UITVOERINGSBESLUIT VAN DE COMMISSIE

van 28 juli 2023

inzake de bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie* van de aanvraag tot registratie van een naam als bedoeld in artikel 49 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad "Irish Grass Fed Beef" (BGA)

(2023/C 275/13)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen ([1]), en met name artikel 50, lid 2, punt a),

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Op grond van artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 is de aanvraag van Ierland tot registratie van de naam "Irish Grass Fed Beef" als beschermde geografische aanduiding bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie* ([2]).

(2) Op 21 februari 2022 heeft de Commissie van het Verenigd Koninkrijk (Noord-Ierland) een aankondiging van bezwaar en het bijbehorende met redenen omklede bezwaarschrift ontvangen. Het bezwaar werd ontvankelijk bevonden. Ierland en het Verenigd Koninkrijk (Noord-Ierland) hebben passend overleg gepleegd en overeenstemming bereikt over een ingrijpende wijziging van het enig document.

(3) Overeenkomstig artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 heeft Ierland de Commissie de documenten en informatie toegezonden die relevant zijn voor de overeenstemming die het met het Verenigd Koninkrijk (Noord-Ierland) heeft bereikt in het kader van de bezwaarprocedure betreffende de aanvraag tot registratie van de naam "Irish Grass Fed Beef" als beschermde geografische aanduiding, met inbegrip van het ingrijpend gewijzigde enig document.

(4) De Commissie heeft die aanvraag overeenkomstig artikel 50 en artikel 51, lid 4, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 onderzocht en heeft geconcludeerd dat is voldaan aan de in die verordening vastgestelde voorwaarden.

(5) Om de indiening van bezwaarschriften overeenkomstig artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 mogelijk te maken, moeten voor de naam "Irish Grass Fed Beef" het enig document en de verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier als bedoeld in artikel 50, lid 2, punt a), van die verordening, in het *Publicatieblad van de Europese Unie* worden bekendgemaakt,

HEEFT HET VOLGENDE BESLUIT VASTGESTELD:

Enig artikel

Voor de naam "Irish Grass Fed Beef" (BGA) (EU-nr. PGI-IE+UK(NI)-02647 — 27.11.2020) moeten het enig document en de verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier als bedoeld in artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012, in het *Publicatieblad van de Europese Unie* worden bekendgemaakt.

Overeenkomstig artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 verleent de in de eerste alinea van dit artikel bedoelde bekendmaking het recht om bezwaar te maken tegen de registratie van de naam "Irish Grass Fed Beef".

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
([2]) PB C 492 van 8.12.2021, blz. 12.

Gedaan te Brussel, 28 juli 2023.

Voor de Commissie
Janusz WOJCIECHOWSKI
Lid van de Commissie

BIJLAGE

ENIG DOCUMENT

"Irish Grass Fed Beef"

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

BOB () BGA (X)

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

"Irish Grass Fed Beef"

2. **Lidstaat of derde land**

Ierland

Verenigd Koninkrijk (Noord-Ierland)

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie [zie bijlage XI]*

Categorie 1.1 Vers vlees (en verse slachtafvallen)

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De naam "Irish Grass Fed Beef" wordt gegeven aan vers en bevroren rundvlees met en zonder been, met inbegrip van karkassen, kwarten, deelstukken met been, ontbeende eerste deelstukken, gehakt van deze deelstukken, en detailverpakkingen.

"Irish Grass Fed Beef" heeft i) lage totale vetgehalten, ii) een gelijkmatige vetverdeling (als intramusculaire marmering), iii) een uitgesproken kersrode vleeskleur, en iv) een hoge mate van romigheid/geelheid van het vet. Het vlees is rijk, complex, grasachtig, mals en sappig, heeft een echte rundvleessmaak en is zacht.

