KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO SPRENDIMAS

2023 m. liepos 28 d.

dėl Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 49 straipsnyje nurodytos paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* „Irish Grass Fed Beef“ (SGN)

(2023/C 275/13)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą ([1]),

kadangi:

(1) pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 50 straipsnio 2 dalies a punktą Airijos paraiška įregistruoti pavadinimą „Irish Grass Fed Beef“ kaip saugomą geografinę nuorodą (SGN) paskelbta *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* ([2]);

(2) 2022 m. vasario 21 d. Komisija gavo Jungtinės Karalystės (Šiaurės Airijos) pranešimą apie prieštaravimą ir su juo susijusį pagrįstą prieštaravimo pareiškimą. Prieštaravimas buvo pripažintas priimtinu. Airija ir Jungtinė Karalystė (Šiaurės Airija) surengė atitinkamas konsultacijas ir pasiekė susitarimą, kuriuo iš esmės keičiamas bendrasis dokumentas;

(3) pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnį Airija nusiuntė Komisijai dokumentus ir informaciją, susijusią su susitarimu, pasiektu su Jungtine Karalyste (Šiaurės Airija) per protesto procedūrą dėl paraiškos įregistruoti pavadinimą „Irish Grass Fed Beef“ kaip saugomą geografinę nuorodą, įskaitant iš esmės iš dalies pakeistą bendrąjį dokumentą;

(4) Komisija pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 50 straipsnį ir 51 straipsnio 4 dalį išnagrinėjo tą paraišką ir padarė išvadą kad ji atitinka tame reglamente nustatytas sąlygas;

(5) kad būtų galima pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnį pateikti pranešimus apie prieštaravimą, *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* reikėtų paskelbti to reglamento 50 straipsnio 2 dalies a punkte nurodytą bendrąjį dokumentą ir nuorodą į paskelbtą produkto specifikaciją, susijusius su pavadinimu „Irish Grass Fed Beef“,

NUSPRENDĖ:

Vienintelis straipsnis

Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 50 straipsnio 2 dalies a punkte nurodytas produkto „Irish Grass Fed Beef“ (SGN) (ES Nr.: PGI-IE+UK(NI)-02647 — 27.11.2020) bendrasis dokumentas ir nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją skelbiami *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Remiantis Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsniu šio straipsnio pirmoje dalyje nurodytas paskelbimas suteikia teisę paprieštarauti pavadinimo „Irish Grass Fed Beef“ įregistravimui.

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.
([2]) OL C 492, 2021 12 8, p. 12.

Priimta Briuselyje 2023 m. liepos 28 d.

Komisijos vardu
Janusz WOJCIECHOWSKI
Komisijos narys

PRIEDAS

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Irish Grass Fed Beef“

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

SKVN () SGN (X)

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Irish Grass Fed Beef“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Airija

Jungtinė Karalystė (Šiaurės Airija)

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis [nurodyta XI priede]*

Klasė 1.1. Šviežia mėsa (ir subproduktai)

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Produktas „Irish Grass Fed Beef“ – tai šviežia ir šaldyta jautiena su kaulais ir be kaulų, įskaitant skerdenas, ketvirčius, gabalus su kaulais, pirminius gabalus be kaulų, maltą jautieną iš tų gabalų ir mažmeninio pardavimo pakuotes.

Produktas „Irish Grass Fed Beef“ pasižymi i) mažu bendru riebalų kiekiu, ii) tolygiu riebalų pasiskirstymu (riebalų intarpais), iii) ryškia vyšnių raudonumo mėsos spalva ir iv) dideliu riebalų kremiškumo / gelsvumo laipsniu. Produkto „Irish Grass Fed Beef“ mėsa yra sodri, standi, dvelkia žole, sultinga ir drėgna, jai būdingas tikras jautienos skonis ir minkštumas.

Skerdenos turi būti gaunamos iš dviejų kategorijų galvijų:

i. jaučių ir telyčių iki 36 mėnesių amžiaus, kurių skerdenos raumeningumas geresnis nei O-, o riebalingumas yra nuo 2+ iki 4+;

ii. mėsinių karvių iki 120 mėnesių amžiaus, kurių skerdenos raumeningumas geresnis nei O+, oriebalingumas yra nuo 2+ iki 5.

