



## Publicatie productdossier AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedkeuring minimale wijziging productdossier BGA „WEST COUNTRY LAMB”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 250 van de Europese Unie van 1 augustus 2017 bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de minimale wijziging van een bestaand productdossier in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen bekendgemaakt.

### Aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2017/C 250/09)

De Europese Commissie heeft deze minimale wijziging goedgekeurd overeenkomstig artikel 6, lid 2, derde alinea van de gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie (1).

### AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN MINIMALE WIJZIGING

#### Aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (2) „WEST COUNTRY LAMB”

EU-nr.: PGI-GB-02151 – 7.7.2016

BOB () BGA (X) GTS ()

#### 1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Naam: Meat South West  
Adres: The Baron Suite  
Creech Castle  
Taunton  
TA1 2DX  
VERENIGD KONINKRIJK  
Tel. +44 8706086610  
E-mail: info@westcountrybeefandlamb.org.uk

#### 2. Lidstaat of derde land

Verenigd Koninkrijk

#### 3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

- Beschrijving van het product
- Bewijs van oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Overige (nader aan te geven)

#### 4. Aard van de wijziging(en)

- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.



- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd, waarvoor een wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen enig document (of geen gelijkwaardig document) is bekendgemaakt.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde GTS die overeenkomstig artikel 53, lid 2, vierde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd.

## 5. Wijziging(en)

### Wijziging 1:

#### Beschrijving

Deze wijziging schrapt de beperkingen met betrekking tot gewichtsindeling (9-15 kg) voor karkassen die in aanmerking komen om ingedeeld te worden in Klasse O.

Meat South West wenst een uitbreiding van de huidige indelingsmogelijkheden door het schrappen van de gewichtsbepijking voor karkassen die ingedeeld kunnen worden in Klasse O.

Meat South West beschouwd deze wijziging als minimaal omdat deze niet:

- 1) betrekking heeft op de wezenlijke kenmerken van het product;
- 2) het verband als bedoeld in artikel 7, lid 1, onder f), i) of ii), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 wijzigt;
- 3) een verandering meebrengt van de naam of van enig deel van de naam van het product;
- 4) van invloed is op het afgebakende geografische gebied, of
- 5) een uitbreiding betekent van beperkingen op de handel in het product.

#### Reden van de wijziging

Meat South West verzoekt om een wijziging in de huidige indelingsmogelijkheden ten behoeve van het schrappen van de gewichtsbepijking voor in klasse O ingedeelde lammeren, die momenteel 9-15 kg bedraagt. Deze gewichtsbepijking werd oorspronkelijk ingesteld om de historische zuidoostelijke markten van Spanje en Italië lichtere lammeren te kunnen leveren. Deze handel is echter sindsdien veranderd, en de gewichtsbepijking belemmert de opname van vee dat anders wel in aanmerking zou komen. Dit geldt in het bijzonder voor biologische lammeren, die beschouwd worden als hoogwaardig product, en die momenteel uitsluitend op grond van gewichtsbepijkingen niet in aanmerking komen. Het geografisch gebied wordt niet gewijzigd en de essentiële kenmerken van het product veranderen niet omdat we het voedergewaselement blijven toepassen om te waarborgen dat de chemische bestanddelen niet gewijzigd worden. De voorgestelde wijziging tast de kwaliteit van het product niet aan en heeft niet tot doel de naam te wijzigen of de handel te beperken.

#### Formulering in huidige omschrijving

„Karkassen ingedeeld bij beveleedheidsklasse R of beter, met vetgehalte 2 tot 3H; Karkassen met een gewicht van minder dan 15 kg kunnen onder beveleedheidsklasse O vallen.

De omvang van de karkassen kan verschillen, afhankelijk van de marktvoorkeuren en de schapensoort.

	Toenemend vetgehalte =>							
		1	2	3L	3H	4L	4HL	5
Betere beveleedheid =>	E							
	U							
	R							
	O		9-15 kg	9-15 kg	9-15 kg			
	P							

”

#### Voorgestelde wijziging

„Karkassen ingedeeld als beveleedheidsklasse O+ of beter, met vetweefselgehalte van 2 tot 3H; de omvang van de karkassen kan verschillen, afhankelijk van de marktvoorkeuren en de schapensoort.



