

**Väikese muudatuse heakskiitmise taotlus kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 53 lõike 2 teise lõiguga**  
(2017/C 250/09)

Euroopa Komisjon on kõnealuse väikese muudatuse heaks kiitnud kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) nr 664/2014<sup>(1)</sup> artikli 6 lõike 2 kolmanda lõiguga.

VÄIKESE MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

**Väikese muudatuse heakskiitmise taotlus kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012<sup>(2)</sup> artikli 53 lõike 2 teise lõiguga**

„WEST COUNTRY LAMB“

ELi nr: PGI-GB-02151 – 7.7.2016

KPN ( ) KGT (X) GTT ( )

**1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi**

Nimi: Meat South West  
Aadress: The Baron Suite  
Creech Castle  
Taunton  
TA1 2DX  
UNITED KINGDOM

Telefon: +44 870 608 6610  
E-post: info@westcountrybeefandlamb.org.uk

**2. Liikmesriik või kolmas riik**

Ühendkuningriik

**3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab**

- Toote kirjeldus
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistus
- Muu (täpsustada)

**4. Muudatus(te) liik**

- Registreeritud KPNI või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis ei ole oluline määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt ja mis ei eelda avaldatud koonddokumendi muutmist
- Registreeritud KPNI või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis ei ole oluline määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt ja mis eeldab avaldatud koonddokumendi muutmist
- Registreeritud KPNI või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis ei ole oluline määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt ja mille kohta ei ole avaldatud koonddokumenti (või sellega võrdväärset)
- Registreeritud GTT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 neljanda lõigu kohaselt väike.

<sup>(1)</sup> ELT L 179, 19.6.2014, lk 17.

<sup>(2)</sup> ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

5. **Muudatus(ed)**

1. muudatus:

*Kirjeldus*

Muudatusega jäetakse välja kaaluvahemiku (9–15 kg) piirangud O klassi liigitatud nõuetekohaste rümpade puhul.

Ühing Meat South West soovib laiendada praeguse liigituse kohast valikut, jättes välja kaalupiirangu O klassi nõuetele vastavate rümpade puhul.

Ühing Meat South West peab kõnealust muudatust väikeseks, kuna see

1. ei ole seotud toote põhiomadustega;
2. ei muuda määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 7 lõike 1 punkti f alapunktides i ja ii osutatud seost;
3. ei näe ette toote nimetuse või nimetuse osa muutmist;
4. ei mõjuta geograafilise piirkonna määratlust või
5. ei lisa piiranguid tootega kauplemisele.

*Muudatuse põhjus*

Ühingu Meat South West eesmärk on muuta kehtiva liigituse kohast valikut, jättes O klassi kuuluvate tallede puhul välja kaalupiirangu, mis praegu on 9–15 kg. Kõnealuse kaalupiirangu algne eesmärk oli varustada traditsioonilisi Kagu-Euroopa turge Hispaanias ja Itaalias väiksemakaaluliste talledega. Nimetatud kaubandus on aga vahepeal muutunud ja kaalupiirangu tõttu ei loeta nõuetekohaseks loomi, kes seda muidu oleksid. See kehtib eelkõige mahepõllumajanduslike tallede puhul, keda loetakse kõrgema kvaliteediga tooteks, kuid kes praegu ei vasta nõuetele üksnes kaalupiirangute tõttu. Geograafilise piirkonna määratlust ei muudeta ja ei muutu ka toote põhiomadused, sest jätkuvalt kohaldatakse koresööda nõuet, tagamaks, et liha keemilised koostisained ei muutu. Kavandatud muudatus ei vähenda toote kvaliteeti, selle eesmärk ei ole muuta toote nimetust või piirata kaubandust.

*Sõnastus praeguses spetsifikaadis*

„R või paremasse lihakusklassi liigitatud rümpad, mille rasvasus on 2–3H; – vähem kui 15 kg kaaluvad rümpad võivad olla liigitatud lihakusklassi O.

Olenevalt turueelistustest ja lambatüübist võivad rümpad olla erineva suurusega.

		Rasvasuse suurendamine =>						
		1	2	3L	3H	4L	4HL	5
Lihakusklassi parandamine =>	E							
	U							
	R							
	O		9–15 kg	9–15 kg	9–15 kg			
	P							

## Muudatusettepanek

„O või paremasse lihakusklassi liigitatud rümbad, mille rasvasus on 2–3H.

Olenevalt turueelistustest ja lambatüübist võivad rümbad olla erineva suurusega.

