A BIZOTTSÁG VÉGREHAJTÁSI HATÁROZATA

(2023. július 28.)

az „Irish Grass Fed Beef” (OFJ) elnevezés bejegyzése iránti, az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 49. cikke szerinti kérelemnek az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* történő közzétételéről

(2023/C 275/13)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ([1]) és különösen annak 50. cikke (2) bekezdésének a) pontjára,

mivel:

(1) Az 1151/2012/EU rendelet 50. cikke (2) bekezdése a) pontjának megfelelően a Bizottság közzétette az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* Írország kérelmét ([2]) az „Irish Grass Fed Beef” elnevezés oltalom alatt álló földrajzi jelzésként (OFJ) történő bejegyzésére.

(2) A Bizottság 2022. február 21-én kézhez kapta az Egyesült Királyságtól (Észak-Írországtól) a felszólalást és a kapcsolódó, indokolással ellátott felszólalási nyilatkozatot. A felszólalás elfogadhatónak bizonyult. Írország és az Egyesült Királyság (Észak-Írország) megfelelő konzultációkat folytatott, és megállapodásra jutott az egységes dokumentum jelentős módosításáról.

(3) Az 1151/2012/EU rendelet 51. cikkének megfelelően Írország megküldte a Bizottságnak az „Irish Grass Fed Beef” elnevezés oltalom alatt álló földrajzi jelzésként történő bejegyzése iránti kérelemmel kapcsolatos felszólalási eljárásban az Egyesült Királysággal (Észak-Írországgal) elért megállapodás szempontjából releváns dokumentumokat és információkat, beleértve a jelentősen módosított egységes dokumentumot is.

(4) A Bizottság az 1151/2012/EU rendelet 50. cikkével és 51. cikkének (4) bekezdésével összhangban megvizsgálta a kérelmet, és arra a következtetésre jutott, hogy az megfelel a szóban forgó rendeletben meghatározott feltételeknek.

(5) Annak érdekében, hogy az 1151/2012/EU rendelet 51. cikke szerint lehetőség legyen felszólalásra az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* az említett rendelet 50. cikke (2) bekezdése a) pontjának megfelelően közzé kell tenni az „Irish Grass Fed Beef” elnevezéshez kapcsolódó egységes dokumentumot és a termékleírás közzétételére való hivatkozást,

A KÖVETKEZŐKÉPPEN HATÁROZOTT:

Egyetlen cikk

Az „Irish Grass Fed Beef” (OFJ) elnevezéshez kapcsolódó, az 1151/2012/EU rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontjában említett egységes dokumentumot és az ugyanott említett, a termékleírás közzétételére vonatkozó hivatkozást (EU-szám: PGI-IE+UK(NI)-02647 — 2020.11.27.) közzé kell tenni az *Európai Unió Hivatalos Lapjában*.

Az 1151/2012/EU rendelet 51. cikkének értelmében az e cikk első bekezdésében említett közzététel jogot keletkeztet a „Irish Grass Fed Beef” elnevezés bejegyzése elleni felszólalásra.

([1]) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.
([2]) HL C 492., 2021.12.8., 12. o.

Kelt Brüsszelben, 2023. július 28-án.

a Bizottság részéről
Janusz WOJCIECHOWSKI
a Bizottság tagja

MELLÉKLET

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Irish Grass Fed Beef”

EU-szám: PGI-IE+UK(NI)-02647 – 2020.11.27.

OEM () OFJ (X)

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Irish Grass Fed Beef”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Írország

Egyesült Királyság (Észak-Írország)

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa [a XI. mellékletben szereplő felsorolás alapján]*

1.1. osztály: Friss hús (valamint vágási melléktermék és belsőség)

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

Az „Irish Grass Fed Beef” a friss és fagyasztott, csontos és csont nélküli marhahús elnevezése, ideértve a hasított testeket, a negyedeket, a csontos darabokat, a kicsontozott elsődleges húsrészeket, az ilyen részekből készült darált marhahúst és a kiskereskedelmi kiszereléseket.

