DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN

de 28 de julio de 2023,

relativa a la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* de la solicitud de registro de un nombre contemplada en el artículo 49 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo «Irish Grass Fed Beef» (IGP)

(2023/C 275/13)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ([1]), y en particular su artículo 50, apartado 2, letra a),

Considerando lo siguiente:

(1) De conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la solicitud de registro del nombre «Irish Grass Fed Beef» como indicación geográfica protegida, presentada por Irlanda, ha sido publicada en el *Diario Oficial de la Unión Europea* ([2]).

(2) El 21 de febrero de 2022, la Comisión recibió un escrito de oposición con la correspondiente declaración motivada de oposición, del Reino Unido (Irlanda del Norte). La declaración de oposición se consideró admisible. Irlanda y el Reino Unido (Irlanda del Norte) llevaron a cabo las consultas oportunas y alcanzaron un acuerdo que modificaba de forma sustancial el documento único.

(3) De conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, Irlanda envió a la Comisión los documentos y la información pertinentes sobre el acuerdo alcanzado con el Reino Unido (Irlanda del Norte) en el procedimiento de oposición relativo a la solicitud de registro del nombre «Irish Grass Fed Beef» como indicación geográfica protegida, incluido el documento único sustancialmente modificado.

(4) De conformidad con el artículo 50 y el artículo 51, apartado 4, del Reglamento (CE) n.º 1151/2012, la Comisión ha examinado la solicitud y llegado a la conclusión de que cumple las condiciones establecidas en dicho Reglamento.

(5) Con el fin de permitir la presentación de escritos de oposición de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, deben publicarse en el *Diario Oficial de la Unión Europea* el documento único y la referencia a la publicación del pliego de condiciones del producto a que se refiere el artículo 50, apartado 2, letra a), de dicho Reglamento correspondientes al nombre «Irish Grass Fed Beef».

DECIDE:

Artículo único

El documento único y la referencia a la publicación del pliego de condiciones a que se refiere el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 correspondientes al nombre «Irish Grass Fed Beef» (IGP) (n.º UE: PGI-IE+UK (NI)-02647 — 27.11.2020) se publicarán en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

De conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la publicación a que se refiere el párrafo primero del presente artículo conferirá el derecho a oponerse al registro del nombre «Irish Grass Fed Beef».

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

Hecho en Bruselas, el 28 de julio de 2023.

Por la Comisión
Janusz WOJCIECHOWSKI
Miembro de la Comisión

ANEXO

DOCUMENTO ÚNICO

«Irish Grass Fed Beef»

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

DOP () IGP (X)

1. **Nombre(s) (de la DOP o IGP)**

«Irish Grass Fed Beef»

2. **Estado miembro o tercer país**

Irlanda

Reino Unido (Irlanda del Norte)

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto [enumerado en el anexo XI]*

Clase 1.1 Carne (y despojos) frescos

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

«Irish Grass Fed Beef» es el nombre que se da a la carne de vacuno fresca y congelada sin deshuesar y deshuesada, incluidos las canales, los cuartos, las piezas sin deshuesar, los despieces mayores deshuesados, la carne picada de dichas piezas y los envases para la venta al por menor.

El «Irish Grass Fed Beef» tiene i) bajos niveles globales de grasa; ii) una distribución homogénea de la grasa (como marmoleado intramuscular); iii) un color de carne rojo cereza pronunciado; y iv) una grasa de color cremoso o amarillento muy acentuado. Tiene una carne rica, compleja, herbácea, suculenta y jugosa, con verdadero sabor a vacuno, y es tierna.

Las canales deben pertenecer a las dos categorías siguientes:

i. Novillos y terneras de hasta 36 meses de edad con conformación mejor que O- y una puntuación grasa entre 2 + y 4 +;

ii. Vacas de carne de hasta 120 meses con conformación mejor que O +y una puntuación de grasa entre 2 + y 5.

El «Irish Grass Fed Beef» de la categoría i) posee todos los atributos descritos con relación al color de la carne, rojo cereza, y al de la grasa, crema/amarillo, y a los niveles de grasa externa.

El «Irish Grass Fed Beef» descrito en la categoría ii) tiene una grasa de un amarillo aún más pronunciado y una carne de un color rojo más intenso que la categoría de novillos y terneras. Los niveles medios de grasa son superiores a los de la categoría i). Se identifican y excluyen las canales con un pH elevado (> 5.8).

