**KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESAFGØRELSE**

**af 28. juli 2023**

**om offentliggørelse i *Den Europæiske Unions Tidende* af en ansøgning om registrering af en betegnelse som omhandlet i artikel 49 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 »Irish Grass Fed Beef« (BGB)**

(2023/C 275/13)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer ([1]), særlig artikel 50, stk. 2, litra a), og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Irlands ansøgning om registrering af betegnelsen »Irish Grass Fed Beef« som en beskyttet geografisk betegnelse er blevet offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende* ([2]), jf. artikel 50, stk. 2, litra a), i forordning (EU) nr. 1151/2012.

(2) Den 21. februar 2022 modtog Kommissionen meddelelsen om indsigelse, herunder den tilhørende begrundede indsigelse fra Det Forenede Kongerige (Nordirland). Indsigelsen blev antaget til behandling. Irland og Det Forenede Kongerige (Nordirland) har gennemført de behørige konsultationer og er nået til enighed om en væsentlig ændring af enhedsdokumentet.

(3) Irland har i henhold til artikel 51 i forordning (EU) nr. 1151/2012 tilsendt Kommissionen de relevante dokumenter og oplysninger vedrørende den aftale, der er indgået med Det Forenede Kongerige (Nordirland) i forbindelse med indsigelsesproceduren vedrørende ansøgningen om registrering af betegnelsen »Irish Grass Fed Beef« som beskyttet geografisk betegnelse, herunder det væsentligt ændrede enhedsdokument.

(4) Kommissionen har i henhold til artikel 50 og artikel 51, stk. 4, i forordning (EU) nr. 1151/2012 behandlet ansøgningen og konkluderet, at den opfylder de i forordningen fastsatte betingelser.

(5) For at gøre det muligt at indgive meddelelse om indsigelse i overensstemmelse med artikel 51 i forordning (EU) nr. 1151/2012 bør enhedsdokumentet og henvisningen til offentliggørelsen af varespecifikationen for betegnelsen »Irish Grass Fed Beef« i overensstemmelse med artikel 50, stk. 2, litra a), i nævnte forordning offentliggøres i *Den Europæiske Unions Tidende* —

BESTEMT FØLGENDE:

*Eneste artikel*

Enhedsdokumentet og henvisningen til offentliggørelsen af varespecifikationen, jf. artikel 50, stk. 2, litra a), i forordning (EU) nr. 1151/2012, for betegnelsen »Irish Grass Fed Beef« (BGB) (EU-nr.: PGI-IE+UK(NI)-02647 — 27.11.2020) offentliggøres i *Den Europæiske Unions Tidende*.

I henhold til artikel 51 i forordning (EU) nr. 1151/2012 giver den i denne artikels stk. 1 nævnte offentliggørelse ret til at gøre indsigelse mod registreringen af betegnelsen »Irish Grass Fed Beef«.

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

Udfærdiget i Bruxelles, den 28. juli 2023.

*På Kommissionens vegne*
Janusz WOJCIECHOWSKI
*Medlem af Kommissionen*

*BILAG*

ENHEDSDOKUMENT

**»Irish Grass Fed Beef«**

**EU-nr.: PGI-IE+UK(NI)-02647 — 27.11.2020**

**BOB () BGB (X)**

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»Irish Grass Fed Beef«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Irland

Det Forenede Kongerige (Nordirland)

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukteller fødevaren**

3.1. *Produkttype [jf. bilag XI]*

*Kategori 1.1. Kød (og slagtebiprodukter), fersk*

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Irish Grass Fed Beef« er navnet på fersk og frosset ikke-udbenet og udbenet oksekød, herunder slagtekroppe, fjerdinger, ikke-udbenede udskæringer, udbenede grovparteringer, hakket oksekød af disse udskæringer og detailsalgspakninger.

»Irish Grass Fed Beef« har i) et lavt samlet fedtindhold, ii) en jævn fedtfordeling (som intermuskulær marmorering), iii) en udtalt kirsebærrød kødfarve og iv) et højt indhold af cremefarvet/gulligt fedt. Der er tale om et fast, komplekst, græsaromatisk, kraftigt, saftigt og mørt kød med en ægte smag af oksekød.

Slagtekroppene skal være fra en af følgende to kategorier:

i. Stude og kvier på op til 36 måneder med en bedre kropsbygning end O-og en fedningsgrad mellem 2+ og 4+.

ii. Køer på op til 120 måneder med en bedre kropsbygning end O+ og med en fedningsgrad på mellem 2+ og 5.

