ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 28ης Ιουλίου 2023,

σχετικά με τη δημοσίευση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* της αίτησης καταχώρισης ονομασίας που αναφέρεται στο άρθρο 49 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου «Irish Grass Fed Beef» (ΠΓΕ)

(2023/C 275/13)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ([1]), και ιδίως το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α),

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η αίτηση της Ιρλανδίας για καταχώριση της ονομασίας «Irish Grass Fed Beef» ως προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης (ΠΓΕ) δημοσιεύτηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* ([2]).

(2) Στις 21 Φεβρουαρίου 2022 η Επιτροπή έλαβε την κοινοποίηση ένστασης, συμπεριλαμβανομένης της σχετικής αιτιολογημένης δήλωσης ένστασης, από το Ηνωμένο Βασίλειο (Βόρεια Ιρλανδία). Η ένσταση κρίθηκε παραδεκτή. Η Ιρλανδία και το Ηνωμένο Βασίλειο (Βόρεια Ιρλανδία) διεξήγαγαν τις κατάλληλες διαβουλεύσεις και κατέληξαν σε συμφωνία για ουσιώδη τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

(3) Σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Ιρλανδία έστειλε στην Επιτροπή τα έγγραφα και τις πληροφορίες σχετικά με τη συμφωνία που επιτεύχθηκε με το Ηνωμένο Βασίλειο (Βόρεια Ιρλανδία) στο πλαίσιο της διαδικασίας ένστασης σχετικά με την αίτηση καταχώρισης της ονομασίας «Irish Grass Fed Beef» ως προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης, συμπεριλαμβανομένου του ουσιωδώς τροποποιημένου ενιαίου εγγράφου.

(4) Σύμφωνα με το άρθρο 50 και το άρθρο 51 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι πληρούνται οι όροι που προβλέπονται στον εν λόγω κανονισμό.

(5) Για να καταστεί δυνατή η υποβολή ενστάσεων σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, θα πρέπει να δημοσιευτούν στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* το ενιαίο έγγραφο και η παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος που αναφέρονται στο άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του εν λόγω κανονισμού για την ονομασία «Irish Grass Fed Beef»,

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ:

Άρθρο μόνο

Το ενιαίο έγγραφο και η παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος που αναφέρονται στο άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 για την ονομασία «Irish Grass Fed Beef» (ΠΓΕ) (αριθ. ΕΕ: PGI-IE+UK(NI)-02647 — 27.11.2020) δημοσιεύονται στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η δημοσίευση που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο του παρόντος άρθρου παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της καταχώρισης της ονομασίας «Irish Grass Fed Beef».

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.
([2]) ΕΕ C 492 της 8.12.2021, σ. 12.

Βρυξέλλες, 28 Ιουλίου 2023.

Για την Επιτροπή
Janusz WOJCIECHOWSKI
Μέλος της Επιτροπής

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Irish Grass Fed Beef»

Αριθ. ΕΕ: PGI-IE+UK(NI)-02647 – 27.11.2020

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

Irish Grass Fed Beef

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ιρλανδία

Ηνωμένο Βασίλειο (Βόρεια Ιρλανδία)

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος [που περιλαμβάνεται στο παράρτημα XI]*

Κλάση 1.1 Νωπά κρέατα (και βρώσιμα παραπροϊόντα σφαγίων)

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Η ονομασία «Irish Grass Fed Beef» αποδίδεται στο νωπό και κατεψυγμένο βόειο κρέας με ή χωρίς κόκαλα, συμπεριλαμβανομένων των ακέραιων σφαγίων, των τεταρτημορίων σφαγίων, των τεμαχίων με κόκαλα, των εκλεκτών τεμαχίων χωρίς κόκαλα, του κιμά βοείου κρέατος από τα εν λόγω τεμάχια και των συσκευασιών λιανικής πώλησης. Το προϊόν «Irish Grass Fed Beef» χαρακτηρίζεται από i) χαμηλά συνολικά επίπεδα λίπους, ii) ομοιόμορφη κατανομή του λίπους (με τη μορφή

γραμμώσεων ενδομυϊκού λίπους), iii) κρέας με έντονο κόκκινο χρώμα και iv) υψηλό βαθμό υπόλευκου/κίτρινου χρωματισμού του λίπους. Έχει πλούσιο, σύνθετο, χυμώδες, ζουμερό κρέας με χλωώδεις νότες και μεστή γεύση βόειου κρέατος και διακρίνεται για την τρυφερότητά του.

