l-aktar għonja fir-Renju Unit. L-irziezet f'dan ir-reġjun jipproduċu ammont smat ta' 24 % taċ-ċanga fl-Ingilterra u huwa dan, flimkien mas-sehem tiegħu ta' 21 % tal-produzzjoni tan-nagħaġ, li għen fil-formazzjoni u l-manteniment tal-pajsaġġ u tal-patrimonju tar-reġjun. L-ghadd kbir ta' bhejjem heġġeg l-iżvilupp ta' settur kbir tal-iprocessar tal-laħam li johlq l-opportunitajiet ta' impjegi tant meħtieġa fir-reġjun.

Il-kombinazzjoni ta' temperaturi sħan u temperaturi moderati, tax-xita li hi mqassma sew matul is-sena, u tal-hamrija fonda li żzomm it-tira, twassal biex il-haxix u l-għejejjel għall-magħlef jtkabbbru u jintużaw għar-ragħa kwazi tul is-sena kollha. F'parti kbira mir-reġjun, il-haxix ihaddar għal aktar minn 300 jum fis-sena. Fil-West Country huwa normali li l-haxix jikber tul is-sena kollha u għalhekk hija daqshekk predominanti t-trobbija tal-bhejjem. Barra minn hekk, aktar minn 25 % tal-mergħat fil-West Country jinsabu jew f'Parks Nazzjonali jew f'Żoni ta' Sbuħija Naturali, u dan ir-reġjun fih aktar minn 57 % tal-mergħat b'ħafna fjuri tar-Renju Unit. Riċerka li twettqet minn Bristol University uriet li t-toghma taċ-ċanga tkun aktar qawwija u tintgħogob aktar meta l-bovini jkunu ntgħalfu bil-haxix milli bil-koncentrati.

Speċifità tal-prodott:

Fil-West Country jintużaw hafna l-haxix frisk u l-haxix ikkonservat. Dan jipproduċi effett karatteristiku fuq il-kwalità tal-laħam u l-valur nutrittiv taċ-ċanga f'termini tal-kompożizzjoni tal-aċidu xahmi, tal-kontenut ta' vitamina E u tal-kwalità sensorjali. Dawn l-effetti ntwerew biċ-ċar minn esperimenti xjentifiċi li saru. L-esperimenti wrew differenza fil-kompożizzjoni tal-aċidu xahmi bejn l-ghoġġiela mrobbija fuq dieta li fiha aktar ġwież (konċentrati), u l-ghoġġiela mrobbija fuq dieta li jkun fiha aktar haxix (it-Tabella 1). Dawk li ntgħalfu l-magħlef kellhom iżjed xaham fil-muskoli u l-profil tal-aċidu xahmi kien pjuttost differenti minn ta' dawk li jintgħalfu l-ġwież. Fil-muskoli tal-ghoġġiela magħlufa l-konċentrati, kien hemm iżjed aċidu linolejku u l-prodott tiegħu (l-aċidu arakidoniku), it-tejn li huma xahmijiet aċidużi n-6 (omega-6); u fil-muskoli tal-ghoġġiela magħlufa l-magħlef u l-haxix frisk kien hemm iżjed aċidu linoleniku u l-prodotti tiegħu l-aċidu ejkosapentenojku EPA u l-aċidu dokosaessenojku DHA, li huma kollha aċidi xahmin n-3 (omega-3). Il-proporzjon ta' aċidi xahmin n-6 ma' aċidi xahmin n-3 kien ferm oghla fl-annimali magħlufa l-konċentrati. Il-proporzjon rakkomandat għad-dieta tal-bniedem huwa ta' 4 jew inqas, li ntlahaq faċilment fiċ-ċanga tal-ghoġġiela magħlufa l-haxix iżda mhux fil-laħam tal-ghoġġiela magħlufa l-konċentrati. Proporzjon sempliċi li jiddistingwi l-ghoġġiela magħlufa l-haxix minn dawk magħlufa l-konċentrati huwa 18:2/18:3, billi dan huwa madwar 2 u 27 fit-Tabella 1 għaċ-ċanga minn ghoġġiela magħlufa l-haxix u dawk magħlufa l-konċentrati rispettivament.

