KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOPÄÄTÖS,

annettu 28 päivänä heinäkuuta 2023,

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 49 artiklassa tarkoitetun nimen rekisteröintihakemuksen julkaisemisesta *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* ”Irish Grass Fed Beef” (SMM)

(2023/C 275/13)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) ja erityisesti sen 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Irlannin hakemus nimityksen ”Irish Grass Fed Beef” rekisteröimiseksi suojattuna maantieteellisenä merkintänä julkaistiin *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* ([2]) asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan mukaisesti.

(2) Komissio vastaanotti 21 päivänä helmikuuta 2022 vastaväiteilmoituksen ja perustellun vastaväitteen Yhdistyneeltä kuningaskunnalta (Pohjois-Irlanti). Vastaväite otettiin käsiteltäväksi. Irlanti ja Yhdistynyt kuningaskunta (Pohjois-Irlanti) toteuttivat asianmukaiset kuulemiset ja pääsivät sopimukseen, jolla yhtenäistä asiakirjaa muutetaan tuntuvasti.

(3) Irlanti lähetti komissiolle asetuksen (EU) N:o 1151/2012 51 artiklan mukaisesti asiakirjat ja tiedot, jotka ovat olennaisia nimen ”Irish Grass Fed Beef” rekisteröimistä suojattuna maantieteellisenä merkintänä koskeneessa vastaväitemenettelyssä Yhdistyneen kuningaskunnan (Pohjois-Irlanti) kanssa saavutetun sopimuksen kannalta, mukaan lukien tuntuvasti muutettu yhtenäinen asiakirja.

(4) Komissio on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan ja 51 artiklan 4 kohdan mukaisesti tutkinut kyseisen hakemuksen ja todennut, että se täyttää mainitussa asetuksessa säädetyt edellytykset.

(5) Jotta vastaväitteitä voitaisiin esittää asetuksen (EU) N:o 1151/2012 51 artiklan mukaisesti, nimen ”Irish Grass Fed Beef” mainitun asetuksen 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitetut yhtenäinen asiakirja ja tuote-eritelmän julkaisutiedot olisi julkaistava *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*,

ON PÄÄTTÄNYT SEURAAVAA:

Ainoa artikla

Nimityksen ”Irish Grass Fed Beef” (SMM) (EU No: PGI-IE+UK(NI)-02647 – 27.11.2020) asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitetut yhtenäinen asiakirja ja tuote-eritelmän julkaisutiedot julkaistaan *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 51 artiklan mukaan tämän artiklan ensimmäisessä kohdassa tarkoitettu julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa nimityksen ”Irish Grass Fed Beef” rekisteröintiä.

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

Tehty Brysselissä 28 päivänä heinäkuuta 2023.

Komission puolesta
Janusz WOJCIECHOWSKI
Komission jäsen

LIITE

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Irish Grass Fed Beef”

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

SAN () SMM (X)

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi/nimet**

”Irish Grass Fed Beef”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Irlanti

Yhdistynyt kuningaskunta (Pohjois-Irlanti)

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1. *Tuotelaji [liitteessä XI lueteltu]*

Luokka 1.1 Tuore liha (ja muut eläimenosat)

3.2. *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Irish Grass Fed Beef -nimi on annettu tuoreelle ja pakastetulle luulliselle ja luuttomalle naudanlihalle, mukaan lukien ruhot, neljännekset, luulliset ruhonosat, luuttomat ruhonosat, näistä ruhonosista jauhettu liha ja vähittäismyyntipakkaukset.

Irish Grass Fed Beef -lihalla on seuraavat ominaisuudet: i) vähäinen kokonaisrasvapitoisuus, ii) rasvan tasainen jakautuminen (lihasten välinen marmoroituminen), iii) voimakas kirsikanpunainen väri ja iv) rasva voimakkaan kermanväristä/keltaista. Sen maku on täyteläinen, monimuotoinen, ruohoinen, mehevä ja hyvin lihaisa, ja se on mureaa.

Ruhojen on kuuluttava seuraaviin luokkiin:

i. enintään 36 kuukauden ikäisten härkien ja hiehojen ruhot, joiden lihakkuusluokka on parempi kuin O– ja joiden rasvaisuusluokka on 2+:n ja 4+:n välillä

ii. enintään 120 kuukauden ikäisten lihakarjan lehmien ruhot, joiden lihakkuusluokka on parempi kuin O+ ja joiden rasvaisuusluokka on 2+:n ja 5:n välillä.

