

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av det ändrade sammanfattande dokumentet efter godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012**

(2019/C 384/08)

Europeiska kommissionen har godkänt den mindre ändringen i enlighet med artikel 6.2 tredje stycket i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

Ansökan om godkännande av den mindre ändringen finns i kommissionens databas Door.

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

## "WEST COUNTRY BEEF"

EU-nr: PGI-GB-0668-AM02 – 1.8.2018

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn**

"West Country Beef"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Förenade kungariket

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 *Produkttyp*

Klass 1.1 Färskt kött och slaktbiprodukter

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

"West Country Beef" är namnet på slaktkroppar, sidor eller styckningsdelar av nötkött från boskap som är född och uppfödd i regionen West Country i England och slaktad i enlighet med standarderna från Meat South West (MSW) eller motsvarande, i godkända slakterier i eller utanför regionen West Country. Dessa godkända anläggningar ska ha inspekterats av en oberoende inspektör för att garantera produktens fulla spårbarhet och äkthet. Anläggningarna licensieras av Meat South West som godkända för att bereda "West Country Beef".

All boskap föds upp i enlighet med erkända, höga djurhållnings- och djurskyddsstandarder som ger garantier för säkerheten.

Produktionen ska uppfylla följande minimikrav:

- Boskap som är född, uppfödd och slutgödd inom regionen West Country.
- Utfodring med en grovfoderbaserad diet.
- Efterlevnad av all gällande lagstiftning.
- Tillgång till och kunskap om all relevant praxis.

(1) EUT L 179, 19.6.2014, s. 17.

- Garantier för boskapens hälsa och välbefinnande med utgångspunkt i de fem friheterna.
- System för full spårbarhet.
- Boskapen sköts av kompetenta uppfödare och utbildad personal.
- Djurens säkerhet och välfärd garanteras i samband med transport och försäljning och före slakt.
- Slakten sker i en godkänd och licensierad anläggning med full spårbarhet så att produktens äkthet garanteras.

Gårdar och bearbetningsanläggningar inspekteras av oberoende inspektörer enligt ett bestämt inspektionsprotokoll.

För att uppfylla kraven för "West Country Beef" måste producenterna under inspektionerna kunna bevisa att boskapen är född, uppfödd och slutgödd i regionen West Country. En foderjournal ska föras och det ska kunna bevisas att boskapen fötts upp på en diet som till minst 70 % utgörs av grovfoder. Ett extensivt system med minst sex månaders bete ska tillämpas.

Den specifika gräsbase dieten förbättrar den kemiska sammansättningen hos köttmuskeln (se tabell 1 nedan) och förbättrar även köttets organoleptiska egenskaper i jämförelse med kött från boskap uppfödd på koncentrat.

Tabell 1

**Fettsyresammansättning (mg/100 g muskel) och E-vitaminhalt (mg/kg) i ländmuskel**

	Koncentrat	Ensilage	Gräs
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-vitamin	1,4	3,3	4,2

<sup>(1)</sup> Linolsyra.

<sup>(2)</sup> Linolensyra.

<sup>(3)</sup> Eikosapentaensyra.

<sup>(4)</sup> Dokosahexaensyra.

Det ger ett mer jämnt välsmakande kött och utmärkta ätegenskaper. Den naturliga marmoreringen av köttet med intramuskulär fettvävnad ger ytterligare smak och saftighet. Fettets färg kan variera från vitt till gult, men den speciella dieten främjar gräddfärgat fett. Köttets färg varierar från rosa till mörkrött, och den röda färgen mörknar i och med att köttet mognar.

Boskapen slutgöds i minst 60 dagar. Merparten av boskapen inleder slutgödningen naturligt av sig själva – ålder och vikt varierar på grund av olikheter mellan raser (en slutgödd vikt hos det döda djuret på 200–500 kg är idealisk).

