DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION

du 28 juillet 2023

relative à la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* de la demande d'enregistrement d'une dénomination telle que visée à l'article 49 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil «Irish Grass Fed Beef» (IGP)

(2023/C 275/13)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ([1]), et notamment son article 50, paragraphe 2, point a),

considérant ce qui suit:

(1) Conformément à l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012, la demande de l'Irlande pour l'enregistrement de la dénomination «Irish Grass Fed Beef» en tant qu'indication géographique protégée a fait l'objet d'une publication au *Journal officiel de l'Union européenne* ([2]).

(2) Le 21 février 2022, la Commission a reçu l'acte d'opposition du Royaume-Uni (Irlande du Nord), y compris la déclaration d'opposition motivée correspondante. L'opposition a été jugée recevable. L'Irlande et le Royaume-Uni (Irlande du Nord) ont procédé aux consultations appropriées et sont parvenus à un accord modifiant substantiellement le document unique.

(3) Conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012, l'Irlande a transmis à la Commission les informations et les documents pertinents au regard de l'accord conclu avec le Royaume-Uni (Irlande du Nord) dans le cadre de la procédure d'opposition concernant la demande d'enregistrement de la dénomination «Irish Grass Fed Beef» en tant qu'indication géographique protégée, y compris le document unique modifié de façon substantielle.

(4) Conformément à l'article 50 et à l'article 51, paragraphe 4, du règlement (UE) nº 1151/2012, la Commission a examiné la demande et a conclu qu'elle remplissait les conditions définies dans ledit règlement.

(5) Afin de permettre la présentation d'actes d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012, il y a lieu de publier au *Journal officiel de l'Union européenne* le document unique et la référence à la publication du cahier des charges du produit visés à l'article 50, paragraphe 2, point a), dudit règlement pour la dénomination «Irish Grass Fed Beef»,

DÉCIDE:

Article unique

Le document unique et la référence à la publication du cahier des charges du produit visés à l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 pour la dénomination «Irish Grass Fed Beef» (IGP) (UE nº : PGI-IE+UK(NI)-02647 — 27.11.2020) sont publiés au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012, la publication visée au premier alinéa du présent article confère le droit de s'opposer à la protection de la dénomination «Irish Grass Fed Beef».

([1]) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.
([2]) JO C 492 du 8.12.2021, p. 12.

Fait à Bruxelles, le 28 juillet 2023.

Par la Commission
Janusz WOJCIECHOWSKI
Membre de la Commission

ANNEXE

DOCUMENT UNIQUE

«Irish Grass Fed Beef»

N° UE: PGI-IE+UK(NI)-02647 – 27.11.2020

AOP () IGP (X)

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Irish Grass Fed Beef»

2. **État membre ou pays tiers**

Irlande

Royaume-Uni (Irlande du Nord)

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

3.1. *Type de produit (voir annexe XI)*

Classe 1.1 Viande (et abats) frais

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

«Irish Grass Fed Beef» est le nom donné à la viande bovine non désossée et désossée fraîche et congelée, y compris les carcasses, les quartiers, les morceaux non désossés, les coupes primaires désossées, la viande hachée de ces morceaux et les emballages de vente au détail.

L'«Irish Grass Fed Beef» possède i) une faible teneur globale en matières grasses; ii) une répartition régulière de la graisse (persillage); iii) une viande de couleur rouge cerise prononcée; et iv) une graisse tirant fortement sur le crème/jaune. Tendre, présente une viande juteuse, succulente, herbacée, complexe et riche au goût de bœuf véritable.

Les carcasses doivent appartenir à l'une des deux catégories suivantes:

i. bœufs et génisses âgés de maximum 36 mois d'une classe de conformation supérieure à O- et à l'état d'engraissement situé entre 2+ et 4+;

ii. vaches à viande âgées de maximum 120 mois d'une classe de conformation supérieure à O+ et à l'état d'engraissement situé entre 2+ et 5.

L'«Irish Grass Fed Beef» de la catégorie i.) présente tous les attributs pour ce qui est de la couleur rouge cerise de la viande et crème/jaune de la graisse, et les niveaux de graisse externe tels que décrits.

L'«Irish Grass Fed Beef» décrit dans la catégorie ii.) présente une graisse jaune encore plus prononcée et une viande de couleur rouge plus foncée que celle de la catégorie des bœufs et génisses. Les teneurs moyennes en graisse sont supérieures à celles de la catégorie i.). Les carcasses présentant un pH élevé (> 5,8) sont identifiées et exclues.