Luokkaan i) kuuluvalla Irish Grass Fed Beef -lihalla on kaikki kuvatut kirsikanpunaiseen väriin, kermanväriseen/keltaiseen rasvaan ja ulkoisen rasvan paksuuteen liittyvät ominaisuudet.

Luokkaan ii) kuuluvan Irish Grass Fed Beef -lihan rasva on vielä voimakkaamman keltaista ja liha on syvemmän punaista kuin härkien ja hiehojen luokassa. Keskimääräinen rasvapitoisuus on suurempi kuin luokassa i). Ruhot, joiden pH-arvo on korkea (> 5,8), tunnistetaan ja karsitaan pois.

.

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Irish Grass Fed Beef -liha on peräisin ainoastaan karjasta,

a) jonka rehusta vähintään 90 prosenttia on nurmea, ensisijaisesti laidunnurmea, talvella säilörehua,

b) joka on elinaikanaan laitumella vähintään 220 päivää vuodessa. Heti kun sääolot sallivat, Irish Grass Fed Beef -karja viedään joka vuosi laitumelle, missä eläimet ovat koko päivän jopa kymmenen kuukauden ajan ja syövät nurmea. Karja viedään yleensä sisätiloihin marraskuun lopussa tai joulukuun alussa, kun sää- ja maaperäolosuhteet eivät enää mahdollista nurmen aktiivista kasvua ja/tai laiduntamista. Lieventävien olosuhteiden vuoksi sallitaan enintään 40 päivän poikkeama, ja estäviä tekijöitä ovat tällaisissa tapauksissa sää, maan kunto, muut ympäristöolosuhteet tai eläinten hyvinvointiin liittyvät seikat.

Karjaa ruokitaan säilörehulla vain sen ollessa sisätiloissa (enintään (*) 145 päivää). Kaikki tuottajat arvioivat säilörehun ravitsemuksellista laatua. Karjaa voidaan ruokkia muulla rehulla kuin nurmella (esimerkiksi oljet, rehujuurikas, maissi, muut viljat) sekä tiivistetyllä rehulla, mutta niiden osuus saa olla enintään 10 prosenttia eläimen rehunsaannista sen elinaikana. Muuta rehua kuin nurmea käytetään vain tarvittaessa, esimerkiksi vieroituksen aikana, talvella, äärisääilmiöiden yhteydessä ja loppukasvatuskaudella, mutta ainoastaan, jos nurmen tai nurmirehun ravitsemuksellinen laatu ei ole riittävä lihan parhaan mahdollisen syöntilaadun varmistamiseksi. Kaikki säilörehu on korjattava maantieteelliseltä alueelta.

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Karjan on synnyttävä, se on ruokittava nurmella, sen loppulihotuksen on tapahduttava, se on teurastettava ja ruhot on jäähdytettävä ja paloiteltava maantieteellisellä alueella.

Lihan raakakypsytys (vähintään kolme päivää tai erikoistuotteiden valmistukseen käytettävien ruhonosien osalta kaksi päivää), joka on olennaista Irish Grass Fed Beef -lihan syöntilaadun varmistamiseksi, tapahtuu maantieteellisellä alueella.

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

3.6. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Tuotteet, jotka voidaan varustaa suojatulla maantieteellisellä merkinnällä Irish Grass Fed Beef

— vaatimukset täyttäviin lihakarjaluokkiin kuuluva tuore ja pakastettu luullinen ja luuton naudanliha, mukaan lukien ruhot, neljännekset, luulliset ruhonosat, luuttomat ruhonosat ja vähittäismyyntipakkaukset

— naudan jauheliha, joka sisältää 100 prosenttia vaatimukset täyttäviin lihakarjaluokkiin kuuluvaa naudanlihaa ja vähintään 90 prosenttia vähärasvaista naudanlihaa

— naudanjauhelihavalmisteet (esimerkiksi hampurilaispihvit), jotka sisältävät 100 prosenttia vaatimukset täyttäviin lihakarjaluokkiin kuuluvaa naudanlihaa ja vähintään 90 prosenttia vähärasvaista naudanlihaa.

