DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION

vom 28. Juli 2023

über die Veröffentlichung des Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 49 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates im *Amtsblatt der Europäischen Union* „Irish Grass Fed Beef“ (g. g. A.)

(2023/C 275/13)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ([1]), insbesondere auf Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Der Antrag Irlands auf Eintragung des Namens „Irish Grass Fed Beef“ als geschützte geografische Angabe wurde gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 im *Amtsblatt der Europäischen Union* ([2]) veröffentlicht.

(2) Am 21. Februar 2022 ging bei der Kommission ein Einspruch des Vereinigten Königreichs (Nordirland) einschließlich der zugehörigen Einspruchsbegründung ein. Der Einspruch wurde als zulässig erachtet. Irland und das Vereinigte Königreich (Nordirland) haben geeignete Konsultationen durchgeführt und eine Einigung über eine wesentliche Änderung des Einzigen Dokuments erzielt.

(3) Im Einklang mit Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 übermittelte Irland der Kommission die einschlägigen Unterlagen und Informationen zu der mit dem Vereinigten Königreich (Nordirland) in dem Einspruchsverfahren über den Antrag auf Eintragung des Namens „Irish Grass Fed Beef“ als geschützte geografische Angabe erzielten Einigung, einschließlich des wesentlich geänderten Einzigen Dokuments.

(4) Die Kommission hat den Antrag gemäß Artikel 50 und Artikel 51 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geprüft und ist zu dem Ergebnis gekommen, dass die Bedingungen der Verordnung erfüllt sind.

(5) Damit gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 Einspruch eingelegt werden kann, sollten gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der genannten Verordnung das Einzige Dokument und die Fundstelle der Veröffentlichung der Produktspezifikation für den Namen „Irish Grass Fed Beef“ im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht werden —

BESCHLIEßT:

Einziger Artikel

Das Einzige Dokument und die Fundstelle der Veröffentlichung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 für den Namen „Irish Grass Fed Beef“ (g. g. A.) (EU-Nr. PGI-IE+UK(NI)-02647 — 27.11.2020) wird im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht.

Die in Absatz 1 dieses Artikels genannte Veröffentlichung gewährt gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 das Recht, Einspruch gegen die Eintragung des Namens „Irish Grass Fed Beef“ zu erheben.

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.
([2]) ABl. C 492 vom 8.12.2021, S. 12.

Brüssel, den 28. Juli 2023.

Für die Kommission
Janusz WOJCIECHOWSKI
Mitglied der Kommission

ANHANG

EINZIGES DOKUMENT

„Irish Grass Fed Beef“

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

g. U. () g. g. A. (X)

1. **Name(n) (der g. U. oder der g. g. A.)**

„Irish Grass Fed Beef“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Irland

Vereinigtes Königreich (Nordirland)

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]*

Klasse 1.1 Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Irish Grass Fed Beef“ ist der Name für frisches und gefrorenes Rindfleisch mit und ohne Knochen, einschließlich Schlachtkörpern, Vierteln, Teilstücken mit Knochen, entbeinten Teilstücken, Hackfleisch/Faschiertem aus diesen Teilstücken und Einzelhandelspackungen.

„Irish Grass Fed Beef“ verfügt über i) einen niedrigen Gesamtfettgehalt, ii) eine gleichmäßige Verteilung von Fett (als intermuskuläre Marmorierung), iii) eine ausgeprägte kirschrote Fleischfarbe und iv) eine überwiegend cremefarbene/gelbe Fettfarbe. Dieses zarte Fleisch besitzt einen reichhaltigen, komplexen, grasigen, saftigen Geschmack mit einem echten Rindfleischaroma.

Die Schlachtkörper müssen von den beiden folgenden Kategorien stammen:

i. bis zu 36 Monate alte Ochsen und Färsen mit einer Fleischigkeitsklasse -O oder besser und einer Fettklasse von 2+ bis 4+,

ii. bis zu 120 Monate alte Fleischkühe mit einer Fleischigkeitsklasse -O oder besser und einer Fettklasse von 2+ bis 5.

„Irish Grass Fed Beef“ von Rindern der Kategorie i weist alle Eigenschaften bezüglich der kirschroten Fleischfarbe und der cremefarbenen/gelben Fettfarbe sowie Fettgehalte gemäß der Beschreibung auf.