Produktas „Irish Grass Fed Beef“, priskiriamas i kategorijai, turi visus požymius, susijusius su vyšnių raudonumo mėsos spalva ir grietinėlės / geltona riebalų spalva bei išoriniu riebalų kiekiu, kaip aprašyta.

Produktas „Irish Grass Fed Beef“, aprašytas ii kategorijoje, turi dar ryškesnius geltonus riebalus ir sodresnę raudoną mėsos spalvą nei produktas iš jaučių ir telyčių kategorijos skerdenų. Vidutinis riebalų kiekis yra didesnis nei produkto iš i kategorijos skerdenų. Aukšto pH (> 5,8) skerdenos identifikuojamos ir neįtraukiamos.

.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Produktui „Irish Grass Fed Beef“ naudojami tik šie galvijai:

a) kurių mažiausiai 90 proc. pašaro sudaro žolė. Tai visų pirma ganyklų žolė, o žiemą – šienas;

b) kurie per visą gyvenimą ganyklose ganosi mažiausiai 220 dienų per metus. Kiekvienais metais, kai tik yra tinkamos sąlygos, produktui „Irish Grass Fed Beef“ naudojami galvijai išginami į ganyklą, ir ištisas dienas iki 10 mėnesių praleidžia maitindamiesi žole. Paprastai galvijai parginami į tvartus lapkričio pabaigoje / gruodžio pradžioje, kai dėl oro ir žemės sąlygų žolė aktyviai nebeauga ir (arba) gyvuliai nebegali būti ganomi. Leidžiamas iki 40 dienų nuokrypis dėl išskirtinių aplinkybių, kurios apibrėžiamos taip: kai stabdantys veiksniai yra oro sąlygos, dirvožemio būklė, kitos aplinkos sąlygos arba gyvūnų gerovė.

Šienu šeriama tik laikymo tvarte laikotarpiu (daugiausia (*) 145 dienas). Šieno maistinę kokybę įvertina visi gamintojai. Galvijai gali būti šeriami ne žoliniais pašarais (pvz., šiaudais; pašariniais runkeliais; kukurūzais; kitais grūdais) ir koncentruotais pašarais, tačiau per visą gyvulio gyvenimą tai turi sudaryti ne daugiau kaip 10 proc. pašaro. Šie ne žoliniai pašarai naudojami tik esant būtinybei, pvz., nujunkymo laikotarpiu, žiemą, ekstremalių oro sąlygų epizodais ir galutiniu penėjimo laikotarpiu, bet tik tada, kai žolės / žolinių pašarų maistinė kokybė yra nepakankama, kad būtų užtikrinta optimalios mėsos skoninės savybės. Visas šienas turi būti šienaujamas geografinėje vietovėje.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Galvijai turi būti atsivesti ir auginami ganyklose, o penimi, paskerdžiami, jų mėsa atšaldyta ir padalinta į ketvirčius – geografinėje vietovėje.

Mėsos brandinimo procesas (mažiausiai 3 dienos arba, konkrečių gabalų atveju, 2 dienos), kuris yra būtinas norint užtikrinti produkto „Irish Grass Fed Beef“ skonines savybes, vyksta geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Produktai, kurie gali būti ženklinami SGN „Irish Grass Fed Beef“

— Šviežia ir šaldyta jautiena su kaulais ir be kaulų, įskaitant skerdenas, ketvirčius, gabalus su kaulais, pirminius gabalus be kaulų ir mažmeninio pardavimo pakuotes iš reikalavimus atitinkančių mėsinių galvijų kategorijų.

— Malta jautiena, kurios sudėtyje yra 100 proc. jautienos, gautos iš atitinkamų kategorijų mėsinių galvijų, ir kurios sudėtyje yra ne mažiau kaip 90 proc. liesos jautienos.

— Maltos jautienos gaminiai (pvz., mėsainiai), kurių sudėtyje yra 100 proc. jautienos, gautos iš atitinkamų kategorijų mėsinių galvijų, ir kurių sudėtyje yra ne mažiau kaip 90 proc. liesos jautienos.

Produktai, kurie gali būti ženklinami kaip gauti iš SGN „Irish Grass Fed Beef“

— Sudėtiniai jautienos produktai, kurių sudėtyje yra 100 proc. jautienos, gautos iš reikalavimus atitinkančių produktui „Irish Grass Fed Beef“ naudojamų kategorijų galvijų, ir kurių sudėtyje yra ne mažiau kaip 90 proc. liesos jautienos.