Tuotteet, jotka voidaan varustaa merkinnällä ”saatu suojatun maantieteellisen merkinnän saaneesta Irish Grass Fed Beef -lihasta”

— yhdistetyt naudanlihavalmisteet, jotka sisältävät 100 prosenttia vaatimukset täyttäviin Irish Grass Fed Beef -karjaluokkiin kuuluvaa naudanlihaa ja vähintään 90 prosenttia vähärasvaista naudanlihaa

— vaatimukset täyttäviin Irish Grass Fed Beef -karjaluokkiin kuuluvat laadukkaat muut eläimenosat (poski, häntä, pallealiha ja kieli).

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maantieteellinen alue on Irlannin saari, joka käsittää Irlannin ja Pohjois-Irlannin ([1]).

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Tuotteen ja sen tuotantoalueen syy-seuraussuhde perustuu tuotteen hyvänä pysyvään syöntilaatuun, joka puolestaan on johtanut vakiintuneen maineen syntymiseen. Irish Grass Fed Beef -lihalla on vakiintunut maine eurooppalaisten kuluttajien, vähittäismyyjien, kokkien, toimittajien ja mielipidejohtajien keskuudessa. Maine pohjautuu laiduntamiseen ja nurmirehuruokintaan perustuvaan tuotantojärjestelmään, jota käytetään vaatimukset täyttävien nautaeläinluokkien kasvattamiseen ja loppulihotukseen. Jalostus tapahtuu tiukkojen sääntöjen mukaisesti, ja tuloksena on lihaa, joka erottuu ulkonäöltään muista ja on kuuluisa syöntilaadustaan.

Maantieteellisen alueen erityisyys: luonnonolosuhteet ja taitotieto

Irlannin saaren ainutlaatuinen riippuvuus nurmipohjaisesta tuotannosta ja nurmen kasvupotentiaali on tunnettu vuosisatojen ajan. Karjankasvatusta on pidetty pitkään erottamattomana osana Irlannin taloutta.

(*) Ks. myös 3.3 kohdan b alakohta.

([1]) Viittaus ”saareen” sisältää myös Irlannin ja Pohjois-Irlannin pienemmät saaret.

Maantieteellisellä alueella on lauhkea ilmasto, talvet ovat leutoja ja ankarat pakkaset harvinaisia, kuten myös helteet kesällä. Vallitsevat kosteat, Golfvirran kuljettaman lämpimän veden synnyttämät länsituulet takaavat, että saarella on selkeä meri-ilmasto, siellä sataa usein (enimmillään 246 sadepäivää vuodessa) ja vuoden lämpötilan vaihteluväli on pieni (harvoin alle 0 °C tai yli 25 °C). Irlannissa on ilman keinokastelua saatua nurmituotos Euroopan suurimpia (12–16 tonnia kuiva-ainetta/ha/vuosi).

Irlantilainen nautakarja eroaa muista lihantuotantojärjestelmistä, sillä se on syntynyt perinteisten rotujen (esimerkiksi Hereford, Angus ja Shorthorn) sekä lypsyrotujen (joilla vahvat emo-ominaisuudet) ja mannereurooppalaisten liharotujen (esimerkiksi Limousin, Charolais ja Simmental) risteytyksen tuloksena. Näin on syntynyt sitkeä risteytetty eläin, joka on sopeutunut parhaalla mahdollisella tavalla loppulihotukseen maantieteellisen alueen vaihtelevissa ilmasto- ja maantieteellisissä olosuhteissa.

Integroitu maatalouskoulutus ja tiloilla annettava vahva tuki tarjoavat mahdollisuuden tutustua tieteelliseen huippututkimukseen, ja karjankasvattajat voivat näin saada nurmilta parhaan mahdollisen hyödyn. Palvelut ovat kaikkien karjankasvattajien ja alan uusien tulokkaiden saatavilla. Tämä tieteellinen tuki on tärkeä osa Irish Grass Fed Beef -lihan syöntilaadun jatkuvaa parantamista. Vaikka painopisteenä on ensisijaisesti visuaalisesti omaleimaisen ja erinomaiselta maistuvan naudanlihan tuotanto, alan viimeaikaiset aloitteet auttavat Irish Grass Fed Beef -tuottajia keskittymään myös yrityksensä hiilijalanjäljen pienentämiseen.

