

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava spremenjenega enotnega dokumenta na osnovi zahtevka za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta**

(2019/C 384/08)

Evropska komisija je odobrila to manjšo spremembo v skladu s tretjim pododstavkom člena 6(2) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014 <sup>(1)</sup>.

Zahtevek za odobritev te manjše spremembe je na voljo za vpogled v zbirki podatkov Komisije DOOR.

ENOTNI DOKUMENT

**„WEST COUNTRY BEEF“****EU št.: PGI-GB-0668-AM02 – 1.8.2018****ZOP ( ) ZGO (x)****1. Ime**

„West Country Beef“

**2. Država članica ali tretja država**

Združeno kraljestvo

**3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila****3.1 Vrsta proizvoda**

Skupina 1.1 Sveže meso (in drobovina)

**3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1**

Ime „West Country Beef“ se uporablja za trupe, polovice ali kose govedine, pridobljene od goveda, skotenega in vzrejenega v zahodni Angliji ter zaklanega v skladu s standardi organizacije Meat South West (MSW) ali enakovrednimi standardi v odobrenih klavnicah v zahodni Angliji ali drugje. Neodvisni inšpektor v teh odobrenih obratih izvede inšpekcijske preglede, da se zagotovita popolna sledljivost in pristnost proizvoda. Obratom bo dovoljenje za predelavo proizvoda „West Country Beef“ izdala organizacija Meat South West.

Vse živali se vzrejajo v skladu z dogovorjenimi visokimi standardi vzreje in dobrega počutja živali, s čimer se zagotovi njihova varnost.

Proizvodnja mora izpolnjevati naslednje minimalne zahteve:

- živali se skotijo, redijo in dokončno vzredijo v zahodni Angliji,
- prehrana živali temelji na osnovni krmi,
- proizvodnja je v skladu s celotno veljavno zakonodajo,
- proizvajalci imajo in poznajo vse zadevne kodekse ravnanja,

<sup>(1)</sup> ULL 179, 19.6.2014, str. 17.

- zdravje in dobro počutje živali se zagotavljata na podlagi petih svoboščin živali,
- zagotovi se vzpostavitev sistemov za popolno sledljivost,
- zagotovi se, da za živali skrbijo sposobni živinorejci in usposobljeno osebje,
- zagotovita se varnost in dobro počutje živali med prevozom, prodajo in pred zakolom,
- zakol se izvede v obratu, ki ima dovoljenje za predelavo in omogoča popolno sledljivost, da se zagotovi pristnost proizvoda.

Inšpekcijske preglede na kmetijah in v predelovalnih obratih izvajajo neodvisni inšpektorji na podlagi določenega inšpekcijskega protokola.

Proizvajalci morajo za zagotovitev skladnosti z zahtevami sheme „West Country Beef“ med inšpekcijskimi pregledi dokazati, da se govedo skoti, redi in dokončno vzredi v zahodni Angliji. Zahtevata se tudi dnevnik krmljenja in dokazilo, da je prehrana goveda vsebovala najmanj 70 % osnovne krme. V skladu s shemo se zahteva ekstenzivna vzreja z najmanj šestmesečno pašo.

Posebna prehrana, ki temelji na travi, izboljša kemijsko sestavo mišice goveda (glej preglednico 1) in organoleptične odlike mesa v primerjavi z govedom, krmljenim s koncentrirano krmo za govedo.

#### Preglednica 1

##### Sestava maščobnih kislin (mg/100 g mišice) in vsebnost vitamina E (mg/kg) v ledveni mišici goveda

	Koncentrirana krma	Silaža	Trava
18 : 2 <sup>(1)</sup>	210	87	76
18 : 3 <sup>(2)</sup>	8,1	48,7	35,6
EPK <sup>(3)</sup>	2,6	19,7	19,2
DHK <sup>(4)</sup>	0,5	5,1	2,8
18 : 2/18 : 3	27,2	1,8	2,1
Vitamin E	1,4	3,3	4,2

<sup>(1)</sup> linolna

<sup>(2)</sup> linolenska

<sup>(3)</sup> eikozapentaenojska

<sup>(4)</sup> dokozaheksaenojska

Okus mesa je zato enovitejši in omogoča vrhunsko gurmansko doživetje. Naravna marmoriranost z medmišičnim maščobnim tkivom izboljša okus in poveča sočnost mesa. Maščoba je lahko od bele do rumene barve, pri čemer je smetanasta barva posledica posebne prehrane. Meso je od rožnate do temno rdeče barve, z zorenjem pa postaja temnejše rdeče.

