DECIZIA DE PUNERE ÎN APLICARE A COMISIEI

din 28 iulie 2023

privind publicarea în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* a cererii de înregistrare a unei denumiri menționate la articolul 49 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului [Irish Grass Fed Beef (IGP)]

(2023/C 275/13)

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

Având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare ([1]), în special articolul 50 alineatul (2) litera (a),

întrucât:

(1) În conformitate cu articolul 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, cererea Irlandei de înregistrare a denumirii „Irish Grass Fed Beef" ca indicație geografică protejată a fost publicată în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* ([2]).

(2) La 21 februarie 2022, Comisia a primit actul de opoziție, inclusiv declarația de opoziție motivată aferentă din partea Regatului Unit (Irlanda de Nord). Opoziția a fost considerată admisibilă. Irlanda și Regatul Unit (Irlanda de Nord) au desfășurat consultări corespunzătoare și au ajuns la un acord în vederea modificării substanțiale a documentului unic.

(3) În conformitate cu articolul 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Irlanda a transmis Comisiei documentele și informațiile relevante pentru acordul la care s-a ajuns cu Regatul Unit (Irlanda de Nord) în cadrul procedurii de opoziție privind cererea de înregistrare a denumirii „Irish Grass Fed Beef" ca indicație geografică protejată, inclusiv documentul unic modificat în mod substanțial.

(4) În conformitate cu articolul 50 și cu articolul 51 alineatul (4) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia a examinat cererea și a ajuns la concluzia că aceasta îndeplinește condițiile stabilite în regulamentul respectiv.

(5) Pentru a se permite depunerea unor acte de opoziție în conformitate cu articolul 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, documentul unic și trimiterea la publicarea caietului de sarcini al produsului menționate la articolul 50 alineatul (2) litera (a) din regulamentul respectiv pentru denumirea „Irish Grass Fed Beef" ar trebui publicate în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*,

DECIDE:

Articol unic

Documentul unic și trimiterea la publicarea caietului de sarcini al produsului menționate la articolul 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 pentru denumirea „Irish Grass Fed Beef" (IGP) [nr. UE: PGI-IE+UK(NI)-02647 — 27.11.2020] se publică în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

În conformitate cu articolul 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, publicarea menționată la primul paragraf al prezentului articol conferă dreptul de opoziție față de înregistrarea denumirii „Irish Grass Fed Beef".

([1]) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.
([2]) JO C 492, 8.12.2021, p. 12.

Adoptată la Bruxelles, 28 iulie 2023.

Pentru Comisie
Janusz WOJCIECHOWSKI
Membru al Comisiei

ANEXĂ

DOCUMENT UNIC

„Irish Grass Fed Beef”

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

DOP () IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile) (a (ale) DOP sau IGP)**

„Irish Grass Fed Beef”

2. **Statul membru sau țara terță**

Irlanda

Regatul Unit (Irlanda de Nord)

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs [a se vedea anexa XI]*

Clasa 1.1 Carne proaspătă (și organe comestibile)

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Irish Grass Fed Beef” este denumirea dată cărnii de vită proaspete și congelate, cu os sau dezosată, inclusiv carcaselor, sferturilor, bucăților cu os, bucăților primare dezosate, cărnii de vită tocate obținută din astfel de bucăți și pachetelor destinate vânzării cu amănuntul.

„Irish Grass Fed Beef” prezintă (i) niveluri generale scăzute de grăsime (ii) o distribuție uniformă a grăsimii (sub formă de marmorare intermusculară); (iii) carne de culoare pronunțată roșu-cireașă; și (iv) grăsime cu o nuanță pronunțată de crem/galben. Produsul este o carne consistentă, complexă, cu aromă de iarbă, suculentă și zemoasă, cu un gust adevărat de carne de vită, și fragedă.

Carcasele trebuie să provină de la una dintre următoarele două categorii de animale:

i. juncani și juninci cu vârsta de până la 36 de luni, cu o conformație a carcasei încadrată într-o clasă superioară celei O- și cu un punctaj de grăsime cuprins între 2+ și 4+;

ii. vaci de carne cu vârsta de până la 120 de luni, cu o conformație a carcasei încadrată într-o clasă superioară celei O + și un punctaj de grăsime

cuprins între 2+ și 5.

