IZVEDBENI SKLEP KOMISIJE

z dne 28. julija 2023

o objavi zahtevka za registracijo imena iz člena 49 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta v *Uradnem listu Evropske unije* „Irish Grass Fed Beef“ (ZGO)

(2023/C 275/13)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil ([1]) ter zlasti člena 50(2), točka (a), Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Zahtevek Irske za registracijo imena „Irish Grass Fed Beef“ kot zaščitene geografske označbe je bil v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 objavljen v *Uradnem listu Evropske unije* ([2]).

(2) Komisija je 21. februarja 2022 prejela ugovor Združenega kraljestva (Severne Irske), vključno s povezanim utemeljenim ugovorom. Ugovor se je štel za dopustnega. Irska in Združeno kraljestvo (Severna Irska) sta opravila ustrezna posvetovanja in dosegla dogovor o bistveni spremembi enotnega dokumenta.

(3) V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 je Irska Komisiji poslala dokumente in informacije o doseženem dogovoru z Združenim kraljestvom (Severno Irsko) v postopku ugovora glede zahtevka za registracijo imena „Irish Grass Fed Beef“ kot zaščitene geografske označbe, vključno z bistveno spremenjenim enotnim dokumentom.

(4) V skladu s členom 50 in členom 51(4) Uredbe (EU) št. 1151/2012 je Komisija zahtevek preučila in sklenila, da izpolnjuje pogoje iz navedene uredbe.

(5) Da se omogoči vložitev ugovorov v skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012, bi bilo enotni dokument in sklic na objavo specifikacije proizvoda iz člena 50(2), točka (a), navedene uredbe za ime „Irish Grass Fed Beef“ treba objaviti v *Uradnem listu Evropske unije* –

SKLENILA:

Edini člen

Enotni dokument in sklic na objavo specifikacije proizvoda iz člena 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 za ime „Irish Grass Fed Beef“ (ZGO) (št. EU: PGI-IE+UK(NI)-02647 – 27. november 2020) se objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 je objava iz prvega odstavka tega člena podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper registracijo imena „Irish Grass Fed Beef“.

([1]) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.
([2]) UL C 492, 8.12.2021, str. 12.

V Bruslju, 28. julija 2023

Za Komisijo
Janusz WOJCIECHOWSKI
član Komisije

PRILOGA

ENOTNI DOKUMENT

„Irish Grass Fed Beef“

EU št.: PGI-IE+UK(NI)-02647 – 27. november 2020

ZOP () ZGO (X)

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Irish Grass Fed Beef“

2. **Država članica ali tretja država**

Irska

Združeno kraljestvo (Severna Irska)

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Vrsta proizvoda [V skladu s Prilogo XI]*

Skupina 1.1 Sveže meso (in klavnični izdelki)

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Irish Grass Fed Beef“ je poimenovanje za svežo in zamrznjeno govedino s kostmi in brez kosti, vključno s trupi, četrtmi, kosi mesa s kostmi, osnovnimi deli brez kosti, mleto govedino iz teh kosov in mesom, pakiranim za prodajo na drobno.

„Irish Grass Fed Beef“ ima (i) nizko skupno stopnjo zamaščenosti; (ii) enakomerno porazdeljeno maščobo (marmorirano mišičnino); (iii) meso intenzivne češnjevo rdeče barve; in (iv) maščobo zelo smetanasto bele/rumene barve. Meso je sočno in mehko ter ima bogat, kompleksen okus po govedini s travnatimi notami.

Goveji trupi morajo spadati v eno od naslednjih dveh kategorij:

i. voli in telice, stari do 36 mesecev, v razredu mesnatosti nad O– in s stopnjo zamaščenosti med 2+ in 4+;

ii. krave, stare do 120 mesecev, v razredu mesnatosti nad O+ in s stopnjo zamaščenosti med 2+ in 5.

