DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE

del 28 luglio 2023,

relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* della domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio «Irish Grass Fed Beef» (IGP)

(2023/C 275/13)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ([1]), in particolare l'articolo 50, paragrafo 2, lettera a),

considerando quanto segue:

(1) A norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012, la domanda di registrazione del nome «Irish Grass Fed Beef» come indicazione geografica protetta presentata dall'Irlanda è stata pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* ([2]).

(2) Il 21 febbraio 2022 la Commissione ha ricevuto dal Regno Unito (Irlanda del Nord) la notifica di opposizione corredata di una dichiarazione di opposizione motivata. L'opposizione è stata dichiarata ricevibile. L'Irlanda e il Regno Unito (Irlanda del Nord) hanno svolto adeguate consultazioni e hanno raggiunto un accordo che modifica sostanzialmente il documento unico.

(3) Conformemente all'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012, l'Irlanda ha trasmesso alla Commissione i documenti e le informazioni pertinenti all'accordo raggiunto con il Regno Unito (Irlanda del Nord) nella procedura di opposizione relativa alla domanda di registrazione del nome «Irish Grass Fed Beef» come indicazione geografica protetta, compreso il documento unico sostanzialmente modificato.

(4) A norma dell'articolo 50 e dell'articolo 51, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1151/2012 la Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che essa soddisfa le condizioni stabilite nel suddetto regolamento.

(5) Al fine di consentire la presentazione di notifiche di opposizione a norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012, il documento unico e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione di cui all'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del medesimo regolamento per il nome «Irish Grass Fed Beef» dovrebbero essere pubblicati nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

Articolo unico

Il documento unico e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione di cui all'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 per il nome «Irish Grass Fed Beef» (IGP) (n. UE: PGI-IE+UK(NI)-02647 — 27.11.2020) è pubblicato nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

A norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n 1151/2012, la pubblicazione di cui al primo comma del presente articolo conferisce il diritto di opporsi alla registrazione del nome «Irish Grass Fed Beef».

([1]) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.
([2]) GU C 492 dell'8.12.2021, pag. 12.

Fatto a Bruxelles, il 28 luglio 2023

Per la Commissione
Janusz WOJCIECHOWSKI
Membro della Commissione

ALLEGATO

DOCUMENTO UNICO

«Irish Grass Fed Beef»

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

DOP () IGP (X)

1. **Nome (della DOP o IGP)**

«Irish Grass Fed Beef»

2. **Stato membro o paese terzo**

Irlanda

Regno Unito (Irlanda del Nord)

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto (cfr. allegato XI)*

Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

«Irish Grass Fed Beef» è il nome attribuito alle carni bovine fresche e congelate non disossate e disossate, compresi carcasse, quarti, tagli non disossati, tagli di prima scelta disossati, carni bovine macinate di tali tagli e confezioni per la vendita al dettaglio.

L'«Irish Grass Fed Beef» presenta i) un basso tenore complessivo di grasso; ii) una distribuzione uniforme del grasso (sotto forma di marezzatura intramuscolare); iii) un pronunciato colore rosso ciliegia della carne; e iv) un marcato colore crema/giallo del grasso. La carne è ricca, complessa, dal sapore erbaceo, succulenta e succosa, tenera e con un sapore deciso di manzo.

Le carcasse devono provenire dalle due categorie seguenti:

i. manzi e giovenche di età inferiore a 36 mesi con conformazione migliore di O- e grado di ingrassamento compreso tra 2+ e 4+;

ii. vacche da carne fino a 120 mesi con conformazione migliore di O+ e grado di ingrassamento compreso tra 2+ e 5.

L'«Irish Grass Fed Beef» della categoria i) presenta tutte le caratteristiche relative al colore rosso ciliegia della carne, al colore crema/giallo del grasso, nonché al tenore di grasso esterno sopra descritto.

L'«Irish Grass Fed Beef» descritto nella categoria ii) presenta un grasso ancora più giallo e una carne di un rosso ancora più intenso rispetto alla categoria manzi e giovenche. Il tenore medio di grasso è superiore a quello della categoria i). Le carcasse a pH elevato (>5.8) sono individuate ed escluse.

