



Съдържание

II Съобщения

СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

Европейска комисия

2021/C 492/01	Известие на Комисията относно прилагането на преходните правила за произход, предвиждащи диагонална кумулация между прилагащите договарящи страни в паневросредиземноморската зона	1
2021/C 492/02	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.10496 — CREMER / CLYDE INVESTMENTS / CREMER SUSTAINABLE FOODS JV) ⁽¹⁾	4

IV Информация

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

Европейска комисия

2021/C 492/03	Обменен курс на еврото — 7 декември 2021 година	5
---------------	---	---

V Становища

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2021/C 492/04	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.10519 — BLACKSTONE / INTERPLEX) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	6
---------------	---	---

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2021/С 492/05	Публикация на заявление за регистриране на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни	8
2021/С 492/06	Публикация на заявление за регистриране на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни	12

II

(Съобщения)

СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА
ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Известие на Комисията относно прилагането на преходните правила за произход, предвиждащи
диагонална кумулация между прилагашите договарящи страни ⁽¹⁾ в паневросредиземноморската
зона**

(2021/C 492/01)

За целите на прилагането на диагоналната кумулация на произхода между прилагашите договарящи страни съответните прилагашите договарящи страни се уведомяват взаимно чрез Европейската комисия за правилата за произход, които са в сила между тях и другите прилагашите договарящи страни.

Напомняме, че диагонална кумулация (на обработка, преработка и/или материали) може да се прилага единствено ако прилагашите договарящи страни на крайното производство и на крайното местоназначение на стоките са сключили споразумения за свободна търговия, съдържащи идентични правила за произход, с всички прилагашите договарящи страни, участващи в придобиването на статус „с произход“ на стоките.

Продуктите с произход от прилагаша договаряща страна, която не е сключила споразумение с прилагашите договарящи страни на крайното производство и/или на крайното местоназначение, ще бъдат разглеждани като продукти без произход.

Въз основа на уведомленията, направени от прилагашите договарящи страни пред Европейската комисия, в приложените таблици се съдържа:

В таблица 1 — опростен преглед на възможностите за кумулация към 16 ноември 2021 г.

В таблица 2 — датата, от която става приложима диагоналната кумулация.

В таблица 1 с „X“ е обозначено наличието на споразумение за свободна търговия между 2 партньора, в което се съдържат правила за произход, позволяващи кумулация въз основа на преходните правила за произход. За да се използва диагонална кумулация с трети партньор, във всички пресечни точки между тримата партньори в таблицата следва да има „X“.

В таблица 2 посочените дати обозначават датата на прилагане на диагонална кумулация въз основа на член 8 от допълнение А към всеки протокол относно правилата за произход между прилагашите договарящи страни. В този случай датата е предшествана от „(П)“;

За прилагашите договарящи страни, посочени в таблиците, са използвани следните кодове:

— Европейски съюз	EC
— Държавите от ЕАСТ:	
— Исландия	IS
— Швейцария (включително Лихтенщайн) ⁽²⁾	CH (+ LI)
— Норвегия	NO
— Фарьорските острови	FO

⁽¹⁾ „Прилагаша договаряща страна“ означава договаряща страна по Паневросредиземноморската конвенция, която включва преходните паневросредиземноморски правила за произход в своите двустранни преференциални търговски споразумения с друга договаряща страна по същата Конвенция.

⁽²⁾ Швейцария и Княжество Лихтенщайн образуват митнически съюз.

- Участниците в Барселонския процес:
- Йордания JO
 - Палестина ⁽³⁾ PS
- Участниците в процеса на ЕС за стабилизиране и асоцииране:
- Албания AL
 - Северна Македония MK
- Грузия GE
- Република Молдова MD

Настоящото известие заменя известие 2021/С 426/01 (ОВ С 426, 21.10.2021 г., стр.1).

Таблица 1

Опростен преглед на възможностите за диагонална кумулация съгласно преходните правила за произход в паневросредиземноморската зона към 16 ноември 2021 г.

	EC	CH (+LI)	IS	NO	FO	JO	PS	AL	MK	GE	MD
EC		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CH (+LI)	X		X	X							
IS	X	X		X							
NO	X	X	X								
FO	X										
JO	X										
PS	X										
AL	X										
MK	X										
GE	X										
MD	X										

⁽³⁾ Това название не може да се тълкува като признаване на държава Палестина и не засяга индивидуалните позиции на държавите членки по този въпрос.

