KOMISJONI RAKENDUSOTSUS,

28. juuli 2023,

mille kohaselt avaldatakse *Euroopa Liidu Teatajas* Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 49 kohane järgmise nimetuse registreerimise taotlus „Irish Grass Fed Beef“ (KGT)

(2023/C 275/13)

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta, ([1]) eriti selle artikli 50 lõike 2 punkti a,

ning arvestades järgmist:

(1) Vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 50 lõike 2 punktile a avaldati *Euroopa Liidu Teatajas* Iirimaa taotlus registreerida nimetus „Irish Grass Fed Beef“ kaitstud geograafilise tähisena ([2]).

(2) Komisjon sai 21. veebruaril 2022 Ühendkuningriigilt (Põhja-Iirimaa) vastulause, sealhulgas sellega seotud põhjendatud vastuväite. Vastuväide loeti nõuetekohaseks. Iirimaa ja Ühendkuningriik (Põhja-Iirimaa) pidasid asjakohaseid konsultatsioone ja jõudsid kokkuleppele koonddokumendi olulises muutmises.

(3) Vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 artiklile 51 edastas Iirimaa komisjonile dokumendid ja teabe kokkuleppe kohta Ühendkuningriigiga (Põhja-Iirimaa), mis saavutati vastuväidete esitamise menetluse raames seoses taotlusega registreerida nimetus „Irish Grass Fed Beef“ kaitstud geograafilise tähisena, sealhulgas oluliselt muudetud koonddokumendi.

(4) Vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 artiklile 50 ja artikli 51 lõikele 4 vaatas komisjon kõnealuse taotluse läbi ja jõudis järeldusele, et see vastab nimetatud määruses sätestatud tingimustele.

(5) Selleks et võimaldada vastulausete esitamist vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 artiklile 51, tuleb seoses nimetusega „Irish Grass Fed Beef“ avaldada *Euroopa Liidu Teatajas* kõnealuse määruse artikli 50 lõike 2 punktis a osutatud koonddokument ja tootespetsifikaadi avaldamise viide,

ON TEINUD JÄRGMISE OTSUSE:

Ainus artikkel

Määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 50 lõike 2 punktis a osutatud koonddokument ja viide tootespetsifikaadi avaldamisele, mis on seotud nimetusega „Irish Grass Fed Beef“ (KGT) (EL nr: PGI-IE+UK(NI)-02647 – 27.11.2020), avaldatakse *Euroopa Liidu Teatajas*.

Määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 51 kohaselt annab käesoleva artikli esimeses lõigus osutatud avaldamine õiguse esitada vastuväiteid nimetuse „Irish Grass Fed Beef“ kaitse kohta.

([1]) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.
([2]) ELT C 492, 8.12.2021, lk 12.

Brüssel, 28. juuli 2023

Komisjoni nimel
komisjoni liige
Janusz WOJCIECHOWSKI

LISA

KOONDDOKUMENT

„Irish Grass Fed Beef“

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

KPN () KGT (X)

1. **(KPN või KGT) nimetus(ed)**

„Irish Grass Fed Beef“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Iirimaa

Ühendkuningriik (Põhja-Iirimaa)

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik [loetletud XI lisas]*

Klass 1.1. Värske liha (ja rups)

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Nimetusega „Irish Grass Fed Beef“ tähistatakse värsket ja külmutatud, kondiga ja konditustatud veiseliha, sealhulgas rümbad, veerandid, kondiga jaotustükid, esmasel tükeldamisel saadud konditustatud jaotustükid, kõnealustest jaotustükkidest hakkliha ning jaemüügipakendis liha.

Toote „Irish Grass Fed Beef“ omadused: i) rasva väike üldsisaldus, ii) rasva ühtlane jaotus (lihastevahelised rasvaviirud),

iii) liha markantne kirsipunane värvus ja iv) rasva intensiivne kreemikus/kollasus. Toode on veiselihale iseloomuliku külllusliku, komplekssе ja rohuse maitsega ning lihakas, mahlane ja õrn. Rümbad peavad kuuluma järgmisse kahte klassi:

i. kuni 36 kuu vanused härjavärsid ja mullikad, kelle kehaehitusklass on parem kui O- ja rasvasusklass vahemikus 2+ kuni 4+;

ii. kuni 120 kuu vanused emased veised, kelle kehaehitusklass on parem kui O+ ja kelle rasvasusklass on vahemikus 2 + kuni 5.

