

**Cerere de aprobare a unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare**

(2017/C 250/08)

Comisia Europeană a aprobat prezenta modificare minoră în conformitate cu articolul 6 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014 al Comisiei <sup>(1)</sup>.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI MINORE

**Cerere de aprobare a unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului <sup>(2)</sup>**

**„WEST COUNTRY BEEF”**

**Nr. UE: PGI-GB-02150 – 7.7.2016**

**DOP ( ) IGP (X) STG ( )**

**1. Grupul solicitant și interesul legitim**

Denumirea: Meat South West

Adresă: The Baron Suite  
Creech Castle  
Taunton  
TA1 2DX  
REGATUL UNIT

Tel.: +44 8706086610

E-mail: info@westcountrybeefandlamb.org.uk

**2. Statul membru sau țara terță**

Regatul Unit

**3. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)**

- Descrierea produsului
- Dovada originii
- Metoda de producție
- Legătura
- Etichetarea
- Altele [de precizat]

**4. Tipul modificării (modificărilor)**

- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 și care nu impune modificarea documentului unic publicat
- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 și care impune modificarea documentului unic publicat
- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), modificare ce trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012
- Modificare a caietului de sarcini al unei STG înregistrate care trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al patrulea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

<sup>(1)</sup> JO L 179, 19.6.2014, p. 17.

<sup>(2)</sup> JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

## 5. Modificare (modificări)

Modificarea 1:

*Descriere*

Prezenta modificare extinde specificația privind clasificarea carcaselor cu un punct de clasificare pentru a include carnea de bovine clasificată ca -O.

Meat South West solicită extinderea specificației actuale privind clasificarea cu o unitate pentru a include clasificarea bovinelor ca -O.

Meat South West consideră că această modificare este minoră deoarece:

1. nu se referă la caracteristicile esențiale ale produsului;
2. nu modifică legătura menționată la articolul 7 alineatul (1) litera (f) punctul (i) sau (ii) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012;
3. nu include o schimbare a denumirii sau a unei părți a denumirii produsului;
4. nu afectează aria geografică definită; și nici
5. nu reprezintă o creștere a restricțiilor privind comerțul produsului

*Motivul modificării:*

Regiunea West Country are un procent mai mare decât media națională de bovine care sunt încadrate în clasa -O. În prezent, aceste animale, care altfel ar fi eligibile, nu sunt incluse din cauza delimitării arbitrare a claselor. Această includere va crește capacitatea de utilizare a acestor bovine în cadrul schemei IGP West Country, fără să fie afectate caracteristicile unice ale produsului.

Formularea din caietul de sarcini actual:

„Specificația privind clasificarea carcaselor (pe baza sistemului EUROP), pentru a asigura calitatea optimă pentru consum, prevede:

Carcase încadrate în clasa de conformație O+ sau superioară și cu un conținut de grăsime conform claselor 2-4H.

		Conținut de grăsime (sens ascendent) = >						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Clasă de conformație (sens ascendent) = ^	E							
	U+							
	-U							
	R							
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

Modificare propusă:

„Specificația privind clasificarea carcaselor (pe baza sistemului EUROP), pentru a asigura calitatea optimă pentru consum, prevede:

carcase încadrate în clasa de conformație –O sau superioară și cu un conținut de grăsime cuprins între 2 și 4H.

		Conținut de grăsime mai ridicat = >						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Conformație superioară = ^	E							
	U+							
	-U							
	R							
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

#### 6. Caietul de sarcini actualizat (doar în cazul DOP și IGP)

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

DOCUMENT UNIC

**„WEST COUNTRY BEEF”**

**Nr. UE: PGI-UK-02150 – 7.7.2016**

**DOP ( ) IGP ( X )**

#### 1. Denumirea (denumirile)

„West Country Beef”

#### 2. Statul membru sau țara terță

Regatul Unit

#### 3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

##### 3.1. Tipul de produs

Clasa 1.1. Carne (și organe comestibile) proaspete

##### 3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

„West Country Beef” este denumirea aplicată carcaselor, jumătăților de carcase sau bucășilor de carne de bovine născute și crescute în regiunea West Country din Anglia și sacrificate în conformitate cu standardul Meat South West (MSW) sau cu standarde echivalente, în abatoare autorizate din regiunea West Country sau din afara ariei geografice. Aceste unități autorizate trebuie să fie inspectate în prealabil de un inspector independent pentru a asigura deplina trasabilitate și autenticitate a produsului. Unitățile vor primi certificare din partea asociației Meat South West, fiind astfel autorizate să prelucreze „West Country Beef”.