De karkassen moeten tot de volgende twee categorieën behoren:

i. ossen en vaarzen van maximaal 36 maanden met een bevleesdheid beter dan O- en een vetheidsscore tussen 2+ en 4+;

ii. vleeskoeien tot 120 maanden met een bevleesdheid beter dan O+ en een vetheidsscore tussen 2+ en 5.

"Irish Grass Fed Beef" van categorie i) vertoont alle kenmerken met betrekking tot een kersrode vleeskleur en een romige/gele vetkleur, en externe vetgehalten zoals beschreven.

"Irish Grass Fed Beef" volgens de beschrijving van categorie ii) heeft een nog uitgesprokener geel vet en een nog diepere rode vleeskleur dan de categorie ossen en vaarzen. De gemiddelde vetgehalten zijn hoger dan in categorie i). Karkassen met een hoge pH (> 5,8) worden geïdentificeerd en uitgesloten.

.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

"Irish Grass Fed Beef" wordt alleen geproduceerd van runderen die:

a) hun voeropname voor ten minste 90 % uit gras halen. Dit betreft voornamelijk weidegras, en 's winters geconserveerd gras.

b) gedurende hun hele leven ten minste 220 dagen per jaar in de weide doorbrengen. Elk jaar worden de runderen voor het "Irish Grass Fed Beef", zodra dat mogelijk is, naar de weide gebracht waar zij gedurende hoogstens 10 maanden hele dagen grazend doorbrengen. Gewoonlijk gaan de runderen eind november/begin december op stal zodra de weersomstandigheden en de bodemgesteldheid niet langer bevorderlijk zijn voor actieve grasgroei en/of begrazing. Er geldt een tolerantie van maximaal 40 dagen wegens verzachtende omstandigheden, die zijn gedefinieerd als: omstandigheden waarin het weer, de bodemgesteldheid, andere milieuomstandigheden of het dierenwelzijn een belemmerende factor vormen.

Geconserveerd gras wordt alleen gevoederd tijdens de stalperiode (maximaal 145 dagen (*)). De voedingskwaliteit van geconserveerd gras wordt door alle producenten gecontroleerd. Runderen kunnen worden gevoederd met ander voer dan gras (bv. stro, voederbieten, maïs of andere granen) en geconcentreerde diervoeders, maar dit wordt gedurende de levensduur van het dier tot een voeropname van maximaal 10 % beperkt. Dit andere voer dan gras wordt alleen gebruikt wanneer dat nodig is, bv. bij het spenen, in de winter, tijdens extreme weersomstandigheden en tijdens de laatste afmestperiode, maar alleen wanneer de voedingskwaliteit van het gras of het geconserveerde gras ontoereikend is om voor een optimale consumptiekwaliteit van het vlees te zorgen. Al het geconserveerde gras moet in het geografische gebied worden geoogst.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De runderen moeten binnen het geografische gebied zijn geboren, op gras zijn opgegroeid, en worden afgemest, geslacht, gekoeld en gevierendeeld.

Het vleesrijpingsproces (minimaal drie dagen of, in het geval van speciale deelstukken, twee dagen), dat essentieel is voor de consumptiekwaliteit van "Irish Grass Fed Beef", vindt plaats binnen het geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Producten die als BGA "Irish Grass Fed Beef" mogen worden geëtiketteerd

— Vers en bevroren rundvlees met en zonder been, met inbegrip van karkassen, kwarten, deelstukken met been, ontbeende eerste deelstukken en detailverpakkingen, afkomstig van de in aanmerking komende categorieën vleesrunderen.

— Gehakt van rundvlees dat voor 100 % afkomstig is van in aanmerking komende categorieën vleesrunderen en dat ten minste 90 % visueel mager rundvlees bevat.

— Rundergehaktproducten (bv. hamburgers) die rundvlees bevatten dat voor 100 % afkomstig is van in aanmerking komende categorieën vleesrunderen en die ten minste 90 % visueel mager rundvlees bevatten.