Klassi i kuuluval tootel „Irish Grass Fed Beef“ on kõik omadused, nagu eespool kirjeldatud: kirsipunase värvusega liha ning kreemika/kollase värvusega rasv ja välised rasvakihid.

Klassi ii kuuluval tootel „Irish Grass Fed Beef“ on veelgi intensiivsema kollase värvusega rasv ja sügavama punase värvusega liha, kui see on härjavärsi- ja mullikaliha klassi kuuluval lihal. Keskmine rasvasisaldus on suurem kui klassi i) kuuluval lihal. Kõrge pH-ga (> 5,8) rümbad tehakse kindlaks ja jäetakse välja.

.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Toote „Irish Grass Fed Beef“ puhul on hõlmatud ainult veised:

a) kelle söödast vähemalt 90 % moodustavad heintaimed. See on peamiselt haljassööt, mida talvel söödetakse kuivsöödana;

b) keda vähemalt 220 päeva aastas kogu eluea jooksul karjatatakse karjamaal. Igal aastal, niipea kui ilmastiku-tingimused seda võimaldavad, aetakse toote „Irish Grass Fed Beef“ tootmiseks kasutatavad veised karjamaale, kus neid 10 kuu jooksul karjatatakse ööpäev läbi. Tavaliselt aetakse veised lauta novembri lõpus / detsembri alguses, kui ilmastiku- ja mullatingimused ei soodusta enam aktiivset heintaimede kasvu ja/või karjatamist. Erandjuhtudel on lubatud kuni 40päevane kõrvalekalle, mis on määratletud järgmiselt: kui takistuseks on ilmastik, mulla seisund, muud keskkonnatingimused või loomade heaoluga seotud kaalutlused.

Kuivsöödaga söödetakse ainult laudas pidamise ajal (maksimaalselt 145 päeva (*)). Kõik tootjad hindavad kuivsööda toiteväärtust. Kariloomi võib sööta muu sööda kui heintaimedest söödaga (nt õled; söödapeet; mais; muud teraviljad) ja jõusöödaga, kuid see ei tohi looma eluea jooksul ületada 10 % söödast. Nimetatud muid kui heintaimedest söötasid kasutatakse ainult vajaduse korral, nt võõrutamisel, talvel, äärmuslike ilmastikutingimuste korral ja klassidesse liigitamiseks vajaliku vanuse saavutamise lõppetapis, kuid ainult juhul, kui heintaimede/haljassööda toiteväärtus ei ole piisav liha tarbimiskvaliteedi tagamiseks. Kogu kuivsööt peab olema saadud geograafilisest piirkonnast.

3.4. *Täpsustage tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Veised peavad geograafilises piirkonnas olema sündinud, heintaimedest söödaga söödetuna kasvatatud, klassidesse liigitamiseks vajaliku vanuse saavutanud, tapetud, nende rümbad jahutatud ja veeranditeks jaotatud.

Geograafilises piirkonnas toimuv toote „Irish Grass Fed Beef“ laagerdumisprotsess (vähemalt kolm päeva või jaotustükkide kui eritoote puhul kaks päeva) on oluline liha tarbimiskvaliteedi tagamiseks.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Tooted, mida võib märgistada kaitstud geograafilise tähisega „Irish Grass Fed Beef“

— Veiseliha kvaliteedikategooriate kohaselt värske ja külmutatud, kondiga ja konditustatud veiseliha, sealhulgas rümbad, veerandid, kondiga jaotustükid, esmasel tükeldamisel saadud konditustatud jaotustükid, ning jaemüügipakendis liha.

— Hakkliha, mis sisaldab 100 % veiseliha, mis on saadud veiseliha kvaliteedikategooriatesse kuuluvast lihast, ja vähemalt 90 % silmaga nähtavat tailiha.

— Veisehakklihatooted (nt burgerid), mis sisaldavad 100 % veiseliha kvaliteedikategooriatesse kuuluvat veiseliha ja vähemalt 90 % silmaga nähtavat tailiha.

Tooted, mida võib märgistada kui kaitstud geograafilise tähisega „Irish Grass Fed Beef“ tootest saadud tooteid

— Veiselihast liittooted, mis sisaldavad 100 % toote „Irish Grass Fed Beef“ kvaliteedikategooriatesse kuuluvat veiseliha ja vähemalt 90 % silmaga nähtavat taist veiseliha.

