PROVEDBENA ODLUKA KOMISIJE

od 28. srpnja 2023.

o objavi zahtjeva za registraciju naziva iz članka 49. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća u *Službenom listu Europske* unije, za „Irish Grass Fed Beef" (ZOZP)

(2023/C 275/13)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode ([1]), a posebno njezin članak 50. stavak 2. točku (a),

budući da:

(1) U skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012, zahtjev Irske za registraciju naziva „Irish Grass Fed Beef" kao zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla objavljen je u *Službenom listu Europske unije* ([2]).

(2) Komisija je 21. veljače 2022. zaprimila prigovor, uključujući povezanu obrazloženu izjavu o prigovoru, od Ujedinjene Kraljevine (Sjeverna Irska). Prigovor je ocijenjen prihvatljivim. Irska i Ujedinjena Kraljevina (Sjeverna Irska) provele su odgovarajuća savjetovanja i postigle dogovor o znatnoj izmjeni jedinstvenog dokumenta.

(3) U skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Irska je Komisiji dostavila dokumente i informacije relevantne za dogovor postignut s Ujedinjenom Kraljevinom (Sjeverna Irska) u postupku prigovora na zahtjev za registraciju naziva „Irish Grass Fed Beef" kao zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla, uključujući znatno izmijenjen jedinstveni dokument.

(4) U skladu s člankom 50. i člankom 51. stavkom 4. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Komisija je ispitala taj zahtjev i zaključila da ispunjava uvjete utvrđene u toj uredbi.

(5) Kako bi se omogućilo podnošenje prigovora u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012, jedinstveni dokument i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda iz članka 50. stavka 2. točke (a) te uredbe koji se odnose na naziv „Irish Grass Fed Beef" trebalo bi objaviti u *Službenom listu Europske unije*,

ODLUČILA JE:

jedini članak

Jedinstveni dokument i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda iz članka 50. stavka 2. točke (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 za naziv „Irish Grass Fed Beef" (ZOZP) (EU br.: PGI-IE+UK(NI)-02647 – 27.11.2020.) objavljuje se u *Službenom listu Europske unije*.

U skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 objava iz prvog stavka ovog članka temelj je za podnošenje prigovora na zaštitu naziva „Irish Grass Fed Beef".

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.
([2]) SL C 492, 8.12.2021., str. 12.

Sastavljeno u Bruxellesu 28. srpnja 2023.

Za Komisiju
Janusz WOJCIECHOWSKI
Član Komisije

PRILOG

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Irish Grass Fed Beef”

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

ZOI () ZOZP (X)

1. **Naziv (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Irish Grass Fed Beef”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Irska

Ujedinjena Kraljevina (Sjeverna Irska)

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda [vidi Prilog XI.]*

Razred 1.1. Svježe meso (i nusproizvodi klanja)

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Irish Grass Fed Beef” naziv je svježe i smrznute govedine s kostima i bez njih, uključujući trupove, četvrtine, komade s kostima, osnovne komade bez kostiju, mljeveno goveđe meso od tih komada i pakiranja za pojedinačnu prodaju. Govedina „Irish Grass Fed Beef” ima i. nisku ukupnu razinu masti; ii. ravnomjernu raspodjelu masti (unutarmišićna prošaranost); iii. izraženu boju trešnje; i iv. masno tkivo iznimno kremaste/žute boje.

Meso je bogato, složeno, travnate arome, slasno i sočno, pravog okusa govedine te mekano.

Trupovi moraju pripadati sljedećim dvjema kategorijama:

i. volovi i junice starosti do 36 mjeseci s konformacijom boljom od O– i ocjenom masti između 2+ i 4+;

ii. ženke goveda starosti do 120 mjeseci s konformacijom boljom od O+ i ocjenom masti između 2+ i 5.

Govedina „Irish Grass Fed Beef” iz kategorije i. ima sva svojstva u smislu mesa boje trešnje i masnog tkiva kremaste/žute boje te razine vanjske masti kako je opisano.