Producten die geëtiketteerd mogen worden met de vermelding "op basis van" BGA "Irish Grass Fed Beef"

— Samengestelde rundvleesproducten die rundvlees bevatten dat voor 100 % afkomstig is van in aanmerking komende categorieën "Irish Grass Fed Beef"-runderen en die ten minste 90 % visueel mager rundvlees bevatten.

— Premium slachtafval (wangen, staart, longhaasjes en tong) afkomstig van in aanmerking komende categorieën "Irish Grass Fed Beef"-runderen.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied is het eiland Ierland, dat Ierland en Noord-Ierland omvat ([1]).

5. Verband met het geografische gebied

Het causale verband tussen het product en het gebied waarin het wordt geproduceerd, is gebaseerd op de constant hoge consumptiekwaliteit, die op haar beurt een stevige reputatie heeft verworven. "Irish Grass Fed Beef" heeft onder Europese consumenten, detailhandelaren, chef-koks, journalisten en opiniemakers een reputatie opgebouwd, gebaseerd op een beweidings- en grasvoerproductiesysteem. Hiermee worden de in aanmerking komende categorieën runderen grootgebracht en "afgemest", en vervolgens volgens een strikt protocol verwerkt, wat in vlees met een specifiek visueel uiterlijk en een gerenommeerde consumptiekwaliteit resulteert.

Specificiteit van het geografische gebied: natuurlijke factoren en knowhow

De unieke afhankelijkheid van het eiland Ierland van een op gras gebaseerde landbouw en zijn geschiktheid voor het verbouwen van gras zijn al eeuwenlang erkend. De rundveehouderij wordt al geruime tijd erkend als een integraal onderdeel van de Ierse economie.

(*) Zie ook punt 3.3, b).

([1]) Verwijzingen naar "eiland" omvatten de kleinere eilanden van Ierland en Noord-Ierland.

Het geografische gebied heeft een gematigd klimaat, de winters zijn er mild, strenge vorst is er zeldzaam, evenals hoge zomertemperaturen. De overheersende vochtige westenwinden uit de warme wateren van de Golfstroom zorgen ervoor dat het eiland een uitgesproken oceaanklimaat heeft met frequente regens (tot 246 regendagen/jaar) en een laag jaarlijks temperatuurbereik (zelden lager dan 0 °C of hoger dan 25 °C). Op het Ierse grasland kunnen grasopbrengsten worden bereikt die tot de hoogste niet-geïrrigeerde grasopbrengsten in Europa behoren (12-16 ton droge stof per ha per jaar).

De Ierse rundveestapel verschilt van andere rundvleessystemen, aangezien deze het resultaat is van kruising van traditionele rassen (bv. Hereford, Angus en Shorthorn) met zowel melkrassen (met sterke maternale kenmerken) als continentale Europese vleesrassen (bv. Limousin, Charolais en Simmental). De daaruit resulterende wintervaste kruising is optimaal aangepast aan de gevarieerde klimatologische en geografische omstandigheden van het geografische gebied.

Geïntegreerde landbouwopleidingen en sterke ondersteuning op de boerderij bieden toegang tot geavanceerd wetenschappelijk onderzoek, waaruit boeren maximaal voordeel kunnen halen ten behoeve van hun vleesrunderen op de graslanden. Voor alle boeren en nieuwkomers binnen de agrarische sector zijn diensten beschikbaar. Deze wetenschappelijke ondersteuning levert een belangrijke bijdrage aan de voortdurende verbetering van de consumptiekwaliteit van "Irish Grass Fed Beef". Hoewel het accent voornamelijk op de productie van rundvlees met een specifiek uiterlijk en een superieure smaak ligt, helpen recente branche-initiatieven de producenten van "Irish Grass Fed Beef" ook bij het verkleinen van de koolstofvoetafdruk van hun rundvleesbedrijf.