Betere beveleedheid =>	Toenemend vetgehalte =>							
		1	2	3L	3H	4L	4HL	5
E								
U								
R								
O								
P								

”

### 6. Bijgewerkt productdossier (enkel voor BOB en BGA)

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

#### ENIG DOCUMENT

„WEST COUNTRY LAMB”  
EU-nr.: PGI-GB-02151 – 7.7.2016  
BOB ( ) BGA (X)

#### 1. Naam/Namen

„West Country Lamb”

#### 2. Lidstaat of derde land

Verenigd Koninkrijk

#### 3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

##### 3.1. Productcategorie

Categorie 1.1. Vers vlees (en verse slachtafval)

##### 3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„West Country Lamb” is de naam die wordt gegeven aan karkassen, halve karkassen of delen lamsvlees van schapen die zijn geboren en opgefokt in de regio West Country in Engeland en die in overeenstemming met de norm van Meat South West (MSW) of een gelijkwaardige norm zijn geslacht.

Bij de slacht mogen de schapen niet ouder zijn dan twaalf maanden. Het vlees van dieren die i) geboren zijn vóór 1 oktober van het jaar en die ii) worden geslacht tussen 1 januari en 30 april van het volgende jaar moet besterven. Dit kan minstens vijf dagen koeling omvatten tussen de slacht en de verkoop aan de eindklant of een van de bestervingsprocessen die zijn beschreven in de Lamb Blueprint 1994 van de Meat & Livestock Commission (waaronder elektrische stimulatie en het karkas aan de heup ophangen). Het afmestgewicht moet tussen 9 kg en 26 kg doodgewicht bedragen. De specifieke voeding, die voornamelijk uit gras bestaat, verbetert de scheikundige samenstelling van het spierweefsel (zie tabel hieronder) en verbetert daarnaast ook de organoleptische eigenschappen van het vlees in vergelijking met dat van schapen die krachtvoer krijgen.

Tabel

Vetzuursamenstelling (mg/100 g) en vitamine E-gehalte (mg/kg) van lamslendenvlees

	Gras	Concentraat
18:2 (3)	98	143
18:3 (4)	52	29
EPA (5)	23	15
DHA (6)	6,5	4,9
Vitamine E	4,6	1,9
18:2/18:3	1,9	5,0



Dit leidt tot vlees met een vollere smaak, dat zorgt voor een uitstekende gastronomische ervaring. De kleur van het vet gaat van wit tot crèmekleurig, maar door de specifieke voeding is het vet doorgaans crèmekleurig. De kleur van het vlees varieert van roze tot donkerrood, waarbij de besterving leidt tot een donkerder rode kleur. De specificatie voor de indelingscriteria van geslachte dieren (op basis van het Europ-systeem) dat de optimale gastronomische kwaliteit garandeert, is:

Karkassen ingedeeld als beveleedsheidsklasse O+ of beter, met vetweefselgehalte van 2 tot 3H; de omvang van de karkassen kan verschillen, afhankelijk van de marktvoorkeuren en de schapensoort.

Betere beveleedsheid =>	Toenemend vetgehalte =>							
		1	2	3L	3H	4L	4HL	5
E								
U								
R								
O								
P								

Na de slacht wordt „West Country Lamb” in een aantal vormen in de handel gebracht:

- heel karkas, zonder oneetbaar slachtafval, huid, kop en onderpoten. De nieren en het bijbehorende vet worden soms niet verwijderd.
- Half karkas: de helft van het karkas, verkregen door een overlangse doorsnede.
- Eerste deelstukken: worden verkregen door de (halve) karkassen in kleinere, herkenbare stukken te snijden (om te voldoen aan de voorkeuren van de klant). Deze deelstukken kunnen met of zonder been en in beschermde verpakking worden aangeboden.
- „West Country Lamb” kan vers (gekoeld) of bevroren worden verkocht.

### 3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De lammeren kunnen aanvullend voer krijgen tijdens het spenen en het afmesten. In dat geval worden de bijzonderheden over de ingrediënten en aankoop door de landbouwer opgetekend in het voederlogboek en gecontroleerd door de kwaliteitsinspecteurs om na te gaan of de minimale inname van groenvoer 70% bedraagt. Het programma vereist een uitgebreid systeem met een passende graasperiode, doorgaans twee maanden, vóór de slacht.

### 3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De lammeren moeten geboren, opgefokt en afgemest zijn in de regio West Country.

### 3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

### 3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

## 4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied bestaat uit de zes graafschappen Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset en Wiltshire, die samen in Engeland de regio West Country vormen.

