

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2013/C 231/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„WEST COUNTRY BEEF”

NR WE: UK-PGI-0005-0668-21.12.2007

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„West Country Beef”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Zjednoczone Królestwo

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Nazwa „West Country Beef” odnosi się do tusz, półtuszy i kawałków wołowiny pochodzącej z bydła urodzonego i hodowanego w regionie West Country w Anglii, poddawanego ubojowi zgodnie z normami Meat South West (MSW) lub równorzędnymi, w zatwierdzonych rzeźniach w regionie West Country lub poza nim. Zatwierdzone zakłady kontrolowane są przez niezależnego inspektora, co zapewnia pełną identyfikowalność i autentyczność produktu. Licencji na przetwarzanie „West Country Beef” udziela zakładom organizacja Meat South West.

Zwierzęta hodowane są zgodnie z ustalonymi, wysokimi normami chowu i dobrostanu, co gwarantuje ich bezpieczeństwo.

Producenci muszą spełnić następujące wymogi minimalne:

- zwierzęta rodzą się, są hodowane i osiągają dojrzałość ubojową w regionie West Country,
- podstawę wyżywienia zwierząt stanowi zielona pasza,
- przestrzeganie obowiązujących przepisów,
- posiadanie i znajomość odpowiedniego kodeksu praktyk,
- zagwarantowanie zdrowia i dobrostanu zwierząt zgodnie z pięcioma wolnościami,
- zapewnienie działania systemu kontroli gwarantującego pełną identyfikowalność,
- zapewnienie, że zwierzęta są pod opieką wykwalifikowanych hodowców i wyszkolonych pracowników,

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

- zagwarantowanie bezpieczeństwa i dobrostanu zwierząt w trakcie transportu, sprzedaży i przed ubojem,
- dokonywanie uboju w zatwierdzonych i licencjonowanych zakładach zapewniających pełną identyfikowalność i autentyczność produktu.

Gospodarstwa i zakłady przetwórcze kontrolowane są przez niezależnych inspektorów sporządzających określony protokół kontroli.

W celu spełnienia wymogów charakteryzujących produkt „West Country Beef” producenci są zobowiązani wykazać w trakcie kontroli, że zwierzęta rodzą się, są hodowane i osiągają dojrzałość ubojową w regionie West Country. Wymagane jest także prowadzenie rejestru karmienia i przedłożenie dowodów potwierdzających, że minimum 70 % pożywienia zwierząt stanowi pasza zielona. Wymogi obejmują istnienie szczegółowego systemu zakładającego minimum sześciomiesięczny wypas.

Oparta na trawie dieta krów korzystnie wpływa na chemiczny skład wołowiny mięśniowej (zob. tabela 1 poniżej) i właściwości organoleptyczne mięsa w porównaniu do zwierząt karmionych kiszonką.

Tabela 1

Skład kwasów tłuszczowych (mg/100 g mięsa) i zawartość witaminy E (mg/kg) w polędwicy wołowej

| | Koncentraty | Kiszonka | Trawa |
|---------------------|-------------|----------|-------|
| 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 |
| Witamina E | 1,4 | 3,3 | 4,2 |

⁽¹⁾ Linolowy.

⁽²⁾ Linolowy.

⁽³⁾ Eikozapentaenowy.

⁽⁴⁾ Dokozaheksaenowy.

W efekcie otrzymuje się niezmiennie smaczne mięso gwarantujące wyjątkowe doznania smakowe. Naturalna marmurkowatość mięsa z międzymięśniową tkanką tłuszczową dodaje mu smaku i soczystości. Kolor tłuszczu waha się od białego do żółtego, a za sprawą charakterystycznej diety zwierząt zyskuje kremową barwę. Mięso jest koloru różowego do ciemnoczerwonego, przy czym w procesie dojrzewania zyskuje ono barwę ciemnoczerwoną.

Ostatni okres tuczu trwa minimum 60 dni. Większość stada naturalnie i samoczynnie osiąga dojrzałość ubojową – wiek i waga różnią się w zależności od rasy (idealna masa ubojowa w momencie osiągnięcia dojrzałości ubojowej waha się od 200 kg do 500 kg).

Mięso przez co najmniej 10 dni przetrzymywane jest w temperaturach chłodzenia. Proces ten zwany jest dojrzewaniem i zaczyna się w dniu uboju. W trakcie dojrzewania zawarte w mięsie naturalne enzymy rozkładają tkanki łączne, co korzystnie wpływa na miękkość i walory smakowe mięsa. W odniesieniu do kawałków, które tradycyjnie są gotowane na wolnym ogniu, takich jak szponder czy pręga przednia, nie wyznaczono minimalnego czasu dojrzewania. Okres dojrzewania może zostać skrócony przez zastosowanie wysokowoltażowej elektrycznej stymulacji, która zmniejsza ryzyko wystąpienia skurczu chłodniczego, lub podwieszania na hakach, korzystnie wpływającego na miękkość mięsa. W dokumentacji odnotowana zostaje temperatura, przeprowadzane procesy i czas, aby zapewnić prawidłowe chłodzenie i dojrzewanie tusz.