Produsul „Irish Grass Fed Beef” din categoria de la punctul (i) prezintă toate atributele legate de culoarea roșu-cireașă a cărnii și de culoarea crem/galbenă a grăsimii, precum și de nivelurile de grăsime exterioară, astfel cum sunt descrise.

Produsul „Irish Grass Fed Beef” din categoria descrisă la punctul (ii) conține grăsime de o culoare galbenă și mai pronunțată și carne de culoare roșie, mai închisă decât cea a cărnii provenite de la juncani și juninci. Nivelurile medii de grăsime sunt mai mari decât cele descrise la categoria de la punctul (i). Carcasele cu un nivel ridicat al pH-ului (> 5,8) sunt identificate și excluse.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Produsul „Irish Grass Fed Beef” provine doar de la bovine:

a) în cazul cărora cel puțin 90 % din aportul de hrană este iarbă. Hrana include în principal iarbă de păscut, iar pe timpul iernii, fân;

b) care pasc cel puțin 220 de zile pe an, pe întreaga durată de viață a animalelor. În fiecare an, de îndată ce condițiile permit acest lucru, bovinele folosite pentru obținerea produsului „Irish Grass Fed Beef” sunt duse la păscut pe pajiști, unde petrec până la 10 luni - pe timpul întregii zile - hrănindu-se cu iarbă. De obicei, la sfârșitul lunii noiembrie/începutul lunii decembrie, atunci când condițiile meteorologice și de la sol nu mai permit creșterea activă a ierbii și/sau pășunatul, bovinele sunt aduse în adăposturi. Este permisă o variație de maximum 40 de zile a acestei perioade în următoarele circumstanțe atenuante: în cazul în care condițiile meteorologice, starea solului, alte condiții de mediu sau alte considerente legate de bunăstarea animalelor constituie factori care împiedică respectarea acestui calendar.

Animalele sunt hrănite cu fân doar în perioada în care sunt ținute în adăposturi (maximum (*) 145 de zile). Calitatea nutrițională a fânului este evaluată de toți producătorii. Bovinele pot fi hrănite cu nutreț fără conținut de iarbă (de exemplu, paie; sfeclă albă; porumb; alte tipuri de cereale) și furaje concentrate, însă cantitatea acestora este limitată la maximum 10 % din aportul de hrană pe parcursul întregii durate de viață a animalului. Acest tip de nutreț fără conținut de iarbă este utilizat numai atunci când este necesar, de exemplu, la îngrășare, pe timpul iernii, în condiții meteorologice extreme și la finalul perioadei de îngrășare, dar numai în cazul în care calitatea nutritivă a ierbii/nutrețului pe bază de iarbă nu este suficientă pentru a asigura o calitate optimă pentru consum a cărnii. Întreaga cantitate de fân trebuie recoltată în aria geografică delimitată.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Bovinele trebuie să fie născute, hrănite cu iarbă, îngrășate, sacrificate, refrigerate și tranșate în aria geografică delimitată.

Procesul de maturare a cărnii (minimum 3 zile sau, în cazul bucăților de carne destinate fabricării unor specialități, 2 zile), care este esențial pentru a asigura calitatea de consum a produsului „Irish Grass Fed Beef", se desfășoară în aria geografică delimitată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Produse care pot fi etichetate ca IGP „Irish Grass Fed Beef"

— Carne de vită cu os și dezosată, proaspătă și congelată, inclusiv carcase, sferturi, bucăți cu os, bucăți primare dezosate și pachete destinate vânzării cu amănuntul, provenite de la categoriile eligibile de bovine de carne;

— Carne tocată cu un conținut de carne de vită în proporție de 100 % provenită din categoriile eligibile de bovine de carne și cu un conținut minim de carne macră de 90 %, constatat vizual;

— Produse din carne de vită tocată (de exemplu, carne pentru burger) cu un conținut de carne de vită în proporție de 100 % provenită din categoriile eligibile de bovine de carne și un conținut de carne de vită macră, constatat vizual, în proporție de cel puțin 90 %.

