DECISÃO DE EXECUÇÃO DA COMISSÃO

de 28 de julho de 2023,

relativa à publicação no *Jornal Oficial da União Europeia* do pedido de registo de uma denominação nos termos do artigo 49.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho «Irish Grass Fed Beef» (IGP)

(2023/C 275/13)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ([1]), nomeadamente o artigo 50.º, n.º 2, alínea a),

Considerando o seguinte:

(1) Em conformidade com o disposto no artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, o pedido apresentado pela Irlanda, de registo da denominação «Irish Grass Fed Beef» como indicação geográfica protegida, foi publicado no *Jornal Oficial da União Europeia* ([2]).

(2) Em 21 de fevereiro de 2022, a Comissão recebeu um ato de oposição, incluindo a correspondente declaração de oposição fundamentada, do Reino Unido (Irlanda do Norte). A oposição foi considerada admissível. Realizadas as consultas adequadas, a Irlanda e o Reino Unido (Irlanda do Norte) alcançaram um acordo que altera substancialmente o documento único.

(3) Em conformidade com o artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Irlanda transmitiu à Comissão os documentos e as informações pertinentes sobre o acordo alcançado com o Reino Unido (Irlanda do Norte) no âmbito do procedimento de oposição relativo ao pedido de registo da denominação «Irish Grass Fed Beef» como indicação geográfica protegida, incluindo o documento único substancialmente alterado.

(4) A Comissão examinou o pedido, em conformidade com os artigos 50.º e 51.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, tendo concluído que satisfaz as condições estabelecidas no referido regulamento.

(5) Para permitir a apresentação de atos de oposição em conformidade com o artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, o documento único e a referência da publicação do caderno de especificações, a que se refere o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do mesmo regulamento, relativos à denominação «Irish Grass Fed Beef», devem ser publicados no *Jornal Oficial da União Europeia*,

ADOTOU A PRESENTE DECISÃO:

Artigo único

O documento único e a referência da publicação do caderno de especificações, a que se refere o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, relativos à denominação «Irish Grass Fed Beef» (IGP) (UE N.º: PGI-IE+UK(NI)-02647 – 27.11.2020) são publicados no *Jornal Oficial da União Europeia*.

Nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a publicação a que se refere o primeiro parágrafo do presente artigo confere o direito de oposição à proteção da denominação «Irish Grass Fed Beef».

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

Feito em Bruxelas, em 28 de julho de 2023.

Pela Comissão
Janusz WOJCIECHOWSKI
Membro da Comissão

ANEXO

DOCUMENTO ÚNICO

«Irish Grass Fed Beef»

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

DOP () IGP (X)

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Irish Grass Fed Beef»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Irlanda

Reino Unido (Irlanda do Norte)

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto [em conformidade com o anexo XI]*

Classe 1.1 Carnes (e miudezas) frescas

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

«Irish Grass Fed Beef» é o nome dado à carne de vaca, desossada ou não, fresca e congelada, incluindo carcaças, quartos, peças não desossadas, pedaços desossados, carne picada dessas peças, e embalagens para venda a retalho.

A «Irish Grass Fed Beef» apresenta i) baixos níveis globais de gordura, ii) gordura uniformemente repartida (marmoreado intramuscular); iii) cor vermelha-cereja viva; e iv) gordura muito suave/tom amarelado. É uma carne rica, complexa, herbácea, suculenta e húmida, com verdadeiro sabor a carne de vaca, além de macia.

As carcaças devem pertencer às duas categorias seguintes:

i. Novilhos e novilhas com idade até 36 meses, de conformação superior a O- e classe de gordura entre 2+ e 4+;

ii. Vacas para carne com no máximo 120 meses, de conformação superior a O+ e classe de gordura entre 2+ e 5.

Tal como descrito, a «Irish Grass Fed Beef» da categoria (i.) apresenta todas as características ligadas à cor vermelha-cereja da carne, à cor creme/amarela da gordura e aos teores de gordura externa.

A «Irish Grass Fed Beef» da categoria (ii.) apresenta uma gordura de cor amarela ainda mais pronunciada e uma carne de cor vermelha mais escura do que no caso da categoria «novilhos e novilhas». Os teores médios de gordura são superiores aos da categoria (i.). Depois de identificadas, as carcaças com pH elevado (> 5,8) são excluídas.