„Irish Grass Fed Beef“ von Rindern der Kategorie ii besitzt eine noch ausgeprägtere gelbe Fettfarbe und eine noch tiefer rote Fleischfarbe als die Kategorie der Ochsen und Färsen. Der durchschnittliche Fettgehalt ist höher als bei Rindern der Kategorie i. Schlachtkörper mit hohem pH-Wert (> 5,8) werden gekennzeichnet und ausgeschlossen.

.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Fleisch mit der Bezeichnung „Irish Grass Fed Beef“ stammt ausschließlich von Rindern, die

a) Futter aufnehmen, das zu mindestens 90 % aus Gras gewonnen wird. In erster Linie wird dieses Gras auf der Weide aufgenommen, im Winter wird konserviertes Gras gefüttert;

b) während ihres gesamten Lebens mindestens 220 Tage pro Jahr auf der Weide verbringen. Jedes Jahr, sobald die Bedingungen dies zulassen, werden die Rinder zur Erzeugung von Fleisch mit der g. g. A. „Irish Grass Fed Beef“ auf die Weide gebracht, um dort bis zu zehn Monate lang den ganzen Tag zu grasen. In der Regel werden die Rinder Ende November/Anfang Dezember, wenn die Witterung und der Zustand der Böden kein aktives Graswachstum bzw. kein Weiden mehr zulassen, in Ställen untergebracht. Abweichungen von bis zu 40 Tagen sind unter außergewöhnlichen Umständen zulässig, nämlich dann, wenn das Wetter, die Bodenbeschaffenheit, sonstige Umweltbedingungen oder Erwägungen zum Tierwohl dem entgegenstehen.

Konserviertes Gras wird nur während des Zeitraums der Stallunterbringung gefüttert (höchstens 145 Tage (*)). Der Nährwert von konserviertem Gras wird von allen Erzeugern bewertet. Die Rinder können auch mit nicht aus Gras bestehenden Futtermitteln (z. B. mit Stroh, Futterrüben, Mais oder anderem Getreide) und Kraftfutter gefüttert werden; der Anteil dieses Futters ist jedoch auf maximal 10 % der Futteraufnahme über die gesamte Lebensdauer des Tieres beschränkt. Diese nicht aus Gras bestehenden Futtermittel kommen nur dann zum Einsatz, wenn es notwendig ist, z. B. beim Absetzen, im Winter, bei extremer Wetterlage und in der Endmast, allerdings nur, wenn die Nährstoffqualität des Grases bzw. Grünfutters nicht ausreicht, um eine optimale Verzehrqualität des Fleisches zu gewährleisten. Das gesamte konservierte Gras muss aus dem geografischen Gebiet stammen.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Rinder müssen in dem geografischen Gebiet geboren, auf Gras aufgezogen, ausgemästet, geschlachtet, gekühlt und zerlegt worden sein.

Der Prozess der Fleischreifung (mindestens drei Tage bzw. bei Teilstücken der Spezialherstellung zwei Tage), der wesentlich ist, um die Verzehrqualität von „Irish Grass Fed Beef“ zu gewährleisten, findet im geografischen Gebiet statt.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Erzeugnisse, die mit der g. g. A. „Irish Grass Fed Beef“ gekennzeichnet werden dürfen

— Frisches und gefrorenes Rindfleisch mit und ohne Knochen, einschließlich Schlachtkörpern, Vierteln, Teilstücken mit Knochen, entbeinten Teilstücken und Einzelhandelspackungen, die von entsprechend qualifizierten Kategorien von Fleischrindern stammen.

— Hackfleisch/Faschiertes mit einem Anteil von 100 % Rindfleisch, das von entsprechend qualifizierten Kategorien von Fleischrindern stammt und mindestens 90 % sichtbar mageres Rindfleisch enthält.

— Erzeugnisse aus Hackfleisch/Faschiertem (z. B. Burger) mit einem Anteil von 100 % Rindfleisch, das von entsprechend qualifizierten Kategorien von Fleischrindern stammt und mindestens 90 % sichtbar mageres Rindfleisch enthält.

Erzeugnisse, die als Folgeprodukte von Fleisch mit der g. g. A. „Irish Grass Fed Beef“ gekennzeichnet werden dürfen

— Zusammengesetzte Rindfleischerzeugnisse mit einem Anteil von 100 % Rindfleisch, das von Kategorien von Fleischrindern stammt, die für die Erzeugung von „Irish Grass Fed Beef“ qualifiziert sind, und mindestens 90 % sichtbar mageres Rindfleisch enthält.