.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

El «Irish Grass Fed Beef» incluye únicamente el ganado que:

a) Obtiene al menos el 90 % de su ingesta de hierba. Se trata principalmente de hierba de pastos, con alimentación invernal de hierba ensilada.

b) Pasa un mínimo de 220 días al año a lo largo de toda su vida pastando. Cada año, tan pronto como lo permiten las condiciones, el ganado de «Irish Grass Fed Beef» se envía a los pastos, donde pasta hierba todo el día durante diez meses. Normalmente, el ganado se estabula a finales de noviembre o principios de diciembre, cuando las condiciones meteorológicas y del suelo ya no facilitan el crecimiento activo de la hierba ni el pasto. Se permite una tolerancia de hasta cuarenta días por circunstancias atenuantes, definidas como sigue: cuando la meteorología, el estado del suelo, otras condiciones ambientales o consideraciones de bienestar animal obligan a ello.

La hierba ensilada solo se ofrece como alimento durante el período de estabulación (145 días como máximo (*)). La calidad nutricional de la hierba ensilada es evaluada por todos los productores. El ganado puede alimentarse con forrajes distintos de la hierba (por ejemplo, paja, remolacha forrajera, maíz, otros cereales) y piensos concentrados, pero se limita a un máximo del 10 % de la ingesta a lo largo de la vida del animal. Estos piensos distintos de la hierba solo se utilizan cuando es necesario, por ejemplo, en el destete, en invierno, en episodios meteorológicos extremos y durante el último período de engorde, pero solo cuando la calidad nutricional de la hierba / forraje de hierba es insuficiente para garantizar una calidad gustativa óptima de la carne. Toda la hierba ensilada debe cosecharse en la zona geográfica.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Los animales deben nacer, ser criados en hierba, engordados, sacrificados, refrigerados y despiezados dentro de la zona geográfica.

El proceso de maduración de la carne (tres días como mínimo o, en el caso de los cortes especiales, dos días), que es esencial para garantizar la calidad gustativa del «Irish Grass Fed Beef», tiene lugar dentro de la zona geográfica.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Productos que pueden etiquetarse como IGP «Irish Grass Fed Beef»

— Carne de vacuno fresca y congelada sin deshuesar y deshuesada, incluidos las canales, los cuartos, las piezas sin deshuesar, los despieces mayores deshuesados y los envases para la venta al por menor, procedentes de las categorías aptas de vacuno.

— Carne picada que contenga un 100 % de carne de vacuno procedente de categorías aptas de vacuno y que contenga un mínimo del 90 % de magro visual.

— Productos cárnicos picados (por ejemplo, hamburguesas) que contengan un 100 % de carne de vacuno procedente de categorías aptas de vacuno y que contengan un mínimo del 90 % de magro visual.

Productos que pueden etiquetarse como «derivados» de la IGP «Irish Grass Fed Beef»

— Productos compuestos que contengan un 100 % de carne de vacuno procedente de categorías aptas de ganado de «Irish Grass Fed Beef» y que contengan un mínimo del 90 % de magro visual.

— Despojos de categoría superior (carrillada, rabo, músculos del diafragma y lengua) procedentes de categorías aptas de ganado de «Irish Grass Fed Beef».

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica es la isla de Irlanda, que comprende Irlanda e Irlanda del Norte ([1]).

5. Vínculo con la zona geográfica

La relación causal entre el producto y la zona en la que se produce se basa en su alta calidad gustativa sistemática, que a su vez ha dado lugar a una reputación bien consolidada. El «Irish Grass Fed Beef» ha alcanzado una reputación entre los consumidores europeos, los minoristas, los chefs, los periodistas y los líderes de opinión basada en el sistema de pastoreo y de producción de forrajes de hierba que se utiliza para criar y «engordar» a las categorías aptas de animales de la especie bovina, procesadas con arreglo a un protocolo estricto, lo que da lugar a una carne con un aspecto visual diferenciado y una calidad gustativa notoria.

Carácter específico de la zona geográfica: factores naturales y conocimientos técnicos

La singular dependencia de la isla de Irlanda de la agricultura de hierba y su potencial de cultivo de hierba es conocida desde hace siglos. La cría de ganado vacuno es reconocida desde hace mucho tiempo como parte fundamental de la economía irlandesa.