»Irish Grass Fed Beef« fra kategori i) udviser alle de beskrevne egenskaber, hvad angår kirsebærrød kødfarve og cremefarvet/gult fedt og ydre fedtindhold.

»Irish Grass Fed Beef« fra kategori ii) har et endnu mere udtalt gult fedt og en dybere rød kødfarve end kategorien stude og kvier. Det gennemsnitlige fedtindhold er højere end i kategori i). Slagtekroppe med en høj pH-værdi (> 5,8) identificeres og udelukkes.

.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

»Irish Grass Fed Beef« kommer kun fra kvæg, der:

a) får mindst 90 % af deres foder fra græs. Dette består primært af græs fra græsning og vinterfodring med konserveret græs.

b) tilbringer mindst 220 dage på græs om året i hele deres levetid. Hvert år, så snart forholdene tillader det, kommer »Irish Grass Fed Beef«-kvæget på græs og tilbringer hver dag på græs i op til 10 måneder. Kvæget kommer sædvanligvis på stald i slutningen af november eller begyndelsen af december, når vejret og markforholdene ikke længere fremmer aktiv græsvækst og/eller græsning. Der kan tillades en afvigelse på op til 40 dage i tilfælde af ekstraordinære omstændigheder, hvis vejret, markforholdene, andre miljøforhold eller hensynet til dyrevelfærden udgør begrænsende faktorer.

Der fodres kun med konserveret græs i opstaldningsperioden (højst (*) 145 dage). Den ernæringsmæssige kvalitet af det konserverede græs vurderes af alle producenter. Kvæget kan fodres med andet foder end græs (f.eks. halm, foderroer, majs eller andre kornarter) og kraftfoder, som dog højst må udgøre 10 % af foderindtaget i løbet af dyrets levetid. Andet foder end græs anvendes kun, når det er nødvendigt, f.eks. ved fravænning, om vinteren, under ekstreme vejrforhold og i den sidste slutfedningsperiode, men kun hvis den ernæringsmæssige kvalitet af græsset/græsfoderet ikke er tilstrækkelig til at sikre kødets optimale spisekvalitet. Alt konserveret græs være høstet i det geografiske område.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Kvæget skal være født, opdrættet på græs, slutfedet, slagtet, nedkølet og parteret i det geografiske område.

Kødets modningsproces (mindst tre dage eller, hvis der er tale om udskæringer til specialfremstilling, to dage), som er afgørende for at sikre spisekvaliteten af »Irish Grass Fed Beef«, skal finde sted i det geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Produkter, der kan mærkes med den beskyttede geografiske betegnelse »Irish Grass Fed Beef«

— Fersk og frosset ikke-udbenet og udbenet oksekød, herunder slagtekroppe, fjerdinger, ikke-udbenede udskæringer, udbenede grovparteringer og detailsalgspakninger fra oksekød af godkendte kategorier.

— Hakket oksekød, der indeholder 100 % oksekød fra kvæg af godkendte kategorier, og som indeholder mindst 90 % synligt magert oksekød.

— Hakkede oksekødsprodukter (f.eks. burgere), der indeholder 100 % oksekød fra kvæg af godkendte kategorier, og som indeholder mindst 90 % synligt magert oksekød.

Produkter, der kan mærkes »fremstillet« af »Irish Grass Fed Beef« BGB

— Sammensatte oksekødsprodukter, der indeholder 100 % oksekød fra kvæg af godkendte kategorier af »Irish Grass Fed Beef«, og som indeholder mindst 90 % synligt magert oksekød.

— Kvalitetsslagtebiprodukter (kæbe, hale, nyretap og tunge) fra kvæg, der opfylder kravene for godkendte kategorier af »Irish Grass Fed Beef«.

## 4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det geografiske område er øen Irland, der omfatter Irland og Nordirland ([1]).

## 5. Tilknytning til det geografiske område

Årsagssammenhængen mellem produktet og det område, hvor det produceres, er baseret på produktets konstant høje spisekvalitet, der har givet produktet et veletableret omdømme. »Irish Grass Fed Beef« har fået et omdømme blandt europæiske forbrugere, detailhandlere, kokke, journalister og meningsdannere, som er baseret på et græsnings- og græsfoderopdrætssystem, der anvendes til at opdrætte og »slutfede« de godkendte kategorier af slagtekvæg, som forarbejdes efter en streng protokol, hvilket resulterer i kød med et særpræget udseende og en anerkendt spisekvalitet.