— Aukščiausios kokybės subproduktai (žandinė, uodega, storoji diafragma ir liežuvis), gaunami iš reikalavimus atitinkančių produktui naudojamų „Irish Grass Fed Beef“ kategorijų galvijų.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinė vietovė yra Airijos sala, apimanti Airiją ir Šiaurės Airiją ([1]).

5. **Ryšys su geografine vietove**

Priežastinis produkto ir vietovės, kurioje jis gaminamas, ryšys yra pagrįstas nekintančiomis jo skoninėmis savybėmis, kurios savo ruožtu lėmė įsitvirtinusį gerą vardą. Tarp Europos vartotojų, mažmenininkų, virėjų, žurnalistų ir nuomonės formuotojų produktas „Irish Grass Fed Beef“ turi gerą vardą, kuris pagrįstas ganymo ganyklose ir žolinių pašarų gamybos sistema, taikoma auginant ir penint reikalavimus atitinkančių kategorijų gyvūnus, iš kurių gaunama jautiena, apdorota pagal griežtą protokolą, todėl mėsa turi išskirtinę išvaizdą ir gerai žinomas skonines savybes.

Geografinės vietovės ypatumai. Natūralūs veiksniai ir praktinė patirtis

Unikali Airijos salos priklausomybė nuo žemės ūkio, kuriame galvijai šeriami žole, ir jos žolės augimo potencialas pripažįstami šimtmečius. Galvijų auginimas jau seniai buvo pripažintas neatsiejama Airijos ekonomikos dalimi.

(*) Taip pat žr. 3.3 skirsnio b punktą.

([1]) Nuorodos į „salą“ apima mažąsias Airijos ir Šiaurės Airijos salas.

Geografinėje vietovėje vyrauja vidutinis klimatas, žiemos švelnios, atšiaurios šalnos retos, taip pat reta aukšta temperatūra vasarą. Vyraujantys drėgni vakarų vėjai iš šiltų Golfo srovės vandenų užtikrina, kad saloje vyrautų ryškus okeaninis klimatas, dažnai lytų (iki 246 lietaus dienų per metus) ir būtų žema metinė temperatūra (retai žemesnė nei 0°C arba aukštesnė nei 25°C). Airijos pievose galima gauti vieną didžiausių nelaistomų žolynų derlių (12–16 t sausosios medžiagų (SM)/ha per metus) Europoje.

Airijos galvijų auginimo bandomis sistema skiriasi nuo kitų galvijų auginimo sistemų, nes ji atsiranda dėl tradicinių veislių (pvz., „Hereford“, „Angus“ ir „Shorthorn“) kryžminimo su abejomis pieninėmis veislėmis (turinčiomis stiprius karvių bruožus) ir kontinentinės Europos galvijų veislėmis (pvz., „Limousin“, „Charolais“ ir „Simmental“). Gautas ištvermingas mišrus gyvūnas yra optimaliai prisitaikęs prie įvairių geografinės vietovės klimato ir geografinių sąlygų.

Vykdant integruotą švietimą žemės ūkio srityje ir teikiant didelę paramą ūkyje, ūkininkams suteikiama galimybė naudotis pažangiausiais moksliniais tyrimais ir įgauti didžiausią pranašumą dėl pievose auginamų savo mėsinių galvijų. Paslaugomis gali naudotis visi ūkininkai ir naujai ūkininkavimo veikla užsiimantys asmenys. Ši mokslinė parama yra svarbus indėlis nuolat gerinant produkto „Irish Grass Fed Beef“ skonines savybes. Nors daugiausiai dėmesio skiriama vizualiai išskirtinės ir skanesnės jautienos gamybai, naujausiomis šio sektoriaus iniciatyvomis taip pat padedama produkto „Irish Grass Fed Beef“ gamintojams sutelkti dėmesį į savo jautienos gamybos įmonės anglies dioksido išmetimo rodiklio mažinimą.