## 5. Verband met het geografische gebied

### Specificiteit van het geografische gebied

De West Country van Engeland wordt beschreven als een schiereiland dat met grasland overdekt is. Het onderscheid tussen grasland en akkerbouw is deels ontstaan ten gevolge van een verschillende grondsoort. De West Country bestaat grotendeels uit gleygrond en bruine aarde waarop gemakkelijk gras groeit. Deze grondsoorten zijn echter niet ideaal voor de akkerbouw. De gebieden waar akkerbouw plaatsvindt, bevatten een hogere mate van klei- en zandgrond, waarin het water gemakkelijker



wegsjipelt. Bovendien heeft de West Country van Engeland de hoogste gemiddelde temperatuur en de hoogste minimum- en maximumtemperaturen van het Verenigd Koninkrijk.

De West Country is de grootste, meest op de landbouw gerichte regio van Engeland. De streek heeft een van de rijkste natuurlijke milieus in het Verenigd Koninkrijk. De landbouwbedrijven produceren er naar schatting 21% van de Engelse schapen en, samen met een aandeel van 24% in de runderproductie, heeft dit het landschap en erfgoed van de regio mee bepaald en bewaard. De hoge veebezetting heeft geleid tot de ontwikkeling van een grote vleesverwerkende sector, die in de regio de broodnodige banen schept.

De combinatie van warme en zachte temperaturen in de West Country, de regen die het hele jaar door valt en de grondsoorten die het vocht in de diepte vasthouden, zorgen ervoor dat gras en andere groenvoergewassen er bijna het hele jaar door groeien en kunnen worden afgegraasd. In grote delen van de regio groeit het gras meer dan driehonderd dagen per jaar. Deze groei het hele jaar door is de norm in de West Country en verklaart waarom de veeteelt er de overhand heeft. Daarnaast ligt meer dan 25% van het grasland in de West Country ofwel in nationale parken of in landschapsreservaten en beschikt de regio over meer dan 57% van de bloemrijke weidegronden van het Verenigd Koninkrijk. Uit onderzoek van de universiteit van Bristol blijkt dat de smaak van het vlees van lammeren die hebben gegraasd intenser en smaakvoller is dan dat van dieren die krachtvoer hebben gekregen. Dankzij het unieke zachte klimaat en het feit dat er het hele jaar door gras groeit, worden er in de regio het hele jaar door lammeren geteeld.

#### **Specificiteit van het product**

In de West Country wordt het vee voornamelijk gevoerd met vers gras en hooi. Het zorgt voor een karakteristiek effect op de vleeskwaliteit en de voedingswaarde van lamsvlees op het vlak van de vetzuursamenstelling, het vitamine E-gehalte en de organoleptische kwaliteit van het vlees. Wetenschappelijke experimenten hebben deze effecten duidelijk aangetoond. Ze toonden aan dat er een verschil is in de vetzuursamenstelling van het vlees van lammeren die een dieet op basis van granen (krachtvoer) hadden gekregen en dat van dieren die een grasdieet hadden gekregen (zie tabel). De dieren die grasvoer hadden gekregen vertoonden een heel ander vetzuurprofiel dan de dieren die krachtvoer hadden gekregen. In het spierweefsel van de lammeren die krachtvoer hadden gekregen was het gehalte aan linolzuur en het product ervan (arachidonzuur), beide n-6(omega 6)-vetzuren, hoger; in het spierweefsel van de lammeren die gras hadden gekregen was het gehalte aan linoleenzuur en de producten ervan, eicosapentaeenzuur EPA en docosahexaeenzuur DHA, alle n-3(omega 3)-vetzuren, hoger. De verhouding tussen n-6-vetzuren en n-3-vetzuren was veel hoger in het spierweefsel van de dieren die krachtvoer hadden gekregen. De aanbevolen verhouding voor het menselijke dieet is 4 of minder, wat gemakkelijk bereikt werd in het vlees van met gras gevoerde lammeren, maar niet in dat van met krachtvoer gevoerde dieren. Een eenvoudige verhouding die het onderscheid weergeeft tussen lamsvlees van met gras gevoerde dieren en dat van met krachtvoer gevoerde dieren is 18:2/18:3, wat in de tabel ongeveer 1,9 en 5,0 is voor lammeren met respectievelijk een gras- en een krachtvoerdieet.