Govedina „Irish Grass Fed Beef” opisana u kategoriji ii. ima masno tkivo još intenzivnije žute boje i meso tamnije crvene boje od proizvoda iz kategorije mladih volova i junica. Prosječne razine masti više su nego u kategoriji i. Trupovi s visokom pH-vrijednosti (> 5,8) identificiraju se i isključuju.

.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Govedina „Irish Grass Fed Beef” uključuje samo goveda sljedećih svojstava:

a) hranjena su s najmanje 90 % trave. To se ponajprije odnosi na ispašu, uz zimsko hranjenje konzerviranom travom;

b) provode najmanje 220 dana godišnje tijekom cijelog života na ispaši. Svake godine goveda „Irish Grass Fed Beef” šalju se na pašnjake čim to uvjeti dopuštaju i na njima do 10 mjeseci po cijele dane pasu travu. Goveda se obično smještaju u nastambe krajem studenoga/početkom prosinca kad vremenski uvjeti i uvjeti tla više ne pogoduju aktivnom rastu trave ni ispaši. Dopušteno je odstupanje od najviše 40 dana zbog olakotnih okolnosti, koje su definirane kako slijedi: zbog ometajućih čimbenika kao što su vremenski uvjeti, stanje tla, drugi okolišni uvjeti ili pitanja dobrobiti životinja.

Životinje se hrane konzerviranom travom samo tijekom smještaja u nastambi (najviše (*)145 dana). Nutritivnu kvalitetu konzervirane trave ocjenjuju svi proizvođači. Goveda se mogu hraniti netravnatim krmivom (npr. slamom, stočnom repom, kukuruzom, ostalim žitaricama) i koncentriranom stočnom hranom, ali to je ograničeno na najviše 10 % unosa hrane tijekom života te životinje. Netravnato krmivo upotrebljava se samo kad je to nužno, npr. pri odbijanju od sise, tijekom zime, ekstremnih vremenskih prilika i tijekom završnog razdoblja tova, ali samo ako prehrambena kvaliteta trave ili travnatog krmiva nije dovoljna da bi meso imalo optimalnu prehrambenu kvalitetu. Sva konzervirana trava mora biti prikupljena na tom zemljopisnom području.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Goveda moraju biti rođena, othranjena na travi, tovljena, zaklana, rashlađena i raskomadana na četvrtine unutar zemljopisnog područja.

Postupak dozrijevanja mesa (najmanje tri dana ili, u slučaju posebnih proizvodnih komada, dva dana), koji je ključan kako bi se osigurala prehrambena kvaliteta govedine „Irish Grass Fed Beef”, odvija se unutar zemljopisnog područja.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Proizvodi koji se mogu označiti kao ZOZP „Irish Grass Fed Beef”:

— svježe i smrznuto goveđe meso s kostima i bez kostiju, uključujući trupove, četvrtine, dijelove s kostima, osnovne dijelove bez kostiju i maloprodajna pakiranja, od kvalificiranih kategorija goveda,

— mljevena govedina koja se sastoji od 100 % goveđeg mesa, koje je dobiveno od kvalificiranih kategorija goveda i koje sadržava najmanje 90 % vizualno krte govedine,

— mljeveni proizvodi od govedine (npr. pljeskavice) koji sadržavaju 100 % goveđeg mesa, koje je dobiveno od kvalificiranih kategorija goveda i koje sadržava najmanje 90 % vizualno krte govedine.

Proizvodi koji se mogu označiti kao „dobiveni” iz ZOZP-a „Irish Grass Fed Beef”:

— mješoviti proizvodi od govedine koji sadržavaju 100 % goveđeg mesa, koje je dobiveno od kvalificiranih kategorija goveda „Irish Grass Fed Beef” i koje sadržava najmanje 90 % vizualno krte govedine,

— prvoklasni nusproizvodi klanja (obraz, rep, unutarnja prepona i jezik) dobiveni od kvalificiranih kategorija goveda „Irish Grass Fed Beef”.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje je otok Irska, koji obuhvaća Irsku i Sjevernu Irsku ([1]).