*Det geografiske områdes egenart: naturlige faktorer og knowhow*

Øen Irlands enestående afhængighed af græsbaseret landbrug og dets græsningspotentiale har været anerkendt i århundreder. Kvægopdræt har længe været anerkendt som en integreret del af den irske økonomi.

(*) Se også afsnit 3.3 b)

([1]) Henvisninger til »øen« omfatter Irland og Nordirland.

Det geografiske område har et tempereret klima, vintrene er milde og hård frost og høje sommertemperaturer er sjældne. De fremherskende, fugtige og vestlige vinde fra den varme Golfstrøm sikrer, at øen har et udpræget kystklima med hyppig regn (op til 246 regndage om året) og et lavt årligt temperaturinterval (sjældent under 0 °C eller over 25 °C). På de irske græsarealer kan der opnås græsudbytter, der er blandt de højeste ikke-kunstvandede græsudbytter (12-16 ton tørstof/ha pr. år) i Europa.

Den irske kødkvægbestand adskiller sig fra andre bestande, da den stammer fra en praksis, hvor traditionelle racer (f. eks. Hereford, Angus og Shorthorn) krydses med både malkekvægracer (med stærke moderegenskaber) og kontinentale europæiske kødkvægracer (f.eks. Limousine, Charolais og Simmental). Det deraf følgende hårdføre, krydsavlede dyr er optimalt tilpasset de forskellige klimatiske og geografiske forhold i det geografiske område.

Integreret landbrugsuddannelse og stærk støtte på bedriften giver adgang til banebrydende videnskabelig forskning, hvilket giver landbrugerne mulighed for at opnå den størst mulige fordel for deres kvæg fra græsarealerne. Der er adgang til disse tjenester for alle landbrugere og nystartede bedrifter i jordbruget. Denne videnskabelige støtte er et vigtigt bidrag til den løbende forbedring af spisekvaliteten af »Irish Grass Fed Beef«. Selv om der primært fokuseres på produktion af oksekød med et synligt særpræg og en bedre smag, hjælper nylige brancheinitiativer også producenterne af »Irish Grass Fed Beef« med at fokusere på at reducere deres kvægbedrifts CO2-aftryk.

Bedrifterne, der producerer »Irish Grass Fed Beef«, er af central betydning for det irske landskab og samfund. Historisk set bygger denne struktur på små til mellemstore landbrugsbedrifter, der er gået i arv fra generation til generation. I denne struktur er gården centralt placeret i forhold til husdyrenes græsnings- og foderarealer, hvilket muliggør regelmæssig visuel vurdering af husdyrene (»under opsyn af en hyrde«) og et kontinuerligt fokus på dyrenes trivsel, hvilket i høj grad bidrager til kødets spisekvalitet.

Den dag i dag er dette landlige kludetæppe et anerkendt træk ved det irske landskab. Selv om produktionsmodellen for »Irish Grass Fed Beef« ikke er begrænset til familielandbrug og ikke udelukker nytilkomne landbrugere, klassificeres 99 % af de irske landbrugsbedrifter som »familielandbrug« ([2]), ([3]). Intensive opfedningsbedrifter, hvor der anvendes industrielle landbrugsmetoder, og der ingen dokumentation er for, at der anvendes græsning og græsfodring, der er typisk for familielandbrug, kommer imidlertid ikke i betragtning til produktionen af »Irish Grass Fed Beef«.

Et traditionelt produktionssystem for oksekød, der er baseret på omfattende husdyrhold på græsningsarealer, findes stadig på bedrifter med »Irish Grass Fed Beef«. Data viser en gennemsnitlig arealtilgængelighed på over 3000 kvadratmeter pr. dyr. Opdrætssystemet stammer fra besætninger, der er blevet opbygget, og husdyravlsfærdigheder, der er blevet overdraget, gennem generationer. I denne proces har man bevaret viden om og erfaring med produktion af oksekød, som tager hensyn til de lokale geografiske og klimatiske forhold samt kravene til dyrevelfærd. Overalt i verden forbindes græsbaseret oksekød med bedre dyrevelfærd, mindre stress og forbedret dyresundhed.

Desuden kommer græsfoderet og alt det græsbaserede vinterfoder fra det geografiske område.

