

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2013/C 231/11)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

«WEST COUNTRY BEEF»

N. CE: UK-PGI-0005-0668-21.12.2007

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«West Country Beef».

2. Stato membro o paese terzo

Regno Unito.

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto.

Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie).

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

«West Country Beef» è il nome attribuito alle carcasse, alle mezzene o ai tagli di carni bovine ottenuti da bovini nati e cresciuti nella regione occidentale dell'Inghilterra detta «West Country» e macellati conformemente alle norme dell'organizzazione *Meat South West* (MSW) o a norme equivalenti, in macelli riconosciuti all'interno della «West Country» o al di fuori di questa regione. Tali impianti riconosciuti devono essere stati ispezionati da un ispettore indipendente per garantire la piena tracciabilità e autenticità del prodotto. Gli impianti ottengono una licenza della *Meat South West* in quanto riconosciuti per la trasformazione di «West Country Beef».

Tutti gli animali sono allevati secondo standard elevati e riconosciuti in materia di zootecnia e benessere che ne garantiscono la sicurezza.

La produzione deve rispettare i seguenti requisiti minimi:

- animali nati, allevati e sottoposti a finissaggio all'interno della «West Country»,
- dieta a base di foraggi,
- rispetto di tutta la normativa vigente,
- essere in possesso e a conoscenza di tutti i codici di buona pratica pertinenti,
- garantire la salute e il benessere degli animali sulla base delle Cinque libertà,
- garantire la presenza di sistemi che consentano la piena tracciabilità,
- garantire che gli animali siano gestiti da personale competente e qualificato,

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

- garantire la sicurezza e il benessere degli animali durante il trasporto e la commercializzazione e prima della macellazione,
- procedere alla macellazione in un impianto riconosciuto e dotato di licenza, che consenta una piena tracciabilità per garantire l'autenticità del prodotto.

Gli allevamenti e gli impianti di trasformazione sono controllati da ispettori indipendenti che applicano un protocollo di ispezione predefinito.

Al fine di conformarsi ai requisiti del regime per il «West Country Beef», durante l'ispezione i produttori sono tenuti a dimostrare agli ispettori che i bovini sono nati e sono stati allevati e sottoposti a finissaggio nella «West Country». Occorre fornire un registro dell'alimentazione e le prove necessarie per dimostrare che i bovini sono stati alimentati con una dieta comprendente almeno il 70 % di foraggio. Il regime prevede un sistema di allevamento estensivo con un periodo minimo di pascolo di almeno sei mesi.

La dieta specifica a base di erba migliora la composizione chimica del tessuto muscolare dei bovini (cfr. la tabella 1) nonché le qualità organolettiche delle carni rispetto a quelle dei bovini nutriti con concentrato.

Tabella 1

Tenore di acidi grassi (mg/100 g di muscolo) e contenuto di vitamina E (mg/kg) del muscolo lombare di bovino

	Concentrati	Insilato	Erba
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
Vitamina E	1,4	3,3	4,2

⁽¹⁾ Linoleico.

⁽²⁾ Linolenico.

⁽³⁾ Eicosapentaenoico.

⁽⁴⁾ Docosaesaenoico.

Ne risulta una carne dal gusto costantemente saporito che offre un'ottima esperienza al palato. La naturale marezza della carne, con tessuto grasso intramuscolare, aggiunge sapore e succulenza. Il colore del grasso varia dal bianco al giallo, ma la dieta specifica favorisce un color crema. Il colore delle carni varia dal rosa al rosso scuro; la maturazione conferisce un colore rosso più scuro.

I bovini sono sottoposti a finissaggio per un minimo di 60 giorni. La maggior parte del bestiame dà avvio al finissaggio spontaneamente — l'età e il peso variano a seconda delle razze (un peso di finissaggio compreso tra 200 e 500 kg di peso morto risulta ideale).