— Hochwertige Schlachtnebenerzeugnisse (Wangen, Schwanz, Saumfleisch und Zunge), die von Kategorien von Fleischrindern stammen, die für die Erzeugung von „Irish Grass Fed Beef“ qualifiziert sind.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet ist die Insel Irland und umfasst Irland und Nordirland ([1]).

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der ursächliche Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem Gebiet, in dem es produziert wird, beruht auf seiner durchgängig hohen Verzehrqualität, die wiederum zu einem hohen Ansehen geführt hat. Der Ruf, den Fleisch mit der g. g. A. „Irish Grass Fed Beef“ bei europäischen Verbrauchern, Einzelhändlern, Köchen, Journalisten und Meinungsführern erworben hat, basiert auf einem Erzeugungssystem der Weidehaltung und Grünfuttererzeugung; dieses wird angewendet, um die entsprechend qualifizierten Kategorien von Fleischrindern, die nach einem strengen Protokoll verarbeitet werden, aufzuziehen und auszumästen, was im Resultat ein Fleisch mit differenziertem Aussehen und ausgezeichneter Verzehrqualität ergibt.

Besonderheit des geografischen Gebiets: natürliche Faktoren und Know-how

Die einzigartige Abhängigkeit der Insel Irlands von einer auf Gras basierenden Landwirtschaft und sein Graswachstumspotenzial sind seit Jahrhunderten anerkannt. Die Rinderhaltung gilt seit Langem als integraler Bestandteil der irischen Wirtschaft.

(*) siehe auch Punkt 3.3 Buchstabe b.

([1]) Bezugnahmen auf die „Insel“ schließen kleinere Inseln Irlands und Nordirlands ein.

Das geografische Gebiet hat ein gemäßigtes Klima mit milden Wintern; strenge Fröste sind ebenso selten wie hohe Sommertemperaturen. Es wehen überwiegend feuchte Westwinde, die von den warmen Gewässern des Golfstroms kommen und gewährleisten, dass die Insel ein ausgeprägtes Meeresklima mit häufigen Regenfällen (bis zu 246 Regentage/Jahr) und einer im Jahresdurchschnitt niedrigen Temperaturspanne (selten unter 0° C oder über 25° C) aufweist. Auf irischem Grünland können die höchsten nicht bewässerten Grünfuttererträge in Europa erzielt werden (12–16 t Trockenmasse pro ha pro Jahr).

Der irische Rinderbestand unterscheidet sich von dem anderer Rinderzuchtsysteme aufgrund der Praxis, traditionelle Rassen (z. B. Hereford, Angus und Shorthorn) sowohl mit Milchrassen (mit ausgeprägten Muttertiermerkmalen) als auch mit kontinentaleuropäischen Rinderrassen (z. B. Limousin, Charolais und Simmental) zu kreuzen. Die daraus entstehende robuste Kreuzung ist optimal an die unterschiedlichen klimatischen und geografischen Bedingungen des geografischen Gebiets angepasst.

Eine integrierte landwirtschaftliche Ausbildung und eine intensive Vor-Ort-Unterstützung für landwirtschaftliche Betriebe ermöglichen den Zugang zu modernster wissenschaftlicher Forschung, sodass die Landwirte für ihre Rinder den größtmöglichen Nutzen aus den Weideflächen erzielen können. Diese Dienstleistungen stehen allen Landwirten und Existenzgründern in der Landwirtschaft zur Verfügung. Diese wissenschaftliche Unterstützung ist ein wichtiger Beitrag zur kontinuierlichen Verbesserung der Verzehrqualität von „Irish Grass Fed Beef“. Während der Schwerpunkt in erster Linie auf der Erzeugung eines optisch unverkennbaren und erstklassigen Rindfleischs liegt, unterstützen aktuelle Brancheninitiativen die Erzeuger von „Irish Grass Fed Beef“ auch dabei, den CO_2-Fußabdruck ihrer Rindfleischbetriebe zu verringern.

Erzeugerbetriebe für Fleisch mit der g. g. A. „Irish Grass Fed Beef“ sind für die irische Landschaft und die irischen Gemeinden von zentraler Bedeutung. Historisch gesehen entstand diese Struktur um kleine bis mittelgroße Bauernhöfe herum, die von Generation zu Generation weitervererbt wurden. Bei dieser Struktur befindet sich der Hof inmitten der Weide- und Futterflächen für die Tiere; dies ermöglicht eine regelmäßige visuelle Begutachtung des Viehbestands („Hüten“) und eine ständige Aufmerksamkeit für das Wohlbefinden der Tiere, was wesentlich zur Fleischverzehrqualität beiträgt.