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Uzročno-posljedična veza između proizvoda i područja na kojem se on proizvodi temelji se na dosljednoj i visokoj prehrambenoj kvaliteti tog proizvoda, rezultat koje je njegov dobar ugled. Govedina „Irish Grass Fed Beef” među europskim potrošačima, trgovcima na malo, kuharima, novinarima i osobama koje utječu na kreiranje javnog mišljenja stekla je ugled koji se temelji na sustavu ispaše na pašnjacima i proizvodnje travnatog krmiva koji se upotrebljava za uzgoj i „tov” kvalificiranih kategorija goveda, koja se prerađuje u skladu sa strogim protokolom, što rezultira mesom prepoznatljivog izgleda i poznate prehrambene kvalitete.

Posebnosti zemljopisnog područja: prirodni čimbenici i „know-how”

Jedinstvena ovisnost Irske o poljoprivredi temeljenoj na travi i potencijal Irske za uzgoj trave poznati su već stoljećima. Uzgoj goveda već je dugo prepoznat kao sastavni dio irskoga gospodarstva.

(*) Vidjeti i odjeljak 3.3. b)

([1]) Upućivanja na „otok” uključuju manje otoke u Irskoj i Sjevernoj Irskoj.

To zemljopisno područje ima umjerenu klimu. Zime su blage, a oštri mrazovi su rijetki, kao i visoke ljetne temperature. Prevladavajući, vlažni, zapadni vjetrovi koji dolaze s toplih voda Golfske struje daju Irskoj izrazito oceansku klimu s čestim kišama (do 246 kišnih dana godišnje) i niskim godišnjim rasponom temperatura (rijetko ispod 0 °C ili više od 25 °C). Irske livade mogu davati neke od najvećih prinosa nenavodnjavane trave (12 – 16 t suhe tvari/ha godišnje) u Europi.

Irsko stado goveda razlikuje se od drugih govedarskih sustava jer proizlazi iz prakse križanja tradicionalnih pasmina (npr. Hereford, Angus i Shorthorn) s mliječnim pasminama (sa snažnim materinskim svojstvima) i kontinentalnim europskim pasminama goveda (npr. Limousin, Charolais i Simmental). Rezultat toga je otporna, križana životinja koja je optimalno prilagođena za uzgoj u raznolikim klimatskim i zemljopisnim uvjetima tog zemljopisnog područja.

Integrirano poljoprivredno obrazovanje i snažna potpora na licu mjesta za poljoprivredna gospodarstva omogućuju pristup najsuvremenijim znanstvenim istraživanjima, pa poljoprivrednici mogu za svoja goveda maksimalno iskoristiti prednosti tih travnjaka. Usluge su dostupne svim poljoprivrednicima i onima koji se tek počinju baviti poljoprivredom. Ta znanstvena potpora važan je doprinos stalnom poboljšavanju prehrambene kvalitete govedine „Irish Grass Fed Beef”. Iako je glavni naglasak na proizvodnji vizualno prepoznatljive govedine koja ima vrhunski okus, nedavne inicijative u tom sektoru pomažu proizvođaču govedine „Irish Grass Fed Beef” da se usmjeri na smanjenje ugljičnog otiska svojeg uzgoja goveda.

Poljoprivredna gospodarstva na kojima se proizvodi „Irish Grass Fed Beef” ključna su za irski ruralni krajolik i za ruralne zajednice. Povijesno gledano, struktura se temelji na malim do srednjim rezidencijalnim poljoprivrednim gospodarstvima, koja se prenose s naraštaja na naraštaj. U toj se strukturi stambeni objekt nalazi usred površina za ispašu i proizvodnju krme za stoku, što omogućuje redovitu vizualnu procjenu stoke („čuvanje stoke”) i stalnu fokusiranost na dobrobit životinja, što znatno pridonosi prehrambenoj kvaliteti mesa.