Таблица 2

Дата на прилагане на преходни правила за произход, предвиждащи диагонална кумулация в паневросредиземноморската зона

	EC	CH (+LI)	IS	NO	FO	JO	PS	AL	MK	GE	MD
EC		(П) 1.9.2021 г.	(П) 1.9.2021 г.	(П) 1.9.2021 г.	(П) 1.9.2021 г.	(П) 1.9.2021 г.	(П) 1.9.2021 г.	(П) 1.9.2021 г.	(П) 9.9.2021 г.	(П) 1.9.2021 г.	(П) 16.11.2021 г.
CH (+LI)	(П) 1.9.2021 г.		(П) 1.11.2021 г.	(П) 1.11.2021 г.							
IS	(П) 1.9.2021 г.	(П) 1.11.2021 г.		(П) 1.11.2021 г.							
NO	(П) 1.9.2021 г.	(П) 1.11.2021 г.	(П) 1.11.2021 г.								
FO	(П) 1.9.2021 г.										
JO	(П) 1.9.2021 г.										
PS	(П) 1.9.2021 г.										
AL	(П) 1.9.2021 г.										
MK	(П) 9.9.2021 г.										
GE	(П) 1.9.2021 г.										
MD	(П) 16.11.2021 г.										

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление
(Дело M.10496 — CREMER / CLYDE INVESTMENTS / CREMER SUSTAINABLE FOODS JV)

(текст от значение за ЕИП)

(2021/C 492/02)

На 26 ноември 2021 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление, и да я обяви за съвместима с вътрешния пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾. Пълният текст на решението е достъпен единствено на английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- в раздела за сливанията на уебсайта на Комисията, свързан с конкуренцията (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Този уебсайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително показатели за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=bg>) под номер на документа 32021M10496. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до правото на Европейския съюз.

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

IV

(Информация)

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ
НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

7 декември 2021 година

(2021/C 492/03)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	щатски долар	1,1256	CAD	канадски долар	1,4258
JPY	японска йена	127,83	HKD	хонконгски долар	8,7753
DKK	датска крона	7,4363	NZD	новозеландски долар	1,6607
GBP	лира стерлинг	0,84933	SGD	сингапурски долар	1,5380
SEK	шведска крона	10,2573	KRW	южнокорейски вон	1 325,50
CHF	швейцарски франк	1,0414	ZAR	южноафрикански ранд	17,9612
ISK	исландска крона	147,40	CNY	китайски юан рен-мин-би	7,1671
NOK	норвежка крона	10,1900	HRK	хърватска куна	7,5205
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	16 175,52
CZK	чешка крона	25,465	MYR	малайзийски рингит	4,7635
HUF	унгарски форинт	365,88	PHP	филипинско песо	56,772
PLN	полска злота	4,5942	RUB	руска рубла	83,7755
RON	румънска лея	4,9488	THB	тайландски бат	37,910
TRY	турска лира	15,3690	BRL	бразилски реал	6,3327
AUD	австралийски долар	1,5836	MXN	мексиканско песо	23,8972
			INR	индийска рупия	84,8780

⁽¹⁾ Източник: референтен обменен курс, публикуван от Европейската централна банка.

V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация
(Дело M.10519 — BLACKSTONE / INTERPLEX)
Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2021/C 492/04)

1. На 1 декември 2021 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 и вследствие на препращане съгласно член 4, параграф 5 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- Blackstone Inc. (Blackstone, САЩ);
- Interplex Holdings Pte. Ltd (Interplex, Сингапур).

Blackstone придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията контрол над цялото Interplex.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за Blackstone: управление на активи в световен план в широк спектър от класове активи, включително частен капитал, недвижимо имущество, публичен дълг и собствен капитал, капитал за растеж, опортюнистични, неинвестиционни кредити, реални активи и вторични фондове;
- за Interplex: разработване и производство на персонализирани решения за свързаност, решения с голяма прецизност и механични решения, съсредоточени върху декарбонизацията на транспорта, бъдещата мобилност, по-голямата продължителност и цифровизацията, с клиенти по целия свят.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че сделката, за която е уведомена, би могла да попадне в приложното поле на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка.

В съответствие с Известието на Комисията относно опростена процедура за разглеждане на някои концентрации съгласно Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽²⁾ следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в Известието.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната сделка.

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 („Регламент за сливанията“).

⁽²⁾ ОВ С 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Моля, винаги посочвайте следния референтен номер:

M.10519 — BLACKSTONE / INTERPLEX

Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс, по електронна поща или по пощата. Моля, използвайте координатите за връзка по-долу:

Електронна поща: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Факс +32 22964301

Пощенски адрес:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за регистриране на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2021/C 492/05)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Gower Salt Marsh Lamb“

ЕС №: PDO-GB-02452 — 1 април 2019

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]

„Gower Salt Marsh Lamb“

2. Държава членка или трета държава

Обединено кралство

3. Описание на селскостопанския продукт или храната

3.1. Вид продукт

Клас 1.1 Прясно месо (и карантия)

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1

„Gower Salt Marsh Lamb“ е първокачествено агнешко месо от животни, които са родени, отглеждани и заклани на полуостров Гауър в Южен Уелс. Именно уникалната растителност и среда в солените блата по северното крайбрежие на Гауър, където агнетата пасат, придават на месото неговите отличителни характеристики.