Dla zapewnienia optymalnych właściwości kulinarnych tusz stosuje się następujący system klasyfikacji (opracowany w oparciu o system EUROP):

- tusze zaklasyfikowane jako należące do klasy O+ lub wyższej muszą posiadać okrywę tłuszczowej od 2 do 4 H.

| | | Wzrost okrywy tłuszczowej => | | | | | | |
|---------------------------|----|------------------------------|---|---|----|----|----|----|
| | | 1 | 2 | 3 | 4L | 4H | 5L | 5H |
| Kierunek wzrostu klasy => | E | | | | | | | |
| | U+ | | | | | | | |
| | -U | | | | | | | |
| | R | | | | | | | |
| | O+ | | | | | | | |
| | -O | | | | | | | |
| | P+ | | | | | | | |
| | -P | | | | | | | |

Po uboju mięso „West Country Beef” wprowadzane jest do obrotu w następujących postaciach:

cała tusza, z wyłączeniem niejadalnych okrawków, skór, głowy i kopyt;

cała półtusza: pół tuszy, przekrojonej wzdłuż;

ćwierćtusza tylna/przednia: półtusza przepołowiona od przodu pomiędzy 10 i 11 żebrem (lub w podobny sposób, zgodnie z wcześniejszymi ustaleniami);

kawałki mięsa: powstałe w wyniku podziału tusz/półtuszy na mniejsze, standardowe kawałki (odpowiadające preferencjom konsumentów). Kawałki te mogą być sprzedawane z kością lub bez, także w opakowaniach ochronnych.

Mięso „West Country Beef” może być sprzedawane świeże (chłodzone) lub mrożone.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Zwierzętom można podawać suplementy na etapie odsadzania i ostatnim etapie tuczu. W takim wypadku rolnik zobowiązany jest udokumentować składniki i zakup suplementów i przedłożyć je do kontroli inspektorowi. Czas podawania suplementów zwierzętom jest określany z uwzględnieniem takich czynników jak dobrostan zwierząt i potrzeby handlowe.

Maksymalna proporcja wzbogacanej paszy wynosi 30 % przy 70 % paszy zielonej. Wzbogacana pasza podawana jest w razie zapotrzebowania w momentach takich jak okres zimowy, odsadzanie czy okres tuczu końcowego.

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Zwierzęta hodowane są zgodnie z ustalonymi, wysokimi normami chowu i dobrostanu, co gwarantuje ich bezpieczeństwo.

Producenci muszą spełnić następujące wymogi minimalne:

- zwierzęta rodzą się, są hodowane i osiągają dojrzałość ubojową w regionie West Country,
- podstawę wyżywienia zwierząt stanowi zielona pasza,
- przestrzeganie obowiązujących przepisów,
- posiadanie i znajomość odpowiedniego kodeksu praktyk,
- zagwarantowanie zdrowia i dobrostanu zwierząt zgodnie z ich pięcioma wolnościami,
- zapewnienie działania systemu kontroli gwarantującego pełną identyfikowalność,
- zapewnienie, że zwierzęta są pod opieką wykwalifikowanych hodowców i wyszkolonych pracowników,

- zagwarantowanie bezpieczeństwa i dobrostanu zwierząt w trakcie transportu, sprzedaży i przed ubojem,
- uboju dokonuje się w zatwierdzonych i licencjonowanych zakładach zapewniających pełną identyfikowalność i autentyczność produktu.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje sześć hrabstw: Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset i Wiltshire, wchodzących w skład angielskiego regionu West Country.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Angielski region West Country opisywany bywa jako półwysep pastwisk. Granica pomiędzy użytkami zielonymi a ziemią uprawną wyznaczona jest częściowo przez różne rodzaje gleby. W West Country w dużej mierze występują gleby glejowe i brunatne, stanowiące korzystne podłoże dla trawy, ale niezbyt nadające się pod uprawę. Na obszarach uprawnych częściej występują łatwiejsze do osuszenia gleby gliniaste i piaszczyste. W West Country występują ponadto najwyższe średnie temperatury oraz najwyższe temperatury minimalne i maksymalne w całym Zjednoczonym Królestwie.