Končna vzreja goveda traja najmanj 60 dni. Pri večini živali se zgodi popolnoma naravno – starost ali teža sta različni zaradi razlik med pasmami (idealna je končna mrtva teža od 200 do 500 kg).

Meso se najmanj deset dni kondicionira pri temperaturah hlajenja. Ta postopek se imenuje zorenje in se začne na dan zakola. Med zorenjem naravni encimi v mesu razgradijo vezno tkivo, zato meso postane mehkejše in okusnejše. Za kose, ki se po navadi kuhajo počasi, kot so prsi in bočnik, minimalni čas zorenja ni določen. Ta čas se lahko skrajša z visokonapetostno električno stimulacijo, s katero se zmanjša tveganje hladnega skrajšanja, ali obešanjem trupov za medenično odprtino, zaradi katerega meso postane mehkejše. Vodi se evidenca o temperaturah, postopkih in časih, da se zagotovita pravilno hlajenje in zorenje trupov.

Za zagotovitev optimalne prehranske kakovosti se uporablja naslednja specifikacija za razvrstitev trupov (na podlagi sistema EUROP):

trupci, razvrščeni v razred mesnatosti –O ali višji razred, z zamaščenostjo od 2 do 4H.

		Naraščanje zamaščenosti =>						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Naraščanje mesnatosti =>	E							
	U+							
	–U							
	R							
	O+							
	–O							
	P+							
	–P							

Proizvod „West Country Beef“ se po zakolu da v promet v naslednjih oblikah:

- kot cel trup, brez neužitne drobovine, kože, glave in nog,
- kot cela polovica: polovica trupa, ki je vzdolžno razpolovljen,
- kot zadnja četrt/sprednja četrt: cela polovica, razrezana med 10./11. rebrom s sprednjega dela (ali podobno po dogovoru),
- kot osnovni deli polovic: dobljeni z delitvijo trupov/polovic na manjše priznane dele (v skladu z željami kupcev). Ti kosi so lahko s kostmi ali brez njih in v zaščitni embalaži,
- užitna drobovina, odstranjena pred razvrstitvijo.

Proizvod „West Country Beef“ se lahko prodaja svež (hlajen) ali zamrznjen.

### 3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Živali se lahko po odstavitvi in v končnem obdobju krmijo tudi z dopolnilno krmo. V tem primeru kmet zapisuje podrobnosti o sestavinah in nakupu v dnevnik hranjenja, ki ga preverijo inšpektorji za zagotavljanje kakovosti. Čas, ko se žival krmi z dopolnilno krmo, se določi ob upoštevanju dejavnikov, kot sta dobro počutje živali in prodaja.

Dopolnilne krme je lahko največ 30 %, tako da je osnovne krme 70 %. Dopolnilno krmljenje se uporabi po potrebi, na primer v zimskih mesecih ali po odstavitvi in v obdobju končne vzreje.

### 3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Vse živali se vzrejajo v skladu z dogovorjenimi visokimi standardi vzreje in dobrega počutja živali, s čimer se zagotovi njihova varnost.

Proizvodnja mora izpolnjevati naslednje minimalne zahteve:

- živali se skotijo, redijo in dokončno vzredijo v zahodni Angliji,
- prehrana živali temelji na osnovni krmi,
- proizvodnja je v skladu s celotno veljavno zakonodajo, proizvajalci imajo in poznajo vse zadevne kodekse ravnanja,
- zdravje in dobro počutje živali se zagotavljata na podlagi petih svoboščin živali,
- zagotovi se vzpostavitev sistemov za popolno sledljivost,
- zagotovi se, da za živali skrbijo sposobni živinorejci in usposobljeno osebje,
- zagotovita se varnost in dobro počutje živali med prevozom, prodajo in pred zakolom,
- zakol se izvede v obratu, ki ima dovoljenje za predelavo in omogoča popolno sledljivost, da se zagotovi pristnost proizvoda.

### 3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

–

### 3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

–

## 4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje vključuje šest grofij (Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset in Wiltshire), ki sestavljajo zahodno Anglijo.

## 5. Povezava z geografskim območjem

Posebnosti geografskega območja:

Povezava med proizvodom „West Country Beef“ in geografskim območjem temelji na dani kakovosti in drugih značilnostih proizvoda.