Az „Irish Grass Fed Beef” jellemzői: i. alacsony általános zsírtartalom, ii. egyenletes zsíreloszlás (izomközi márványozottság formájában); iii. jellegzetes, meggypiros hússzín; és iv. a zsír nagy fokú krémszerűsége/sárgasága. Húsa zsíros, összetett, füves, zamatos, lédús és puha, igazi marha ízzel.

A hasított testek a következő két kategóriából származhatnak:

i. legfeljebb 36 hónapos tinók és üszők, „O–”-nál magasabb húsossági osztályú és „2+” és „4+ ”közötti zsírtartalmat jelölő faggyúborítottsági osztályú hússal;

ii. legfeljebb 120 hónapos húshasznú tehenek, „O+”-nál magasabb húsossági osztályú és „2+” és „5” közötti zsírtartalmat jelölő faggyúborítottsági osztályú hússal.

Az i. kategóriába tartozó „Irish Grass Fed Beef” a meggypiros hússzínhez és a krémszínű/sárga zsírhoz, valamint a külső zsírszinthez kapcsolódó összes tulajdonságot mutatja, a leírtak szerint.

Az ii. kategóriába tartozó „Irish Grass Fed Beef” még jellegzetesebb sárga zsírral és mélyebb vörös hússzínnel rendelkezik, mint a tinó és üsző kategória. Az átlagos zsírszint magasabb, mint az i. kategóriában. A magas pH-értékű (> 5,8) hasított testeket beazonosítják és eltávolítják.

.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

Az „Irish Grass Fed Beef” csak olyan szarvasmarhákat foglal magában, amelyek:

a) takarmányadagjának legalább 90 %-a fűből származik. Ez elsősorban legelt füvet jelent, télen pedig szárított fűvel történő táplálást;

b) évente legalább 220 napot töltenek legeléssel egész életük során. Az „Irish Grass Fed Beef” szarvasmarhákat minden évben, amint a körülmények lehetővé teszik, kiviszik a legelőre, ahol 10 hónapot töltenek füvet legelve. A szarvasmarhákat általában november végén/december elején helyezik istállóba, amikor az időjárási és talajviszonyok már nem teszik lehetővé az aktív fűnövekedést és/vagy a legeltetést. A következőkben meghatározott kivételes körülmények esetén legfeljebb 40 napos eltérés megengedett: amennyiben az időjárás, a talaj állapota, egyéb környezeti feltételek vagy állatjóléti megfontolások akadályozó tényezőként lépnek fel.

Szárított fűvel csak az istállózási időszakban (maximum (*) 145 napig) táplálják az állatokat. A szárított fű táplálkozási minőségét az összes termelő felméri. A szarvasmarhák etethetők nem füves takarmánnyal (pl. szalma, takarmányrépa, kukorica, egyéb gabona) és koncentrált takarmánnyal, de ez legfeljebb a takarmányadag 10 %-a lehet az állat élete során. Ezeket a nem füves takarmányokat csak szükség esetén használják, pl. elválasztáskor, télen, szélsőséges időjárási időszakokban és a végső feljavítási időszakban, de csak akkor, ha a fű/fűtakarmány tápanyagminősége nem elegendő a hús optimális étkezési minőségének biztosításához. Az összes szárított füvet a földrajzi területen kell betakarítani.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az állatok születése, legeltetése, feljavítása, levágása, fagyasztása és negyedelése kötelezően a földrajzi területen történik.

Az „Irish Grass Fed Beef” étkezési minőségének biztosításához elengedhetetlen húsérlelési folyamat (legalább 3 nap vagy speciális gyártási darabok esetén 2 nap) a földrajzi területen belül zajlik.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

„Irish Grass Fed Beef” OFJ-címkével ellátható termékek

– Friss és fagyasztott csontos és kicsontozott marhahús, beleértve a hasított testeket, a negyedeket, a csontos darabokat, a kicsontozott elsőleges húsrészeket és a kiskereskedelmi kiszereléseket, a vágómarha minősítési kategóriáiból.

– Darált marhahús, amely 100 %, vágómarha minősítési kategóriákból származó marhahúst, és legalább 90 % vizuálisan sovány marhahúst tartalmaz.