Köttet möras i minst tio dagar i kylkammare – en process som kallas mogning och inleds på slaktdagen. Under mogningen bryter de naturliga enzymerna i köttet ned bindvävnaden och förbättrar därmed köttets mörhet och ätkvalitet. För styckningsdelar som traditionellt tillagas under lång tid, t.ex. bringa och framlägg, finns inga regler om minsta mogningstid. Tiden kan förkortas om man tillämpar stimulering med högspänd elektrisk ström, eftersom det minskar risken för köldsammmandragning, eller län dhängning, som gör köttet mörare. Temperaturer, processer och tidpunkter registreras för att säkra en korrekt kylning och mogning av slaktkropparna.

Specifikationerna för slaktkroppsklassificeringen (baserat på EUROP-systemet), för att säkra bästa möjliga ätkvalitet, är följande:

Slaktkroppar klassificerade som -O eller bättre, med en fettansättningsgrad på 2–4H.

		Högre fettansättningsgrad =>						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Bättre konformation =>	E							
	U+							
	-U							
	R							
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

Efter slakten säljs "West Country Beef" till handeln i ett antal former:

- Hel slaktkropp, utom oätliga slaktbiprodukter, hud, huvud och fötter.
- Hel sida: halva slaktkroppen, delad på längden.
- Bakkvartspart/framkvartspart: hela sidan delad mellan det tionde och det elfte revbenet framifrån (eller på annat liknande sätt enligt överenskommelse).
- Grovstyckat kött: Framställt genom att slaktkroppar/sidor delas i mindre, godkända delar (för att tillgodose kunders önskemål). Dessa styckningsdelar kan säljas med eller utan ben och i skyddande förpackning.
- Ätbara slaktbiprodukter som tagits tillvara före klassificering.

"West Country Beef" får säljas färskt (kylt) eller fryst.

### 3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Boskapen får utfodras med tillskott under avväjningen och slutgödningen. I så fall ska uppgifter om ingredienser och inköp registreras av uppfödaren och kontrolleras av kvalitetsinspektörerna. Den tid under viken djuret utfodras med tillskott bestäms med hänsyn till faktorer som djurskydd och saluföring.

Den maximala mängden kompletteringsfoder är 30 %, och 70 % grovfoder. Kompletteringsfoder ges vid behov, t.ex. under vintermånaderna eller under avväjning och slutgödning.

### 3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

All boskap föds upp i enlighet med erkända, höga djurhållnings- och djurskyddsstandarder som ger garantier för säkerheten.

Produktionen ska uppfylla följande minimikrav:

- Boskap som är född, uppfödd och slutgödd inom regionen West Country.
- Utfodring med en grovfoderbaserad diet.
- Efterlevnad av all gällande lagstiftning.  
Tillgång till och kunskap om all relevant praxis.
- Garantier för boskapens hälsa och välbefinnande med utgångspunkt i de fem friheterna.
- System för full spårbarhet.
- Boskapen sköts av kompetenta uppfödare och utbildad personal.
- Djurens säkerhet och välfärd garanteras i samband med transport och försäljning och före slakt.
- Slakten sker i en godkänd och licensierad anläggning med full spårbarhet så att produktens äkthet garanteras.

### 3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

—

### 3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

—

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området består av de sex grevskapen Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset och Wiltshire, som tillsammans bildar regionen West Country i England.

## 5. Samband med det geografiska området

Det geografiska områdets särdrag

Sambandet mellan "West Country Beef" och det geografiska området grundas på produktens särskilda kvalitet och andra egenskaper.

West Country i England kan bäst beskrivas som en halvö med gräsmark. Distinktionen mellan gräsmark och åkerbruk har utvecklats delvis som ett resultat av olikheterna i fråga om marktyp. West Country har en stor andel gley och brunjord som gynnar grästillsväxt men inte är idealisk för åkerbruk. Områden med åkerbruk har högre andel leriga och sandiga jordar som är mer lättdränerade. West Country har dessutom den högsta medeltemperaturen och de högsta minimi- och maximitemperaturerna i Storbritannien.

