

Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2017/C 250/09)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZNEJ

Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012⁽²⁾

„WEST COUNTRY LAMB”

Nr UE: PGI-GB-02151 – 7.7.2016

ChNP () ChOG (X) GTS ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Nazwa: Meat South West
Adres: The Baron Suite
Creech Castle
Taunton
TA1 2DX
ZJEDNOCZONE KRÓLESTWO

Tel.: +44 8706086610
E-mail: info@westcountrybeefandlamb.org.uk

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Zjednoczone Królestwo

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

5. **Zmiany**

Zmiana 1:

Opis

Niniejsza zmiana polega na usunięciu ograniczenia masy dla zakresu od 9 do 15 kg w przypadku kwalifikujących się tusz zaklasyfikowanych jako klasa O.

Meat South West dąży do rozszerzenia obecnej klasyfikacji poprzez usunięcie ograniczenia dotyczącego masy tych tusz, które zostają zaklasyfikowane jako klasa O.

Meat South West uważa, że zmiana ta jest nieznaczna, ponieważ:

- 1) nie odnosi się do podstawowych cech produktu;
- 2) nie zmienia związku, o którym mowa w art. 7 ust. 1 lit. f) ppkt (i) lub (ii) rozporządzenia UE nr 1151/2012;
- 3) nie obejmuje zmiany nazwy ani części nazwy produktu;
- 4) nie wpływa na określenie obszaru geograficznego; ani
- 5) nie zwiększa zakresu ograniczeń dotyczących obrotu produktem.

Powód zmiany

Meat South West wnioskuje o zmianę obecnej klasyfikacji, aby usunąć ograniczenie dotyczące masy jagniąt zaklasyfikowanych do klasy O, która obecnie obejmuje zakres od 9 do 15 kg. Początkowo wprowadzono to ograniczenie, aby na historyczne południowo-wschodnie rynki Hiszpanii i Włoch dostarczać jagnięta o mniejszej masie. Jednak od tego czasu warunki handlu zmieniły się i przedmiotowe ograniczenie masy uniemożliwia uwzględnienie zwierząt, które w przeciwnym razie kwalifikowałyby się do tej klasy. Dotyczy to w szczególności owiec z chowu ekologicznego, uznawanych za produkt najwyższej klasy, które obecnie nie kwalifikują się wyłącznie z powodu ograniczenia dotyczącego masy. Nie ulega zmianie obszar geograficzny ani podstawowe właściwości produktu, ponieważ w dalszym ciągu ma zastosowanie wymóg dotyczący żywienia zwierząt paszą zieloną, który ma zapewnić utrzymanie właściwości chemicznych. Proponowana zmiana nie ma wpływu na jakość produktu, nie obejmuje zmiany produktu ani nie ma na celu ograniczenia obrotu.

Obecne brzmienie specyfikacji

„Tusze zaklasyfikowane jako należące do klasy R lub wyższej muszą posiadać okrywą tłuszczową od 2 do 3 H; – tusze o masie poniżej 15 kg mogą zostać zaklasyfikowane do klasy O.

Wielkość tusz może różnić się w zależności od zapotrzebowania rynkowego i odmiany owiec.

		Wzrost okrywy tłuszczowej =>						
		1	2	3L	3H	4L	4HL	5
Wzrost klasy =>	E							
	U							
	R							
	O		9–15 kg	9–15 kg	9–15 kg			
	P							

Proponowana zmiana

„Tusze zaklasyfikowane jako należące do klasy O lub wyższej muszą posiadać okrywą tłuszczową od 2 do 3H.

Wielkość tusz może różnić się w zależności od zapotrzebowania rynkowego i odmiany owiec.

