РЕШЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА КОМИСИЯТА

от 28 юли 2023 година

за публикуване в *Официален вестник на Европейския съюз*на посоченото в член 49 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета заявление за регистрация на наименование „Irish Grass Fed Beef“ (ЗГУ)

(2023/C 275/13)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни ([1]), и по-специално член 50, параграф 2, буква а) от него,

като има предвид, че:

(1) В съответствие с член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 в *Официален вестник на Европейския съюз* ([2]) бе публикувано представено от Ирландия заявление за регистрация на наименованието „Irish Grass Fed Beef“ като защитено географско указание.

(2) На 21 февруари 2022 г. Комисията получи уведомлението за възражение и съответното мотивирано възражение от Обединеното кралство (Северна Ирландия). Възражението беше счетено за допустимо. Ирландия и Обединеното кралство (Северна Ирландия) проведоха подходящи консултации и постигнаха споразумение за съществено изменение на единния документ.

(3) В съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 Ирландия изпрати на Комисията документите и информацията, свързани със споразумението, постигнато с Обединеното кралство (Северна Ирландия) в рамките на процедурата по възражение относно заявлението за регистрация на наименованието „Irish Grass Fed Beef“ като защитено географско указание, включително съществено изменения единен документ.

(4) В съответствие с член 50 и член 51, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 Комисията разгледа заявлението и стигна до заключението, че то отговаря на условията, предвидени в посочения регламент.

(5) С цел да се даде възможност за подаване на уведомления за възражение в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012, единният документ и препратката към публикацията на продуктовата спецификация, посочени в член 50, параграф 2, буква а) от същия регламент, за наименованието „Irish Grass Fed Beef“ следва да се публикуват в *Официален вестник на Европейския съюз*,

РЕШИ:

Член единствен

Единният документ и препратката към публикацията на продуктовата спецификация, посочени в член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012, за наименованието „Irish Grass Fed Beef“ (ЗГУ) (ЕС №: PGI-IE+UK(NI)-02647 — 27.11.2020) се публикуват в *Официален вестник на Европейския съюз*.

В съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 публикуването, посочено в първата алинея на настоящия член, предоставя право на възражение срещу регистрацията на наименованието „Irish Grass Fed Beef“.

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.
([2]) ОВ C 492, 8.12.2021 г., стр. 12.

Съставено в Брюксел на 28 юли 2023 година.

За Комисията
Janusz WOJCIECHOWSKI
Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Irish Grass Fed Beef“

ЕС №: PGI-IE+UK(NI)-02647 – 27.11.2020

ЗНП () ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Irish Grass Fed Beef“

2. **Държава членка или трета държава**

Ирландия

Обединено кралство (Северна Ирландия)

3. **Описание на селскостопанския продукт или храна**

3.1. *Вид продукт [посочен в приложение XI]*

Клас 1.1 Прясно месо (и карантия)

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1*

„Irish Grass Fed Beef“ е наименованието, което се дава на прясно и замразено обезкостено и необезкостено говеждо месо, включително кланични трупове, четвъртинки, необезкостени разфасовки, обезкостени първични разфасовки, мляно говеждо месо от тези разфасовки и опаковки за продажба на дребно. „Irish Grass Fed Beef“ има i) ниско общо съдържание на мазнини; ii) равномерно разпределение на мазнините (като междумускулни жилки); iii) силно изразен черешовочервен цвят на месото; и iv) висока степен на масленост/оцветяване в жълто на мазнините.

Това е месо с плътен, комплексен, тревист, сочен и истински говежди вкус и е крехко.

Кланичните трупове трябва да бъдат от следните две категории:

i. Млади волове и юници на възраст до 36 месеца с по-добра от клас O- конформация и със степен на залоеност между 2+ и 4+.

ii. Месодайни крави на възраст до 120 месеца с по-добра от клас O+ конформация и със степен на залоеност между 2+ и 5.

„Irish Grass Fed Beef“ от категория i) притежава всички характеристики по отношение на черешовочервен цвят на месото и масленост/жълт цвят на мазнините, а също и нива на външна залоеност, както са описани.