Zahodna Anglija se lahko ustrezno opiše kot travnati polotok. Območje se je na pašnike in obdelovalne površine za poljedelstvo razdelilo deloma zaradi različnih vrst tal. Zahodna Anglija ima velik delež oglejenih in rjavih tal, ki spodbuja rast trave, za poljedelstvo pa ni najprimernejša. Na obdelovalnih površinah je večji delež ilovnatih in peščenih tal, ki se hitreje izsušijo. Poleg tega ima to območje najvišjo povprečno temperaturo ter najvišjo minimalno in najvišjo maksimalno temperaturo v Združenem kraljestvu.

Zahodna Anglija je največje večinoma kmetijsko območje v Angliji. Njegovo okolje je med najbogatejšimi v Združenem kraljestvu. Po ocenah kmetije na tem območju pridelajo 24 % govedine v Angliji, in prav to dejstvo je skupaj z 21-odstotnim deležem ovčereje prispevalo k oblikovanju in ohranitvi pokrajine in dediščine območja. Velika gostota živine je tu spodbudila razvoj obsežnega mesnopredelovalnega sektorja, ki ustvarja zelo potrebne zaposlitvene priložnosti.

Kombinacija toplih in milih temperatur, enakomerno razporejenih padavin skozi leto, in globokih tal, ki zadržujejo vlogo, omogoča pridelavo trave in druge krme ter pašo skoraj celo leto. Na večjem delu območja raste trava več kot 300 dni na leto. Ta celoletna proizvodnja je na območju zahodne Anglije pravilo in pojasnjuje, zakaj prevladuje živinoreja. Poleg tega je več kot 25 % travnih površin tega območja v nacionalnih parkih ali na območjih izjemnih naravnih lepot, na njem pa je tudi več kot 57 % travnikov, bogatih s cvetjem, v Združenem kraljestvu. Raziskava, ki jo je opravila Univerza v Bristolu, je pokazala, da je okus govedine izrazitejši in bolj priljubljen, če se govedo krmi s travo, kot če se s koncentrirano krmo.

Posebnosti proizvoda:

Območje zahodne Anglije je zelo odvisno od sveže in konzervirane trave. To značilno vpliva na kakovost mesa in prehransko vrednost govedine, kar zadeva sestavo maščobnih kislin, vsebnost vitamina E in senzorične odlike. Ti učinki so bili jasno dokazani z znanstvenimi poskusi. Ti so pokazali razliko v sestavi maščobnih kislin volov, vzrejenih s krmo na žitni osnovi (koncentrirano krmo), in volov, katerih prehrana je temeljila na travi (preglednica 1). Voli, krmljeni s travno silažo, so imeli v mišici več maščobe in znatno drugačen profil maščobnih kislin. V mišicah volov, krmljenih s koncentrirano krmo, je bilo več linolne kisline in njenega produkta (arahidonska kislina); obe sta n-6 (omega-6) maščobni kislini; v mišicah volov, krmljenih s travno silažo in svežo travo, pa je bilo več linolenske kisline in njenih produktov, eikozapentaenojske kisline (EPK) in dokozaheksaenojske kisline (DHK); vse so n-3 (omega-3) maščobne kisline. Pri živalih, krmljenih s koncentrirano krmo, je bilo razmerje med maščobnimi kislinami n-6 in n-3 znatno višje. Priporočeno razmerje za prehrano ljudi je 4 ali nižje, kar se je zlahka doseglo pri govedu, krmljenem s travo, pri govedu, krmljenem s koncentrirano krmo, pa ne. Enostavno razmerje, ki razlikuje govedo, krmljeno s travo, in govedo, krmljeno s koncentrirano krmo, znaša 18 : 2/18 : 3; v preglednici 1 sta to vrednosti približno 2 in 27 za govedo, krmljeno s travo oziroma koncentrirano krmo.

Trava, naj bo sveža ali konzervirana, je vir  $\alpha$ -linolenske kisline. Ta se v živali lahko pretvori v dolgo verigo n-3 (omega-3) polinenasičenih maščobnih kislin (PUFA), ki so koristne hranilne snovi v prehrani ljudi. Trava vsebuje tudi vitamin E, obe n-3 maščobni kislini in vitamin E pa so v večjih koncentracijah v govedu, krmljenem s travo. Te hranilne snovi vplivajo tudi na okus mesa.