"Irish Grass Fed Beef"-boerderijen spelen een centrale rol op het Ierse platteland en binnen de Ierse plattelandsgemeenschappen. Historisch gezien is de structuur opgebouwd rond kleine tot middelgrote woonboerderijen die van generatie op generatie zijn overgedragen. In deze structuur ligt de boerderij centraal binnen de graas- en voederarealen voor het vee, wat het mogelijk maakt de dieren regelmatig visueel te inspecteren (te "hoeden") en voortdurend aandacht te hebben voor hun welzijn, wat in belangrijke mate bijdraagt aan de consumptiekwaliteit van het vlees.

Tot op heden is deze lappendeken van agrarische percelen een erkend kenmerk van het Ierse landschap. Hoewel het productiemodel voor "Irish Grass Fed Beef" niet voorbehouden is aan familieboerderijen en nieuwkomers niet worden uitgesloten, kan meer dan 99 % van de landbouwbedrijven als "familieboerderij" worden aangemerkt ([2]), ([3]). Intensieve weideveeteelt waarbij industriële bedrijfsmethoden worden toegepast en niets erop wijst dat wordt gebruikgemaakt van de beweidings- en grasvoederingspraktijken die typisch zijn voor de familieboerderijen, komt echter niet in aanmerking voor de productie van "Irish Grass Fed Beef".

Op "Irish Grass Fed Beef"-bedrijven blijft een traditioneel systeem voor de productie van rundvlees voortbestaan dat op extensieve weideveeteelt is gebaseerd. Volgens gegevens is per dier gemiddeld meer dan 3 000 m^2 grond beschikbaar. Het agrarische systeem berust op de van generatie op generatie gevormde kuddes en de van generatie op generatie opgebouwde vaardigheden op het gebied van veehouderschap. Hierdoor konden de kennis en de ervaring op het gebied van de rundvleesproductie worden behouden, die allebei zijn afgestemd op de plaatselijke geografische en klimatologische omstandigheden en de dierenwelzijnseisen. Vlees van weiderunderen wordt internationaal geassocieerd met een beter dierenwelzijn, minder stress en betere gezondheid van de dieren.

Bovendien komen zowel het weidegras als al het wintervoer op basis van gras uit het geografische gebied.

In de productiesystemen voor "Irish Grass Fed Beef" wordt prioriteit gegeven aan:

— de grootst mogelijke gewichtstoename op basis van weidegras;

— de oogst van overtollig zomergras in de optimale groeifase (mei/juni) om wintervoer van hoge kwaliteit te produceren;

— maximalisering van de verteerbaarheid van droge stof (DMD) van dit geconserveerde gras. Dit is van essentieel belang om ervoor te zorgen dat het kuilgras in de winter het overgrote deel van de voedingsbehoeften van de dieren kan dekken.

Recente studies hebben bevestigd dat "Irish Grass Fed Beef" aanzienlijk hogere concentraties nuttige mineralen en vitaminen bevat, zoals calcium, mangaan, ijzer, zink, selenium, natrium, magnesium, kalium, fosfor en vitamine E dan voedersystemen met weinig tot geen gras.

([2]) In Ierland werd in een studie naar de agrarische structuur die het Ierse Centrale Bureau voor de Statistiek (CSO) in 2016 heeft gepubliceerd, 99,6 % van de Ierse landbouwbedrijven als "familieboerderij" aangemerkt. Familieboerderijen worden gerund als een familiebedrijf (ook de bedrijven die als een commerciële onderneming zijn geregistreerd) (ref. CSO). Voor de toekenning van de BGA moet duidelijk sprake zijn van de beweidings- en grasvoederingspraktijken die typisch zijn voor de familieboerderijen.

([3]) In Noord-Ierland bleek uit de EU-landbouwstructuurenquête van 2016 dat landbouwbedrijven voornamelijk familiebedrijven zijn, waarvan de bedrijfsleiders voor 99 % boerderijbewoners, echtgenoten of andere familieleden zijn.

