

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 231/10)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾****«WEST COUNTRY LAMB»****N° CE: UK-PGI-0005-0667-21.12.2007****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination**

«West Country Lamb»

2. État membre ou pays tiers

Royaume-Uni

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

Classe 1.1. Viande (et abats) frais

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

«West Country Lamb» est la dénomination donnée aux carcasses, quartiers ou morceaux d'agneau issus d'ovins nés et élevés dans la région anglaise du West Country et abattus conformément aux normes «Meat South West» (MSW) ou à des normes équivalentes.

L'ovine ne doit pas être âgé de plus de 12 mois au moment de l'abattage. La viande issue d'animaux qui sont i) nés avant le 1^{er} octobre d'une année et ii) abattus entre le 1^{er} janvier et le 30 avril de l'année suivante doit être soumise à une maturation. Cette maturation peut prendre la forme d'un conditionnement réfrigéré pendant un minimum de cinq jours entre l'abattage et la vente au consommateur final, ou de l'un des procédés de maturation figurant dans le programme «Lamb Blueprint» de la Meat & Livestock Commission (Commission pour la viande de bétail) datant de 1994 (parmi celles-ci figurent la stimulation électrique et la suspension pelvienne). Le poids de finition doit se situer entre 9 et 26 kg de poids mort.

Le régime alimentaire spécifique à base d'herbe améliore la composition chimique des muscles de l'agneau (voir le tableau 1 ci-dessous) et les qualités organoleptiques de la viande, par rapport à des ovins dont le régime alimentaire est à base d'aliments concentrés.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

Tableau 1

Composition en acides gras (mg/100 g) et teneur en vitamine E (mg/kg) du muscle lombaire de l'agneau

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

⁽¹⁾ linoléique⁽²⁾ linoléinique⁽³⁾ eicosapenténoïque⁽⁴⁾ docosahexaénoïque

Il en résulte une viande généralement plus savoureuse, offrant une excellente expérience gustative/sensorielle. La couleur de la graisse varie de blanc à crème, mais le régime alimentaire spécifique favorise la couleur crème. La couleur de la viande varie du rose au rouge foncé, la maturation rendant la viande encore plus foncée. Les spécifications en matière de classement des carcasses (fondées sur le système EUROP) garantissant une qualité optimale à la dégustation sont les suivantes:

- le niveau de conformation des carcasses doit être R ou supérieur, avec une teneur en graisse comprise entre 2 et 3H;
- les carcasses de moins de 15 kg peuvent avoir une conformation O.

		Augmentation de la graisse = >						
		1	2	3L	3H	4L	4HL	5
Amélioration de la conformation	E							
	U							
	R							
	O		9 à 15 kg	9 à 15 kg	9 à 15 kg			
	P							
	^							

La taille des carcasses peut varier en fonction des préférences du marché et du type d'ovins.

Après l'abattage, les produits «West Country Lamb» sont commercialisés sous plusieurs formes:

- carcasse entière, à l'exclusion des abats non comestibles, de la peau, de la tête et des pieds; les rognons et leur graisse peuvent rester en place.
- demi-carcasse: moitié de la carcasse découpée dans le sens de la longueur;
- coupes primaires: obtenues en divisant les (demi-)carcasses en morceaux de plus petite taille reconnaissables (pour satisfaire aux préférences des consommateurs). Ces découpes peuvent être présentées avec os ou désossées et dans un emballage de protection.

Les produits «West Country Lamb» peuvent être vendus frais (réfrigérés) ou surgelés.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

—

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

Les agneaux peuvent être nourris avec des compléments pendant les périodes de sevrage et de finition. Dans ce cas, les détails des ingrédients et des achats sont consignés par l'exploitant dans le registre ad hoc et contrôlés par les inspecteurs qualité afin de garantir que le régime alimentaire des ovins se compose au minimum de 70 % de fourrage. Pour être conformes aux exigences, les ovins doivent avoir pacagé pendant une période appropriée, qui est généralement de deux mois, avant l'abattage.