Opdrætssystemerne for »Irish Grass Fed Beef« prioriterer:

— den størst mulige vægtforøgelse fra græsfoder,

— høst af overskydende sommergræs på det optimale vækststadium (maj/juni) for at producere vinterfoder af høj kvalitet, hvilket

— maksimerer tørstoffordøjeligheden af dette konserverede græs. Dette er afgørende for at sikre, at græsensilage kan dække langt størstedelen af dyrets ernæringsmæssige behov om vinteren.

Nylige undersøgelser har bekræftet, at »Irish Grass Fed Beef« har betydeligt højere koncentrationer af gavnlige mineraler og vitaminer, herunder calcium, mangan, jern, zink, selen, natrium, magnesium, kalium, phosphor og E-vitamin, end produktionssystemer, hvor der ikke eller kun i begrænset omfang anvendes græsfoder.

([2]) I Irland fremgik det af en undersøgelse af landbrugsbedrifternes struktur i 2016, der blev offentliggjort af Irlands Centrale Statistiske Kontor, at 99,6 % af de irske bedrifter klassificeres som familielandbrug. »Familielandbrug drives som familiebaserede virksomheder (herunder virksomheder, der er registreret som kommercielle virksomheder)«. (Ref. CSO). For at BGB-betegnelsen kan tildeles, skal der tydeligt være tale om græsnings- og græsfodringsmoder.

([3]) I Nordirland fremgik det af EU's undersøgelse af landbrugsbedrifternes struktur i 2016, at bedrifterne først og fremmest er familielandbrug, hvor 99 % af driftslederne er bosat på bedriften, ægtefæller eller andre familiemedlemmer.

*Produktets egenart*

Forbindelserne mellem jorden, mennesker og dyr viser den vægt, som »Irish Grass Fed Beef« -landbrugere lægger på dyrepasning, det lille familiebrug, lokal knowhow og græsdrift, og som giver kødet følgende særlige karakteristika.

»Irish Grass Fed Beef« har vist sig at have særlige ernæringsmæssige egenskaber, der adskiller kødet fra produktionssystemer, hvor der ikke eller kun i begrænset omfang anvendes græsfoder: »Irish Grass Fed Beef« har et lavere indhold af mættede fedtsyrer og et højere indhold af omega-3-fedtsyrer end oksekød fra kvæg, der ikke eller kun i begrænset omfang fodres med græs. Forskning viste også, at forskellene i fedtsyreindhold giver græsbaseret oksekød en særlig græssmag og unikke tilberedningsegenskaber som f.eks. mere komplekse, »nøddeagtige« noter.

Begge kategorier af »Irish Grass Fed Beef« er med hensyn til kød- og fedtfarve synligt forskellige fra oksekød fra produktionssystemer, hvor der ikke eller kun i begrænset omfang anvendes græsfoder.

En nylig undersøgelse viste, at det subkutane fedt fra »Irish Grass Fed Beef«-kvæg er ca. 60 % mere gult end hos dyr, der fodres med kornbaseret kraftfoder. Den kraftigere gule farve kan skyldes, at der er et højere indhold af carotenoider (f. eks. betacaroten og lutein) i græsningsarealerne på det geografiske område end i kornbaseret kraftfoder.

Muskelfarven i »Irish Grass Fed Beef« angives at være mørkere (dybere rød) end for dyr, der fodres med kornbaseret kraftfoder.

Den kraftige, komplekse og græsagtige og saftige smag og de typiske kendetegn ved »Irish Grass Fed Beef« kan henføres til det overvejende udendørs, traditionelle græsningssystem, hvor dyrene tilbringer over 220 dage om året på græs ([4]) og indtager mere end 90 % af deres foder i form af græs fra det geografiske område.

Kødets mørhed (tekstur) er en af de organoleptiske egenskaber, der er vigtigst for graden af forbrugernes accept af og tilfredshed med kødprodukter. Den høje grad af mørhed, som »Irish Grass Fed Beef« er kendetegnet ved, opnås, fordi håndteringen af husdyrene før slagtning og nedkølingen og modningen af slagtekroppe og udskæringer efter slagtning følger en stram plan, som de irske landbrugere og forarbejdningsvirksomheder nøje følger. Dette gør det muligt at fremkalde den naturlige modning af muskelfibrene/nedbrydningsproces, der gør, at oksekødet bliver mere mørt, og at dets naturlig smag fremhæves. Dette opnås også takket være anvendelsen af dokumenteret kødteknologi og en kontrolleret modningsproces, der øger mørheden og fjerner risikoen for kuldekontraktion. Slagtekroppe med en høj pH-værdi (> 5,8) identificeres og udelukkes.

