KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEBESLUT

av den 28 juli 2023

om offentliggörande i *Europeiska unionens officiella tidning* av ansökan om registrering av ett namn enligt artikel 49 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ”Irish Grass Fed Beef” (SGB)

(2023/C 275/13)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR BESLUTAT FÖLJANDE

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel ([1]), särskilt artikel 50.2 a, och

av följande skäl:

(1) I enlighet med artikel 50.2 a i förordning (EU) nr 1151/2012 har Irlands ansökan om registrering av namnet ”Irish Grass Fed Beef” som skyddad geografisk beteckning offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning* ([2]).

(2) Den 21 februari 2022 mottog kommissionen ett meddelande om invändning med tillhörande motiverad invändning från Förenade kungariket (Nordirland). Invändningen ansågs möjlig att ta upp till prövning. Irland och Förenade kungariket (Nordirland) genomförde lämpliga samråd och nådde en överenskommelse om väsentliga ändringar av det sammanfattande dokumentet.

(3) I enlighet med artikel 51 i förordning (EU) nr 1151/2012 översände Irland till kommissionen de handlingar och den information som är relevant för den överenskommelse som nåtts med Förenade kungariket (Nordirland) i invändningsförfarandet rörande ansökan om registrering av namnet ”Irish Grass Fed Beef” som skyddad geografisk beteckning, inbegripet det väsentligt ändrade sammanfattande dokumentet.

(4) Kommissionen har i enlighet med artiklarna 50 och 51.4 i förordning (EU) nr 1151/2012 granskat ansökan och har konstaterat att den uppfyller villkoren i den förordningen.

(5) För att göra det möjligt att lämna in meddelanden om invändning i enlighet med artikel 51 i förordning (EU) nr 1151/2012 bör det sammanfattande dokument och den hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen som avses i artikel 50.2 a i den förordningen för namnet ”Irish Grass Fed Beef” offentliggöras i *Europeiska unionens officiella tidning*.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Enda artikel

Det sammanfattande dokument och den hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen som avses i artikel 50.2 a i förordning (EU) nr 1151/2012 för namnet ”Irish Grass Fed Beef” (SGB) (EU-nr PGI-IE+UK(NI)-02647 – 27.11.2020) ska offentliggöras i *Europeiska unionens officiella tidning*.

I enlighet med artikel 51 i förordning (EU) nr 1151/2012 ges genom det offentliggörande som avses i första stycket i denna artikel rätt att göra invändningar mot registreringen av namnet ”Irish Grass Fed Beef”.

([1]) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) EUT C 492, 8.12.2021, s. 12.

Utfärdat i Bryssel den 28 juli 2023.

På kommissionens vägnar
Janusz WOJCIECHOWSKI
Ledamot av kommissionen

BILAGA

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Irish Grass Fed Beef”

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

SUB () SGB (X)

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Irish Grass Fed Beef”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Irland

Förenade kungariket (Nordirland)

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp [se bilaga XI]*

Klass 1.1 Färskt kött (och slaktbiprodukter)

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Namnet ”Irish Grass Fed Beef” betecknar färskt eller fryst nötkött med eller utan ben, inklusive slaktkroppar, kvartsparter, styckningsdelar med ben, benfria grovstyckade delar, köttfärs av sådana styckningsdelar samt paketerade produkter.

”Irish Grass Fed Beef” har i) lägre total fetthalt, ii) jämn fettfördelning (genom intramuskulär marmorering), iii) en markant körsbärsröd färg på köttet, och iv) en hög grad av gräddfärgat eller gult fett. Köttet är kraftigt, komplext, gräsaromatisk, mustigt och saftigt med genuin nötköttssmak och är mört.

Slaktkropparna måste komma från någon av följande två kategorier:

i. Högst 36 månader gamla stutar eller kvigor med en formklass bättre än O- och en fettansättning på mellan 2+ och 4+.

ii. Högst 120 månader gamla kor med en formklass bättre än O+ och en fettansättningpå mellan 2+ och 5.

”Irish Grass Fed Beef” av kategori i) ska uppvisa alla föreskrivna egenskaper vad gäller körsbärsröd färg på köttet och gräddfärgat eller gult fett samt yttre fetthalt.

