



### Spis treści

#### II *Komunikaty*

##### KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

###### **Komisja Europejska**

2021/C 492/01	Zawiadomienie Komisji dotyczące stosowania przejściowych reguł pochodzenia przewidujących diagonalną kumulację między stosującymi Umawiającymi się Stronami w strefie paneurośroziemnomorskiej (PEM) .....	1
2021/C 492/02	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.10496 – CREMER / CLYDE INVESTMENTS / CREMER SUSTAINABLE FOODS JV) <sup>(1)</sup> .....	4

#### IV *Informacje*

##### INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

###### **Komisja Europejska**

2021/C 492/03	Kursy walutowe euro — 7 grudnia 2021 r. ....	5
---------------	--	---

#### V *Ogłoszenia*

##### POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

###### **Komisja Europejska**

2021/C 492/04	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.10519 – BLACKSTONE / INTERPLEX) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej <sup>(1)</sup> .....	6
---------------	--	---

INNE AKTY

**Komisja Europejska**

2021/C 492/05	Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych .....	8
2021/C 492/06	Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych .....	12

## II

(Komunikaty)

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH  
UNII EUROPEJSKIEJ

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Zawiadomienie Komisji dotyczące stosowania przejściowych reguł pochodzenia przewidujących  
diagonalną kumulację między stosującymi Umawiającymi się Stronami <sup>(1)</sup> w strefie  
paneurośroziemnomorskiej (PEM)**

(2021/C 492/01)

W celu zastosowania diagonalnej kumulacji pochodzenia pomiędzy stosującymi Umawiającymi się Stronami, zainteresowane stosujące Umawiające się Strony powiadamiają się wzajemnie, za pośrednictwem Komisji Europejskiej, o obowiązujących regułach pochodzenia z pozostałymi stosującymi się Umawiającymi się Stronami.

Należy przypomnieć, że kumulacja diagonalna (pracy, przetwarzania lub materiałów) może być stosowana wyłącznie wtedy, gdy stosujące Umawiające się Strony końcowej produkcji i końcowego miejsca przeznaczenia zawarły umowy o wolnym handlu przewidujące identyczne reguły pochodzenia ze wszystkimi stosującymi Umawiającymi się Stronami uczestniczącymi w uzyskaniu statusu pochodzenia.

Produkty pochodzące ze stosującej Umawiającej się Strony, która nie zawarła umowy ze stosującymi Umawiającymi się Stronami końcowej produkcji lub końcowego przeznaczenia, są traktowane jako materiały niepochodzące.

Na podstawie informacji przekazanych Komisji Europejskiej przez stosujące Umawiające się Strony w załączonych tabelach określono:

W tabeli 1 – uproszczony przegląd możliwości kumulacji w dniu 16 listopada 2021 r.

W tabeli 2 – datę, od której kumulacja diagonalna ma zastosowanie.

Litera „X” występująca w tabeli 1 wskazuje na fakt, że między dwoma partnerami zawarta jest umowa o wolnym handlu zawierająca reguły pochodzenia pozwalające na kumulację w oparciu o przejściowe reguły pochodzenia. Diagonalna kumulacja z udziałem trzech partnerów (A, B i C) wymaga, aby „X” pojawiło się w rubrykach dotyczących A-B, B-C i A-C („X” musi wystąpić trzykrotnie).

Daty wymienione w tabeli 2 odnoszą się do daty zastosowania kumulacji diagonalnej w oparciu o art. 8 załącznika A każdego protokołu w sprawie reguł pochodzenia pomiędzy stosującymi Umawiającymi się Stronami. W tym przypadku data poprzedzona jest oznaczeniem „(T)”.