Toate animalele sunt crescute în conformitate cu înalte standarde recunoscute în domeniul creșterii și bunăstării animalelor, fapt ce furnizează garanții asupra siguranței produsului.

La realizarea producției trebuie să fie îndeplinite următoarele cerințe minime:

- nașterea, creșterea și finisarea animalelor trebuie să aibă loc în regiunea West Country
- hrana animalelor trebuie să aibă la bază nutrețurile
- să fie respectată întreaga legislație în vigoare
- unitățile de producție trebuie să dețină și să cunoască toate codurile de bune practici relevante
- să se asigure sănătatea și bunăstarea efectivelor pe baza celor cinci libertăți
- să se asigure instituirea unor sisteme complete de trasabilitate
- să se asigure gestionarea efectivelor de către crescători competenți și personal calificat
- să se asigure siguranța și bunăstarea animalelor în timpul transportului și al comercializării, precum și înainte de sacrificare
- sacrificarea să aibă loc într-o unitate autorizată și certificată și să existe o trasabilitate completă, care să asigure autenticitatea produsului.

Exploatațiile și unitățile de prelucrare sunt inspectate de inspectori independenți, care operează conform unui protocol de inspecție bine definit.

Pentru a respecta cerințele corespunzătoare produsului „West Country Beef”, producătorii sunt obligați să facă dovada, în timpul inspecțiilor, asupra faptului că bovinele sunt născute, crescute și finisate în regiunea West Country. Este necesară prezentarea unui jurnal de alimentație a animalelor și a unor dovezi asupra faptului că această alimentație are un conținut de nutreț de cel puțin 70 %. Cerințele corespunzătoare produsului „West Country Beef” impun un sistem cuprinzător, bazat pe asigurarea pășunatului timp de cel puțin șase luni.

Alimentația specifică bazată pe iarbă îmbunătățește compoziția chimică a mușchiului de vită (a se vedea tabelul de mai jos), precum și calitățile organoleptice ale cărnii în comparație cu bovinele hrănite cu furaje concentrate.

Tabel

**Conținutul de acizi grași (mg/100 g de mușchi) și conținutul de vitamina E (mg/kg) al mușchiului lombar de vită**

	Furaje concentrate	Iarbă însilozată	Iarbă
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
Vitamina E	1,4	3,3	4,2

<sup>(1)</sup> linoleic

<sup>(2)</sup> linolenic

<sup>(3)</sup> eicosapentaenoic

<sup>(4)</sup> docosahexaenoic

Datorită acestui fapt, carnea capătă un gust mai consistent, oferind o excelentă experiență alimentară. Textura marmorată în mod natural a cărnii, datorată prezenței țesuturilor grase intramusculare, adaugă aromă și suculență. Culoarea grăsimii variază de la alb la galben, însă alimentația specifică îi conferă în general o culoare crem. Culoarea cărnii variază de la roz la roșu închis, după maturare carnea având culoarea roșu mai închis.

Finisarea bovinelor durează minimum 60 de zile. La majoritatea efectivelor finisarea este inițiată chiar de către animale, în mod natural, existând diferențe în ceea ce privește vârsta sau greutatea, ca urmare a diferențelor între rase (este ideală o greutate de finisare între 200 și 500 kg în carcasă).

Începând de la data sacrificării, carnea va fi supusă timp de minimum 10 zile unei condiționări la temperaturi de refrigerare, proces cunoscut sub denumirea de maturare. În timpul maturării, enzimele naturale din carne scindează țesuturile conjunctive și, astfel, îmbunătățesc frăgezimea și calitatea alimentară a cărnii. Pentru bucățile de carne care sunt, în mod tradițional, preparate prin fierberea la foc mic, precum capul de piept și rasolul anterior, nu există o limită minimă a timpului de maturare. Aceste intervale de timp pot fi reduse prin aplicarea stimulării electrice de înaltă tensiune, care reduce riscul de rigiditate generată de refrigerarea rapidă a musculaturii calde („cold shortening”), sau prin suspendarea carcaselor de centura pelviană, care îmbunătățește frăgezimea cărnii. Temperaturile, procesele și intervalele de timp se înregistrează astfel încât să se asigure răcirea și maturarea corectă a carcaselor.