Irish Grass Fed Beef -tiloilla on keskeinen asema Irlannin maaseutumaisemassa ja yhteisöissä. Tuotantoa on perinteisesti harjoitettu pienillä ja keskisuurilla maatiloilla, jotka ovat siirtyneet sukupolvelta toiselle. Tällaisessa tuotantorakenteessa maatalo sijaitsee keskeisellä paikalla karjan laidun- ja rehualueisiin nähden. Tämä mahdollistaa karjan säännöllisen silmämääräisen arvioinnin (”paimentaminen”) ja eläinten hyvinvoinnin jatkuvan seuraamisen, mikä vaikuttaa merkittävästi lihan syöntilaatuun.

Tämä maaseudun ”tilkkutäkki” on edelleen tunnettu osa irlantilaista maisemaa. Vaikka Irish Grass Fed Beef -tuotantomalli ei ole tarkoitettu yksinomaan perhetiloille eikä se sulje pois uusia tulokkaita, yli 99 prosenttia Irlannin maatiloista voidaan luokitella perhetiloiksi ([2]), ([3]). Intensiivinen tarhakasvatus, jossa käytetään teollisia tuotantomenetelmiä ja jossa ei ole näyttöä perhetilatyyppisistä laiduntamiseen ja nurmiruokintaan perustuvista käytännöistä, ei kuitenkaan sovellu Irish Grass Fed Beef -lihan tuotantoon.

Irish Grass Fed Beef -tiloilla jatketaan laajamittaiseen laiduntamiseen perustuvaa perinteistä lihantuotantojärjestelmää. Käytettävissä oleva maa-ala on tietojen mukaan keskimäärin noin 3 000 neliömetriä eläintä kohden. Tuotantojärjestelmä on peräisin sukupolvien aikana kehittyneistä karjoista ja perintönä kulkevista karjanhoitotaidoista. Tässä prosessissa on säilynyt lihantuotantoa koskeva tietämys ja kokemus, joissa kummassakin ymmärretään paikalliset maantieteelliset olosuhteet ja ilmasto-olosuhteet sekä eläinten hyvinvointia koskevat vaatimukset. Laidunpohjaiseen lihantuotantoon yhdistetään kansainvälisesti eläinten parempi hyvinvointi, vähäisempi stressi ja eläinten parempi terveys.

Lisäksi laidunnurmi ja kaikki nurmipohjainen talvirehu ovat maantieteelliseltä alueelta.

Irish Grass Fed Beef -tuotantojärjestelmissä asetetaan etusijalle

— mahdollisimman suuri painonnousu laidunnurmella

— ylimääräisen kesänurmen korjaaminen optimaalisessa kasvuvaiheessa (touko-/kesäkuu) laadukkaan talvirehun valmistamiseksi ja siten

— säilörehun kuiva-aineen sulavuuden maksimointi. Tämä on tärkeää, jotta varmistetaan, että säilörehu täyttää valtaosan eläimen ravitsemustarpeista talvella.

Viimeaikaiset tutkimukset ovat vahvistaneet, että Irish Grass Fed Beef -lihassa on huomattavasti suurempia hyödyllisten kivennäisaineiden ja vitamiinien, muun muassa kalsiumin, mangaanin, raudan, sinkin, seleenin, natriumin, magnesiumin, kaliumin, fosforin ja E-vitamiinin, pitoisuuksia kuin vähän tai ei lainkaan nurmea sisältävällä rehulla ruokittujen eläinten lihassa.

([2]) Irlannin tilastokeskuksen vuonna 2016 tekemässä tilarakennetutkimuksessa luokiteltiin 99,6 prosenttia Irlannin maatiloista perhetiloiksi. Perhetilat toimivat perheyrityksinä (mukaan lukien kaupallisiksi yrityksiksi rekisteröidyt tilat) (lähde CSO). Perhetilatyyppisistä laiduntamiseen ja nurmiruokintaan perustuvista käytännöistä on oltava näyttöä SMM-tarkoituksia varten.

([3]) Vuonna 2016 tehty EU:n maatilojen rakennetutkimus osoitti, että Pohjois-Irlannissa maatilat ovat valtaosin perheyrityksiä: tilanhoitajat ovat 99-prosenttisesti tilanomistajia, puolisoita ja muita perheenjäseniä.

Tuotteen erityisyys

Maan, ihmisten ja eläinten väliset yhteydet osoittavat, kuinka tärkeänä Irish Grass Fed Beef -tuottajat pitävät karjanhoitotaitoa, pieniä perhetiloja, paikallista taitotietoa ja nurmiviljelyä, ja ne antavat lihalle seuraavat erityispiirteet.