		Rasvasuse suurendamine =>						
		1	2	3L	3H	4L	4HL	5
Lihakusklassi parandamine =>	E							
	U							
	R							
	O							
	P							

## 6. Ajakohastatud tootespetsifikaat (ainult KPNi ja KGT puhul)

<https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-west-country-lamb-pgi>

KOONDDOKUMENT

„WEST COUNTRY LAMB“

ELi nr: PGI-GB-02151 – 7.7.2016

KPN ( ) KGT ( X )

## 1. Nimetus(ed)

„West Country Lamb“

## 2. Liikmesriik või kolmas riik

Ühendkuningriik

## 3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

## 3.1. Toote liik

Klass 1.1. Värske liha (ja rups)

## 3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Nimetusega „West Country Lamb“ tähistatakse tallede rümpi, poolrümpi ja jaotustükke, mis on saadud lammastelt, kes on sündinud ja kasvanud Inglismaa West Country piirkonnas ja tapetud ühingu Meat South West standardi või samaväärse standardi kohaselt.

Tapmise ajal peab lammas olema kuni 12 kuu vanune. Laagerdada tuleb selliste lammaste liha, kes on i) sündinud enne iga aasta 1. oktoobrit ja ii) tapetud järgmisel aastal ajavahemikul 1. jaanuar – 30. aprill. Laagerdamine võib hõlmata tapmise ja lõpptarbijale müümise vahel vähemalt viiepäevast hoidmist külmutusseadmete temperatuuril või ühte laagerdamisprotsessi, mida on täpsustatud liha- ja kariloomaküsimustega tegeleva komisjoni Meat & Livestock Commission (MLC) 1994. aasta juhendis Lamb Blueprint (see hõlmab elektrilist stimuleerimist ja puusaluudest riputamist). Tapaküpsuse kaal on tapakaal vahemikus 9–26 kg.

Võrreldes lammastega, keda on söödetud kontsentreeritud söödaga, paranevad heintaimi sisaldava erilise söödaga söödetud tallede lihaskoe keemiline koostis (vt allpool tabel 1) ja ka liha organoleptilised omadused.

Tabel

**Talle seljatüki lihase rasvhapete koostis (mg/100 g lihaskude) ja E-vitamiini sisaldus (mg/kg).**

	Heintaimed	Kontsentratsioonid
18:2 <sup>(1)</sup>	98	143
18:3 <sup>(2)</sup>	52	29
EPA <sup>(3)</sup>	23	15
DHA <sup>(4)</sup>	6,5	4,9
E-vitamiin	4,6	1,9
18:2/18:3	1,9	5,0

<sup>(1)</sup> linoolhape<sup>(2)</sup> linoleenhape<sup>(3)</sup> eikosapentaehape<sup>(4)</sup> dokosaheksaehape

Selle tulemuseks on püsivamalt maitsev liha, mille söömine tagab suurepärase toiduelamuse. Rasva värvus võib olla valge kuni kollane, kuid erilise sööda manustamine soodustab kreemika värvuse kujunemist. Liha värvus varieerub roosast tumepunaseni, mis on laagerdunud liha puhul tumedam punane. Optimaalsete maitseomaduste tagamiseks kasutatav EUROP-liigitamissüsteemil põhinev rümpade liigitamise spetsifikatsioon on järgmine:

O või paremasse lihaklassi liigitatud rümbad, mille rasvasus on 2–3H. Olenevalt turueelistustest ja lambatüübist võivad rümbad olla erineva suurusega.

		Rasvasuse suurendamine =>						
		1	2	3L	3H	4L	4HL	5
Lihaklassi parandamine =>	E							
	U							
	R							
	O							
	P							

Pärast tallede tapmist turustatakse toodet „West Country Lamb“ mitmel järgmisel kujul:

- kogu rümp, välja arvatud söögiks kõlbmatu rups, nahk, pea ja jalad; rümbas võivad olla neerud ja neerurasv;
- kogu poolrümp: piki selgroogu rümba poolitamisel saadud osa;
- jaotustükid: toodetud rümpade/poolrümpade jaotamisel väiksemateks, tunnustatud osadeks (klientide eelistustega arvestamiseks). Need jaotustükid võivad olla kondiga või kondita ning kaitsepakendis.
- Talleliha „West Country Lamb“ võib müüa värskena (jahutatult) või külmutatult.

### 3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Võõrutamise ja tapaküpseks saamise ajal võib talledele anda lisaööta. Põllumajandustootja registreerib sel juhul sööda koostisosade ja ostu üksikasjad ning neid kontrollivad kindlustusinspektorid, et tagada sööda omastamine 70 %. Kava kohaselt on nõutav ekstensiivne lambakasvatussüsteem. Sellega on ette nähtud, et loomad viibivad enne tapmist piisavalt pika ajavahemiku jooksul karjamaal – tavaliselt kaks kuud.

### 3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Talled peavad olema sündinud, kasvanud ja tapaküpseks saanud West Country piirkonnas.