Τα σφάγια πρέπει να προέρχονται από τις ακόλουθες δύο κατηγορίες:

i. μοσχάρια και δαμαλίδες ηλικίας έως 36 μηνών με κατηγορία διάπλασης ανώτερη από O- και κατάσταση πάχυνσης μεταξύ 2+ και 4+·

ii. αγελάδες κρεατοπαραγωγής ηλικίας έως 120 μηνών με κατηγορία διάπλασης ανώτερη από O+ και κατάσταση πάχυνσης μεταξύ 2+ και 5.

Το προϊόν «Irish Grass Fed Beef» της κατηγορίας i) παρουσιάζει όλα τα χαρακτηριστικά όσον αφορά το κόκκινο χρώμα του κρέατος και το υπόλευκο/κίτρινο χρώμα του λίπους, καθώς και τα επίπεδα εξωτερικού λίπους, όπως περιγράφονται.

Το προϊόν «Irish Grass Fed Beef» που περιγράφεται στην κατηγορία ii) έχει λίπος ακόμα πιο έντονου κίτρινου χρώματος και πιο βαθυκόκκινο χρώμα κρέατος σε σχέση με την κατηγορία των μοσχαριών και των δαμαλίδων. Τα μέσα επίπεδα λίπους είναι υψηλότερα απ' ό,τι στην κατηγορία i). Τα σφάγια με υψηλό pH (> 5,8) εντοπίζονται και εξαιρούνται.

.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Το «Irish Grass Fed Beef» περιλαμβάνει μόνο βοοειδή τα οποία:

α) διατρέφονται σε ποσοστό τουλάχιστον 90 % με χόρτο. Πρόκειται κυρίως για χόρτο βόσκησης και διατηρημένο χόρτο τον χειμώνα·

β) βόσκουν τουλάχιστον 220 ημέρες ετησίως καθ' όλη τη διάρκεια της ζωής τους σε βοσκότοπους. Κάθε χρόνο, μόλις το επιτρέψουν οι συνθήκες, τα βοοειδή «Irish Grass Fed Beef» οδηγούνται σε βοσκότοπους, όπου περνούν έως και 10 μήνες βόσκοντας χόρτο καθ' όλη τη διάρκεια της ημέρας. Κατά κανόνα, τα βοοειδή σταβλίζονται στα τέλη Νοεμβρίου / στις αρχές Δεκεμβρίου, όταν οι καιρικές και εδαφολογικές συνθήκες δεν ευνοούν πλέον την ενεργή ανάπτυξη του χόρτου και/ή τη βόσκηση. Επιτρέπεται περίοδος ανοχής διάρκειας έως 40 ημερών λόγω ελαφρυντικών περιστάσεων, οι οποίες ορίζονται ως εξής: όταν οι καιρικές συνθήκες, η κατάσταση του εδάφους, άλλες περιβαλλοντικές συνθήκες ή ζητήματα που αφορούν την καλή διαβίωση των ζώων αποτελούν ανασταλτικούς παράγοντες.

Διατηρημένο χόρτο χορηγείται μόνο κατά την περίοδο του σταβλισμού (145 ημέρες κατ' ανώτατο όριο (*)). Η θρεπτική ποιότητα του διατηρημένου χόρτου αξιολογείται από όλους τους παραγωγούς. Τα βοοειδή μπορούν να τρέφονται με άλλα κτηνοτροφικά φυτά (π.χ. άχυρο, κτηνοτροφικά τεύτλα, καλαμπόκι, άλλα σιτηρά) και συμπυκνωμένες ζωοτροφές, που περιορίζονται όμως στο 10 % κατ' ανώτατο όριο της ποσότητας τροφής που καταναλώνει το ζώο στη διάρκεια της ζωής του. Αυτές οι συμπληρωματικές ζωοτροφές χρησιμοποιούνται μόνον όταν είναι απαραίτητο, π.χ. κατά την περίοδο του απογαλακτισμού, κατά τη διάρκεια των χειμερινών μηνών, σε περιπτώσεις ακραίων καιρικών συνθηκών και κατά την τελική περίοδο τελειοποίησης, αλλά μόνον όταν η θρεπτική ποιότητα του χόρτου / της χορτονομής δεν επαρκεί για τη διασφάλιση της βέλτιστης γευστικής ποιότητας του κρέατος. Το διατηρημένο χόρτο πρέπει να συγκομίζεται στο σύνολό του εντός της γεωγραφικής περιοχής.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Τα βοοειδή πρέπει να έχουν γεννηθεί, να έχουν εκτραφεί με χόρτο, να έχουν τελειοποιηθεί, να έχουν σφαγεί, να έχουν ψυχθεί και να έχουν τεμαχιστεί εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Η διαδικασία ωρίμασης του κρέατος (επί τουλάχιστον 3 ημέρες ή, στην περίπτωση των ειδικών τεμαχίων, 2 ημέρες), η οποία είναι απαραίτητη για τη διασφάλιση της γευστικής ποιότητας του προϊόντος «Irish Grass Fed Beef», εκτελείται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Προϊόντα που επιτρέπεται να φέρουν στην επισήμανση την ένδειξη ΠΓΕ «Irish Grass Fed Beef»