Trava in prehrana, ki temelji na njej, v mišicah dokazljivo proizvajata značilen profil maščobnih kislin, ki se razlikuje od profila maščobnih kislin pri prehranjevanju s koncentrirano krmo. Vrednosti okrog 1,0 % linolenske kisline, 0,5 % EPK in 0,1 % DHK so značilne za govedo, vzrejeno s travo. To so deleži prisotnih maščobnih kislin, s katerimi se pogosto opisuje sestava maščobnih kislin. Ta učinek koristi proizvodu „West Country Beef“. Vitamin E, ki je naravno navzoč v travi, se vgradi v mišično in maščobno tkivo goveda. Voli, krmljeni s travno silažo, so imeli v mišicah najmanj dvakrat toliko vitamina E kot voli, krmljeni s koncentrirano krmo (preglednica 1). Meso v maloprodajnih vitrinah zato dva dneva dlje ostane svetlo rdeče.

Britanske študije so ugotovile, da je okus govedine boljši pri govedu, ki se do konca krmi s travo, kot pri govedu, krmljenem z žiti. Meso goveda, krmljenega s travo, je za okus dobilo veliko več točk kot meso goveda, krmljenega s koncentrirano krmo. Največ točk za neobičajen okus je dobilo meso goveda, krmljenega s koncentrirano krmo.

V neodvisnem poročilu, ki ga je naročila organizacija Meat South West in iz katerega so vzete navedene ugotovitve, sta kot povzetek posebnih značilnosti navedena nizko razmerje med n-6 in n-3 maščobnimi kislinami in visoka koncentracija vitamina E.

— 18 : 2/18 : 3 razmerje manj kot 4,

— Vitamin E > 3,0 mg/kg v ledvenih mišicah.

Govedo, vzrejeno na območju zahodne Anglije, in nato meso teh živali imata zaradi podnebja, topografije, geologije in posledične proizvodnje sočne krme posebne odlike. Velik delež kmetijskih površin pokriva trava, kar je zelo ugodno za govedorejo, lahko pa se uporabi tudi kot dopolnilna krma.

Na voljo so trdni in objektivni znanstveni dokazi, da ima govedina, ki se proizvede in predela na območju zahodne Anglije, odlike, ki so naravno povezane z navedenim geografskim območjem, saj večja razpoložljivost trave in zanašanje nanjo v prehrani povzročata višje koncentracije n-3 polinenasičenih maščobnih kislin in vitamina E v mesu.

Na rast trave vplivajo vrsta tal, temperatura, padavine in količina sonca. Drug pomemben dejavnik je topografija; z naraščanjem nadmorske višine se rast trave zmanjšuje. Zaradi milejšega podnebja je na tem območju več dni, ko raste trava, kot na drugih območjih. V vseh predelih zahodne Anglije raste trava več kot 220 dni na leto, kar ne velja za noben drug predel Britanije. Na nekaterih predelih pa je takih dni več kot 300. Zato ima govedo, ki se redi na tem območju, lažji dostop do trave in njenih proizvodov kot govedo v večini drugih predelov Britanije ali drugod v EU.

Te vrednosti se dosežejo v mesu goveda, ki se skoti, redi in dokončno vzredi v zahodni Angliji, kjer imajo živali zaradi toplega vlažnega podnebja dostop do sveže trave več časa kot na drugih območjih in kjer proizvodni sistemi temeljijo na ekstenzivni proizvodnji na podlagi trave. Podnebne spremembe bodo v prihodnosti na tem območju verjetno še ugodnejše za kmetijstvo, ki temelji na travi.

Po ocenah organizacije Meat South West znaša skupni letni prispevek sektorja rdečega mesa h gospodarstvu zahodne Anglije 3 milijarde GBP in 28 000 delovnih mest. Nadaljnja živinoreja je ključna za zaščito okolja in dediščine tega območja. Dejansko prav na tem posebnem okolju temeljijo značilnosti, ki so se naravno razvile v proizvodni „West Country Beef“ kot rezultat izvornih živali, gojenih na tem območju.

V preteklosti sta bili na tem območju najpogostejši pasmi goveda South Devon in Ruby Red. Tej pokrajini so se dobro prilagodile tudi številne avtohtone in celinske pasme, ki dobro uspevajo na travi s tega območja. Proizvod „West Country Beef“ se zato lahko pridobiva iz katere koli pasme goveda. Raznovrstnost pokrajine omogoča zelo različno živinorejo znotraj mej območja. Srednjegorski Exmoor, Dartmoor in Bodmin Moor zagotavljajo območje vzreje in poletno pašo čredam govedi tradicionalnih pasem, nižinski travniki in pašniki ter obalna območja, na katerih trava raste večino leta, pa zagotavljajo popolne pašnike v obdobju končne vzreje.

### **Sklic na objavo specifikacije**

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

[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)

---