Bis heute ist dieser ländliche „Flickenteppich“ ein anerkanntes Merkmal der irischen Landschaft. Zwar ist das Produktionsmodell für Fleisch mit der g. g. A. „Irish Grass Fed Beef“ nicht ausschließlich für landwirtschaftliche Familienbetriebe gedacht und schließt auch Existenzgründer nicht aus, dennoch sind 99 % der irischen landwirtschaftlichen Betriebe als „Familienbetriebe“ eingestuft ([2]), ([3]). Intensivmastbetriebe, bei denen industrielle Bewirtschaftungsmethoden zum Einsatz kommen und die nicht nachweislich auf die für Familienbetriebe typische Weidehaltung und Grasfütterung ausgerichtet sind, kommen jedoch für die Erzeugung von „Irish Grass Fed Beef“ nicht in Betracht.

In Produktionsbetrieben für „Irish Grass Fed Beef“ besteht dauerhaft ein traditionelles Rindfleischerzeugungssystem, das auf extensiver Weidehaltung basiert. Laut vorliegenden Daten stehen durchschnittlich über 3000 m^2 Weidefläche je Tier zur Verfügung. Das Bewirtschaftungssystem geht zurück auf Viehherden, die über Generationen hinweg aufgebaut wurden, und auf Züchtererfahrung, die über Generationen hinweg weitergegeben wurde. Auf diese Weise blieben das Wissen und die Erfahrung in Bezug auf die Rindfleischerzeugung erhalten; beides ist genau auf die lokalen geografischen und klimatischen Bedingungen sowie auf die Anforderungen des Tierwohls abgestimmt. Fleisch von Weiderindern wird international mit mehr Tierwohl, weniger Stress und einer besseren Tiergesundheit assoziiert.

Darüber hinaus stammen sowohl das Weidegras als auch sämtliche grasbasierten Winterfuttermittel aus dem geografischen Gebiet.

Prioritäten der Produktionssysteme für Fleisch mit der g. g. A. „Irish Grass Fed Beef“:

— eine größtmögliche Gewichtszunahme durch Weidegras,

— die Ernte von überschüssigem Sommergras in dessen optimaler Vegetationsphase (Mai/Juni) zur Erzeugung hochwertiger Winterfuttermittel und somit

— eine Maximierung der Verdaulichkeit der Trockensubstanz des konservierten Grases. Dies ist unerlässlich, um sicherzustellen, dass Grassilage den größten Teil des Nährstoffbedarfs der Tiere im Winter decken kann.

Aktuelle Studien haben bestätigt, dass „Irish Grass Fed Beef“ einen deutlich höheren Gehalt an wertvollen Mineralstoffen und Vitaminen aufweist, beispielsweise an Kalzium, Mangan, Eisen, Zink, Selen, Natrium, Magnesium, Kalium, Phosphor und Vitamin E, als Fleisch von Rindern mit grasfreier oder grasarmer Ernährung.

([2]) In Irland wurden bei einer 2016 vom irischen Zentralen Statistikamt veröffentlichten Betriebsstrukturerhebung 99,6 % der irischen landwirtschaftlichen Betriebe als „Familienbetriebe“ eingestuft. Landwirtschaftliche Familienbetriebe werden als Familienunternehmen geführt (einschließlich solcher, die als Wirtschaftsunternehmen registriert sind). (Quelle: Zentrales Statistikamt). Die Ausrichtung auf die für Familienbetriebe typische Weidehaltung und Grasfütterung muss für die Zwecke der g. g. A. nachgewiesen sein.

([3]) Für Nordirland ergab die EU-Betriebsstrukturerhebung 2016, dass landwirtschaftliche Betriebe hauptsächlich als Familienunternehmen geführt werden, wobei 99 % der landwirtschaftlichen Betriebsleiter bzw. Betriebsleiterinnen Pächter bzw. Pächterinnen, Ehepartner bzw. Ehepartnerinnen und andere Familienangehörige sind.

Besonderheit des Erzeugnisses

Die Zusammenhänge zwischen Land, Menschen und Tieren zeigen, welch großen Wert die Erzeuger von Fleisch mit der g. g. A. „Irish Grass Fed Beef“ auf die Hütetätigkeit, den kleinen Familienbetrieb, das lokale Know-how und die Grünlandbewirtschaftung legen, was dem Fleisch die nachfolgend beschriebenen Besonderheiten verleiht.