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les agneaux doivent être nés et avoir été élevés et finis dans la région du West Country.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

—

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique comprend six comtés: Cornouailles, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset et Wiltshire, qui, ensemble, constituent la région anglaise du West Country.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

La région anglaise du West Country peut être décrite comme une péninsule couverte d'herbages. La distinction qui s'est faite entre exploitation fourragère et terres arables résulte en partie de la présence de différents types de sol. La région du West Country possède une proportion élevée de sols bruns et à gley qui permettent de faire pousser de l'herbe, mais qui ne sont pas particulièrement adaptés à la culture. Les terres arables présentent une proportion plus élevée de sols argileux et sablonneux, plus faciles à drainer. En outre, la région anglaise du West Country enregistre les températures moyenne, minimale et maximale les plus élevées du Royaume-Uni.

La région du West Country est la plus grande et la plus agricole d'Angleterre. Elle jouit de l'un des environnements les plus riches du Royaume-Uni. Représentant quelque 21 % de la production de viande ovine et 24 % de la production de viande bovine en Angleterre, ses exploitations agricoles ont contribué à la création et au maintien du paysage et du patrimoine de la région. La forte densité de bétail a favorisé le développement d'un important secteur de transformation de la viande, qui crée de précieuses possibilités d'emploi dans la région.

Les températures élevées et douces qui caractérisent la région du West Country ainsi que ses précipitations équitablement réparties tout au long de l'année et ses sols qui captent et conservent l'humidité garantissent une exploitation quasi permanente des herbages et des cultures fourragères. L'herbe pousse pendant plus de 300 jours par an dans une grande partie de la région. Cette croissance tout au long de l'année, caractéristique de la région du West Country, explique pourquoi l'élevage du bétail y est prédominant. Par ailleurs, la région du West Country est constituée à plus de 25 % de parcs nationaux et de zones d'une exceptionnelle beauté naturelle (AONB), et plus de 57 % des prairies abondamment fleuries du Royaume-Uni s'y trouvent. Des recherches entreprises par l'université de Bristol indiquent que le goût de la viande issue d'agneaux élevés en pâturage est plus intense et apprécié que celui de la viande issue d'agneaux au régime alimentaire à base d'aliments concentrés.

En outre, étant donné le climat doux dont jouit la région et le fait que l'herbe y pousse tout au long de l'année, les agneaux y sont élevés en toute saison.

5.2. *Spécificité du produit*

L'herbe fraîche et l'herbe ensilée sont très utilisées dans la région du West Country. Cette tendance a un effet caractéristique sur la qualité et la valeur nutritive (en termes de composition en acides gras, de teneur en vitamine E et de qualité gustative) de la viande. Ces éléments ont été clairement démontrés lors d'expériences scientifiques. Ces dernières ont mis au jour une différence en termes de composition des acides gras entre la viande issue d'agneaux au régime alimentaire à base de céréales (aliments concentrés), et celle issue d'agneaux au régime alimentaire à base d'herbe (voir tableau 1). Le profil des acides gras des ovins nourris avec de l'herbe était très différent de celui des ovins nourris avec des aliments concentrés. L'acide linoléique et son produit (l'acide arachidonique), qui sont tous deux des acides gras n-6 (oméga-6), étaient présents en quantités plus importantes dans les muscles des agneaux nourris avec des aliments concentrés; l'acide linoléique et ses produits (l'acide eicosapenténoïque et l'acide docosahexaénoïque), qui sont tous des acides gras n-3 (oméga-3), étaient présents en quantités plus importantes dans les muscles des agneaux nourris à l'herbe. Le rapport entre les acides gras n-6 et les acides gras n-3 était significativement plus élevé chez les animaux nourris avec des aliments

concentrés. Le rapport recommandé pour la consommation humaine est de 4 ou moins, valeur facilement atteinte pour la viande des agneaux nourris à l'herbe, mais pas pour la viande des agneaux nourris avec des aliments concentrés. Un rapport simple permettant de distinguer les agneaux nourris à l'herbe de ceux nourris avec des aliments concentrés est 18:2/18:3, ce qui correspond à 1,9 pour les agneaux nourris à l'herbe, et à 5,0 pour les agneaux nourris avec des aliments concentrés (voir tableau 1).

L'herbe, qu'elle soit fraîche ou ensilée, constitue une source d'acide α -linoléique susceptible d'être convertie par l'animal en acides gras polyinsaturés à longues chaînes n-3 (oméga-3) (AGPI), nutriments précieuses dans le régime alimentaire humain. L'herbe contient également de la vitamine E, et tant les acides gras n-3 que la vitamine E sont présents à des concentrations plus élevées dans la viande issue d'ovins nourris à l'herbe. Ces nutriments influent également sur le goût de la viande.