Il-haxix, kemm jekk ikun frisk kif ukoll jekk ikun ikkonservat, huwa sors ta' aċidu α -linoleniku, li fl-annimal jista' jiġi kkonvertit f'aċidi xahmin poliinsaturati (PUFA — polyunsaturated fatty acids) n-3 (omega-3) ta' katina twila, li huma nutrijenti prezzjużi fid-dieta tal-bniedem. Il-haxix fih ukoll il-vitamina E u kemm l-aċidi xahmin n-3 kif ukoll il-vitamina E jinsabu f'konċentrazzjonijiet oghla fil-laħam tal-ghoġġiela magħlufa l-haxix. Dawn in-nutrijenti jaffettwaw ukoll it-toghma tal-laħam.

Għaldaqstant huwa ċar li d-dieta tal-haxix u tal-magħlef jipproduċu profil distintiv ta' aċidu xahmi fil-muskoli, u dan jiddistingwihom mid-dieta tal-konċentrati. Il-valuri ta' madwar 1,0 % aċidu linoleniku, 0,5 % EPA u 0,1 % DHA huma deskrittivi tal-laħam tal-ghoġġiela mrobbija fuq il-haxix. Dawn huma l-perċentwali tal-aċidi xahmin preżenti; dan huwa l-mod kif il-kompożizzjoni tal-aċidu xahmi ta' spiss jiġi deskritt. Dan l-effett huwa ta' benefiċċju għall-“West Country Beef”. Il-vitamina E li tinstab b'mod naturali fil-haxix hija inkorporata fit-tessuti tal-muskoli u tax-xaham tal-bovini. Instab li l-ghoġġiela li kienu ntgħalfu l-magħlef tal-haxix kellhom mill-inqas konċentrazzjoni doppja ta' vitamina E fil-muskoli minn dawk li ntgħalfu l-konċentrati (it-Tabella 1). Dan iwassal biex il-laħam idum iżomm il-lewn aħmar jghajjat tiegħu jumejn aktar waqt il-wiri għall-bejgħ.

Studji Brittaniċi kkonkludew li t-toghma tal-laħam taċ-ċanga tal-bovini msemma bil-haxix hija itjeb minn dik tal-bovini li jintgħalfu l-ġwież. Il-punteġġi għat-toghma taċ-ċanga kienu aħjar għall-ghoġġiela li jintgħalfu l-haxix minn ta' dawk li jintgħalfu l-konċentrati. Il-punteġġi għat-toghma mhux normali kienu l-aktar għoljin għal-laħam tal-ghoġġiela li ntgħalfu l-konċentrati.

Il-konkluzjonijiet ta' hawn li harġu mir-rapport indipendenti kkummissjonat minn Meat South West kienu li sommarju tal-karatteristiċi speċjali juru li hemm proporzjon baxx ta' aċidi xahmin n-6 għal n-3 u konċentrazzjoni għolja ta' vitamina E.

— 18:2/18:3 proporzjon inqas minn 4

— Vitamina E > 3,0 mg/kg muskolu tal-flett

Bħala riżultat tal-klima, tat-topografija, tal-ġeoloġija u tar-rikkezza tal-haxix konsegwenti fil-West Country tal-Ingilterra, dan ir-reġjun jagħti kwalitajiet partikolari lill-bovini li jitrabbew hemm, u b'hekk lil-laħam ta' dawk l-annimali. Proporzjon għoli taż-żona ta' raba' maħdum f'dan ir-reġjun huwa haxix, u dan huwa ideali għall-produzzjoni tal-bovini filwaqt li jista' jintuża wkoll fl-għalf supplimentari.