„Irish Grass Fed Beef“ iz kategorije (i) ima vse naslednje lastnosti: meso češnjevo rdeče barve, maščobo smetanasto bele/rumene barve, uvršča se v zahtevani razred podkožne zamaščenosti.

„Irish Grass Fed Beef“ iz kategorije (ii) ima maščobo še izrazitejše rumene barve in meso temnejše rdeče barve kot voli in telice iz prve kategorije. Ima tudi višjo skupno stopnjo zamaščenosti kot govedina iz kategorije (i). Kosi mesa z visokim pH (> 5,8) so označeni in izključeni.

.

3.3. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Proizvod „Irish Grass Fed Beef“ se pridobiva samo iz goveda, za katerega velja naslednje:

a) trava predstavlja vsaj 90 % zaužite krme. Travo govedo večinoma popase, pozimi pa je krmljeno s spravljeno travno krmo;

b) govedo se vsako leto na pašniku pase najmanj 220 dni na leto. Takoj ko razmere dopuščajo, govedo „Irish Grass Fed Beef“ vsako leto spustijo na pašo, kjer se celodnevno pase do 10 mesecev. V hlev se navadno vrne proti koncu novembra / v začetku decembra, ko se zaradi vremenskih razmer in stanja tal rast trave ustavi, paša pa ni več mogoča. Dovoljenih je do 40 dni odstopanja zaradi olajševalnih okoliščin, in sicer če je paša ovirana zaradi vremenskih razmer, stanja tal, drugih okoljskih razmer ali pomislekov glede dobrobiti živali.

Govedo se sme s spravljeno travno krmo krmiti samo v obdobju, ko je uhlevljeno (največ (*) 145 dni). Vsi proizvajalci ocenijo hranilno vrednost spravljene travne krme. Govedo se lahko hrani tudi z drugo krmo poleg trave (npr. slamo, krmno peso, koruzo in drugim žitom), in koncentriranimi krmili, vendar ta krma ne sme predstavljati več kot 10 % krme, ki jo žival zaužije v celotnem življenju. Netravna krma se uporablja le, kadar je to potrebno, npr. med odstavljanjem, pozimi, v skrajnih vremenskih razmerah in med dopitanjem, vendar le, če hranilna vrednost pašne/spravljene trave ni dovolj velika, da bi se z njo zagotovila optimalna prehranska kakovost mesa. Vsa spravljena travna krma mora biti pokošena na geografskem območju.

3.4. *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Govedo mora biti skoteno, med vzrejo krmljeno s travo, pitano in zaklano na geografskem območju, meso pa na njem hlajeno in razkosano na četrti.

Postopek zorenja mesa (ki traja najmanj tri dni, za proizvodnjo posebnih kosov pa dva dni), ki je nujen za zagotovitev prehranske kakovosti govedine „Irish Grass Fed Beef“, poteka na geografskem območju.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Proizvodi, ki se lahko označijo z ZGO „Irish Grass Fed Beef“:

— sveža in zamrznjena govedina s kostmi in brez kosti, vključno s trupi, četrtmi, kosi mesa s kostmi, osnovnimi deli polovic brez kosti in mesom, pakiranim za prodajo na drobno, in sicer iz goveda za zakol, ki se uvršča v eno od opredeljenih kategorij,

— mleta govedina, ki je v celoti pridobljena iz goveda za zakol, uvrščenega v eno od opredeljenih kategorij, z najmanj 90-odstotnim vizualno ocenjenim deležem pustega mesa,

— proizvodi (npr. burgerji) iz mlete govedine, ki je v celoti pridobljena iz goveda za zakol, uvrščenega v eno od opredeljenih kategorij, z najmanj 90-odstotnim vizualno ocenjenim deležem pustega mesa.