		Wzrost okrywy tłuszczowej =>						
		1	2	3L	3H	4L	4HL	5
Wzrost klasy =>	E							
	U							
	R							
	O							
	P							

6. Zaktualizowana specyfikacja produktu (wyłącznie w odniesieniu do ChNP i ChOG)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„WEST COUNTRY LAMB”

Nr UE: PGI-GB-02151 – 7.7.2016

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„West Country Lamb”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Zjednoczone Królestwo

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Nazwa „West Country Lamb” odnosi się do tusz, półtuszy i kawałków jagnięciny pochodzącej z owiec urodzonych i hodowanych w regionie West Country w Anglii, ubijanych zgodnie z normami Meat South West (MSW) lub równorzędnymi.

W momencie uboju owce muszą mieć minimum 12 miesięcy. Mięso zwierząt (i) urodzonych przed 1 października każdego roku i (ii) poddanych ubojowi w okresie od 1 stycznia do 30 kwietnia następnego roku musi zostać poddane procesowi dojrzewania. Może on obejmować minimum pięciodniowe chłodzenie pomiędzy ubojem a sprzedażą konsumentowi końcowemu lub jeden z procesów dojrzewania określonych w dokumencie Lamb Blueprint Komisji ds. Mięsa i Inwentarza Żywego (Meat & Livestock Commission, MLC) z 1994 r. (w tym stymulację elektryczną i podwieszanie na hakach). Masa ubojowa owiec wynosi od 9 do 26 kg.

Oparta na trawie dieta owiec korzystnie wpływa na chemiczny skład jagnięciny mięsniowej (zob. tabela poniżej) i właściwości organoleptyczne mięsa w porównaniu do zwierząt karmionych kiszonką.

Tabela

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

	Trawa	Koncentraty
18:2 ⁽¹⁾	98	143
18:3 ⁽²⁾	52	29
EPA ⁽³⁾	23	15
DHA ⁽⁴⁾	6,5	4,9
Witamina E	4,6	1,9
18:2/18:3	1,9	5,0

⁽¹⁾ linolowy⁽²⁾ linolenowy⁽³⁾ eikozapentaenowy⁽⁴⁾ dokozaheksaenowy

W efekcie otrzymuje się niezmiennie smaczne mięso gwarantujące wyjątkowe doznania smakowe. Kolor tłuszczu waha się od białego do żółtego, lecz za sprawą charakterystycznej diety zwierząt zyskuje kremową barwę. Mięso jest koloru różowego do ciemnoczerwonego, przy czym w procesie dojrzewania zyskuje ono ciemniejszą czerwoną barwę. W celu 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 okrywą tłuszczową od 2 do 3H. Wielkość tusz może różnić się w zależności od zapotrzebowania rynkowego i odmiany owiec.

		Wzrost okrywy tłuszczowej =>						
		1	2	3L	3H	4L	4HL	5
Wzrost klasy =>	E							
	U							
	R							
	O							
	P							

Po dokonaniu uboju produkt „West Country Lamb” wprowadzany jest do obrotu w następujących postaciach:

- cała tusza, z wyłączeniem niejadalnych okrawków, skór, głowy i kopyt; nerki i otaczający je tłuszcz mogą zostać pozostawione na miejscu,
- cała półtusza: pół tuszy przekrojonej wzdłuż,
- kawałki mięsa: powstałe w wyniku podziału tusz/półtuszy na mniejsze, standardowe części (odpowiadające preferencjom konsumentów). Kawałki te mogą być sprzedawane z kością lub bez, także w opakowaniach ochronnych,
- mięso „West Country Lamb” może być sprzedawane świeże (chłodzone) lub mrożone.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Owcom można podawać suplementy na etapie odsadzania i w ostatnim okresie tuczu. W takim wypadku skład i fakt zakupu suplementów dokumentowany jest przez rolnika w dzienniku karmienia i przedkładany do kontroli inspektorowi w celu zapewnienia użycia minimum 70 % paszy zielonej. Wymogi obejmują istnienie rozbudowanego systemu zakładającego najczęściej minimum dwa miesiące wypasania zwierząt przed ubojem.