### 3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus osutab

—

### 3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

—

## 4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Geograafilise piirkonna moodustavad kuus maakonda: Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset ja Wiltshire, mis koos on Inglismaa West Country piirkond.

## 5. Seos geograafilise piirkonnaga

### Geograafilise piirkonna eripära

Inglismaa West Country piirkonda võib kirjeldada rohumaaga kaetud poolsaarena. Vahetegemine rohumaaga ja põllukultuuride kasvatamise vahel on osaliselt tingitud piirkonnas esinevatest eri mullatüüpidest. Suure osa Inglismaa West Country piirkonna muldadest moodustavad glei- ja pruunmullad, millel rohi kasvab küll jõudsalt, kuid mis ei ole just ideaalsed põllukultuuride kasvatamiseks. Põllukultuuride kasvatuspiirkonnas on valdavalt savi- ja liivmullad, mida saab hõlpsasti kuivendada. Lisaks sellele on Inglismaa West Country piirkonnas Ühendkuningriigi kõrgeim keskmine ning kõrgeim miinimum- ja maksimumtemperatuur.

West Country piirkond on Inglismaa suurim põllumajanduspiirkond. Sealne keskkond on üks rikkalikumaid Ühendkuningriigis. Selle piirkonna põllumajandusettevõtetes toodetakse hinnanguliselt 21 % Inglismaa lambalihast ja 24 % veiselihast. Karjakasvatus on aidanud kujundada ja säilitada piirkonna maastikku ja looduspärandit. Tänu loomade suurele asustustihedusele on arenenud ulatuslik lihatöötlemissektor, mille jaoks luuakse kõnealuses piirkonnas äärmiselt vajalikke töökohti.

Inglismaa West Country piirkonna kõrged ja mõõdukad temperatuurid, kogu aasta jooksul ühtlaselt jaotunud sademete hulk ning sügav niiskust säilitav pinnas tähendab seda, et heina saab teha ja söödakultuure koristada ning loomasöödana kasutada peaaegu kogu aasta jooksul. Suures osas sellest piirkonnast kasvab rohi rohkem kui 300 päeva aastas. See kogu aasta jooksul toimuv tootmine on Inglismaa West Country piirkonnas normiks ja ühtlasi selgituseks, miks loomakasvatus on ülekaalus. Lisaks sellele asub rohkem kui 25 % Inglismaa West Country piirkonna rohumaast kas rahvusparkides või looduskaunites kohtades ja selles piirkonnas on 57 % Ühendkuningriigi lillerikastest rohumaadest. Bristolil ülikooli teadusuuringutest nähtub, et rohumaadel kasvanud lammaste liha maitse on intensiivsem ja tarbijate poolt kõrgemalt hinnatud kui selliste lammaste liha, kes on saanud kontsentreeritud sööta.

Tänu ainulaadsele mahedale kliimale ja kogu aasta jooksul kasvavatele heintaimedele toimub piirkonnas talleliha tootmine kogu aasta vältel.

### Toote eripära

Inglismaa West Country piirkonna karjakasvatus sõltub olulisel määral värsketest ja säilitatud heintaimedest. Söödaks kasutatud heinaga tagatakse talleliha iseloomulik kõrge kvaliteet ja toiteväärtus (rasvhapete koostis, E-vitamiini sisaldus ja organoleptilised omadused). Eespool nimetatud mõju nähtub selgelt teaduslikest katsetest. Katsetest ilmnes erinevus kontsentreeritud söödaga ja heintaimedega sööditud tallede liha rasvhappekoostise vahel (tabel). Rohusiloga sööditud tallede lihase rasvhapete profiil oli üsna erinev kontsentreeritud söödaga sööditud tallede vastavast profiilist. Kontsentreeritud söödaga sööditud tallede lihaskoes oli suurem oomega-6 rasvhapete perekonda kuuluva linoolhappe ja selle produkti arahhidoonhappe sisaldus ning heintaimedega sööditud tallede lihaskoes oli suurem oomega-3 rasvhapete perekonda kuuluva linoleenhappe ja selle produktide eikosapentaenahappe ja dokosaheksaenahappe sisaldus. Kontsentreeritud sööta saanud loomade puhul oli oomega-6 ja oomega-3 rasvhapete suhe palju suurem. Inimtoidus on kõnealune suhe soovitatavalt kuni 4. Sellist näitajat on lihtne saavutada heintaimedega sööditud, kuid mitte kontsentreeritud söödaga sööditud tallede liha puhul. Lihtne suhe, mis eristab heintaimede või kontsentreeritud söödaga sööditud tallede liha, on 18:2/18:3; tabelis 1 on see ligikaudu 1,9 ja 5,0 – vastavalt heintaimi ja kontsentreeritud sööta saanud tallede liha puhul.

