

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een gewijzigd enig document na de goedkeuring van een minimale wijziging op grond van artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad

(2019/C 384/08)

De Europese Commissie heeft deze minimale wijziging goedgekeurd overeenkomstig artikel 6, lid 2, derde alinea, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie ⁽¹⁾.

De aanvraag tot goedkeuring van deze minimale wijziging kan worden geraadpleegd in de DOOR-databank van de Commissie.

ENIG DOCUMENT

“WEST COUNTRY BEEF”**EU-nr.: PGI-GB-0668-AM02 — 1.8.2018****BOB () BGA (x)****1. Naam/namen**

“West Country Beef”

2. Lidstaat of derde land

Verenigd Koninkrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**3.1. Productcategorie**

Categorie 1.1 Vers vlees (en verse slachtafval)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

“West Country Beef” is de naam die wordt gegeven aan karkassen, halve karkassen of delen rundvlees van runderen die zijn geboren en opgefokt in de regio West Country in Engeland en die in overeenstemming met de norm van Meat South West (MSW) of een gelijkwaardige norm zijn geslacht in erkende slachthuizen in de regio West Country of daarbuiten. Deze erkende inrichtingen zijn gekeurd door een onafhankelijke inspecteur om de volledige traceerbaarheid en authenticiteit van het product te garanderen. De slachthuizen ontvangen een vergunning van Meat South West waarin vermeld wordt dat zij “West Country Beef” mogen verwerken.

Alle vee wordt gefokt volgens overeengekomen, hoge normen van veehouderij en welzijn, waardoor de veiligheid van het vee wordt verzekerd.

De productie moet ten minste aan de volgende eisen voldoen:

- de dieren zijn in de regio West Country geboren, opgefokt en afgemest;
- ze zijn voornamelijk met groenvoer gevoederd;
- de productie voldoet aan alle geldende wetgeving;
- de relevante praktijkcodes zijn beschikbaar en worden nageleefd;

(¹) PBL 179 van 19.6.2014, blz. 17.

- de gezondheid en het welzijn van de veestapel worden gegarandeerd op basis van de “vijf vrijheden”;
- er worden systemen voor volledige traceerbaarheid toegepast;
- het vee wordt beheerd door bekwame veeverzorgers en opgeleid personeel;
- de veiligheid en het welzijn van de dieren worden gewaarborgd tijdens het vervoer, het in de handel brengen en vóór het slachten;
- het slachten gebeurt in een erkende inrichting die beschikt over een vergunning en met volledige traceerbaarheid om de authenticiteit van het product te waarborgen;

De landbouw- en verwerkingsbedrijven worden aan de hand van een welomschreven inspectieprotocol gekeurd door onafhankelijke inspecteurs.

Om te voldoen aan de vereisten van het programma inzake “West Country Beef” moeten de producenten tijdens de keuringen aantonen dat het vee in de regio West Country geboren, opgefokt en afgemest is. Een voederlogboek is vereist en er moet bewijs worden geleverd dat het vee gevoederd is met een dieet dat ten minste 70 % groenvoer bevat. Het programma vereist een uitgebreid systeem met een absoluut minimum van zes maanden grazen.

De specifieke, voornamelijk uit gras bestaande voeding verbetert de scheikundige samenstelling van het runderspiervlees (zie tabel 1 hieronder) evenals de organoleptische kwaliteiten van het vlees, vergeleken met dat van dieren die krachtvoer hebben gekregen.

Tabel 1

Vetzuursamenstelling (mg/100 g spierweefsel) en vitamine E-gehalte (mg/kg) van runderlendenvlees

	Concentraat	Kuilgras	Gras
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⁾ linolzuur

⁽²⁾ linoleenzuur

⁽³⁾ eicosapentaeenzuur

⁽⁴⁾ docosahexeenzuur

Dit leidt tot vlees dat consistentere smakelijk is en dat zorgt voor een uitstekende gastronomische ervaring. De natuurlijke marmering van het vlees met spierweefsel dat dooraderd is met vet verbetert de smaak en sappigheid. De kleur van het vet gaat van wit tot geel, maar door de specifieke voeding is het vet doorgaans crèmekleurig. De kleur van het vlees varieert van roze tot donkerrood, waarbij de besterving leidt tot een donkerder rode kleur.

Het vee wordt gedurende ten minste zestig dagen afgemest. De meeste dieren mesten natuurlijk af — de leeftijd en het gewicht variëren afhankelijk van rasverschillen (een afmestgewicht tussen 200 en 500 kg doodgewicht is ideaal).