Kody stosujących Umawiających się Stron wymienionych w tabelach są następujące:

— Unia Europejska	EU
— Państwa EFTA:	
— Islandia	IS
— Szwajcaria (w tym również Liechtenstein) <sup>(2)</sup>	CH (+ LI)
— Norwegia	NO
— Wyspy Owcze	FO

<sup>(1)</sup> „Stosująca Umawiająca się Strona” oznacza Umawiającą się Stronę konwencji paneurośroziemnomorskiej, która włącza przejściowe reguły pochodzenia do dwustronnych umów preferencyjnych z inną Umawiającą się Stroną konwencji paneurośroziemnomorskiej.

<sup>(2)</sup> Szwajcaria i Księstwo Liechtensteinu tworzą unię celną.

- Uczestnicy procesu barcelońskiego:
- Jordania JO
  - Palestyna <sup>(3)</sup> PS
- Uczestnicy procesu stabilizacji i stowarzyszenia UE:
- Albania AL
  - Macedonia Północna MK
- Gruzja GE
- Republika Mołdawii MD

Niniejsze zawiadomienie zastępuje zawiadomienie 2021/C 426/01 (Dz.U. C 426 z 21.10.2021, s. 1).

Tabela 1

**Uproszczony przegląd możliwości kumulacji diagonalnej w ramach przejściowych reguł pochodzenia w strefie paneurośródziemnomorskiej na dzień 16 listopada 2021 r.**

	UE	CH (+ LI)	IS	NO	FO	JO	PS	AL	MK	GE	MD
UE		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CH (+ LI)	X		X	X							
IS	X	X		X							
NO	X	X	X								
FO	X										
JO	X										
PS	X										
AL	X										
MK	X										
GE	X										
MD	X										

<sup>(3)</sup> Użycie tej nazwy nie może być traktowane jako uznanie państwa Palestyna i pozostaje bez uszczerbku dla indywidualnych stanowisk państw członkowskich w tej kwestii.

Tabela 2

## Data, od której stosuje się przejściowe reguły pochodzenia przewidujące kumulację diagonalną w strefie paneurośroziemnomorskiej

	UE	CH (+ LI)	IS	NO	FO	JO	PS	AL	MK	GE	MD
UE		(T) 1.9.2021	(T) 1.9.2021	(T) 1.9.2021	(T) 1.9.2021	(T) 1.9.2021	(T) 1.9.2021	(T) 1.9.2021	(T) 9.9.2021	(T) 1.9.2021	(T) 16.11.2021
CH (+ LI)	(T) 1.9.2021		(T) 1.11.2021	(T) 1.11.2021							
IS	(T) 1.9.2021	(T) 1.11.2021		(T) 1.11.2021							
NO	(T) 1.9.2021	(T) 1.11.2021	(T) 1.11.2021								
FO	(T) 1.9.2021										
JO	(T) 1.9.2021										
PS	(T) 1.9.2021										
AL	(T) 1.9.2021										
MK	(T) 9.9.2021										
GE	(T) 1.9.2021										
MD	(T) 16.11.2021										

**Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji****(Sprawa M.10496 – CREMER / CLYDE INVESTMENTS / CREMER SUSTAINABLE FOODS JV)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2021/C 492/02)

W dniu 26 listopada 2021 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32021M10496. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do prawa Unii Europejskiej.

---

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

## IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH  
UNII EUROPEJSKIEJ

## KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro <sup>(1)</sup>

7 grudnia 2021 r.

(2021/C 492/03)

1 euro =

Waluta		Kurs wymiany	Waluta		Kurs wymiany
USD	Dolar amerykański	1,1256	CAD	Dolar kanadyjski	1,4258
JPY	Jen	127,83	HKD	Dolar Hongkongu	8,7753
DKK	Korona duńska	7,4363	NZD	Dolar nowozelandzki	1,6607
GBP	Funt szterling	0,84933	SGD	Dolar singapurski	1,5380
SEK	Korona szwedzka	10,2573	KRW	Won	1 325,50
CHF	Frank szwajcarski	1,0414	ZAR	Rand	17,9612
ISK	Korona islandzka	147,40	CNY	Yuan renminbi	7,1671
NOK	Korona norweska	10,1900	HRK	Kuna chorwacka	7,5205
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	16 175,52
CZK	Korona czeska	25,465	MYR	Ringgit malezyjski	4,7635
HUF	Forint węgierski	365,88	PHP	Peso filipińskie	56,772
PLN	Złoty polski	4,5942	RUB	Rubel rosyjski	83,7755
RON	Lej rumuński	4,9488	THB	Bat tajlandzki	37,910
TRY	Lir turecki	15,3690	BRL	Real	6,3327
AUD	Dolar australijski	1,5836	MXN	Peso meksykańskie	23,8972
			INR	Rupia indyjska	84,8780