Värske rohi või rohusilo on  $\alpha$ -linoleenhappe allikas, mis võib loomas muunduda pika ahelaga n-3 (omega-3) polüküllastumata rasvhapeteks, mis on väärtuslikud toitained inimestele. Heintaimed sisaldavad ka E-vitamiini; rohuga söödud lammaste lihas on nii omega-3 rasvhapete kui ka E-vitamiini sisaldus suurem. Need toitained mõjutavad ka liha maitseomadusi.

Niisi on tõestatud, et lammaste söötmine rohu ja rohusiloga tingib lihaskoes eripärase rasvhapete profiili, mis erineb kontsenteeritud söödaga söödud lammaste lihaskoe rasvhapete profiilist. Heintaimedega söödud tallede lihaskoes on ligikaudu 1,5 % linoleenhapet, 0,7 % eikosapentaenenhapet ja 0,2 % dokosaheksaenenhapet. Sellised on rasvhapete protsendimäärad, mille alusel rasvhappekoostist sageli kirjeldatakse. Kõigil kõnealustel näitajatel on tootele „West Country Lamb“ kasulik mõju. Rohus leiduv E-vitamiin satub söödaga lammaste lihas- ja rasvkoe sisse. Rohusiloga söödud lammaste lihaskoes oli E-vitamiini sisaldus vähemalt kaks korda suurem kui vastav näitaja kontsenteeritud söödaga söödud lammaste puhul. Sel põhjusel säilib külmettides liha helepunane värvus kauem.

Briti uuringute põhjal järeldatakse, et rohuga söödud tallede liha maitse on parem kui kontsenteeritud söödaga söödud tallede lihal. Rohusöödal olevate tallede lihale anti palju rohkem maitsepunkte kui kontsenteeritud söödaga söödud tallede lihale. Rohusöödal olevate tallede lihale anti palju vähem punkte ebatavalise maigu eest.

Sõltumatust aruandest nähtub, et toote „West Country Lamb“ iseloomulikud omadused on omega-6 ja omega-3 rasvhapete väike suhe ning E-vitamiini suur sisaldus.

Suhe 18:2/18:3 on väiksem kui 4

Seljatüki lihaskoe E-vitamiini sisaldus > 3,0 mg/kg

Lambatõud Polled Dorset ja Dorset Horn on vaid kaks näidet lambatõugudest, mis on kujunenud geograafilises piirkonnas peaaegu aasta läbi võimaliku karjatamise tulemusel. Paljud põllumajandustootjad kasvatavad kõnealuste tõugude lambaid nende suure sigivuse tõttu, mis tähendab seda, et need lambad on võimelised sügisel poegima. Seetõttu on lambakasvatajatel talled müügiks valmis alates jaanuari lõpust. Tasandiku teistes osades poegivad lambad jaanuaris-veebruari, kuid Exmoori, Dartmoori ja Bodmin Moori mäestikupiirkondade loomakasvatustaludes poegivad nad aprillis-mais, millega tagatakse aasta läbi toimuv loomulik talleliha tootmine ja tarnimine.

Inglismaa West Country piirkonna kliimast, topograafiast, geoloogiast ja sellest tulenevast jõudsast rohukasvust on tingitud selles piirkonnas kasvatatud lammaste ning järelikult ka nende liha eriomadused. Suur osa piirkonna põllumajandusmaast on rohumaa, mis sobib ideaalselt lambakasvatuseks ja millelt saadud rohtu saab kasutada lisa söödana.

Kindlatest ja objektiivsetest teaduslikest tõenditest nähtub, et Inglismaa West Country piirkonnas toodetud ja töödeldud tallelihal on omadused, mis on oma olemuselt seotud geograafilise piirkonnaga, kuna siin saavad loomad söödaks rohkem rohtu, mille tulemuseks on suurem polüküllastumata rasvhapete kontsentratsioon ja E-vitamiini sisaldus lihaskoes.

Rohu kasvu mõjutavad mulla liik, temperatuur, sademed ja päikesepaiste. Veel üks oluline tegur on topograafia, st kõrgus merepinnast, kuna kõrguse suurenedes rohu kasv väheneb. Inglismaa West Country piirkonna soodsa kliima tõttu on selles piirkonnas päevade arv, mil rohi jõudsalt kasvab, palju suurem võrreldes muude piirkondadega. Inglismaa West Country piirkonna kõigis osades kasvab rohi rohkem kui 220 päeva, mõnes osas isegi rohkem kui 300 päeva jooksul aastas, mida ei esine Ühendkuningriigi muudes piirkondades.

### **Viide spetsifikaadi avaldamisele**

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

<https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-west-country-lamb-pgi>

---