(*) Véase también el punto 3.3, letra b)

([1]) Las referencias a la «isla» incluyen las islas menores de Irlanda e Irlanda del Norte.

La zona geográfica tiene un clima templado, los inviernos son suaves y las heladas fuertes son escasas, al igual que las altas temperaturas estivales. Los vientos predominantes, húmedos y del oeste de las cálidas aguas de la corriente del Golfo, hacen que la isla tenga un clima marcadamente oceánico con lluvias frecuentes (hasta 246 días de lluvia al año) y una variación térmica anual baja (rara vez por debajo de los 0º C o por encima de los 25º C). Los prados irlandeses pueden producir algunos de los mayores rendimientos de pastos no regados (12-16 t de materia seca (DM)/ha al año) de Europa.

La cabaña de ganado vacuno irlandesa difiere de otros sistemas de carne de vacuno, ya que se deriva de la práctica de cruzar razas tradicionales (por ejemplo, Hereford, Angus y Shorthorn) tanto con razas lecheras (con fuerte carácter maternal) como con razas europeas continentales (Limousin, Charolais y Simmental). El robusto animal hibrido resultante se adapta de forma óptima para su engorde en las condiciones climáticas y geográficas diversas de la zona geográfica.

Una formación agrícola integrada y un fuerte apoyo en las explotaciones ofrecen acceso a una investigación científica de vanguardia, lo que permite a los agricultores aprovechar al máximo las ventajas de los prados para su ganado vacuno. Todos los agricultores y recién llegados al sector disponen de servicios de apoyo. Este apoyo científico es una aportación importante para la mejora continua de la calidad gustativa del «Irish Grass Fed Beef» Aunque el objetivo principal es la producción de una carne de vacuno distintiva visualmente y de sabor superior, recientes iniciativas del sector también ayudan al productor del «Irish Grass Fed Beef» a centrarse en reducir la huella de carbono de su empresa de carne de vacuno.

Las explotaciones de «Irish Grass Fed Beef» ocupan un lugar central en el paisaje rural y las comunidades irlandesas. Históricamente, las estructuras se construyen en torno a explotaciones agrícolas residenciales pequeñas o medianas, que se han transmitido de generación a generación. En estas estructuras, la granja está situada en el centro de las zonas de pastoreo y forraje para el ganado, lo que permite una evaluación visual frecuente del ganado («pastoreo») y una atención continua al bienestar de los animales, lo que contribuye de forma significativa a la calidad gustativa de la carne.

Todavía hoy, este mosaico rural es un elemento reconocido del paisaje irlandés. Aunque el modelo de producción del «Irish Grass Fed Beef» no es exclusivo de las explotaciones familiares y no excluye a los nuevos agricultores, más del 99 % de las explotaciones pueden clasificarse como «explotaciones familiares» ([2]), ([3]). En cambio, las operaciones de engorde intensivo que utilizan métodos de cultivo industrial, sin pruebas de prácticas de explotaciones de tipo familiar basadas en el pastoreo y la alimentación con pasto, no dan derecho a acogerse a la producción de vacuno «Irish Grass Fed Beef».

En las explotaciones de «Irish Grass Fed Beef» sigue existiendo un sistema tradicional de producción de carne de vacuno basado en la cría extensiva de pastoreo. Los datos indican una disponibilidad media de terreno de aproximadamente 3000 metros cuadrados por animal. El sistema de explotación se ha derivado de la formación de rebaños y de las habilidades ganaderas transmitidas a lo largo de generaciones. Este proceso ha conservado los conocimientos y la experiencia en la producción de carne de vacuno, sensibles a las condiciones geográficas y climáticas locales, así como los requisitos de bienestar animal. La carne de vacuno procedente del pastoreo está asociada a nivel internacional a un mejor bienestar animal, menos estrés y una mejor salud animal.

Además, la hierba de los pastos y todos los forrajes de invierno a base de hierba proceden de la zona geográfica.

Los sistemas de producción del «Irish Grass Fed Beef» priorizan:

— la mayor ganancia de peso posible a partir de la hierba de los pastos,

— la cosecha de los excedentes de hierba estival en su fase de crecimiento óptima (mayo/junio) para producir una alimentación invernal de alta calidad, lo que

— maximiza la digestibilidad de la materia seca (DMD) de esta hierba conservada. Esto es esencial para que el ensilado de hierba pueda satisfacer la inmensa mayoría de las necesidades nutricionales invernales del animal.