Jeżisti każ xjentifiku qawwi u oġġettiv li ċ-ċanga tal-bovini prodotta u pproċessata fil-West Country tal-Ingilterra għandha kwalitajiet li huma intrinsikament marbutin ma' dik iż-żona ġeografika, minhabba d-disponibbiltà kbira u l-użu ewlieni tal-haxix fid-dieta tal-bovini. Dan iwassal għal konċentrazzjonijiet għoljin ta' n-3 PUFA u ta' vitamina E fil-laħam.

It-tkabbir tal-haxix huwa affettwat mit-tip ta' hamrija, it-temperatura, ix-xita u x-xemx. Fattur ieħor importanti huwa t-topografija, minhabba li t-tkabbir tal-haxix jonqos mal-altitudni. Il-klima aktar favorevoli fil-West Country iżżid l-għadd ta' jiem li fihom jikber il-haxix fil-West Country meta mqabbel ma' reġjuni oħra. Il-haxix ihaddar tul aktar minn 220 jum fis-sena fil-partijiet kollha tal-West Country, li mhuwiex il-każ febda parti oħra tal-Brittanja, u f'ċerti partijiet tar-reġjun il-haxix jikber għal aktar minn 300 jum. B'riżultat ta' dan, il-bovini tal-West Country għandhom aktar aċċess għall-haxix u għall-prodotti tal-haxix mill-bovini li jinsabu fil-parti l-kbira tar-reġjuni l-oħrajn tal-Brittanja jew imkien ieħor fl-UE.

Dawn il-valuri jinkisbu fiċ-ċanga li ġejja minn bovini mwielda, imrobbija u msemma fil-West Country tal-Ingilterra fejn l-annimali għandhom żmien itwal ta' aċċess għall-haxix frisk minn daww f'regġuni oħra minhabba l-klima umda u sħuna u minhabba li s-sistemi ta' produzzjoni huma bbażati fuq it-tagħlif tal-haxix. It-tibdil klimatiku fil-futur x'aktarx li se jiffavorixxi t-tkabbir tal-haxix fil-West Country aktar milli fil-preżent.

Il-Meat South West tikkalkula li l-kontribuzzjoni totali tas-settur tal-laħam aħmar lejn l-ekonomija tal-West Country hija ta' £3 biljun fis-sena u ta' 28 000 impjeg. Huwa essenzjali, biex l-ambjent u l-patrimonju tar-regġun jibqgħu protetti, li tkompli sseħħ il-produzzjoni tal-bhejjem. Tabilhaqq huwa dak l-ambjent speċjali li huwa l-bażi tal-karatteristiċi żviluppati b'mod intrinsiku fil-"West Country Beef" billi l-annimali sors jitrabbew f'dak ir-regġun.

Storikament ir-razez tal-bovini l-aktar komuni fir-regġun huma s-South Devon u r-Ruby Red. Madankollu jeżistu bosta razez nattivi u kontinentali li huma wkoll adatti għall-pajsaġġ tar-regġun u jiksbu riżultati tajba bil-ħejjex tar-regġun. B'hekk, il-"West Country Beef" jista' jiġi prodott minn kwalunkwe razza ta' bovini. Id-diversità tal-pajsaġġi tippermetti l-eżistenza ta' industrija tal-bhejjem stratifikata ġewwa l-konfini tar-regġun. Iz-żoni muntanjużi ta' Exmoor, Dartmoor u Bodmin Moor jipprovdu postijiet tat-tniissil u merghat tas-sajf għall-merhliet tradizzjonali tal-bovini għaċ-ċanga, filwaqt li l-merghat tal-pjanuri u tar-regġuni kostali, fejn il-haxix ikompli jikber għal biċċa l-kbira tas-sena, jipprovdu ambjent ideali għat-tismin.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) ta' dan ir-Regolament)

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