Taj ruralni „patchwork” prepoznatljivo je obilježje irskog krajolika i danas. Model proizvodnje govedine „Irish Grass Fed Beef” nije prisutan samo na obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima i ne isključuje nove sudionike koji žele pokrenuti taj posao, ali više od 99 % tamošnjih poljoprivrednih gospodarstava može se okvalificirati kao „obiteljska poljoprivredna gospodarstva” ([2]), ([3]). Međutim, proizvođači koji se bave intenzivnim tovom i koji primjenjuju industrijske metode uzgoja, koji ne mogu dokazati proizvodnu praksu koja se temelji na ispaši i hranjenju travom tipičnu za obiteljska poljoprivredna gospodarstva, nisu prihvatljivi za proizvodnju govedine „Irish Grass Fed Beef”.

Tradicionalni sustav proizvodnje govedine koji se temelji na ekstenzivnom uzgoju na pašnjacima i dalje je prisutan na poljoprivrednim gospodarstvima na kojima se uzgaja govedina „Irish Grass Fed Beef”. Podaci upućuju na prosječnu raspoloživost zemljišta od preko 3 000 m^2 po životinji. Poljoprivredni sustav proizašao je iz stvorenih stada i vještina stočarstva koje se prenose naraštajima. Tim se procesom očuvalo znanje i iskustvo u proizvodnji govedine, a riječ je o elementima osjetljivima na lokalne zemljopisne i klimatske uvjete, kao i na zahtjeve u pogledu dobrobiti životinja. Uzgoj goveda na pašnjacima u cijelom se svijetu smatra povoljnijim za dobrobit životinja, manje stresnim i boljim za njihovo zdravlje.

Osim toga, ispaša i sve zimsko krmivo koje se temelji na travi potječu s tog zemljopisnog područja.

U proizvodnim sustavima govedine „Irish Grass Fed Beef” daje se prednost:

— najvećem mogućem prirastu tjelesne mase od ispaše,

— prikupljanju viška ljetne trave u optimalnoj fazi rasta (svibanj/lipanj) za proizvodnju visokokvalitetne zimske hrane, čime se postiže

— najveća moguća probavljivost suhe tvari te konzervirane trave. To je ključno kako bi travna silaža mogla zadovoljiti veliku većinu prehrambenih potreba životinja tijekom zime.

U nedavnim istraživanjima potvrđeno je da govedina „Irish Grass Fed Beef” ima znatno višu koncentraciju korisnih minerala i vitamina, uključujući kalcij, mangan, željezo, cink, selen, natrij, magnezij, kalij, fosfor i vitamin E, nego govedina iz sustava prehrane bez trave ili s niskim udjelom trave.

([2]) U Irskoj, prema rezultatima istraživanja o strukturi poljoprivrednih gospodarstava provedenog 2016., koje je objavio irski središnji ured za statistiku („Central Statistics Office”, CSO), 99,6 % poljoprivrednih gospodarstava razvrstano je u kategoriju „obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava”. Obiteljska poljoprivredna gospodarstva funkcioniraju kao obiteljska poduzeća (uključujući ona registrirana kao poduzeća s komercijalnim interesom). (Izvor: CSO). Za potrebe ZOZP-a mora se dokazati proizvodna praksa koja se temelji na ispaši i hranjenju travom tipična za obiteljska poljoprivredna gospodarstava.

([3]) U Sjevernoj Irskoj, prema rezultatima EU-ova istraživanja o strukturi poljoprivrednih gospodarstava iz 2016., poljoprivredna gospodarstva prvenstveno su obiteljska poduzeća, pri čemu poljoprivrednim gospodarstvom u 99 % slučajeva upravlja stanovnik poljoprivrednog gospodarstva ili supružnik ili drugi član obitelji.