.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

L'«Irish Grass Fed Beef» comprende soltanto i bovini che:

a) ricavano almeno il 90 % del loro apporto alimentare da erba principalmente di pascolo e, per l'alimentazione invernale, erba conservata;

b) trascorrono almeno 220 giorni all'anno al pascolo durante l'intero arco della loro vita. Ogni anno, non appena le condizioni lo consentono, i bovini «Irish Grass Fed Beef» sono mandati al pascolo, dove trascorrono intere giornate a brucare erba fino a 10 mesi. Di norma i bovini sono ricoverati in stalla a fine novembre/inizio dicembre, quando le condizioni metereologiche e del suolo non consentono più la crescita attiva dell'erba e/o il pascolo. È ammessa una tolleranza massima di 40 giorni dovuta a circostanze attenuanti, vale a dire circostanze in cui le condizioni metereologiche, le condizioni del suolo, altre condizioni ambientali o considerazioni concernenti il benessere degli animali costituiscono fattori di ostacolo.

L'erba conservata è utilizzata come foraggio solo durante il periodo di stabulazione (massimo (*) 145 giorni). La qualità nutrizionale dell'erba conservata è valutata da tutti i produttori. I bovini possono essere alimentati con foraggi diversi dall'erba (ad esempio paglia, barbabietola da foraggio, mais, altri cereali) e mangimi concentrati, ma solo fino a un massimo del 10 % dell'apporto alimentare nel corso della vita dell'animale. Questi mangimi non a base di erba sono utilizzati solo se necessario, ad esempio nella fase di svezzamento, durante l'inverno, nel caso di eventi meteorologici estremi e durante il periodo finale di finissaggio, ma solo se la qualità nutrizionale dell'erba/foraggio è insufficiente a garantire una qualità alimentare ottimale della carne. Tutta l'erba conservata deve essere raccolta nella zona geografica.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

I bovini devono nascere, essere allevati a erba, sottoposti a finissaggio, macellati, refrigerati e suddivisi in quarti all'interno della zona geografica.

Il processo di frollatura della carne (per un minimo di tre giorni o, nel caso di tagli speciali di produzione, due giorni), che è essenziale per garantire la qualità alimentare dell'«Irish Grass Fed Beef», avviene all'interno della zona geografica.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Prodotti che possono essere etichettati come «Irish Grass Fed Beef» IGP

— Carni bovine fresche e congelate non disossate e disossate, compresi carcasse, quarti, tagli non disossati, tagli di prima scelta disossati e confezioni per la vendita al dettaglio, provenienti dalle categorie ammissibili di bovini da ingrasso.

— Carni bovine macinate contenenti il 100 % di carne bovina proveniente dalle categorie ammissibili di bovini e contenente almeno il 90 % di carne visibilmente magra.

— Prodotti a base di carni bovine macinate (ad esempio hamburger) contenenti il 100 % di carne bovina proveniente dalle categorie ammissibili di bovini da ingrasso e contenente almeno il 90 % di carne visibilmente magra.

Prodotti che possono essere etichettati come «derivanti» da «Irish Grass Fed Beef» IGP

— Prodotti compositi a base di carni bovine contenenti il 100 % di carne bovina proveniente dalle categorie ammissibili di bovini «Irish Grass Fed Beef» e contenente almeno il 90 % di carne visibilmente magra.

— Tagli di terza categoria (guancia, coda, diaframma e lingua) provenienti dalle categorie ammissibili di bovini «Irish Grass Fed Beef».

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica è l'isola d'Irlanda comprendente l'Irlanda e l'Irlanda del Nord ([1]).

5. Legame con la zona geografica

Il legame causale tra la zona di produzione e il prodotto si basa sulla qualità alimentare costantemente elevata di quest'ultimo, che a sua volta ha dato luogo a una reputazione consolidata. L'«Irish Grass Fed Beef» ha infatti consolidato la propria reputazione tra consumatori, dettaglianti, chef, giornalisti e leader di opinione europei grazie al sistema di pascolo e di produzione foraggera utilizzato per l'allevamento e il finissaggio delle categorie ammissibili di bovini da ingrasso, le cui carni sono trasformate secondo un rigoroso protocollo per ottenere un prodotto dall'aspetto distintivo e con una rinomata qualità alimentare.

Specificità della zona geografica: fattori naturali e conoscenze tecniche

La dipendenza unica dell'isola dell'Irlanda dall'agricoltura basata sui pascoli e il suo potenziale di crescita dell'erba sono riconosciuti da secoli. L'allevamento di bovini è da tempo riconosciuto come parte integrante dell'economia irlandese.

(*) Cfr. anche la sezione 3.3, lettera b).

([1]) I riferimenti all'«isola» comprendono le isole minori dell'Irlanda e dell'Irlanda del Nord.