.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

A IGP «Irish Grass Fed Beef» inclui apenas os bovinos que:

a) são alimentados com, no mínimo, 90 % de erva. Trata-se essencialmente de erva de pastagens, sendo que, no inverno, os animais são alimentados com erva conservada.

b) passam, no mínimo, 220 dias por ano nas pastagens ao longo de toda a sua vida. Todos os anos, assim que as condições o permitem, o gado a partir do qual é obtida a «Irish Grass Fed Beef» é levado para as pastagens onde, durante 10 meses, passa o dia inteiro a pastar erva. Habitualmente, o gado volta para o estábulo em finais de novembro/início de dezembro quando as condições meteorológicas e do solo já não facilitam o crescimento ativo da erva e/ou o pastoreio. É admitida uma tolerância máxima de 40 dias devido a circunstâncias atenuantes, a saber, quando as condições meteorológicas, as condições do solo, outras condições ambientais ou considerações ligadas ao bem-estar animal constituem fatores impeditivos.

Os animais só são alimentados com erva conservada durante o período de estabulação (no máximo (*) 145 dias). Todos os produtores avaliam a qualidade nutricional da erva conservada. O gado pode ser alimentado com forragens não herbáceas (por exemplo, palha, beterraba-forrageira, milho e outros cereais) e alimentos concentrados para animais, que não podem exceder 10 % da ração administrada ao longo de toda a vida dos animais. Os alimentos não herbáceos para animais só são utilizados caso se justifique (por exemplo, durante o desmame, o inverno, episódios meteorológicos extremos e no período final de engorda) e unicamente quando o valor nutricional da erva/forragem herbácea é insuficiente para garantir a melhor qualidade gustativa da carne. Toda a erva conservada tem de ser colhida na área geográfica.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Os animais devem nascer na área geográfica, ser alimentados a erva e engordados, abatidos, refrigerados e esquartejados dentro dessa área.

O processo de maturação da carne (3 dias no mínimo ou 2 dias no caso das peças especiais para a indústria transformadora), essencial para garantir a qualidade gustativa da «Irish Grass Fed Beef», tem lugar na área geográfica.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Produtos que podem ser rotulados como IGP «Irish Grass Fed Beef»

— Carne fresca e congelada, desossada ou não, incluindo carcaças, quartos, peças não desossadas, pedaços desossados, e embalagens para venda a retalho, de categorias de bovinos com aptidão para carne,

— Carne picada, 100 % de vaca, de categorias de bovinos com aptidão para carne e no mínimo 90 % de carne visivelmente magra,

— Produtos à base de carne picada (por exemplo, hambúrgueres), 100 % de vaca, de categorias de bovinos com aptidão para carne e no mínimo 90 % de carne visivelmente magra.

Produtos que podem ser rotulados como «derivados» da IGP «Irish Grass Fed Beef»

— Produtos compósitos à base de carne, 100 % de vaca, de categorias de bovinos com aptidão para carne e no mínimo 90 % de carne visivelmente magra,

— Miudezas de qualidade (faceira, rabo, pilar do diafragma e língua) de categorias de bovinos com aptidão para «Irish Grass Fed Beef».

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica é a ilha da Irlanda, constituída pela Irlanda e pela Irlanda do Norte ([1]).

5. **Relação com a área geográfica**

O nexo de causalidade entre o produto e a zona de produção baseia-se na sua qualidade gustativa sistematicamente elevada que, por sua vez, conduziu à boa reputação granjeada. A «Irish Grass Fed Beef» goza de uma reputação consolidada junto dos consumidores, retalhistas, chefes de cozinha, jornalistas e líderes de opinião europeus, graças ao sistema de pastagens e de produção de forragens herbáceas utilizado para criar e «engordar» as categorias de bovinos com aptidão para carne, a qual é transformada de acordo com um protocolo rigoroso, resultando num produto com um aspeto distinto e uma qualidade gustativa de renome.

Especificidades da área geográfica: fatores naturais e saber-fazer

A característica específica da Irlanda, de ter uma atividade agrícola assente nos pastos e o potencial de crescimento da erva na ilha são reconhecidos há séculos. A criação de gado bovino há muito que faz parte integrante da economia irlandesa.