— Νωπό και κατεψυγμένο βόειο κρέας με ή χωρίς κόκαλα, συμπεριλαμβανομένων των ακέραιων σφαγίων, των τεταρτημορίων σφαγίων, των τεμαχίων με κόκαλα, των εκλεκτών τεμαχίων χωρίς κόκαλα και των συσκευασιών λιανικής πώλησης, από επιλέξιμες κατηγορίες βοοειδών.

— Κιμάς βοείου κρέατος που περιέχει 100 % βόειο κρέας από επιλέξιμες κατηγορίες βοοειδών και τουλάχιστον 90 % οπτικά άπαχο βόειο κρέας.

— Προϊόντα με βάση κιμά βόειου κρέατος (π.χ. μπιφτέκια) που περιέχουν 100 % βόειο κρέας από επιλέξιμες κατηγορίες βοοειδών και τουλάχιστον 90 % οπτικά άπαχο βόειο κρέας.

Προϊόντα που επιτρέπεται να φέρουν στην επισήμανση την ένδειξη «παραγόμενο» από την ΠΓΕ «Irish Grass Fed Beef»

— Σύνθετα προϊόντα με βάση το βόειο κρέας που περιέχουν 100 % βόειο κρέας από επιλέξιμες κατηγορίες βοοειδών «Irish Grass Fed Beef» και τουλάχιστον 90 % οπτικά άπαχο βόειο κρέας.

— Εκλεκτά βρώσιμα παραπροϊόντα σφαγίων (μάγουλα, ουρές, στύλοι διαφράγματος και γλώσσες) από επιλέξιμες κατηγορίες βοοειδών «Irish Grass Fed Beef».

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή είναι η νήσος της Ιρλανδίας, που περιλαμβάνει την Ιρλανδία και τη Βόρεια Ιρλανδία ([1]).

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση μεταξύ του προϊόντος και της περιοχής παραγωγής του βασίζεται στη σταθερά υψηλή γευστική του ποιότητα, η οποία οδήγησε με τη σειρά της στην εδραίωση της φήμης του. Η φήμη του «Irish Grass Fed Beef» έχει καθιερωθεί μεταξύ των Ευρωπαίων καταναλωτών, των εμπόρων λιανικής, των σεφ, των δημοσιογράφων και των διαμορφωτών της κοινής γνώμης και βασίζεται, αφενός, στην εφαρμογή ενός συστήματος βόσκησης και παραγωγής χορτονομής για την εκτροφή και την τελειοποίηση των επιλέξιμων κατηγοριών βοοειδών και, αφετέρου, στην τήρηση ενός αυστηρού πρωτοκόλλου για τη μεταποίηση του κρέατος, με αποτέλεσμα την παραγωγή ενός κρέατος που διακρίνεται για τη διαφοροποιημένη όψη του και την ονομαστή γευστική του ποιότητα.

Ιδιαιτερότητες της γεωγραφικής περιοχής: φυσικοί παράγοντες και τεχνογνωσία

Η μοναδική εξάρτηση της νήσου της Ιρλανδίας από τη γεωργία που βασίζεται στους λειμώνες και το δυναμικό της χώρας όσον αφορά την ανάπτυξη του χόρτου έχουν αναγνωριστεί εδώ και αιώνες. Η εκτροφή βοοειδών θεωρείται από μακρού ότι αποτελεί αναπόσπαστο στοιχείο της ιρλανδικής οικονομίας.

(*) Βλ. επίσης τμήμα 3.3 στοιχείο β).