Описаното в категория ii) „Irish Grass Fed Beef“ има дори още по-силно изразен жълт цвят на мазнините и по-тъмен червен цвят на месото в сравнение с категорията на младите волове и юниците. Средното съдържание на мазнини е по-високо от това на категория i). Кланичните трупове с висока стойност на pH (> 5,8) се установяват и се отстраняват.

.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

„Irish Grass Fed Beef“ включва само животни, които:

a) Получават най-малко 90 % от дажбата си като трева. Това е основно трева от паша, а през зимата храненето е с консервирана трева.

b) Прекарват най-малко 220 дни годишно през целия си живот, като пасат на пасище. Всяка година, веднага щом условията позволяват, животните, използвани за „Irish Grass Fed Beef“, се изпращат на пасището и прекарват там 10 месеца, като по цял ден пасат трева. Обикновено те се прибират в края на ноември/началото на декември, когато атмосферните и почвените условия вече не стимулират активния растеж на тревата и/или пашата. Допуска се толеранс от 40 дни при смекчаващи обстоятелства, които се определят като такива, при които атмосферните условия, състоянието на почвата, други условия на околната среда или съображения, свързани с доброто състояние на животните, се явяват като възпрепятстващи фактори.

Консервирана трева се дава само в периода на отглеждане в помещение (максимум (*) 145 дни). Хранителните качества на консервираната трева се оценяват от всички производители. Говедата може да се хранят и с различни от трева фуражи (напр. слама; фуражно цвекло; царевица; други зърнени култури) и с концентрирани фуражи, но с ограничение само до най-много 10 % от дажбата през целия им живот. Такива различни от трева фуражи се използват само когато е необходимо, например при отбиване, през зимата, при екстремни атмосферни условия и в последния период на угояване, но само когато хранителните качества на тревата/тревните фуражи не са достатъчни да се гарантират оптимални хранително-вкусови качества на месото. Консервираната трева трябва да е събрана изцяло в определения географски район.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Говедата трябва да са родени, отглеждани с трева, угоявани, заклани, охладени и нарязани на четвъртини в определения географски район.

Процесът на зреене на месото (най-малко 3 дни или — в случай на разфасовки за специално производство — 2 дни), който е от съществено значение за гарантиране на хранително-вкусовите качества на „Irish Grass Fed Beef“, се осъществява в рамките на определения географски район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Продукти, които могат да бъдат етикетирани като ЗГУ „Irish Grass Fed Beef“

— Прясно и замразено обезкостено и необезкостено говеждо месо, включително кланични трупове, четвъртинки, необезкостени разфасовки, обезкостени първични разфасовки и опаковки за продажба на дребно от отговарящите на условията категории месодайни говеда.

— Мляно говеждо месо, съдържащо 100 % говеждо от отговарящите на условията категории месодайни говеда и което е с най-малко 90 % видимо нетлъсто говеждо.

— Продукти от мляно говеждо месо (например бургери), съдържащо 100 % говеждо от отговарящите на условията категории месодайни говеда и което е с най-малко 90 % видимо нетлъсто говеждо.

Продукти, които могат да бъдат етикетирани като „добити от“ ЗГУ „Irish Grass Fed Beef“

— Съставни продукти от говеждо месо, съдържащи 100 % говеждо от отговарящите на условията за „Irish Grass Fed Beef“ категории говеда и които са с най-малко 90 % видимо нетлъсто говеждо.

— Първокачествена карантия (буза, опашка, поясна част на диафрагмата и език) от отговарящите на условията за „Irish Grass Fed Beef“ категории говеда.

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район е остров Ирландия, включващ Ирландия и Северна Ирландия ([1]).

5. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка между продукта и района, в който се произвежда, се основава на трайно високите му хранително-вкусови качества, което на свой ред е довело до добре утвърдена репутация. „Irish Grass Fed Beef“ си е създало репутация сред европейските потребители, търговци на дребно, шеф-готвачи, журналисти и формиращи общественото мнение лица, която се основава на пашата на трева и на системата за производство на фуражи от трева, които се използват за отглеждане и „угояване“ на отговарящите на условията категории говеда, преработвани по стриктен протокол, в резултат на което се получава месо с отличителен външен вид и признати хранително-вкусови качества.