Het vlees wordt ten minste tien dagen bewaard op koelkasttemperatuur, een proces dat besterving wordt genoemd en dat begint op de dag van de slacht. Tijdens de besterving breken de natuurlijke enzymen in het vlees de bindweefsels af, waardoor het vlees malser wordt en de gastronomische kwaliteit ervan verbetert. Voor delen die traditioneel worden verwerkt in trage bereidingen, zoals het borststuk en de schenkel, is er geen minimale bestervingstijd. Deze perioden kunnen worden ingekort door toepassing van elektrische stimulatie onder hoogspanning, waardoor het risico van koudekrimp vermindert, of door het karkas aan de heup op te hangen, wat de malsheid van het vlees bevordert. Er worden documenten bijgehouden waarop de temperaturen, processen en tijdvakken worden vermeld om ervoor te zorgen dat de koeling en de besterving van de karkassen op correcte wijze verlopen.

De specificatie voor de indelingscriteria van geslachte dieren (op basis van het Europ-systeem) die de optimale gastronomische kwaliteit garandeert, is:

Karkassen ingedeeld als beveleedsheidsklasse –O of beter, met vetweefselgehalte van 2 tot 4H.

		Toenemend vetgehalte =>						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Beter beveleedsheid =>	E							
	U+							
	-U							
	R							
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

Na de slacht wordt "West Country Beef" in een aantal vormen in de handel gebracht:

- heel karkas, zonder oneetbare slachtafvallen, huid, kop en onderpoten;
- half karkas: de helft van het karkas, verkregen door een overlangse doorsnede;
- achtervoet/voorvoet: een kwart van het karkas, verkregen door een doorsnede tussen de tiende/elfde rib vooraan (of gelijkwaardig volgens afspraak);
- eerste deelstukken: worden verkregen door de (halve) karkassen in kleinere, herkenbare stukken te snijden (om te voldoen aan de voorkeuren van de klant). Deze deelstukken kunnen met of zonder been en in beschermde verpakking worden aangeboden;
- eetbare slachtafvallen die vóór de indeling zijn verzameld.

"West Country Beef" kan vers (gekoeld) of bevroren worden verkocht.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Het vee kan tijdens het spenen en het afmesten aanvullend voer krijgen. In dat geval worden de bijzonderheden over de ingrediënten en aankoop opgetekend door de landbouwer en gecontroleerd door de kwaliteitsinspecteurs. De periode waarin het dier aanvullend voer krijgt, wordt bepaald op basis van factoren zoals dierenwelzijn en afzet.

Het aanvullend voer maakt maximaal 30 % van de voeding uit, waarbij de overige 70 % uit groenvoer bestaat. Het aanvullend voer wordt verstrekt wanneer dat nodig is, bijvoorbeeld tijdens de wintermaanden of tijdens het spenen en afmesten.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle vee wordt gefokt volgens overeengekomen, hoge normen van veehouderij en welzijn, waardoor de veiligheid van het vee wordt verzekerd.

De productie moet ten minste aan de volgende eisen voldoen:

- de dieren zijn in de regio West Country geboren, opgefokt en afgemest;
- ze zijn voornamelijk met groenvoer gevoederd;
- de productie voldoet aan alle geldende wetgeving.

De relevante praktijkcodes zijn beschikbaar en worden nageleefd;

- de gezondheid en het welzijn van de veestapel worden gegarandeerd op basis van de “vijf vrijheden”;
- er worden systemen voor volledige traceerbaarheid toegepast;
- het vee wordt beheerd door bekwame veeverzorgers en opgeleid personeel;
- de veiligheid en het welzijn van de dieren worden gewaarborgd tijdens het vervoer, het in de handel brengen en vóór het slachten;
- het slachten gebeurt in een erkende inrichting die beschikt over een vergunning en met volledige traceerbaarheid om de authenticiteit van het product te waarborgen.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. *Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied*

Het geografische gebied bestaat uit de zes graafschappen Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset en Wiltshire, die samen in Engeland de regio West Country vormen.

5. **Verband met het geografische gebied**

Specificiteit van het geografische gebied

Het verband tussen “West Country Beef” en het geografische gebied is gebaseerd op de kwaliteit en op andere kenmerken van het product.

De West Country van Engeland kan worden beschreven als een schiereiland dat met grasland overdekt is. Het onderscheid tussen grasland en akkerbouw is deels ontstaan ten gevolge van een verschillende grondsoort. De West Country bestaat grotendeels uit gleygrond en bruine aarde waarop gemakkelijk gras groeit. Deze grondsoorten zijn echter niet ideaal voor de akkerbouw. De gebieden waar akkerbouw plaatsvindt, bevatten een hogere mate van klei- en zandgrond, waarin het water gemakkelijker wegsijpelt. Bovendien heeft de West Country de hoogste gemiddelde temperatuur en de hoogste minimum- en maximumtemperaturen van het Verenigd Koninkrijk.

