

## OUTROS ATOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**Publicação de um documento único alterado no seguimento do pedido de aprovação de uma alteração menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho**

(2019/C 384/08)

A Comissão Europeia aprovou o pedido de alteração menor nos termos do artigo 6.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão <sup>(1)</sup>.

O pedido de aprovação desta alteração menor pode ser consultado na base de dados DOOR da Comissão.

DOCUMENTO ÚNICO

«WEST COUNTRY BEEF»

N.º UE: PGI-GB-0668-AM02 — 1.8.2018

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s)**

«West Country Beef»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Reino Unido

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.1 Carnes (e miudezas) frescas

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

«West Country Beef» é o nome dado às carcaças, meias carcaças e cortes de carne de bovinos nascidos e criados na região de West Country, em Inglaterra, e abatidos de acordo com os padrões da Meat South West (MSW) ou equivalentes, em matadouros aprovados da região de West Country ou de fora da zona. As instalações aprovadas devem ter sido submetidas a uma inspeção independente, de modo a garantir a total rastreabilidade e autenticidade do produto, e licenciadas pela Meat South West para a transformação da carne com a IGP «West Country Beef».

Todas as explorações pecuárias cumprem normas estritas acordadas no que respeita à criação e ao bem-estar animal, garantindo assim a sua segurança.

A produção deve satisfazer os seguintes requisitos mínimos:

- Utilizar bovinos nascidos, criados e engordados na região de West Country
- Recorrer a uma alimentação à base de forragens
- Cumprir toda a legislação em vigor
- Dispor de, e conhecer, todos os Códigos de Boas Práticas aplicáveis

<sup>(1)</sup> JOL 179 de 19.6.2014, p. 17.

- Garantir a saúde e o bem-estar dos animais, com base nas cinco liberdades
- Garantir a implantação de sistemas de rastreabilidade total
- Garantir a gestão dos efetivos por criadores competentes e pessoal treinado
- Garantir a segurança e o bem-estar dos animais durante o transporte, a comercialização e antes do abate
- Efetuar o abate em instalações licenciadas e aprovadas, com total rastreabilidade, de modo a garantir a autenticidade do produto

As explorações e unidades de transformação são submetidas a uma inspeção independente, com um protocolo definido.

De modo a satisfazer as exigências do regime «West Country Beef», durante as inspeções, os produtores devem demonstrar que os bovinos nasceram e foram criados e engordados na região de West Country. É necessário manter um registo da alimentação e apresentar provas de que a dieta dos bovinos incluiu, pelo menos, 70% de forragens. O regime exige um sistema de criação extensiva com um período mínimo de seis meses de pastoreio.

Quando comparada com a dos bovinos alimentados a concentrados, a dieta específica à base de erva melhora a composição química do tecido muscular dos bovinos (ver quadro 1 abaixo), bem como as qualidades organolépticas da carne.

#### Quadro 1

#### Composição de ácidos gordos (mg/100g de tecido muscular) e teor de vitamina E (mg/kg) no tecido muscular lombar do bovino

	Concentrados	Silagem	Erva
18:2 <sup>(1)</sup>	210	87	76
18:3 <sup>(2)</sup>	8,1	48,7	35,6
Ácido eicosapentaenoico <sup>(3)</sup>	2,6	19,7	19,2
Ácido docosa-hexaenoico <sup>(4)</sup>	0,5	5,1	2,8
18:2/18:3	27,2	1,8	2,1
Vitamina E	1,4	3,3	4,2

<sup>(1)</sup> ácido linoleico;

<sup>(2)</sup> ácido linolénico;

<sup>(3)</sup> ácido eicosapentaenoico;

<sup>(4)</sup> ácido docosahexaenoico.

O resultado é uma carne mais consistentemente saborosa, que proporciona uma excelente experiência gastronómica. O marmoreado natural da carne com tecidos adiposos intramusculares dá-lhe mais sabor e suculência. A cor da gordura vai do branco ao amarelo, mas a dieta específica favorece uma cor creme. A cor da carne varia entre o rosa e o vermelho escuro, adquirindo um tom ainda mais escuro com a maturação.