(*) Ver também a secção 3.3. ponto b).

([1]) As referências a «ilha» incluem as ilhas menores da Irlanda e a Irlanda do Norte.

A área geográfica apresenta clima temperado, com invernos amenos, raras geadas severas e temperaturas estivais altas. Graças aos ventos dominantes, húmidos, que sopram de oeste, vindos das águas quentes da corrente do Golfo, a ilha goza de um clima marcadamente oceânico com chuvas frequentes (até 246 dias de precipitação por ano) e baixas amplitudes térmicas anuais (raramente inferiores a 0 °C ou superiores a 25 °C). Nas pastagens irlandesas é possível produzir das maiores quantidades de erva sem rega da Europa [12-16 t de matéria seca (DM)/ha por ano].

O efetivo irlandês difere de outros sistemas de criação de bovinos para carne, já que resulta da prática do cruzamento de raças tradicionais (por exemplo, Hereford, Angus e Shorthorn) com raças leiteiras (com traços maternos vincados) e para carne, da Europa Continental (por exemplo, Limousin, Charolais e Simmental). Os animais rústicos resultantes destes cruzamentos adaptam-se perfeitamente, na fase de acabamento, às condições climáticas e geográficas variadas da área delimitada.

A formação agrícola integrada e o grande apoio concedido às explorações possibilitam o acesso a uma investigação científica de ponta e permitem que os agricultores tirem o máximo partido das pastagens para a criação do seu gado bovino para carne. Estes serviços são oferecidos a todos os agricultores, incluindo os que iniciam a atividade. Este apoio científico representa um importante contributo para o contínuo melhoramento da qualidade gustativa da carne da IGP «Irish Grass Fed Beef». Embora o principal objetivo seja a produção de uma carne com características visuais distintas e de qualidade superior em termos de sabor, as iniciativas recentemente tomadas pelo setor ajudam também os produtores de «Irish Grass Fed Beef» a focarem-se na redução da pegada de carbono das suas unidades de pecuária.

As explorações que produzem «Irish Grass Fed Beef» são essenciais para a paisagem e as comunidades rurais irlandesas. Historicamente, a estrutura assenta em explorações agrícolas residenciais de pequena a média dimensão, transmitidas de geração em geração. Nesta estrutura, a casa rural ocupa o centro das áreas de pastagem e de produção de forragens, o que permite a avaliação visual regular do efetivo bovino («manadas») e a atenção contínua ao bem-estar dos animais, contribuindo significativamente para a qualidade gustativa da carne.

Este mosaico rural é ainda hoje uma característica reconhecida da paisagem irlandesa. Apesar de o modelo irlandês de produção de «Irish Grass Fed Beef» não estar exclusivamente reservado à agricultura familiar e de não excluir a entrada de novos agricultores, mais de 99 % das explorações agrícolas podem ser classificadas como «familiares» ([2]), ([3]). Contudo, os sistemas intensivos que empregam métodos de criação industriais, sem provas da adoção de práticas agrícolas de tipo familiar assentes no pastoreio e numa alimentação à base de erva, não são elegíveis para a produção da «Irish Grass Fed Beef».

No caso da «Irish Grass Fed Beef» ainda predomina um sistema tradicional de produção de carne de bovino baseado na criação extensiva em regime de pastoreio. Os dados indicam uma disponibilidade média de terras acima de 3000 metros quadrados por animal. Este sistema de criação de gado deriva da constituição de manadas e das competências de maneio transmitidas de geração em geração. Este processo preservou os saberes e a experiência adquirida com a criação de bovinos para carne, que têm em conta as condições geográficas e climáticas locais e as exigências de bem-estar dos animais. A produção de bovinos para carne assente no pastoreio está associada a nível internacional a um maior bem-estar, a menos estresse e a melhores condições de saúde dos animais.

Além disso, quer os pastos quer as forragens de inverno à base de erva provêm da área geográfica.

Os sistemas de produção de «Irish Grass Fed Beef» dão prioridade:

— ao maior aumento de peso possível com pasto,

— à recolha da erva de verão excedentária na fase vegetativa ideal (maio/junho) para produzir alimentos de inverno de grande qualidade,

— à otimização da digestibilidade da matéria seca da erva conservada, essencial para garantir que a silagem de erva pode satisfazer a grande maioria das necessidades nutricionais dos animais durante o inverno.