„Gower Salt Marsh Lamb“ е естествен сезонен продукт, предлаган от юни до края на декември. Няма ограничение кои породи (или кръстоски) овце могат да се използват за производството на „Gower Salt Marsh Lamb“. Все пак, най-подходящи са издръжливи, по-леки и по-пъргави породи, за развитието на които растителността на крайморските солени блата се отразява добре.

Към момента на клането животните за „Gower Salt Marsh Lamb“ са на възраст между 4 и 10 месеца. Всички агнета трябва да прекарват общо най-малко 2 месеца (и поне 50 % от живота си) като пасат в солените блата, макар че някои може да пасат в тях до 8 месеца.

Агнетата се отглеждат екстензивно и са естествено „пригодени“ животни, които пасат на големи разстояния в солените блата. Това допринася за специфичните характеристики на „Gower Salt Marsh Lamb“, като се получават по-бавно нарастващи агнета, при които се постига оптимален баланс между нетлъсто месо и тлъстина с „постоянно разпределение и конфигурация на жилките тлъстина в мускулните влакна“. Ставите на краката са добре оформени с добра мускулна конфигурация, а суровото месо е с тъмночервен цвят.

(¹) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Кланичният труп на „Gower Salt Marsh Lamb“ е с кланично тегло между 16 и 23 kg. „Gower Salt Marsh Lamb“ е кланичен труп, който по EUROP се класифицира с клас на залоеност 2L до 3L и клас на конформация от U до O, като по-голямата част от агнетата се класифицират с клас на конформация R и клас на залоеност 3L.

При готвене (както е описано от независима група за сензорен анализ) „Gower Salt Marsh Lamb“ предлага „добре изразен вкус на агнешко, което е меко, сладко и деликатно, със свежи тревисти и леко солени нотки, и остава в устата приятен пикантен послевкус на агнешко“. Тлъстината (която е добре разпределена и при готвене остава видима) е с кремав цвят и по време на готвенето се стопява, така че остава усещане за чиста и немазна консистенция върху небцето. Агнешкото е с „приятен ненатрапчив аромат, крехко и сочно“. При оценяване от анализатор на консистенцията „Gower Salt Marsh Lamb“ запазва целостта на мускулните влакна, което дава основание за определението „сочно от първата хапка“.

„Gower Salt Marsh Lamb“ може да се продава като кланичен труп или разфасовки. За предпочитане е да се продава и консумира прясно, макар че месото може да се замразява.

3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

Всичкият фураж, както от паша, така и консервиран, трябва да произхожда от определения район и стремежът е от там да се набавя 100 % от фуража. Все пак при извънредни обстоятелства се разрешава купен извън района фураж до максимум 25 % годишно от сухото вещество. Това се контролира чрез документиране на пашата и съхранението и вписване в дневниците на производителите на данните за внесените отвън фуражи в стопанството.

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Всички животни за „Gower Salt Marsh Lamb“ трябва да бъдат родени, отгледани и заклани в определения район.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

4. Кратко определение на географския район

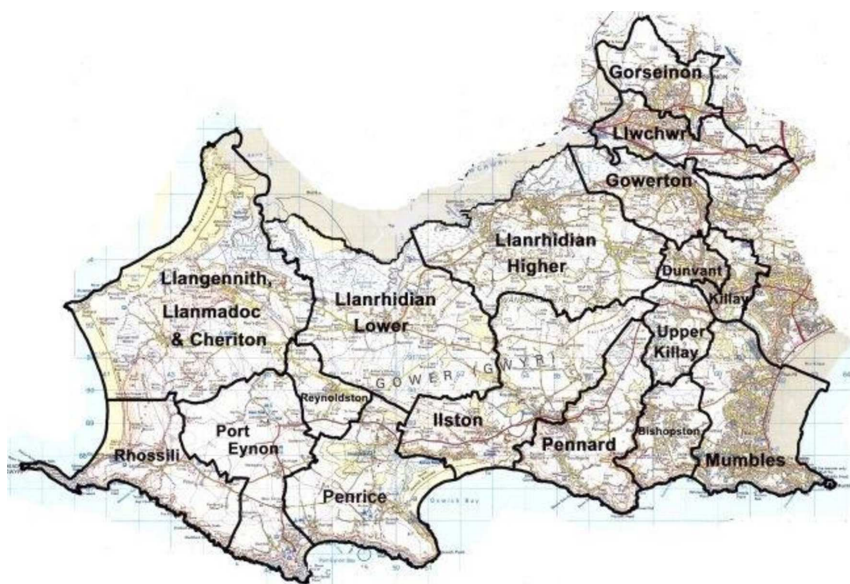
Полуостров Гауър (Gower)

