VYKONÁVACIE ROZHODNUTIE KOMISIE,

z 28. júla 2023

o uverejnení žiadosti o zápis názvu do registra v zmysle článku 49 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 v *Úradnom vestníku Európskej únie* „Irish Grass Fed Beef“ (CHZO)

(2023/C 275/13)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ([1]), a najmä na jeho článok 50 ods. 2 písm. a),

keďže:

(1) V súlade s článkom 50 ods. 2 písm. a) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 bola v *Úradnom vestníku Európskej únie* ([2]) uverejnená žiadosť Írska o zápis názvu „Irish Grass Fed Beef“ do registra ako chráneného zemepisného označenia.

(2) Komisii bolo 21. februára 2022 doručené oznámenie o námietke Spojeného kráľovstva (Severného Írska) vrátane súvisiacej odôvodnenej námietky. Námietka bola uznaná za prípustnú. Írsko a Spojené kráľovstvo (Severné Írsko) uskutočnili príslušné konzultácie a dosiahli dohodu, ktorou sa jednotný dokument podstatne mení.

(3) V súlade s článkom 51 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 Írsko zaslalo Komisii dokumenty a informácie týkajúce sa dohody, ktorú dosiahlo so Spojeným kráľovstvom (Severným Írskom) v rámci námietkového konania týkajúceho sa žiadosti o zápis názvu „Irish Grass Fed Beef“ do registra ako chráneného zemepisného označenia vrátane podstatne zmeneného jednotného dokumentu.

(4) V súlade s článkom 50 a článkom 51 ods. 4 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 Komisia túto žiadosť preskúmala a dospela k záveru, že podmienky stanovené v uvedenom nariadení sú splnené.

(5) S cieľom umožniť podávanie oznámení o námietke v zmysle článku 51 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 by sa jednotný dokument a odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku v zmysle článku 50 ods. 2 písm. a) uvedeného nariadenia, ktoré sa týkajú názvu „Irish Grass Fed Beef“, mali uverejniť v *Úradnom vestníku Európskej únie*,

ROZHODLA TAKTO:

Jediný článok

Jednotný dokument a odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku v zmysle článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, ktoré sa týkajú názvu „Irish Grass Fed Beef“ (CHZO) (EÚ č.: PGI-IE+UK(NI)-02647 — 27.11.2020) sa uverejnia v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

V súlade s článkom 51 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 vzniká uverejnením uvedeným v prvom odseku tohto článku právo podať námietku proti zápisu názvu „Irish Grass Fed Beef“ do registra.

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) Ú. v. EÚ C 492, 8.12.2021, s. 12.

V Bruseli 28. júla 2023

Za Komisiu
Janusz WOJCIECHOWSKI
člen Komisie

PRÍLOHA

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Irish Grass Fed Beef“

EÚ č.: PGI-IE+UK(NI)-02647 – 27.11.2020

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Irish Grass Fed Beef“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Írsko

Spojené kráľovstvo (Severné Írsko)

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku [uvedený v prílohe XI]*

Trieda 1.1. Čerstvé mäso (a droby)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Irish Grass Fed Beef“ je názov čerstvého aj mrazeného hovädzieho mäsa s kosťou aj bez kosti vrátane jatočných tiel, štvrtí, nevykostených častí, vykosteného výsekového mäsa, mletého mäsa z týchto kusov a maloobchodných balení.

Mäso „Irish Grass Fed Beef“ sa vyznačuje týmito vlastnosťami: i) nízky celkový obsah tuku; ii) rovnomerné rozloženie tuku (ktoré sa prejavuje ako mramorovanie medzisvalového tuku); iii) výrazná čerešňovočervená farba mäsa a iv) vysoký stupeň smotanového/žltého sfarbenia tuku. Ide o plné, komplexné, šťavnaté a jemné mäso s pravou hovädzou chuťou s trávnatým nádychom.

Jatočné telá musia patriť do jednej z týchto dvoch kategórií:

i. voly a jalovice do veku 36 mesiacov s triedou mäsitosti jatočného tela lepšou ako O– a stupňom pretučnenosti medzi 2+ a 4+;

ii. jatočné kravy do veku 120 mesiacov s triedou mäsitosti jatočného tela lepšou ako O+ a stupňom pretučnenosti medzi 2+ a 5.