([1]) Οι αναφορές στη «νήσο της Ιρλανδίας» συμπεριλαμβάνουν μικρότερα νησιά της Ιρλανδίας και της Βόρειας Ιρλανδίας.

Η γεωγραφική περιοχή έχει εύκρατο κλίμα, οι χειμώνες είναι ήπιοι και οι ισχυροί παγετοί σπανίζουν, το ίδιο και οι υψηλές θερμοκρασίες το καλοκαίρι. Οι επικρατούντες υγροί, δυτικοί άνεμοι από τα θερμά ύδατα του Ρεύματος του Κόλπου εξασφαλίζουν στη νήσο ένα έντονα ωκεάνιο κλίμα με συχνές βροχοπτώσεις (έως 246 ημέρες βροχής/έτος) και χαμηλό ετήσιο θερμοκρασιακό εύρος (με θερμοκρασίες σπανίως χαμηλότερες από 0 °C ή υψηλότερες από 25 °C). Οι ιρλανδικές χορτολιβαδικές εκτάσεις μπορούν να παράγουν ορισμένες από τις υψηλότερες αποδόσεις μη αρδευόμενων χορτονομών [12-16 t ξηράς ουσίας / εκτάριο ετησίως] στην Ευρώπη.

Η σύνθεση του ζωικού κεφαλαίου βοοειδών της Ιρλανδίας διαφέρει από άλλα συστήματα εκτροφής βοοειδών, καθώς είναι αποτέλεσμα της πρακτικής της διασταύρωσης παραδοσιακών φυλών (όπως οι Hereford, Angus και Shorthorn) τόσο με γαλακτοπαραγωγικές φυλές (με ισχυρά μητρικά χαρακτηριστικά) όσο και με κρεατοπαραγωγικές φυλές της ηπειρωτικής Ευρώπης (όπως οι Limousin, Charolais και Simmental). Τα ανθεκτικά ζώα που προκύπτουν από τη διασταύρωση είναι βέλτιστα προσαρμοσμένα για να τελειοποιούνται στις ποικίλες κλιματικές και γεωγραφικές συνθήκες της γεωγραφικής περιοχής.

Η ολοκληρωμένη γεωργική εκπαίδευση και η ισχυρή στήριξη που παρέχεται στις κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις εξασφαλίζουν πρόσβαση σε επιστημονικές έρευνες αιχμής, και επιτρέπουν στους κτηνοτρόφους να αξιοποιούν στο έπακρο τις δυνατότητες που προσφέρουν οι βοσκότοποι για τα βοοειδή τους. Οι υπηρεσίες είναι διαθέσιμες σε όλους τους κτηνοτρόφους και τους νεοεισερχόμενους στον κτηνοτροφικό κλάδο. Η επιστημονική αυτή στήριξη συμβάλλει σημαντικά στη συνεχή βελτίωση της γευστικής ποιότητας του «Irish Grass Fed Beef». Παρότι πρωταρχικός στόχος είναι η παραγωγή ενός οπτικά διακριτού και ανώτερου γευστικά βόειου κρέατος, οι πρόσφατες πρωτοβουλίες του κλάδου βοηθούν επίσης τους παραγωγούς του προϊόντος «Irish Grass Fed Beef» να επικεντρωθούν στη μείωση του αποτυπώματος άνθρακα των επιχειρήσεών τους.

Οι κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις του «Irish Grass Fed Beef» αποτελούν κεντρικό στοιχείο του αγροτικού τοπίου και των κοινοτήτων της Ιρλανδίας. Ιστορικά, η παραγωγή διαρθρώνεται γύρω από μικρές έως μεσαίες οικογενειακές κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις, οι οποίες κληροδοτούνται από γενιά σε γενιά. Στο πλαίσιο αυτής της διάρθρωσης, η κτηνοτροφική μονάδα βρίσκεται στο κέντρο των βοσκότοπων και των κτηνοτροφικών εκτάσεων που χρησιμοποιούνται για τη διατροφή των ζώων, γεγονός που επιτρέπει, αφενός, την τακτική οπτική αξιολόγηση των ζώων («φύλαξη του κοπαδιού») και, αφετέρου, τη συνεχή επικέντρωση στην καλή διαβίωση των ζώων, η οποία συμβάλλει σημαντικά στη γευστική ποιότητα του κρέατος.