Полуостров Гауър в Южен Уелс се определя по границите на избирателния район, както са посочени по-долу и на карта А;

Граници на избирателния район на полуостров Гауър

Gorseinon, Llwrchwyr, Gowerton, Dunvant, Killay, Upper Killay, Mumbles, Bishopston, Pennard, Llanrhidian Higher, Llanrhidian Lower, Ilston, Penrice, Reynoldstone, Port Eynon, Rhossili, Llangennith, Llanmadoc, Port Eynon, Rhossili, Llangennith, Llanmadoc, Cheriton

Карта А: Полуостров Гауър с показани граници на избирателния район



5. Връзка с географския район

„Gower Salt Marsh Lamb“ има репутация на качествен продукт от животни, които са родени, отглеждани и заклани на полуостров Гауър в Южен Уелс. Това е естествен сезонен продукт, предлаган от юни до края на декември.

Агнешкото месо се произвежда по традиционна екстензивна система на отглеждане, при която за характеристиките и качествата на крайния продукт влияние оказват следните 2 ключови фактора:

- естественият хранителен режим на агнетата, който се състои от паша на уникалната растителност в солените блата по северното крайбрежие на полуостров Гауър;
- базата от знания и умения на производителите, която се е развивала и е останала относително непроменена от поколения.

Тези фактори осигуряват силна връзка между географския район и крайния продукт и допринасят за уникалния му вкус и характеристики.

Животните за „Gower Salt Marsh Lamb“ пасат в солените блата по северното крайбрежие на полуостров Гауър най-малко 2 месеца, но някои агнета може да пасат в тях до 8 месеца. Тези крайбрежни солени блата покриват около 4 000 акра и съставляват 22 % от ресурсите на солени блата в Уелс.

Естествената растителност в солените блата е резултат от съчетаването на климата и почвите в тях. Съдържанието на сол и стойностите на рН в почвата оказват влияние върху уникалния вид и разпространение на растителността. Солените блата са с естествена киселинност и типичната стойност за рН е 4. Специфична особеност на солените блата в Северен Гауър е високото съдържание на пясък и доброто оттичане. Това стимулира в растителността превес да имат тревите, което прави блатата ценен източник на паша, от който се възползват животните за „Gower Salt Marsh Lamb“.

В солените блата се срещат уникален набор от халофитни растения, в които преобладават съобщества от средни и високи блатни растения, като силно представени са два от посочените в приложение 1 към Директивата на ЕС за местообитанията видове:

- Атлантически солени ливади
- *Salicornia* и други едногодишни растения, образуващи колонии върху тинести и пясъчни терени.

Именно хранителният режим на агнетата, основан на разнообразието и асортимента от тези халофити, които се срещат по северните крайбрежни солени блата на Гауър, допринася за „тревистия вкус със солени нотки“ на „Gower Salt Marsh Lamb“.

Фуражният капацитет на блатата е малък в сравнение с подобрените със селскостопански методи пасища. Овцете пасат по обширни открити терени, което води до негъсти кланични трупове с добро развитие на мускулите и добре оформени стави на краката. В резултат на тази екстензивна система на паша агнетата, отглеждани за „Gower Salt Marsh Lamb“, нарастват по-бавно в сравнение с повечето отглеждани интензивно животни и така се допринася за характеристиките на кланичните трупове и за хранително-вкусовите качества на месото. При това по-бавно нарастване се осигурява повече време „Gower Salt Marsh Lamb“ да развие напълно своя „добре изразен мек, сладък и деликатен вкус“ със „свежи тревисти и леко солени нотки“, благодарение на хранителния режим на агнетата с богати на халопити видове.

За отглеждането на животни и производството на „Gower Salt Marsh Lamb“ се изискват специални познания и специфични умения, тъй като те пасат по уникални и физически трудни терени. Тези умения и традиции са се развивали с времето и са предавани от поколение на поколение. По-долу са посочени някои специфични умения:

- Познаване на солените блата и обхвата на приливите и отливите, за да се защитят овцете и агнетата от риска от високи приливи. Работата на производителите е съсредоточена около приливите и отливите и таблиците за тях, които диктуват времето за всички основни работи.
- Знания за избора и използването на породите овце (и кръстоски), които могат да се справят с физическите препятствия и трудности при пашата в солените блата с множеството им дълбоки канали, които ги насичат. Избират се издръжливи пъргави животни, които имат здрави крака и са подходящи за придвижване по нестабилните и често подгизнали от вода терени.
- Разчита се най-вече на уменията на пастирите да управляват овцете и агнетата по солените блата с огромните им открити пространства на насечените от дълбоки канали площи, които ограничават движението на овцете. Тъй като големи участъци от терена са достъпни само пеша, пастирите трябва да разчитат на уменията си за работа с кучетата.
- Управление на пашата и познаване на солените блата и тяхната уникална растителност за постигане на оптимално хармонизиране на производството на агнета с наличието и цикъла на тази растителност.