.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

L'«Irish Grass Fed Beef» ne comprend que les bovins qui:

a) tirent au moins 90 % de leur apport alimentaire de la consommation d'herbe. Il s'agit principalement d'herbe pâturée, avec une alimentation hivernale d'herbe ensilée;

b) sont élevés en pâturage au moins 220 jours par an tout au long de leur vie. Chaque année, dès que les conditions le permettent, les bovins de type «Irish Grass Fed Beef» sont envoyés en pâturage et y paissent jusqu'à 10 mois, pendant des jours entiers. En règle générale, le bétail est rentré à la fin novembre/début décembre lorsque les conditions météorologiques et l'état du sol ne favorisent plus la croissance active de l'herbe ni le pâturage. Une tolérance maximale de 40 jours est admise en cas de circonstances atténuantes, définies comme suit: lorsque les conditions météorologiques, l'état du sol, d'autres conditions environnementales ou des considérations relatives au bien-être des animaux constituent des obstacles.

L'herbe ensilée n'est fournie que pendant la période d'hivernage (maximum (*) 145 jours). La qualité nutritionnelle de l'herbe ensilée est évaluée par tous les producteurs. Les bovins peuvent être nourris de fourrages non herbacés (par exemple, paille; betterave fourragère; maïs; autres céréales) et aliments concentrés, mais avec une limite maximale de 10 % d'aliments pour animaux au cours de la vie de l'animal. Ces aliments non herbacés ne sont utilisés qu'en cas de besoin, par exemple lors du sevrage, de l'hiver, des épisodes météorologiques extrêmes et de la dernière période de finition, mais uniquement lorsque la qualité nutritionnelle de l'herbe/du fourrage d'herbe est insuffisante pour garantir une qualité gustative optimale de la viande. Toute l'herbe ensilée doit être récoltée dans l'aire géographique.

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

Les bovins doivent être nés, élevés à l'herbe, finis, abattus, réfrigérés et découpés en quartiers dans l'aire géographique.

Le processus de maturation de la viande (minimum 3 jours ou 2 jours pour les découpes de spécialité manufacturière), indispensable pour garantir la qualité gustative de l'«Irish Grass Fed Beef», se déroule dans l'aire géographique.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Produits pouvant être étiquetés en tant qu'IGP «Irish Grass Fed Beef»

— Viande bovine non désossée et désossée, fraîche et congelée, y compris les carcasses, quartiers, découpes avec os, coupes primaires désossées et conditionnements pour le commerce de détail, provenant des catégories de bovins qualifiées.

— Viande bovine hachée contenant 100 % de viande bovine provenant de catégories qualifiées de bovins et contenant au moins 90 % de viande bovine maigre (évaluation visuelle).

— Produits à base de viande bovine hachée (burgers, par exemple) contenant 100 % de viande de bœuf provenant de catégories qualifiées de bovins et contenant au moins 90 % de viande bovine maigre (évaluation visuelle).

Produits pouvant être étiquetés comme étant «dérivés» de l'IGP «Irish Grass Fed Beef»

— Produits composites à base de viande bovine contenant 100 % de viande de bœuf provenant de catégories qualifiées de bovins «Irish Grass Fed Beef» et contenant au moins 90 % de viande bovine maigre (évaluation visuelle).

— Abats «premium» (joue, queue, onglet et langue) provenant de catégories qualifiées de bovins «Irish Grass Fed Beef».

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

L'aire géographique est l'île d'Irlande, qui englobe l'Irlande et l'Irlande du Nord ([1]).

5. Lien avec l'aire géographique

Le lien causal entre le produit et son aire de production repose sur sa haute qualité gustative constante, qui lui a permis de se forger une réputation bien établie. L'«Irish Grass Fed Beef» a acquis une réputation auprès des consommateurs, détaillants, distributeurs, chefs cuisiniers, journalistes et faiseurs d'opinion européens. Cette renommée est due au système de pâturage et de production de fourrage herbacé utilisé pour élever et «finir» les catégories qualifiées de bovins, qui sont transformés selon un protocole strict, aboutissant à une viande qui se distingue par son aspect visuel et dont la qualité gustative est reconnue.

Spécificités de l'aire géographique: facteurs naturels et savoir-faire

La dépendance unique de l'île d'Irlande à l'égard de l'agriculture herbagère et le potentiel de ses herbages sont reconnus depuis des siècles. L'élevage bovin est reconnu depuis longtemps comme faisant partie intégrante de l'économie irlandaise.