O período de engorda dos bovinos tem uma duração mínima de 60 dias. A maioria dos animais inicia a fase de engorda de forma natural – a idade e o peso variam, já que existem diferenças entre raças (o peso de engorda ideal situa-se entre os 200 e os 500 kg de peso morto).

A carne será condicionada a temperaturas de refrigeração durante, no mínimo, 10 dias, processo conhecido por «fase da maturação», com início na data do abate. Durante a maturação, as enzimas naturais da carne degradam os tecidos conjuntivos, aumentando assim a sua macieza e qualidade alimentar. Não há tempo de maturação mínimo para os cortes tradicionalmente cozinhados a fogo lento, como o peito e o chambão. Estes períodos podem ser reduzidos com a estimulação elétrica de alta voltagem, reduzindo o risco de contração devida ao frio, ou através da suspensão pélvica, que aumenta a macieza da carne. Para garantir o arrefecimento e a maturação correta das carcaças, são mantidos registos das temperaturas, processos e tempos.

Para obter a melhor qualidade gustativa, a especificação de classificação das carcaças (baseada no sistema EUROP) é a seguinte:

Carcaças classificadas com conformação -O ou superior, com teor de gordura de 2 a 4H.

		Aumento do teor de gordura =>						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Melhoria da conformação =>	E							
	U+							
	-U							
	R							
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

Após o abate, a carne com a IGP «West Country Beef» é comercializada sob diversas formas:

- Carcaça inteira, excluindo miudezas não comestíveis, pele, cabeça e mãos;
- Lado inteiro: meia carcaça, cortada longitudinalmente;
- Quarto traseiro/quarto dianteiro: o lado inteiro dividido entre a 10.<sup>a</sup> e a 11.<sup>a</sup> costela a partir da extremidade anterior (ou de modo semelhante);
- Cortes principais: formados dividindo as carcaças/lados em peças reconhecíveis mais pequenas (consoante as preferências dos consumidores). Estes cortes podem ser apresentados com osso ou desossados, bem como em embalagens protetoras.
- Miudezas comestíveis obtidas antes da classificação.

A carne da IGP «West Country Beef» pode ser vendida fresca (refrigerada) ou congelada.

### 3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

Os animais podem receber suplementos alimentares nas fases de desmame e de engorda. Neste caso, as informações relativas aos ingredientes e às compras são registadas pelo criador e verificadas pelos inspetores. O período de alimentação com suplementos é determinado tendo em conta fatores como o bem-estar animal e a data de comercialização.

A quantidade máxima de suplementos alimentares é de 30%, sendo os restantes 70% constituídos por forragens. A utilização de suplementos alimentares faz-se unicamente quando necessário, nomeadamente durante os meses de inverno ou as fases de desmame e de engorda.

### 3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

Todas as explorações pecuárias cumprem normas estritas acordadas no que respeita à criação e ao bem-estar animal, garantindo assim a sua segurança.

A produção deve satisfazer os seguintes requisitos mínimos:

- Utilizar bovinos nascidos, criados e engordados na região de West Country
- Recorrer a uma alimentação à base de forragens
- Cumprir toda a legislação em vigor
  - Dispor de, e conhecer, todos os Códigos de Boas Práticas aplicáveis
- Garantir a saúde e o bem-estar dos animais, com base nas cinco liberdades
- Garantir a implantação de sistemas de rastreabilidade total
- Garantir a gestão dos efetivos por criadores competentes e pessoal treinado
- Garantir a segurança e o bem-estar dos animais durante o transporte, a comercialização e antes do abate
- Efetuar o abate em instalações licenciadas e aprovadas, com total rastreabilidade, de modo a garantir a autenticidade do produto

3.5. *Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

—

4. *Delimitação concisa da área geográfica*

A área geográfica abarca seis condados (Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset e Wiltshire), que formam a região de West Country, em Inglaterra.

5. **Relação com a área geográfica**

Especificidade da área geográfica:

A relação entre a carne da IGP «West Country Beef» e a área geográfica assenta numa qualidade determinada e noutras características do produto.

A região de West Country, em Inglaterra, pode ser descrita apropriadamente como uma península constituída por pastagens. A distinção entre pastagens e terrenos agrícolas aráveis resulta em parte da presença de diferentes tipos de solos. A região de West Country apresenta uma elevada proporção de solos hidromórficos e pardos, que permitem o crescimento da erva, mas não são particularmente adequados para a agricultura. As zonas agrícolas aráveis apresentam uma proporção mais elevada de solos argilosos e arenosos, mais facilmente drenados. Além disso, a região de West Country regista as temperaturas média, mínima e máxima mais elevadas do Reino Unido.

