

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 28 lipca 2023 r.****w sprawie publikacji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 49 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 „Irish Grass Fed Beef” (ChOG)**

(2023/C 275/13)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 50 ust. 2 lit. a),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 wniosek Irlandii o rejestrację nazwy „Irish Grass Fed Beef” jako chronionego oznaczenia geograficznego został opublikowany w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej ⁽²⁾.
- (2) W dniu 21 lutego 2022 r. Komisja otrzymała od Zjednoczonego Królestwa (Irlandii Północnej) zawiadomienie o sprzeciwie, w tym powiązane uzasadnione oświadczenie o sprzeciwie. Sprzeciw ten został uznany za dopuszczalny. Irlandia i Zjednoczone Królestwo (Irlandia Północna) przeprowadziły odpowiednie konsultacje i osiągnęły porozumienie w sprawie istotnej zmiany jednolitego dokumentu.
- (3) Zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Irlandia przesłała Komisji dokumenty oraz informacje istotne dla porozumienia osiągniętego ze Zjednoczonym Królestwem (Irlandią Północną) w ramach procedury sprzeciwu dotyczącego wniosku o rejestrację nazwy „Irish Grass Fed Beef” jako chronionego oznaczenia geograficznego, w tym zasadniczo zmienionego jednolitego dokumentu.
- (4) Zgodnie z art. 50 i art. 51 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja zbadała ten wniosek i stwierdziła, że spełnia on warunki określone w tym rozporządzeniu.
- (5) Aby umożliwić złożenie zawiadomień o sprzeciwie zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, należy opublikować w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, o których mowa w art. 50 ust. 2 lit. a) tego rozporządzenia, w odniesieniu do nazwy „Irish Grass Fed Beef”.

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, o których mowa w art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla nazwy „Irish Grass Fed Beef” (ChOG) (UE nr: PGI-IE+UK(NI)-02647 — 27.11.2020) zostają opublikowane w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej.

Zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 publikacja, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec nazwy „Irish Grass Fed Beef”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. C 492 z 8.12.2021, s. 12.

Sporządzono w Brukseli dnia 28 lipca 2023 r.

W imieniu Komisji
Janusz WOJCIECHOWSKI
Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

JEDNOLITY DOKUMENT

„Irish Grass Fed Beef”

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

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)

„Irish Grass Fed Beef”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Irlandia

Zjednoczone Królestwo (Irlandia Północna)

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Irish Grass Fed Beef” to nazwa nadawana świeżej i mrożonej wołowinie z kością i bez kości, w tym tuszom, ćwierćtuszom, kawałkom mięsa z kością, podstawowym kawałkom bez kości, mielonej wołowinie z tych kawałków oraz wołowinie pakowanej do sprzedaży detalicznej.

„Irish Grass Fed Beef” cechuje się (i) ogólnie niskim poziomem tłuszczu, (ii) równomiernym rozkładem tłuszczu (w postaci marmurkowatości mięsno-mięsniowej); (iii) wyrażenie wiśniowoczerwoną barwą mięsa; oraz (iv) wysokim stopniem kremowości/żółtości tłuszczu.

Mabogate, złożone, trawiaste, soczyste i kruche mięso o prawdziwie wołowym smaku. Tusze muszą należeć do następujących dwóch kategorii:

- i. woły i jałówki w wieku do 36 miesięcy, o uformowaniu powyżej O- i stopniu wykształcenia okrywy tłuszczowej między 2+ a 4+;
- ii. krowy mięsne w wieku do 120 miesięcy, o uformowaniu powyżej O+ i stopniu wykształcenia okrywy tłuszczowej między 2+ a 5.

Wołowina „Irish Grass Fed Beef” z kategorii (i) wykazuje wszystkie atrybuty w odniesieniu do wiśniowoczerwonej barwy mięsa i kremowo-żółtej tłuszczu oraz zewnętrznych poziomów tłuszczu zgodnie z opisem.