Αυτό το μωσαϊκό που συνθέτει την τοπογραφία της περιοχής εξακολουθεί να αποτελεί μέχρι και σήμερα αναγνωρισμένο χαρακτηριστικό του ιρλανδικού τοπίου. Ενώ το μοντέλο παραγωγής του «Irish Grass Fed Beef» δεν εφαρμόζεται αποκλειστικά από τις οικογενειακές εκμεταλλεύσεις και δεν αποκλείει τους νεοεισερχόμενους στον κλάδο, πάνω από το 99 % των εκμεταλλεύσεων μπορούν να ταξινομηθούν ως «οικογενειακές εκμεταλλεύσεις» ([2]), ([3]). Ωστόσο, οι εντατικές συνθήκες εκτροφής με τη χρήση μεθόδων βιομηχανικής κτηνοτροφίας, χωρίς να αποδεικνύεται η εφαρμογή των πρακτικών βόσκησης σε βοσκότοπους και διατροφής με χόρτο της οικογενειακής κτηνοτροφίας, δεν είναι επιλέξιμες για την παραγωγή του προϊόντος «Irish Grass Fed Beef».

Στις κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις του «Irish Grass Fed Beef» εξακολουθεί να εφαρμόζεται ένα παραδοσιακό σύστημα παραγωγής βόειου κρέατος που βασίζεται στην εκτατική εκτροφή σε βοσκότοπους. Τα στοιχεία υποδεικνύουν μέση διαθεσιμότητα γης άνω των 3000 τετραγωνικών μέτρων ανά ζώο. Το σύστημα εκτροφής είναι απόρροια της σύνθεσης των κοπαδιών και των κτηνοτροφικών δεξιοτήτων που κληροδοτούνται από γενιά σε γενιά. Η διαδικασία αυτή συνέβαλε στη διατήρηση των γνώσεων και της πείρας γύρω από την παραγωγή βόειου κρέατος, στοιχεία που επηρεάζονται αμφότερα από τις τοπικές γεωγραφικές και κλιματικές συνθήκες, καθώς και από τις απαιτήσεις καλής διαβίωσης των ζώων. Η εκτροφή βοοειδών που βασίζεται στην εφαρμογή συστήματος βόσκησης συνδέεται διεθνώς με την καλύτερη διαβίωση των ζώων, τη μείωση του άγχους και τη βελτίωση της υγείας των ζώων.

Επιπλέον, το χόρτο βόσκησης και το σύνολο της χειμερινής χορτονομής προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή.

Στο πλαίσιο των συστημάτων παραγωγής του προϊόντος «Irish Grass Fed Beef» δίνεται προτεραιότητα:

— στη μέγιστη δυνατή αύξηση του βάρους από χόρτο βόσκησης,

— στη συγκομιδή του πλεονάσματος της θερινής χορτονομής στο βέλτιστο στάδιο ανάπτυξης (Μάιος/Ιούνιος) για την παραγωγή χειμερινών ζωοτροφών υψηλής ποιότητας και, κατά συνέπεια,

— στη μεγιστοποίηση της πεπτικότητας ξηράς ουσίας (DMD) του εν λόγω διατηρημένου χόρτου. Το στοιχείο αυτό είναι απαραίτητο προκειμένου να διασφαλίζεται ότι το ενσιρωμένο χόρτο μπορεί να καλύπτει το μεγαλύτερο μέρος των διατροφικών αναγκών του ζώου στη διάρκεια του χειμώνα.

Πρόσφατες μελέτες επιβεβαίωσαν ότι το προϊόν «Irish Grass Fed Beef» έχει σημαντικά υψηλότερες συγκεντρώσεις ωφέλιμων ανόργανων συστατικών και βιταμινών, μεταξύ άλλων ασβέστιο, μαγγάνιο, σίδηρο, ψευδάργυρο, σελήνιο, νάτριο, μαγνήσιο, κάλιο, φωσφόρο και βιταμίνη Ε, σε σχέση με τα προϊόντα που παράγονται βάσει συστημάτων διατροφής χωρίς χορτονομή ή με μικρό ποσοστό χορτονομής.