<sup>(1)</sup> Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez EBC.

## V

(Ogłoszenia)

## POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Zgłoszenie zamiaru koncentracji****(Sprawa M.10519 – BLACKSTONE / INTERPLEX)****Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2021/C 492/04)

1. W dniu 1 grudnia 2021 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 <sup>(1)</sup> i po odesłaniu sprawy zgodnie z art. 4 ust. 5 tego rozporządzenia, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- Blackstone Inc. („Blackstone”, Stany Zjednoczone);
- Interplex Holdings Pte. Ltd („Interplex”, Singapur).

Przedsiębiorstwo Blackstone przejmuje, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, kontrolę nad całym przedsiębiorstwem Interplex.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów/akcji.

2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:

- w przypadku Blackstone: globalne zarządzanie wieloma klasami aktywów, takimi jak aktywa na niepublicznym rynku kapitałowym i rynku nieruchomości, dług publiczny i kapitał własny, kapitał wzrostu, kredyty oportunistyczne, kredyty o niskiej ocenie kredytowej, aktywa rzeczowe i fundusze wtórne;
- w przypadku Interplex: projektowanie i produkcja dostosowanych do indywidualnych potrzeb, połączonych, wysoce precyzyjnych i mechanicznych rozwiązań dotyczących dekarbonizacji transportu, przyszłej mobilności, zwiększonej trwałości i cyfryzacji dla klientów na całym świecie.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona transakcja może wchodzić w zakres rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii.

Należy zauważyć, iż zgodnie z zawiadomieniem Komisji w sprawie uproszczonej procedury rozpatrywania niektórych koncentracji na podstawie rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 <sup>(2)</sup> sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym zawiadomieniu.

4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1 („rozporządzenie w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”).

<sup>(2)</sup> Dz.U. C 366 z 14.12.2013, s. 5.



Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie dziesięciu dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

M.10519 – BLACKSTONE / INTERPLEX

Uwagi można przysyłać do Komisji pocztą, pocztą elektroniczną lub faksem. Należy stosować następujące dane kontaktowe:

E-mail: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Faks +32 22964301

Adres pocztowy:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2021/C 492/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Gower Salt Marsh Lamb”****Nr UE: PDO-GB-02452 — 1 kwietnia 2019****ChNP (X) ChOG ( )**

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**  
„Gower Salt Marsh Lamb”
2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**  
Zjednoczone Królestwo
3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.1 Mięso świeże (i podroby)

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

„Gower Salt Marsh Lamb” to najwyższej jakości jagnięcina uzyskiwana od zwierząt urodzonych, hodowanych i poddanych ubojowi na półwyspie Gower w południowej Walii. Unikatowa roślinność i środowisko słonych bagien na północnym wybrzeżu półwyspu Gower, gdzie wypasa się jagnięta, nadaje mięsu jego charakterystyczne cechy.

„Gower Salt Marsh Lamb” jest naturalnym produktem sezonowym dostępnym od czerwca do końca grudnia. Nie ma ograniczeń co do tego, które rasy owiec (lub krzyżówki ras) mogą być wykorzystywane do produkcji „Gower Salt Marsh Lamb”. Jednak najbardziej odpowiednie rasy to rasy wytrzymałe, lżejsze i bardziej zwinne, którym dobrze służy roślinność słonych bagien.