L'area geografica gode di un clima temperato, gli inverni sono miti, le gelate rigide sono rare tanto quanto le temperature estive elevate. Gli umidi venti occidentali dominanti, provenienti dalle acque calde della corrente del Golfo, garantiscono all'isola un clima marcatamente oceanico caratterizzato da precipitazioni frequenti (fino a 246 giorni di pioggia all'anno) e da una bassa escursione termica annua (con temperature raramente inferiori a 0° C o superiori a 25° C). I pascoli irlandesi possono produrre alcune delle più elevate rese di erba non irrigata (12-16 t di materia secca dm/ha all'anno) in Europa.

Il patrimonio bovino irlandese si distingue dagli altri sistemi di bovini, in quanto deriva dalla pratica di incrociare le razze tradizionali (ad esempio Hereford, Angus e Shorthorn) con razze da latte (con forti caratteristiche materne) e razze da carne dell'Europa continentale (ad esempio Limousin, Charolais e Simmental). L'animale rustico risultante da tali incroci si presta perfettamente al finissaggio nelle diversificate condizioni climatiche e geografiche della zona geografica.

L'istruzione in materia di agricoltura integrata e un forte sostegno in azienda consentono l'accesso a ricerche scientifiche di punta, permettendo agli allevatori di ottenere il massimo vantaggio per i bovini da ingrasso dei pascoli. I servizi sono a disposizione di tutti gli allevatori e dei nuovi imprenditori agricoli. Questo sostegno scientifico costituisce un importante contributo al costante miglioramento della qualità alimentare dell'«Irish Grass Fed Beef». Sebbene l'obiettivo principale sia la produzione di carni bovine con caratteristiche visive distintive e un gusto superiore, le recenti iniziative del settore aiutano i produttori irlandesi di «Irish Grass Fed Beef» a concentrarsi anche sulla riduzione dell'impronta di carbonio delle proprie aziende.

Le aziende agricole produttrici di «Irish Grass Fed Beef» sono essenziali per il paesaggio rurale e le comunità irlandesi. Storicamente, la struttura si sviluppa attorno a piccoli e medi fabbricati agricoli residenziali che si tramandano di generazione in generazione. In questa struttura, il collocamento della fattoria al centro delle superfici di pascolo e foraggere destinate agli animali consente di effettuare una valutazione visiva regolare del bestiame («pascolamento») e di prestare una costante attenzione al benessere degli animali, il che contribuisce in modo significativo alla qualità alimentare della carne.

Questo mosaico rurale è ancora oggi una caratteristica riconosciuta del paesaggio irlandese. Sebbene il modello di produzione di «Irish Grass Fed Beef» non sia riservato esclusivamente alle aziende agricole a conduzione familiare e non escluda i nuovi imprenditori agricoli, oltre il 99 % delle aziende agricole può essere classificato come «aziende agricole a conduzione familiare» ([2]), ([3]). Tuttavia la nutrizione intensiva con metodi di produzione industriale in spazi di alimentazione confinati, senza che siano attestate le pratiche di pascolo e di alimentazione a base di erba tipiche delle aziende agricole a conduzione familiare, non è ammissibile per la produzione di «Irish Grass Fed Beef».

Nelle aziende agricole produttrici di «Irish Grass Fed Beef» permane un sistema tradizionale di produzione di carni bovine basato sull'allevamento estensivo a pascolo. I dati indicano una disponibilità media di terreno pari a circa 3 000 metri quadrati per animale. Il sistema di allevamento è il risultato della formazione di mandrie e della trasmissione di competenze in materia di allevamento nel corso di generazioni. Questo processo ha consentito di preservare le conoscenze e l'esperienza nella produzione di carni bovine, entrambe strettamente correlate alle condizioni geografiche e climatiche locali e alle esigenze in materia di benessere degli animali. La carne bovina allevata al pascolo è associata a livello internazionale a un maggiore benessere, un minore stress e una migliore salute degli animali.

Inoltre l'erba di pascolo e tutti i foraggi invernali a base di erba provengono dalla zona geografica.

I sistemi di produzione dell'«Irish Grass Fed Beef» danno la priorità:

— al massimo aumento di peso possibile attraverso l'alimentazione con erba di pascolo;

— alla raccolta dell'erba estiva in eccesso nella fase di crescita ottimale (maggio/giugno) per la produzione di mangimi invernali di alta qualità; e quindi

— alla massima digeribilità della materia secca di tale erba conservata. Ciò è essenziale per garantire che l'erba insilata possa soddisfare la maggior parte del fabbisogno nutrizionale dell'animale durante l'inverno.