West Country to największy i najbardziej rolniczy region Anglii. Tutejsze środowisko charakteryzuje się największym bogactwem w Zjednoczonym Królestwie. W tutejszych gospodarstwach produkuje się szacunkowo 24 % angielskiej wołowiny, co wraz z 21 % udziałem w hodowli owiec ukształtowało i pozwoliło zachować krajobraz i dziedzictwo regionu. Duża gęstość obsady bydła wpłynęła na rozwój sektora przetwórstwa mięsnego, dzięki któremu powstały ważne dla regionu miejsca pracy.

Występujące na terenie West Country połączenie ciepłych i łagodnych temperatur, regularnie występujących w skali roku opadów i głębokich, zatrzymujących wilgoć gleb sprawiło, że rosnąca tu trawa i rośliny pastewne pozwalają na niemal całoroczny wypas zwierząt. Większość regionu jest porośnięta trawą przez ponad 300 dni w roku. Wspomniana całoroczna produkcja jest typowa dla West Country i wyjaśnia dominujący charakter hodowli zwierząt. Dodatkowo ponad 25 % pastwisk West Country położonych jest w parkach narodowych lub na obszarach cennych przyrodniczo (Areas of Natural Beauty, AONB). W regionie tym znajduje się ponadto 57 % kwitnących łąk Zjednoczonego Królestwa. Badania przeprowadzone na Uniwersytecie w Bristolu wykazały, że wołowina pochodząca ze zwierząt karmionych trawą ma głębszy i przyjemniejszy smak niż mięso zwierząt karmionych koncentratami paszowymi.

5.2. Specyfika produktu

W West Country panuje duża zależność od świeżej trawy i jej produktów. Ma to swoje odzwierciedlenie w jakości mięsa i wartościach odżywczych wołowiny w zakresie składu kwasów tłuszczowych, zawartości witaminy E i właściwości organoleptycznych. Badania naukowe wyraźnie potwierdzają tę zależność. Wykazały one różnice w składzie kwasów tłuszczowych między mięsem młodych wołów karmionych paszą zbożową (koncentratami) a tych, dla których podstawowe wyżywienie stanowiła trawa (tabela 1). Zwierzęta karmione kiszoną z trawy wykazywały wyższy poziom tłuszczu w tkance mięśniowej oraz inny profil kwasów tłuszczowych. Poziom kwasu linolowego i jego produktu, kwasu arachidonowego, obydwu należących do grupy kwasów tłuszczowych n-6 (omega-6), był wyższy w mięśniach młodych wołów karmionych koncentratem; natomiast zawartość kwasu linolowego i jego produktów eikozapentaenowych EPA i dokozaheksaenowych DHA, z grupy kwasów tłuszczowych n-3 (omega-3), była wyższa w mięśniach młodych wołów karmionych kiszoną z trawy i świeżą trawą. Proporcja kwasów tłuszczowych n-6 do kwasów tłuszczowych n-3 była zdecydowanie wyższa u zwierząt karmionych koncentratem. Zalecana proporcja tych tłuszczów w ludzkiej diecie wynosi 4 lub poniżej, co łatwo jest osiągnąć w przypadku zwierząt karmionych trawą, jednak nie w przypadku zwierząt karmionych koncentratem. Bydło karmione trawą można odróżnić od bydła karmionego koncentratem przy pomocy wskaźnika 18:2/18:3, osiągającego wg tabeli 1 wartości około 2 i 27 odpowiednio w odniesieniu do zwierząt karmionych trawą i koncentratem.

Trawa, zarówno świeża, jak i w formie przetworzonej, jest źródłem kwasu alfa-linolenowego, który jest w organizmach zwierząt przetwarzany w długi łańcuch n-3 (omega-3) wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, stanowiących wartościowy składnik ludzkiej diety. Trawa zawiera także witaminę E, której poziom, podobnie jak kwasów tłuszczowych n-3, jest wyższy w mięsie bydła karmionego trawą. Wspomniane składniki odżywcze mają także wpływ na smak mięsa.

Dieta oparta na trawie i paszy zielonej wyraźnie wpływa na kształtowanie się charakterystycznego profilu kwasów tłuszczowych w tkance mięśniowej, co odróżnia ją od diety opartej na koncentratkach. W wołowinie pochodzącej ze zwierząt karmionych trawą zawartość kwasu linolenowego wynosi ok. 1,0 %, EPA ok. 0,5 % i DHA ok. 0,1 %. Podane powyżej wartości procentowe odnoszą się do proporcji w ogólnej zawartości kwasów tłuszczowych, co stanowi popularną formę opisu składu kwasów tłuszczowych. Opisana zależność korzystnie wpływa na „West Country Beef”. Naturalnie występująca w trawie witamina E wchodzi w skład tkanki mięśniowej i tłuszczowej bydła. Młode woły karmione kiszoną z trawy miały ponad dwukrotnie więcej witaminy E w tkance mięśniowej niż te karmione koncentratami (tabela 1). W efekcie ich mięso zachowuje jasnoczerwoną barwę podczas ekspozycji handlowej o dwie doby dłużej.