Vers gras of hooi is een bron van  $\alpha$ -linoleenzuur, dat in het dier kan worden omgezet in meervoudig onverzadigde n-3(omega 3)-vetzuren met lange keten, die waardevolle voedingsstoffen zijn in de menselijke voeding. Gras bevat ook vitamine E en zowel n-3-vetzuren als vitamine E zijn in hogere concentraties te vinden in op grasland geteelde schapen. Deze voedingsstoffen beïnvloeden ook de smaak van het vlees.

Daarmee kan worden aangetoond dat gras- en groenvoerdiëten een kenmerkend vetzuurprofiel produceren in spierweefsel, waardoor ze zich van krachtvoer onderscheiden. Vlees van op gras geteelde lammeren vertoont waarden van ongeveer 1,5% linoleenzuur, 0,7% EPA en > 0,2% DHA. Dit zijn percentages van de aanwezige vetzuren, de manier waarop de vetzuursamenstelling vaak wordt beschreven. Dit heeft een gunstig effect op „West Country Lamb”. De op natuurlijke wijze in gras aanwezige vitamine E wordt opgenomen in het spierweefsel en het vet van het dier. Het spierweefsel van dieren die graskuilvoer kregen, vertoonde een vitamine E-gehalte dat ten minste twee keer hoger was dan dat van dieren die krachtvoer kregen. Daardoor behoudt het vlees zijn helderrode kleur langer wanneer het in de winkel in de etalage ligt.

Uit Britse onderzoeken is gebleken dat het vlees van lammeren die met gras worden afgemest beter smaakt dan dat van dieren die een graandieet krijgen. De score voor de smaak van het lamsvlees was veel hoger bij gras dan bij krachtvoer. De score voor een afwijkende smaak is veel lager met grasvoer. Een onafhankelijk rapport toont aan dat de bijzondere eigenschappen een lage verhouding van n-6-vetzuren ten opzichte van n-3-vetzuren en een hoog vitamine E-gehalte zijn.

18:2/18:3 verhouding minder dan 4

Vitamine E > 3,0 mg/kg lendenvlees

De Polled Dorset en Dorset Horn zijn slechts twee voorbeelden van regionale schapenrassen die ontwikkeld zijn om voordeel te halen uit het feit dat in de regio bijna het hele jaar door gras groeit. Deze rassen worden door veel landbouwers geteeld omdat ze door hun van nature hoge voortplantingsfrequentie ook in de herfst kunnen lammeren. Zo kunnen de producenten lamsvlees in de handel brengen vanaf eind januari. Andere schapen in het laagland lammeren in januari en februari, terwijl schapen op de bedrijven in de hogere gebieden van Bodmin Moor, Dartmoor en Exmoor doorgaans



lammeren in april en mei. Zo is er het hele jaar door een natuurlijke productie en aanvoer van lammeren.

Dankzij het klimaat, de topografie, geologie en de daaruit voortvloeiende welige grasgroei het hele jaar door verleent de West Country van Engeland bijzonder goede eigenschappen aan de schapen die in die regio wordt geteeld en daarmee ook aan het vlees van die dieren. Een groot gedeelte van de landbouwgrond bestaat uit grasland dat ideaal is voor de schapenteelt en het gras kan ook worden gebruikt als aanvullend voer.

Objectieve wetenschappelijke gegevens wijzen er sterk op dat lamsvlees dat in de West Country van Engeland geteeld en verwerkt is eigenschappen bezit die inherent samenhangen met dat geografische gebied, omdat de grotere beschikbaarheid van gras en het gebruik ervan als diervoeder leiden tot hogere concentraties van meervoudig onverzadigde n-3-vetzuren en vitamine E in het vlees.

De grasgroei wordt beïnvloed door grondsoort, temperatuur, regenval en zonneschijn. Een andere belangrijke factor is de topografie, namelijk de hoogte, waarbij de grasgroei op grotere hoogte afneemt. Dankzij het gunstigere klimaat in de West Country kan het gras er tijdens meer dagen in het jaar groeien dan in andere streken. Het gras groeit meer dan 220 dagen per jaar in alle delen van de West Country, wat meer is dan in andere delen van Groot-Brittannië, en op sommige plaatsen groeit het zelfs meer dan 300 dagen per jaar.

#### **Verwijzing naar de bekendmaking van het dossier**

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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

(1) PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.

(2) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

(3) linolzuur

(4) linoleeenzuur

(5) eicosapentaeenzuur

(6) docosahexeeenzuur