

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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 231/10)

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 LAMB”

NR WE: UK-PGI-0005-0667-21.12.2007

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„West Country Lamb”

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 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 dniem 1 października każdego roku i (ii) poddanych ubojowi w okresie od dnia 1 stycznia do dnia 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 kg do 26 kg.

Oparta na trawie dieta owiec korzystnie wpływa na chemiczny skład jagnięciny mięsniowej (zob. tabela 1 poniżej) i właściwości organoleptyczne mięsa w porównaniu do zwierząt karmionych kiszoną.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Tabela 1

Skład kwasów tłuszczowych (mg/100 g mięsa) i zawartość witaminy E (mg/kg) w poledwicy 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⁾ Linolowy,⁽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. Dla zapewnienia optymalnych właściwości kulinarnych tusz stosuje się następujący system klasyfikacji (opracowany w oparciu o system EUROP):

- 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 otrzymać kategorię O.

		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							

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

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. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

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

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 szczegółowego systemu zakładającego najczęściej minimum dwa miesiące wypasania zwierząt przed ubojem.

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

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

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

—

4. Zwięźle 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 hoduje się szacunkowo 21 % angielskich owiec, co wraz z 24 % 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 głębszy i przyjemniejszy smak niż mięso zwierząt karmionych koncentratami paszowymi.

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

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 jagnięciny w zakresie 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 1). Profil kwasów tłuszczowych zwierząt karmionych trawą wyraźnie różnił się od profilu zwierząt karmionych koncentratami. Poziom kwasu linolowego i jego produktu, kwasu arachidonowego, obydwu 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 bydła karmionego koncentratem przy pomocy wskaźnika 18:2/18:3, osiągającego wg tabeli 1 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 koncentratkach. 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 raptem 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.

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 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 jako pasza uzupełniająca.

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 jego częściach okres ten przekracza nawet 300 dni.

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-lamb-pgi-final-20121127.pdf>

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.