Specificația privind clasificarea carcaselor (pe baza sistemului EUROP), pentru a asigura calitatea optimă pentru consum, prevede:

carcase încadrate în clasa de conformație -O sau superioară și cu un conținut de grăsime cuprins între 2 și 4H.

		Conținut de grăsime mai ridicat = >						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Conformație superioară = ^	E							
	U+							
	-U							
	R							
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

După sacrificare, produsul „West Country Beef” este comercializat sub mai multe forme, după cum urmează:

carcasă întregă, exceptând organele necomestibile, pielea, capul și picioarele;

jumătate întregă: jumătate de carcasă, tranșată longitudinal;

sfert posterior/sfert anterior: jumătatea întregă secționată între coastele a 10-a și a 11-a, începând din extremitatea anterioară (sau într-un alt mod similar, la cerere);

bucăți primare: produse prin tranșarea carcaselor/jumătăților în bucăți mai mici, care pot fi recunoscute (pentru a satisface preferințele clienților). Aceste bucăți pot fi prezentate cu os sau dezosate și în ambalaj de protecție.

Produsul „West Country Beef” poate fi comercializat în stare proaspătă (refrigerată) sau congelată.

### 3.3. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală) și materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

Alimentația animalelor poate conține suplimente în etapele de înțarcare și de finisare. În acest caz, detaliile privind ingredientele și achiziția sunt înregistrate de către agricultor și verificate de către inspectorii de asigurare a calității. Perioada în care se distribuie suplimente animalelor este determinată ținând seama de bunăstarea animalelor și de considerente comerciale.

Cantitatea de suplimente alimentare nu trebuie să depășească 30 %, ponderea nutrețului fiind de 70 %. Suplimentele se administrează atunci când sunt necesare, de exemplu, în timpul lunilor de iarnă sau în etapele de înțarcare și de finisare.

#### 3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Toate animalele sunt crescute în conformitate cu înalte standarde recunoscute în domeniul creșterii și bunăstării animalelor, fapt ce furnizează garanții asupra siguranței produsului.

La realizarea producției trebuie să fie îndeplinite următoarele cerințe minime:

- nașterea, creșterea și finisarea animalelor trebuie să aibă loc în regiunea West Country
- hrana animalelor trebuie să aibă la bază nutrețurile
- să fie respectată întreaga legislație în vigoare
- unitățile de producție trebuie să dețină și să cunoască toate codurile de bune practici relevante
- să se asigure sănătatea și bunăstarea efectivelor pe baza celor cinci libertăți
- să se asigure instituirea unor sisteme complete de trasabilitate
- să se asigure gestionarea efectivelor de către crescători competenți și personal calificat
- să se asigure siguranța și bunăstarea animalelor în timpul transportului și al comercializării, precum și înainte de sacrificare
- sacrificarea să aibă loc într-o unitate autorizată și certificată și să existe o trasabilitate completă, care să asigure autenticitatea produsului.

#### 3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată

—

#### 3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

—

### 4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria geografică este compusă din cele șase comitate (Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset și Wiltshire) care constituie împreună regiunea West Country din Anglia.

### 5. Legătura cu aria geografică

*Specificitatea ariei geografice*

Regiunea West Country din Anglia poate fi cel mai bine descrisă ca o peninsulă cu pășuni. Delimitarea dintre exploatarea pășunilor și cea de cultură a fost determinată în parte de tipurile diferite de soluri. West Country deține un procent ridicat de glei și soluri brune, care favorizează creșterea ierbii, dar care nu sunt foarte adecvate pentru culturile agricole. Zonele de culturi agricole prezintă un procent mai ridicat de argilă și soluri nisipoase, care facilitează drenajul. În plus, în West Country se înregistrează cea mai ridicată temperatură medie și cele mai ridicate temperaturi minime și maxime din Regatul Unit.

West Country este cea mai vastă regiune din Anglia în care exploatarea agricolă este cea mai intensă. Condițiile sale de mediu sunt printre cele mai bogate din Regatul Unit. Din fermele din această regiune provine aproximativ 24 % din carnea de bovine produsă în Anglia și acest fapt, la care se adaugă și cota de 21 % deținută din producția totală de carne de ovine, a contribuit la crearea și conservarea peisajului și a patrimoniului regiunii. Densitatea crescută a efectivelor de animale a încurajat dezvoltarea unui amplu sector de prelucrare a cărnii, care creează oportunități de ocupare a forței de muncă, atât de necesare în această regiune.