„Irish Grass Fed Beef“ z kategórie i) vykazuje všetky atribúty v zmysle čerešňovočervenej farby mäsa a smotanovej/žltej farby tuku, ako aj uvedené úrovne vonkajšieho tuku.

„Irish Grass Fed Beef“ z kategórie ii) má tuk ešte výraznejšej žltej farby a tmavšiu červenú farbu mäsa ako kategória volov a jalovíc. Priemerné úrovne tuku sú vyššie ako v kategórii i). Jatočné telá, pri ktorých sa zistí vysoké pH (> 5,8), sa vylúčia.

.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

„Irish Grass Fed Beef“ zahŕňa len dobytok, pri ktorom sú splnené tieto požiadavky:

a) minimálne 90 % kŕmnej dávky tvorí tráva, primárne ide o spásanú trávu a v zimnom období sa na kŕmenie používa konzervovaná tráva,

b) najmenej 220 dní v roku v priebehu života strávi na pastve. Dobytok „Irish Grass Fed Beef“ sa každoročne vyženie na pastvu, hneď ako to podmienky dovolia, a počas desiatich mesiacov trávi spásaním trávy celé dni. Štandardne sa dobytok ustajňuje koncom novembra až začiatkom decembra, keď už počasie a pôdne podmienky neumožňujú aktívny rast trávy a/alebo pastvu. V prípade výnimočných okolností, ktoré sú vymedzené ďalej, je povolená tolerancia do 40 dní: ak sa vyskytnú obmedzujúce faktory ako počasie, stav pôdy či iné environmentálne podmienky alebo na základe zváženia dobrých životných podmienok zvierat.

Konzervovaná tráva sa používa ako krmivo len počas obdobia ustajnenia (najviac (*)145 dní). Nutričnú kvalitu konzervovanej trávy posudzujú všetci výrobcovia. Dobytku sa môže podávať aj iné krmivo ako tráva (napr. slama, kŕmna repa, kukurica a iné zrná), ako aj koncentrované krmivá, ale tieto môžu v priebehu života zvieraťa tvoriť najviac 10 % kŕmnej dávky. Iné než trávové krmivá sa môžu použiť len v nevyhnutných prípadoch, napr. pri odstavení mláďaťa, v priebehu zimy, v prípade extrémneho počasia a počas konečného vykrmovania, ale len vtedy, ak tráva/trávové krmivo nestačí na zabezpečenie optimálnej kvality konzumácie mäsa. Všetka konzervovaná tráva musí byť zožatá vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Vo vymedzenej zemepisnej oblasti musí prebehnúť narodenie dobytka, chov na trávnatej pastve, ukončenie výkrmu, zabitie, chladenie mäsa aj jeho porciovanie.

Proces zrenia mäsa (minimálne 3 dni alebo v prípade špeciálnych výrobných častí 2 dni), ktorý je nevyhnutný na zabezpečenie kvality konzumácie „Irish Grass Fed Beef“, musí prebehnúť vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Výrobky, ktoré môžu byť označené CHZO „Irish Grass Fed Beef“:

— čerstvé aj mrazené hovädzie mäso s kosťou aj bez kosti vrátane jatočných tiel, štvrtí, nevykostených častí, vykosteného výsekového mäsa a maloobchodných balení z kategórií hovädzieho dobytka spĺňajúcich kritériá,

— mleté mäso obsahujúce 100 % hovädzieho mäsa, ktoré pochádza z kategórií hovädzieho dobytka spĺňajúcich kritériá a obsahuje minimálne 90 % viditeľného chudého mäsa,

— výrobky z mletého mäsa (napr. burgerové placky) obsahujúce 100 % hovädzieho mäsa, ktoré pochádza z kategórií hovädzieho dobytka spĺňajúcich kritériá a obsahuje minimálne 90 % viditeľného chudého mäsa.