Le carni vengono sottoposte a un condizionamento di almeno 10 giorni a temperature di refrigerazione e un processo noto come «maturazione» ha inizio a partire dalla data di abbattimento. Durante la maturazione gli enzimi naturali presenti nelle carni rompono i tessuti connettivi delle carni stesse, migliorandone in tal modo la tenerezza e le proprietà gustative. Per i tagli tradizionalmente sottoposti a cottura lenta, come la punta di petto («brisket») e il garretto, non è previsto un periodo minimo di maturazione. I suddetti periodi possono essere ridotti facendo ricorso a una stimolazione elettrica ad alto voltaggio, poiché questa riduce il rischio di rigidità cadaverica, o alla sospensione per i fianchi, che aumenta la tenerezza delle carni. I dati relativi alle temperature, ai processi e ai tempi vengono registrati al fine di garantire che le carcasse vengano correttamente refrigerate e sottoposte a maturazione.

Al fine di garantire la massima qualità alimentare, il disciplinare ammette le seguenti classi di conformazione delle carcasse (sulla base della griglia EUROP):

- carcasse di conformazione O+ o superiore, con uno stato di ingrassamento compreso tra 2 e 4H.

		Stato d'ingrassamento crescente = >						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Migliore conformazione = ^	E							
	U+							
	-U							
	R							
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

Dopo la macellazione, il «West Country Beef» viene commercializzato nelle varie forme seguenti:

carcassa intera escluse le frattaglie non commestibili, la pelle, la testa e le zampe;

mezzena intera: mezza carcassa divisa longitudinalmente;

quarto posteriore/anteriore: la mezzena intera divisa fra la decima e l'undicesima costola a partire dall'estremità anteriore (o in un altro modo convenuto);

tagli di prima scelta: ottenuti dividendo le carcasse/mezzene in parti più piccole, identificate (per soddisfare le preferenze dei clienti). Questi tagli possono essere presentati con osso o disossati e avvolti in un imballaggio protettivo.

Il «West Country Beef» può essere commercializzato allo stato fresco (refrigerato) o congelato.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)

I bovini possono essere alimentati con complementi nelle fasi di svezzamento e finissaggio, nel qual caso i dati relativi agli ingredienti e all'acquisto sono iscritti dall'allevatore nel registro dei mangimi e controllati dagli ispettori preposti al controllo della qualità. Il periodo di somministrazione di complementi è determinato tenendo conto di fattori come il benessere degli animali e la commercializzazione.

La percentuale massima di alimenti complementari autorizzati è del 30 %, con un 70 % di foraggi. Tale alimentazione complementare deve essere somministrata quando necessario, ad esempio durante i mesi invernali o nei periodi di svezzamento e finissaggio.

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Tutti gli animali sono allevati secondo standard elevati e riconosciuti in materia di zootecnia e benessere che ne garantiscano la sicurezza.

La produzione deve rispettare i seguenti requisiti minimi:

- animali nati, allevati e sottoposti a finissaggio all'interno della «West Country»,
- dieta a base di foraggi,
- rispetto di tutta la normativa vigente,
- essere in possesso e a conoscenza di tutti i codici di buona pratica pertinenti,
- garantire la salute e il benessere degli animali sulla base delle Cinque libertà,
- garantire la presenza di sistemi che consentano la piena tracciabilità,
- garantire che gli animali siano gestiti da personale competente e qualificato,

- garantire la sicurezza e il benessere degli animali durante il trasporto e la commercializzazione e prima della macellazione,
- procedere alla macellazione in un impianto riconosciuto e dotato di licenza, che consenta una piena tracciabilità per garantire l'autenticità del prodotto.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.

—

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica include le sei contee di Cornovaglia, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset e Wiltshire, che insieme costituiscono la regione inglese detta «West Country».

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La «West Country» inglese può essere propriamente descritta come una penisola a superficie prativa. La distinzione tra superficie prativa e superficie coltivabile si è sviluppata in parte come conseguenza dei diversi tipi di suolo. La «West Country» presenta un'elevata percentuale di suoli a *gley* e suoli bruni che consentono la crescita erbacea ma non risultano ideali per l'agricoltura. Le superfici coltivabili presentano una percentuale più elevata di argilla e suoli sabbiosi, più facili da drenare. La «West Country» registra inoltre i valori medi, minimi e massimi di temperatura più elevati del Regno Unito.

La «West Country» è la regione più vasta e più agricola dell'Inghilterra e il suo ambiente è uno dei più ricchi del Regno Unito. Le sue aziende producono circa il 24 % dei bovini inglesi e questa attività, unita al 21 % della produzione nazionale di ovini, ha contribuito a definire e mantenere intatti il paesaggio e il patrimonio della regione. L'alta densità di bestiame ha incoraggiato lo sviluppo di un grande settore di trasformazione delle carni che crea le necessarie opportunità di lavoro nella regione.