Специфични характеристики на географския район: природни фактори и умения

Уникалното основано на тревата селско стопанство на остров Ирландия и потенциалът за растеж на тревата са признати от векове. Говедовъдството отдавна е признато като неразделна част от ирландската икономика.

(*) Вж. също раздел 3.3, буква б).

([1]) Позоваванията на „острова“ включват малките острови Ирландия и Северна Ирландия.

Географският район има умерен климат, зимата е мека, суровите студове са рядкост, също както и високите летни температури. Преобладаващите влажни западни ветрове, идващи от топлите води на Гълфстрийм, осигуряват подчертано океанския климат на острова с чести дъждове (до 246 дъждовни дни годишно) и малка годишна температурна амплитуда (рядко под 0°C или над 25°C). Ирландските пасища осигуряват едни от най-високите добиви на ненапоявана тревна растителност в Европа (12—16 t сухо вещество/ha годишно).

Ирландското стадо от говеда се различава от другите говедовъдни системи, тъй като то е резултат от практиката за кръстосване на традиционни породи (напр. Hereford, Angus и Shorthorn) както с млекодайни (със силно развити майчински качества), така и с континентални европейски месодайни породи (напр. Limousin, Charolais и Simmental). Получените издръжливи кръстоски животни са оптимално пригодени за угояване в разнородните климатични и географски условия на географския район.

Интегрираното селскостопанско образование и силната подкрепа на място в стопанството предоставят достъп до авангардни научни изследвания, което позволява на земеделските стопани да постигат максимално предимство за месодайните си говеда от тревните площи. Услуги се предоставят за всички земеделски стопани и за новите навлизащи в селското стопанство. Тази научна подкрепа дава значителен принос за непрекъснатото подобряване на хранително-вкусовите качества на „Irish Grass Fed Beef“. Макар основното внимание да е насочено към производството на говеждо месо с отличителен външен вид и първокачествен вкус, последните инициативи на сектора подпомагат производителите на „Irish Grass Fed Beef“ да се съсредоточат върху намаляването на въглеродния отпечатък на говедовъдните си предприятия.

Стопанствата за „Irish Grass Fed Beef“ са от основно значение за ирландския селски ландшафт и общности. В исторически план структурата е изградена около малки и средни стопанства, в които се живее и които са предавани между поколенията. В тази структура стопанството е разположено в централната част на пасищата и площите с фуражи за добитъка, което дава възможност за редовна визуална оценка на животните („пастирство“) и непрекъснато внимание към доброто състояние на животните, което е значителен фактор, допринасящ за хранително-вкусовите качества на месото.

И до днес тази селска „мозайка“ е призната характеристика на пейзажа в Ирландия. Макар моделът на производство на „Irish Grass Fed Beef“ да не е запазен само за семейни стопанства и да не изключва появата на нови участници, над 99 % от стопанствата са класифицирани като „семейни стопанства“ ([2]), ([3]). За производството на „Irish Grass Fed Beef“ не се допускат обаче интензивни операции, при които се използват промишлени методи на отглеждане, без доказателства за пасища, основани на стопанства от семеен тип и практики за изхранване с трева.

В стопанствата за „Irish Grass Fed Beef“ е запазена традиционна система за производство на говеждо месо, изградена около екстензивното пасищно отглеждане. Данните показват наличие средно на над 3000 m^2 земя на животно. Системата на отглеждане в стопанства произхожда от създаването на стада и уменията на животновъдите, предавани от поколение на поколение. В този процес са се съхранили знанията и опитът в производството на говеждо месо, като и двете са съобразени с местните географски и климатични условия, както и с изискванията за хуманно отношение към животните. Полученото на основата на пасища говеждо месо се свързва в целия свят с по-хуманно отношение към животните, по-малко стрес и подобрено здраве на животните.

Освен това тревата от пашата и всичкият фураж на основата на трева, който се дава през зимата, са от определения географски район.

В системите за производство на „Irish Grass Fed Beef“ приоритет се дава на:

— възможно най-голям прираст на тегло с трева от паша,

— събиране на излишната лятна трева на етапа на оптималния ѝ растеж (май/юни) с цел получаване на висококачествен фураж за зимата, с което

— се постига максимална смилаемост на сухото вещество на тази консервирана трева. Това е от основна значение, за да се гарантира, че тревният силаж може да задоволи голяма част от хранителните нужди на животните през зимата.