Estudios recientes han confirmado que el «Irish Grass Fed Beef» tiene concentraciones significativamente más elevadas de minerales y vitaminas beneficiosos (entre los que se encuentran el calcio, manganeso, hierro, cinc, selenio, sodio, magnesio, potasio, fósforo y vitamina E) que los sistemas de alimentación con poca o ninguna hierba.

([2]) En Irlanda, una encuesta sobre las estructuras agrarias de 2016 publicada por la Oficina Central de Estadística irlandesa clasificó el 99,6 % de las explotaciones irlandesas como «explotaciones familiares» Las explotaciones familiares funcionan como empresas familiares (incluidas las registradas como empresas comerciales). (Ref. CSO). Las prácticas de explotaciones de tipo familiar basadas en el pastoreo y la alimentación con pasto deben ser evidentes a efectos de la IGP.

([3]) En Irlanda del Norte, la Encuesta sobre la Estructura de las Explotaciones Agrícolas de 2016 mostró que las explotaciones son principalmente explotaciones familiares y el 99 % de los titulares de las explotaciones son ganaderos, sus cónyuges u otros miembros de la familia.

Carácter específico del producto

Los vínculos entre la tierra, las personas y los animales ponen de manifiesto la importancia que los productores del «Irish Grass Fed Beef» conceden a la ganadería, la pequeña explotación familiar, los conocimientos técnicos locales y la gestión de los pastos, y le aportan a la carne las siguientes características específicas.

Se ha constatado que el «Irish Grass Fed Beef» tiene propiedades nutricionales específicas que lo diferencian de los sistemas de alimentación con poca o ninguna hierba: El «Irish Grass Fed Beef» tiene un perfil de ácidos grasos saturados inferior y niveles de omega 3 superiores al de la carne de vacuno alimentada con sistemas de alimentación con poca o ninguna hierba. La investigación también ha puesto de manifiesto que las diferencias en el contenido en ácidos grasos aportarán a la carne de vacuno alimentada con hierba un sabor herbáceo muy diferenciado y unas cualidades de cocción únicas, tales como matices de frutos secos más complejos.

Ambas categorías del «Irish Grass Fed Beef» son visualmente diferentes desde el punto de vista del color de la carne y de la grasa del vacuno producido en sistemas de alimentación con poca o ninguna hierba.

Un estudio reciente reveló que la grasa subcutánea de los bovinos «Irish Grass Fed Beef» es aproximadamente un 63 % más amarilla que la de los animales alimentados con concentrados de cereales. Ese tono amarillo más intenso puede relacionarse con niveles más elevados de carotenoides (por ejemplo, betacaroteno y luteína) en los pastos de la zona geográfica con respecto a los de los concentrados de cereales.

Es manifiesto que el color muscular del «Irish Grass Fed Beef» es más oscuro (de un rojo más intenso) que el de los animales alimentados con concentrados de cereales.

El sabor rico, complejo, herbáceo y jugoso y las propiedades del «Irish Grass Fed Beef» son consecuencia del sistema de pastoreo tradicional, predominantemente al aire libre, en el que los animales pasan más de 220 días ([4]) del año en pastos y consumen más del 90 % de su dieta en forma de hierba de la zona geográfica.

La ternura de la carne (textura) es una de las características organolépticas más importantes que influyen en la aceptabilidad y la satisfacción de los productos cárnicos por los consumidores. La elevada ternura asociada al «Irish Grass Fed Beef» se consigue porque la manipulación previa al sacrificio del ganado y la refrigeración y maduración de los canales y cortes después del sacrificio siguen un riguroso modelo al que los agricultores y transformadores irlandeses se ciñen meticulosamente. Esto permite que se produzca el proceso de maduración/descomposición natural de la fibra, lo que da lugar a una mayor ternura y a una acentuación de los sabores naturales de la carne de vacuno. También se consigue gracias a la probada tecnología cárnica y al uso de un proceso de maduración controlado que aumenta la ternura y elimina el riesgo de contracción por frío. Se identifican y excluyen las canales con un pH elevado (> 5.8).