Wołowina „Irish Grass Fed Beef” opisana w kategorii (ii) ma jeszcze wyrazistszą żółtą barwę tłuszczu i mięso o głębszej czerwonej barwie niż mięso z kategorii wołów i jałówek. Średni poziom tłuszczu jest tu wyższy niż w kategorii (i). Identyfikuje się i wyklucza tusze o wysokim pH (> 5,8).

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

„Irish Grass Fed Beef” obejmuje wyłącznie bydło:

- a) którego co najmniej 90 % spożywanej paszy stanowią trawy. Są to przede wszystkim trawy z pastwiska, a zimą produkty z traw.
- b) które w ciągu życia spędza co najmniej 220 dni rocznie na pastwisku. Każdego roku, gdy tylko pozwolą na to warunki, bydło „Irish Grass Fed Beef” prowadzi się na pastwisko, gdzie spędza do 10 miesięcy, całymi dniami pasąc się na trawie. Zazwyczaj bydło trzymane jest w pomieszczeniach pod koniec listopada lub na początku grudnia, kiedy warunki pogodowe i glebowe nie sprzyjają już aktywnemu wzrostowi trawy lub wypasowi. Dopuszcza się tolerancję do 40 dni ze względu na okoliczności łagodzące, zdefiniowane następująco: w przypadku gdy warunki pogodowe, glebowe, inne warunki środowiskowe lub dobrostan zwierząt są czynnikami utrudniającymi.

Produkty z trawy są podawane wyłącznie w okresie utrzymywania zwierząt w pomieszczeniach (maksymalnie (*) przez 145 dni). Wartość odżywcza produktów z trawy podlega ocenie każdego producenta. Bydło może być karmione paszami nienależącymi do rodziny traw (np. słomą, burakami pastewnymi, kukurydzą, innymi ziarnami) oraz paszą skoncentrowaną, ale jest ona ograniczona do maksymalnie 10 % diety przez całe życie zwierzęcia. Pasze inne niż z rodziny traw są stosowane tylko wtedy, gdy jest to konieczne, np. podczas odsadzenia, w okresie zimowym, podczas ekstremalnych zdarzeń pogodowych i ostatniego okresu dojrzałości ubojowej, ale tylko wtedy, gdy wartość odżywcza trawy/paszy zielonej jest niewystarczająca do zapewnienia optymalnych walorów smakowych mięsa. Wszystkie produkty z trawy muszą być zbierane na obszarze geograficznym.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Bydło musi urodzić się, być wypasane na trawie, osiągnąć ostatni okres dojrzałości ubojowej, zostać poddane ubojowi, schłodzone i być ćwiartowane na obszarze geograficznym.

Proces dojrzewania mięsa (co najmniej 3 dni lub – w przypadku kawałków do wyrobu specjalności – 2 dni), który ma zasadnicze znaczenie dla zapewnienia walorów smakowych „Irish Grass Fed Beef”, odbywa się na obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Produkty, które mogą być opatrzone ChOG „Irish Grass Fed Beef”

- Świeża i mrożona wołowina z kością i bez kości, w tym tusze, ćwierćtusze, części kostne, podstawowe kawałki bez kości oraz mięso w opakowaniach detalicznych z kwalifikujących się kategorii bydła.
- Mielone mięso wołowe stanowiące w 100 % wołowinę pochodzącą z kwalifikujących się kategorii bydła i zawierające, na podstawie oceny wzrokowej, co najmniej 90 % chudej wołowiny.
- Mielone produkty z wołowiny (np. burgery) w 100 % z wołowiny pochodzącej z kwalifikujących się kategorii bydła i zawierające, na podstawie oceny wzrokowej, co najmniej 90 % chudej wołowiny.

Produkty, które mogą być opatrzone etykietą „wyprodukowano z” [ang. „as derived”] ChOG „Irish Grass Fed Beef”

- Złożone produkty z wołowiny zawierające 100 % wołowiny pochodzącej z kwalifikujących się kategorii bydła „Irish Grass Fed Beef” i zawierające, na podstawie oceny wzrokowej, co najmniej 90 % chudej wołowiny.
- Podroby premium (policzki, ogon, przepona gruba i ozór) pochodzące z kwalifikujących się kategorii bydła „Irish Grass Fed Beef”.