De West Country is de grootste, meest op de landbouw gerichte regio van Engeland. De streek heeft een van de rijkste natuurlijke milieus in het Verenigd Koninkrijk. De landbouwbedrijven produceren er naar schatting 24 % van het Engelse rundvlees en dit heeft, samen met een aandeel van 21 % in de schapenproductie, bijgedragen aan de vorm en het behoud van het landschap en erfgoed van de regio. De hoge veebezetting heeft geleid tot de ontwikkeling van een grote vleesverwerkende sector, die in de regio de broodnodige banen schept.

De combinatie van warme en zachte temperaturen in de West Country, de regen die het hele jaar door valt en de diepe bodems die het vocht vasthouden, zorgen ervoor dat gras en andere groenvoergewassen er bijna het hele jaar door groeien en kunnen worden afgegraasd. In grote delen van de regio groeit het gras meer dan driehonderd dagen per jaar. Deze groei het hele jaar door is de norm in de West Country en verklaart waarom de veeteelt er de overhand heeft. Daarnaast ligt meer dan 25 % van het grasland van de West Country hetzij in nationale parken hetzij in landschapsreservaten en beschikt de regio over meer dan 57 % van de bloemrijke weidegronden van het Verenigd Koninkrijk. Uit onderzoek van de universiteit van Bristol blijkt dat de smaak van het vlees van runderen die hebben gegraasd intenser en smaakvoller is dan dat van dieren die krachtvoer hebben gekregen.

Specificiteit van het product

In de West Country wordt het vee voornamelijk gevoerd met vers gras en hooi. Dit zorgt voor een karakteristiek effect op de vleeskwaliteit en de voedingswaarde van rundvlees wat betreft de vetzuursamenstelling, het vitamine E-gehalte en de organoleptische kwaliteit van het vlees. Wetenschappelijke experimenten hebben deze effecten duidelijk aangetoond. Ze toonden aan dat er een verschil is in de vetzuursamenstelling van het vlees van jonge ossen die een dieet op basis van granen (krachtvoer) hadden gekregen en dat van dieren die een grasdieet hadden gekregen (tabel 1). De dieren die graskuilvoer hadden gekregen, vertoonden een hoger vetgehalte in de spieren en een heel ander vetzuurprofiel. In het spierweefsel van de ossen die krachtvoer hadden gekregen, was het gehalte aan linolzuur en het product ervan (arachidonzuur), beide n-6(omega 6)-vetzuren, hoger; in het spierweefsel van de jonge ossen die graskuilvoer en vers gras hadden gekregen, was het gehalte aan linoleenzuur en de producten ervan, eicosapentaenzuur EPA en docosahexaenzuur DHA, alle n-3(omega 3)-vetzuren, hoger. De verhouding tussen n-6-vetzuren en n-3-vetzuren was veel hoger in het spierweefsel van de dieren die krachtvoer hadden gekregen. De aanbevolen verhouding voor het menselijke dieet is 4 of minder, wat gemakkelijk bereikt werd in het vlees van met gras gevoerde runderen, maar niet in dat van met krachtvoer gevoerde dieren. Een eenvoudige verhouding die het onderscheid tussen rundvlees van met gras gevoerde dieren en dat van met krachtvoer gevoerde dieren weergeeft, is 18:2/18:3, wat in tabel 1 ongeveer 2 en 27 is voor runderen met respectievelijk een gras- en een krachtvoerdieet.

Vers gras of hooi is een bron van α -linoleenzuur, dat in het dier kan worden omgezet in meervoudig onverzadigde n-3 (omega 3)-vetzuren met lange keten, die waardevolle voedingsstoffen zijn in de menselijke voeding. Gras bevat ook vitamine E en zowel n-3-vetzuren als vitamine E zijn in hogere concentraties te vinden in met gras gevoerde runderen. Deze voedingsstoffen beïnvloeden ook de smaak van het vlees.

Daarmee kan worden aangetoond dat gras- en groenvoerdiëten een kenmerkend vetzuurprofiel produceren in spierweefsel, waardoor ze zich van krachtvoer onderscheiden. Vlees van met gras gevoerde runderen vertoont waarden van ongeveer 1,0 % linoleenzuur, 0,5 % EPA en 0,1 % DHA. Dit zijn de percentages aanwezige vetzuren; dit is de wijze waarop de samenstelling van vetzuren vaak beschreven wordt. Dit heeft een gunstig effect op "West Country Beef". De op natuurlijke wijze in gras aanwezige vitamine E wordt opgenomen in het spierweefsel en het vet van het vee. Het spierweefsel van jonge ossen die graskuilvoer kregen, vertoonde een vitamine E-gehalte dat ten minste twee keer hoger was dan dat van dieren die krachtvoer kregen (tabel 1). Daardoor behoudt het vlees zijn helderrode kleur twee dagen langer wanneer het in de winkel uitgestald ligt.