Irish Grass Fed Beef -lihalla on todettu olevan erityisiä ravitsemuksellisia ominaisuuksia, jotka erottavat sen vähän tai ei lainkaan nurmea sisältävällä rehulla ruokittujen eläinten lihasta: Irish Grass Fed Beef -lihassa on vähemmän tyydyttyneitä rasvahappoja ja enemmän omega-3-rasvahappoja kuin sellaisen karjan lihassa, jota on ruokittu vähän tai ei lainkaan nurmea sisältävällä rehulla. Tutkimuksissa on todettu myös, että rasvahappopitoisuuden erot antavat nurmella ruokittujen eläinten lihalle selvän ruohoisen maun ja ainutlaatuiset kypsennysominaisuudet, kuten monimuotoisemman, ”pähkinäisen” vivahteen.

Kumpaankin luokkaan kuuluva Irish Grass Fed Beef -liha on värinsä ja rasvan värin osalta erinäköistä kuin vähän tai ei lainkaan nurmea sisältävällä rehulla ruokittujen eläinten liha.

Eräässä hiljattain tehdyssä tutkimuksessa todettiin, että Irish Grass Fed Beef -karjan nahanalainen rasva on noin 63 prosenttia keltaisempaa kuin viljatiivisteellä ruokittujen eläinten liha. Keltaisempi väri voi johtua siitä, että maantieteelliseltä alueelta peräisin olevassa laidunruohossa on enemmän karotenoideja (esimerkiksi beetakaroteenia ja luteiinia) kuin viljatiivisteissä.

Irish Grass Fed Beef -karjan lihasten värin on todettu olevan tummempaa (syvemmän punaista) kuin viljatiivisteellä ruokituilla eläimillä.

Irish Grass Fed Beef -lihan täyteläinen, monimuotoinen, ruohoinen ja mehevä maku ja ominaisuudet johtuvat perinteisestä laiduntamisjärjestelmästä, jossa eläimiä pidetään pääosin ulkona: ne ovat laitumella yli 220 päivää vuodessa ([4]), ja yli 90 prosenttia niiden ravinnosta on maantieteelliseltä alueelta peräisin olevaa nurmea.

Lihan mureus (rakenne) on yksi tärkeimmistä aistinvaraisista ominaisuuksista, joka vaikuttaa lihavalmisteiden hyväksyttävyyteen ja kuluttajatyytyväisyyteen. Irish Grass Fed Beef -lihan huomattava mureus johtuu siitä, että karjan käsittely ennen teurastusta, ruhojen jäähdytys ja kypsytys teurastuksen jälkeen ja leikkuu tapahtuvat tiukan suunnitelman mukaisesti, jota irlantilaiset karjankasvattajat ja jalostajat noudattavat tarkasti. Tämä mahdollistaa luonnollisen lihassyiden kypsymis-/hajoamisprosessin, joka lisää mureutta ja korostaa lihan luontaisia makuja. Oma osansa on myös toimivaksi todetulla lihateknologialla ja valvotulla kypsytysprosessilla, jotka lisäävät mureutta ja poistavat kylmäsupistumisen riskin. Ruhot, joiden pH-arvo on korkea (> 5,8), tunnistetaan ja karsitaan pois.

Syy-seuraussuhde: Maine

Maan, ihmisten ja eläinten väliset yhteydet sekä inhimilliset tekijät, jotka liittyvät alueen perinteiseen karjanhoitotaitoon, irlantilaiseen tuotantojärjestelmään ja Irish Grass Fed Beef -tuottajien käyttämiin nurmiviljelymenetelmiin, saavat aikaan Irish Grass Fed Beef -lihan.

Tuloksena on muista erottuva, laadukas ja murea naudanliha, jonka ulkonäkö, maku ja ravitsemusprofiili ovat ainutlaatuisia. Kuluttajat, kokit ja elintarvikkeiden ostajat arvostavat näitä ominaisuuksia suuresti.