*Årsagssammenhæng: Omdømme*

Det er forbindelserne mellem jorden, mennesker og dyr kombineret med de menneskelige faktorer, der er forbundet med regionens traditionelle dyrepasning, det irske jordbrugssystem og de metoder til forvaltning af græsarealer, der anvendes producenterne af »Irish Grass Fed Beef«, som skaber »Irish Grass Fed Beef«.

Resultatet er et karakteristisk mørt oksekød af høj kvalitet med et unikt udseende og en unik smag og ernæringsprofil. Disse egenskaber værdsættes højt af forbrugere, kokke og indkøbere af fødevarer.

På baggrund af de regionale kulinariske forskelle og præferencer er der for »Irish Grass Fed Beef« skabt to forskellige højkvalitetsmarkeder:

i. »Irish Grass Fed Beef« fra stude og kvier har vundet indpas på forskellige markeder, herunder Nederlandene, Tyskland, Belgien og Luxembourg. Prisen på kødet på disse markeder ligger i den høje ende.

ii. Irish Grass Fed Beef" fra godkendte køer har været det oksekød, der foretrækkes i områder i Europa, hvor der er en præference for oksekød med en kraftig smag fra voksne dyr (f.eks. Frankrig og Nordspanien). Denne markedsniche er vokset betydeligt på det seneste, hvilket kommer til udtryk ved den kulinariske tendens blandt førende europæiske kokke til at anvende et mere »modnet« oksekød (f.eks. i Galicien).

Forbrugerundersøgelser bekræfter de klare synlige, smagsmæssige og strukturelle forskelle mellem »Irish Grass Fed Beef« og oksekød fra produktionssystemer, hvor der ikke eller kun i begrænset omfang anvendes græsfoder. I 2011 blev der gennemført smagsundersøgelser på tre europæiske markeder (Tyskland, Nederlandene og Italien) for at fastslå forbrugernes opfattelse af spisekvaliteten af »Irish Grass Fed Beef«, som blev bedømt i forhold til konkurrenterne. På tværs af alle tre markeder fik »Irish Grass Fed Beef« en højere bedømmelse hvad angår smagens intensitet, tekstur og balancen mellem kødets talgdække og marmorering.

([4]) Se også afsnit 3.3. b).

»Irish Grass Fed Beef« beskrives af forskellige fagfolk som et produkt med en særlig spisekvalitet, der adskiller sig fra andre produkter:

— »en rig smag«

— »saftigt«

— »noget af verdens mest velsmagende oksekød«.

Mørheden værdsættes også:

— »overbevist om dette køds kvalitet (og) mørhed...«

— »kødet er meget mørt«.

Irske bøffer vandt flere medaljer end noget andet i land i græskvægkategorien i forbindelse med World Steak Challenge 2018 og 2019. I 2019 vandt striploins, rib eyes og fileter fra »Irish Grass Fed Beef « 83 medaljer, herunder for verdens bedste filet, efter at være bedømt af et ekspertpanel i forhold til kød fra 25 lande, hvilket var mere end noget andet land i konkurrencen. I World Steak Challenge i 2021 blev der vundet yderligere 85 medaljer, hvoraf 52 var guld.

»Høj grad af marmorering i græsbaseret oksekød — skønt.« »Mørt og smagfuldt, let nøddeagtig smag, korte fibre, lavt syreindhold, utroligt saftigt — wow.« Dommernes kommentarer i forbindelse med, at »Irish Grass Fed Beef« vandt World Steak Challenge, BEEF Magazine, 2009

»Irish Grass Fed Beef« er på menukortet hos mange førende restauranter rundt om i verden. CIBC (Chefs Irish Beef Club), der har ni afdelinger i Europa og resten af verden, har mere end 100 kokke, der har valgt »Irish Grass Fed Beef« som deres foretrukne oksekød. På en international konference blandt CIBC-kokke og vindere af Bocuse d'Or (juni 2013) fik »Irish Grass Fed Beef« en række anerkendende kommentarer med på vejen, herunder fra:

— Mario Corti, kok, Tyskland: »Jeg kan godt lide det græsbaserede oksekød, og efter min mening er Irish Grass Fed Beef faktisk det bedste, som du kan finde...«

— Jean-Paul Jeunet, kok: »Jeg vil have det bedste til mine gæster, og i Irland har du græsset, og du har klimaet, og kødkvæget går udenfor hele året – det er meget interessant.«

**Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

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