(*) Voir également la section 3.3 b)

([1]) Lorsqu'il est fait référence à l'«île», les petites îles d'Irlande et d'Irlande du Nord sont comprises.

L'aire géographique possède un climat tempéré, les hivers sont doux et les gelées sévères sont rares, tout comme les températures estivales élevées. Du fait des vents d'ouest dominants, humides, provenant des eaux chaudes du Gulf Stream, l'île possède un climat océanique marqué avec des précipitations fréquentes (il pleut jusqu'à 246 jours par an) et un éventail de températures annuel bas (rarement inférieures à 0 °C ou supérieures à 25 °C). Les prairies irlandaises peuvent produire des rendements de pâturages non irrigués qui figurent parmi les plus élevés d'Europe (12 à 16 tonnes de matière sèche/hectare par an).

Le cheptel bovin irlandais diffère des autres systèmes de viande bovine, car il résulte de la pratique consistant à croiser des races traditionnelles (Hereford, Angus et Shorthorn, par exemple) avec tant des races laitières (présentant de forts traits maternels) que des races bovines d'Europe continentale (Limousin, Charolais et Simmental, par exemple). L'animal croisé rustique qui en résulte est parfaitement adapté à sa finition dans les conditions climatiques et géographiques variées de l'aire géographique.

Une éducation agricole intégrée et un soutien solide aux exploitations permettent d'accéder à des recherches scientifiques de pointe, ce qui permet aux agriculteurs de tirer le meilleur parti des prairies pour leur bétail. Des services sont mis à la disposition de tous les agriculteurs et des nouveaux venus dans l'agriculture. Ce soutien scientifique est un élément important de l'amélioration continue de la qualité gustative de l'«Irish Grass Fed Beef». Alors que l'accent est mis principalement sur la production d'une viande de bœuf à l'identité visuelle distincte et au goût supérieur, des initiatives récentes du secteur aident également les producteurs d'«Irish Grass Fed Beef» à se concentrer sur la réduction de l'empreinte carbone de leur entreprise.

Les exploitations d'«Irish Grass Fed Beef» sont au cœur du paysage rural et des communautés rurales d'Irlande. Historiquement, la structure s'articule autour d'exploitations agricoles résidentielles de petite à moyenne taille, qui se sont transmises de génération en génération. Dans cette structure, les bâtiments de l'exploitation sont situés au centre des zones de pâturage et de fourrage pour le bétail, ce qui permet une évaluation visuelle régulière du cheptel [«herding» (gardiennage)] et de prêter une attention continue au bien-être des animaux, ce qui contribue de manière significative à la qualité gustative de la viande.

À ce jour, cette mosaïque rurale est une caractéristique reconnue du paysage irlandais. Bien que le modèle de production de l'«Irish Grass Fed Beef» ne soit pas exclusivement réservé aux exploitations familiales et n'exclue pas les nouveaux venus, plus de 99 % des exploitations irlandaises peuvent être classées dans la catégorie des «exploitations familiales» ([2]), ([3]). Toutefois, les opérations d'engraissement intensives utilisant des méthodes d'élevage industrielles, sans preuve des pratiques agricoles de type familiales de pâturage et d'alimentation à l'herbe, ne sont pas éligibles à la production d'«Irish Grass Fed Beef».

Un système de production de viande bovine traditionnel reposant sur l'élevage extensif des pâturages persiste dans les exploitations d'«Irish Grass Fed Beef». Les données indiquent une disponibilité moyenne des terres de plus de 3 000 m^2 par animal. Le système d'élevage est issu de la constitution de troupeaux et de la transmission des compétences en matière d'élevage au fil des générations. Ce processus a préservé les connaissances et l'expérience en matière de production de viande bovine, qui sont toutes deux sensibles aux conditions géographiques et climatiques locales ainsi qu'aux exigences en matière de bien-être des animaux. La viande bovine de pâturage est associée, à l'échelle internationale, à un meilleur bien-être animal, à une diminution du stress et à une amélioration de la santé animale.

En outre, l'herbe pâturée et tous les fourrages d'hiver à base d'herbe proviennent de l'aire géographique.

Les systèmes de production de l'«Irish Grass Fed Beef» donnent la priorité aux aspects suivants:

— le plus grand gain de poids possible provenant de l'herbe pâturée,

— la récolte des herbages excédentaires en été à leur stade optimal de croissance (mai/juin) pour la production d'aliments hivernaux de qualité,

— maximiser la digestibilité des matières sèches de cette herbe ensilée. Cela est essentiel pour garantir que l'ensilage de l'herbe puisse répondre à la grande majorité des besoins nutritionnels hivernaux de l'animal.