Specificiteit van het product

De verbanden tussen het land, de mensen en de dieren tonen het belang aan van goed kuddebeheer, kleine familieboerderijen, lokale knowhow en graslandbeheer door "Irish Grass Fed Beef"-boeren en verlenen het vlees de hieronder beschreven specifieke kenmerken.

Er is geconstateerd dat "Irish Grass Fed Beef" specifieke voedingseigenschappen heeft waarmee het zich van vlees op basis van voedersystemen met weinig tot geen gras kan onderscheiden: "Irish Grass Fed Beef" heeft een lager verzadigd-vetzuurprofiel en hogere omega 3-gehalten dan rundvlees dat afkomstig is van runderen die met weinig tot geen gras worden gevoerd. Uit onderzoek is verder gebleken dat de verschillen in vetzuurgehalte het vlees van grasgrazende runderen een duidelijke grassmaak en unieke kookkwaliteiten, zoals complexere, "notenachtige" ondertonen, bieden.

Beide categorieën "Irish Grass Fed Beef" zijn qua vlees- en vetkleur visueel verschillend van rundvlees dat volgens systemen zonder of met weinig gras wordt geproduceerd.

Uit een recente studie is gebleken dat het onderhuidse vet van "Irish Grass Fed Beef" ongeveer 63 % geler is dan dat van runderen die graanconcentraten te eten krijgen. De hogere geelheid kan verband houden met hogere concentraties carotenoïden (bv. bètacaroteen en luteïne) in de weiden uit het geografische gebied dan in graanconcentraten.

De spierkleur van "Irish Grass Fed Beef" is naar verluidt donkerder (dieper rood) dan die van runderen die met graanconcentraten worden gevoerd.

De rijke, complexe, grasachtige en sappige smaak en de typische eigenschappen van "Irish Grass Fed Beef" zijn een gevolg van de overwegend traditionele begrazing van grasland in de openlucht, waarbij de runderen meer dan 220 dagen van het jaar ([4]) in de weide doorbrengen en meer dan 90 % van hun voeding in de vorm van gras uit het geografische gebied eten.

De malsheid (textuur) van het vlees is een van de belangrijkste organoleptische eigenschappen die van invloed zijn op de aanvaardbaarheid van de vleesproducten voor de consument en op zijn tevredenheid over de smaak ervan. De hoge malsheid die met "Irish Grass Fed Beef" wordt geassocieerd, wordt bereikt dankzij de behandeling van de dieren vóór het slachten en het koelen en rijpen van de karkassen en deelstukken na het slachten. Dit gebeurt volgens procedures die de Ierse boeren en vleesverwerkers nauwgezet opvolgen. Hierdoor kan het proces van natuurlijke rijping/ontbinding van de vezels plaatsvinden, wat leidt tot een grotere malsheid en accentuering van de natuurlijke smaken van het rundvlees. Ook de beproefde vleestechnologie en het gecontroleerde rijpingsproces, waardoor de malsheid wordt vergroot en het risico op verkorting door koude wordt weggenomen, dragen hieraan bij. Karkassen met een hoge pH (> 5,8) worden geïdentificeerd en uitgesloten.

Causaal verband: De faam

De verbanden tussen het land, de mensen en de dieren, in combinatie met de menselijke factoren die geassocieerd worden met het traditionele kuddebeheer uit de regio, het Ierse agrarische systeem en de graslandbeheerstechnieken van de "Irish Grass Fed Beef"-boeren hebben in het "Irish Grass Fed Beef" geresulteerd.

Door dit alles is een hoogwaardig, mals rundvlees ontstaan dat zich onderscheidt door een uniek uiterlijk, een rijke smaak en een gunstig voedingsprofiel. Deze eigenschappen worden door consumenten, chef-koks en inkopers van levensmiddelen zeer gewaardeerd.