([2]) Στην Ιρλανδία, μια έρευνα του 2016 για τη διάρθρωση των κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων που δημοσιεύτηκε από την Κεντρική Στατιστική Υπηρεσία (CSO) της Ιρλανδίας κατέταξε το 99,6 % των ιρλανδικών εκμεταλλεύσεων ως οικογενειακές εκμεταλλεύσεις. «Οι οικογενειακές εκμεταλλεύσεις λειτουργούν ως οικογενειακές επιχειρήσεις (συμπεριλαμβανομένων των επιχειρήσεων που έχουν καταχωριστεί ως εμπορικές)». (Στοιχεία αναφοράς: CSO). Οι πρακτικές βόσκησης σε βοσκότοπους και διατροφής με χόρτο της οικογενειακής κτηνοτροφίας πρέπει να καταδεικνύονται για τους σκοπούς της ΠΓΕ.

([3]) Στη Βόρεια Ιρλανδία, η έρευνα της ΕΕ για τη διάρθρωση των κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων του 2016 κατέδειξε ότι οι κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις είναι κυρίως οικογενειακές επιχειρήσεις, με το 99 % των διαχειριστών των εκμεταλλεύσεων να κατοικούν σε αυτές και να είναι σύζυγοι και άλλα μέλη της οικογένειας.

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Οι δεσμοί μεταξύ της γης, των ανθρώπων και των ζώων καταδεικνύουν τη σημασία που αποδίδουν οι εκτροφείς των βοοειδών «Irish Grass Fed Beef» στις κτηνοτροφικές δεξιότητες, τις μικρές οικογενειακές εκμεταλλεύσεις, την τοπική τεχνογνωσία και τη διαχείριση των λειμώνων και προσδίδουν τα ακόλουθα ιδιότυπα χαρακτηριστικά στο κρέας.

Όπως διαπιστώθηκε, το προϊόν «Irish Grass Fed Beef» έχει συγκεκριμένες θρεπτικές ιδιότητες που το διαφοροποιούν από τα προϊόντα που παράγονται βάσει συστημάτων διατροφής χωρίς χορτονομή ή με μικρό ποσοστό χορτονομής: το «Irish Grass Fed Beef» έχει χαμηλότερα επίπεδα κορεσμένων λιπαρών οξέων και υψηλότερα επίπεδα λιπαρών Ω3 σε σχέση με το κρέας βοοειδών που εκτρέφονται με συστήματα διατροφής χωρίς χορτονομή ή με μικρό ποσοστό χορτονομής. Έρευνες κατέδειξαν επίσης ότι οι διαφορές στην περιεκτικότητα σε λιπαρά οξέα προσδίδουν στο κρέας βοοειδών που διατρέφονται με χόρτο ξεχωριστό χλοώδες άρωμα και μοναδικές μαγειρικές ιδιότητες, όπως πιο σύνθετες νότες που θυμίζουν ξηρούς καρπούς.

Και οι δύο κατηγορίες του «Irish Grass Fed Beef» διαφέρουν οπτικά ως προς το χρώμα του κρέατος και του λίπους από το βόειο κρέας που παράγεται βάσει συστημάτων διατροφής χωρίς χορτονομή ή με μικρό ποσοστό χορτονομής.

Σύμφωνα με πρόσφατη μελέτη, το υποδόριο λίπος των βοοειδών «Irish Grass Fed Beef» είναι περίπου 63 % πιο κίτρινο από το λίπος των ζώων που τρέφονται με συμπύκνωμα σιτηρών. Το πιο κίτρινο χρώμα μπορεί να συνδέεται με την ύπαρξη υψηλότερων επιπέδων καροτενοειδών (όπως β-καροτένιο και λουτεΐνη) στους βοσκότοπους της γεωγραφικής περιοχής απ' ό, τι στα συμπυκνώματα σιτηρών.

Το χρώμα των μυών του «Irish Grass Fed Beef» αναφέρεται ότι είναι πιο σκούρο (πιο βαθυκόκκινο) από εκείνο των ζώων που τρέφονται με συμπύκνωμα σιτηρών.

Η πλούσια, σύνθετη, χυμώδης γεύση του με χλοώδεις νότες και τα χαρακτηριστικά του «Irish Grass Fed Beef» είναι απόρροια του παραδοσιακού συστήματος βόσκησης κυρίως σε υπαίθριους βοσκότοπους, όπου τα ζώα περνούν πάνω από 220 ημέρες ([4]) του έτους και διατρέφονται με χόρτο από τη γεωγραφική περιοχή σε ποσοστό πάνω από το 90 % του σιτηρεσίου τους.