”Irish Grass Fed Beef” av kategori ii) ska ha en ännu mer uttalad gul färg på fettet och en djupare röd färg på köttet jämfört med kategorin stutar eller kvigor. Den genomsnittliga fetthalten är högre än i kategori i). Slaktkroppar med högt pH-värde (> 5,8) identifieras och sorteras bort.

.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

”Irish Grass Fed Beef” kommer endast från boskap som uppfyller följande villkor:

a) Boskapen får minst 90 % av sin foderstat från gräs; främst från ängsbete, medan vinterfodret består av konserverat gräs.

b) Boskapen tillbringar minst 220 dagar per år under hela sin levnad ute på bete. Varje år, så snart förhållandena tillåter, förs boskapen som producerar ”Irish Grass Fed Beef” ut på ängsbete där de under upp till tio månader tillbringar hela dagarna med att beta gräs. Boskapen brukar vanligtvis stallas in i slutet av november eller början av december då väder- och markförhållandena inte längre möjliggör en aktiv grästillväxt och/eller bete. En avvikelse på upp till 40 dagar kan tillåtas under vissa fastställda omständigheter: om vädret, markförhållandena, andra miljöförhållanden eller djurskyddsskäl utgör försvårande faktorer.

Konserverat gräs ges endast som foder under stallningsperioden (högst (*) 145 dagar). Det konserverade gräsets näringskvalitet fastställs av alla producenter. Nötkreatur kan utfodras med annat foder än gräs (t.ex. halm, foderbetor, majs eller andra spannmål) och kraftfoder, men detta begränsas till högst 10 % av fodret under djurets livstid. Annat foder än gräs används endast när så är nödvändigt, t.ex. vid avvänjning, under vintern, vid extrema väderförhållanden och under slutgödningsperioden, men endast om gräsets eller gräsfodrets näringskvalitet inte räcker för att säkerställa köttets optimala ätkvalitet. Allt konserverat gräs måste ha skördats inom det geografiska området.

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Boskapen måste vara född, gräsuppfödd, slutgödd, slaktad, kyld och kvartspartsstyckad i det geografiska området.

Köttets mörningsprocess (minst tre dagar, eller två dagar för styckningsdelar för specialitetsproduktion), som är en förutsättning för att säkerställa ätkvaliteten hos ”Irish Grass Fed Beef”, ska ske i det geografiska området.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Produkter som får märkas med SGB ”Irish Grass Fed Beef”

— Färskt och fruset nötkött med eller utan ben, inklusive slaktkroppar, kvartsdelar, styckningsdelar med ben, benfria grovstyckade delar samt paketerade produkter, från nötboskap av godkända kategorier.

— Köttfärs som innehåller 100 % nötkött från boskap av godkända kategorier och som vid en okulär besiktning bedöms innehålla minst 90 % magert nötkött.

— Köttfärsprodukter (t.ex. hamburgare) som innehåller 100 % nötkött från boskap av godkända kategorier och som vid en okulär besiktning bedöms innehålla minst 90 % magert nötkött.

Produkter som får märkas med ”framställt” av SGB ”Irish Grass Fed Beef”

— Sammansatta nötköttsprodukter som innehåller 100 % nötkött från boskap av godkända kategorier av ”Irish Grass Fed Beef” och som vid en okulär besiktning bedöms innehålla minst 90 % magert nötkött.

— Högklassiga slaktbiprodukter (kind, svans, njurtapp och tunga) från boskap som uppfyller kraven för godkända kategorier av ”Irish Grass Fed Beef”.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området är ön Irland som består av Irland och Nordirland ([1]).

5. **Samband med det geografiska området**

Den direkta kopplingen mellan produkten och det område där den produceras grundas på den genomgående höga ätkvaliteten, något som i sin tur har lett till ett väletablerat gott anseende. ”Irish Grass Fed Beef” har ett etablerat gott anseende bland europeiska konsumenter, återförsäljare, köksmästare, journalister och opinionsbildare tack vare produktionssystemet som strikt reglerar ängsbete och gräsutfodring för att föda upp och slutgöda nötdjur av de godkända kategorierna, vilket resulterar i ett kött med ett särpräglat utseende och en välrenommerad ätkvalitet.

Det geografiska områdets specifika egenskaper – naturliga faktorer och know-how

Ön Irlands unika beroende av ett betesbaserat jordbruk och landets potential för vallodling har varit ett erkänt faktum sedan flera sekler tillbaka. Boskapsuppfödning har länge setts som en viktig del av den irländska ekonomin.