Produkto „Irish Grass Fed Beef“ gamybos ūkiai yra labai svarbūs airių kaimo kraštovaizdžiui ir bendruomenėms. Istoriškai ši struktūra susiformavo aplink mažų ir vidutinių gyvenamųjų ūkių valdas, kurios buvo perduodamos iš kartos į kartą. Šioje struktūroje sodyba yra ganyklų ir gyvulių pašarų plotų centre, todėl galima reguliariai vizualiai įvertinti gyvulius (ganymąsi bandomis) ir skirti nuolatinį dėmesį gyvūnų gerovei, o tai labai prisideda prie mėsos skoninių savybių.

Iki pat šių dienų ši kaimiška sistema yra pripažintas Airijos kraštovaizdžio bruožas. Nors produkto „Irish Grass Fed Beef“ gamybos modelis nėra skirtas tik šeimos ūkiams ir nėra neprieinamas naujiems rinkos dalyviams, daugiau kaip 99 proc. ūkių gali būti laikomi „šeimos ūkiais“ ([2]), ([3]). Tačiau šėryklų, kuriose naudojami pramoninio ūkininkavimo metodai, intensyvus naudojimas neturint įrodymų, kad taikoma šeimos ūkio tipo ganyklų ir šėrimo žole praktika, nėra tinkamas produkto „Irish Grass Fed Beef“ gamybai.

Produkto „Irish Grass Fed Beef“ ūkiuose yra įsitvirtinusi tradicinė jautienos gamybos sistema, pagrįsta ekstensyviu auginimu ganyklose. Duomenys rodo, kad vienam gyvūnui vidutiniškai tenka daugiau kaip 3000 kvadratinių metrų žemės. Ūkininkavimo sistemos pagrindas – gausėjančios bandos ir iš kartos į kartą perduodami gyvulininkystės įgūdžiai. Vykdant šį procesą buvo išsaugotos jautienos gamybos žinios ir patirtis – abiem šiems aspektams svarbios ne tik vietos geografinės ir klimato sąlygos, bet ir gyvūnų gerovės reikalavimai. Ganyklose užaugintų galvijų mėsa tarptautiniu mastu siejama su gyvūnų didesne gerove, mažesniu stresu ir geresne sveikata.

Be to, ganyklų žolė ir visas žolinio pagrindo žiemos pašaras yra iš geografinės vietovės.

Produkto „Irish Grass Fed Beef“ gamybos sistemose pirmenybė teikiama šiems aspektams:

— ganant gyvulius ganyklose pasiekiamas didžiausias galimas galvijo svorio padidėjimas,

— vasarinės žolės perteklius nupjaunamas optimaliame žolės augimo etape (gegužės–birželio mėn.), kad būtų paruošti aukštos kokybės žieminiai pašarai, ir taip

— maksimaliai padidinamas šiame šiene esančių sausųjų medžiagų virškinamumas. Šie veiksmai yra būtini siekiant užtikrinti, kad žolės silosas galės patenkinti didžiąją dalį gyvūno žiemos mitybos poreikių.

Naujausi tyrimai patvirtino, kad produkto „Irish Grass Fed Beef“ naudingų mineralų ir vitaminų, įskaitant kalcio, mangano, geležies, cinko, seleno, natrio, magnio, kalio, fosforo ir vitamino E, koncentracija yra daug didesnė nei žolinių pašarų nenaudojančiose arba mažai jas naudojančiose pašarų sistemose.

([2]) Airijos centrinės statistikos tarnybos paskelbtame 2016 m. Ūkių struktūrų tyrime 99,6 proc. Airijos ūkių buvo priskirti šeimos ūkiams. Šeimos ūkiai yra valdomi kaip šeimos įmonės (įskaitant visus ūkius, kurie registruoti kaip komercinės įmonės). (Nuor. CSO). SGN tikslais turi būti akivaizdu, jog taikoma šeimos ūkio tipo ganyklų ir šėrimo žole praktika

([3]) Šiaurės Airijoje 2016 m. ES ūkių struktūros tyrimas parodė, kad ūkiai visų pirma yra šeimos valdomos įmonės – 99 proc. ūkių valdytojų yra ūkių savininkai, sutuoktiniai ir kiti šeimos nariai.

Specifinės produkto savybės

Žemės, žmonių ir gyvulių ryšiai rodo, kad produkto „Irish Grass Fed Beef“ ūkininkai teikia didelę reikšmę ganymui, nedideliam šeimos ūkiui, vietinei praktinei patirčiai ir pievų tvarkymui, ir tai suteikia mėsai toliau nurodytas specifines savybes.