Studi recenti hanno confermato che l'«Irish Grass Fed Beef» presenta concentrazioni significativamente più elevate di minerali e vitamine utili (tra cui calcio, manganese, ferro, zinco, selenio, sodio, magnesio, potassio, fosforo e vitamina E) rispetto ai sistemi di alimentazione in cui l'utilizzo dell'erba è scarso o totalmente assente.

([2]) In Irlanda, un'indagine sulla struttura delle aziende agricole pubblicata nel 2016 dall'Irish Central Statistics Office ha classificato il 99,6 % delle aziende agricole irlandesi come aziende agricole a conduzione familiare. Le aziende agricole a conduzione familiare sono imprese gestite da famiglie (comprese quelle registrate come imprese commerciali)". (Rif. CSO). Le pratiche di pascolo e di alimentazione a base di erba tipiche delle aziende agricole a conduzione familiare devono essere evidenti ai fini dell'IGP.

([3]) In Irlanda del Nord, un'indagine dell'UE sulla struttura delle aziende agricole pubblicata nel 2016 ha mostrato che le aziende agricole sono principalmente imprese a conduzione familiare, e il 99 % dei dirigenti di aziende agricole è costituito da soggetti che occupano l'azienda, coniugi e altri membri della famiglia.

Specificità del prodotto

I legami tra terra, uomo e animali dimostrano l'importanza attribuita all'allevamento, alle piccole aziende agricole a conduzione familiare, alle conoscenze locali e all'esercizio del pascolo da parte degli allevatori di carni bovine «Irish Grass Fed Beef» e conferiscono alla carne le specificità illustrate di seguito.

Si è constatato che le carni bovine «Irish Grass Fed Beef» possiedono specifiche proprietà nutrizionali che le distinguono dai sistemi di alimentazione in cui l'utilizzo dell'erba è scarso o totalmente assente: l'«Irish Grass Fed Beef» presenta infatti un profilo di acidi grassi saturi inferiore e un più alto livello di Omega 3 rispetto a quello delle carni dei bovini alimentati con tali sistemi. Dalle ricerche è inoltre emerso che le differenze nel tenore di acidi grassi conferiscono alle carni bovine allevate a erba un caratteristico sapore erbaceo e qualità di cottura uniche, come sfumature più complesse e dal sentore di nocciole.

Le due categorie di «Irish Grass Fed Beef» sono visivamente diverse in termini di colore della carne e del grasso rispetto alle carni bovine provenienti da sistemi in cui l'utilizzo dell'erba è scarso o totalmente assente.

Uno studio recente ha rilevato che il grasso sottocutaneo dei bovini «Irish Grass Fed Beef» è di circa il 63 % più giallo di quello degli animali nutriti con concentrato di cereali. Il colore giallo pronunciato è riconducibile a livelli più elevati di carotenoidi (ad esempio betacarotene e luteina) nei pascoli della zona geografica rispetto ai concentrati di cereali.

Il colore del muscolo nell'«Irish Grass Fed Beef» risulta più scuro (rosso più intenso) di quello degli animali nutriti con concentrato di cereali.

Il sapore ricco, complesso, erbaceo e succoso e le proprietà dell'«Irish Grass Fed Beef» sono il risultato del sistema di pascolo tradizionale, prevalentemente all'aperto, in cui gli animali trascorrono al pascolo oltre 220 giorni ([4]) all'anno e si nutrono per oltre il 90 % di erba proveniente dalla zona geografica.

La tenerezza (consistenza) della carne è una delle principali proprietà organolettiche che influenzano l'accettabilità dei prodotti a base di carne e la soddisfazione gastronomica dei consumatori nei loro confronti. L'elevato grado di tenerezza associato all'«Irish Grass Fed Beef» è merito del fatto che la manipolazione del bestiame prima della macellazione e la refrigerazione e frollatura delle carcasse e dei tagli dopo la macellazione seguono un piano rigoroso al quale gli allevatori e i trasformatori irlandesi si attengono scrupolosamente. Ciò rende possibile il processo naturale di maturazione/decomposizione delle fibre, dal quale derivano una maggiore tenerezza della carne bovina e l'esaltazione dei suoi sapori naturali. A tale risultato si giunge anche grazie a una comprovata tecnologia delle carni e a un processo di frollatura controllata che aumentano la tenerezza ed eliminano il rischio di contrattura da freddo. Le carcasse a pH elevato (> 5.8) sono individuate ed escluse.

Legame causale: la reputazione

L'«Irish Grass Fed Beef» è il frutto dei legami tra terra, uomo e animali, combinati ai fattori umani associati all'allevamento tradizionale della regione, al sistema agricolo irlandese e alle tecniche di esercizio del pascolo praticate dagli allevatori di carni bovine «Irish Grass Fed Beef».