Скорошни проучвания потвърждават, че в „Irish Grass Fed Beef“ има значително по-високи концентрации на полезни минерали и витамини, включително: калций, манган, желязо, цинк, селен, натрий, магнезий, калий, фосфор и витамин E, отколкото при системите с хранене без или с малко трева.

([2]) В Ирландия проучване на селскостопанските структури от 2016 г., публикувано от Централната статистическа служба на Ирландия, 99,6 % от ирландските стопанства са класифицирани като „семейни стопанства“ Семейните стопанства се управляват като семейни предприятия (включително такива, които са регистрирани като търговски дружества). (Реф. CSO). За целите на ЗГУ трябва да бъдат доказвани практиките, основани на пасища в стопанства от семеен тип и на изхранване с трева.

([3]) В Северна Ирландия проучването на структурата на земеделските стопанства в ЕС за 2016 г. показа, че стопанствата са предимно семейни предприятия, като 99 % от управителите на стопанства са обитатели на стопанства, съпрузи и други членове на семейството.

Специфични характеристики на продукта

Връзката между земята, хората и животните показва значението, което земеделските стопани, отглеждащи животни за „Irish Grass Fed Beef“, отдават на пастирството, на малките семейни ферми, на местните умения и на управлението на пасищата, а това придава на месото посочените по-долу специфични характеристики.

Установено е, че „Irish Grass Fed Beef“ притежава специфични хранителни качества, които го отличават от системите с отглеждане без или с малко трева: „Irish Grass Fed Beef“ има по-ниско съдържание на наситени мастни киселини и по-високи нива на омега 3, отколкото говеждото месо от животни, хранени при системи без или с малко трева. При изследванията е установено също, че разликите в съдържанието на мастни киселини придава на месото от хранени с трева говеда отличителен аромат на трева и уникални качества при готвене, като например по-комплексни нотки, напомнящи за ядки.

И двете категории на „Irish Grass Fed Beef“ се различават визуално по отношение на цвета на месото и мазнините от говеждото, произведено при система на хранене без или с малко трева.

При скорошно проучване е установено, че подкожната мазнина на говедата, отглеждани за „Irish Grass Fed Beef“, е около 63 % по-жълта от тази на хранените със зърнени концентрати животни. По-силното оцветяване в жълто може да се отдаде на по-високото съдържание на каротеноиди (напр. бета-каротен и лутеин) в пасищата от географския район отколкото в зърнените концентрати.

Цветът на мускулите при „Irish Grass Fed Beef“ се отчита като по-тъмен (по-тъмно червен) отколкото при хранени със зърнени концентрати животни.

Вкусът, който е плътен, комплексен, тревист и сочен, и качествата на „Irish Grass Fed Beef“ са следствие от системата на отглеждане предимно навън, с традиционна паша на трева, при която животните прекарват повече от 220 дни ([4]) годишно на пасището и консумират над 90 % от храната си като трева от географския район.

Крехкото месо (консистенцията) е една от най-важните органолептични характеристики, благодарение на които месните продукти биват приемани и консумирани с удоволствие от потребителите. Характерната за „Irish Grass Fed Beef“ голяма крехкост се постига, тъй като при обработката на животните преди клането и при охлаждането и зреенето след това на кланичните трупове и разфасовките се следва прецизна схема, която ирландските земеделски стопани и преработватели спазват педантично. Това позволява протичане на процес на зреене/разграждане на естествените влакна, което води до по-голяма крехкост и подчертаване на естествените аромати на говеждото месо. Те се постигат също и благодарение на доказаната технология и използването на контролиран процес на зреене на месото, с които се засилва крехкостта и се премахва рискът от свиване при изстудяване. Кланичните трупове с висока стойност на pH (> 5,8) се установяват и се отстраняват.

Причинно-следствена връзка: Репутация

„Irish Grass Fed Beef“ се създава от връзката между земята, хората и животните, заедно с човешките фактори, свързани с традиционната за района ирландска система на стопанството и техниките за управление на пасищата, използвани от земеделските стопани, отглеждащи животни за „Irish Grass Fed Beef“.