Η τρυφερότητα (υφή) του κρέατος αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που επηρεάζουν τον βαθμό αποδοχής και τη γευστική ικανοποίηση των καταναλωτών όσον αφορά τα προϊόντα με βάση το κρέας. Η μεγάλη τρυφερότητα που χαρακτηρίζει το «Irish Grass Fed Beef» επιτυγχάνεται χάρη στην αυστηρή διαδικασία που ακολουθούν σχολαστικά οι Ιρλανδοί κτηνοτρόφοι και μεταποιητές ως προς τον χειρισμό των ζώων πριν από τη σφαγή, αλλά και την ψύξη και την ωρίμαση των σφαγίων και των τεμαχίων μετά τη σφαγή. Με τον τρόπο αυτόν εξασφαλίζεται η φυσική διαδικασία ωρίμασης/αποσύνθεσης των ινών, που προσδίδει στο προϊόν μεγαλύτερη τρυφερότητα και ενισχύει τα φυσικά αρώματα του βόειου κρέατος. Το χαρακτηριστικό αυτό στοιχείο επιτυγχάνεται επίσης χάρη στην αποδεδειγμένη τεχνολογία στον τομέα του κρέατος και στη διαδικασία ελεγχόμενης ωρίμασης που ενισχύουν την τρυφερότητα και εξαλείφουν τον κίνδυνο μυϊκής συστολής λόγω ψύξης. Τα σφάγια με υψηλό pH (> 5,8) εντοπίζονται και εξαιρούνται.

Αιτιώδης σχέση: φήμη

Οι δεσμοί μεταξύ της γης, των ανθρώπων και των ζώων, σε συνδυασμό με τους ανθρώπινους παράγοντες που συνδέονται με τις παραδοσιακές κτηνοτροφικές πρακτικές της περιοχής, το ιρλανδικό σύστημα εκτροφής και τις τεχνικές διαχείρισης λειμώνων που εφαρμόζουν οι εκτροφείς των βοοειδών «Irish Grass Fed Beef» συντελούν στη διαμόρφωση των χαρακτηριστικών του προϊόντος «Irish Grass Fed Beef».

Τα στοιχεία αυτά έχουν ως αποτέλεσμα την παραγωγή ενός διαφοροποιημένου βόειου κρέατος υψηλής ποιότητας, που διακρίνεται για την τρυφερότητά του, τη μοναδική όψη και γεύση του και τα μοναδικά θρεπτικά χαρακτηριστικά του. Τα χαρακτηριστικά αυτά χαίρουν ιδιαίτερης εκτίμησης από τους καταναλωτές, τους σεφ και τους αγοραστές τροφίμων.

Το «Irish Grass Fed Beef» έχει διαμορφώσει δύο ξεχωριστές αγορές εκλεκτών προϊόντων, με βάση τις γαστρονομικές διαφορές και προτιμήσεις της εκάστοτε περιοχής:

i. το «Irish Grass Fed Beef» από μοσχάρια και δαμαλίδες χαίρει ευρείας αποδοχής σε διάφορες αγορές, συμπεριλαμβανομένων των αγορών των Κάτω Χωρών, της Γερμανίας, του Βελγίου και του Λουξεμβούργου, όπου και διατίθεται σε υψηλή τιμή·

ii. το «Irish Grass Fed Beef» από επιλέξιμες αγελάδες αποτελεί το προϊόν πρώτης επιλογής σε περιοχές της Ευρώπης με προτίμηση στο πιο πλούσιο και έντονα αρωματικό βόειο κρέας ενήλικων ζώων (όπως π.χ. η Γαλλία και η βόρεια Ισπανία). Πρόσφατα αυτή η εξειδικευμένη αγορά επεκτάθηκε σημαντικά, όπως μαρτυρά η ανερχόμενη γαστρονομική τάση προς το βόειο κρέας ενήλικων αγελάδων (π.χ. αγελάδων Γαλικίας) που κερδίζει έδαφος μεταξύ των κορυφαίων Ευρωπαίων σεφ σε εστιατόρια υψηλού επιπέδου.

Τα αποτελέσματα από έρευνες καταναλωτών επιβεβαιώνουν τις σαφείς διαφορές ως προς την όψη, τη γεύση και τη σύσταση μεταξύ του «Irish Grass Fed Beef» και του βόειου κρέατος που παράγεται βάσει συστημάτων διατροφής χωρίς χορτονομή ή με μικρό ποσοστό χορτονομής. Το 2011 πραγματοποιήθηκαν δοκιμές γευσιγνωσίας σε τρεις ευρωπαϊκές αγορές (Γερμανία, Κάτω Χώρες και Ιταλία) προκειμένου να διαπιστωθεί η αντίληψη των καταναλωτών όσον αφορά τη γευστική ποιότητα του «Irish Grass Fed Beef» σε σύγκριση με ανταγωνιστικά προϊόντα. Και στις τρεις αγορές το «Irish Grass Fed Beef» έλαβε υψηλότερη βαθμολογία όσον αφορά τη γευστική ένταση, την υφή και την ισορροπία μεταξύ κατάστασης πάχυνσης και γραμμώσεων ενδομυϊκού λίπους στο κρέας.