Овцете пасат по солените блата на Гауър още от времето на Средновековието и пашата в тях не се е променила особено през годините. През 1976 г. 30 земеделски стопани са имали право на паша в солените блата на Гауър и в тях се е осигурявала прехраната на хиляди овце. През 2018 г. в солените блата 8 производители отглеждат около 3 500 агнета годишно.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

(член 6, параграф 1, втора алинея от регламента)

Gower Salt Marsh Lamb - GOV.UK (www.gov.uk)

Публикация на заявление за регистриране на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2021/C 492/06)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Irish Grass Fed Beef“

ЕС №: PGI-IE-02647 – 27 ноември 2020

ЗНП () ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования**

„Irish Grass Fed Beef“

2. **Държава членка или трета държава**

Ирландия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храна**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.1 Прясно месо (и карантия)

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1*

„Irish Grass Fed Beef“ е наименованието, което се дава на прясно и замразено обезкостено и необезкостено говеждо месо, включително кланични трупове, четвъртинки, необезкостени разфасовки, обезкостени първични разфасовки, мляно говеждо месо от тези разфасовки и опаковки за продажба на дребно.

„Irish Grass Fed Beef“ има i) ниско общо съдържание на мазнини; ii) равномерно разпределение на мазнините (като междумускулни жилки); iii) силно изразен черешовочервен цвят на месото; и iv) висока степен на масленост/оцветяване в жълто на мазнините. Това е месо с плътен, комплексен, тревист, сочен и истински говежди вкус и е крехко.

Кланичните трупове трябва да бъдат от следните две категории:

- (i) Млади волове и юници на възраст до 36 месеца с по-добра от клас О- конформация и със степен на залоеност между 2+ и 4+;
- (ii) Месодайни крави на възраст до 120 месеца с по-добра от клас О+ конформация и със степен на залоеност между 2+ и 5.

„Irish Grass Fed Beef“ от категория i) притежава всички характеристики по отношение на черешовочервен цвят на месото и масленост/жълт цвят на мазнините, а също и нива на външна залоеност, както са описани.

Описаното в категория ii) „Irish Grass Fed Beef“ има дори още по-силно изразен жълт цвят на мазнините и по-тъмен червен цвят на месото в сравнение с категорията на младите волове и юниците. Средното съдържание на мазнини е по-високо от това на категория i). Кланичните трупове с висока стойност на рН (> 5,8) се установяват и се отстраняват.

(1) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

„Irish Grass Fed Beef“ включва само животни, които:

- a) Получават най-малко 90 % от дажбата си като трева. Това е основно трева от паша, а през зимата храненето е с консервирана трева.
- б) Прекарват най-малко 220 дни годишно през целия си живот, като пасат на пасище. Всяка година, веднага щом атмосферните условия позволяват, животните, използвани за „Irish Grass Fed Beef“, се изпращат на пасището и прекарват 10 месеца, като по цял ден пасат трева. Обикновено те се прибират в края на ноември/началото на декември, когато атмосферните и почвените условия вече не стимулират активния растеж на тревата и/или пашата. Допуска се толеранс от 40 дни при извънредни обстоятелства, които се определят като такива, при които атмосферните условия, състоянието на почвата, други условия на околната среда или съображения, свързани с доброто състояние на животните, се явяват като възпрепятстващи фактори.

Консервирана трева се дава само в периода на отглеждане в помещение (максимум 145 дни). Хранителните качества на консервираната трева се оценяват от всички производители като част от план за храненето през зимата. Говедата може да се хранят и с различни от трева фуражи (напр. слама; фуражно цвекло; царевича; други зърнени култури) и с концентрирани фуражи, но с ограничение само до най-много 10 % от дажбата през целия им живот. Такива различни от трева фуражи се използват само когато е необходимо, например при отбиване, през зимата, при екстремни атмосферни условия и в последния период на утаяване, но само когато хранителните качества на тревата/тревните фуражи не са достатъчни да се гарантират оптимални хранително-вкусови качества на месото. Консервираната трева трябва да е събрана изцяло в определения географски район.

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Говедата трябва да са родени, отгледани с трева, утаявани, заклани, охладени и нарязани на четвъртини в определения географски район.