Nustatyta, kad produktas „Irish Grass Fed Beef“ pasižymi specifinėmis maistinėmis savybėmis, dėl kurių jis skiriasi nuo produktų, kuriems naudojami galvijai šeriami naudojant pašarų sistemas, kuriose nėra žolinių pašarų arba jų yra mažai: produkto „Irish Grass Fed Beef“ sočiųjų riebalų rūgščių kiekis yra mažesnis nei jautienoje, gautoje iš galvijų, šeriamų naudojant pašarų sistemas, kuriose nėra žolinių pašarų arba jų yra mažai, o omega 3 lygis didesnis. Tyrimai taip pat parodė, kad dėl riebalų rūgščių kiekio skirtumų žole šertų galvijų mėsa įgis aiškų žolės skonį ir unikalias verdant atsiskleidžiančias savybes, pavyzdžiui, sudėtingesnius, riešutų poskonius.

Abiejų kategorijų produktų „Irish Grass Fed Beef“ mėsos ir riebalų spalva vizualiai skiriasi nuo jautienos, kuri gaunama iš galvijų, šeriamų naudojant pašarų sistemas, kuriose nėra žolinių pašarų arba jų yra mažai.

Neseniai atliktas tyrimas parodė, kad produkto „Irish Grass Fed Beef“ galvijų poodiniai riebalai yra maždaug 63 % geltonesni nei javų koncentratu šertų gyvulių. Didesnis geltonumas gali būti susijęs su didesniu karotinoidų (pvz., beta karotino ir liuteino) kiekiu geografinės vietovės ganyklose nei javų koncentratuose.

Teigiama, kad produkto „Irish Grass Fed Beef“ jautienos raumenų spalva yra tamsesnė (raudonesnė) nei grūdų koncentratu šertų gyvūnų.

Sodrų, sudėtingą, žolinį ir sultingą produkto „Irish Grass Fed Beef“ skonį bei savybes daugiausia lemia tradicinė ganymosi lauke sistema, kai gyvūnai ganykloje praleidžia daugiau nei 220 dienų ([4]) per metus ir daugiau nei 90 % jų raciono sudaro žolė iš geografinės vietovės.

Mėsos minkštumas (tekstūra) yra viena iš svarbiausių juslinių savybių, dėl ko vartotojams ši mėsa patinka ir yra skani valgyti. „Irish Grass Fed Beef“ būdingas ypatingas minkštumas yra elgesio su gyvuliais prieš skerdimą ir skerdenų atšaldymo bei skerdenų ir gabalų brandinimo po skerdimo rezultatas: šie veiksmai atliekami pagal tikslų planą, kurio Airijos ūkininkai ir perdirbėjai kruopščiai laikosi. Tai leidžia įvykti natūraliam skaidulų brandinimo / skaidymo procesui, dėl kurio jautiena tampa minkštesnė ir išryškėja natūralūs jos skoniai. Tokį rezultatą taip pat padeda pasiekti patikrinta mėsos technologija ir kontroliuojamas brandinimo procesas, kuriuo padidinamas minkštumas ir pašalinama šalčio sąlygoto raumenų susitraukimo rizika. Aukšto pH (> 5,8) skerdenos identifikuojamos ir neįtraukiamos.

Priežastinis ryšys. Reputacija

Produktas „Irish Grass Fed Beef“ yra žemės, žmonių ir gyvūnų ryšių, taip pat žmogiškųjų veiksnių, susijusių su tradicine regiono ganymo sistema, Airijos ūkininkavimo sistema ir produkto „Irish Grass Fed Beef“ ūkininkų taikomais pievų valdymo būdais, rezultatas.

Gaunama išskirtinė aukštos kokybės minkšta jautiena, pasižyminti unikalia išvaizda, skoniu ir maistinėmis savybėmis. Šias savybes labai vertina vartotojai, virėjai ir maisto pirkėjai.