Trata-se da maior região agrícola de Inglaterra, com um dos meios ambientes mais ricos do Reino Unido. Representando cerca de 24% da produção de carne de bovino e 21% da produção de carne de ovino em Inglaterra, as suas explorações agrícolas contribuíram para moldar e preservar a paisagem e o património da região. A elevada densidade de animais fomentou o desenvolvimento de um muito grande setor de transformação de carne, que cria oportunidades de emprego indispensáveis na região.

A combinação das temperaturas elevadas e amenas que caracterizam a região de West Country, da precipitação bem distribuída ao longo do ano e dos solos que captam e conservam a humidade garante erva e forragens durante quase o ano inteiro. A erva cresce em grande parte da região durante mais de 300 dias por ano. Esta produção durante todo o ano é regra na região e explica a predominância da pecuária. Além disso, mais de 25% das pastagens da região estão situadas em parques nacionais ou em zonas de beleza natural excepcional e a região possui mais de 57% dos prados de flores do Reino Unido. Uma investigação levada a cabo pela Universidade de Bristol mostra que o sabor da carne de bovino é mais intenso e agradável quando os animais são criados em pastagens e não alimentados com concentrados.

Especificidade do produto:

Na região de West Country utiliza-se muito a erva fresca e conservada, com efeitos característicos na qualidade da carne de bovino e no seu valor nutricional, em termos de composição de ácidos gordos, teor de vitamina E e qualidades sensoriais. Estes efeitos foram comprovados cientificamente, mostrando uma diferença na composição de ácidos gordos entre novilhos alimentados à base de cereais (concentrados) e novilhos alimentados à base de erva (quadro 1). Os animais alimentados à base de silagem de erva apresentavam níveis mais elevados de gordura no tecido muscular e um teor de ácidos gordos bastante diferente. A percentagem de ácido linoleico e do seu produto (ácido araquidónico), ambos ácidos gordos n-6 (omega-6), era mais elevada no tecido muscular dos novilhos alimentados a concentrados. A percentagem de ácido linoléico e dos seus produtos, ácido eicosapentaenoico (EPA) e docosa-hexaenoico (DHA), todos ácidos gordos n-3 (omega-3), era mais elevada no tecido muscular dos novilhos alimentados a silagem de erva e a erva fresca. A proporção entre ácidos gordos n-6 e n-3 era muito mais elevada nos animais alimentados a concentrados. A proporção recomendada para a dieta humana é igual ou inferior a quatro, valor facilmente atingido no caso da carne dos bovinos alimentados a erva, mas não no dos bovinos alimentados a concentrados. Uma relação simples, que permite distinguir a carne dos bovinos alimentados a erva da dos bovinos alimentados a concentrados, é 18:2/18:3, o que, no quadro 1, corresponde a 2 para a carne dos animais alimentados a erva e a 27 para a carne dos animais alimentados a concentrados.

A erva, quer fresca quer conservada, é uma fonte de ácido  $\alpha$ -linoléico que, no animal, pode ser convertido em ácidos gordos polinsaturados (AGPI) de cadeia longa n-3 (omega-3), nutrientes importantes na dieta humana. A erva contém ainda vitamina E, sendo que se registam maiores concentrações tanto de ácidos gordos n-3 como de vitamina E na carne dos bovinos alimentados a erva. Estes nutrientes influenciam também o sabor da carne.

Assim, as dietas à base de erva e de forragem de erva dão claramente origem a um perfil de ácidos gordos no tecido muscular que as distingue das dietas à base de concentrados. Os valores na ordem dos 1,0% em ácido linoléico, 0,5% em ácido eicosapentaenoico e 0,1% em ácido docosa-hexaenoico são típicos da carne de bovino criado a erva. Estes valores indicam as percentagens de ácidos gordos presentes, a forma frequentemente utilizada para descrever a composição destes ácidos. Este efeito beneficia a carne da IGP «West Country Beef». A vitamina E, naturalmente presente na erva, é incorporada no tecido muscular e adiposo dos bovinos. Os novilhos alimentados à base de silagem de erva apresentam pelo menos o dobro da concentração de vitamina E presente no tecido muscular dos novilhos alimentados à base de concentrados (quadro 1), o que permite que a carne conserve a sua cor vermelha viva por mais dois dias durante a sua exposição nos pontos de venda.