Des études récentes ont confirmé que l'«Irish Grass Fed Beef» présente des concentrations nettement plus élevées en minéraux et vitamines bénéfiques, notamment en calcium, manganèse, fer, zinc, sélénium, sodium, magnésium, potassium, phosphore et vitamine E, que les systèmes d'alimentation sans ou à faible recours à l'herbe.

([2]) En Irlande, une enquête de 2016 portant sur la structure des exploitations agricoles, publiée par l'office central des statistiques irlandais, a classé 99,6 % des exploitations irlandaises dans la catégorie des «exploitations familiales». Les exploitations familiales sont gérées en tant qu'entreprises familiales (y compris celles enregistrées en tant qu'entreprises commerciales). (Réf. CSO). Les pratiques agricoles de type familiales de pâturage et d'alimentation à l'herbe doivent être manifestes pour satisfaire à l'IGP.

([3]) En Irlande du Nord, l'enquête de l'Union de 2016 portant sur la structure des exploitations agricoles a montré que les exploitations irlandaises sont principalement des entreprises familiales, 99 % des chefs d'exploitation étant des exploitants, des conjoint(e)s ou d'autres membres de la famille.

Spécificité du produit

Les liens entre les terres, les personnes et les animaux montrent l'importance accordée au gardiennage des troupeaux, aux exploitations familiales de petite taille, au savoir-faire local et à la gestion des prairies par les éleveurs d'«Irish Grass Fed Beef» et confèrent à la viande les spécificités suivantes.

Il a été constaté que l'«Irish Grass Fed Beef» possède des propriétés nutritionnelles spécifiques qui le différencient des systèmes d'alimentation sans ou à faible recours à l'herbe: l'«Irish Grass Fed Beef» présente un profil d'acides gras saturés inférieur et une teneur en oméga 3 supérieure à ceux de la viande de bœuf issue de bovins nourris dans des systèmes d'alimentation sans ou à faible recours à l'herbe. Des recherches ont également montré que les différences de teneur en acides gras donneront au bœuf nourri à l'herbe un goût d'herbe distinct et des qualités culinaires uniques, comme des arômes de «noix» plus complexes.

Les deux catégories d'«Irish Grass Fed Beef» sont visuellement différentes du point de vue de la couleur de la viande et de la graisse de la viande de bœuf produite dans des systèmes sans ou à faible recours à l'herbe.

Une étude récente a montré que la graisse sous-cutanée des bovins «Irish Grass Fed Beef» était près de 63 % plus jaune que celle des animaux nourris à base de concentrés de céréales. La teinte plus jaune peut être liée à des niveaux plus élevés de caroténoïdes (par exemple, bêta-carotène et lutéine) dans les pâturages de l'aire géographique que dans les concentrés de céréales.

La couleur musculaire de l'«Irish Grass Fed Beef» serait plus foncée (rouge plus foncé) que celle des animaux nourris à base de concentré de céréales.

La saveur riche, complexe, herbacée et juteuse et les propriétés de l'«Irish Grass Fed Beef» sont une conséquence du système de pâturage traditionnel, principalement en plein air, dans lequel les animaux passent plus de 220 jours ([4]) par an dans les pâturages et l'herbe de l'aire géographique représente plus de 90 % de leur alimentation.

La tendreté de la viande (texture) est l'une des principales propriétés organoleptiques qui influencent l'acceptabilité des produits à base de viande pour les consommateurs et leur satisfaction gustative. Le niveau de tendreté élevé associé à l'«Irish Grass Fed Beef» s'explique par le fait que la manipulation préalable à l'abattage du bétail et la réfrigération et la maturation des carcasses et des découpes après l'abattage suivent un plan rigoureux que les agriculteurs et les transformateurs irlandais suivent scrupuleusement. Il permet au processus naturel de maturation/décomposition des fibres d'avoir lieu et se traduit ainsi par une plus grande tendreté et une accentuation des saveurs naturelles de la viande bovine. Celui-ci est également obtenu grâce à une technologie éprouvée en ce qui concerne la viande et à un processus de maturation maîtrisé qui renforce la tendreté et élimine le risque de raccourcissement dû au froid. Les carcasses présentant un pH élevé (> 5,8) sont identifiées et exclues.

Lien causal: Réputation

Les liens entre les terres, les personnes et les animaux, combinés aux facteurs humains associés au gardiennage traditionnel des troupeaux dans la région, au système agricole irlandais et aux techniques de gestion des prairies pratiquées par les éleveurs d'«Irish Grass Fed Beef» font de l'«Irish Grass Fed Beef» ce qu'il est.