— Esmaklassiline rups (põseliha, saba, paks vahelihas ja keel), mis on saadud toote „Irish Grass Fed Beef“ tootmiseks kasutatavatelt kvaliteedikategooriatesse kuuluvatelt veistelt.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Geograafiline piirkond on Iirimaa saar, mis hõlmab Iirimaad ja Põhja-Iirimaad ([1]).

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Põhjuslik seos toote ja selle tootmispiirkonna vahel põhineb selle püsivalt kõrgel tarbimiskvaliteedil, millest omakorda tuleneb väljakujunenud hea maine. Toode „Irish Grass Fed Beef“ on saavutanud Euroopa tarbijate, jaemüüjate, kokkade, ajakirjanike ja arvamusliidrite seas maine, mis põhineb veiste karjamaal karjatamise ja heintaimedest sööda tootmise süsteemil, mida kasutatakse selleks, et veiseid kasvatada nende kvaliteediklassidesse liigitamiseks vajaliku vanuseni. Selle tulemusena saadakse rangete eeskirjade kohaselt töödeldud, eristatava välimuse ja hinnatud tarbimiskvaliteediga liha.

Geograafilise piirkonna eripära: looduslikud tegurid ja oskusteave

Iirimaa saar on ainulaadselt seotud heintaimede kasvatusel põhineva põllumajandusega, mille võimalusi on vääriliselt hinnatud juba sajandeid. Veisekasvatust on pikka aega peetud Iirimaa majanduse lahutamatuks osaks.

(*) Vaata ka punkti 3.3 alapunkt b.

([1]) Viited saarele hõlmavad Iirimaa ja Põhja-Iirimaa väikesaari.

Geograafilises piirkonnas on pehmete talvedega mõõdukas kliima – karmid külmad ja suvised kõrged temperatuurid on harukordsed. Golfi hoovuse soojast veemassist tingitud valdavalt niiskete läänetuulte tõttu valitseb Iirimaa saarel mereline kliima, mida iseloomustavad sagedased vihmahood (kuni 246 vihmapäeva aastas) ja väike temperatuurivahemik aasta lõikes (harva alla 0 °C või üle 25 °C). Iirimaa rohumaade saagikus (12–16 tonni kuivainet hektari kohta aastas) on niisutamata rohttaimede osas Euroopa suurimaid.

Iiri veisekari erineb teistest veiseliha tootmiseks kasutatavatest süsteemidest, kuna see tuleneb traditsiooniliste tõugude (nt hereford, angus ja shorthorn) ristamisest nii piimatõugude (jõulise emaliiniga) kui ka Euroopa mandriosa veisetõugudega (nt limousin, charolais ja simmental). Ristamise tulemusena saadud vastupidav loom on klassidesse liigitamiseks vajaliku vanuse saavutamisel optimaalselt kohanenud määratletud piirkonna erinevate klimaatiliste ja geograafiliste tingimustega.

Integreeritud põllumajandusalase hariduse ja põllumajandusettevõtetele antava olulise toetusega tagatakse juurdepääs tipptasemel teadusuuringutele, mis võimaldab põllumajandustootjatel saada maksimaalset kasu rohumaadel karjatatavate veisekarjade jaoks. Teenused on kättesaadavad kõigile põllumajandustootjatele ja põllumajandustootmisega alustajatele. See teaduslik tugi on oluline panus toote „Irish Grass Fed Beef“ tarbimiskvaliteedi pidevasse tõstmisse. Kuigi põhirõhk on silmaga eristatava ja esmaklassilise maitsega veiseliha tootmisel, aidatakse ka hiljuti käivitatud tööstusalgatustega toote „Irish Grass Fed Beef“ tootjatel keskenduda oma veiseliha tootmisega tegeleva ettevõtte süsinikujalajälje vähendamisele.

Toote „Irish Grass Fed Beef“ tootmisega tegelevad talumajapidamised on olulise tähtsusega Iirimaa maakohtade ja kogukondade jaoks. Aegade jooksul on sealne struktuur välja kujunenud põlvest põlve edasi antud väikeste ja keskmise suurusega talumajapidamiste ümber. Selles struktuuris asub talumajapidamine kariloomade karjatamis- ja söödamaade keskel, võimaldades kariloomade korrapärast visuaalset hindamist (edaspidi „karjatamine“) ja pidevat keskendumist loomade heaolule, mis annab olulise panuse liha tarbimiskvaliteedi saavutamisse.