Es hat sich erwiesen, dass „Irish Grass Fed Beef“ besondere ernährungsphysiologische Eigenschaften aufweist, die es von Fleisch aus Betrieben mit grasfreien oder grasarmen Fütterungssystemen unterscheiden: „Irish Grass Fed Beef“ besitzt einen geringeren Gehalt an gesättigten Fettsäuren und einen höheren Gehalt an Omega-3 als Fleisch von Rindern, die mit grasfreien oder grasarmen Futtermitteln gefüttert wurden. Laut Forschungsergebnissen verleihen die Unterschiede im Fettsäuregehalt dem Rindfleisch von Weiderindern darüber hinaus ein besonderes Grasaroma und hervorragende Zubereitungseigenschaften, z. B. komplexere, „nussige“ Untertöne.

Beide Kategorien von Fleisch mit der g. g. A. „Irish Grass Fed Beef“ unterscheiden sich optisch hinsichtlich der Fleisch- und Fettfarbe von Rindfleisch, das in Betrieben mit grasfreien oder grasarmen Fütterungssystemen erzeugt wird.

In einer kürzlich durchgeführten Studie wurde festgestellt, dass das subkutane Fett von Rindern für die Erzeugung von „Irish Grass Fed Beef“ um rund 63 % gelber ist als das von Tieren, die mit Getreidekonzentrat gefüttert werden. Die stärkere Gelbfärbung kann damit zusammenhängen, dass der Gehalt an Carotinoiden (z. B. Beta-Carotin und Lutein) im Weidegras des geografischen Gebiets höher ist als in Getreidekonzentraten.

Die Muskelfarbe von Rindern für die Erzeugung von „Irish Grass Fed Beef“ wird als dunkler (tiefer rot) beschrieben als die von mit Getreidekonzentrat gefütterten Tieren.

Der reichhaltige, komplexe, grasige und saftige Geschmack sowie die Eigenschaften des „Irish Grass Fed Beef“ sind eine Folge der überwiegenden traditionellen Weidehaltung im Freiland, bei der die Tiere mehr als 220 Tage ([4]) im Jahr auf der Weide verbringen und mehr als 90 % ihrer Ernährung durch Gras aus dem geografischen Gebiet decken.

Die Zartheit des Fleisches (Textur) ist eine der wichtigsten organoleptischen Eigenschaften, die die Akzeptanz und die Zufriedenheit der Verbraucher mit Fleischerzeugnissen beeinflussen. Die besondere Zartheit von „Irish Grass Fed Beef“ wird dadurch erreicht, dass die Behandlung des Viehs vor der Schlachtung sowie die Kühlung und Reifung der Schlachtkörper und Teilstücke nach der Schlachtung nach einem genauen Plan erfolgen, den die irischen Landwirte und Verarbeiter akribisch befolgen. Dies ermöglicht den natürlichen Reifungs- bzw. Zersetzungsprozess der Fasern, was zu einer größeren Zartheit und einer Betonung des natürlichen Rindfleischaromas führt. Dies wird auch dank der bewährten Fleischtechnologie und des kontrollierten Reifungsprozesses erreicht, durch die die Zartheit verbessert und das Risiko der Kälteverkürzung eliminiert wird. Schlachtkörper mit hohem pH-Wert (> 5,8) werden gekennzeichnet und ausgeschlossen.

Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge: Das Ansehen

Die Zusammenhänge zwischen Land, Menschen und Tieren in Verbindung mit den menschlichen Einflüssen, nämlich der traditionellen Hütetätigkeit in der Region, dem irischen Landwirtschaftssystem und den von den Erzeugern von „Irish Grass Fed Beef“ praktizierten Grünlandbewirtschaftungstechniken, sind die Grundvoraussetzungen für die Erzeugung von Rindfleisch mit der g. g. A. „Irish Grass Fed Beef“.

Das Ergebnis ist ein differenziertes, hochwertiges und zartes Rindfleisch mit einzigartigem Aussehen, Geschmack und Nährwertprofil. Diese Eigenschaften werden von Verbrauchern, Köchen und Lebensmittelkäufern sehr geschätzt.