Výrobky, ktoré môžu byť označené ako „pochádzajúce z“ CHZO „Irish Grass Fed Beef“:

— zmiešané hovädzie výrobky obsahujúce 100 % hovädzieho mäsa, ktoré pochádza z kategórií hovädzieho dobytka spĺňajúcich kritériá „Irish Grass Fed Beef“ a obsahuje minimálne 90 % viditeľného chudého mäsa,

— kvalitné vnútornosti (líce, chvost, chrbtová časť bránice – veverička a jazyk) pochádzajúce z kategórií hovädzieho dobytka spĺňajúcich kritériá „Irish Grass Fed Beef“.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisnou oblasťou je ostrov Írsko, ktorý zahŕňa Írsko a severné Írsko ([1]).

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Príčinná súvislosť medzi výrobkom a oblasťou, v ktorej sa vyrába, je založená na konzistentne vysokej kvalite konzumácie, ktorá zas viedla k dobrej povesti výrobku. „Irish Grass Fed Beef“ sa medzi európskymi spotrebiteľmi, obchodníkmi, šéfkuchármi, novinármi a tvorcami verejnej mienky teší veľmi dobrej povesti založenej na systéme chovu na pastvinách a výroby trávnatého krmiva, ktorý sa zaviedol na odchov a „ukončenie výkrmu“ kategórií hovädzieho dobytka spĺňajúcich kritériá a spracovaných na základe prísnych predpisov. Výsledkom je mäso so špecifickým vzhľadom a známe vysokou kvalitou konzumácie.

Špecifickosť zemepisnej oblasti: prírodné faktory a know-how

Neobvyklá závislosť ostrova Írsko na poľnohospodárstve založenom na využití trávy a jeho potenciál pre rast trávy sú známe už niekoľko storočí. Chov dobytka sa už dlho považuje za neoddeliteľnú súčasť írskej ekonomiky.

(*) Pozri aj oddiel 3.3 písm. b).

([1]) Odkazy na „ostrov“ zahŕňajú menšie ostrovy Írska a Severného Írska.

Táto zemepisná oblasť má mierne podnebie s teplými zimami. Silné mrazy a letné horúčavy sa vyskytujú zriedkavo. Prevláda tu vlhký západný vietor prichádzajúci od teplého Golfského prúdu, vďaka ktorému má ostrov výrazne oceánske podnebie s častými dažďami (až do 246 daždivých dní v roku) a malý rozsah priemernej ročnej teploty (zriedkavo klesá pod 0 °C či stúpa na viac ako 25 °C). Výnosy trávnych porastov v Írsku (12 – 16 ton sušiny/hektár ročne) patria v prípade nezavlažovaných krmovín medzi najvyššie v Európe.

Chov írskeho hovädzieho dobytka sa líši od ostatných systémov chovu, pretože vychádza z praxe kríženia tradičných plemien (napr. Hereford, Angus a Shorthorn) tak s mliekovými plemenami (so silnými materskými vlastnosťami), ako aj s plemenami hovädzieho dobytka z kontinentálnej Európy (napr. Limousin, Charolais a Simmental). Výsledné robustné krížené plemeno je optimálne prispôsobené na výkrm v rôznorodých klimatických a zemepisných podmienkach vymedzenej zemepisnej oblasti.

Zjednotené poľnohospodárske vzdelávanie a silná podpora priamo na farmách poskytuje prístup k najnovším výsledkom vedeckého výskumu, vďaka čomu môžu farmári dosiahnuť z írskych pastvín najväčší možný úžitok pre svoj hovädzí dobytok. Uvedené služby sú dostupné pre všetkých farmárov vrátane začínajúcich. Táto vedecká podpora je dôležitým článkom v neustálom zlepšovaní kvality konzumácie „Irish Grass Fed Beef“. Zatiaľ čo primárnym cieľom je výroba vizuálne špecifického hovädzieho mäsa s vynikajúcou chuťou, nedávne iniciatívy v rámci odvetvia pomáhajú výrobcom „Irish Grass Fed Beef“ zamerať sa aj na znižovanie uhlíkovej stopy ich podnikania v oblasti výroby hovädzieho mäsa.

Farmy, ktoré vyrábajú „Irish Grass Fed Beef“, sú ústredným bodom írskej vidieckej krajiny a spoločenstiev. Historicky je táto štruktúra založená na malých až stredných poľnohospodárskych podnikoch s obytnými budovami, ktoré sa odovzdávajú z generácie na generáciu. V tejto štruktúre umožňuje statok umiestnený centrálne v oblastiach pastvy a kŕmenia dobytka pravidelné vizuálne posúdenie dobytka („pasenie v stádach“) a kontinuálne zameranie na dobré životné podmienky zvierat, ktoré významne prispievajú ku kvalite konzumácie mäsa.