Proizvodi, ki se lahko označijo kot „pridobljeni iz“ proizvodov z ZGO „Irish Grass Fed Beef“:

— sestavljeni proizvodi iz govedine, ki je v celoti pridobljena iz goveda, uvrščenega v eno od opredeljenih kategorij „Irish Grass Fed Beef“, z najmanj 90-odstotnim vizualno ocenjenim deležem pustega mesa,

— visokokakovostni klavnični izdelki (ličnice, repi, spodnji deli trebušne prepone in jeziki) goveda, uvrščenega v eno od opredeljenih kategorij za proizvod „Irish Grass Fed Beef“.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje je otok Irska, ki vključuje Irsko in Severno Irsko ([1]).

5. Povezava z geografskim območjem

Vzročna povezava med proizvodom in geografskim območjem, na katerem se proizvaja, temelji na stalno visoki prehranski kakovosti, po kateri slovi proizvod. Ta sloves, ki ga je govedina „Irish Grass Fed Beef“ pridobila med evropskimi potrošniki, trgovci na drobno, kuharskimi mojstri, novinarji in oblikovalci javnega mnenja, izhaja iz sistema paše in proizvodnje travne krme, ki se uporablja za vzrejo in pitanje opredeljenih kategorij goveda za zakol. Meso tega goveda se predela po strogem postopku, katerega proizvod je govedina z značilnim videzom in priznano prehransko kakovostjo.

Posebnosti geografskega območja: naravni dejavniki in strokovno znanje

Že stoletja je otok Irska odvisen od travniškega kmetijstva, saj so tam ugodne razmere za uspevanje trave. Govedoreja je že dolgo priznana kot pomemben del irskega gospodarstva.

(*) Glej tudi oddelek 3.3.(b)

([1]) Sklicevanje na „otok“ vključuje manjše otoke Irske in Severne Irske.

Geografsko območje ima zmerno podnebje z blagimi zimami. Hude zmrzali in visoke poletne temperature so redke. Ker zaradi toplega zalivskega toka prevladujejo vlažni zahodni vetrovi, ima otok izrazito oceansko podnebje s pogostim deževjem (do 246 deževnih dni na leto) in majhen letni razpon temperatur (temperatura redko pade pod 0 °C ali se dvigne nad 25 °C). Na irskem travinju je donos nenamakanih krmnih rastlin (12–16 ton suhe snovi/ha letno) med največjimi v Evropi.

Pasemska sestava irskega goveda za zakol se razlikuje od drugih sistemov reje goveda za zakol, saj temelji na praksi križanja tradicionalnih pasem (npr. pasem hereford, angus in shorthorn) tako z mlečnimi pasmami (z močnim materinskim nagonom) kot tudi z mesnimi pasmami s celinskega dela Evrope (npr. pasmami limuzin, šarole in simental). Rezultat so trdoživi križanci, ki so najprimernejši za pitanje v razgibanih podnebnih in geografskih razmerah, značilnih za geografsko območje.

Integrirani sistem kmetijskega izobraževanja in močna podpora na samih kmetijah omogočata dostop do najnaprednejših znanstvenih raziskav, s katerimi lahko kmetje kar najbolje izkoristijo travinje za vzrejo mesnega goveda. Storitve so na voljo vsem kmetom in novim kmetovalcem. Ta znanstvena podpora pomembno prispeva k stalnemu izboljševanju prehranske kakovosti govedine „Irish Grass Fed Beef“. Proizvajalci govedine so usmerjeni predvsem v proizvodnjo govedine z značilnim videzom in vrhunskim okusom, z nedavnimi panožnimi pobudami pa se proizvajalcem „Irish Grass Fed Beef“ omogoča, da se osredotočijo tudi na zmanjševanje ogljičnega odtisa zaradi proizvodnje govedine.

Kmetije, na katerih se proizvaja govedina „Irish Grass Fed Beef“, so osrednjega pomena za podeželsko krajino in skupnosti na Irskem. Skozi zgodovino je sistem temeljil na malih in srednje velikih družinskih kmetijah in medgeneracijskem prenosu teh kmetij. V tem sistemu je kmetija obkrožena s pašnimi in krmnimi površinami za živino, kar olajšuje redno vizualno ocenjevanje živine (pastirstvo) in nenehno skrb za dobro počutje živali, kar pomembno prispeva h prehranski kakovosti mesa.