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Obszarem geograficznym jest wyspa Irlandia obejmująca Irlandię i Irlandię Północną (!).

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy między produktem a obszarem, w którym jest wytwarzany, opiera się na jego stale wysokiej jakości żywieniowej, co z kolei doprowadziło do ugruntowanej renomy. Wołowina „Irish Grass Fed Beef” ma ugruntowaną renomę wśród europejskich konsumentów, sprzedawców detalicznych, szefów kuchni, dziennikarzy i liderów opinii. Renomę zawdzięcza systemowi wypasu na pastwiskach i żywienia paszą zieloną, który jest wykorzystywany do chowu i uzyskania stadium dojrzałości ubojowej kwalifikujących się kategorii bydła wołowego, przetwarzanych zgodnie z rygorystycznym protokołem, czego rezultatem jest mięso o zróżnicowanym wyglądzie i słynnych walorach smakowych.

Specyfika obszaru geograficznego: czynniki naturalne i umiejętności

Od wieków uznaje się wyjątkową zależność Irlandii od chowu opartego na trawie oraz potencjał kraju w zakresie uprawy traw. Hodowlę bydła od dawna postrzega się jako integralną część irlandzkiej gospodarki.

(*) Zob. też sekcję 3.3 lit. b)

(!) Odniesienia do „wyspy” obejmują mniejsze wyspy Irlandii i Irlandii Północnej.

Na tym obszarze geograficznym panuje klimat umiarkowany, zima jest łagodna, a ostre przymrozki występują rzadko, podobnie jak wysokie temperatury latem. Dominujące zachodnie wilgotne wiatry od ciepłych wód Prądu Zatokowego powodują, że na wyspie panuje wyraźnie oceaniczny klimat o częstych opadach deszczu (do 246 dni w roku) i niskim rocznym zakresie temperatur (rzadko poniżej 0 °C lub powyżej 25 °C). Irlandzkie użytki zielone mogą wytwarzać jedno z najwyższych zbiorów nienawadnianych zielonki (12–16 t suchej masy (DM)/ha rocznie) w Europie.

Irlandzkie stada bydła różnią się od innych systemów hodowli zwierząt na mięso wołowe, ponieważ wywodzą się z praktyki krzyżowania tradycyjnych ras (np. Hereford, Angus i Shorthorn) z rasami mlecznymi (o silnych cechach matki) i rasami bydła z Europy kontynentalnej (np. Limousin, Charolais i Simmental). Uzyskane w ten sposób wytrzymałe krzyżówki zwierząt są optymalnie przystosowane do osiągania dojrzałości ubojowej w zróżnicowanych warunkach klimatycznych i geograficznych na obszarze geograficznym.

Zintegrowana edukacja rolna i silne wsparcie w gospodarstwach zapewniają dostęp do najnowocześniejszych badań naukowych, umożliwiając hodowcom osiągnięcie maksymalnych korzyści dla bydła opasowego z użytków zielonych. Wszyscy rolnicy i nowe podmioty rozpoczynające działalność rolniczą mają dostęp do tych usług. Wsparcie naukowe stanowi istotny wkład w stałą poprawę walorów smakowych „Irish Grass Fed Beef”. Chociaż głównym celem jest produkcja wołowiny wyróżniającej się wizualnie i o wysokich walorach degustacyjnych, niedawne inicjatywy branżowe pomagają również producentowi „Irish Grass Fed Beef” skupić się na zmniejszeniu śladu węglowego swojego przedsiębiorstwa produkującego wołowinę.

Gospodarstwa zajmujące się chowem „Irish Grass Fed Beef” mają kluczowe znaczenie dla krajobrazu i społeczności irlandzkiej wsi. W historycznym ujęciu struktura ta opiera się na małych i średnich gospodarstwach przydomowych, które przekazywano z pokolenia na pokolenie. W strukturze tej gospodarstwa rolne są położone w centrum powierzchni wypasu i powierzchni paszowych dla zwierząt, co umożliwia regularną wzrokową ocenę zwierząt („prowadzenie stad”) oraz ciągłe skupianie się na ich dobrostanie, co w znacznym stopniu przyczynia się do walorów smakowych mięsa.