– Darált marhahúsból készült termékek (pl. burgerek), amely 100 %, vágómarha minősítési kategóriákból származó marhahúst, és legalább 90 % vizuálisan sovány marhahúst tartalmaznak.

„Irish Grass Fed Beef-ből származó” OFJ-címkével ellátható termékek

– Összetett marhahústermékek, amelyek 100 %, „Irish Grass Fed Beef” szarvasmarha minősítési kategóriákból származó marhahúst, és legalább 90 % vizuálisan sovány marhahúst tartalmaznak.

– Az „Irish Grass Fed Beef” szarvasmarha minősítési kategóriáiból származó prémium belsőségek (pofa, farok, zsíros dagadó és nyelv).

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi terület az Írországból és Észak-Írországból álló Ír-sziget ([1]).

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A termék és az előállítási terület közötti ok-okozati összefüggés az állandóan magas étkezési minőségen alapul, aminek köszönhetően az jól megalapozott hírnévnek örvend. A szigorú protokoll szerint feldolgozott szarvasmarhahús minősítési kategóriáinak emelésére és „feljavítására” alkalmazott, megkülönböztetett vizuális megjelenésű és elismert étkezési minőségű húst eredményező legeltetési és fűtakarmány-előállítási rendszeren alapuló „Irish Grass Fed Beef” hírnevet szerzett az európai fogyasztók, kiskereskedők, szakácsok, újságírók és véleményvezérek körében.

A földrajzi terület sajátosságai: természetes tényezők és know how

Az Ír-sziget egyedülállóan szoros kapcsolata a fűalapú mezőgazdasággal és fűtermesztési potenciállal évszázadok óta elismert. A szarvasmarha-tenyésztést már régóta az ír gazdaság szerves részének tekintik.

(*) Lásd a még a 3.3. szakasz b) pontját.

([1]) A „szigetre” való hivatkozások Írország és Észak-Írország kisebb szigeteit is magukban foglalják.

A földrajzi terület éghajlata mérsékelt, a telek enyhék, a kemény fagyok ritkák, csakúgy, mint a magas nyári hőmérsékletek. A Golf-áramlat meleg vizei által támasztott uralkodó, nedves, nyugati szeleknek köszönhetően a sziget markáns óceáni éghajlattal rendelkezik, gyakori esővel (246 esős nap/év) és alacsony éves hőmérsékleti tartománnyal (ritkán 0 °C alatti vagy 25 °C feletti). Az ír legelők Európában a legmagasabb nem öntözött zöldtakarmány-hozammal (évi 12–16 t szárazanyag/ha) rendelkeznek.

Az ír húsmarha-állomány különbözik a többi húsmarhatartási rendszertől, mivel az a hagyományos fajták (pl. Hereford, Angus és Shorthorn) tejelő fajtákkal (erős anyai tulajdonságokkal) és kontinentális európai marhafajtákkal (pl. limousine, charolais és simmental) történő keresztezésének eredménye. Az így kapott szívós, keresztezett fajtájú állat optimálisan alkalmazkodik a földrajzi terület változatos éghajlati és földrajzi viszonyaihoz.

Az integrált mezőgazdasági oktatás és a gazdaságoknak nyújtott hathatós támogatás hozzáférést biztosít a legmodernebb tudományos kutatásokhoz, lehetővé téve a gazdálkodók számára, hogy maximális előnyt érjenek el a legelőkről származó húsmarháik számára. A szolgáltatások minden gazdálkodó és a gazdálkodásba újonnan belépő számára elérhetőek. Ez a tudományos támogatás fontos hozzájárulást jelent az „Irish Grass Fed Beef” étkezési minőségének folyamatos javításához. Míg a fő hangsúly a vizuálisan jellegzetes és kiváló ízű marhahús előállításán van, a közelmúltbeli iparági kezdeményezések az „Irish Grass Fed Beef” termelőt abban is segítik, hogy marhahúsipari vállalkozása szénlábnyomának csökkentésére összpontosítson.