W momencie uboju jagnięta wykorzystywane do produkcji „Gower Salt Marsh Lamb” mają 4–10 miesięcy. Wszystkie jagnięta muszą spędzić łącznie co najmniej dwa miesiące (i co najmniej 50 % swojego życia), wypasając się na słonych bagnach; wypas niektórych jagniąt na słonych bagnach może jednak trwać nawet do ośmiu miesięcy.

Hodowane ekstensywnie jagnięta są zwierzętami naturalnie nadającymi się do wypasu wymagającego przemieszczania się na dużych odległościach na obszarze słonych bagien. Ma to wpływ na szczególne cechy jagnięciny „Gower Salt Marsh Lamb”. Wolniej dojrzewające jagnię zapewnia bowiem osiągnięcie optymalnej równowagi pod względem zawartości chudego mięsa i tłuszczu z „regularnym rozmieszczeniem i konfiguracją marmurkowatości wewnątrz włókien mięśniowych”. Stawy kończyn są mocne, z odpowiednio uformowanymi mięśniami, a surowe mięso ma ciemnoczerwony kolor.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Masa tuszy „Gower Salt Marsh Lamb” przy uboju wynosi 16–23 kg. „Gower Salt Marsh Lamb” to tusza EUROP klasyfikowana do klasy tłuszczowej 2L–3L i klasy uformowania tuszy od U do O, przy czym większość jagniąt jest klasyfikowana pod względem uformowania tuszy w klasie R, a pod względem tłuszczu – 3L.

Po ugotowaniu (jak opisano przez niezależny panel analizy sensorycznej) jagnięcina „Gower Salt Marsh Lamb” charakteryzuje się „pełnym smakiem jagnięciny: łagodnym, słodkim i delikatnym ze świeżymi nutami trawy, ziół i lekko słonym akcentem. Smak ten pozostawia w ustach przyjemny posmak jagnięciny”. Tłuszcz (który jest równomiernie rozmieszczony i pozostaje widoczny po ugotowaniu) ma kremową barwę i w trakcie gotowania wytapia się i przybiera czystą, nietłustą konsystencję na podniebieniu. Mięso jagnięce charakteryzuje się „słodkim subtelnym smakiem, jest delikatne i soczyste”. Ocena za pomocą analizatora tekstury pokazuje, że jagnięcina „Gower Salt Marsh Lamb” utrzymuje integralność włókien mięśniowych, która objawia się „soczystością odczuwaną przy pierwszym kęsie”.

Jagnięcina „Gower Salt Marsh Lamb” może być sprzedawana w postaci tusz lub kawałków mięsa. Najlepiej, by mięso było sprzedawane i spożywane w stanie świeżym, chociaż można je również mrozić.

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

Wszystkie pasze, zarówno spożywane w ramach wypasu, jak i konserwowane, muszą pochodzić z wyznaczonego obszaru. Docelowo musi z niego pochodzić 100 % wszystkich pasz. W wyjątkowych okolicznościach dopuszcza się jednak zakup paszy w ilości maksymalnie 25 % suchej masy rocznie. Kwestie te są kontrolowane na podstawie rejestrów dotyczących wypasu i konserwowania oraz na podstawie dzienników produkcji gospodarstwa, w których zapisuje się informacje na temat pasz przywożonych do gospodarstwa.

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

Wszystkie zwierzęta, z których produkuje się jagnięcinę „Gower Salt Marsh Lamb”, muszą być urodzone, hodowane i poddane ubojowi na wyznaczonym obszarze.

