PROVÁDĚCÍ ROZHODNUTÍ KOMISE

ze dne 28. července 2023,

o zveřejnění žádosti o zápis názvu uvedené v článku 49 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 v *Úředním věstníku Evropské unie* „Irish Grass Fed Beef“ (CHZO)

(2023/C 275/13)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin ([1]), a zejména na čl. 50 odst. 2 písm. a) uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) V souladu s čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení (EU) č. 1151/2012 byla žádost Irska o zápis názvu „Irish Grass Fed Beef“ jako chráněného zeměpisného označení zveřejněna v *Úředním věstníku Evropské unie* ([2]).

(2) Dne 21. února 2022 obdržela Komise od Spojeného království (Severního Irska) oznámení o námitce včetně souvisejícího odůvodněného prohlášení o námitce. Námitka byla shledána přípustnou. Irsko a Spojené království (Severní Irsko) vedly odpovídající konzultace a dosáhly dohody, kterou se jednotný dokument podstatně mění.

(3) V souladu s článkem 51 nařízení (EU) č. 1151/2012 zaslalo Irsko Komisi dokumenty a informace týkající se dohody se Spojeným královstvím (Severním Irskem) v námitkovém řízení týkajícím se žádosti o zápis názvu „Irish Grass Fed Beef“ jako chráněného zeměpisného označení, včetně podstatně pozměněného jednotného dokumentu.

(4) Komise tuto žádost v souladu s článkem 50 a čl. 51 odst. 4 nařízení (EU) č. 1151/2012 přezkoumala a dospěla k závěru, že splňuje podmínky stanovené v uvedeném nařízení.

(5) Aby bylo možné podat podle článku 51 nařízení (EU) č. 1151/2012 námitky, měl by být jednotný dokument a odkaz na zveřejnění specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) uvedeného nařízení pro název „Irish Grass Fed Beef“ zveřejněn v *Úředním věstníku Evropské unie*,

ROZHODLA TAKTO:

Jediný článek

Jednotný dokument a odkaz na zveřejnění specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení (EU) č. 1151/2012 pro název „Irish Grass Fed Beef“ (CHZO) (EU č. : PGI-IE+UK(NI)-02647 — 27.11.2020) se zveřejní v *Úředním věstníku Evropské unie*.

V souladu s článkem 51 nařízení (EU) č. 1151/2012 se zveřejněním uvedeným v prvním pododstavci tohoto článku uděluje právo podat proti registraci názvu „Irish Grass Fed Beef“ námitku.

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) Úř. věst. C 492, 8.12.2021, s. 12.

V Bruselu dne 28. července 2023.

Za Komisi
Janusz WOJCIECHOWSKI
člen Komise

PŘÍLOHA

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Irish Grass Fed Beef“

EU č.: PGI-IE+UK(NI)-02647 – 27.11.2020

CHOP () CHZO (X)

1. **Název (názvy) [(CHOP či CHZO)]**

„Irish Grass Fed Beef“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Irsko

Spojené království (Severní Irsko)

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu (podle přílohy XI)*

Třída 1.1 Čerstvé maso (a droby)

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Název „Irish Grass Fed Beef“ nese čerstvé a zmrazené nevykostěné a vykostěné hovězí maso, včetně jatečně upravených těl, čtvrtí, částí s kostí, celých částí bez kosti, mletého masa z těchto částí a maloobchodních balení.

Produkt „Irish Grass Fed Beef“ má i) celkově nízký obsah tuku, ii) rovnoměrné rozložení tuku (v podobě tukového mramorování svaloviny), iii) maso nápadné třešňově červené barvy a iv) tuk velmi krémové či žluté barvy.

Jedná se o bohaté, komplexní a šťavnaté maso s pravou chutí hovězího a příchutí trávy, které je křehké. Jatečně upravená těla musí pocházet z jedné ze dvou následujících kategorií:

i. voli a jalovice do 36 měsíců věku, s třídou zmasilosti lepší než O– a stupněm protučnělosti mezi 2+ a 4+,

ii. masné krávy do 120 měsíců věku, s třídou zmasilosti lepší než O+ a stupněm protučnělosti mezi 2+ a 5.

Produkt „Irish Grass Fed Beef“ z kategorie i.) vykazuje všechny vlastnosti ve vztahu k třešňově červené barvě masa a krémové či žluté barvě tuku a uvedenému množství podkožního tuku.

Produkt „Irish Grass Fed Beef“ popsaný v kategorii ii.) má ještě nápadněji žlutý tuk a tmavší červenou barvu masa než kategorie volů a jalovic. Průměrný stupeň protučnělosti je vyšší než v případě kategorie i.). Provádí se určování a vyřazování jatečně upravených těl s vysokým pH (> 5,8).