Produse care pot fi etichetate drept „derivate" din IGP „Irish Grass Fed Beef"

— Produse compuse din carne de vită cu un conținut de carne de vită în proporție de 100 % provenită din categoriile eligibile de bovine „Irish Grass Fed Beef" și cu un conținut de carne de vită macră, constatat vizual, în proporție de cel puțin 90 %.

— Organe comestibile exterioare (obraji, coadă, piept și limbă) provenite din categoriile eligibile de bovine „Irish Grass Fed Beef".

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică este insula Irlanda, formată din Irlanda și Irlanda de Nord ([1]).

5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura cauzală dintre produs și aria în care este produs se bazează pe calitatea acestuia de a asigura constant o calitate de consum ridicată, care, la rândul său, a condus la o reputație solidă. Produsul „Irish Grass Fed Beef" și-a câștigat o reputație solidă în rândul consumatorilor europeni, al comercianților cu amănuntul, al bucătarilor profesioniști, al jurnaliștilor și al liderilor de opinie, datorită sistemului de pășunat pe pajiști și de producție de nutreț pe bază de iarbă, utilizat pentru creșterea și „îngrășarea" bovinelor din categoriile eligibile, prelucrat conform unui protocol strict, având ca rezultat obținerea unui tip de carne cu un aspect deosebit și de o calitate de consum renumită.

Specificitățile ariei geografice: factori naturali și know-how

Dependența unică a insulei Irlanda de agricultura bazată pe iarbă și potențialul său de creștere a ierbii sunt recunoscute de secole. Creșterea bovinelor este recunoscută de mult timp ca parte integrantă a economiei irlandeze.

(*) A se vedea și punctul 3.3 litera (b)

([1]) Trimiterile la „insulă" includ și insulele mai mici din Irlanda și Irlanda de Nord.

Aria geografică are o climă temperată, iernile sunt blânde, iar gerurile, precum și temperaturile ridicate în timpul verii sunt rare. Vânturile de vest predominante și umede, provenite din apele calde ale Curentului Golfului, determină clima oceanică a insulei, caracterizată de precipitații frecvente (până la 246 de zile de precipitații/an) și de variații reduse de temperatură pe parcursul anului (rareori temperaturile scad sub 0°C sau depășesc 25°C). Pășunile irlandeze pot da unele dintre cele mai mari producții de iarbă neirigată (12-16 t de materie uscată/ha pe an) din Europa.

Efectivul de bovine din Irlanda se diferențiază de alte sisteme de producție de carne de vită, deoarece rezultă din practica încrucișării raselor tradiționale (de exemplu, Hereford, Angus și Shorthorn) atât cu rase de lapte (cu caracteristici materne puternice), cât și cu rase de carne din Europa continentală (de exemplu, Limousin, Charolais și Simmental). Animalul rezistent rezultat din încrucișare se adaptează în mod optim la diversele condiții climatice și geografice din aria geografică delimitată.

Educația agricolă integrată și sprijinul puternic acordat în cadrul fermelor asigură accesul la cercetări științifice de vârf, oferindu-le fermierilor posibilitatea de a exploata la maximum pajiștile pentru bovinele lor de carne. Serviciile sunt puse la dispoziția tuturor fermierilor, precum și a fermierilor noi. Acest sprijin științific reprezintă o contribuție importantă la îmbunătățirea continuă a calității de consum a cărnii de vită „Irish Grass Fed Beef". Chiar dacă scopul principal este producția unui tip de carne de vită de calitate superioară, cu un aspect și un gust deosebite, inițiativele recente din cadrul sectorului îi ajută și pe producătorii de carne de vită „Irish Grass Fed Beef" să se concentreze asupra reducerii amprentei de carbon a întreprinderilor lor de producție.

Fermele de bovine „Irish Grass Fed Beef" sunt esențiale atât pentru peisajul rural, cât și pentru comunitățile rurale din Irlanda. Din punct de vedere istoric, structura este construită în jurul exploatațiilor agricole rezidențiale de dimensiuni mici și mijlocii, transmise din generație în generație. În cadrul acestei structuri, gospodăria este situată în centru, fiind înconjurată de zona de pășunat și de zona în care se produce nutrețul, ceea ce permite o evaluare vizuală permanentă a efectivului de animale („efectivul") și o atenție continuă acordată bunăstării animalelor, contribuind în mod semnificativ la calitatea cărnii.