To mozaična podeželska krajina je še vedno prepoznavna značilnost irske krajine. Čeprav model proizvodnje govedine „Irish Grass Fed Beef“ ni omejen na družinske kmetije in ne izključuje novih udeležencev, je več kot 99 % kmetij mogoče opredeliti kot „družinske kmetije“ ([2]), ([3]). Do proizvodnje govedine „Irish Grass Fed Beef“ pa niso upravičeni obrati za intenzivno pitanje, v katerih se uporabljajo industrijske metode kmetovanja in ki nimajo dokazil o uporabi praks, ki temeljijo na paši in krmljenju živali s travo, kot je to značilno za družinske kmetije.

Na kmetijah, na katerih se proizvaja govedina „Irish Grass Fed Beef“, se še vedno uporablja tradicionalni sistem prireje govedine, ki temelji na ekstenzivni pašni reji. Podatki kažejo, da je povprečna velikost razpoložljivih površin na žival preko 3 000 kvadratnih metrov. Sistem kmetovanja temelji na čredah in znanjih o ravnanju z živalmi, ki so se oblikovali in prenašali iz roda v rod. To je ohranilo znanje in izkušnje iz prireje govedine, oboje pa je odvisno tako od lokalnih geografskih in podnebnih razmer kot tudi od zahtev za dobro počutje živali. Paša na prostem se mednarodno povezuje z boljšo dobrobitjo, manjšim stresom in boljšim zdravjem za živali.

Z geografskega območja izvirajo tudi trava na paši in zimska krma, ki je v celoti iz trave.

V proizvodnih sistemih za govedino „Irish Grass Fed Beef“ se stremi k temu, da:

— govedo največ teže pridobi s travo na paši,

— se presežek trave v dobi optimalne rasti (maja/junija) poleti pokosi za pridelavo visokokakovostne zimske krme,

— se tako poveča prebavljivost suhe snovi v tako spravljeni travi. Le na tak način se lahko zagotovi, da se s travno silažo zadovolji večina prehranskih potreb, ki jih imajo živali pozimi.

Nedavne študije so potrdile, da vsebuje govedina „Irish Grass Fed Beef“ v primerjavi z govedino iz sistemov krmljenja brez ali z majhnim deležem trave bistveno večjo koncentracijo koristnih mineralov in vitaminov, med drugim kalcija, mangana, železa, cinka, selena, natrija, magnezija, kalija, fosforja in vitamina E.

([2]) Na Irskem je bilo v raziskavi o strukturi kmetij iz leta 2016, ki jo je objavil centralni statistični urad Irske, 99,6 % irskih kmetij opredeljenih kot družinske kmetije. Družinske kmetije se upravljajo kot družinska podjetja (vključno s kmetijami, ki so registrirane kot komercialni obrati). (centralni statistični urad Irske). Za namene ZGO mora biti razvidna uporaba praks, ki temeljijo na paši in krmljenju živali s travo, kot je to značilno za družinske kmetije.

([3]) Na Severnem Irskem so glede na raziskavo EU o strukturi kmetijskih gospodarstev iz leta 2016 kmetije predvsem družinska podjetja, pri čemer je 99 % upraviteljev kmetij posestnikov kmetij, zakoncev in drugih družinskih članov.

Posebnosti proizvoda

Povezave med zemljo, ljudmi in živalmi, zaradi katerih ima meso spodaj opisane značilnosti, kažejo na pomen pastirstva, malih družinskih kmetij, lokalnega strokovnega znanja in upravljanja travinja proizvajalcev „Irish Grass Fed Beef“.