Vínculo causal: reputación

Los vínculos entre la tierra, las personas y los animales, junto con los factores humanos asociados a la ganadería tradicional de la región, el sistema agrícola irlandés y las técnicas de gestión de los pastos practicadas por los ganaderos de «Irish Grass Fed Beef», crean el «Irish Grass Fed Beef».

El resultado es una carne de vacuno diferenciada, tierna y de alta calidad, con un aspecto, un sabor y un perfil nutricional únicos. Estas propiedades son muy apreciadas por los consumidores, los cocineros y quienes compran alimentos.

El «Irish Grass Fed Beef» ha establecido dos mercados distintos de gran calidad, basados en las diferencias y preferencias culinarias regionales:

i. El «Irish Grass Fed Beef» procedente de novillos y terneras es muy demandado en los mercados de los Países Bajos, Alemania, Bélgica y Luxemburgo, en los que alcanza precios elevados.

ii. El «Irish Grass Fed Beef» procedente de vacas aptas es la carne de vacuno elegida en zonas de Europa que muestran preferencia por la carne de vacuno más rica y con un sabor más intenso, procedente de animales maduros (por ejemplo, Francia y el norte de España). Este nicho de mercado se ha ampliado de forma considerable recientemente, como pone de manifiesto la tendencia culinaria de gama alta hacia la carne de vaca «madura» (por ejemplo, la gallega) entre los cocineros europeos de más renombre.

La investigación entre los consumidores confirma las claras diferencias visuales, gustativas y de composición entre el «Irish Grass Fed Beef» y la carne de vacuno procedente de sistemas de alimentación con poca o ninguna hierba. En 2011, se realizaron pruebas de sabor en tres mercados europeos (Alemania, Países Bajos e Italia) para determinar la percepción del consumidor de la calidad gustativa del «Irish Grass Fed Beef», que se comparó con los competidores. En los tres mercados, el «Irish Grass Fed Beef» obtuvo una puntuación más alta en cuanto a intensidad de sabor, textura y equilibrio de la grasa de cobertura y el marmoleado de la carne.

([4]) Véase también el punto 3.3, letra b).

En su descripción del «Irish Grass Fed Beef», diversos profesionales indican que tiene una calidad gustativa diferenciada y específica:

— «un sabor intenso»

— «suculento»

— «una de las carnes de vacuno más sabrosas del mundo».

También se valora su ternura:

— «conquistado por la calidad (y) ternura de esta carne»

— «la carne es extraordinariamente tierna».

Los filetes irlandeses, en la categoría de alimentación con hierba ganaron más medallas que los de cualquier otro país en el Concurso Mejor Carne de Vacuno del Mundo (World Steak Challenge) de 2018 y 2019. En 2019, cuando fueron evaluados por paneles de cata profesionales frente a filetes de 25 países, los lomos, los ojos de costillas y los solomillos de «Irish Grass Fed Beef» ganaron un récord de 83 medallas, más que cualquier otro país competidor, incluida la de Mejor Solomillo del Mundo. Ganaron otras 85 medallas, 52 de ellas de oro, en el Concurso Mejor Carne de Vacuno del Mundo en 2021.

«Alto marmoleado en la carne de vacuno alimentado con hierba. Maravilloso». «Tierno y sabroso, ligeros tonos de frutos secos, fibras cortas, baja acidez, extremadamente jugoso. Guau». Comentarios de los jueces sobre la victoria del «Irish Grass Fed Beef» en el Concurso Mejor Filete del Mundo, revista BEEF, 2009.

El «Irish Grass Fed Beef» está presente en muchos restaurantes destacados de todo el mundo. El CIBC (Chefs Irish Beef Club) tiene nueve secciones en Europa e internacionalmente y cuenta con más de 100 cocineros participantes que ha optado por el «Irish Grass Fed Beef» como su carne de vacuno de predilección. En una reunión internacional que agrupó a cocineros del CIBC y a ganadores del Bocuse d'Or en junio de 2013, alabaron el «Irish Grass Fed Beef» cocineros como:

— Mario Corti (Alemania): «Me gusta la carne de vacuno alimentado con hierba y, para mí, la Irish Grass Fed Beef es realmente la mejor que se puede encontrar»

— Jean-Paul Jeunet: «Quiero lo mejor para mis clientes y en Irlanda tienen la hierba, el clima y el ganado está al aire libre todo el año. Es muy interesante».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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