Posebnosti proizvoda

Povezanost zemljišta, ljudi i životinja pokazuje kolika se važnost pridaje stočarstvu, malom obiteljskom poljoprivrednom gospodarstvu, lokalnom znanju i iskustvu te upravljanju travnjacima koje provode poljoprivrednici koji uzgajaju govedinu „Irish Grass Fed Beef”, a to sve utječe na sljedeće posebnosti mesa.

Utvrđeno je da govedina „Irish Grass Fed Beef” ima posebna prehrambena svojstva koja je razlikuju od govedine iz sustava prehrane bez trave ili s niskim udjelom trave. Govedina „Irish Grass Fed Beef” ima niži profil zasićenih i više razine omega 3 masnih kiselina od govedine dobivene od stoke hranjene u sustavu prehrane bez trave ili s niskim udjelom trave. U istraživanjima je također utvrđeno da te razlike u sadržaju masnih kiselina daju govedini hranjenoj travom prepoznatljiv okus po travi i jedinstvenu kulinarsku kvalitetu, primjerice složenije „orašaste” arome.

Obje kategorije govedine „Irish Grass Fed Beef” vizualno se razlikuju kad je riječ o boji mesa i masti od govedine dobivene u sustavima prehrane bez trave ili s niskim udjelom trave.

U nedavnoj studiji utvrđeno je da potkožno masno tkivo govedine „Irish Grass Fed Beef” ima oko 63 % intenzivniju žutu boju nego ono od životinja hranjenih koncentratom žitarica. Intenzivnija žuta boja može biti povezana s većim razinama karotenoida (npr. beta-karoten i lutein) na pašnjacima sa zemljopisnog područja nego u koncentratima žitarica.

Navodi se da je boja mišićnog tkiva govedine „Irish Grass Fed Beef” tamnija (tamnije crvena) nego kod životinja hranjenih koncentratom žitarica.

Bogat, složen, „travnat” i sočan okus i ostala svojstva govedine „Irish Grass Fed Beef” rezultat su tradicionalnog sustava uzgoja u kojem su životinje pretežito na otvorenom i pasu, tako da provode više od 220 dana ([4]) godišnje na pašnjaku i 90 % njihove prehrane čini trava s tog zemljopisnog područja.

Mekoća (tekstura) mesa jedno je od najvažnijih organoleptičkih svojstava koja utječu na prihvatljivost i zadovoljstvo potrošača pri konzumaciji mesnih proizvoda. Iznimna mekoća povezana s govedinom „Irish Grass Fed Beef” rezultat je primjene preciznog modela obrade stoke prije klanja te hlađenja i dozrijevanja trupova i komada nakon klanja, koji irski poljoprivrednici i prerađivači pozorno slijede. Time se omogućuje prirodni proces dozrijevanja/raspadanja vlakana, što dovodi do veće mekoće i naglašenih prirodnih okusa govedine. To se postiže i primjenom dokazane tehnologije obrade mesa i kontroliranog postupka dozrijevanja kojima se povećava mekoća i uklanja rizik od skraćivanja mišićnih vlakana zbog hladnoće. Trupovi s visokom pH-vrijednosti (> 5,8) identificiraju se i isključuju.

Uzročna povezanost: Ugled

Govedina „Irish Grass Fed Beef” proizvod je povezanosti tla, ljudi i životinja u kombinaciji s ljudskim čimbenicima povezanima s tradicionalnim stočarstvom u regiji, irskim poljoprivrednim sustavom i tehnikama upravljanja travnjacima koje primjenjuju poljoprivrednici koji uzgajaju govedinu „Irish Grass Fed Beef”.

To rezultira prepoznatljivom, visokokvalitetnom, mekanom govedinom jedinstvena izgleda, okusa i prehrambenog profila. Potrošači, kuhari i kupci hrane iznimno cijene ta svojstva.