Estudos recentes confirmaram que a «Irish Grass Fed Beef» apresenta concentrações de minerais e de vitaminas benéficos significativamente mais elevadas, nomeadamente de cálcio, manganês, ferro, zinco, selénio, sódio, magnésio, potássio, fósforo e vitamina E, do que os regimes alimentares em que é administrada pouca ou nenhuma erva.

([2]) Na Irlanda, um levantamento de 2016 sobre estruturas agrícolas publicado pelo serviço central de estatística irlandês, classificou 99,6 % das explorações irlandesas como «explorações agrícolas familiares». As explorações familiares são geridas como empresas de tipo familiar (incluindo as registadas como empresas comerciais) (Ref.ª CSO). Para beneficiarem da proteção da IGP, as explorações devem ser de tipo familiar, assentar no pastoreio e em práticas de maneio à base de erva.

([3]) No caso da Irlanda do Norte, o levantamento de 2016 sobre estruturas agrícolas da UE revelou que as explorações agrícolas são principalmente empresas de tipo familiar, sendo que, em 99 % dos casos, os gestores agrícolas são os ocupantes da própria exploração, os seus cônjuges ou outros membros da família.

Especificidade do produto

As relações entre a terra, as pessoas e os animais demonstram a importância atribuída à pecuária, às pequenas explorações agrícolas familiares, ao saber-fazer local e à gestão das pastagens pelos produtores de «Irish Grass Fed Beef», o que confere à carne as suas especificidades.

Descobriu-se que a carne da IGP «Irish Grass Fed Beef» possui propriedades nutricionais específicas que a diferenciam da obtida com regimes alimentares em que é administrada pouca ou nenhuma erva: a carne da IGP «Irish Grass Fed Beef» tem um perfil de ácidos gordos saturados mais baixo e níveis de omega 3 mais elevados do que a carne de bovinos alimentados sem ou com pouca erva. A investigação revelou também que as diferenças no teor de ácidos gordos conferirão à carne de bovino alimentado a erva um sabor herbáceo distinto e qualidades culinárias únicas, como notas mais complexas, de frutos secos.

A «Irish Grass Fed Beef» é visualmente diferente, em termos de cor da carne e da gordura, dos bovinos produzidos em sistemas em que a ração dos animais inclui pouca ou nenhuma erva.

Um estudo recente concluiu que a gordura subcutânea dos bovinos para produção de «Irish Grass Fed Beef» é mais amarela em cerca de 63 % do que a dos animais alimentados com cereais concentrados. A cor mais amarelada pode estar ligada aos níveis de carotenoides (por exemplo, betacaroteno e luteína), mais elevados no pasto da área geográfica do que nos concentrados de cereais.

No caso da «Irish Grass Fed Beef», a cor da carne é mais escura (vermelho mais vivo) do que no caso dos animais alimentados com concentrados de cereais.

O sabor rico, complexo, herbáceo e suculento e as propriedades da «Irish Grass Fed Beef» são consequência do sistema de pastagens tradicionais, predominantemente ao ar livre, em que os animais passam mais de 220 dias ([4]) por ano a pastar e são alimentados em mais de 90 % a erva proveniente da área geográfica.

A maciez da carne (textura) é uma das suas mais importantes propriedades organoléticas, o que influencia o grau de aceitação e de satisfação em termos de sabor, por parte dos consumidores de produtos cárneos. A grande maciez da «Irish Grass Fed Beef» deve-se ao tratamento dos animais pré-abate e à refrigeração e maturação das carcaças e peças pós-abate, de acordo com um plano rigoroso, que os agricultores e transformadores irlandeses cumprem escrupulosamente. Tal permite a maturação/decomposição das fibras de acordo com um processo natural, resultando numa maior maciez e na acentuação dos aromas naturais da carne. Este resultado obtém-se também graças a uma tecnologia com provas dadas no setor das carnes e a um processo de maturação controlada, que aumenta a maciez e elimina o risco de contração devida ao frio. Depois de identificadas, as carcaças com pH elevado (> 5,8) são excluídas.

Relação causal: reputação

A «Irish Grass Fed Beef» é fruto das relações entre a terra, as pessoas e os animais, combinadas com fatores humanos associados à pecuária tradicional da região, o sistema de criação de gado irlandês e as técnicas de gestão das pastagens adotadas pelos produtores.