Až do súčasnosti je tento vidiecky vzorec uznanou črtou írskej krajiny. Hoci výrobný model „Irish Grass Fed Beef“ nie je vyhradený iba pre rodinné farmy a nevylučuje nových účastníkov, viac než 99 % poľnohospodárskych podnikov sa môže klasifikovať ako „rodinné farmy“ ([2]), ([3]). Prevádzky s intenzívnymi výkrmnými ohradami s použitím priemyselných farmárskych metód bez dôkazu, že ide o podnik rodinného typu s postupmi založenými na pastve na tráve a kŕmení trávnatým krmivom, však nie sú vhodné na výrobu „Irish Grass Fed Beef“.

Farmy vyrábajúce „Irish Grass Fed Beef“ naďalej používajú tradičný systém výroby hovädzieho mäsa, ktorého základom je rozsiahly chov na pastvinách. Údaje naznačujú, že priemerná dostupnosť pôdy je viac ako 3 000 metrov štvorcových na zviera. Tento poľnohospodársky systém vznikol z vytvárania stád a zo zručností chovu hospodárskych zvierat, ktoré sa odovzdávali z generácie na generáciu. Vďaka tomuto postupu sa uchovali znalosti a skúsenosti z výroby hovädzieho mäsa, pričom pri oboch sú dôležité miestne zemepisné a klimatické podmienky, ako aj dobré životné podmienky zvierat. Spôsob chovu hovädzieho dobytka na pastvinách je naprieč krajinami spájaný s lepšími životnými podmienkami zvierat, menším stresom a zlepšením ich zdravia.

Okrem toho spásaná tráva a všetky zimné krmivá na báze trávy pochádzajú z vymedzenej zemepisnej oblasti.

Prioritami výrobných systémov „Irish Grass Fed Beef“ sú:

— zabezpečiť, aby prírastok na váhe pochádzal primárne zo spásanej trávy,

— uskutočniť žatvu prebytku letnej trávy v optimálnom štádiu rastu (máj – jún) s cieľom vyrobiť kvalitné zimné krmivo, a teda

— maximalizovať stráviteľnosť sušiny konzervovanej trávy. To sú nevyhnutné podmienky na to, aby sa zabezpečilo, že trávová siláž pokryje veľkú väčšinu nutričných požiadaviek zvieraťa v zimnom období.

V nedávnych štúdiách sa potvrdilo, že „Irish Grass Fed Beef“ má významne vyššiu koncentráciu prospešných minerálov a vitamínov vrátane vápnika, mangánu, železa, zinku, selénu, sodíka, horčíka, draslíka, fosforu a vitamínu E než výkrmné systémy bez obsahu trávy alebo s nízkym obsahom trávy.

([2]) V Írsku sa podľa Zisťovania štruktúry poľnohospodárskych podnikov z roku 2016, ktoré zverejnil Írsky ústredný štatistický úrad, 99,6 % írskych poľnohospodárskych podnikov klasifikovalo ako „rodinné farmy“. Rodinné farmy sú prevádzkované ako spoločnosti založené na rodinnom podnikaní (vrátane tých, ktoré sú registrované ako komerčné spoločnosti)“. (Pozri CSO). Postupy podnikov rodinného typu založené na pastve na tráve a kŕmení trávnatým krmivom musia byť na účely CHZO evidentné.

([3]) V Severnom Írsku zo Zisťovania štruktúry poľnohospodárskych podnikov EÚ z roku 2016 vyplynulo, že poľnohospodárske podniky sú prevádzkované najmä ako rodinné podniky, pričom 99 % manažérov poľnohospodárskych podnikov tvoria nájomníci, manželia/manželky a iní rodinní príslušníci.

Špecifickosť výrobku

Súvislosť medzi krajinou, ľuďmi a zvieratami poukazuje na dôležitosť, aká sa tu pripisuje zručnosti pastvy dobytka, malému rodinnému podnikaniu, miestnemu know-how a manažmentu pastvín zo strany farmárov, ktorí vyrábajú „Irish Grass Fed Beef“, a dodáva mäsu ďalej uvedenú špecifickosť.