Ne risulta una carne bovina di qualità particolarmente elevata, tenera, caratterizzata da un aspetto, un sapore e un profilo nutrizionale unici. Queste proprietà sono altamente apprezzate dai consumatori, dagli chef e dagli acquirenti di prodotti alimentari.

L'«Irish Grass Fed Beef» ha dato luogo a due distinti mercati di alto livello, basati sulle differenze e sulle preferenze culinarie regionali:

i. l'«Irish Grass Fed Beef» proveniente da manzi e giovenche ha incontrato il favore di vari mercati, tra cui i Paesi Bassi, la Germania, il Belgio e il Lussemburgo, sui quali è posizionato a un prezzo più elevato;

ii. l'«Irish Grass Fed Beef» proveniente da vacche ammissibili è la carne bovina d'elezione nelle zone europee che mostrano una preferenza per le carni bovine più ricche e molto aromatiche, ottenute da animali maturi (ad esempio Francia e Spagna settentrionale). Questa nicchia di mercato si è notevolmente ampliata nell'ultimo periodo, come dimostra la tendenza dei principali chef europei a orientare la cucina di alto livello verso le carni provenienti da vacche «mature» (ad esempio di bovini galiziani).

Ricerche condotte tra i consumatori confermano le evidenti differenze visive, di gusto e composizione tra l'«Irish Grass Fed Beef» e le carni bovine provenienti da sistemi di alimentazione in cui l'utilizzo dell'erba è scarso o totalmente assente. Nel 2011 sono stati effettuati test gustativi in tre mercati europei (Germania, Paesi Bassi e Italia) per stabilire in che modo i consumatori percepiscono le qualità gustative dell'«Irish Grass Fed Beef» rispetto alle carni concorrenti. In tutti e tre i mercati l'«Irish Grass Fed Beef» ha ottenuto un punteggio più elevato per quanto riguarda l'intensità del gusto, la consistenza e la percentuale di grasso esterno/marezzatura della carne.

([4]) Cfr. anche la sezione 3.3. lettera b).

Vari professionisti descrivono l'«Irish Grass Fed Beef» come una carne dalla qualità alimentare differenziata e specifica:

— «gusto ricco»;

— «succulenta»;

— «una delle carni bovine più saporite al mondo».

È apprezzata anche per la tenerezza:

— «la qualità (e) la tenerezza... di questa carne mi hanno conquistato»;

— «la carne è estremamente tenera».

Alle edizioni 2018 e 2019 del World Steak Challenge, le bistecche irlandesi nella categoria dell'allevamento a erba hanno vinto più medaglie di qualsiasi altro paese. Nel 2019 i controfiletti, le lombate e i filetti di «Irish Grass Fed Beef», valutati da gruppi di esperti di degustazione rispetto alle bistecche di 25 paesi, hanno vinto un numero record di 83 medaglie, più di qualsiasi altro paese concorrente, compreso il World's Best Fillet. Altre 85 medaglie, di cui 52 d'oro, sono state vinte al World Steak Challenge del 2021.

«Elevata marezzatura della carne bovina allevata a erba – Meravigliosa». «Tenera e saporita, dal leggero sentore di nocciole, fibre corte, bassa acidità, estremamente succosa – Fantastica» (Commenti dei giudici sull'«Irish Grass Fed Beef» vincitore del World's Best Steak Contest, BEEF Magazine, 2009).

L'«Irish Grass Fed Beef» è presente in molti ristoranti rinomati in tutto il mondo. Il CIBC (Chefs Irish Beef Club), strutturato in nove sezioni in Europa e a livello internazionale, conta oltre 100 chef partecipanti che hanno scelto di utilizzare e raccomandare l'«Irish Grass Fed Beef» come carne bovina d'elezione. In occasione di un incontro internazionale, tenutosi tra gli chef del CIBC e i vincitori del Bocuse d'Or nel giugno 2013, sono stati espressi molti giudizi positivi nei confronti dell'«Irish Grass Fed Beef», tra cui:

— Mario Corti, chef, Germania: «Amo la carne bovina allevata a erba e per me l'"Irish Grass Fed Beef" è la carne migliore che si possa trovare...».

— Jean-Paul Jeunet, chef: «Voglio il meglio per i miei ospiti e in Irlanda c'è l'erba, c'è il clima adatto e i bovini stanno all'aperto tutto l'anno, è davvero interessante».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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