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*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Półwysep Gower

Półwysep Gower w południowej Walii wyznaczony przez granice następujących okręgów wyborczych i przedstawiony na mapie A:

---

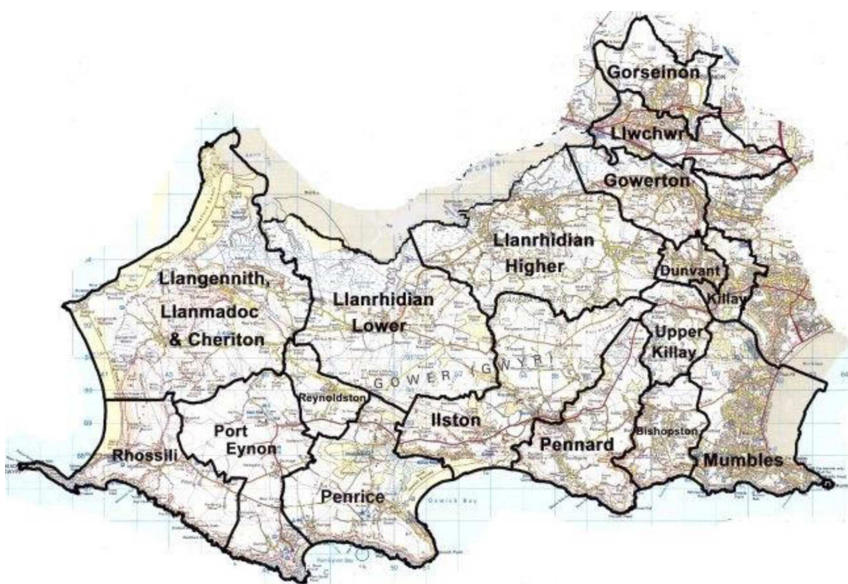
Granice okręgów wyborczych na półwyspie Gower

---

Gorseinon, Llwrwr, Gowerton, Dunvant, Killay, Upper Killay, Mumbles, Bishopston, Pennard, Llanrhidian Higher, Llanrhidian Lower, Ilston, Penrice, Reynoldstone, Port Eynon, Rhossili, Llangennith, Llanmadoc, Port Eynon, Rhossili, Llangennith, Llanmadoc, Cheriton

---

Mapa A: Półwysp Gower z zaznaczonymi granicami okręgów wyborczych



## 5. Związek z obszarem geograficznym

„Gower Salt Marsh Lamb” to jagnięcina ciesząca się renomą produktu jakościowego. Jest uzyskiwana od zwierząt urodzonych, hodowanych i poddanych ubojowi na półwyspie Gower w południowej Walii. Jagnięcina ta jest naturalnym produktem sezonowym dostępnym od czerwca do końca grudnia.

Mięso uzyskuje się od jagniąt chowanych zgodnie z tradycyjnym systemem hodowli ekstensywnej. Właściwości i zalety produktu końcowego zależą od następujących dwóch głównych czynników:

- Naturalna dieta jagniąt opiera się na wypasie unikatowej roślinności występującej na słonych bagnach usytuowanych na północnym wybrzeżu półwyspu Gower.
- Wiedza i umiejętności producentów, które rozwijały się i pozostawały stosunkowo niezmienione przez pokolenia.

Czynniki te zapewniają silny związek między obszarem geograficznym a produktem końcowym i przyczyniają się do wyjątkowego smaku i cech charakterystycznych produktu.

Zwierzęta wykorzystywane do produkcji „Gower Salt Marsh Lamb” wypasa się na słonych bagnach na północnym wybrzeżu półwyspu Gower przez co najmniej dwa miesiące, przy czym okres wypasu niektórych jagniąt może trwać nawet osiem miesięcy. Słone bagna występują na obszarze około 4 000 akrów i stanowią 22 % walijskich zasobów słonych bagien.

Naturalna roślinność słonych bagien jest wynikiem połączenia panujących tam warunków klimatycznych i glebowych. Zasolenie gleby i pH mają wpływ na występowanie unikatowego rodzaju roślinności o wyjątkowym rozmieszczeniu. Słone bagna są naturalnie kwaśne, a ich pH wynosi zazwyczaj 4. Szczególną cechą słonych bagien na północnym wybrzeżu Gower jest wysoka zawartość piasku i dobry odpływ wody. Cecha ta sprawia, że przeważają na nich typowe dla słonych bagien trawy, dzięki czemu bagna te stanowią cenne miejsce wypasu jagniąt, z których produkuje się „Gower Salt Marsh Lamb”.