Govedina „Irish Grass Fed Beef” pronašla je dva različita prvoklasna tržišta na temelju regionalnih kulinarskih razlika i preferencija:

i. govedina „Irish Grass Fed Beef” dobivena od mladih volova i junica etablirala se na različitim tržištima, uključujući Nizozemsku, Njemačku, Belgiju i Luksemburg. Na tim se tržištima prodaje po najvišoj cijeni;

ii. govedina „Irish Grass Fed Beef” dobivena od kvalificiranih krava omiljena je u dijelovima Europe gdje preferiraju govedinu bogatijeg i intenzivnijeg okusa od zrelih životinja (npr. u Francuskoj i sjevernoj Španjolskoj). Tržišna niša u posljednje se vrijeme znatno proširila, što je vidljivo iz trenda „zrele” govedine (npr. galicijska govedina) u visokoj gastronomiji među europskim kulinarskim majstorima.

U ispitivanjima mišljenja potrošača potvrđene su jasne razlike u izgledu, okusu i sastavu govedine „Irish Grass Fed Beef” i govedine dobivene u sustavima prehrane bez trave ili s niskim udjelom trave. Degustacije su provedene 2011. na trima europskim tržištima (Njemačka, Nizozemska i Italija) kako bi se utvrdila predodžba potrošača o prehrambenoj kvaliteti govedine „Irish Grass Fed Beef”, koja je ocjenjivana u odnosu na konkurente. Na svim trima tržištima govedina „Irish Grass Fed Beef” dobila je više ocjene za intenzitet okusa, teksturu i prošaranost mesa.

([4]) Vidjeti i odjeljak 3.3. b).

Različiti stručnjaci navode da govedina „Irish Grass Fed Beef” ima prepoznatljivu i posebnu prehrambenu kvalitetu, odnosno:

— „bogat okus”

— „sočnost”

— „jedna je od najukusnijih govedina na svijetu”.

Cijeni se i mekoća:

— „osvojila me kvaliteta (kao i) mekoća...ovog mesa”

— „meso je izuzetno meko”.

Na svjetskom natjecanju u kvaliteti odrezaka („World Steak Challenge”) 2018. i 2019. irski su odresci u kategoriji mesa dobivenog od životinja hranjenih travom („Grass Fed”) osvojili više odličja od bilo koje druge zemlje. Kad je 2019. panel stručnih ocjenjivača ocjenjivao odreske iz 25 zemalja, hrptenice, otkošteni ramsteci i pisanice dobiveni od govedine „Irish Grass Fed Beef” osvojili su rekordna 83 odličja, (što je više od bilo koje druge zemlje u konkurenciji) uključujući odličje za najbolju pisanicu na svijetu („World's Best Fillet”). Daljnjih 85 medalja, od čega 52 zlatne, osvojeno je 2021. na natjecanju „World Steak Challenge”.

„Prekrasna prošaranost mesa od goveda hranjenih travom – divota!” „Meko i ukusno, blago orašastog okusa, kratkih vlakana, niske kiselosti, izuzetno sočno – wow!” Komentari sudaca o tome da je govedina „Irish Grass Fed Beef” pobijedila na natjecanju „World's Best Steak Contest”, „BEEF Magazine”, 2009.

Govedinu „Irish Grass Fed Beef” nude u brojnim vodećim restoranima diljem svijeta. Forum CIBC („Chefs' Irish Beef Club”), s devet podružnica u Europi i više od 100 kuhara iz cijelog svijeta koji su odlučili upotrebljavati govedinu „Irish Grass Fed Beef” i podržavaju je kao govedinu po njihovom izboru. Na međunarodnom okupljanju kulinarskih majstora CIBC-a i dobitnika nagrade Bocuse d'Or (lipanj 2013.) govedinu „Irish Grass Fed Beef” pohvalili su brojni sudionici, među kojima su:

— Mario Corti, kuhar, Njemačka: „Volim govedinu od goveda hranjenih travom i za mene je govedina ‚Irish Grass Fed Beef' najbolja...”,

— Jean-Paul Jeunet, kuhar: „Za svoje goste želim najbolje, a Irska ima travu i klimu i goveda koja cijelu godinu provode na otvorenom – to je vrlo zanimljivo.”

Upućivanje na objavu specifikacije

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