(*) Se också avsnitt 3.3 b.

([1]) Hänvisningar till ”ön” omfattar även mindre öar i Irland och Nordirland.

Det geografiska området har ett tempererat klimat där vintrarna är milda och det är sällsynt med såväl hård frost som höga sommartemperaturer. De fuktiga västvindar som ofta blåser från Golfströmmens varma vatten ger ön ett uttalat havsklimat med frekvent regn (upp till 246 regndagar per år) och jämn årstemperatur (sällan under 0 °C eller över 25 °C). Irländska gräsmarker kan producera några av de högsta icke-bevattnade grässkördarna i Europa (12–16 ton torrsubstans per hektar och år).

De irländska nötkreatursbesättningarna skiljer sig från andra nötkreatursystem genom att de är ett resultat av att man korsat traditionella raser (t.ex. hereford, angus och korthorn) med såväl mjölkkoraser (med starka modersegenskaper) som kontinentaleuropeiska nötraser (t.ex. limousin, charolais och simmental). Resultatet har blivit en tålig korsning optimalt anpassad för slutgödning under de skiftande klimatmässiga och geografiska förhållanden som råder i det geografiska området.

En samordnad jordbruksutbildning och ett starkt stöd på plats ute på gårdarna ger tillgång till banbrytande forskning som ger jordbrukaren möjlighet att maximera gräsmarkernas fördelar för sin nötboskap. Tjänsterna finns tillgängliga för alla jordbrukare, även nya aktörer. Ett sådant stöd från forskningsvärlden utgör en viktig faktor för en kontinuerligt förbättrad ätkvalitet hos ”Irish Grass Fed Beef”. Även om fokus främst ligger på en produktion av nötkött med visuellt distinkta egenskaper och en överlägsen smak har det under senare tid även tagits initiativ inom denna sektor för att stödja producenter av ”Irish Grass Fed Beef” att minska produktionens koldioxidavtryck.

Gårdar som producerar ”Irish Grass Fed Beef” är viktiga för landskapet och samhällena på den irländska landsbygden. Historiskt har strukturen byggts upp kring små eller medelstora bebodda jordbruksegendomar som har gått i arv från generation till generation. I en sådan struktur är gården centralt belägen i ängs- och beteslandskapet med möjlighet till regelbunden tillsyn av besättningen och kontinuerlig fokus på djurens välmående, något som är en viktig bidragande orsak till köttets ätkvalitet.

Detta lapptäcke utgör än i dag ett karakteristiskt kännetecken för det irländska landskapet. Även om den irländska modellen för produktion av Irish Grass Fed Beef inte är förbehållen familjejordbruk och inte utesluter nya aktörer, kan över 99 % av gårdarna klassificeras som ”familjejordbruk” ([2]), ([3]). Intensiv feedlot-verksamhet med industriella jordbruksmetoder, utan tecken på familjejordbruksbaserade metoder för ängsbete och gräsutfodring, kan dock inte komma i fråga för beteckningen ”Irish Grass Fed Beef”.

På gårdar med ”Irish Grass Fed Beef” tillämpas ett traditionellt system för nötköttsproduktion baserat på en extensiv ängsbetesuppfödning. Statistiken visar att varje djur i genomsnitt har tillgång till drygt 3000 kvadratmeter mark. Detta jordbrukssystem baseras på boskapsbesättningar som avlats fram och kunskaper i boskapsskötsel som förts vidare från generation till generation. Denna process har inneburit ett bevarande av kunskaper i och erfarenheter av nötköttsproduktion som tar hänsyn till såväl lokala geografiska och klimatmässiga förhållanden som krav vad gäller djurens välmående. På internationell nivå erkänns en koppling mellan ängsbetesbaserad nötboskapsskötsel och ökat välmående hos djuren, mindre stress och förbättrad djurhälsa.

Betesgräset och allt gräsbaserat vintergrovfoder kommer dessutom från det geografiska området.

Inom produktionen av ”Irish Grass Fed Beef” prioriteras följande:

— Högsta möjliga viktökning genom gräsbete.

— Skörd av överskott från sommarbetet under gräsets optimala tillväxtskede (maj–juni) för ett högkvalitativt vinterfoder.

— Maximal torrsubstanssmältbarhet för konserverat gräs, vilket är en förutsättning för att man ska kunna säkerställa att gräsensilaget tillgodoser merparten av djurets näringsbehov under vintern.