Până în prezent, acest mozaic rural a reprezentat o caracteristică recunoscută a peisajului irlandez. Deși modelul de producție „Irish Grass Fed Beef" nu este prezent exclusiv în fermele familiale și nu exclude noii fermieri, peste 99 % dintre exploatații pot fi clasificate drept „ferme familiale" ([2]), ([3]). Cu toate acestea, operațiunile de creștere intensivă în cadrul cărora se utilizează metode agricole industriale, fără a oferi dovezi cu privire la practicile bazate pe pășunat și pe hrănirea cu iarbă specifice fermelor familiale, nu sunt eligibile pentru producția de carne „Irish Grass Fed Beef".

Sistemul tradițional de producție a cărnii de vită, bazat pe pășunatul extensiv, continuă să fie utilizat în cadrul fermelor care produc „Irish Grass Fed Beef". Datele indică o suprafață medie de teren disponibil de peste 3000 de metri pătrați per animal. Sistemul agricol a rezultat din efectivele de animale constituite și din abilitățile de creștere a animalelor transmise din generație în generație. Acest proces a păstrat cunoștințele și experiența în domeniul producției de carne de vită, acestea fiind strâns legate de condițiile geografice și climatice locale, precum și de cerințele privind bunăstarea animalelor. Carnea de vită provenită de la animale crescute pe pășuni și hrănite cu iarbă este asociată, la nivel internațional, cu un grad mai ridicat de bunăstare a animalelor, cu un nivel de stres mai scăzut și cu o stare mai bună de sănătate a animalelor.

În plus, iarba de păscut, precum și toate tipurile de nutreț pe bază de iarbă, cu care sunt hrănite animalele pe timpul iernii, provin din aria geografică delimitată.

Sistemele de producție pentru „Irish Grass Fed Beef" acordă prioritate:

— creșterii în greutate până la cel mai mare nivel posibil, prin hrănire cu iarbă de pășunat;

— recoltării surplusului de iarbă proaspătă vara, atunci când aceasta atinge stadiul optim pentru recoltare (luna mai/iunie), pentru a produce furaje de înaltă calitate pentru perioada de iarnă, astfel încât

— digestibilitatea materiei uscate pentru acest tip de fân să fie valorificată la maximum. Acest lucru este esențial pentru a se asigura că iarba însilozată poate acoperi cea mai mare parte a cerințelor nutriționale ale animalelor pe timpul iernii.

Studii recente au confirmat că tipul de carne „Irish Grass Fed Beef" are concentrații semnificativ mai mari de minerale și de vitamine benefice - inclusiv calciu, mangan, fier, zinc, seleniu, sodiu, magneziu, potasiu, fosfor și vitamina E - decât carnea provenită din sistemele bazate pe hrănire cu furaje cu un conținut redus de iarbă sau fără conținut de iarbă.

([2]) În Irlanda, potrivit unui sondaj privind structurile agricole efectuat în 2016 și publicat de Biroul Central de Statistică din Irlanda, 99,6 % dintre exploatațiile irlandeze erau clasificate drept „ferme familiale". Fermele familiale sunt administrate ca întreprinderi familiale (inclusiv ca orice exploatație înregistrată în scopuri comerciale). (Ref. CSO). Practicile de pășunat și de hrănire cu iarbă specifice fermelor familiale trebuie să fie clar demonstrate în vederea înregistrării ca IGP.

([3]) În Irlanda de Nord, potrivit sondajului efectuat în 2016 la nivelul UE cu privire la structurile agricole, fermele sunt în principal întreprinderi familiale, 99 % dintre administratorii de ferme fiind ocupanții fermelor, soți/soții și alți membri ai familiei.

Specificitatea produsului

Legăturile dintre terenuri, oameni și animale demonstrează importanța acordată păstoritului, fermelor familiale de mici dimensiuni, know-how-ului local și administrării pajiștilor de către fermieri în cadrul sistemului de producție pentru „Irish Grass Fed Beef” și oferă următoarele specificități cărnii.