Do dziś ta wiejska mozaika jest uznaną cechą irlandzkiego krajobrazu. Chociaż model produkcji „Irish Grass Fed Beef” nie jest przeznaczony wyłącznie dla gospodarstw rodzinnych i nie wyklucza nowych podmiotów, ponad 99 % gospodarstw można zaklasyfikować jako „gospodarstwa rodzinne” ^(?), ^(?). Do produkcji „Irish Grass Fed Beef” nie kwalifikuje się chów w tuczarni z wykorzystaniem przemysłowych metod rolniczych, bez dowodów stosowania praktyk opartych na pastwiskach rodzinnych i żywienia trawą.

Tradycyjny system produkcji wołowiny oparty na ekstensywnej hodowli na pastwiskach utrzymuje się w gospodarstwach „Irish Grass Fed Beef”. Dane wskazują, że średnia dostępność gruntów wynosi ponad 3000 m² na zwierzę. System chowu opiera się na utworzonych stadach i przekazywaniu z pokolenia na pokolenie umiejętności zarządzania stadami. Proces ten umożliwił zdobycie wiedzy i doświadczenia w zakresie produkcji wołowiny, które zapewniają wrażliwość na lokalne warunki geograficzne i klimatyczne, a także wymogi w zakresie dobrostanu zwierząt. W skali międzynarodowej uzyskiwanie wołowiny ze zwierząt wypasanych na pastwiskach wiąże się z wyższym poziomem dobrostanu zwierząt, mniejszym stresem i poprawą zdrowia zwierząt.

Ponadto trawa z pastwiska i wszystkie zielonki na bazie trawy pochodzą z obszaru geograficznego.

W systemach produkcji „Irish Grass Fed Beef” priorytetowo traktuje się:

- największy możliwy przyrost masy ciała w wyniku spożywania trawy z pastwiska,
- zbiór nadwyżki letniej trawy na optymalnym etapie jej wzrostu (maj–czerwiec) w celu uzyskania wysokiej jakości paszy zimowej, a zatem
- maksymalizację strawności suchej masy (DMD) w produktach z trawy. Ma to zasadnicze znaczenie dla zagwarantowania, że zimą kiszonka z trawy może zaspokajać zdecydowaną większość potrzeb żywieniowych zwierząt.

Najnowsze badania potwierdziły, że „Irish Grass Fed Beef” charakteryzuje się znacznie wyższymi stężeniami korzystnie wpływających na organizm minerałów i witamin – w tym: wapnia, manganu, żelaza, cynku, selenu, sodu, magnezu, potasu, fosforu i witaminy E – niż w przypadku systemów żywienia innych niż oparte na trawie lub o niskiej jej zawartości.

^(?) W przeprowadzonym w 2016 r. w Irlandii badaniu struktury gospodarstw rolnych – opublikowanym przez irlandzki centralny urząd statystyczny – 99,6 % irlandzkich gospodarstw rolnych sklasyfikowano jako „gospodarstwa rodzinne”. Rodzinne gospodarstwa rolne są prowadzone jako przedsiębiorstwa rodzinne (w tym jako przedsiębiorstwa zarejestrowane jako podmioty sektora prywatnego). (Ref. GUS). Praktyki gospodarstw rodzinnych oparte na wypasie na pastwiskach i żywieniu trawą muszą być widoczne do celów ChOG

^(?) W Irlandii Północnej badanie struktury gospodarstw rolnych w UE z 2016 r. wykazało, że gospodarstwa rolne są głównie przedsiębiorstwami rodzinnymi, przy czym 99 % osób prowadzących gospodarstwa rolne to osoby zajmujące się gospodarstwami rolnymi, małżonkowie i inni członkowie rodziny.

Specyfika produktu

Powiązania między ziemią, ludźmi i zwierzętami pokazują, jak istotne jest pasterstwo, małe rodzinne gospodarstwa rolne, lokalne umiejętności i zarządzanie użytkami zielonymi przez hodowców „Irish Grass Fed Beef” i nadają mięsu następujące cechy charakterystyczne.