.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Označení „Irish Grass Fed Beef“ zahrnuje pouze skot, který:

a) se živí alespoň z 90 % trávou. Jedná se především o spásanou trávu a v zimě o krmení konzervovanou trávou;

b) během celého života tráví alespoň 220 dní v roce spásáním trávy na pastvinách. Jakmile to podmínky dovolí, vyhání se skot „Irish Grass Fed Beef“ každý rok na pastviny, kde po dobu až deseti měsíců tráví celé dny spásáním trávy. Skot je většinou ustájen na konci listopadu nebo na začátku prosince, kdy už půdní podmínky neumožňují růst trávy a/nebo pastvu. Je povolena tolerance až 40 dní v případě polehčujících okolností, které jsou vymezeny takto: pokud klimatické či půdní podmínky nebo jiné podmínky spojené s životním prostředím či aspekty související s dobrými životními podmínkami zvířat představují překážky.

Konzervovaná tráva se používá jen v období ustájení (nejvýše (*) 145 dní). Výživovou kvalitu konzervované trávy posuzují všichni producenti. Skot se může krmit netravnatými pícninami (např. slámou, krmnou řepou, kukuřicí nebo jinými obilninami) a koncentrovanými krmivy, ale jejich podíl nesmí za celý život zvířete přesáhnout 10 %. Krmiva bez obsahu trávy se používají jen v nezbytných případech, např. při odstavení, v zimě, v obdobích extrémního počasí a na konci výkrmu, a to jen tehdy, když výživová kvalita trávy či travnatých pícnin nedostačuje k zajištění optimální konzumní kvality masa. Veškerá konzervovaná tráva musí být sklizena v dané zeměpisné oblasti.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Skot se musí narodit, pást na trávě, vykrmit, porazit, zchladit a rozčtvrtit v dané zeměpisné oblasti.

Proces zrání masa (nejméně tři dny nebo v případě zvláštních ručně porcovaných částí dva dny), jenž je základem zajištění konzumní kvality produktu „Irish Grass Fed Beef“, musí probíhat v dané zeměpisné oblasti.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Produkty, které mohou být opatřeny CHZO „Irish Grass Fed Beef“

— Čerstvé a zmrazené nevykostěné a vykostěné hovězí maso ze skotu spadajícího do vymezených kategorií, včetně jatečně upravených těl, čtvrtí, částí s kostí, celých částí bez kosti a maloobchodních balení.

— Mleté hovězí maso obsahující 100 % hovězího masa pocházejícího ze skotu spadajícího do vymezených kategorií a obsahující nejméně 90 % na pohled libového masa.

— Produkty z mletého hovězího masa (např. hamburgery) obsahující 100 % hovězího masa pocházejícího ze skotu spadajícího do vymezených kategorií a obsahující nejméně 90 % na pohled libového masa.

Produkty, které mohou být označeny jako „odvozené“ z produktu s CHZO „Irish Grass Fed Beef“

— Směsné produkty z hovězího masa obsahující 100 % hovězího masa pocházejícího ze skotu „Irish Grass Fed Beef“ spadajícího do vymezených kategorií a obsahující nejméně 90 % na pohled libového masa.

— Prémiové droby (lička, oháňka, veverka a jazyk) pocházející ze skotu „Irish Grass Fed Beef“ spadajícího do vymezených kategorií.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisnou oblastí je ostrov Irsko zahrnující Irsko (stát) a Severní Irsko ([1]).

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost mezi produktem a oblastí jeho produkce spočívá v jeho stálé konzumní kvalitě, která vedla k vytvoření pevně zavedené pověsti. Produkt „Irish Grass Fed Beef“ má zavedenou pověst mezi evropskými spotřebiteli, maloobchodníky, kuchaři, novináři a osobami formujícími veřejné mínění, která je založena na systému spásání pastvin a produkce travnatých pícnin, jenž se využívá s cílem odchovat a vykrmit vymezené kategorie skotu, který se řídí přísnými předpisy a jehož výsledkem je maso rozpoznatelného vzhledu a proslulé konzumní kvality.

Specifičnost zeměpisné oblasti: Přírodní faktory a know-how

Jedinečná závislost ostrovu Irska na zemědělství založeném na trávě a jeho potenciál pro růst trávy jsou známy po staletí. Chov skotu je dlouhodobě považován za nedílnou součást irské ekonomiky.

(*) Viz též oddíl 3.3 b).

([1]) Odkazy na „ostrov“ zahrnují menší ostrovy Irska a Severního Irska.