Zistilo sa, že „Irish Grass Fed Beef“ má špecifické nutričné vlastnosti, ktorými sa odlišuje od výkrmných systémov bez obsahu trávy alebo s nízkym obsahom trávy: „Irish Grass Fed Beef“ má menší obsah nasýtených mastných kyselín a vyššie hladiny omega 3 mastných kyselín ako mäso hovädzieho dobytka kŕmeného systémom bez obsahu trávy alebo s nízkym obsahom trávy. Na základe výskumu sa ďalej zistilo, že rozdiely v obsahu mastných kyselín vedú k špecifickému trávovému nádychu v chuti mäsa zvierat kŕmených trávou a k jedinečným kvalitatívnym vlastnostiam súvisiacim s kulinárskym spracovaním, ako sú komplexnejšie „orechové“ podtóny.

Obe kategórie „Irish Grass Fed Beef“ sa od hovädzieho mäsa vyrobeného v systémoch bez obsahu trávy alebo s nízkym obsahom trávy v krmive vizuálne odlišujú vo farbe mäsa a tuku.

V rámci nedávnej štúdie sa zistilo, že podkožný tuk dobytka, z ktorého pochádza „Irish Grass Fed Beef“, je približne o 63 % žltší než tuk zvierat kŕmených obilninovými koncentrátmi. Výraznejšia žltá farba môže súvisieť s vyššími úrovňami karotenoidov (napr. betakaroténu a luteínu) v pastve vo vymedzenej zemepisnej oblasti než v obilninových koncentrátoch.

Farba svalov „Irish Grass Fed Beef“ je na základe hlásených údajov tmavšia (tmavší odtieň červenej) ako u zvierat kŕmených obilninovými koncentrátmi.

Plná, komplexná a šťavnatá chuť s nádychom trávy spolu s vlastnosťami „Irish Grass Fed Beef“ je výsledkom systému tradičnej, prevažne vonkajšej pastvy na tráve, na ktorej zvieratá trávia viac ako 220 dní ([4]) v roku a prijímajú viac ako 90 % svojej kŕmnej dávky v podobe trávy z vymedzenej zemepisnej oblasti.

Jemnosť mäsa (textúra) je jednou z najdôležitejších organoleptických vlastností, ktoré vplývajú na prijateľnosť mäsových výrobkov a spokojnosť spotrebiteľov s ich konzumáciou. Výrazná jemnosť „Irish Grass Fed Beef“ sa dosahuje vďaka tomu, že manipulácia s dobytkom pred porážkou, ako aj chladenie a zrenie jatočných tiel a častí sa vykonáva podľa náročných postupov, ktoré írski farmári a výrobcovia starostlivo dodržiavajú. To umožňuje, aby prebehol prirodzený proces zretia/rozloženia vlákien, čoho výsledkom je väčšia jemnosť a zvýraznenie prirodzených chutí hovädzieho mäsa. Dosahuje sa to aj vďaka overenej technológii spracovania mäsa a kontrolovanému procesu zrenia, ktorý ešte zvyšuje jemnosť a znižuje riziko pri skrátení času chladenia. Jatočné telá, pri ktorých sa zistí vysoké pH (> 5,8), sa vylúčia.

Príčinná súvislosť: Reputácia

„Irish Grass Fed Beef“ je výsledkom súvislosti medzi krajinou, ľuďmi a zvieratami spolu s ľudskými faktormi súvisiacimi s tradičným spôsobom pastvy dobytka v regióne, írskym farmárskym systémom a technikami manažmentu pastvín, ktoré vykonávajú farmári vyrábajúci „Irish Grass Fed Beef“.

Výsledkom toho je špecifická vysoká kvalita, jemné mäso s jedinečným vzhľadom, chuťou a nutričným profilom. Tieto vlastnosti si vysoko cenia tak spotrebitelia, ako aj šéfkuchári a nákupcovia potravín.