Il en résulte une viande de bœuf tendre de haute qualité caractéristique, qui possède une apparence, une saveur et un profil nutritionnel uniques. Ces propriétés sont très appréciées par les consommateurs, les chefs cuisiniers et les acheteurs de denrées alimentaires.

L'«Irish Grass Fed Beef» a établi deux marchés «premium» distincts, fondés sur des différences et préférences culinaires régionales:

i. L'«Irish Grass Fed Beef» provenant de bœufs et de génisses a séduit différents marchés, parmi lesquels les Pays-Bas, l'Allemagne, la Belgique et le Luxembourg; il appartient à la catégorie de prix supérieurs sur ces marchés.

ii. L'«Irish Grass Fed Beef» provenant de vaches éligibles est la viande de bœuf de choix dans les régions d'Europe qui ont une préférence pour une viande bovine plus riche et très aromatique provenant d'animaux adultes (par exemple, en France et dans le nord de l'Espagne). Cette niche de marché s'est considérablement développée récemment, comme en témoigne la tendance culinaire haut de gamme qui favorise la viande de vache «mature» (de Galice, par exemple) parmi les chefs européens de premier plan.

Les recherches menées auprès des consommateurs confirment les différences visuelles, gustatives et de composition évidentes entre l'«Irish Grass Fed Beef» et le bœuf issu de systèmes d'alimentation sans ou à faible recours à l'herbe. Des tests gustatifs ont été réalisés en 2011 dans trois marchés européens (Allemagne, Pays-Bas et Italie) afin d'établir la perception par le consommateur de la qualité gustative de l'«Irish Grass Fed Beef», qui a été jugée par rapport à la concurrence. Sur les trois marchés, l'«Irish Grass Fed Beef» a obtenu une note plus élevée en ce qui concerne l'intensité gustative, la texture et l'équilibre entre état d'engraissement et persillage de la viande.

([4]) Voir également la section 3.3. b).

L'«Irish Grass Fed Beef» est décrit comme possédant une qualité gustative distincte et spécifique par différents professionnels:

— «une saveur riche»

— «succulente»

— «l'une des viandes de bœuf les plus savoureuses au monde».

La tendreté est également appréciée:

— «conquis par la qualité (et) la tendreté [...] de cette viande»

— «la viande est extrêmement tendre»

Les steaks irlandais, dans la catégorie «bovins de pâturage», ont remporté plus de médailles que n'importe quel autre pays lors du World Steak Challenge en 2018 et en 2019. Lorsqu'il a été évalué par des panels de dégustation d'experts en 2019 par rapport à des steaks provenant de 25 pays, les aloyaux, entrecôtes et filets d'«Irish Grass Fed Beef» ont remporté un record de 83 médailles, plus que n'importe quel autre pays concurrent, y compris celle de meilleur filet du monde. 85 médailles supplémentaires ont été remportées lors du World Steak Challenge de 2021, dont 52 étaient des médailles d'or.

«Persillage élevé du bœuf de pâturage, c'est merveilleux.» «Tendre et savoureux, léger goût de noix, fibres courtes, faible acidité, extrêmement juteux – Wow». Commentaires des juges à propos de l'«Irish Grass Fed Beef» lorsqu'il a remporté le concours pour le meilleur steak du monde (World's Best Steak Contest), BEEF Magazine, 2009.

L'«Irish Grass Fed Beef» est présent dans de nombreux restaurants de premier plan à travers le monde. Le CIBC (Chefs Irish Beef Club), qui compte neuf chapitres en Europe et au niveau international, réunit plus de 100 chefs participants qui ont choisi d'utiliser et d'approuver l'«Irish Grass Fed Beef» comme leur viande bovine de prédilection. Lors d'un rassemblement international des chefs du CIBC et de lauréats du Bocuse d'Or (juin 2013), l'«Irish Grass Fed Beef» a reçu de nombreuses louanges, notamment:

— Mario Corti, chef, Allemagne: «J'aime la viande de bovin de pâturage et pour moi, en vérité, il n'y a rien de meilleur que le bœuf de pâturage irlandais…»

— Jean-Paul Jeunet, chef: «Je veux le meilleur pour mes hôtes et, en Irlande, l'herbe et le climat sont idéaux et les bœufs sont à l'extérieur toute l'année, ce qui est très intéressant.»

Référence à la publication du cahier des charges

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