Zeměpisná oblast má mírné podnebí a mírné zimy, silné mrazy jsou vzácné stejně jako vysoké letní teploty. Převažující vlhké západní větry vanoucí od teplých vod Golfského proudu jsou příčinou výrazně oceánského podnebí ostrova, častých dešťů (až 246 deštivých dnů v roce) a malého rozpětí ročních teplot (vzácně pod 0 °C nebo nad 25 °C). Irské travinné porosty mohou produkovat jedny z nejvyšších nezavlažovaných výnosů zelených plodin (12–16 t sušiny (DM)/ha ročně) v Evropě.

Irský skot se od jiných skupin skotu liší, protože vznikl křížením tradičních plemen (herefordský skot, aberdeen-anguský skot a anglický krátkorohý skot) s mléčnými plemeny (s výraznými mateřskými znaky) a s masnými plemeny z pevninské Evropy (např. limousinský skot, charolaiský skot a masný simentál). Výsledné odolné křížené zvíře je vhodně přizpůsobeno výkrmu v rozrůzněných podnebních a zeměpisných podmínkách dané oblasti.

Integrované zemědělské vzdělávání a silná podpora přímo v zemědělských podnicích poskytují přístup ke špičkovému vědeckému výzkumu, díky čemuž mohou chovatelé z travnatých oblastí ostrova získat pro svůj skot maximální přínos. Služby jsou dostupné pro všechny chovatele, včetně těch nových. Tato vědecká podpora je důležitým vkladem do neustálého zlepšování konzumní kvality produktu „Irish Grass Fed Beef“. Primárním účelem je produkce vizuálně rozpoznatelného hovězího masa výtečné chuti, nedávné iniciativy v rámci průmyslu však také chovatelům skotu „Irish Grass Fed Beef“ napomáhá zaměřit se na snížení uhlíkové stopy, kterou jejich podnikání v oblasti hovězího masa produkuje.

Hospodářství chovající skot „Irish Grass Fed Beef“ jsou středobodem irské venkovské krajiny a jejích společenství. Z historického hlediska se tato její struktura zakládá na malých až středních obytných zemědělských podnicích, které se předávají z generace na generaci. V této struktuře se zemědělské usedlosti nacházejí uprostřed pastvin a krmných ploch pro dobytek, což umožňuje pravidelné vizuální posuzování skotu („řízení stád“) a stálé zaměření na dobré životní podmínky zvířat, což významně přispívá ke konzumní kvalitě masa.

Toto uspořádání venkova je dodnes uznávaným rysem irské krajiny. Přestože model produkce hovězího masa Irish Grass Fed Beef není výhradní pro rodinné zemědělské podniky a nevylučuje nové účastníky na trhu, více než 99 % zemědělských podniků může být klasifikováno jako „rodinné zemědělské podniky“ ([2]), ([3]). Podniky s intenzivním výkrmem, které používají průmyslové metody hospodaření a nevykazují vlastnosti hospodářství rodinného typu s postupy založenými na pastvinách a krmení trávou, nemohou být uznány za producenty masa „Irish Grass Fed Beef“.

V zemědělských podnicích chovajících skot „Irish Grass Fed Beef“ přetrvává tradiční systém produkce hovězího masa založený na extenzivním chovu na pastvinách. Podle údajů je průměrně k dispozici cca 3000 m² půdy na zvíře. Systém hospodaření je odvozen z po generace budovaných chovů a předávaných pasteveckých schopností. Tento proces zachoval znalosti o produkci hovězího masa a zkušenosti s ní, které jsou v obou případech citlivé k místním zeměpisným a klimatickým podmínkám, ale i k požadavkům na dobré životní podmínky zvířat. Maso zvířat chovaných na pastvinách je obecně v mezinárodním kontextu spojováno s lepšími životními podmínkami zvířat, menší mírou stresu a lepším zdravím zvířat.

Spásaná tráva i veškeré na trávě založené pícniny na zimu navíc pocházejí z dané zeměpisné oblasti.

Systémy produkce masa „Irish Grass Fed Beef“ přikládají prioritu:

— největšímu možnému přírůstku váhy ze spásané trávy,

— sklizni nadbytku letní trávy v optimální době růstu (květen/červen) s cílem produkovat zimní krmivo vysoké kvality,

— což má maximalizovat stravitelnost sušiny (Dry Matter Digestibility, DMD) této konzervované trávy. To je nezbytné, aby se zajistilo, že travní siláž poskytne zvířatům velkou část výživy, kterou v zimě potřebují.