Nyligen genomförda studier bekräftar att ”Irish Grass Fed Beef” har väsentligt högre halter av viktiga mineraler och vitaminer, t.ex. kalcium, mangan, järn, zink, selen, natrium, magnesium, kalium, fosfor och vitamin E, jämfört med fodersystem som inte alls eller endast i mindre utsträckning är gräsbaserade.

([2]) I en undersökning från 2016 om jordbrukets struktur som offentliggjordes av Irlands statistiska centralbyrå i Irland klassificerades 99,6 % av de irländska gårdarna som familjejordbruk. Familjejordbruk drivs som familjeföretag (inklusive företag som registrerats som kommersiell rörelse). (Källa: Irlands statistiska centralbyrå). Förekomsten av familjejordbruksbaserade metoder för ängsbete och gräsutfodring måste kunna påvisas för SGB-ändamål.

([3]) I Nordirland visade EU:s undersökning om jordbrukets struktur 2016 att gårdarna främst är familjeföretag, och 99 % av driftsledarna inom jordbruket är lantbrukare, makar och andra familjemedlemmar.

Särskilda egenskaper hos produkten

Kopplingarna mellan landskapet, människorna och djuren visar vilken vikt som producenter av ”Irish Grass Fed Beef” har fäst vid boskapsskötsel, det lilla familjejordbruket, lokalt know-how och gräsmarksdrift och ger köttet dess särskilda egenskaper.

”Irish Grass Fed Beef” har visat sig ha särskilda näringsmässiga egenskaper som särskiljer det från produktionssystem som inte alls eller endast i mindre utsträckning är gräsbaserade: ”Irish Grass Fed Beef” har en näringsprofil som kännetecknas av en lägre halt av mättade fettsyror och högre nivåer av omega 3 jämfört med boskap vars foder inte alls eller endast i mindre utsträckning är gräsbaserat. Forskning visar även att skillnaderna i halten mättade fettsyror ger kött från gräsuppfödd nötboskap en distinkt gräsarom och unika tillagningskvaliteter som t.ex. mer komplexa undertoner av nötter.

Utseendemässigt skiljer sig båda kategorierna av ”Irish Grass Fed Beef” åt vad gäller färgen på köttet och fettet jämfört med kött från produktionssystem som inte alls eller endast i mindre utsträckning är gräsbaserade.

En nyligen genomförd studie visade att underhudsfettet från boskap som används i produktionen av ”Irish Grass Fed Beef” är 63 % gulare jämfört med djur som utfordrats med spannmålskoncentrat. En sådan gulare färg kan kopplas till högre halter av karotenoider (t.ex. betakaroten och lutein) i ängsbetesfoder från det geografiska området jämfört med spannmålskoncentrat.

Färgen på muskelvävnad hos ”Irish Grass Fed Beef” har rapporterats vara mörkare (djupare röd) jämfört med kött från djur som utfodras med spannmålskoncentrat.

Den mustiga, komplexa, gräsaromatiska och saftiga smaken samt andra egenskaper hos ”Irish Grass Fed Beef” är ett resultat av det övervägande utomhusbaserade traditionella ängsbetessystem som innebär att djuren tillbringar över 220 dagar ([4]) om året ute på ängsbete och att mer än 90 % av deras foderstat består av gräs från det geografiska området.

Mörheten (texturen) utgör en av de viktigaste organoleptiska egenskaperna som avgör om konsumenterna accepterar och gärna äter en köttprodukt. Den höga mörhet som förknippas med ”Irish Grass Fed Beef” beror på de strikta regler som de irländska jordbrukarna och förädlarna mycket noggrant följer i skötseln av boskapen före slakt och i de metoder som används efter slakt för att kyla ner och möra slaktkroppar och styckningsdelar. Det innebär att köttfibrerna undergår en naturlig mörnings- och nedbrytningsprocess som gör att köttet blir mörare och att dess naturliga smaker framhävs. Detta uppnås även tack vare att man använder sig av beprövade metoder och kontrollerade mörningsprocesser som ger ökad mörhet och eliminerar risken för kylsammandragning. Slaktkroppar med högt pH-värde (> 5,8) identifieras och sorteras bort.