Produktas „Irish Grass Fed Beef“ įsitvirtino dviejose atskirose aukščiausios kokybės rinkose, grindžiamose regioniniais kulinariniais skirtumais ir pageidavimais:

i. produktas „Irish Grass Fed Beef“ iš jaučių ir telyčių skerdenų sulaukė palankumo įvairiose rinkose, įskaitant Nyderlandus, Vokietiją, Belgiją ir Liuksemburgą; jis šiose rinkose parduodamas už didesnę kainą;

ii. produktas „Irish Grass Fed Beef“ iš reikalavimus atitinkančių karvių skerdenų yra populiariausia jautienos rūšis tose Europos zonose, kur pirmenybė teikiama sodresnei, labai aromatingai subrendusių gyvūnų jautienai (pvz., Prancūzijoje ir Šiaurės Ispanijoje). Ši rinkos niša pastaruoju metu labai išsiplėtė – tai liudija tarp žinomiausių Europos virėjų vyraujanti aukštos klasės kulinarijos tendencija brandinti karvių mėsą (pvz., Galicijos veislės).

Vartotojų tyrimai patvirtina aiškius vizualinius, skonio ir sudėties skirtumus tarp produkto „Irish Grass Fed Beef“ ir jautienos, gaunamos galvijus šeriant ne žoliniais pašarais arba pašarais, kuriuose mažai žolės. 2011 m. buvo atlikti jautienos skonio tyrimai trijose Europos rinkose (Vokietijoje, Nyderlanduose ir Italijoje), siekiant nustatyti, kaip vartotojai suvokia produkto „Irish Grass Fed Beef“ skonines savybes, lyginant su konkurentų jautiena. Visose trijose rinkose produktas „Irish Grass Fed Beef“ buvo įvertintas geriau pagal skonio intensyvumą, tekstūrą ir riebalų sluoksnio / riebalų intarpų balansą mėsoje.

([4]) Taip pat žr. 3.3 skirsnio b punktą.

Įvairūs specialistai produktą „Irish Grass Fed Beef“ apibūdina kaip turintį išskirtines ir specifines skonines savybes:

— „turtingą skonį“,

— „sultingumą“,

— „kaip vieną iš skaniausių jautienų pasaulyje“.

Taip pat vertinamas minkštumas:

— „užkariavo šios mėsos... kokybė (ir) minkštumas“,

— „mėsa itin minkšta“.

2018 ir 2019 m. konkurso „World Steak Challenge“ kategorijoje „Grass Fed“ Airijos kepsniams skirta daugiau medalių nei bet kurios kitos šalies kepsniams 2019 m., kai ekspertų degustacinės komisijos įvertino kepsnius iš 25 šalių, produkto „Irish Grass Fed Beef“ nugarinei, antrekotui ir filė buvo skirtas rekordinis skaičius medalių – 83 – daugiau nei bet kurios kitos konkuruojančios šalies jautienos produktui, o taip pat geriausios pasaulyje filė apdovanojimas. Dar 85 medaliai buvo laimėti 2021 m. konkurse „World Steak Challenge“, iš kurių 52 medaliai buvo aukso.

„Gausūs riebalų intarpai jautienoje, gautoje iš žole šertų galvijų – nuostabu.“ „Švelni ir kvapni, turinti nežymų riešutų poskonį, trumpas skaidulas, mažą rūgštingumą, itin sultinga – oho.“ Žurnalas „BEEF“, 2009 m., teisėjų komentarai apie produkto „Irish Grass Fed Beef“ pergalę geriausių pasaulio kepsnių konkurse.

Produktas „Irish Grass Fed Beef“ naudojamas daugelyje žinomiausių restoranų visame pasaulyje. CIBC (Airiškos jautienos virėjų klubas, angl. „Chefs Irish Beef Club“), turintis devynis skyrius Europoje ir tarptautiniu mastu apjungiantis daugiau nei 100 virėjų, pasirinko naudoti ir reklamuoti produktą „Irish Grass Fed Beef“ kaip savo pasirinktą jautieną. Tarptautiniame CIBC šefų ir „Bocuse d'Or“ laimėtojų susirinkime (2013 m. birželio mėn.) buvo girdėti daug liaupsių produktui „Irish Grass Fed Beef“, iš kurių galima paminėti

— virėją Mario Corti iš Vokietijos: „Man patinka jautiena, gauta iš žole šertų galvijų, o produktas „Irish Grass Fed Beef“ yra geriausia, ką tik galima rasti...“

— virėją Jean-Paul Jeunet: „Savo svečiams noriu geriausio, o Airijoje auga žolė, vyrauja tinkamas klimatas ir visus metus galvijai ganosi lauke – tai labai įdomu.“

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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