Combinarea de care se bucură West Country dintre climatul cald, cu temperaturi moderate, precipitațiile bine distribuite pe tot parcursul anului și solurile adânci, care rețin umiditatea, a creat condițiile pentru creșterea și pășunatul ierbii și a nutrețului pe aproape întreg parcursul anului. În cea mai mare parte a regiunii, iarba crește peste 300 de zile pe an. În West Country, acest tip de producție pe tot parcursul anului este întâlnit în mod curent, ceea ce explică predominanța producției de animale. În plus, peste 25 % din pășunile regiunii West Country sunt situate fie în parcuri naționale, fie în zone cu frumuseți naturale, iar regiunea deține peste 57 % din pajiștile înflorite ale Regatului Unit. Studiile efectuate de Universitatea din Bristol arată că aroma cărnii de bovine este mai pronunțată și mai plăcută în cazul unei alimentații pe bază de iarbă decât în cazul unei alimentații compuse din furaje concentrate.

### Specificitatea produsului

În regiunea West Country hrana animalelor constă în mare parte din iarbă proaspătă și însilozată. Acest lucru produce un efect caracteristic asupra calității și asupra valorii nutritive a cărnii de bovine, atât în ceea ce privește conținutul de acizi grași și conținutul de vitamina E, cât și calitățile organoleptice. Experimentele științifice au demonstrat în mod clar aceste efecte, indicând diferențele în conținutul de acizi grași între juncanii crescuți cu o alimentație bazată pe cereale (furaje concentrate) și cei cu o alimentație bazată pe iarbă (tabel). Animalele hrănite cu iarbă însilozată au înregistrat niveluri mai ridicate de grăsimi în mușchi și profilul conținutului de acizi grași a fost destul de diferit. Acidul linoleic și produsul său (acidul arahidonic), ambii acizi grași n-6 (omega-6), au fost prezenți în concentrații mai mari în mușchii juncanilor hrăniți cu furaje concentrate, în timp ce acidul linolenic și produșii săi, acidul eicosapentaenoic (AEP) și acidul docosahexaenoic (ADH), care sunt acizi grași n-3 (omega-3), au fost prezenți în concentrații mai mari în mușchii juncanilor hrăniți cu iarbă însilozată și proaspătă. Raportul dintre acizii grași n-6 și acizii grași n-3 a fost semnificativ mai mare pentru animalele hrănite cu furaje concentrate. Raportul recomandat pentru alimentația umană este mai mic sau egal cu 4, valoare realizată cu ușurință în cazul bovinelor hrănite cu iarbă, însă nu și în cazul celor hrănite cu furaje concentrate. O operațiune simplă care demonstrează diferența dintre bovinele hrănite cu iarbă și cele hrănite cu furaje concentrate este calcularea raportului 18:2/18:3, valorile rezultate fiind aproximativ 2 și 27, astfel cum se indică în tabel, pentru bovinele hrănite cu iarbă și, respectiv, cu furaje concentrate.

Iarba proaspătă sau însilozată reprezintă o sursă de acid  $\alpha$ -linolenic, substanță care poate fi transformată de metabolismul animalului în acizi grași polinesaturați cu lanț lung n-3 (omega-3) (PUFA), nutrienți valoroși pentru alimentația umană. De asemenea, iarba conține și vitamina E, iar atât acizii grași n-3, cât și vitamina E sunt prezente în concentrații mai mari la bovinele hrănite cu iarbă. Acești nutrienți afectează, de asemenea, gustul cărnii.

Astfel, alimentația cu iarbă și cu nutreț pe bază de iarbă produce în mod demonstrabil un profil distinct al conținutului de acizi grași în mușchi, făcând posibilă distincția față de alimentația cu furaje concentrate. Carnea de bovine hrănite cu iarbă este caracterizată de valori de aproximativ 1,0 % acid linolenic, 0,5 % AEP și 0,1 % ADH. Valorile indicate reprezintă procentajele de acizi grași prezenți; conform modalității curente de descriere a conținutului de acizi grași. Acest efect reprezintă un avantaj pentru „West Country Beef”. Vitamina E care se găsește în mod natural în iarbă este încorporată în țesutul muscular și adipos al bovinelor. Mușchii juncanilor hrăniți cu nutreț pe bază de iarbă au prezentat o concentrație de vitamina E de cel puțin de două ori mai mare decât mușchii celor hrăniți cu furaje concentrate (tabel). Datorită acestui fapt, carnea își păstrează culoarea roșu aprins cu două zile mai mult în timpul expunerii în scopul vânzării cu amănuntul.