Orsakssamband: Anseende

”Irish Grass Fed Beef” skapas sammantaget av kopplingarna mellan landskapet, människorna och djuren samt de mänskliga faktorer som förknippas med regionens traditionella boskapsskötsel, det irländska jordbrukssystemet och de metoder för gräsmarksdrift som tillämpas av producenterna av ”Irish Grass Fed Beef”.

Resultatet blir ett karakteristiskt, högkvalitativt nötkött med unikt utseende, unik smak och unik näringsprofil. Detta är egenskaper som värderas högt av konsumenter, köksmästare och livsmedelsuppköpare.

Baserat på regionala kulinariska skillnader och preferenser har det för ”Irish Grass Fed Beef” etablerats följande två distinkta, högklassiga marknader:

i. ”Irish Grass Fed Beef” från stutar och kvigor föredras på marknaderna i exempelvis Belgien, Tyskland, Luxemburg och Nederländerna, där man betalar extra för detta kött.

ii. ”Irish Grass Fed Beef” från godkända kor har varit det nötkött som föredragits i områden i Europa där man helst vill ha ett mustigare och mycket smakrikt nötkött från vuxna djur (t.ex. Frankrike och norra Spanien). Denna marknadsnisch har vuxit markant den senaste tiden, vilket man kan se i den exklusiva kulinariska trenden bland ledande köksmästare i Europa mot ett mer ”moget” nötkött från ko (t.ex. i det galiciska köket).

Konsumentundersökningar bekräftar de tydliga skillnaderna i utseende, smak och textur mellan ”Irish Grass Fed Beef” och nötkött från produktionssystem som inte alls eller endast i mindre utsträckning är gräsbaserade. Smaktester genomfördes 2011 på tre europeiska marknader (Tyskland, Italien och Nederländerna) för att fastställa konsumenternas upplevelser av ätkvaliteten hos ”Irish Grass Fed Beef” jämfört med ett antal andra alternativ. På alla tre marknaderna fick ”Irish Grass Fed Beef” högre poäng för smakintensitet, textur och balans mellan exteriört ansatt fett och fettmarmorering inne i köttet.

([4]) Se också avsnitt 3.3 b.

”Irish Grass Fed Beef” beskrivs med följande ord av olika sakkunniga som ett kött med en mångfacetterad och specifik ätkvalitet:

— ”Mustig smak.”

— ”Saftigt.”

— ”Ett av världens smakrikaste kött.”

Även mörheten är något som uppskattas, och beskrivs t.ex. enligt följande:

— ”Helt såld på kvaliteten (och) mörheten … hos detta kött.”

— ”Köttet är oerhört mört.”

Irländsk biff i kategorin gräsuppfödd boskap fick fler medaljer än något annat land i tävlingen World Steak Challenge 2018 och 2019. När ryggbiff, entrecote och filé från ”Irish Grass Fed Beef” 2019 bedömdes av expertpaneler tillsammans med nötkött från 25 länder tog ”Irish Grass Fed Beef” hem rekordet på 83 medaljer, mer än något annat deltagande land, däribland för världens bästa filé. Ytterligare 85 medaljer vanns i World Steak Challenge 2021, varav 52 guldmedaljer.

”Hög marmoreringsgrad i kött från gräsuppfödd nötboskap – underbart.” ”Mört och mycket smak med lätta nötinslag, korta fibrer, låg syra, extremt saftigt – wow”. Domarnas kommentarer om ”Irish Grass Fed Beef” som vann tävlingen World Steak Challenge, tidskriften *Beef Magazine*, 2009.

”Irish Grass Fed Beef” serveras på många framstående restauranger världen över. Föreningen CIBC (Chefs' Irish Beef Club) med nio avdelningar i Europa och resten av världen samlar 100 köksmästare som har valt att använda och lyfta fram ”Irish Grass Fed Beef” som det nötkött de rekommenderar. Vid ett internationellt möte för CIBC-köksmästare och vinnare av Bocuse d'Or (juni 2013) hördes lovord för ”Irish Grass Fed Beef” bland annat från följande personer:

— Mario Corti, köksmästare, Tyskland: ”Jag tycker om kött från gräsuppfödd nötboskap och för mig är 'Irish Grass Fed Beef' faktiskt det bästa alternativet…”

— Jean-Paul Jeunet, köksmästare: ”Mina gäster förtjänar det bästa och i Irland finns gräset och klimatet, och boskapen går ute året om – det är verkligen intressant.”

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

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