Stwierdzono, że „Irish Grass Fed Beef” posiada szczególne właściwości odżywcze, które odróżniają je od mięsa z systemów żywienia innych niż oparte na trawie lub o niskiej jej zawartości: „Irish Grass Fed Beef” ma niższy profil nasyconych kwasów tłuszczowych i wyższe poziomy kwasów tłuszczowych omega-3 niż wołowina z bydła w systemach żywienia innych niż oparte na trawie lub o niskiej jej zawartości. Badania wykazały również, że różnice w zawartości kwasów tłuszczowych nadają wołowinie ze zwierząt karmionych trawą wyraźny trawiasty posmak i wyjątkowe walory smakowe, na przykład bardziej złożone, „orzechowe” tony.

Obie kategorie „Irish Grass Fed Beef” różnią się wizualnie pod względem barwy mięsa i tłuszczu od wołowiny produkowanej w systemach żywienia innych niż oparte na trawie lub o niskiej jej zawartości.

W niedawnym badaniu stwierdzono, że tłuszcz podskórny bydła „Irish Grass Fed Beef” jest o około 63 % bardziej żółty niż tłuszcz zwierząt karmionych koncentratami zbożowymi. Bardziej intensywna żółta barwa może być związana z wyższymi poziomami karotenoidów (np. beta-karotenu i luteiny) na pastwiskach obszaru geograficznego niż w koncentraty zbożowych.

Barwę mięśni „Irish Grass Fed Beef” podaje się jako ciemniejszą (głęboką czerwień) niż barwa mięśni w przypadku zwierząt karmionych koncentratami zbożowymi.

Bogaty, złożony, trawiasty i soczysty smak oraz właściwości „Irish Grass Fed Beef” wynikają głównie z tradycyjnego systemu wypasu na wolnym powietrzu, w którym zwierzęta spędzają ponad 220 dni ⁽⁴⁾ w roku na pastwiskach i ponad 90 % ich pożywienia stanowią trawy z obszaru geograficznego.

Kruchość mięsa (konsystencja) jest jedną z najistotniejszych właściwości organoleptycznych wpływających na akceptowalność przez konsumentów i ich satysfakcję z konsumpcji produktów mięsnych. Wysoki poziom kruchości kojarzony z „Irish Grass Fed Beef” udaje się osiągnąć, ponieważ sposób postępowania ze zwierzętami gospodarskimi przed ubojem i schładzanie po uboju oraz dojrzewanie tusz i kawałków odbywa się zgodnie z rygorystycznym schematem, którego irlandzcy rolnicy i przetwórcy skrupulatnie przestrzegają. Pozwala to na naturalny proces dojrzewania lub rozpadu włókien, co prowadzi do większej delikatności i uwydatnienia naturalnych smaków wołowiny. Kruchość uzyskuje się również dzięki sprawdzonej technologii mięsnej i kontrolowanemu procesowi dojrzewania, które zwiększają delikatność i eliminują ryzyko stosowania szybkiego schładzania tusz po uboju. Identyfikuje się i wyklucza tusze o wysokim pH (> 5,8).

Związek przyczynowy: renoma

Powiązania między ziemią, ludźmi i zwierzętami, w połączeniu z czynnikami ludzkimi związanymi z tradycyjną hodowlą w regionie, irlandzkim systemem hodowli i technikami gospodarowania użytkami zielonymi stosowanymi przez hodowców „Irish Grass Fed Beef” tworzą „Irish Grass Fed Beef”.

Ich rezultatem jest zróżnicowana, wysokiej jakości wołowina o unikalnym wyglądzie, smaku i profilu odżywczym. Właściwości te są wysoko cenione przez konsumentów, szefów kuchni i nabywców żywności.