La combinazione di temperature calde e miti, precipitazioni ben distribuite nel corso dell'anno e suoli ad alta ritenzione di umidità consente di disporre di pascoli e colture foraggere per quasi tutto l'arco dell'anno. In gran parte della regione, l'erba cresce per oltre 300 giorni all'anno. Tale produzione su tutto l'arco dell'anno costituisce la norma nella «West Country» e spiega perché in tale regione prevalga la produzione animale. Oltre il 25 % delle superfici prative della «West Country» è inoltre situato in parchi nazionali o in aree di particolare bellezza naturale (*Areas of Outstanding Natural Beauty*, AONB) e la regione conta oltre il 57 % dei prati fioriti del Regno Unito. Una ricerca svolta dall'università di Bristol mostra che il sapore dei bovini allevati al pascolo è più intenso e più apprezzato di quello dei bovini nutriti con concentrato.

5.2. Specificità del prodotto

Nella «West Country» viene fatto un grande uso di erba fresca e conservata. Ciò produce un effetto caratteristico sulla qualità delle carni e sul valore nutrizionale dei bovini in termini di tenore di acidi grassi, contenuto di vitamina E e qualità organolettiche. Questi effetti sono stati chiaramente dimostrati da esperimenti scientifici che hanno evidenziato una differenza nel tenore di acidi grassi tra i manzi allevati con una dieta a base di cereali (concentrato) e quelli allevati con una dieta a base di erba (tabella 1). Gli animali nutriti con insilato verde presentavano livelli più elevati di grasso nei muscoli e il profilo degli acidi grassi risultava alquanto diverso. L'acido linoleico e il suo prodotto (acido arachidonico), entrambi acidi grassi n-6 (omega-6), erano presenti in misura maggiore nel tessuto muscolare dei manzi nutriti con concentrato, mentre l'acido linolenico e i suoi prodotti (acido eicosapentaenoico EPA e acido docosaesaenoico DHA), tutti acidi grassi n-3 (omega-3), registravano valori più alti nel tessuto muscolare dei manzi nutriti con insilato verde e erba fresca. Il rapporto tra acidi grassi n-6 e acidi grassi n-3 era notevolmente più elevato negli animali nutriti con concentrato. Il rapporto raccomandato per la dieta umana è 4 o meno di 4: tale rapporto era facilmente conseguito nei bovini nutriti con erba ma non in quelli nutriti con concentrato. Un semplice rapporto che distingue i bovini nutriti con erba da quelli nutriti con concentrato è 18:2/18:3, che nella tabella 1 risulta pari all'incirca a 2 e 27 rispettivamente per i bovini nutriti con erba e per quelli nutriti con concentrato.

L'erba, fresca o conservata, è una fonte di acido α -linoleico, che nell'animale può essere convertito in acidi grassi polinsaturi (PUFA) a catena lunga n-3 (omega-3), sostanze nutritive preziose nella dieta umana. L'erba contiene inoltre vitamina E e sia gli acidi grassi n-3 che la vitamina E risultano in concentrazioni più elevate nei bovini nutriti con erba. Queste sostanze nutritive incidono inoltre sul gusto delle carni.

È dunque dimostrabile che le diete a base di erba e foraggi erbacei producono un profilo specifico di acidi grassi nel tessuto muscolare che le distingue dalle diete a base di concentrato. Valori pari all'incirca a 1,0 % di acido linolenico, 0,5 % di EPA e > 0,1 % di DHA sono quindi tipici dei bovini allevati a base di erba. Si tratta delle percentuali degli acidi grassi presenti ed è questo il modo in cui il tenore di acidi grassi viene spesso descritto. Questo effetto conferisce vantaggi al «West Country Beef». La vitamina E presente naturalmente nell'erba viene integrata nel tessuto muscolare e adiposo dei bovini. I manzi nutriti con insilati verdi presentano una concentrazione almeno doppia di vitamina E nel tessuto muscolare rispetto a quelli nutriti con concentrato (tabella 1). Ciò fa sì che le carni conservino il loro rosso vivo per due giorni supplementari durante la fase della vendita al dettaglio.