Selline maakohtade ilme on Iiri maastikule omane tänapäevani. Kuigi toote „Irish Grass Fed Beef“ tootmismudel ei piirdu üksnes põllumajanduslike pereettevõtetega ega välista põllumajandustootmisega alustajaid, võib rohkem kui 99 % põllumajandusettevõtetest liigitada pereettevõteteks ([2]), ([3]). Toote „Irish Grass Fed Beef“ tootmise jaoks ei ole aga toetuskõlblikud sellised intensiivsed söödakogumise toimingud, mille puhul kasutatakse tööstuslikke põllundusmeetodeid, ilma et oleks tõendatud pereettevõttes kasutatud karjamaal karjatamise ja heintaimedega söötmise tavad.

Toote „Irish Grass Fed Beef“ tootmisega seotud põllumajandusettevõtetes kasutatakse jätkuvalt ekstensiivsel karjakasvatusel põhinevat traditsioonilist veiseliha tootmise süsteemi. Asjaomastest andmetest nähtub, et ühe looma kasutuses on rohkem kui 3000 ruutmeetrit põllumajandusmaad. Põllumajandustootmise süsteem tuleneb arendatud karjadest ja põlvest põlve edasi antud loomapidamisoskustest. Selle protsessi käigus on säilitatud veiseliha tootmise alased teadmised ja kogemused, mille puhul arvestatakse eelkõige kohalike geograafiliste ja klimaatiliste tingimuste ning loomade heaolu nõuetega. Karjamaadel kasvatatavate veiste liha seostatakse rahvusvahelisel tasandil loomade suurema heaolu, väiksema stressi ja parema loomatervisega.

Lisaks sellele on geograafilisest piirkonnast pärit nii karjamaa heintaimed haljassöödana kui heintaimedest koosnev talvine kuivsööt.

Toote „Irish Grass Fed Beef“ tootmissüsteemides on esmatähtis:

— karjamaa heintaimesöödast saadav suurim võimalik kaalutõus,

— suvine heinategu heintaimede optimaalses kasvufaasis (mai/juuni), et saada kvaliteetset talisööta , ning sellega

— saadud kuivsööda seeduvuse suurendamine. See on oluline tagamaks, et suurem osa looma talvistest toitainevajadustest saaks täidetud kuivsöödaga söötmisel.

Hiljutiste uuringute põhjal on kinnitust leidnud, et võrreldes lihaga, mis on saadud veistelt, keda on söödetud muu kui heintaimedega või vähesel määral heintaimi sisaldava söödaga, sisaldab toode „Irish Grass Fed Beef“ oluliselt rohkem kasulikke mineraalaineid ja vitamiine, sealhulgas kaltsiumit, mangaani, rauda, tsinki, seleeni, naatriumit, magneesiumit, kaaliumit, fosforit ja E-vitamiini.

([2]) Iirimaa keskstatistikaameti 2016. aasta põllumajandusettevõtete struktuuriuuringus liigitati 99,6 % Iirimaa põllumajandusettevõtetest põllumajanduslikeks pereettevõteteks. Põllumajanduslikke pereettevõtteid käitatakse pereettevõtetena (sh mis tahes registreeritud äriettevõttena). (Viide: keskne statistikaamet). Põllumajanduslikus pereettevõttes kasutatavad karjamaal karjatamise ja heintaimedega söötmise tavad peavad olema ilmsed selleks, et toote nimetus kantaks kaitstud geograafilise tähise registrisse.

([3]) ELi 2016. aasta põllumajandusettevõtete struktuuriuuringu kohaselt on Põhja-Iirimaal põllumajandusettevõtted on peamiselt pereettevõtted, kusjuures 99 % põllumajandusettevõtete juhtidest on talupidajad, nende abikaasad ja muud pereliikmed.

Toote eripära

Seostest maa, inimeste ja loomade vahel nähtub, kui oluliseks peavad toote „Irish Grass Fed Beef“ tootmisega seotud põllumajandustootjad karjakasvatust, väikeseid pereettevõtteid, kohalikku oskusteavet ja rohumaade majandamist, millest tulenevad liha järgnevalt loetletud ainulaadsed omadused.