Mięso „Irish Grass Fed Beef” jest obecne na dwóch odrębnych rynkach premium, co wynika z regionalnych różnic i preferencji kulinarnych:

- i. „Irish Grass Fed Beef” z wołów i jałówek przychylnie przyjęto na różnych rynkach, w tym w Holandii, Niemczech, Belgii i Luksemburgu; jest oferowane na tych rynkach po cenie premium.
- ii. „Irish Grass Fed Beef” z kwalifikujących się krów jest mięsem wołowym wybieranym na tych obszarach Europy, na których preferuje się bogatszą, wysoce aromatyczną wołowinę z dojrzałych zwierząt (np. Francja i północna Hiszpania). Ta nisza rynkowa znacznie się rozwinęła w ostatnim czasie, o czym świadczy trend kulinarny w kuchniach wysokiej klasy, polegający na wybieraniu „dojrzałej” wołowiny krowiej (np. galicyjskiej) przez czołowych europejskich kucharzy.

Badania konsumenckie potwierdzają wyraźne różnice wizualne, smakowe i dotyczące składu między „Irish Grass Feed Beef” a wołowiną pochodzącą z systemów żywienia innych niż oparte na trawie lub o niskiej jej zawartości. W 2011 r. przeprowadzono testy smaku na trzech rynkach europejskich (Niemcy, Holandia i Włochy) w celu ustalenia postrzeżenia przez konsumentów walorów smakowych mięsa „Irish Grass Fed Beef”, które oceniono na tle konkurentów. Na wszystkich trzech rynkach „Irish Grass Fed Beef” uzyskało wyższy wynik pod względem intensywności smaku, konsystencji i równowagi okrywy tłuszczowej/marmurkowości mięsa.

⁽⁴⁾ Zob. też sekcję 3.3 lit. b)

„Irish Grass Fed Beef” jest opisywane przez specjalistów jako charakteryzujące się zróżnicowanymi i specyficznymi walorami smakowymi:

- „bogaty smak”;
- „soczyste”;
- „wołowina spośród najsmaczniejszych na świecie”.

Docenia się również kruchość:

- „podbiła mnie jakość [i] kruchość [...] tego mięsa”;
- „mięso jest wyjątkowo kruche”.

W kategorii „Grass Fed” [karmione trawą] irlandzkim stekom przyznano więcej medali niż jakemukolwiek innemu krajowi podczas „World Steak Challenge” w 2018 i 2019 r. W 2019 r., po ocenie dokonanej przez wyspecjalizowane panele degustacyjne oceniające steki z 25 państw, rostbef, antrykot i filety z „Irish Grass Fed Beef” zdobyły rekordową liczbę 83 medali, więcej niż jakikolwiek inny startujący w konkursie kraj, w tym medal za najlepszy filet na świecie. Kolejne 85 medali zostało zdobytych w podczas „World Steak Challenge” w 2021 r., z czego 52 to złote medale.

„Wysoki stopień marmurkowości wołowiny ze zwierząt karmionych trawą – wspaniała”. „Kruchość i pełnia smaku, lekko orzechowe nuty, krótkie włókna, niska kwasowość, skrajnie soczyste – Wow”. Uwagi sędziów na temat „Irish Grass Fed Beef” – zwycięzcy konkursu World’s Best Steak, BEEF Magazine, 2009 r.

„Irish Grass Fed Beef” występuje w wielu czołowych restauracjach na całym świecie. Do CIBC (Chefs Irish Beef Club), liczącego dziewięć kapituł w Europie i na świecie, należy ponad stu szefów kuchni, którzy wybrali wołowinę „Irish Grass Fed Beef” i promują ją jako swoje ulubione mięso wołowe. Na międzynarodowym spotkaniu szefów kuchni należących do CIBC i laureatów Bocuse d’Or (czerwiec 2013 r.) padały liczne wyrazy aprobaty dla „Irish Grass Fed Beef”, m.in.:

- Mario Corti, szef kuchni, Niemcy: „Lubię wołowinę ze zwierząt karmionych trawą, a faktycznie nie znajdzie się lepszej niż Irish Grass Fed Beef [...]”;
- Jean-Paul Jeunet, szef kuchni: „Dla moich gości chcę tego, co najlepsze, a w Irlandii macie trawę, klimat, i przez cały rok zwierzęta znajdują się na zewnątrz – jest to bardzo interesujące”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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