"Irish Grass Fed Beef" heeft op basis van regionale culinaire verschillen en voorkeuren twee verschillende premiummarkten gecreëerd:

i. "Irish Grass Fed Beef" van ossen en vaarzen valt goed in de smaak op markten als Nederland, Duitsland, België en Luxemburg; het vlees wordt op deze markten tegen een hogere prijs op de markt gebracht;

ii. "Irish Grass Fed Beef" van in aanmerking komende koeien was het voorkeursrundvlees in gebieden van Europa met een voorkeur voor rijker, sterk gearomatiseerd rundvlees van volwassen dieren (bv. Frankrijk en Noord-Spanje). Deze marktniche is recentelijk aanzienlijk gegroeid, zoals blijkt uit de high-end culinaire trend naar "rijp" koeienvlees (bv. uit Galicië) onder toonaangevende Europese chef-koks.

Consumentenonderzoek bevestigt de duidelijke visuele, smaak- en samenstellingsverschillen tussen "Irish Grass Fed Beef" en rundvlees op basis van voedersystemen met weinig tot geen gras. In 2011 werden op drie Europese markten (Duitsland, Nederland en Italië) smaaktests uitgevoerd om na te gaan hoe de consument de consumptiekwaliteit van "Irish Grass Fed Beef" en concurrerend vlees percipieert. Op alle drie de markten scoorde "Irish Grass Fed Beef" hoger op het vlak van de smaakintensiteit, de textuur en het vet-/marmeringsevenwicht in het vlees.

([4]) Zie ook punt 3.3, b).

"Irish Grass Fed Beef" wordt door diverse professionals omschreven als een product met een specifieke consumptiekwaliteit waarmee het zich van andere producten onderscheidt:

— "rijke smaak";

— "sappig";

— "een van 's werelds smakelijkste rundvleessoorten".

Ook de malsheid wordt gewaardeerd:

— "overtuigd door de kwaliteit (en) malsheid [...] van dit vlees";

— "het vlees is bijzonder mals".

Ierse steaks wonnen binnen de categorie Grass Fed van de World Steak Challenge van 2018 en 2019 meer medailles dan welk ander land ook. In 2019 bekroonden deskundige proefpanels die steaks uit 25 landen met elkaar vergeleken, de striploins, ribeyes en filets van "Irish Grass Fed Beef" met een ongeëvenaard recordaantal van 83 medailles, meer dan enig ander concurrerend land. "Irish Grass Fed Beef" kreeg onder meer de prijs voor World's Best Fillet. In de World Steak Challenge van 2021 werden nog eens 85 medailles gewonnen, waarvan 52 gouden.

"Vlees van grasgrazende runderen biedt een uitstekende marmering — heerlijk". "Mals en smaakvol, licht nootachtig, korte vezels, lage zuurgraad, uiterst sappig — wow". Opmerkingen van juryleden over "Irish Grass Fed Beef", die de World's Best Steak Contest won, BEEF Magazine, 2009.

"Irish Grass Fed Beef" is te vinden in veel toonaangevende restaurants over de hele wereld. De CIBC (Chefs Irish Beef Club) met negen afdelingen in Europa en daarbuiten heeft meer dan honderd deelnemende chef-koks die ervoor kozen om "Irish Grass Fed Beef" als het rundvlees van hun keuze te gebruiken en aan te bevelen. Tijdens een internationale bijeenkomst van CIBC-chef-koks en winnaars van de Bocuse d'Or (juni 2013) werd "Irish Grass Fed Beef" aanbevolen door talrijke chef-koks, waaronder:

— Mario Corti, chef-kok, Duitsland: "Onder het voor mij favoriete vlees van grasgrazende runderen is het Ierse het beste dat je kunt vinden..."

— Jean-Paul Jeunet, chef-kok: "Ik wil het beste voor mijn gasten en in Ierland heb je het gras, het klimaat en de omstandigheid dat de runderen het hele jaar buiten zijn — dat is erg interessant."

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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