Това има за резултат отличително високо качество, крехко говеждо месо и уникален външен вид, аромат и хранителен профил. Тези качества се ценят високо от потребителите, шеф-готвачите и купувачите на храни.

За „Irish Grass Fed Beef“ са създадени два отделни пазара за първокачествени храни, основани на регионалните кулинарни различия и предпочитания:

i. „Irish Grass Fed Beef“ от млади волове и юници намира добър прием на различни пазари, включително в Нидерландия, Германия, Белгия и Люксембург; на тези пазари то заема позиция с много висока цена.

ii. „Irish Grass Fed Beef“ от отговарящи на условията крави е изборът за говеждо в европейски райони, където се предпочита по-плътно, силно ароматно месо от пораснали животни (напр. във Франция и Северна Испания). Напоследък тази пазарна ниша се разширява значително, за което свидетелства тенденцията във висшата кулинария към „зряло“ говеждо от крави (напр. от породата Galician) сред водещите шеф-готвачи в Европа.

Проучване сред потребителите потвърждава ясните разлики във външния вид, вкуса и състава между „Irish Grass Fed Beef“ и говеждото месо от системи за отглеждане без или с малко трева. През 2011 г. на три европейски пазара (Германия, Нидерландия и Италия) са проведени дегустационни тестове, за да се установи възприятието на потребителите за хранително-вкусовите качества на „Irish Grass Fed Beef“, което е сравнявано с конкурентни продукти. И на трите пазара „Irish Grass Fed Beef“ получава висока оценка за наситеност на вкуса, консистенцията и баланса между степента на залоеност отвън и жилките тлъстина в месото.

([4]) Вж. също раздел 3.3, буква б).

Различни специалисти описват „Irish Grass Fed Beef“ като притежаващо отличителни и специфични хранително-вкусови качества:

— „богат вкус“

— „сочно“

— „едно от най-вкусното говеждо месо в света“.

Високо се цени и неговата крехкост:

— „покорен съм от качеството (и) крехкостта ... на това месо“

— „месото е изключително крехко“.

В категорията на хранени с трева животни ирландските стекове са спечелили много повече медали от която и да било друга държава на „World Steak Challenge“ (Световно съревнование за стекове) през 2018 г. и 2019 г. При оценяването през 2019 г. от експертни дегустационни групи заедно със стекове от 25 държави, контрафиле от гърба (striploins), филе от междуребрието (rib eyes) и други филета от „Irish Grass Fed Beef“ печелят рекордните 83 медала — повече от всяка друга държава, включително титлата „World's Best Fillet“ (Най-добро филе в света). По време на съревнованието „World Steak Challenge“, проведено през 2021 г., бяха спечелени още 85 медала, 52 от които бяха златни.

„Много добри жилки тлъстина в говеждо от хранени с трева животни — Прекрасно.“ „Крехко и ароматно, лек мирис на ядки, къси влакна, слаба киселинност, изключително сочно — Уау“. Коментари на съдиите за „Irish Grass Fed Beef“ при спечелване на Световното съревнование за стекове, BEEF Magazine, 2009 г.

„Irish Grass Fed Beef“ се предлага в много водещи ресторанти по целия свят. В CIBC (Chefs Irish Beef Club — Клуб на шеф-готвачите на ирландско говеждо), с девет подразделения в Европа и света, участват 100 шеф-готвачи, които са избрали да използват и утвърждават „Irish Grass Fed Beef“ като предпочитаното от тях говеждо месо. На международна среща на шеф-готвачи от CIBC и лауреати на Bocuse d'Or (юни 2013 г.) се чуват многобройни одобрителни изказвания за „Irish Grass Fed Beef“, включително:

— Mario Corti, шеф-готвач, Германия: „Харесвам говеждо от хранени с трева животни и за мен „Irish Grass Fed Beef“ е най-доброто, което може да се намери в момента…“

— Jean-Paul Jeunet, шеф-готвач: „Искам най-доброто за моите гости, а в Ирландия имате необходимите трева и климат и говедата са навън през цялата година — това е много интересно.“

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://assets.gov.ie/202726/824a7d14-f441-4bf4-95d1-6b33a55af041.pdf