Brytyjskie badania dowiodły, że smak wołowiny pochodzącej z bydła, które w okresie tuczu końcowego karmione jest trawą, jest lepszy niż tego karmionego zbożami. Wartości smakowe wołowiny były większe w przypadku karmienia trawą niż koncentratem. Anomalie smakowe występowały częściej w przypadku zwierząt karmionych koncentratem.

W niezależnym sprawozdaniu zamówionym przez organizację Meat South West, z którego pochodzą powyższe wnioski, stwierdzono, że opisywana wołowina wyróżnia się niewielkim występowaniem kwasów tłuszczowych n-6 w porównaniu z kwasami tłuszczowymi n-3 oraz wysoką zawartością witaminy E:

— 18:2/18:3 poniżej 4,

— witamina E > 3,0 mg/kg polędwicy.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)*

Klimat, ukształtowanie terenu, warunki geologiczne i wynikająca z nich bujność trawy w angielskim regionie West Country nadają hodowanemu na tym obszarze bydłu, a co za tym idzie, pozyskiwanemu z niego mięsu, szczególne właściwości. Dużą część obszarów uprawnych regionu stanowi trawa, która idealnie nadaje się do hodowli bydła i może być wykorzystywana jako pasza uzupełniająca.

Istnieją poważne i obiektywne dowody naukowe wskazujące na ścisły związek pomiędzy angielskim regionem West Country a produkowaną w nim wołowiną, które są wynikiem łatwości w dostępie do trawy i zastosowaniu jej jako podstawowej paszy zwierząt, co skutkuje większą zawartością wielonienasyconych kwasów tłuszczowych n-3 i witaminy E w mięsie.

Wzrost trawy uzależniony jest od rodzaju gleby, temperatury, opadów i nasłonecznienia. Kolejnym istotnym czynnikiem jest ukształtowanie terenu, a dokładnie wysokość – wraz z jej wzrostem zmniejsza się bujność trawy. Korzystny klimat West Country sprawia, że w porównaniu z innymi regionami okres wzrostu trawy jest tu dłuższy. W całym regionie West Country trawa rośnie przez ponad 220 dni w roku, dłużej niż gdziekolwiek w Wielkiej Brytanii, zaś w niektórych jego częściach okres ten przekracza nawet 300 dni. W efekcie bydło hodowane w West Country ma łatwiejszy dostęp do trawy i wytwarzanych z niej produktów niż w pozostałych częściach Wielkiej Brytanii czy UE.

Opisywane właściwości odnoszą się do wołowiny otrzymanej ze zwierząt, które rodzą się, są hodowane i osiągają dojrzałość ubojową w angielskim regionie West Country, gdzie dzięki wilgotnemu i ciepłemu klimatowi dostęp do świeżej trawy jest możliwy przez dłuższy czas niż w pozostałych regionach, a system produkcji bazuje na ekstensywnej hodowli opartej na trawie. Istnieje prawdopodobieństwo, że zmiany klimatu przyczynią się do powstania w West Country jeszcze dogodniejszych warunków dla wzrostu trawy niż obecnie.

Meat South West szacuje, że produkcja czerwonego mięsa przynosi gospodarce West Country 3 mld GBP rocznie i generuje 28 000 miejsc pracy. Kontynuacja produkcji pochodzącej z hodowli ma kluczowe znaczenie dla ochrony środowiska i dziedzictwa regionu. To właśnie temu wyjątkowemu środowisku mięso „West Country Beef”, uzyskiwane ze zwierząt pochodzących z tego regionu, zawdzięcza swoje właściwości.

Tradycyjnie najpopularniejszymi odmianami bydła w regionie były South Devon i Ruby Red, jednak wiele brytyjskich i europejskich ras także nadaje się do hodowli w tutejszym krajobrazie i daje dobre wyniki przy karmieniu rosnącą w rejonie trawą. Produkt „West Country Beef” może być zatem otrzymywane z bydła dowolnej rasy. Różnorodność krajobrazów pozwala na rozwijanie w regionie hodowli bydła na różnych wysokościach. Wyżej położone obszary Exmoor, Dartmoor i Bodmin Moor stanowią miejsce reprodukcji zwierząt i letnie pastwiska dla tradycyjnych stad bydła, natomiast niżej położone łąki i tereny nadmorskie, gdzie trawa rośnie przez większą część roku, idealnie nadają się na pastwiska w okresie tuczu końcowego.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/wc-beef-pgi-final-20121127.pdf>

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.