Für „Irish Grass Fed Beef“ wurden zwei unterschiedliche Premiummärkte geschaffen, die auf regionalen kulinarischen Unterschieden und Vorlieben beruhen:

i. „Irish Grass Fed Beef“ aus Ochsen und Färsen hat sich auf verschiedenen Märkten wie den Niederlanden, Deutschland, Belgien und Luxemburg durchgesetzt; es ist auf diesen Märkten zu einem Premiumpreis positioniert.

ii. „Irish Grass Fed Beef“ von qualifizierten Fleischkühen ist das Rindfleisch der Wahl in Gebieten Europas, die reichhaltigeres, geschmacksintensives Rindfleisch von ausgewachsenen Tieren bevorzugen (z. B. Frankreich und Nordspanien). Diese Marktnische hat sich in letzter Zeit erheblich vergrößert, wie die kulinarische Vorliebe führender europäischer Köche für „reifes“ Rindfleisch (z. B. galicisches Rindfleisch) zeigt.

Verbraucherstudien bestätigen die deutlichen optischen, geschmacklichen und kompositorischen Unterschiede zwischen „Irish Grass Fed Beef“ und Fleisch von Rindern mit grasfreier oder grasarmer Fütterung. 2011 wurden auf drei europäischen Märkten (Deutschland, Niederlande und Italien) Geschmacksprüfungen durchgeführt, um festzustellen, wie die Verbraucher die Verzehrqualität von „Irish Grass Fed Beef“ im Gegensatz zu Fleisch anderer Wettbewerber wahrnehmen. Auf allen drei Märkten schnitt „Irish Grass Fed Beef“ bei der Geschmacksintensität, der Textur und der Ausgewogenheit des Fettgewebes/der Marmorierung des Fleisches besser ab.

([4]) siehe auch Punkt 3.3 Buchstabe b.

Fleisch mit der g. g. A. „Irish Grass Fed Beef“ wird von verschiedenen Fachleuten als ein Produkt mit differenzierter und besonderer Verzehrqualität beschrieben:

— „ein ausgesprochen reichhaltiger Geschmack“

— „saftig“

— „mit das wohlschmeckendste Rindfleisch der Welt“

Auch die Zartheit des Fleisches wird geschätzt:

— „überwältigt von der Qualität und Zartheit [...] dieses Fleisches“

— „extrem zartes Fleisch“

Irische Steaks gewannen in der Kategorie „Grass Fed“ (Weiderind) mehr Medaillen als jedes andere Land bei der 2018 und 2019 durchgeführten World Steak Challenge. 2019 gewannen Striploin-Steaks, Rib-Eye-Steaks und Filets von „Irish Grass Fed Beef“ bei Verkostungen durch Expertengremien aus 25 Ländern die Rekordzahl von 83 Medaillen – mehr als jedes andere Land –, darunter auch die Auszeichnung „World's Best Fillet“ (weltbestes Filet). Bei der World Steak Challenge 2021 gewann „Irish Grass Fed Beef“ weitere 85 Medaillen, 52 davon Gold.

„Schön marmoriertes Fleisch vom Weiderind – wundervoll!“ „Zart und wohlschmeckend, leicht nussig, kurzfaserig, geringer Säuregehalt, extrem saftig – wow!“ (Kommentare der Jury zum Wettbewerbsgewinner „Irish Grass Fed Beef“ anlässlich des World's Best Steak Contest, BEEF Magazine, 2009).

„Irish Grass Fed Beef“ wird in vielen führenden Restaurants auf der ganzen Welt angeboten. Der irische CIBC (Chefs Irish Beef Club) mit neun Ablegern in Europa und weltweit zählt zu seinen Mitgliedern über 100 Köche, für die „Irish Grass Fed Beef“ der absolute Favorit unter den Rindfleischsorten ist. Bei einer internationalen Zusammenkunft von CIBC-Köchen und Bocuse-d'Or-Gewinnern im Juni 2013 waren zahlreiche begeisterte Stimmen zu „Irish Grass Fed Beef“ zu hören, z. B.:

— Mario Corti, Koch aus Deutschland: „Ich schwärme für Rindfleisch vom Weiderind, und für mich ist ‚Irish Grass Fed Beef' tatsächlich das Beste, was es gibt ...“

— Jean-Paul Jeunet, Koch: „Für meine Gäste will ich nur das Beste, und in Irland haben Sie das Gras und das richtige Klima, und das ganze Jahr über sind die Rinder draußen – das ist einfach toll.“

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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