([4]) Βλ. επίσης τμήμα 3.3 στοιχείο β).

Το «Irish Grass Fed Beef» περιγράφεται ως ένα προϊόν με διαφοροποιημένη και συγκεκριμένη γευστική ποιότητα από διάφορους επαγγελματίες:

— «πλούσια γεύση»

— «χυμώδες»

— «ένα από τα πιο εύγευστα βόεια κρέατα παγκοσμίως».

Ιδιαίτερης εκτίμησης χαίρει και η τρυφερότητά του:

— «η ποιότητα (και) η τρυφερότητα [...] αυτού του κρέατος σε συνεπαίρνουν»

— «το κρέας είναι εξαιρετικά τρυφερό»

Στον διαγωνισμό World Steak Challenge του 2018 και του 2019, οι ιρλανδικές μπριζόλες απέσπασαν, στην κατηγορία «Grass Fed» (κρέας ζώων διατρεφόμενων με χόρτο), περισσότερα μετάλλια από οποιαδήποτε άλλη χώρα. Το 2019, κατόπιν αξιολόγησης από επιτροπές εμπειρογνωμόνων γευσιγνωστών έναντι συμμετοχών από 25 χώρες, το κόντρα φιλέτο, το rib eye και το φιλέτο του «Irish Grass Fed Beef» κατέκτησαν τον αριθμό ρεκόρ των 83 μεταλλίων, περισσότερα από οποιαδήποτε άλλη συμμετέχουσα χώρα, μεταξύ άλλων και στην κατηγορία «World's Best Fillet». Επιπλέον, απέσπασαν 85 μετάλλια στον διαγωνισμό World Steak Challenge του 2021, εκ των οποίων τα 52 ήταν χρυσά.

«Κρέας με έντονες γραμμώσεις ενδομυϊκού λίπους από βοοειδή που τρέφονται με χόρτο – Εξαιρετικό.» «Τρυφερό και εξαιρετικά γευστικό, με ελαφριές νότες που θυμίζουν ξηρούς καρπούς, λεπτές ίνες, χαμηλή οξύτητα, εξαιρετικά ζουμερό – Φανταστικό». Σχόλια των κριτών σχετικά με τη νίκη του «Irish Grass Fed Beef» στον διαγωνισμό World's Best Steak, περιοδικό BEEF, 2009.

Το «Irish Grass Fed Beef» κατέχει εξέχουσα θέση στο μενού πολλών κορυφαίων εστιατορίων σε όλο τον κόσμο. Η λέσχη CIBC (Chefs Irish Beef Club), με εννέα παραρτήματα στην Ευρώπη και διεθνώς, αριθμεί πάνω από 100 σεφ-μέλη που επέλεξαν να χρησιμοποιούν και να προωθούν το «Irish Grass Fed Beef» ως το βόειο κρέας πρώτης επιλογής τους. Χαρακτηριστικά είναι μερικά από τα πολυάριθμα διθυραμβικά σχόλια που απέσπασε το «Irish Grass Fed Beef» στο πλαίσιο μιας διεθνούς συνάντησης των σεφ-μελών της λέσχης CIBC και των νικητών του διαγωνισμού Bocuse d'Or (Ιούνιος 2013):

— Mario Corti, σεφ, Γερμανία: «Μου αρέσει το βόειο κρέας από ζώα που τρέφονται με χόρτο και, κατά τη γνώμη μου, το Irish Grass Fed Beef είναι πράγματι το καλύτερο που μπορεί να βρει κανείς [...]»

— Jean-Paul Jeunet, σεφ: «Επιζητώ το καλύτερο για τους πελάτες μου και στην Ιρλανδία βρίσκει κανείς το χόρτο και το κλίμα που χρειάζεται, ενώ όλο τον χρόνο τα ζώα βόσκουν στο ύπαιθρο — είναι πολύ ενδιαφέρον.»

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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