Процесът на зреене на месото (най-малко 3 дни или — в случай на разфасовки за специално производство — 2 дни), който е от съществено значение за гарантиране на хранително-вкусовите качества на „Irish Grass Fed Beef“, се осъществява в рамките на определения географски район.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Продукти, които могат да бъдат етикетирани като ЗГУ „Irish Grass Fed Beef“

- Прясно и замразено обезкостено и необезкостено говеждо месо, включително кланични трупове, четвъртинки, необезкостени разфасовки, обезкостени първични разфасовки и опаковки за продажба на дребно от отговарящите на условията категории месодайни говеда.
- Мляно говеждо месо, съдържащо 100 % говеждо от отговарящите на условията категории месодайни говеда и което е с най-малко 90 % видимо нетлъсто говеждо.
- Продукти от мляно говеждо месо (например бургери), съдържащо 100 % говеждо от отговарящите на условията категории месодайни говеда и което е с най-малко 90 % видимо нетлъсто говеждо.

Продукти, които могат да бъдат етикетирани като „добити от“ ЗГУ „Irish Grass Fed Beef“

- Съставни продукти от говеждо месо, съдържащи 100 % говеждо от отговарящите на условията за „Irish Grass Fed Beef“ категории говеда и които са с най-малко 90 % видимо нетлъсто говеждо.
- Първокачествена карантия (буза, опашка, поясна част на диафрагмата и език) от отговарящите на условията за „Irish Grass Fed Beef“ категории говеда.

4. Кратко определение на географския район

Ирландия

5. Връзка с географския район

Причинно-следствената връзка между продукта и района, в който се произвежда, се основава на трайно високите му хранително-вкусови качества, което на свой ред е довело до добре утвърдена репутация. „Irish Grass Fed Beef“ си е създадо репутация сред европейските потребители, търговци на дребно, шеф-готвачи, журналисти и формиращи общественото мнение лица, която се основава на пашата на трева и на системата за производство на фуражи от трева, които се използват за отглеждане и „утояване“ на отговарящите на условията категории говеда, преработвани по стриктен протокол, в резултат на което се получава месо с отличителен външен вид и признати хранително-вкусови качества.

Специфични характеристики на географския район: природни фактори и умения

Уникалното основано на тревата селско стопанство на Ирландия и потенциалът за растеж на тревата са признати от векове. Говедовъдството отдавна е признато като неразделна част от ирландската икономика.

Ирландия има умерен климат, зимата е мека, суровите студове са рядкост, също както и високите летни температури. Преобладаващите влажни западни ветрове, идващи от топлите води на Гълфстрийм, осигуряват подчертано океанския климат на Ирландия с чести дъждове (до 246 дъждовни дни годишно) и малка годишна температурна амплитуда (рядко под 0° C или над 25° C). В резултат годишното производство на трева от хектар превишава с повече от една трета средната стойност за Европа.

Ирландското стадо от говеда се различава от другите говедовъдни системи, тъй като то е резултат от практиката за кръстосване на традиционни породи (напр. Hereford, Angus и Shorthorn) както с млекодайни (със силно развити майчински качества), така и с континентални европейски месодайни породи (напр. Limousin, Charolais и Simmental). Получените издръжливи кръстоски животни са оптимално пригодени за утояване в разнородните климатични и географски условия на географския район.

Заслужаващо внимание научно предимство за стопаните, отглеждани животни за „Irish Grass Fed Beef“, е генотипната база данни на ICBF (Irish Cattle Breeding Federation — Ирландската федерация по говедовъдство), която включва функционални характеристики и такива за развъждането, производителността и най-новите хранително-вкусови качества, и която сега обхваща по-голямата част от стадата, отглеждани за „Irish Grass Fed Beef“. Интегрираното селскостопанско образование и силната подкрепа на място в стопанството предоставят достъп до авангардни научни изследвания, което позволява на земеделските стопани да постигат максимално предимство за месодайните си говеда от тревните площи на Ирландия. Услуги се предоставят за всички земеделски стопани и за новите навлизачи в селското стопанство. Тази научна подкрепа дава значителен принос за непрекъснатото подобряване на хранително-вкусовите качества на „Irish Grass Fed Beef“. Макар основното внимание да е насочено към производството на говеждо месо с отличителен външен вид и първокачествен вкус, последните инициативи на сектора подпомагат производителите на „Irish Grass Fed Beef“ да се съсредоточат върху намаляването на въглеродния отпечатък на говедовъдните си предприятия.

Стопанствата за „Irish Grass Fed Beef“ са от основно значение за ирландския селски ландшафт и общности. В исторически план структурата е изградена около малки и средни стопанства, в които се живее и които са предавани между поколенията. В тази структура стопанството е разположено в централната част на пасищата и площите с фуражи за добитъка, което дава възможност за редовна визуална оценка на животните („пастирство“) и непрекъснато внимание към доброто състояние на животните, което е значителен фактор, допринасящ за хранително-вкусовите качества на месото.