West Country är Englands största region och den största jordbruksregionen. Miljön här hör till de bördigaste i Storbritannien. Jordbruksföretagen i West Country producerar uppskattningsvis 24 % av nötköttet i England. Detta har, tillsammans med den stora fårproduktionen (21 % av Englands produktion), bidragit till att forma och bevara regionens landskap och kulturarv. Den höga djurtätheten har främjat framväxten av en stor köttindustri som ger regionen välbehövliga arbetstillfällen.

West Countrys kombination av varma och milda temperaturer, jämnt fördelad nederbörd under året och djupa, fukthållande jordar gör att gräs och foderväxter kan odlas och betas under nästan hela året. I stora delar av regionen växer gräset under mer än 300 dagar om året. Åretruntproduktion är det normala i West Country och orsaken till att animalieproduktion dominerar. Dessutom ligger mer än 25 % av West Countrys gräsmark antingen i nationalparker eller i natursköna områden (Areas of Natural Beauty, AONB), och i regionen finns över 57 % av Storbritanniens blomsterrika ängar. Forskning vid universitetet i Bristol visar att kött från gräsuppfödd boskap har kraftigare och mer uppskattad smak än kött från boskap uppfödd på koncentrat.

## Produktens särskilda egenskaper

I West Country används färskt och konserverat gräs i stor utsträckning. Det ger karakteristiska effekter på köttkvaliteten och köttets näringsvärde med avseende på fettsyresammansättning, E-vitaminhalt och sensorisk kvalitet. Dessa effekter har tydligt visats vid vetenskapliga försök. De har visat på en skillnad i fettsyresammansättningen mellan stutar uppfödda på en diet baserad på spannmål (koncentrat) respektive gräs (tabell 1). De som fötts upp på gräsenilage hade högre halter muskelfett och en helt annan fettsyreprofil. Halten av linolsyra och dess produkt (arakidonsyra), båda fettsyror av typen n-6 (omega-6), var högre i musklerna på stutar som fötts upp på koncentrat, medan linolensyra och dess produkter eikosapentaensyra (EPA) och dokosaheksaensyra (DHA), alla fettsyror av typen n-3 (omega-3), var högre i musklerna på stutar som fötts upp på gräsenilage och färskt gräs. Andelen n-6-fettsyror i förhållande till n-3-fettsyror var mycket högre i djur som fötts upp på koncentrat. Den rekommenderade kvoten i livsmedel för människor är 4 eller under, vilket enkelt uppnåddes i kött från gräsuppfödd boskap men inte i kött från boskap uppfödd på koncentrat. En enkel kvot som skiljer sig åt i kött från gräsuppfödd boskap och kött från boskap uppfödd på koncentrat är 18:2/18:3. Detta motsvarar 2 och 27 i tabell 1 för gräsuppfödd boskap respektive boskap uppfödd på koncentrat.

Gräs, oavsett om det är färskt eller konserverat, är en källa till  $\alpha$ -linolensyra, som i djuret kan omvandlas till långkedjiga fleromättade n-3-fettsyror (omega-3) (PUFA), som är värdefulla näringsämnen i livsmedel för människor. Gräs innehåller dessutom E-vitamin, och både n-3-fettsyror och E-vitamin förekommer i högre halter i kött från gräsuppfödd boskap. Dessa näringsämnen påverkar också köttets smak.

Dieter baserade på gräs och gräsfoder ger alltså bevisligen en annan fettsyreprofil i muskeln än dieter baserade på koncentrat. Kött från gräsuppfödd boskap innehåller omkring 1,0 % linolensyra, 0,5 % EPA och 0,1 % DHA. Detta är procentandelarna för de förekommande fettsyrorerna, och det är så fettsyresammansättningen brukar beskrivas. Denna effekt gynnar "West Country Beef". E-vitamin som förekommer naturligt i gräs tas upp av boskapens muskel- och fettvävnad. Stutar uppfödda på gräsenilage hade minst dubbelt så hög halt E-vitamin i muskelvävnaden än de som fötts upp på koncentrat (tabell 1). Det innebär att köttet behåller sin klarröda färg i ytterligare två dagar i detaljhandelsdiskarna.