S-a constatat că produsul „Irish Grass Fed Beef” are proprietăți nutriționale specifice care o diferențiază de carnea provenită de la bovine crescute în cadrul sistemelor bazate pe hrănire cu furaje care nu conțin iarbă sau cu un conținut redus de iarbă: produsul „Irish Grass Fed Beef” are un profil de acizi grași saturați mai scăzut și niveluri mai mari de omega 3 decât carnea de vită provenită de la bovine crescute în cadrul sistemelor bazate pe hrănire cu furaje care nu conțin iarbă sau cu un conținut redus de iarbă. Cercetările au arătat, de asemenea, că un conținut diferit de acizi grași conferă cărnii de vită provenite de la bovine hrănite cu iarbă un gust distinct de iarbă și calități unice de preparare, cum ar fi subtonurile mai complexe, „cu aromă de nucă”.

Ambele categorii de produse „Irish Grass Fed Beef” sunt diferite din punctul de vedere al aspectului, al culorii cărnii și al grăsimii față de carnea de vită produsă în cadrul sistemelor bazate pe hrănirea animalelor cu furaje care nu conțin iarbă sau cu un conținut redus de iarbă.

Un studiu recent a arătat că grăsimea subcutanată a bovinelor „Irish Grass Fed Beef” este cu aproximativ 63 % mai galbenă decât cea a animalelor hrănite cu concentrate de cereale. Nuanța de galben mai pregnantă poate fi legată de nivelurile mai ridicate de carotenoide (de exemplu, beta-caroten și luteină) existente pe pășunile din aria geografică delimitată decât în concentratele de cereale.

S-a constatat că mușchii bovinelor „Irish Grass Fed Beef” au o culoare mai închisă (roșu mai intens) decât cei ai animalelor hrănite cu concentrate de cereale.

Gustul bogat, complex, cu aromă de iarbă și suculent, precum și proprietățile produsului „Irish Grass Fed Beef” sunt o consecință a sistemului tradițional de pășunat predominant în aer liber, în care animalele petrec peste 220 de zile ([4]) pe an la pășunat și sunt hrănite într-o proporție mai mare de 90 % cu iarbă provenită din aria geografică delimitată.

Frăgezimea (textura) cărnii este una dintre cele mai importante proprietăți organoleptice care influențează, în cazul produselor din carne, gradul de acceptare și de satisfacție al consumatorilor. Nivelul ridicat de frăgezime al produsului „Irish Grass Fed Beef” este rezultatul proceselor de manipulare înainte de sacrificare a efectivului de animale, de refrigerare după sacrificare și de maturare a carcaselor și a bucăților de carne, care se desfășoară după un plan strict pe care fermierii și prelucrătorii irlandezi îl respectă cu meticulozitate. Acest lucru permite realizarea procesului natural de maturare/descompunere a fibrelor, ceea ce conferă cărnii de vită o mai mare frăgezime, intensificându-i aromele naturale. Acest rezultat este obținut datorită tehnologiei dovedite de prelucrare a cărnii și procesului de maturare controlat, care sporesc frăgezimea și elimină riscul de întărire la rece. Carcasele cu un nivel ridicat al pH-ului (> 5,8) sunt identificate și excluse.

Legătura cauzală: reputație

Legăturile dintre terenuri, oameni și animale, combinate cu factorii umani asociați păstoritului tradițional din regiune, cu sistemul agricol irlandez și cu tehnicile de administrare a pășunilor practicate de fermierii din cadrul sistemului de producție a „Irish Grass Fed Beef” stau la baza cărnii de vită „Irish Grass Fed Beef”.

Rezultatul este o carne de vită de calitate superioară, deosebită, fragedă, cu un aspect, o aromă și un profil nutrițional unice. Aceste proprietăți sunt foarte apreciate de consumatori, de bucătarii profesioniști și de cumpărătorii de produse alimentare.