Il a ainsi été démontré que les régimes à base d'herbe et de fourrage d'herbe produisent dans les muscles un profil d'acides gras caractéristique qui les différencie des régimes à base d'aliments concentrés. Des valeurs d'environ 1,5 % d'acide linoléique, 0,7 % d'acide eicosapenténoïque et plus de 0,2 % d'acide docosahexaénoïque sont représentatives des agneaux nourris à l'herbe. Les chiffres susmentionnés font référence au pourcentage d'acides gras présents; c'est ainsi que la composition en acides gras est souvent présentée. Ces conclusions valorisent les produits «West Country Lamb». La vitamine E, présente naturellement dans l'herbe, se retrouve dans les tissus musculaires et adipeux des ovins. La teneur en vitamine E des muscles des agneaux nourris avec de l'herbe ensilée était au moins deux fois supérieure à celles des agneaux nourris avec des aliments concentrés. Cela permet à la viande de conserver sa couleur rouge vif plus longtemps une fois qu'elle est exposée pour la vente au détail.

Des études britanniques sont parvenues à la conclusion que la viande issue d'agneaux nourris à l'herbe durant la période de finition était plus savoureuse que celle issue d'agneaux nourris aux céréales. Le goût de la viande issue d'agneaux nourris à l'herbe a obtenu une bien meilleure note que celui de la viande issue d'agneaux nourris avec des aliments concentrés. La note relative aux goûts anormaux était bien inférieure pour la viande issue d'agneaux nourris à l'herbe.

Il ressort d'un rapport indépendant que les éléments qui caractérisent la viande issue d'ovins nourris à l'herbe sont un faible rapport entre acides gras n-6 et acides gras n-3, et une teneur élevée en vitamine E.

- Rapport 18:2/18:3 inférieur à 4.
- Vitamine E > 3,0 mg/kg pour le muscle lombaire.

Les races d'ovins «Pollet Dorset» et «Dorset Horn» sont deux exemples des races régionales présentes qui tirent parti de la croissance de l'herbe presque toute l'année dans la région. Ces races sont utilisées par de nombreux éleveurs en raison de leurs caractéristiques reproductrices naturellement fréquentes, qui leur permettent d'agneler en automne. Cela permet aux producteurs de disposer d'agneaux pouvant être mis sur le marché dès la fin du mois de janvier. Alors que dans les plaines, les ovins mettent bas durant les mois de janvier et de février, l'agnelage dans les exploitations situées dans les hauts plateaux du Bodmin Moor, du Dartmoor et de l'Exmoor a généralement lieu en avril et en mai, permettant ainsi une production naturelle d'agneaux tout au long de l'année.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

La région anglaise du West Country, étant donné son climat, sa topographie, sa géologie et l'abondante production d'herbe qui en découlent, confère des qualités particulières aux ovins qui y sont élevés et, par conséquent, à la viande issue de ces animaux. Sur ses terres agricoles pousse principalement de l'herbe, qui est très adaptée pour l'élevage ovin et qui peut également entrer dans la composition de compléments alimentaires.

Des études scientifiques objectives tendent à démontrer que les agneaux élevés dans la région anglaise du West Country, et dont la viande y est transformée, présentent des qualités inhérentes à cette zone géographique, du fait de la plus grande disponibilité d'herbe et de l'importance de son rôle dans le régime alimentaire des ovins, conduisant à des concentrations plus élevées en AGPI n-3 et en vitamines E dans la viande.

La croissance de l'herbe dépend du type de sol, de la température, des précipitations et de l'ensoleillement. La topographie, autrement dit l'altitude, est un autre facteur qu'il importe de prendre en considération, étant donné que la croissance de l'herbe est moindre à mesure que l'altitude augmente. Le climat plus favorable dont jouit la région du West Country augmente le nombre de jours de croissance de l'herbe par rapport à d'autres régions. L'herbe y pousse pendant plus de 220 jours par an, voire pendant plus de 300 jours par an pour certaines de ses zones, ce qui est unique en Grande-Bretagne.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽³⁾]

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

⁽³⁾ Cf. note 2.