Gli studi condotti nel Regno Unito hanno concluso che il gusto delle carni è migliore nei bovini nutriti con erba nella fase di finissaggio rispetto ai bovini nutriti con cereali. Il sapore delle carni bovine ottiene punteggi più alti con l'erba che con il concentrato. I punti attribuiti per anomalie nel sapore erano più alti nel caso di animali nutriti con concentrato.

La relazione indipendente commissionata dalla *Meat South West* da cui sono state estratte le conclusioni sopra riportate sintetizza come caratteristiche specifiche un basso rapporto tra acidi grassi n-6 ed n-3 e un'elevata concentrazione di vitamina E:

- rapporto 18:2/18:3 inferiore a 4,
- vitamina E > 3,0 mg/kg di muscolo lombare.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

La «West Country» inglese, grazie al suo clima, alla topografia, alla geologia e la conseguente abbondanza della produzione erbacea, conferisce qualità particolari ai bovini ivi allevati e dunque alle carni provenienti da tali animali. Una percentuale elevata della sua superficie agricola è prativa, il che risulta ideale per la produzione bovina; l'erba può inoltre essere utilizzata anche nell'alimentazione complementare.

Esistono prove scientifiche valide e obiettive a sostegno del fatto che i bovini prodotti e trasformati nella «West Country» inglese presentano caratteristiche intrinsecamente legate a questa zona geografica, a causa della maggiore disponibilità e del maggior uso di erba nell'alimentazione degli animali, che dà luogo a concentrazioni più elevate di acidi grassi polinsaturi n-3 e vitamina E nelle carni.

La crescita dell'erba è condizionata dal tipo di suolo, dalla temperatura, dalle precipitazioni e dalla durata di insolazione. Un altro importante fattore è topografico e legato all'altitudine, poiché con l'aumentare di questa la crescita dell'erba diminuisce. Il clima più favorevole della «West Country» provoca un aumento del numero di giorni di crescita rispetto ad altre regioni: qui infatti l'erba cresce ovunque per oltre 220 giorni all'anno — cosa che non avviene in altre parti della Gran Bretagna — con punte massime di oltre 300 giorni in alcune zone. Di conseguenza, i bovini prodotti nella «West Country» godono di un maggiore accesso all'erba e ai prodotti erbacei rispetto a quelli allevati nella maggior parte delle altre regioni della Gran Bretagna o in altri paesi dell'UE.

Questi valori vengono ottenuti nei bovini nati, allevati e sottoposti a finissaggio nella «West Country» inglese, in cui gli animali hanno accesso all'erba fresca più a lungo che in altre regioni a causa del clima caldo-umido e in cui si praticano sistemi di produzione estensiva basati sul pascolo. In futuro è probabile che i cambiamenti climatici favoriscano l'allevamento su pascolo nella «West Country» ancor più di quanto non lo sia attualmente.

La *Meat South West* calcola che il contributo totale del settore delle carni rosse all'economia della «West Country» sia dell'ordine di 3 miliardi di GBP/anno, con 28 000 posti di lavoro. Il mantenimento della produzione zootecnica è fondamentale ai fini della protezione dell'ambiente e del patrimonio regionale. Proprio tale particolare ambiente è infatti alla base delle caratteristiche intrinseche del «West Country Beef» in conseguenza del fatto che gli animali da cui questo tipo di carne si ottiene sono allevati nella regione.

Storicamente, le razze bovine più diffuse nella regione erano la South Devon e la Ruby Red. Molte altre razze autoctone e continentali risultano tuttavia altrettanto adeguate al paesaggio della regione e danno buoni risultati sui pascoli ivi presenti. La «West Country Beef» può dunque essere prodotta a partire da qualsiasi razza bovina. La diversità dei paesaggi consente l'esistenza di un settore zootecnico stratificato all'interno dei confini della regione. Le zone montane di Exmoor, Dartmoor e Bodmin Moor offrono le zone di riproduzione e i pascoli estivi per le mandrie bovine tradizionali, mentre i prati di pianura e le regioni costiere, dove l'erba continua a crescere per la maggior parte dell'anno, costituiscono pascoli ideali per il finissaggio.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽³⁾].

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

⁽³⁾ Cfr. nota 2.