Brittiska undersökningar har visat att köttets smak är bättre hos boskap som slutuppfötts på gräs än hos boskap uppfödd på spannmål. Poängen för köttets smak var högre för gräsuppfödd boskap än för boskap uppfödd på koncentrat. Poängen för avvikande smak var högst för boskap uppfödd på koncentrat.

Den oberoende rapport beställd av Meat South West från vilken ovanstående slutsatser hämtats visar sammanfattningsvis att de särskilda egenskaperna är en låg andel n-6-fettsyror i förhållande till n-3-fettsyror och en hög E-vitaminhalt.

— kvot 18:2/18:3 lägre än 4

— E-vitamin > 3,0 mg/kg ländmuskel

Boskap uppfödd i West Country i England får särskilda egenskaper tack vare regionens klimat, topografi, geologi och rikliga gräsproduktion, och det gäller följaktligen även köttet från dessa djur. En stor andel av jordbruksmarken består av gräs, vilket är idealiskt för boskapsproduktion och även kan användas i kompletteringsfoder.

Det finns starka och objektiva vetenskapliga bevis för att nötkött som produceras och bearbetas i West Country i England har egenskaper som hänger nära samman med det geografiska området. Den större tillgången till och användningen av gräs i dieten ger högre koncentrationer av fleromättade n-3-fettsyror och E-vitamin i köttet.

Grästillväxten påverkas av marktypen, temperaturen, nederbörden och antalet soltimmar. En annan viktig faktor är topografin – grästillväxten minskar på högre höjd. Det gynnsammare klimatet i West Country innebär att antalet dagar med grästillväxt är fler än i andra regioner. Gräset växer under mer än 220 dagar i alla delar av West Country, något som inte förekommer någon annanstans i Storbritannien. Delar av West Country har över 300 dagar med grästillväxt. Det betyder att boskap uppfödd i West Country har större tillgång till gräs och gräsprodukter än boskap som föds upp i de flesta andra delar av Storbritannien eller EU.

I West Country i England har djuren tillgång till färskt gräs under längre tid än i andra regioner tack vare det varma, fuktiga klimatet, och produktionssystemen baseras på extensiv produktion som utgår från gräs. Kött från boskap som är född, uppfödd och slutfödd i denna region får därför särskilda egenskaper. Framtidens klimatförändringar kommer sannolikt att gynna gräsbruket i West Country i ännu högre grad än i dag.

Meat South West uppskattar nötköttssektorns totala bidrag till West Countrys ekonomi till 3 miljarder brittiska pund per år och 28 000 arbetstillfällen. En fortsatt animalieproduktion är nödvändig för skyddet av regionens miljö och kulturarv. Det är den speciella miljön som lägger grunden för de egenskaper som utvecklas naturligt hos de djur som föds upp i regionen och ger "West Country Beef".

Historiskt sett har de vanligaste boskapsraserna i regionen varit South Devon och Ruby Red. Även många andra inhemska och kontinentala raser är dock väl lämpade för regionens landskap och visar bra resultat med regionens gräsbete. "West Country Beef" kan därför produceras av vilken boskapsras som helst. Det skiftande landskapet har möjliggjort en skiktad boskapsnäring inom regionens gränser. De höglänta områdena Exmoor, Dartmoor och Bodmin Moor erbjuder avelsplatser och sommarbete för traditionella nötkreatursbesättningar, och de låglänta gräsmarkerna och kustområdena, där gräset fortsätter att växa under större delen av året, erbjuder idealisk betesmark för slutfodning.

### **Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen**

(artikel 6.1 andra stycket i genomförandeförordningen)

[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)

---