Irish Grass Fed Beef -lihalle on syntynyt kaksi selkeää premium-markkina-aluetta alueellisten kulinaaristen erojen ja mieltymysten pohjalta:

i. Härkien ja hiehojen Irish Grass Fed Beef -liha on saanut suosiota eri markkinoilla, muun muassa Alankomaissa, Saksassa, Belgiassa ja Luxemburgissa, ja sitä myydään näillä markkinoilla premium-hintaan.

ii. Vaatimukset täyttävien lehmien Irish Grass Fed Beef -liha on ollut suosittua sellaisilla Euroopan alueilla, joilla pidetään täysikasvuisten eläinten täyteläisen ja voimakkaan makuisesta lihasta (esimerkiksi Ranska ja Pohjois-Espanja). Nämä erikoismarkkinat ovat laajentuneet huomattavasti viime aikoina, minkä osoittaa huipputason kulinaarinen suuntaus kohti ”kypsää” lehmänlihaa (esimerkiksi Galician) johtavien eurooppalaisten kokkien keskuudessa.

Kuluttajatutkimukset vahvistavat Irish Grass Fed Beef -lihan ja vähän tai ei lainkaan nurmea sisältävällä rehulla ruokittujen eläinten lihan selkeät ulkonäköön, makuun ja koostumukseen liittyvät erot. Vuonna 2011 kolmella eurooppalaisella markkina-alueella (Saksa, Alankomaat ja Italia) tehtiin makutestejä, joiden tarkoituksena oli selvittää kuluttajien näkemystä Irish Grass Fed Beef -lihan syöntilaadusta vertailemalla sitä kilpaileviin tuotteisiin. Kaikilla kolmella markkina-alueella Irish Grass Fed Beef sai suurimman pistemäärän maun voimakkuudesta, rakenteesta ja lihan rasvaisuuden/marmoroitumisen tasapainoisuudesta.

([4]) Ks. myös 3.3 kohdan b alakohta.

Eri ammattilaiset ovat kuvailleet Irish Grass Fed Beef -lihan syöntilaatua muista erottuvaksi ja erityiseksi:

— ”täyteläinen maku”

— ”mehevä”

— ”maailman maukkaimpiin kuuluvaa lihaa”.

Myös mureutta arvostetaan:

— ”voitti laadulla (ja) mureudella… tämän lihan”

— ”liha on erittäin mureaa”.

Irlantilaiset pihvit voittivat nurmella ruokittu -sarjassa enemmän mitaleita kuin mikään muu maa vuosien 2018 ja 2019 World Steak Challenge -kilpailussa. Vuonna 2019 asiantuntijaraadit arvioivat pihvejä 25 maasta, ja Irish Grass Fed Beef -ulkofileet, -välikyljykset ja -fileet voittivat ennätykselliset 83 mitalia, muun muassa maailman parhaan fileen palkinnon. Mikään muu kilpailijamaa ei saanut yhtä paljon mitaleja. Vuoden 2021 World Steak Challenge -kilpailussa saatiin 85 mitalia, joista 52 kultaista.

”Erittäin marmoroitunutta nurmella ruokitun eläimen lihaa – mahtavaa.” ”Mureaa ja maukasta, hieman pähkinäistä, lyhyet lihassyyt, vähäinen happamuus, erittäin mehevää – vau.” Tuomareiden kommentteja World’s Best Steak Contest -kilpailun voittaneesta Irish Grass Fed Beef -lihasta, BEEF Magazine, 2009.

Irish Grass Fed Beef -lihaa on tarjolla monissa johtavissa ravintoloissa ympäri maailman. CIBC (Chefs Irish Beef Club) -verkostoon, jolla on yhdeksän osastoa Euroopassa ja muualla maailmassa, kuuluu yli 100 kokkia, jotka ovat päättäneet käyttää Irish Grass Fed Beef -lihaa ja antaneet sille tunnustusta. Kesäkuussa 2013 järjestetyssä CIBC-kokkien ja Bocuse d’Or -voittajien kansainvälisessä kokoontumisessa kuultiin lukuisia hyväksyviä kommentteja Irish Grass Fed Beef -lihasta, muun muassa seuraavat:

— Mario Corti, kokki, Saksa: ”Pidän nurmella ruokittujen eläinten lihasta, ja minulle Irish Grass Fed Beef on oikeastaan parasta mitä voi löytää…”

— Jean-Paul Jeunet, kokki: ”Haluan parasta asiakkailleni, ja Irlannissa on ruohoa ja sopiva ilmasto ja karja on ulkona ympäri vuoden – olosuhteet ovat ihanteelliset.”

Eritelmän julkaisutiedot

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