Uit Britse onderzoeken is gebleken dat het vlees van runderen die met gras worden afgemest, beter smaakt dan dat van vee dat een graandieet krijgt. De score voor de smaak van het rundvlees was hoger bij gras dan bij krachtvoer. De score voor een afwijkende smaak was het hoogst voor krachtvoer.

Het onafhankelijke rapport waarvoor Meat South West de opdracht gaf en waaruit bovenstaande conclusies werden gehaald, geeft als samenvatting van de bijzondere kenmerken een lage verhouding van n-6-vetzuren ten opzichte van n-3-vetzuren en een hoog vitamine E-gehalte.

— 18:2/18:3-verhouding minder dan 4

— Vitamine E > 3,0 mg/kg lenden vlees

Dankzij het klimaat, de topografie, geologie en de daaruit voortvloeiende welige grasgroei het hele jaar door verleent de West Country van Engeland bijzondere goede eigenschappen aan het vee dat in die regio wordt geteeld en daarmee ook aan het vlees van die dieren. Een groot gedeelte van de landbouwgrond bestaat uit grasland, dat ideaal is voor de veeteelt en waarbij het gras ook kan worden gebruikt als aanvullend voer.

Objectieve wetenschappelijke gegevens wijzen er sterk op dat rundvlees dat in de West Country van Engeland geproduceerd en verwerkt is, eigenschappen bezit die inherent samenhangen met dat geografische gebied, omdat de grotere beschikbaarheid van gras en het gebruik ervan als diervoeder leiden tot hogere concentraties van meervoudig onverzadigde n-3-vetzuren en vitamine E in het vlees.

De grasgroei wordt beïnvloed door grondsoort, temperatuur, regenval en zonneshijn. Een andere belangrijke factor is de topografie, waarbij de grasgroei op grotere hoogte afneemt. Dankzij het gunstigere klimaat in de West Country kan het gras tijdens meer dagen in het jaar groeien dan in andere streken. Het gras groeit meer dan 220 dagen per jaar in alle delen van de West Country, wat meer is dan in andere delen van Groot-Brittannië, en op sommige plaatsen groeit het zelfs meer dan 300 dagen per jaar. Daardoor kan het vee dat in de West Country wordt geproduceerd, vaker grazen en krijgt het meer grasproducten in de voeding dan vee in de meeste andere delen van Groot-Brittannië of elders in de EU.

Deze waarden worden behaald in rundvlees van vee dat geboren, opgefokt en afgemest is in de West Country van Engeland, waar de dieren langer vers gras kunnen grazen dan in andere regio's dankzij het warme, vochtige klimaat en waar het productiestelsel uitgaat van grootschalige teelt op basis van gras. Door klimaatveranderingen zal het klimaat in de West Country wellicht nog gunstiger voor de grasteelt worden dan nu al het geval is.

Meat South West schat de totale bijdrage van de roodvleessector aan de economie van de West Country op 3 miljard GBP per jaar en 28 000 banen. De voortzetting van de veeteelt is van essentieel belang om het milieu en erfgoed van de regio te beschermen. Het is immers dat bijzondere milieu dat de grondslag vormt voor de kenmerken die inherent zijn aan "West Country Beef" doordat de dieren waarvan het vlees afkomstig is in de regio worden opgefokt.

Historisch gezien zijn de meest voorkomende runderrassen in de regio de South Devon en Ruby Red. Echter, andere inheemse rassen en rassen afkomstig van het Europese vasteland zijn eveneens geschikt voor het landschap van de regio en gedijen op het gras van de streek. Daarom kan "West Country Beef" worden geproduceerd op basis van om het even welk runderras. Door de diversiteit van het landschap kunnen de verschillende schakels in de productiekolom van de veehouderij binnen de grenzen van de regio worden doorlopen. De hoger gelegen gebieden van Exmoor, Dartmoor en Bodmin Moor zijn plekken waar traditionele runderen worden geteeld die er in de zomer kunnen grazen, en de lager gelegen graslanden en kustgebieden, waar het gras gedurende bijna het hele jaar groeit, zijn ideaal om het vee af te mesten.

Verwijzing naar de bekendmaking van het dossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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