Az „Irish Grass Fed Beef” gazdaságok központi helyet foglalnak el a vidéki ír tájban és közösségekben. Történelmileg a szerkezet kis- és közepes lakógazdasági üzemek köré épült fel, amelyek generációról generációra öröklődtek. Ebben a szerkezetben a majorság a legeltetési és takarmányozási területek között helyezkedik el, lehetővé téve az állatállomány rendszeres vizuális értékelését („őrzés”), valamint az állatok jólétére való folyamatos összpontosítást, ami jelentősen hozzájárul a hús étkezési minőségéhez.

Ez a vidéki mintázat a mai napig elismert jellemzője az ír tájnak. Bár az „Irish Grass Fed Beef” termelési modellje nem kizárólag a családi gazdaságokra vonatkozik, és nem zárja ki az új belépőket, a gazdaságok több mint 99 %-a mégis „családi gazdaságnak” ([2]), ([3]) minősíthető. Az ipari gazdálkodási módszereket alkalmazó intenzív hízlalótelepi tevékenységek azonban a családi gazdaság típusú legelőn és a fűvel való takarmányozáson alapuló gyakorlatok bizonyítéka nélkül nem jogosultak az „Irish Grass Fed Beef” előállítására.

Az „Irish Grass Fed Beef” gazdaságokban fennmaradt egy hagyományos marhahús-előállítási rendszer, amely extenzív legeltetéses állattartáson alapul. Az adatok azt mutatják, hogy állatonként átlagosan több mint 3 000 négyzetméternyi terület áll rendelkezésre. A gazdálkodási rendszer a generációk alatt felépített csordákból és átöröklődött állattenyésztési készségekből származik. Ez az eljárás megőrizte a marhahústermelésben szerzett ismereteket és tapasztalatokat, amelyek egyaránt érzékenyek a helyi földrajzi és éghajlati viszonyokra, valamint az állatjóléti követelményekre. A legeltetésen alapuló marha húsát nemzetközi szinten a jobb állatjóléttel, a kevesebb stresszel és a jobb állategészségüggyel kapcsolják össze.

Ezenkívül a legeltetett fű és minden fűalapú téli takarmány a földrajzi területről származik.

Az „Irish Grass Fed Beef” termelési rendszerei a következőket részesítik előnyben:

– a lehető legnagyobb súlygyarapodás a legeltetett fűtől,

– a nyári többletfű betakarítása annak optimális növekedési szakaszában (május/június) a kiváló minőségű téli takarmány előállítása érdekében, ezáltal

– maximalizálva a szárított fű szárazanyag-emészthetőségét (DMD). Ez elengedhetetlen annak biztosításához, hogy a fűszilázs az állatok téli takarmányszükségletének túlnyomó részét kielégítse.

A közelmúltban készült tanulmányok megerősítették, hogy az „Irish Grass Fed Beef” lényegesen magasabb koncentrációban tartalmaz hasznos ásványi anyagokat és vitaminokat – többek között kalciumot, mangánt, vasat, cinket, szelént, nátriumot, magnéziumot, káliumot, foszfort és E-vitamint –, mint a füvet nem tartalmazó vagy alacsony fűtartalmú takarmányozási rendszerek.

([2]) Írországban az Ír Központi Statisztikai Hivatal által közzétett 2016-os gazdaságszerkezeti felmérés az ír gazdaságok 99,6 %-át „családi gazdaságnak” minősítette A családi gazdaságok családi vállalkozásként működnek (beleértve a kereskedelmi érdekeltségként bejegyzett vállalkozásokat is). (CSO-hiv.). A családi gazdaság típusú legelőn és a fűvel való takarmányozáson alapuló gyakorlatoknak nyilvánvalónak kell lenniük az OFJ szempontjából

([3]) Észak-Írország esetében a 2016. évi uniós gazdaságszerkezeti felmérés megállapította, hogy a gazdaságok elsősorban családi vállalkozásokként működnek, és a gazdaságok vezetőinek 99 %-a a gazdaság bérlője, házastárs és más családtag.

A termékek sajátosságai

A föld, az emberek és az állatok közötti kapcsolatok azt mutatják, hogy az „Irish Grass Fed Beef” előállítói milyen fontosságot tulajdonítanak a pásztortartásnak, a kis családi gazdaságnak, a helyi know-how-nak és a legelőgazdálkodásnak, továbbá a következő sajátosságokat adják a húsnak.

Megállapítást nyert, hogy az „Irish Grass Fed Beef” különleges táplálkozási tulajdonságokkal rendelkezik, amelyek megkülönböztetik a füvet nem tartalmazó vagy alacsony fűtartalmú takarmányozási rendszerektől: Az „Irish Grass Fed Beef” telítettzsírsav-profilja alacsonyabb, omega-3 tartalma pedig magasabb, mint a füvet nem tartalmazó vagy alacsony fűtartalmú takarmányozási rendszerrel etetett szarvasmarhák húsának. A kutatások azt is megállapították, hogy a zsírsavtartalom különbségei a fűvel táplált marha húsának határozott fű ízt és egyedi főzési tulajdonságokat, például összetettebb, „diós” utóízt adnak.

Az „Irish Grass Fed Beef” mindkét kategóriája vizuálisan különbözik a hús és a zsír színe tekintetében a füvet nem tartalmazó vagy alacsony fűtartalmú takarmányozási rendszerben előállított marhahústól.

Egy nemrégiben készült tanulmány kimutatta, hogy az „Irish Grass Fed Beef” szarvasmarhák bőr alatti zsírja körülbelül 63 %-kal sárgásabb, mint a gabonakoncentrátummal etetett állatoké. A sárgább szín azzal függ össze, hogy a földrajzi terület legelőin a karotinoidok (pl. béta-karotin és lutein) szintje magasabb, mint a gabonakoncentrátumokban.

A beszámolók szerint az „Irish Grass Fed Beef” izomszíne sötétebb (mélyebb vörös), mint a gabonakoncentrátummal etetett állatoké.

Az „Irish Grass Fed Beef” gazdag, összetett, füves és zamatos íze és tulajdonságai a túlnyomórészt szabadtéri, hagyományos legeltetési rendszer következménye, amelynek keretében az állatok az év több mint 220 napját ([4]) töltik a legelőn, és étrendjük több mint 90 %-át a földrajzi területről származó fű teszi ki.

A hús puhasága (állaga) az egyik legfontosabb érzékszervi tulajdonság, amely a húskészítmények fogyasztók általi elfogadottságát és azok étkezési elégedettségét befolyásolja. Az „Irish Grass Fed Beef”-hez társított nagy fokú puhaság azáltal érhető el, hogy az állatok vágás előtti kezelése, valamint a vágás utáni hűtés és a hasított testek és darabok érlelése szigorú terv szerint történik, amelyet az ír gazdák és feldolgozók gondosan követnek. Ez lehetővé teszi, hogy bekövetkezzen a természetes rostok érlelési/bomlási folyamata, ami nagyobb fokú puhaságot és a marhahús természetes ízének kihangsúlyozását eredményezi. Ezt a bevált húsfeldolgozási technológiának és az ellenőrzött érlelési folyamatnak is köszönhetjük, amely fokozza a puhaságot és kiküszöböli a hidegrövidülés kockázatát. A magas pH-értékű (> 5,8) hasított testeket beazonosítják és eltávolítják.

Ok-okozati kapcsolat: A termék hírneve

A föld, az emberek és az állatok közötti kapcsolatok, valamint a régió hagyományos pásztortartásához kapcsolódó emberi tényezők, az ír gazdálkodási rendszer és az „Irish Grass Fed Beef” előállítói által alkalmazott legelőgazdálkodási technikák együttesen hozzák létre az „Irish Grass Fed Beef”-et.

Ez kiváló minőségű, zsenge marhahúst eredményez, egyedi megjelenéssel, ízzel és táplálkozási profillal. A fogyasztók, a szakácsok és az élelmiszervásárlók nagyra értékelik ezeket a tulajdonságokat.

Az „Irish Grass Fed Beef” két különálló prémium piacot hozott létre a regionális kulináris különbségek és preferenciák alapján:

i. a tinókból és üszőkből származó „Irish Grass Fed Beef” számos piacon keresett, többek között Hollandiában, Németországban, Belgiumban és Luxemburgban; ezeken a piacokon a prémium árkategóriába tartozik;

ii. a minősített tehenekből származó „Irish Grass Fed Beef” volt a legkedveltebb marhahús Európa azon területein (például Franciaországban és Észak-Spanyolországban), ahol a kifejlett állatokból származó gazdagabb, erőteljes ízű marhahúst részesítik előnyben. Ez a piaci szegmens a közelmúltban jelentősen kibővült, amint azt a vezető európai szakácsok körében népszerű „érett” marhahús (pl. galíciai) csúcskategóriás kulináris trendje is bizonyítja.

A fogyasztói kutatások megerősítik az „Irish Grass Fed Beef” és a füvet nem tartalmazó vagy alacsony fűtartalmú takarmányozási rendszerekből származó marhahús közötti egyértelmű vizuális, ízbeli és összetételbeli különbségeket. 2011-ben íztesztet végeztek három európai piacon (Németországban, Hollandiában és Olaszországban), hogy megállapítsák a fogyasztók véleményét az „Irish Grass Fed Beef” étkezési minőségéről, amelyet a versenytársakkal összehasonlítva értékeltek. Az „Irish Grass Fed Beef” mindhárom piacon magasabb pontszámot ért el az íz intenzitása, az állag és a hús faggyúborítottságának/márványosságának egyensúlya tekintetében.

([4]) * Lásd a még a 3.3. szakasz b) pontját.

Az „Irish Grass Fed Beef”-et a különböző szakértők úgy írják le, mint amely megkülönböztetett és sajátos étkezési minőséggel rendelkezik:

– „gazdag ízvilág”

– „zamatos”

– „a világ egyik legfinomabb marhahúsa”.

A puhaságát is értékelték:

– „lenyűgözött a hús minősége (és puhasága)”

– „a hús nagyon puha”.

Az ír steakek a World Steak Challenge versenyen a Grass Fed (fűvel táplált) kategóriában több érmet nyertek, mint bármely más ország 2018-ban és 2019-ben. Az „Irish Grass Fed Beef” hátszínek, rostélyosok és bélszínek rekordszámú, 83 érmet nyertek 2019-ben – beleértve a World’s Best Fillet (a világ legjobb bélszíne) díjat is –, amikor szakértői kóstolóbizottságok 25 ország steakjeivel összehasonlításban értékelték azokat, többet, mint bármely más versenyző ország. A 2021. évi World Steak Challenge versenyen további 85 érmet nyertek, amelyek közül 52 arany volt.

„A fűvel táplált marha márványossága rendkívüli – csodálatos”. „Puha és ízletes, enyhén diós, rövid rostokkal, alacsony savassággal, rendkívül zamatos – Csodás!”. A zsűritagok megjegyzései az „Irish Grass Fed Beef”, a World’s Best Steak verseny győztese kapcsán, BEEF Magazine, 2009

Az „Irish Grass Fed Beef”-et a világ számos vezető étterme árulja. Az Európában és nemzetközi szinten kilenc részleggel rendelkező CIBC (Chefs Irish Beef Club) a versenyen részt vevő több mint 100 szakácsa döntött úgy, hogy az „Irish Grass Fed Beef” marhahúst választja kedvenc marhahúsának. A CIBC szakácsainak és a Bocuse d’Or nyerteseinek nemzetközi összejövetelén (2013 júniusában) sokan méltatták az „Irish Grass Fed Beef”-et, többek között:

– Mario Corti, szakács, Németország: „Szeretem a fűvel táplált marha húsát, a legjobbnak pedig az Irish Grass Fed Beef-et találom…”

– Jean-Paul Jeunet, szakács: „A legjobbat akarom a vendégeimnek, és Írországban megfelelő a fű és az éghajlat, a szarvasmarhák pedig egész évben kint vannak a szabadban – ez nagyon érdekes.”

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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