Na słonych bagnach występuje unikalna roślinność halofilna zdominowana przez zbiorowiska roślinności typowe dla środkowych i górnych partii bagien, przy czym najbardziej rozpowszechnione są dwa rodzaje roślinności wymienione w załączniku 1 do dyrektywy siedliskowej:

- Atlantyckie słone łąki
- *Salicornia* i inne rośliny jednoroczne kolonizujące muły i piaski

To właśnie pożywienie jagniąt składające się z różnorodnych roślin halofilnych występujących na słonych bagnach półwyspu Gower przyczynia się do typowego smaku jagnięciny „Gower Salt Marsh Lamb” – z nutami trawy, ziół i soli.

Wartość odżywcza paszy występującej na bagnach jest niska w porównaniu z ulepszonymi pod względem rolniczym użytkami zielonymi. Jagnięta wypasa się na dużych, otwartych terenach. Dzięki temu uzyskuje się chude tusze o dobrze rozwiniętych mięśniach i mocnych stawach kończyn. Ekstensywny system wypasu sprawia, że jagnięta, z których produkuje się „Gower Salt Marsh Lamb”, rozwijają się wolniej od jagnięt hodowanych bardziej intensywnie. Ma on zatem wpływ na cechy charakterystyczne tuszy jagnięcej i jej walory smakowe. Wolniejszy wzrost daje bowiem więcej czasu, by jagnięcina „Gower Salt Marsh Lamb” uzyskała „pełny, łagodny, słodki i delikatny smak ze świeżymi nutami trawy, ziół i lekko słonym akcentem” dzięki pożywieniu jagnięt bogatemu w rośliny halofilne.

Hodowla jagnięt, z których produkuje się „Gower Salt Marsh Lamb”, wymaga specjalnej wiedzy i szczególnych umiejętności. Ich wypas prowadzi się bowiem na jedynym w swoim rodzaju i trudnym pod względem ukształtowania terenie. Takie umiejętności i tradycje rozwijały się z biegiem czasu i były przekazywane z pokolenia na pokolenie. Poniżej wymieniono konkretne umiejętności:

- Zrozumienie działania słonych bagien i ich strefy pływów w celu ochrony owiec i jagnięt przed niebezpieczeństwem pływów. Czynności producenta są uzależnione od pływów, a ich rytm wyznacza harmonogram wszystkich najważniejszych prac.
- Wiedza umożliwiająca wybrać i wykorzystywać rasy owiec (i ich krzyżówki), które są w stanie sprostać fizycznym ograniczeniom i wyzwaniom związanym z wypasem na terenie słonych bagien, poprzedzianym niezliczonymi głębokimi kanałami. Wybór zwierząt o dobrej kondycji, które mają silne kończyny, i nadają się do poruszania się na niestabilnych, często podtapianych gruntach.
- Poleganie w większym stopniu na umiejętnościach pasterskich w zarządzaniu owcami i jagniętami na słonych bagnach zajmujących rozległe otwarte tereny poprzedziane głębokimi kanałami ograniczającymi przemieszczanie się zwierząt. Ponieważ duże połacie terenu są dostępne wyłącznie pieszo, pasterze muszą polegać na umiejętnościach swoich psów pasterskich.
- Zarządzanie wypasem i wiedza na temat słonych bagien i ich unikatowej roślinności, które pozwalają zoptymalizować chów jagnięt, tak aby był on dostosowany do dostępności pożywienia i cyklu wegetacyjnego.