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Owce rodzą się, są hodowane i osiągają dojrzałość ubojową w regionie West Country.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

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**

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 hoduje się szacunkowo 21 % angielskich owiec, co wraz z 24-procentowym udziałem w produkcji wołowiny ukształtowało i pozwoliło zachować krajobraz i dziedzictwo regionu. Duża gęstość obsady zwierząt 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 Outstanding Natural Beauty, AONB). W regionie tym znajduje się ponadto 57 % kwitnących łąk Zjednoczonego Królestwa. Badania przeprowadzone na Uniwersytecie w Bristolu wykazały, że jagnięcina pochodząca ze zwierząt karmionych trawą ma bardziej wyrazisty i przyjemniejszy smak niż mięso zwierząt karmionych koncentratami paszowymi.

Wyjątkowo łagodny klimat i całoroczna obecność trawy pozwalają dodatkowo na całoroczną hodowlę owiec.

Specyfika produktu

W West Country panuje duża zależność od świeżej trawy i jej produktów. Ma to swoje odzwierciedlenie w jakości mięsa i wartościach odżywczych jagnięciny pod względem składu kwasów tłuszczowych, zawartości witaminy E i właściwości organoleptycznych. Badania naukowe wyraźnie potwierdzają tę zależność. Wykazały one różnice w składzie kwasów tłuszczowych pomiędzy mięsem owiec karmionych paszą zbożową (koncentratami) a tych, dla których podstawowe wyżywienie stanowiła trawa (tabela). Profil kwasów tłuszczowych zwierząt karmionych trawą wyraźnie różnił się od profilu zwierząt karmionych koncentratami. Poziom kwasu linolowego i jego produktu, kwasu arachidonowego, obydwo należących do grupy kwasów tłuszczowych n-6 (omega-6), był wyższy w mięśniach owiec 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 owiec karmionych 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. Owce karmione trawą można odróżnić od owiec karmionych koncentratem za pomocą wskaźnika 18:2/18:3, osiągającego wg tabeli wartości około 1,9 i 5,0 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 owiec karmionych 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 koncentratach. W jagnięcinie pochodzącej ze zwierząt karmionych trawą zawartość kwasu linolenowego wynosi ok. 1,5 %, EPA – ok. 0,7 % i DHA – ok. 0,2 %. 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 Lamb”. Naturalnie występująca w trawie witamina E wchodzi w skład tkanki mięśniowej i tłuszczowej owiec. Owce karmione kiszonką z trawy miały ponad dwukrotnie więcej witaminy E w tkance mięśniowej niż te karmione koncentratami. W efekcie ich mięso dłużej zachowuje jasnoczerwoną barwę podczas ekspozycji handlowej.

Brytyjskie badania dowiodły, że smak jagnięciny pochodzącej z owiec, które w okresie tuczu końcowego karmione są trawą, jest lepszy niż tych karmionych zbożami. Wartości smakowe jagnięciny są większe w przypadku karmienia trawą niż w przypadku karmienia koncentratem. Anomalie smakowe występują rzadziej w przypadku zwierząt karmionych trawą.

Niezależne sprawozdanie wykazało, że opisywana jagnięcina 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

Polled Dorset i Dorset Horn to zaledwie dwa przykłady miejscowych ras, które rozwinęły się dzięki niemal całorocznej obecności trawy w regionie. Wielu farmerów wybiera te rasy ze względu na ich cechy hodowlane pozwalające na przyjęcie na świat młodych na jesieni. Dzięki temu producenci mogą otrzymać gotową do sprzedaży jagnięcinę od końca stycznia. W stadach hodowanych na nizinach młode przychodzą na świat w styczniu i lutym, podczas gdy w gospodarstwach w wyżej położonych regionach Bodmin Moor, Dartmoor i Exmoor jagnięta rodzą się zwykle w kwietniu i maju, co pozwala na całoroczną produkcję i przyrost stad.

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

Istnieją poważne i obiektywne dowody naukowe wskazujące na ścisły związek pomiędzy angielskim regionem West Country a produkowaną w nim jagnięciną, 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 jej częściach okres ten przekracza nawet 300 dni.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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