Govedina „Irish Grass Fed Beef“ ima po ugotovitvah posebne hranilne lastnosti, zaradi katerih se razlikuje od govedine iz sistemov krmljenja brez ali z majhnim deležem trave: govedina „Irish Grass Fed Beef“ ima nižjo vsebnost nasičenih maščobnih kislin in višje ravni omega 3 maščobnih kislin kot govedina iz sistemov krmljenja brez ali z majhnim deležem trave. Raziskave so pokazale tudi, da ima meso goveda, krmljenega s travo, zaradi vsebnosti maščobnih kislin tudi razpoznaven travnat okus in edinstvene kulinarične lastnosti, npr. kompleksnejši pridih po oreščkih.

Obe kategoriji „Irish Grass Fed Beef“ se od govedine iz sistemov krmljenja brez ali z majhnim deležem trave razlikujeta po videzu, in sicer po barvi mesa in maščobe.

Z nedavno študijo je bilo ugotovljeno, da je podkožna maščoba pri govedu „Irish Grass Fed Beef“ za približno 63 % bolj rumena kot pri živalih, krmljenih s koncentrati žit. Bolj rumena barva je lahko povezana z večjo prisotnostjo karotenoidov (npr. beta karotena in luteina) na pašnikih geografskega območja kot v koncentratih žit.

Mišičevje je pri govedini „Irish Grass Fed Beef“ temnejše (intenzivnejše rdeče barve) kot pri živalih, krmljenih s koncentrati žit.

Bogati, kompleksni in travnati okus, sočnost in druge lastnosti govedine „Irish Grass Fed Beef“ so rezultat tradicionalnega sistema paše, ki večinoma poteka na prostem. Živali se na pašnikih pasejo več kot 220 dni ([4]) v letu, trava z geografskega območja pa predstavlja kot 90 % njihove krme.

Mehkost mesa (tekstura) je ena najpomembnejših organoleptičnih lastnosti, ki vplivajo na zadovoljstvo pri uživanju mesnih proizvodov in njihovo sprejemljivost v očeh potrošnikov. Izredna mehkost, značilna za „Irish Grass Fed Beef“, je možna, ker ravnanje z živalmi pred zakolom ter hlajenje in zorenje trupov in kosov mesa po zakolu potekajo v skladu z natančnim načrtom, ki mu irski kmetje in predelovalci dosledno sledijo. To omogoča naravni proces zorenja/razgradnje vlaken, ki pripomore k temu, da je govedina mehkejša in ima izrazitejše naravne arome. Pomembno vlogo imata tudi preverjena mesnopredelovalna tehnologija in nadzorovan proces zorenja, ki povečujeta mehkost mesa in odpravljata tveganje hladilne trdote. Kosi mesa z visokim pH (> 5,8) so označeni in izključeni.

Vzročna povezava: sloves

Proizvodnjo govedine „Irish Grass Fed Beef“ omogoča povezava med zemljo, ljudmi in živalmi, ki se prepleta s človeškimi dejavniki iz lokalnega tradicionalnega pastirstva, irskega sistema kmetovanja in tehnik upravljanja travinja, ki jih uporabljajo proizvajalci govedine „Irish Grass Fed Beef“.

Zaradi vsega tega je to mehka govedina razločljive visoke kakovosti z edinstvenim videzom, okusom in hranilno sestavo. Te lastnosti cenijo potrošniki, kuharski mojstri in kupci živil.

Zaradi razlik v lokalni kulinariki in preferencah se proizvod „Irish Grass Fed Beef“ prodaja na dveh različnih trgih višjega cenovnega razreda:

i. proizvod „Irish Grass Fed Beef“ iz volov in telic je priljubljen na različnih trgih, vključno z nizozemskim, nemškim, belgijskim in luksemburškim. Na teh trgih se prodaja po višji ceni;

ii. proizvod „Irish Grass Fed Beef“ iz krav, ki ustrezajo pogojem, pa je najbolj priljubljena govedina na območjih Evrope, kjer cenijo meso zrelih živali z bogatim, močnim okusom (npr. v Franciji in severni Španiji). Ta tržna niša se je v zadnjem času močno povečala, kar dokazuje trend v vrhunski kulinariki, da vodilni evropski kuharski mojstri posegajo po mesu starejših krav (npr. galicijski govedini).