И до днес тази селска „мозайка“ е призната характеристика на пейзажа в Ирландия. Макар моделът на производство на „Irish Grass Fed Beef“ да не е запазен само за семейни стопанства и не изключва появата на нови участници, в проучване на селскостопанските структури от 2016 г., публикувано от Централната статистическа служба на Ирландия, 99,6 % от ирландските стопанства са класифицирани като „семейни стопанства“⁽²⁾. За производството на „Irish Grass Fed Beef“ не се допускат обаче интензивни операции, при които се използват промишлени методи на отглеждане, без доказателства за пасища, основани на стопанства от семеен тип и практики за изхранване с трева.

В стопанствата за „Irish Grass Fed Beef“ е запазена традиционна система за производство на говеждо месо, изградена около екстензивното пасищно отглеждане. Данните показват наличие средно на 3 000 m² земя на животно. Системата на отглеждане в стопанства произхожда от създаването на стада и уменията на животновъдите, предавани от поколение на поколение. В този процес са се съхранили знанията и опитът в производството на говеждо месо, като и двете са съобразени с местните географски и климатични условия, както и с изискванията за хуманно отношение към животните. Полученото на основата на пасища говеждо месо се свързва в целия свят с по-хуманно отношение към животните, по-малко стрес и подобро здраве на животните.

Освен това тревата от пашата и всичкият фураж на основата на трева, който се дава през зимата, са от определения географски район.

В системите за производство на „Irish Grass Fed Beef“ приоритет се дава на:

- възможно най-голям прираст на телото с трева от паша,
- събиране на излишната лятна трева на етапа на оптималния ѝ растеж (май/юни) с цел получаване на висококачествен фураж за зимата, с което

⁽²⁾ Семейните стопанства се управляват като семейни предприятия (включително такива, които са регистрирани като търговски дружества). (Реф. CSO). За целите на ЗГУ трябва да бъдат доказвани практиките, основани на пасища в стопанства от семеен тип и на изхранване с трева.

— се постига максимална смилаемост на сухото вещество на тази консервирана трева. Това е от основна значение, за да се гарантира, че тревният силаж може да задоволи голяма част от хранителните нужди на животните през зимата.

Скорошни проучвания потвърждават, че в „Irish Grass Fed Beef“ има значително по-високи концентрации на полезни минерали и витамини, включително: калций, манган, желязо, цинк, селен, натрий, магнезий, калий, фосфор и витамин Е, отколкото при системите с хранене без или с малко трева.

Специфични характеристики на продукта

Връзката между земята, хората и животните показва значението, което земеделските стопани, отглеждащи животни за „Irish Grass Fed Beef“, отдават на пастирството, на малките семейни ферми, на местните умения и на управлението на пасищата, а това придава на месото посочените по-долу специфични характеристики.

Установено е, че „Irish Grass Fed Beef“ притежава специфични хранителни качества, които го отличават от системите с отглеждане без или с малко трева: „Irish Grass Fed Beef“ има по-ниско съдържание на наситени мастни киселини отколкото говеждото месо от животни, хранени при системи без или с малко трева. При изследванията е установено също, че разликите в съдържанието на мастни киселини придава на месото от хранени с трева говеда отличителен аромат на трева и уникални качества при готвене, като например по-комплексни нотки, напомнящи за ядки.

И двете категории на „Irish Grass Fed Beef“ се различават визуално по отношение на цвета на месото и мазнините от говеждото, произведено при система на хранене без или с малко трева.

При скорошно проучване е установено, че подкожната мазнина на говедата, отглеждани за „Irish Grass Fed Beef“, е около 40 % по-жълта от тази на хранените със зърнени концентрати животни. По-силното оцветяване в жълто може да се отпаде на по-високото съдържание на каротеноиди (напр. бета-каротен и лутеин) в пасищата от географския район отколкото в зърнените концентрати.

Цветът на мускулите при „Irish Grass Fed Beef“ се отчита като по-тъмен (по-тъмно червен) отколкото при хранени със зърнени концентрати животни.

Вкусът, който е пълтен, комплексен, тревист и сочен, и качествата на „Irish Grass Fed Beef“ са следствие от системата на отглеждане предимно навън, с традиционна паша на трева, при която животните прекарват повече от 220 дни годишно на пасището и консумират над 90 % от храната си като трева от географския район.

Крежкото месо (консистенцията) е една от най-важните органолептични характеристики, благодарение на които месните продукти биват приемани и консумирани с удоволствие от потребителите. Характерната за „Irish Grass Fed Beef“ голяма крежкост се постига, тъй като при обработката на животните преди клането и при охлаждането и зреенето след това на кланичните трупове и разфасовките се следва прецизна схема, която ирландските земеделски стопани и преработватели спазват педантично. Това позволява протичане на процес на зреене/разграждане на естествените влакна, което води до по-голяма крежкост и подчертаване на естествените аромати на говеждото месо. Те се постигат също и благодарение на доказаната технология и използването на контролиран процес на зреене на месото, с които се засилва крежкостта и се премахва рискът от свиване при изстудяване. Кланичните трупове с висока стойност на рН (> 5,8) се установяват и се отстраняват.