On kindlaks tehtud, et toode „Irish Grass Fed Beef“ on eriliste toitaineliste omadustega, mis eristavad seda lihast, mis on saadud veistelt, keda on söödetud muu kui heintaimede või vähesel määral heintaimi sisaldava söödaga: toode „Irish Grass Fed Beef“ sisaldab vähem küllastunud rasvhappeid ja rohkem oomega-3 kui selliste veiste liha, keda söödetakse muu kui heintaimedega või söödaga, mille heintaimesisaldus on väike. Samuti on teadusuuringutega kindlaks tehtud, et erinevused rasvhapete sisalduses annavad heintaimedega söödetud veistelt saadud lihale eristatava rohumaitse ja kuumtöötlemisel kujunevad sellised kordumatud omadused nagu komplekssemad, pähklised nüansid.

Toote „Irish Grass Fed Beef“ mõlemad kvaliteediklassid erinevad liha ja rasva värvuse poolest silmaga nähtavalt sellisest lihast, mis on saadud veistelt, keda söödetakse muu kui heintaimedega või söödaga, mille heintaimesisaldus on väike.

Hiljutise uuringuga tehti kindlaks, et toote „Irish Grass Fed Beef“ tootmiseks kasutatavate veiste nahaalune rasv on ligikaudu 63 % kollasem kui teraviljakontsentraatidega söödetud loomadel. Intensiivsem kollane värvus võib olla tingitud geograafilise piirkonna karjamaataimede suuremast karotenoidide (st β-karoteen ja luteiin) sisaldusest võrreldes teraviljakontsentraatides sisalduvate vastavate ainetega.

Toote „Irish Grass Fed Beef“ saamiseks kasutatud loomade lihaste värvus on teadaolevalt tumedam (intensiivsem punane) kui teraviljakontsentraatidega söödetud loomade lihaste värvus.

Toote „Irish Grass Fed Beef“ külluslik, kompleksne, rohune ja mahlane maitse tuleneb valdavalt traditsioonilisest karjamaal karjatamise süsteemist, mille puhul peetakse loomi rohkem kui 220 päeva aastas ([4]) karjamaal ning ja nende söödast vähemalt 90 % moodustavad geograafilisest piirkonnast pärit heintaimed.

Liha pehmus (tekstuur) on üks tähtsamaid organoleptilisi omadusi, millest oleneb lihatoodete vastuvõetavus ja tarbijate rahulolu neid süües. Toote „Irish Grass Fed Beef“ tuntav pehmus saavutatakse sellega, et loomade tapaeelne käitlemine ja tapajärgne jahutamine ning rümpade ja jaotustükkide laagerdumine toimub vastavalt täpsele kavale, mida Iiri põllumajandustootjad ja töötlejad pedantselt järgivad. See võimaldab loodusliku kiu laagerdumist/lagunemist, mille tulemuseks on suurem pehmus ja veiseliha intensiivsem naturaalne maitse. See saavutatakse ka tänu järeleproovitud lihatehnoloogiale ja kontrollitud laagerdumisprotsessile, millega suurendatakse pehmust ja kõrvaldatakse külmakangestuse oht. Kõrge pH-ga (> 5,8) rümbad tehakse kindlaks ja jäetakse välja.

Põhjuslik seos. Maine

Seosed maa, inimeste ja loomade vahel ning inimtegurid, mis on seotud piirkonna traditsioonilise karjakasvatuse, Iiri põllumajandussüsteemi ja toote „Irish Grass Fed Beef“ tootmisega seotud põllumajandustootjate kasutatavate rohumaade majandamise meetoditega – kõik need on toote „Irish Grass Fed Beef“ valmimise eeltingimused.

Tulemuseks on eristatav kvaliteetne ja õrn veiseliha, millel on ainulaadne välimus ja maitse ning kordumatu toitaineprofiil. Neid omadusi hindavad kõrgelt tarbijad, kokad ja toiduainete ostjad.