Tal resulta numa carne distinta, de grande qualidade, macia e com aspeto, sabor e perfil nutricional únicos. Estas propriedades são muito valorizadas por consumidores, chefes de cozinha e compradores de alimentos.

A «Irish Grass Fed Beef» deu origem a dois mercados distintos de grande qualidade, baseados nas diferenças e preferências culinárias regionais:

i. a «Irish Grass Fed Beef» de novilho é muito apreciada em vários mercados, incluindo nos Países Baixos, Alemanha, Bélgica e Luxemburgo, onde se posiciona com um preço mais elevado,

ii. a «Irish Grass Fed Beef» proveniente de vacas com aptidão para a produção de carne tem sido privilegiada nas regiões da Europa com preferência pela carne de animais adultos, mais rica e muito aromática (por exemplo, França e Norte de Espanha). Este nicho de mercado cresceu substancialmente nos tempos mais recentes, como demonstra a preferência culinária topo de gama dos principais chefes de cozinha europeus pela carne de vaca «madura» (por exemplo, galega).

Um inquérito ao consumo confirma as claras diferenças visuais, de sabor e de composição, entre a «Irish Grass Fed Beef» e a carne de bovinos alimentados segundo sistemas que utilizam pouca ou nenhuma erva. Em 2011, foram realizadas provas de degustação em três mercados europeus (Alemanha, Países Baixos e Itália) para determinar a perceção da qualidade gustativa da «Irish Grass Fed Beef» por parte dos consumidores, comparativamente a produtos concorrentes. Nos três mercados, a «Irish Grass Fed Beef» obteve a maior pontuação em termos de intensidade gustativa, textura e equilíbrio entre gordura exterior/marmoreado da carne.

([4]) Ver também a secção 3.3, ponto b).

Vários profissionais descrevem a «Irish Grass Fed Beef» como apresentando uma qualidade gustativa diferenciada e específica:

— «tem sabor rico»,

— «é suculenta»,

— «é das carnes de bovino mais saborosas do mundo».

A maciez também é apreciada:

— «estou rendido à qualidade (e) maciez... desta carne»,

— «trata-se de uma carne extremamente macia»

No caso dos bifes, no concurso World Steak Challenge de 2018 e 2019, a Irlanda ganhou mais medalhas na categoria «animais alimentados a erva» do que qualquer outro país. Em 2019, numa avaliação por painéis de degustação profissionais em que participaram 25 países, os bifes da vazia, as costeletas e os bifes do lombo de «Irish Grass Fed Beef» bateram o recorde de 83 medalhas, mais do que qualquer outro país concorrente, incluindo o prémio do Melhor Bife do Lombo do Mundo. Em 2021, no World Steak Challenge, esta carne ganhou mais 85 medalhas, das quais 52 medalhas de ouro.

«É uma carne muito marmoreada, de vacas alimentadas a erva – Uma maravilha». «É uma carne macia e saborosa, com leves notas aromáticas de frutos secos, fibras curtas, pouca acidez, muito suculenta – Fantástica» – Comentários dos jurados sobre a «Irish Grass Fed Beef» vencedora do concurso World's Best Steak Contest, BEEF Magazine, 2009.

A «Irish Grass Fed Beef» faz parte da ementa de vários restaurantes de renome em todo o mundo. O CIBC (Chefs Irish Beef Club), com nove secções na Europa e a nível mundial, conta com a participação de mais de 100 chefes de cozinha que elegeram a «Irish Grass Fed Beef» como a sua carne de vaca predileta. Num encontro internacional de chefes do CIBC e de vencedores do Bocuse d'Or (junho de 2013), a «Irish Grass Fed Beef» recebeu rasgados elogios, nomeadamente dos chefes:

— Mario Corti (Alemanha): «Gosto da carne de vaca alimentada a erva e, a meu ver, a "Irish Grass Fed Beef" é a melhor que se pode encontrar...»,

— Jean-Paul Jeunet: «Quero o melhor para os meus clientes. Na Irlanda têm a erva e têm o clima e os animais passam o ano inteiro ao ar livre – é muito interessante».

Referência à publicação do caderno de especificações

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