Studii britanice au ajuns la concluzia conform căreia carnea de bovine este mai gustoasă în cazul animalelor hrănite cu iarbă în etapa de finisare decât în cazul celor hrănite cu cereale. Aroma cărnii a fost mai bine cotată în cazul bovinelor hrănite cu iarbă decât în cazul celor hrănite cu furaje concentrate. Cotația corespunzătoare aromelor anormale a fost cea mai ridicată în cazul furajelor concentrate.

Raportul independent comandat de asociația Meat South West, din cadrul căruia au fost extrase concluziile de mai sus, indică printre principalele caracteristici speciale raportul scăzut dintre acizii grași n-6 și acizii grași n-3 și concentrația ridicată de vitamina E.

— raportul 18:2/18:3 mai mic decât 4;

— vitamina E > 3,0 mg/kg de mușchi lombar.

Datorită climei, topografiei, geologiei și, prin urmare, datorită producției abundente de iarbă, regiunea West Country din Anglia conferă calități speciale bovinelor crescute în regiune și cărnii provenite de la aceste animale. Un procent ridicat din suprafața agricolă a acestei regiuni este acoperită cu iarbă, fiind ideală pentru producția de bovine și putând fi utilizată și pentru suplimentele furajere.

Există dovezi științifice solide conform cărora carnea de bovine produsă și prelucrată în regiunea West Country din Anglia prezintă calități care sunt inerent legate de aria geografică respectivă, datorită unei mai mari disponibilități a ierbii și unei alimentații care constă în iarbă într-o mai mare măsură, ceea ce duce la o creștere a conținutului de acizi grași polinesaturați n-3 și de vitamina E în carne.

Creșterea ierbii este afectată de tipul de sol, temperatură, precipitații și radiațiile solare. Un alt factor important este topografia, și anume altitudinea, creșterea ierbii diminuându-se odată cu creșterea altitudinii. Ca urmare a climatului mai favorabil din West Country, numărul de zile în care crește iarba este mai mare în această regiune în comparație cu alte regiuni. Numărul de zile în care crește iarba este de peste 220 de zile pe an în toate zonele din West Country, lucru nemăintâlnit în alte părți ale Marii Britanii, iar în anumite părți din West Country iarba poate crește chiar mai mult de 300 de zile pe an. Prin urmare, bovinele produse în West Country au un acces mai extins la iarbă și la produse pe bază de iarbă decât cele din majoritatea celorlalte zone din Regatul Unit sau din restul UE.

Aceste valori sunt obținute în cazul cărnii de bovine născute, crescute și finisate în regiunea West Country din Anglia, unde animalele au acces la iarbă proaspătă pentru o perioadă mai lungă decât în alte regiuni, datorită cliimei calde și umede, și unde sistemele de producție se bazează pe producția de iarbă în cantități foarte mari. Schimbările climatice viitoare ar putea să favorizeze exploatarea pășunilor în West Country chiar mai mult decât în prezent.

Asociația Meat South West estimează contribuția totală a sectorului cărnii roșii la economia regiunii West Country la 3 miliarde de lire sterline pe an și 28 000 de locuri de muncă. Continuarea producției de animale este esențială pentru protejarea mediului și patrimoniului regiunii. Tocmai acest mediu special al regiunii se află la baza caracteristicilor care se acumulează inerent în cadrul produsului „West Country Beef”, ca urmare a creșterii în regiune a animalelor din care se realizează produsul.

Din punct de vedere istoric, rasele de bovine cele mai comune din regiune au fost South Devon și Ruby Red. Cu toate acestea, multe dintre rasele indigene și continentale se integrează, de asemenea, foarte bine în peisajul regiunii și asigură rezultate bune datorită pășunilor din regiune. Prin urmare, „West Country Beef” poate fi produs din orice rasă de bovine. Diversitatea peisajelor permite existența unei industrii stratificate a creșterii animalelor în cadrul limitelor regiunii. Zonele montane Exmoor, Dartmoor și Bodmin Moor asigură locurile de creștere și de pășunat pe timp de vară pentru efectivele tradiționale de bovine, iar pășunile din regiunile de șes și de coastă, unde iarba crește în cea mai mare parte a anului, constituie zone ideale pentru etapa de finisare.

### **Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

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

---