Jagnięta są wypasane na słonych bagnach półwyspu Gower od czasów średniowiecznych, a wypas ten zmienił się nieznacznie na przestrzeni lat. W 1976 r. prawa do wypasu na słonych bagnach półwyspu Gower posiadało 30 rolników, którzy wypasali tam tysiące owiec. W 2018 r. liczba jagnięt hodowanych przez 8 producentów wyniosła około 3 500 rocznie.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

Gower Salt Marsh Lamb - GOV.UK ([www.gov.uk](http://www.gov.uk))

---

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2021/C 492/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Irish Grass Fed Beef”**

**Nr UE: PGI-IE-02647 – 27 listopada 2020**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Nazwa lub nazwy**

„Irish Grass Fed Beef”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Irlandia

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Rodzaj produktu**

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, ćwierćtuszą, 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 marmurkowości międzymięśniowej); (iii) wyrażenie wiśniowoczerwoną barwą mięsa; oraz (iv) wysokim stopniem kremowości/żółtości tłuszczu. Ma bogate, 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).

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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 pogodowe, bydło „Irish Grass Fed Beef” prowadzi się na pastwisko, gdzie spędza 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 wyjątkowe okoliczności, 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 w ramach planu żywienia zimowego. 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 itd. 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. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Irlandia

## 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.

W Irlandii panuje klimat umiarkowany, zima jest łagodna, ostre przymrozki występują rzadko, podobnie jak wysokie temperatury latem. Dominujące zachodnie wilgotne wiatry od ciepłych wód Prądu Zatokowego powodują, że w Irlandii 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). W rezultacie roczna produkcja trawy/ha przekracza średnią europejską o ponad jedną trzecią.

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.

Godnym uwagi postępem naukowym, którym dysponują hodowcy „Irish Grass Fed Beef”, jest baza danych genotypowych ICBF (Irish Cattle Breeding Federation), która obejmuje cechy funkcjonalne, hodowlane, użytkowe, a ostatnio także cechy walorów smakowych i zawiera obecnie dane większości stad „Irish Grass Fed Beef”. Zintegrowana edukacja rolna i silne wsparcie w gospodarstwach zapewniają dostęp do najnowocześniejszych badań naukowych, umożliwiając hodowcom osiągnięcie maksymalnych korzyści dla bydła opasowego z irlandzkich 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 jego 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. Choć irlandzki model produkcji wołowiny z gatunku Irish Grass Fed Beef nie ogranicza się wyłącznie do gospodarstw rodzinnych i nie wyklucza nowych podmiotów, w przeprowadzonym w 2016 r. badaniu struktury gospodarstw rolnych – opublikowanym przez irlandzki centralny urząd statystyczny – 99,6 % irlandzkich gospodarstw rolnych sklasyfikowano jako „gospodarstwa rodzinne” <sup>(2)</sup>. 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 ok. 3 000 m<sup>2</sup> 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

<sup>(2)</sup> Rodzinne gospodarstwa rolne są prowadzone jako przedsiębiorstwa rodzinne (w tym jako przedsiębiorstwa zarejestrowane jako podmioty sektora prywatnego). (Ref. CSO). Praktyki gospodarstw rodzinnych oparte na wypasie na pastwiskach i żywieniu trawą muszą być widoczne do celów ChOG



— 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, seleniu, sodu, magnezu, potasu, fosforu i witaminy E – niż w przypadku systemów żywienia innych niż oparte na trawie lub o niskiej jej zawartości.

#### *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 szczególnie 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 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 40 % 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 koncentratkach 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 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 „dojrzałych” wołowiny krowiej (np. galicyjskiej) przez czołowych europejskich kucharzy.

Badania konsumenckie potwierdzają wyraźne różnice wizualne, smakowe i dotyczące składu między „Irish Grass Fed 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 postrzegania 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.

„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 jakimkolwiek 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 75 medali, więcej niż jakikolwiek inny startujący w konkursie kraj, w tym medal za najlepszy filet na świecie. (World Steak Challenge)

„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

(art. 6 ust. 1 akapit drugi tego rozporządzenia)

<https://assets.gov.ie/201788/6e219-d05c-499e-b997-181e84cb0165.pdf>

---



ISSN 1977-1002 (wydanie elektroniczne)  
ISSN 1725-5228 (wydanie papierowe)