Nedávné studie potvrdily, že maso „Irish Grass Fed Beef“ má značně vyšší koncentraci prospěšných minerálů a vitamínů, včetně hořčíku, manganu, železa, zinku, selenu, sodíku, draslíku, fosforu a vitamínu E, než krmivové systémy s nízkým nebo nulovým obsahem trávy.

([2]) Pokud jde o Irsko, podle statistického šetření o struktuře zemědělských podniků, které v roce 2016 zveřejnil irský centrální statistický úřad, je 99,6 % irských farem klasifikováno jako rodinné farmy Rodinná hospodářství jsou provozována jako rodinné podniky (včetně těch registrovaných jako obchodní podniky). (Viz údaje irského ústředního statistického úřadu). Pro účely CHZO musí být zjevné, že jde o hospodářství rodinného typu s postupy založenými na pastvinách a krmení trávou.

([3]) Pokud jde o Severní Irsko, průzkum struktury zemědělských podniků v EU z roku 2016 ukázal, že zemědělské podniky jsou především rodinnými podniky, přičemž 99 % vedoucích zemědělských podniků jsou osoby obývané v zemědělských podnicích, manželé/manželky a další rodinní příslušníci.

Specifičnost produktu

Souvislost mezi krajinou, lidmi a zvířaty ukazuje, jaký význam chovatelé skotu „Irish Grass Fed Beef“ přikládají pastevectví, malému rodinnému hospodářství, místnímu know-how a obhospodařování pastvin, a dodává masu následující zvláštní vlastnosti.

Bylo zjištěno, že produkt „Irish Grass Fed Beef“ má zvláštní výživové vlastnosti, kterými se odlišuje od masa z krmivových systémů s nízkým nebo nulovým obsahem trávy: maso „Irish Grass Fed Beef“ má nižší obsah nasycených mastných kyselin a vyšší obsah omega 3 než hovězí maso ze skotu krmeného systémy s nízkým nebo nulovým obsahem trávy. Výzkum také zjistil, že díky rozdílům v obsahu mastných kyselin má maso skotu krmeného trávou zřetelnou příchuť trávy a jedinečné gastronomické vlastnosti jako komplexnější, „oříškové“ podtóny.

Obě kategorie masa „Irish Grass Fed Beef“ jsou od hovězího masa vyprodukovaného krmivovými systémy s nízkým nebo nulovým obsahem trávy na pohled odlišné barvou masa i tuku.

Nedávná studie ukázala, že podkožní tuk skotu „Irish Grass Fed Beef“ je asi o 63 % žlutější než tuk zvířat krmených obilným koncentrátem. Výraznější žlutost je možné vztáhnout k vyšším hladinám karotenoidů (např. beta-karoten a lutein) ve spásané trávě v dané zeměpisné oblasti, než je tomu v obilných koncentrátech.

Barva svaloviny skotu „Irish Grass Fed Beef“ má podle všeho být tmavší (tedy tmavěji červená), než je tomu u zvířat krmených obilným koncentrátem.

Chuť, která je bohatá, komplexní, travnatá a šťavnatá a vlastnosti masa „Irish Grass Fed Beef“ jsou důsledkem převážně venkovního, tradičního systému pastvy, kdy zvířata tráví přes 220 dní ([4]) ročně na pastvinách a 90 % jejich stravy tvoří tráva z dané zeměpisné oblasti.

Křehkost masa (textura) je jednou z jeho nejdůležitějších organoleptických vlastností, která ovlivňuje přijatelnost masných výrobků pro spotřebitele, jakož i spokojenost spotřebitelů po konzumaci. Vysoké křehkosti, která je s masem „Irish Grass Fed Beef“ spojována, je dosaženo tím, že zacházení s dobytkem před porážkou a chlazení a zrání jatečně upravených těl a jejich částí po porážce se řídí náročnými pokyny, které irští zemědělci a zpracovatelé pečlivě dodržují. Díky tomu může proběhnout přirozený proces zrání či rozkladu, což má za výsledek vyšší křehkost a zdůraznění přirozených chutí tohoto hovězího masa. Těchto výsledků je dosaženo také díky použití osvědčené technologii zpracování masa a kontrolovaného procesu zrání, které zlepšují křehkost a eliminují riziko zkrácení svalových vláken v důsledku příliš brzkého zchlazení po porážce. Provádí se určování a vyřazování jatečně upravených těl s vysokým pH (> 5,8).

Příčinná souvislost: Dobrá pověst

Souvislost mezi krajinou, lidmi a zvířaty v kombinaci s lidskými činiteli, které souvisejí tradičním pastevectvím v daném regionu, irským systémem zemědělství a technikou obhospodařovávání pastvin využívanou chovateli skotu „Irish Grass Fed Beef“, utvářejí produkt „Irish Grass Fed Beef“.