„Irish Grass Fed Beef“ vytvoril dva jedinečné prémiové trhy na základe kulinárskych odlišností a preferencií príslušného regiónu:

i. mäsu „Irish Grass Fed Beef“ z volov a jalovíc sa darí na rôznych trhoch vrátane Holandska, Nemecka, Belgicka a Luxemburska; jeho cena na týchto trhoch je vysoká;

ii. „Irish Grass Fed Beef“ z kráv spĺňajúcich kritériá je prvou voľbou v tých oblastiach Európy, ktoré preferujú hovädzie mäso z dospelých zvierat s plnšou a výraznejšou chuťou (napr. Francúzsko a sever Španielska). Táto oblasť trhu nedávno významne expandovala, čoho dôkazom je trend medzi poprednými európskymi šéfkuchármi v oblasti luxusnej gastronómie preferovať „zrelé“ hovädzie mäso z kráv (napr. v Galícii).

Na základe spotrebiteľského prieskumu sa potvrdili zreteľné rozdiely vo vzhľade, chuti aj kompozícii medzi „Irish Grass Fed Beef“ a hovädzím mäsom so systémom kŕmenia bez obsahu trávy alebo s nízkym obsahom trávy. V roku 2011 sa na troch európskych trhoch (Nemecko, Holandsko a Taliansko) vykonali testy chuti s cieľom stanoviť, ako spotrebiteľ vníma kvalitu konzumácie „Irish Grass Fed Beef“ v porovnaní s konkurenciou. Na všetkých troch trhoch dosiahlo „Irish Grass Fed Beef“ vyššie skóre v intenzite chuti, textúre a rovnováhe pretučnenosti a mramorovania mäsa.

([4]) Pozri aj oddiel 3.3 písm. b).

Viacerí odborníci opisujú „Irish Grass Fed Beef“ ako mäso s diferencovanou a špecifickou kvalitou konzumácie:

— „s plnou chuťou“,

— „šťavnaté“,

— „patrí medzi najchutnejšie hovädzie mäsá na svete“.

Oceňuje sa na ňom aj jemnosť:

— „získalo si ma kvalitou a jemnosťou“,

— „toto mäso je mimoriadne jemné“.

V súťaži World Steak Challenge získali v rokoch 2018 a 2019 írske steaky v kategórii mäsa z dobytka kŕmeného trávou viac medailí než výrobky ktorejkoľvek inej zúčastnenej krajiny. V roku 2019 ho posudzovala a porovnávala so steakmi z 25 krajín skupina expertov, pričom sviečkovica, roštenka a filety z „Irish Grass Fed Beef“ získali rekordných 83 medailí, čo je viac ako v prípade ktorejkoľvek inej súťažiacej krajiny, vrátane súťaže World's Best Fillet. Na World Steak Challenge 2021 získalo „Irish Grass Fed Beef“ ďalších 85 medailí, z toho 52 zlatých.

„Výrazné mramorovanie mäsa z dobytka kŕmeného trávou – krása.“ „Jemné a s výraznou chuťou, ľahkým orieškovým nádychom, krátkymi vláknami, nízkou kyslosťou, mimoriadne šťavnaté – úžasné.“ Komentáre posudzovateľov „Irish Grass Fed Beef“, ktoré vyhralo súťaž World's Best Steak Contest, BEEF Magazine, 2009.

„Irish Grass Fed Beef“ zaradili do svojej ponuky mnohé popredné reštaurácie na celom svete. K členom Chefs Irish Beef Club s deviatimi pobočkami v Európe aj celosvetovo patrí viac ako 100 šéfkuchárov, ktorí si vybrali „Irish Grass Fed Beef“ a hlásia sa k nemu ako k hovädziemu mäsu prvej voľby. Na medzinárodnom stretnutí šéfkuchárov Chefs Irish Beef Club a víťazov majstrovstiev Bocuse d'Or (jún 2013) odznelo množstvo pochvalných komentárov na „Irish Grass Fed Beef“ vrátane týchto:

— Mario Corti, šéfkuchár, Nemecko: „Mám rád hovädzie mäso z dobytka kŕmeného trávou a pre mňa je ‚Irish Grass Fed Beef' v súčasnosti tým najlepším…“.

— Jean-Paul Jeunet, šéfkuchár: „Chcem len to najlepšie pre svojich hostí. V Írsku máte trávu a klimatické podmienky a dobytok je celý rok vonku – to je veľmi zaujímavé.“

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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