Tootega „Irish Grass Fed Beef“ on seotud kaks erinevat esmaklassilist turgu, mis põhinevad piirkondlikel kulinaarsetel erinevustel ja eelistustel:

i. härjavärssidelt ja mullikatelt saadud toode „Irish Grass Fed Beef“ on soositud mitmel turul, sealhulgas Madalmaades, Saksamaal, Belgias ja Luksemburgis; nendel turgudel on kõnealune toode esmaklassilisele tootele vastava hinnaga.

ii. Kvaliteediklassi liigitatud emastelt veistelt saadud toode „Irish Grass Fed Beef“ on valiktoode sellistes Euroopa piirkondades, kus eelistatakse täiskasvanud loomadelt pärit küllusliku intensiivse maitsega veiseliha (nt Prantsusmaa ja Põhja-Hispaania). See turunišš on viimasel ajal märkimisväärselt laienenud, mida tõendab Euroopa juhtivate kokkade seas levinud kõrgkulinaaria suundumus kasutada täiskasvanud emaste veiste (nt Galiitsia) liha.

Tarbijauuringud kinnitavad selgeid visuaalseid, maitselisi ja koostisega seotud erinevusi toote „Irish Grass Fed Beef“ ja sellise liha vahel, mis on saadud veistelt, keda on söödetud muude kui heintaimedega või söödaga, mis sisaldab vähesel määral heintaimi. Maitseproove tehti 2011. aastal kolmel Euroopa turul (Saksamaa, Madalmaad ja Itaalia), et teha kindlaks, kuidas tarbijad tajuvad toote „Irish Grass Fed Beef“ tarbimiskvaliteeti, mida hinnati konkureerivate toodete suhtes. Kõigil kolmel turul sai toote „Irish Grass Fed Beef“ maitse intensiivsus, tekstuur ning liha rasvasuse/marmorsuse tasakaal parema hinnangu osaliseks.

([4]) Vaata ka punkti 3.3 alapunkt b.

Spetsialistide hinnangul on „Irish Grass Fed Beef“ toode, millel on eristatav ja konkreetne tarbimiskvaliteet:

— „külluslik maitse“,

— „mahlakus“,

— „maailma üks maitsvamaid veiselihasid“.

Samuti hinnatakse pehmust:

— „selle liha kvaliteedist (ja) õrnusest [...] rabatud“

— „liha on äärmiselt pehme“.

Maailma steigivõistlusel World Steak Challenge võitsid Iiri steigid 2018. ja 2019. aastal heintaimedega söödetud veistelt saadud veiseliha kategoorias rohkem auhindu kui ühegi teise riigi tooted. 2019. aastal, kui eksperdikomiteed degusteerisid 25 riigist pärit steike, võitsid toote „Irish Grass Fed Beef“ välisfileed, roiete pealt lõigatud lihatükid ehk ribisteigid ja fileed rekordiliselt 83 auhinda (sh maailma parima filee World's Best Fillet auhind) – rohkem kui ühegi teise konkureeriva riigi tooted. 2021. aasta maailma steigikonkursil võideti veel 85 medalit, millest 52 olid kuldmedalid.

„Heintaimedega söödetud veistelt saadud liha tugev marmorsus – lausa suurepärane!“ „Õrn ja küllusliku, kergelt pähklise maitsega, lühikeste kiududega, vähese happesusega, erakordselt mahlane – lihtsalt võrratu!“ Võistluse kohtunike kommentaarid tootele „Irish Grass Fed Beef“ maailma steigivõistlustel World's Best Steak Contest, BEEF Magazine, 2009.

Toodet „Irish Grass Fed Beef“ kasutatakse paljudes maailma juhtivates restoranides. Iiri veiseliha kasutavate peakokkade organisatsioonis CIBC (Chefs Irish Beef Club), millel on Euroopas ja rahvusvahelisel tasandil üheksa kohalikku haru, osaleb rohkem kui 100 peakokka, kes on otsustanud toodet „Irish Grass Fed Beef“ kasutada ja tunnustada seda väljavalitud veiselihana. CIBC ja kokandusvõistluse Bocuse d'Or võitjate rahvusvahelisel kohtumisel (juunis 2013) sai toode „Irish Grass Fed Beef“ paljude kiidusõnade osaliseks, sealhulgas:

— Mario Corti, peakokk, Saksamaa: „Mulle maitseb heintaimedega söödetud veistelt saadud liha ja minu jaoks on toode „Irish Grass Fed Beef“ tõepoolest parim saadaolev...“

— Jean-Paul Jeunet, peakokk: „Ma soovin oma külalistele alati parimat pakkuda. Tänu Iirimaa rohumaadele ja kliimale saavad sealsed veised olla kogu aasta vältel välitingimustes – see on väga meeliköitev.“

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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