Výsledkem je rozpoznatelné křehké hovězí maso vysoké kvality, které má jedinečný vzhled, chuť a výživové hodnoty. Těchto vlastností si velmi cení spotřebitelé, kuchaři a lidé, kteří maso kupují.

Maso „Irish Grass Fed Beef“ na základě regionálních kulinářských rozdílů a preferencí vytvořilo dva samostatné prémiové trhy:

i. maso „Irish Grass Fed Beef“ z volů a jalovic našlo příznivce na různých trzích včetně Nizozemska, Německa, Belgie a Lucemburska; na těchto trzích se prodává za prémiovou cenu;

ii. maso „Irish Grass Fed Beef“ z krav spadajících do vymezených kategorií je nejoblíbenějším hovězím masem v oblastech Evropy, které upřednostňují bohatší hovězí maso s výraznou chutí ze zralých zvířat (např. Francie a sever Španělska). Tato tržní nika se v poslední době výrazně zvětšila, což dokládá trend ve vysoké gastronomii, podle nějž evropští kuchaři upřednostňují „zralé“ kravské maso (např. galicijské).

Průzkum mezi spotřebiteli potvrzuje jasné rozdíly vzhledu, chuti a složení mezi masem „Irish Grass Fed Beef“ a hovězím masem z krmivových systémů s nízkým nebo nulovým obsahem trávy. V roce 2011 byly na třech evropských trzích (Německo, Nizozemsko a Itálie) provedeny chuťové testy s cílem zjistit, jak maso „Irish Grass Fed Beef“ vnímají spotřebitelé a jaká je jeho konzumní kvalita, a to ve srovnání s jeho konkurencí. Na všech třech trzích získalo maso „Irish Grass Fed Beef“ více bodů v kategoriích intenzita chuti, textura a vyváženost protučnělosti či mramorování masa.

([4]) Viz též oddíl 3.3 b).

O mase „Irish Grass Fed Beef“ mluví odborníci jako o produktu, který má rozpoznatelné a zvláštní konzumní kvality. Některá z vyjádření:

— „bohatá chuť“,

— „šťavnatost“,

— „jedno z nejchutnějších hovězích mas na světě“.

Oceňována je i jeho křehkost:

— „jsem uchvácen kvalitou (a) křehkostí… tohoto masa“,

— „maso je extrémně křehké“.

Na soutěži World Steak Challenge v letech 2018 a 2019 vyhrály irské steaky v kategorii „krmené trávou“ více medailí než steaky z jakékoli jiné země. Když v roce 2019 srovnávala odborná degustační porota nízký roštěnec, vysoký roštěnec a svíčkovou z masa „Irish Grass Fed Beef“ se steaky z 25 zemí, získalo irské maso rekordních 83 medailí včetně ocenění World's Best Fillet (Nejlepší svíčková na světě), což je nejvíce ze všech soutěžících zemí. Dalších 85 medailí obdrželo maso v rámci soutěže World Steak Challenge v roce 2021, z nichž 52 bylo zlatých.

„Husté mramorování u masa ze skotu krmeného trávou – skvělé.“ „Křehké a chutné, jemně oříškové, s krátkými vlákny, nízkou kyselosti a extrémně šťavnaté – páni!“. Komentáře porotců k masu „Irish Grass Fed Beef“ u příležitosti výhry v soutěži World's Best Steak, BEEF Magazine, 2009

Maso „Irish Grass Fed Beef“ je v nabídce mnoha vyhlášených restaurací po celém světě. Spolek Chefs Irish Beef Club (dále jen „CIBC“), který má devět poboček nejen v Evropě, čítá více než 100 členů z řad kuchařů, kteří nejraději používají maso „Irish Grass Fed Beef“ a jeho používání podporují. Na mezinárodním setkání kuchařů ze spolku CIBC a vítězů soutěže Bocuse d'Or (červen 2013) bylo maso „Irish Grass Fed Beef“ doporučováno mnoha lidmi, mezi nimiž byli:

— Mario Corti, šéfkuchař, Německo: „Maso ze skotu krmeného trávou mám rád a myslím, že maso Irish Grass Fed Beef je vlastně to nejlepší, co můžete sehnat…“

— Jean-Paul Jeunet, šéfkuchař: „Pro své hosty chci to nejlepší, a v Irsku je ta správná tráva a to správné podnebí, a dobytek je po celý rok venku – je to velmi zajímavé.“

Odkaz na zveřejnění specifikace

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