Očitne razlike v videzu, okusu in sestavi med govedino „Irish Grass Fed Beef“ in govedino iz sistemov krmljenja brez ali z majhnim deležem trave potrjujejo tudi potrošniške raziskave. Leta 2011 so na treh evropskih trgih (v Nemčiji, na Nizozemskem in v Italiji) prirejali pokušnje, da bi ugotovili, kakšna je prehranska kakovost govedine „Irish Grass Fed Beef“ v primerjavi s konkurenčnimi proizvodi po mnenju potrošnikov. Na vseh treh trgih je govedina „Irish Grass Fed Beef“ dosegla boljšo oceno za intenzivnost okusa, teksturo in razmerje med zamaščenostjo/marmoriranostjo mesa.

([4]) Glej tudi oddelek 3.3.(b)

Različni strokovnjaki trdijo, da ima govedina „Irish Grass Fed Beef“ razlikovalne in posebne lastnosti pri uživanju – po njihovem mnenju je:

— „bogatega okusa“,

— „sočna“,

— „ena najokusnejših vrst govedine na svetu“.

Cenijo tudi mehkost govedine:

— „zaradi kakovosti (in) mehkosti ... tega mesa“,

— „meso je izredno mehko“.

Irska je leta 2018 in 2019 na svetovnem tekmovanju proizvajalcev zrezkov World Steak Challenge, v kategoriji z mesom živali, krmljenih s travo, s svojimi zrezki osvojila več medalj kot katera koli druga država. Ko so leta 2019 strokovne skupine pokuševalcev proizvode „Irish Grass Fed Beef“ primerjale z zrezki iz 25 držav, je Irska za rostbif, zgornje bržole in fileje „Irish Grass Fed Beef“ prejela rekordnih 83 medalj – vključno z nagrado za najboljši file –, kar je več kot katera koli druga država, ki se je udeležila tekmovanja Leta 2021 je na svetovnem tekmovanju proizvajalcev zrezkov World Steak Challenge osvojila še 85 medalj, od tega 52 zlatih.

Dobro marmorirano meso goveda, krmljenega s travo – čudovito. Mehko in okusno s pridihom po oreščkih, kratkimi vlakni in nizko vsebnostjo kislin ter je izredno sočno – neverjetno. Sodnikova komentarja ob razglasitvi zrezkov „Irish Grass Fed Beef“ za najboljše na svetu, BEEF Magazine, 2009.

Govedina „Irish Grass Fed Beef“ se pripravlja v številnih vodilnih restavracijah po svetu. V klub Chefs Irish Beef Club, ki ima v Evropi in po svetu devet sekcij, je aktivno vključenih več kot 100 kuharskih mojstrov, ki so se odločili, da bodo govedino „Irish Grass Fed Beef“ uporabljali in promovirali kot svojo prvo izbiro. Na mednarodnem srečanju kuharskih mojstrov, vključenih v klub, in zmagovalcev tekmovanja kuharskih mojstrov Bocuse d'Or (junija 2013) je bilo mogoče slišati številne pohvale govedine „Irish Grass Fed Beef“, med drugim tudi naslednje:

— Mario Corti, kuharski mojster, Nemčija: „Všeč mi je meso goveda, krmljenega s travo, in po mojem mnenju je govedina ‚Irish Grass Fed Beef' dejansko najboljša na trgu ...“,

— Jean-Paul Jeunet, kuharski mojster: „Svojim gostom želim ponuditi najboljše in Irska ima bujno travo in ugodno podnebje, govedo pa je lahko vse leto na prostem – zelo zanimivo.“

Sklic na objavo specifikacije

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