Estudos efetuados no Reino Unido permitiram concluir que a carne dos bovinos alimentados a erva durante a fase de engorda é mais saborosa do que a carne dos bovinos alimentados com cereais. Em termos de aroma, a carne dos bovinos alimentados a erva obteve uma melhor nota do que a dos bovinos alimentados a concentrados. No que toca a aromas anormais, a nota obtida pela carne dos bovinos alimentados a concentrados era mais alta.

O relatório independente encomendado pela Meat South West, donde se extraíram as conclusões acima, inclui um resumo das características específicas, a saber uma relação baixa entre ácidos gordos n-6 e ácidos gordos n-3, bem como uma concentração elevada de vitamina E:

— Relação 18:2/18:3 inferior a 4

— Vitamina E > 3,0 mg/kg de tecido muscular lombar

Graças ao seu clima, topografia, geologia e consequente vitalidade da produção de erva, a região de West Country (Inglaterra) está na origem das qualidades particulares dos bovinos aí criados e, por conseguinte, da sua carne. Grande parte da superfície agrícola é constituída por pasto, ideal para a criação de bovinos e que pode também ser usado como alimento complementar.

De acordo com estudos científicos sólidos e objetivos, as qualidades da carne de bovino produzida e transformada na região de West Country (Inglaterra), estão intrinsecamente ligadas à zona geográfica, dada a grande disponibilidade e dependência da erva na dieta, que dá origem a uma carne com níveis mais elevados de ácidos gordos polinsaturados de cadeia longa n-3 e de vitamina E.

O crescimento da erva é influenciado pelo tipo de solo, temperatura, precipitação e luz solar. Outro fator importante é a topografia, já que o crescimento da erva diminui com a altitude. O clima mais favorável da região de West Country aumenta o número de dias em que a erva cresce, em comparação com outras regiões. A erva cresce durante mais de 220 dias por ano em toda a região (o que não acontece em nenhuma outra parte da Grã-Bretanha), chegando a atingir mais de 300 dias por ano nalgumas zonas. Em consequência, os bovinos criados na região têm um melhor acesso à erva e aos produtos forrageiros da erva do que em qualquer outra parte da Grã-Bretanha e da União Europeia.

Estes valores são registados na carne dos bovinos nascidos, criados e engordados na região de West Country (Inglaterra), onde os animais têm acesso a erva fresca durante mais tempo do que noutras regiões, graças ao clima quente e húmido, onde os sistemas produtivos se baseiam na pecuária extensiva, assente numa dieta à base de erva. É provável que, no futuro, as alterações climáticas venham a favorecer a exploração forrageira na região de West Country ainda mais do que atualmente.

De acordo com estimações da Meat South West, o setor da carne vermelha contribui para a economia da região de West Country com 3 mil milhões de GBP por ano e 28 000 postos de trabalho. A manutenção da pecuária é essencial para a proteção do ambiente e do património da região. É esse meio ambiente especial que está na base das características intrínsecas dos produtos com a IGP «West Country Beef», dado o facto de os animais de origem terem sido criados na região.

Historicamente, as raças de bovinos mais comuns na região eram a South Devon e a Ruby Red. Contudo, há muitas raças nativas e continentais igualmente adaptadas ao meio ambiente da região e que são produtivas nestas pastagens. A carne com a IGP «West Country Beef» pode, portanto, ser produzida a partir de qualquer raça de bovino. A diversidade de paisagens permite a existência de uma indústria pecuária estratificada dentro da própria região. As zonas de montanha de Exmoor, Dartmoor e Bodmin Moor oferecem locais de reprodução e pastagens de verão para as tradicionais manadas de novilhos para carne, enquanto os prados das zonas de vale e costeiras, onde a erva cresce durante a maior parte do ano, oferecem os pastos de engorda ideais.

#### **Referência à publicação do caderno de especificações**

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

[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)

---