Причинно-следствена връзка: Репутация

„Irish Grass Fed Beef“ се създава от връзката между земята, хората и животните, заедно с човешките фактори, свързани с традиционната за района ирландска система на стопанството и техниките за управление на пасищата, използвани от земеделските стопани, отглеждащи животни за „Irish Grass Fed Beef“.

Това има за резултат отличително високо качество, крежко говеждо месо и уникален външен вид, аромат и хранителен профил. Тези качества се ценят високо от потребителите, шеф-готвачите и купувачите на храни.

За „Irish Grass Fed Beef“ са създадени два отделни пазара за първокачествени храни, основани на регионалните кулинарни различия и предпочитания:

- (i) „Irish Grass Fed Beef“ от млади волове и юници намира добър прием на различни пазари, включително в Нидерландия, Германия, Белгия и Люксембург; на тези пазари то заема позиция с много висока цена;
- (ii) „Irish Grass Fed Beef“ от отговарящи на условията крави е изборът за говеждо в европейски райони, където се предпочитат по-плътното, силно ароматно месо от пораснали животни (напр. във Франция и Северна Испания). Напоследък тази пазарна ниша се разширява значително, за което свидетелства тенденцията във висшата кулинария към „зряло“ говеждо от крави (напр. от породата Galician) сред водещите шеф-готвачи в Европа.

Проучване сред потребителите потвърждава ясните разлики във външния вид, вкуса и състава между „Irish Grass Fed Beef“ и говеждото месо от системи за отглеждане без или с малко трева. През 2011 г. на три европейски пазара (Германия, Нидерландия и Италия) са проведени дегустационни тестове, за да се установи възприятието на потребителите за хранително-вкусовите качества на „Irish Grass Fed Beef“, което е сравнявано с конкурентни продукти. И на трите пазара „Irish Grass Fed Beef“ получава висока оценка за наситеност на вкуса, консистенцията и баланса между степента на залеаност отвън и жилките тлъстина в месото.

Различни специалисти описват „Irish Grass Fed Beef“ като притежавашо отличителни и специфични хранително-вкусови качества:

- „богат вкус“
- „сочно“
- „едно от най-вкусното говеждо месо в света“.

Високо се цени и неговата крехкост:

- „покорен съм от качеството (и) крехкостта ... на това месо“
- „месото е изключително крехко“.

В категорията на хранени с трева животни ирландските стекове са спечелили много повече медали от която и да било друга държава на World Steak Challenge (Световно съревнование за стекове) през 2018 г. и 2019 г. При оценяването през 2019 г. от експертни дегустационни групи заедно със стекове от 25 държави, контрафиле от гърба (striploins), филе от междуребрието (rib eyes) и други филета от „Irish Grass Fed Beef“ печелят рекордните 75 медала — повече от всяка друга държава, включително титлата „World's Best Fillet“ (Най-добро филе в света). (World Steak Challenge)

„Много добри жилки тлъстина в говеждо от хранени с трева животни — Прекрасно.“ „Крехко и ароматно, лек мирис на ядки, къси влакна, слаба киселинност, изключително сочно — Yau“. Коментари на съдиите за „Irish Grass Fed Beef“ при спечелване на Световното съревнование за стекове, BEEF Magazine, 2009 г.

„Irish Grass Fed Beef“ се предлага в много водещи ресторанти по целия свят. В CIBC (Chefs Irish Beef Club — Клуб на шеф-готвачите на ирландско говеждо), с девет подразделения в Европа и света, участват 100 шеф-готвачи, които са избрали да използват и утвърждават „Irish Grass Fed Beef“ като предпочитаното от тях говеждо месо. На международна среща на шеф-готвачи от CIBC и лауреати на Bocuse d'Or (юни 2013 г.) се чуват многобройни одобрителни изказвания за „Irish Grass Fed Beef“, включително:

- Mario Corti, шеф-готвач, Германия: „Харесвам говеждо от хранени с трева животни и за мен „Irish Grass Fed Beef“ е най-доброто, което може да се намери в момента...“
- Jean-Paul Jeunet, шеф-готвач: „Искам най-доброто за моите гости, а в Ирландия имате необходимите трева и климат и говедата са навън през цялата година — това е много интересно.“

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

(член 6, параграф 1, втора алинея от регламента)

<https://assets.gov.ie/201788/6e219-d05c-499e-b997-181e84cb0165.pdf>

ISSN 1977-0855 (електронно издание)

ISSN 1830-365X (печатно издание)



Служба за публикации
на Европейския съюз
L-2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG