KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS LĒMUMS

(2023. gada 28. jūlijs),

par to, lai *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* publicētu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 49. pantā minēto nosaukuma reģistrācijas pieteikumu "Irish Grass Fed Beef" (AĢIN)

(2023/C 275/13)

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām ([1]) un jo īpaši tās 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu,

tā kā:

(1) Īrijas pieteikums reģistrēt nosaukumu "Irish Grass Fed Beef" kā aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi uz Regulas (ES) Nr. 1151/2012 50. panta 2. punkta a) apakšpunkta pamata ir publicēts *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* ([2]).

(2) 2022. gada 21. februārī Komisija ir saņēmusi paziņojumu par iebildumiem, arī saistīto pamatoto iebildumu paziņojumu no Apvienotās Karalistes (Ziemeļīrijas). Iebildumi tika uzskatīti par pieņemamiem. Īrija un Apvienotā Karaliste (Ziemeļīrija) ir attiecīgi apspriedušās un panākušas vienošanos vienoto dokumentu būtiski grozīt.

(3) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 51. pantu Īrija ir nosūtījusi Komisijai dokumentus un informāciju, kas attiecas uz vienošanos, kāda ar Apvienoto Karalisti (Ziemeļīriju) iebildumu procedūrā panākta attiecībā uz pieteikumu reģistrēt nosaukumu "Irish Grass Fed Beef" kā aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, arī attiecībā uz būtiski grozīto vienoto dokumentu.

(4) Komisija saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1151/2012 50. pantu un 51. panta 4. punktu ir izvērtējusi minēto pieteikumu un secinājusi, ka tas atbilst minētajā regulā izklāstītajiem nosacījumiem.

(5) Lai saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 51. pantu varētu iesniegt paziņojumus par iebildumiem, *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* būtu jāpublicē vienotais dokuments un atsauce uz produkta specifikācijas publikāciju, kas minēti tās pašas regulas 50. panta 2. punkta a) apakšpunktā un attiecas uz nosaukumu "Irish Grass Fed Beef",

IR NOLĒMUSI ŠĀDI.

Vienīgais pants

Vienoto dokumentu un atsauci uz produkta specifikācijas publikāciju, kas minēti Regulas (ES) Nr. 1151/2012 50. panta 2. punkta a) apakšpunktā un attiecas uz nosaukumu "Irish Grass Fed Beef" (AĢIN) (ES Nr.: PGI-IE +UK(NI)-02647 – 27.11.2020.), publicē *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 51. pantu publikācija, kas minēta šā panta pirmajā daļā, dod tiesības iebilst pret nosaukuma "Irish Grass Fed Beef" reģistrāciju.

([1]) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.
([2]) OV C 492, 8.12.2021., 12. lpp.

Briselē, 2023. gada 28. jūlijā

Komisijas vārdā –
Komisijas loceklis
Janusz WOJCIECHOWSKI

PIELIKUMS

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Irish Grass Fed Beef”

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

ACVN () AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

“Irish Grass Fed Beef”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Īrija

Apvienotā Karaliste (Ziemeļīrija)

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids [norādīts XI pielikumā]*

1.1. grupa. Svaiga gaļa (un subprodukti)

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Irish Grass Fed Beef” ir nosaukums, kas apzīmē svaigu un saldētu neatkaulotu un atkaulotu liellopu gaļu, tai skaitā liemeņus, ceturtdaļas, neatkaulotus izcirtņus, atkaulotus primāros izcirtņus, maltu liellopu gaļu, kas iegūta no šiem izcirtņiem, un mazumtirdzniecības iepakojumus.

Produktam “Irish Grass Fed Beef” raksturīgs i) zems kopējais tauku saturs, ii) vienmērīgs tauku sadalījums (starpmuskuļu marmorējums), iii) izteikti ķiršsarkana krāsa un iv) tauki izteiktā krēmkrāsā / izteikti dzeltenīgi. Gaļa ir bagātīga, kompleksa, zālaina, mīksta un sulīga, ar dabisku liellopu gaļas garšu, un tā ir maiga.

Liemeņiem jāpieder pie šādām divām kategorijām:

i) vērši un teles, kuru vecums nepārsniedz 36 mēnešus, muskuļaudu klase ir labāka par O– klasi un taukaudu klase ir no 2+ līdz 4+;

ii) govis, kuru vecums nepārsniedz 120 mēnešus, muskuļaudu klase ir labāka par O+ klasi un taukaudu klase ir no 2+ līdz 5.

Pie i) kategorijas piederošajam produktam “Irish Grass Fed Beef” piemīt visas aprakstītās īpašības attiecībā uz ķiršsarkanas krāsas gaļu un krēmkrāsas / dzeltenas krāsas taukiem, un ārējiem tauku slāņiem.

Produktam “Irish Grass Fed Beef”, kas aprakstīts ii) kategorijā, tauki ir vēl izteiktākā dzeltenā krāsā un gaļas sarkanā krāsa ir tumšāka nekā vēršu un teļu kategorijas produktam. Tauku saturs vidēji ir lielāks nekā i) kategorijas produktam. Liemeņus ar augstu pH (> 5,8) identificē un izņem.

.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Produktam “Irish Grass Fed Beef” izmanto tikai liellopus, kuri:

a) vismaz 90 % barības daudzuma uzņem ar zāli. Tā ir galvenokārt ganību zāle, bet ziemā – konservēta zāle;

b) visā dzīves laikā dzīvnieki ganībās pavada vismaz 220 dienas gadā. Katru gadu, tiklīdz apstākļi to ļauj, “Irish Grass Fed Beef” liellopi tiek nogādāti ganībās, kur līdz pat 10 mēnešus visas dienas pavada, ganoties zālē. Novietnēs liellopi parasti tiek ievietoti novembra beigās/decembra sākumā, kad laikapstākļu un zemes stāvokļa dēļ aktīva zāles augšana un/vai ganīšanās vairs nav iespējama. Ir pieļaujama pielaide līdz 40 dienām, ja pastāv traucējoši apstākļi, proti, tādi kavējoši faktori kā laikapstākļi, augsnes stāvoklis, citi vides apstākļi vai dzīvnieku labturības apsvērumi.

Konservētu zāli liellopiem izēdina tikai periodā, kad tos tur novietnēs (ne vairāk kā (*) 145 dienas). Visi ražotāji novērtē konservētās zāles uzturvērtību. Liellopiem var izēdināt rupjo lopbarību, kas nav zāle (piemēram, salmus, lopbarības bietes, kukurūzu, citus graudus), un koncentrētu lopbarību, taču visā dzīvnieka dzīves laikā tās daudzums ir ierobežots līdz 10 % uzņemtās barības. Šo barību, kas nav zāle, izmanto tikai vajadzības gadījumā, piemēram, atšķiršanas laikā, ziemā, ārkārtas laikapstākļos un nobarošanas perioda beigu posmā, bet tikai tad, ja zāles / rupjās zāles lopbarības uzturvērtība nav pietiekama, lai nodrošinātu optimālu gaļas kvalitāti. Visai konservētajai zālei jābūt ievāktai ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Liellopiem jābūt dzimušiem, audzētiem, ēdinot ar zāli, nobarotiem, nokautiem, atdzesētiem un sadalītiem ceturtdaļās ģeogrāfiskajā apgabalā.

Gaļas nogatavināšanas process (ne mazāk kā 3 dienas vai – īpaši sagatavotu izcirtņu gadījumā – 2 dienas), kas ir būtisks, lai nodrošinātu produkta "Irish Grass Fed Beef" garšas kvalitāti, notiek ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Produkti, ko var marķēt ar AĢIN "Irish Grass Fed Beef"

— Svaiga un saldēta neatkaulota un atkaulota liellopu gaļa, tai skaitā liemeņi, ceturtdaļas, neatkauloti izcirtņi, atkauloti primārie izcirtņi un mazumtirdzniecības iepakojumi, kas iegūti no atbilstīgu kategoriju gaļas liellopiem.

— Malta liellopu gaļa, kas satur 100 % liellopu gaļas, kura iegūta no atbilstīgu kategoriju gaļas liellopiem un satur vismaz 90 % vizuāli liesas liellopu gaļas.

— Maltas liellopu gaļas produkti (piemēram, burgeri), kas satur 100 % liellopu gaļas, kura iegūta no atbilstīgu kategoriju gaļas liellopiem un satur vismaz 90 % vizuāli liesas liellopu gaļas.

Produkti, kurus var marķēt kā iegūtus no produkta, kas apzīmēts ar AĢIN "Irish Grass Fed Beef"

— Salikti liellopu gaļas produkti, kas satur 100 % liellopu gaļas, kura iegūta no atbilstīgu kategoriju "Irish Grass Fed Beef" liellopiem un satur vismaz 90 % vizuāli liesas liellopu gaļas.

— Augstākās kvalitātes subprodukti (vaigi, aste, diafragmas muskuļainā daļa un mēle), kas iegūti no atbilstīgu kategoriju "Irish Grass Fed Beef" liellopiem.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģeogrāfiskais apgabals ir Īrijas sala, kas aptver Īriju un Ziemeļīriju ([1]).

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Cēloniskā saikne starp produktu un apgabalu, kurā tas ražots, balstās uz tā nemainīgi augsto garšas kvalitāti, kas savukārt ir labi nostiprinājusi tā reputāciju. Produktam "Irish Grass Fed Beef" Eiropas patērētāju, mazumtirgotāju, šefpavāru, žurnālistu un viedokļu veidotāju vidū ir nostiprinājusies reputācija, kuras pamatā ir ganību un zāles lopbarības ražošanas sistēma, ko izmanto, lai audzētu un nobarotu atbilstīgu kategoriju gaļas liellopus, kurus pārstrādā saskaņā ar stingru protokolu, rezultātā iegūstot gaļu ar atšķirīgu vizuālo izskatu un atzītu garšas kvalitāti.

Ģeogrāfiskā apgabala specifika: dabas faktori un zinātība

Īrijas salas unikālā atkarība no ganību lauksaimniecības un zālaugu audzēšanas potenciāls ir bijis atzīts gadsimtiem ilgi. Liellopu audzēšana jau sen tikusi atzīta par neatņemamu Īrijas ekonomikas daļu.

(*) Skatīt arī 3.3. punkta b) apakšpunktu.

([1]) Atsauces uz "salu" ietver Īrijas un Ziemeļīrijas mazākās salas.

Ģeogrāfiskajā apgabalā valda mērens klimats, ziemas ir maigas, bet bargs sals, tāpat kā augsta gaisa temperatūra vasarā, ir retums. Dominējošie mitrie rietumu vēji, kas pūš no Golfa straumes siltajiem ūdeņiem, salā rada izteikti okeānisku klimatu ar biežu lietu (līdz 246 lietainām dienām gadā) un nelielu gada temperatūras diapazonu (gaisa temperatūra reti ir zemāka par 0 °C vai augstāka par 25 °C). No Īrijas zālājiem var iegūt vienas no Eiropā augstākajām neapūdeņotu platību zālaugu ražām (12–16 t sausnas/ha gadā).

Īrijas gaļas liellopu ganāmpulks atšķiras no citām liellopu gaļas ražošanas sistēmām, jo tas veidots, tradicionālās šķirnes (piemēram, "Hereford", "Angus" un "Sastorna") krustojot gan ar piena liellopu šķirnēm (ar spēcīgām pazīmēm, kas izpaužas mātītēm), gan kontinentālās Eiropas gaļas liellopu šķirnēm (piemēram, "Limousin", "Charolais" un "Simmental"). Iegūtais izturīgais krustotais dzīvnieks ir optimāli pielāgots nobarošanai dažādajos ģeogrāfiskā apgabala klimatiskajos un ģeogrāfiskajos apstākļos.

Integrēta lauksaimnieciskā izglītība un spēcīgs atbalsts lauku saimniecībās nodrošina piekļuvi progresīviem zinātniskajiem pētījumiem, un tas ļauj lauksaimniekiem maksimāli labi izmantot zālājus saviem gaļas liellopiem. Pakalpojumi ir pieejami visiem lauksaimniekiem un nozares jaunpienācējiem. Šis zinātniskais atbalsts ir nozīmīgs ieguldījums produkta "Irish Grass Fed Beef" garšas kvalitātes pastāvīgajā uzlabošanā. Lai gan galvenā uzmanība tiek pievērsta vizuāli atšķirīgas un izcilas garšas liellopu gaļas ražošanai, nesenas nozares iniciatīvas palīdz produkta "Irish Grass Fed Beef" ražotājam pievērsties arī sava liellopu gaļas uzņēmuma oglekļa pēdas mazināšanai.

Lauku saimniecības, kurās audzē "Irish Grass Fed Beef" liellopus, ir Īrijas lauku ainavas un kopienu galvenais elements. Vēsturiski struktūra ir veidota ap mazām un vidējām apdzīvotām lauku saimniecībām, kuras ir nodotas no paaudzes paaudzē. Šajā struktūrā ganību un lopbarības sagādes platību centrā atrodas lauku sēta, kas nodrošina lauksaimniecības dzīvnieku ("ganāmpulka") regulāru vizuālu novērtēšanu un pastāvīgu pievēršanos dzīvnieku labturībai, kura būtiski ietekmē gaļas garšas kvalitāti.

Līdz pat šai dienai šīs izkaisītās lauku saimniecības ir atzīta Īrijas ainavas iezīme. Lai gan "Irish Grass Fed Beef" ražošanas modelis neietver tikai ģimenes saimniecības vien un neizslēdz jaunpienācējus, vairāk nekā 99 % lauku saimniecību var klasificēt kā "ģimenes saimniecības" ([2]), ([3]). Tomēr uz "Irish Grass Fed Beef" ražošanu nevar pretendēt intensīvās audzēšanas kompleksi, kas izmanto rūpnieciskas lauksaimnieciskās metodes un nevar pierādīt ģimenes lauku saimniecībai tipisku praksi, kuras pamatā ir ganību izmantošana un ēdināšana ar zāli.

"Irish Grass Fed Beef" lauku saimniecībās izmanto tradicionālu liellopu gaļas ražošanas sistēmu, kuras pamatā ir ekstensīva audzēšana ganībās. Dati norāda, ka vidējā zemes platība, kas pieejama vienam dzīvniekam, ir vairāk nekā 3000 kvadrātmetru. Lauksaimniecības sistēma radusies no izveidotajiem ganāmpulkiem un lopkopības prasmēm, kas nodotas no paaudzes paaudzē. Šajā procesā ir saglabājušās zināšanas un pieredze liellopu gaļas ražošanā, un tās abas ietekmē vietējie ģeogrāfiskie un klimatiskie apstākļi, kā arī dzīvnieku labturības prasības. Ganībās augušu liellopu gaļa starptautiski saistās ar labāku dzīvnieku labturību, mazāku stresu un uzlabotu dzīvnieku veselību.

Turklāt ganību zāle un visa ziemas lopbarība uz zāles bāzes tiek iegūta ģeogrāfiskajā apgabalā.

"Irish Grass Fed Beef" ražošanas sistēmu prioritātes ir šādas:

— lielākais iespējamais masas pieaugums no ganību zāles;

— pārpalikušās vasaras zāles novākšana tās optimālajā augšanas stadijā (maijā/jūnijā), lai sagatavotu augstas kvalitātes barību ziemai, tādējādi

— maksimāli palielinot šīs konservētās zāles sausnas sagremojamību. Tas ir būtiski, lai nodrošinātu, ka ar zāles skābbarību var apmierināt lielāko daļu dzīvnieku vajadzību pēc barības vielām ziemā.

Jaunākie pētījumi ir apstiprinājuši, ka produktā "Irish Grass Fed Beef" ir daudz vairāk labvēlīgo minerālvielu un vitamīnu, ieskaitot kalciju, mangānu, dzelzi, cinku, selēnu, nātriju, magniju, kāliju, fosforu un E vitamīnu, nekā produktos, kas iegūti sistēmās, kurās zāli izēdina maz vai neizēdina nemaz.

([2]) Attiecībā uz Īriju 2016. gada Lauku saimniecību struktūras apsekojums, ko publicējis Īrijas Centrālais statistikas birojs (CSB), 99,6 % Īrijas lauku saimniecību klasificēja pie "ģimenes lauku saimniecībām". Ģimenes lauku saimniecības darbojas kā ģimenes uzņēmumi (tai skaitā tādi, kas reģistrēti kā komerciāli uzņēmumi). (Ats. CSB). AĢIN vajadzībām jābūt pierādītai ģimenes lauku saimniecībai tipiskai praksei, kuras pamatā ir ganību izmantošana un ēdināšana ar zāli.

([3]) Attiecībā uz Ziemeļīriju 2016. gada ES lauku saimniecību struktūras apsekojums parādīja, ka lauku saimniecības galvenokārt ir ģimenes uzņēmumi, un 99 % lauku saimniecību vadītāju ir lauku saimniecību iemītnieki, laulātie un citi ģimenes locekļi.

Produkta specifika

Saikne starp zemi, cilvēkiem un dzīvniekiem parāda, cik liela nozīme ir ganāmpulka pārvaldīšanai, mazai ģimenes lauku saimniecībai, vietējai zinātībai un "Irish Grass Fed Beef" lauksaimnieku veiktajai zālāju apsaimniekošanai, un veido turpmāk aprakstīto gaļas specifiku.

Konstatēts, ka produktam "Irish Grass Fed Beef" piemīt specifiskas uzturīpašības, kuras to atšķir no produktiem, kas iegūti sistēmās, kurās zāli izēdina maz vai neizēdina nemaz. Produkta "Irish Grass Fed Beef" piesātināto taukskābju saturs ir zemāks, bet Omega 3 taukskābju saturs – augstāks nekā liellopu gaļai, kas iegūta sistēmās, kurās zāli izēdina maz vai neizēdina nemaz. Pētījumā arī konstatēts, ka atšķirīgais taukskābju sastāvs ar zāli barotu liellopu gaļai piešķir izteiktu zāles garšu un unikālas kulinārās īpašības, piemēram, kompleksāku "riekstainu" piegaršu.

Abas "Irish Grass Fed Beef" kategorijas gaļas un tauku krāsas ziņā vizuāli atšķiras no liellopu gaļas, kas iegūta sistēmās, kurās zāli izēdina maz vai neizēdina nemaz.

Nesen veiktā pētījumā konstatēts, ka "Irish Grass Fed Beef" liellopu zemādas tauki ir par aptuveni 63 % dzeltenāki nekā ar labības koncentrātu barotiem dzīvniekiem. Intensīvāka dzeltenā krāsa var būt saistīta ar to, ka karotinoīdu (piemēram, beta-karotīna un luteīna) saturs ģeogrāfiskā apgabala ganību zālē ir augstāks par to saturu labības koncentrātos.

Ziņots, ka produkta "Irish Grass Fed Beef" muskuļu krāsa ir tumšāka (tumšāk sarkana) nekā tādu dzīvnieku gaļai, kuri baroti ar labības koncentrātu.

Produkta "Irish Grass Fed Beef" bagātīgo, komplekso, zālaino un sulīgo garšu un īpašības ir veidojusi tradicionālā sistēma, kuras pamatā ir galvenokārt ganīšanās āra ganībās, kur dzīvnieki pavada vairāk nekā 220 dienas ([4]) gadā, un kurā vairāk nekā 90 % dzīvnieku barības veido ģeogrāfiskajā apgabalā iegūta zāle.

Viena no svarīgākajām organoleptiskajām īpašībām, kas patērētājiem ir svarīga saistībā ar gaļas produktu pieņemamību un apmierinātību ar to garšu, ir gaļas maigums (tekstūra). Izteiktais produkta "Irish Grass Fed Beef" maigums tiek panākts tādējādi, ka apiešanās ar dzīvniekiem pirms kaušanas un liemeņu un izcirtņu atdzesēšana pēc kaušanas un nogatavināšana tiek veikta saskaņā ar stingru plānu, ko Īrijas lauksaimnieki un pārstrādātāji rūpīgi ievēro. Tas nodrošina dabisku šķiedru nogatavināšanās/sadalīšanās procesu, kā rezultātā liellopu gaļas maigums palielinās un tiek izcelta tās dabiskā garša. To panāk arī, izmantojot pārbaudītu gaļas tehnoloģiju un kontrolētu nogatavināšanas procesu, kas palielina maigumu un novērš aukstuma radīto gaļas sarukšanas risku. Liemeņus ar augstu pH (> 5,8) identificē un izņem.

Saikne: reputācija

Produktu "Irish Grass Fed Beef" veido saikne starp zemi, cilvēkiem un dzīvniekiem apvienojumā ar cilvēkfaktoriem, kas saistīti ar reģiona tradicionālo ganāmpulku pārvaldīšanu, Īrijas lauksaimniecības sistēmu un "Irish Grass Fed Beef" audzētāju izmantotajiem zālāju apsaimniekošanas paņēmieniem.

Rezultātā tiek iegūta savdabīga, kvalitatīva un maiga liellopu gaļa ar unikālu izskatu, garšu un uzturvērtību. Šīs īpašības augstu vērtē patērētāji, šefpavāri un pārtikas produktu pircēji.

Pamatojoties uz reģionālajām kulinārijas atšķirībām un vēlmēm, produkts "Irish Grass Fed Beef" ir nostiprinājies divos augstākās kvalitātes produktu tirgos:

i) no vēršiem un telēm iegūtais produkts "Irish Grass Fed Beef" ir ieguvis atzinību dažādos tirgos, to vidū Nīderlandē, Vācijā, Beļģijā un Luksemburgā; šajos tirgos tas tiek piedāvāts par augstāko cenu;

ii) no atbilstīgām govīm iegūto liellopu gaļu "Irish Grass Fed Beef" izvēlas tajos Eiropas reģionos, kuros priekšroku dod bagātīgākai nobriedušu liellopu gaļai ar intensīvu garšu (piemēram, Francijā un Ziemeļspānijā). Šī tirgus niša pēdējā laikā ir ievērojami paplašinājusies, par ko liecina vadošo Eiropas šefpavāru vidū pieaugusī tendence augstākās klases kulinārijā izmantot "nobriedušu" govs gaļu (piemēram, Galisijas).

Patērētāju vidū veikts pētījums apstiprina skaidras vizuālās, garšas un sastāva atšķirības starp produktu "Irish Grass Fed Beef" un liellopu gaļu, kas iegūta sistēmās, kurās zāli izēdina maz vai neizēdina nemaz. 2011. gadā trīs Eiropas tirgos (Vācijā, Nīderlandē un Itālijā) tika veikti garšas testi, lai noskaidrotu, kāda patērētāju uztverē ir produkta "Irish Grass Fed Beef" garšas kvalitāte, kas tika vērtēta salīdzinājumā ar konkurentiem. Visos trīs tirgos produkts "Irish Grass Fed Beef" ieguva augstākus rezultātus attiecībā uz gaļas garšas intensitāti, tekstūru un tauku slāņa/marmorējuma līdzsvaru.

([4]) Skatīt arī 3.3. punkta b) apakšpunktu.

Dažādi profesionāļi produktu "Irish Grass Fed Beef" raksturo kā tādu, kam piemīt savdabīga un specifiska garšas kvalitāte:

— "bagātīga garša";

— "sulīga";

— "viena no pasaulē gardākajām liellopu gaļām".

Augstu vērtēts tiek arī maigums:

— "iekaroja šīs gaļas kvalitāte (un) maigums (..)";

— "gaļa ir ārkārtīgi maiga".

2018. un 2019. gada konkursā "World Steak Challenge" Īrijas steiki ar zāli barotu liellopu gaļas steiku kategorijā ieguva vairāk medaļu nekā jebkuras citas valsts steiki. 2019. gadā, kad ekspertu degustētāju žūrija vērtēja produktu salīdzinājumā ar 25 valstu steikiem, "Irish Grass Fed Beef" jostas gabali, starpribu gabali un filejas ieguva rekordlielu skaitu medaļu – 83, kas ir vairāk, nekā ieguvusi jebkura cita konkurējošā valsts, un produkts tika atzīts par pasaules labāko fileju. 2021. gada konkursā "World Steak Challenge" tika iegūtas vēl 85 medaļas, no kurām 52 bija zelta.

"Intensīvs marmorējums ar zāli barotu liellopu gaļai — brīnišķīgi." "Maiga un garšīga, nedaudz riekstaina, ar īsām šķiedrām, zemu skābumu, ārkārtīgi sulīga — pārsteidzoši." Tiesnešu komentāri par "Irish Grass Fed Beef" uzvaru Pasaules labāko steiku konkursā, žurnāls "BEEF", 2009.

Produkts "Irish Grass Fed Beef" tiek piedāvāts daudzos vadošajos restorānos visā pasaulē. Īrijas liellopu gaļas šefpavāru klubā (*Chefs Irish Beef Club*, *CIBC*), kam ir deviņas nodaļas Eiropā un starptautiskā mērogā, ir iesaistījušies vairāk nekā 100 šefpavāri, kuri izvēlējušies izmantot liellopu gaļu "Irish Grass Fed Beef" un savu izvēli apstiprinājuši. Starptautiskā *CIBC* šefpavāru un *Bocuse d'Or* uzvarētāju sanāksmē (2013. gada jūnijā) tika uzklausīti daudzi "Irish Grass Fed Beef" apstiprinājumi.

— Mario Korti [*Mario Corti*], šefpavārs no Vācijas: "Man patīk ar zāli barotu liellopu gaļa, un "Irish Grass Fed Beef", manuprāt, faktiski ir labākā, ko šobrīd var atrast..."

— Žans Pols Ženē [*Jean-Paul Jeunet*], šefpavārs: "Saviem viesiem vēlos piedāvāt pašu labāko, un Īrijā jums ir zāle un piemērots klimats, un liellopi visu gadu atrodas ārā — tas ir ļoti interesanti."

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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