Carnea „Irish Grass Fed Beef” a fost introdusă pe două piețe principale distincte, în funcție de diferențele și preferințele culinare regionale:

i. carnea „Irish Grass Fed Beef” provenită de la juncani și juninci este preferată pe diverse piețe, inclusiv în Țările de Jos, Germania, Belgia și Luxemburg, fiind comercializată pe aceste piețe la un preț mai mare;

ii. carnea „Irish Grass Fed Beef” provenită de la vacile eligibile este carnea preferată în zone ale Europei unde se preferă carnea de vită mai consistentă și foarte aromată provenită de la animale mature (de exemplu, Franța și nordul Spaniei). Această nișă de piață s-a extins recent în mod semnificativ, conform tendinței culinare de la cel mai înalt nivel care se manifestată în rândul marilor bucătari profesioniști europeni pentru carnea de vită „matură” (de exemplu, din Galiția).

Studiile efectuate în rândul consumatorilor confirmă diferențele clare în ceea ce privește aspectul, gustul și compoziția dintre carnea de vită „Irish Grass Fed Beef” și carnea de vită provenită de la animale din cadrul sistemelor bazate pe hrănire cu furaje care nu conțin iarbă sau cu un conținut redus de iarbă. În 2011, au fost efectuate teste de gust pe trei piețe europene (Germania, Țările de Jos și Italia) pentru a stabili percepția consumatorului asupra calității de consum a cărnii „Irish Grass Fed Beef” în comparație cu alte produse concurente. Pe toate cele trei piețe, carnea „Irish Grass Fed Beef” a obținut un punctaj mai mare în ceea ce privește intensitatea gustului, textura și raportul dintre stratul de grăsime și marmorare din carne.

([4]) A se vedea și punctul 3.3 litera (b).

Carnea „Irish Grass Fed Beef” este descrisă de diverși profesioniști ca având o calitate de consum distinctă și specifică:

— „o aromă bogată”;

— „suculentă”;

— „unul dintre cele mai gustoase sortimente de carne de vită”.

Frăgezimea este, de asemenea, apreciată:

— „am fost cucerit de calitatea (și) frăgezimea [...] acestei cărni”;

— „carnea este extrem de fragedă”.

Biftecul irlandez, preparat din carne din categoria sortimentelor de carne provenite de la animale hrănite cu iarbă, a câștigat mai multe medalii decât orice altă țară la concursul „World Steak Challenge” din 2018 și 2019. În 2019, atunci când au fost evaluate de grupuri de experți în degustare, împreună cu alte preparate din 25 de țări, vrăbioarele, costițele și fileurile din carne „Irish Grass Fed Beef” au câștigat un număr record de 83 de medalii, mai mult decât orice altă țară concurentă, inclusiv pentru cel mai bun file din lume. Alte 85 de medalii au fost câștigate la World Steak Challenge din 2021, dintre care 52 au fost de aur.

„Cea mai bună marmorare pentru carnea de vită provenită de la bovine hrănite cu iarbă – Minunat.” „Fragedă și aromată, un gust ușor de nucă, fibre scurte, aciditate scăzută, extrem de suculentă – Extraordinar!”. Observațiile judecătorilor cu privire la carnea „Irish Grass Fed Beef” care a câștigat concursul „World’s Best Steak”, BEEF Magazine, 2009

Carnea „Irish Grass Fed Beef” este disponibilă în numeroase restaurante prestigioase din întreaga lume. Peste 100 de bucătari profesioniști participanți din cadrul CIBC (Chefs Irish Beef Club), cu nouă filiale în Europa și la nivel internațional, au ales să utilizeze carnea „Irish Grass Fed Beef”, declarând-o carnea lor de vită preferată. O reuniune internațională a bucătarilor profesioniști din cadrul CIBC și a câștigătorilor concursului „Bocuse d’Or” (iunie 2013) au ascultat numeroase declarații referitoare la carnea „Irish Grass Fed Beef” , printre care se numără cele ale lui:

— Mario Corti, bucătar profesionist, Germania: „Îmi place carnea de vită provenită de la animale hrănite cu iarbă; pentru mine, de fapt, carnea de vită «Irish Grass Fed Beef» este cea mai bună carne pe care o puteți găsi...”

— Jean-Paul Jeunet, bucătar profesionist: „Vreau tot ce e mai bun pentru clienții mei, iar Irlanda are iarbă, climă favorabilă și pe tot parcursul anului bovinele sunt ținute în aer liber – este foarte interesant.”

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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