

Irish mussels

The natural, quality, sustainable choice

The wild, surging waters of the western Atlantic have long shaped Ireland's jagged coastline, allowing a rich diversity of aquatic life to flourish. These ideal conditions have helped to create a thriving, quality-focused shellfish industry. Irish organic mussels are central to the success of Ireland's seafood industry growing entirely naturally in pristine, plankton rich waters as they reach optimum size and flavour.

A deep understanding of this natural environment allows Irish mussel growers deliver the optimum growing conditions that result in the finest quality mussels. Irish mussels are often grown on the seabed itself or, where waters are deeper, on reusable ropes, to which mussels naturally attach and grow in abundance. Through its 'Certified Quality Aquaculture' programme, the Irish Fisheries Board (BIM) supports standards of excellence among Irish mussel growers, ensuring adherence to best-in-class environmental management practices and food safety measures.

Clean waters are also fundamental to the optimal quality of Irish shellfish. Ireland's sea waters are closely monitored and protected by government agencies such as the Food Safety Authority of Ireland, the Sea Fisheries Protection Authority and the Irish Marine Institute, all working together to protect and safeguard Ireland's marine environment and to ensure that Irish mussels are brought to the market in premium condition. Because mussels grow completely naturally, organic requirements centre on the environmentally friendly management practices of producers. Through their commitment to excellence, Irish mussel growers have made Ireland an international leader in organic production and today, more than 50% of Irish mussel production is certified as organic. These mussels are certified to a range of national and international standards, including the EU Organic Mussel Standard; Naturland (Germany); Bio-Suisse (Switzerland); AB – Bio (France) and The Carbon Trust (UK).

In addition, the majority of Irish mussel production is also certified to the Marine Stewardship Council standard, confirming the determination of the industry to meet the highest expectations of trade customers and end consumers in the area of seafood sustainability. In achieving these standards, producers adhere to strict environmentally friendly practices in all aspects of their work, including:

- Responsible sourcing of seed
- Energy and water conservation
- Responsible waste management
- Reuse and recycling of materials

Through their membership of Origin Green – Ireland's national sustainability programme for the food industry – growers further commit to robust actions that measurably improve their sustainability performances over time. Irish organic mussels take between 15 months to two years to reach market size and, as with every other facet of this industry, are harvested, processed and packed to the highest food safety and environmental standards. The industry's focus on the end customer means they are brought to market already cleaned and either ready to cook or precooked and ready to heat and serve. To learn about how we work in harmony with nature like nowhere else in the world, visit www.irishfoodanddrink.com/irish-mussels For more details about Irish seafood suppliers, please contact: Bord Bia Tel : 00353 1 6685155 Email : info@bordbia.ie www.origingreen.ie

Vẹm Ireland

Lựa chọn tự nhiên, chất lượng và bền vững.

Các dòng biển hoang sơ phía Tây Đại Tây Dương từ lâu đã định hình đường bờ biển Ireland khúc khuỷa, tạo điều kiện cho các sinh vật biển phát triển đa dạng và phong phú. Những điều kiện lý tưởng này đã giúp cho các loài động vật có vỏ phát triển mạnh mẽ với chất lượng tối ưu. Vẹm hữu cơ đóng vai trò quan trọng nhất cho sự thành công của toàn ngành hải sản Ireland. Vẹm Ireland được nuôi hoàn toàn tự nhiên trong nguồn nước sơ khai và dồi dào sinh vật phù du, vì vậy chúng đạt được kích thước và hương vị tối ưu nhất.

Bằng sự hiểu biết sâu sắc về môi trường tự nhiên của mình, các nhà nuôi vẹm ở Ireland đã áp dụng những điều kiện tối ưu để tạo ra được những con vẹm có chất lượng hoàn hảo nhất. Vẹm Ireland thường được nuôi ở đáy biển hoặc hải sản Ireland. Vẹm bằng những sợi dây thừng được tái sử dụng – loại dây mà vẹm có thể bám vào một cách tự nhiên và phát triển mạnh mẽ nhất. Thông qua chương trình 'Chứng nhận chất lượng cho thủy hải sản', Cục xúc tiến thủy hải sản Ireland cung cấp các tiêu chuẩn tốt nhất cho các nhà nuôi vẹm Ireland, đảm bảo tuân thủ các biện pháp quản lý môi trường và an toàn thực phẩm tốt nhất.

Nước sạch cũng là yếu tố tiên đề tạo nên chất lượng tuyệt vời cho các loài động vật có vỏ ở Ireland. Nguồn nước ở Ireland được bảo vệ và giám sát chặt chẽ bởi các tổ chức của chính phủ như Cục An toàn Thực phẩm Ireland, Cục bảo vệ Ngư nghiệp và Viện Hàng hải Ireland, tất cả đều cùng mục tiêu bảo vệ môi trường biển Ireland và đảm bảo mang đến những con vẹm chất lượng nhất đến với mọi người. Vì vẹm Ireland được nuôi hoàn toàn tự nhiên do vậy các yêu cầu về hữu cơ tập trung vào việc quản lý tập quán của ngư dân sao cho thân thiện nhất với môi trường. Bằng sự cam kết cho một chất lượng tuyệt vời, các ngư dân nuôi vẹm đã đưa Ireland trở thành quốc gia hàng đầu trong sản xuất hữu cơ và ngày nay có hơn 50% vẹm Ireland được công nhận là hữu cơ. Những con vẹm này được công nhận chất lượng cả trong nước và quốc tế, trong đó có Tiêu chuẩn hữu cơ của Liên minh châu Âu EU, Naturland (Đức), Bio-Suisse (Thụy Sĩ), AB-Bio (Pháp) và Carbon Trust (UK).

Ngoài ra, phần lớn vẹm Ireland cũng được công nhận bởi Hội đồng Quản lý Hàng hải, việc này càng củng cố sự quyết tâm của ngành trong việc đáp ứng những yêu cầu cao nhất của cả khách hàng thương mại và người tiêu dùng cuối cùng trong lĩnh vực hải sản bền vững. Để đạt được những tiêu chuẩn này, các đơn vị sản xuất phải tuân thủ nghiêm ngặt thân thiện với môi trường trong tất cả các khâu làm việc của mình, bao gồm:

- Tìm nguồn cung ứng giống một cách có ý thức
- Bảo tồn nước và năng lượng
- Quản lý chất thải có trách nhiệm
- Tái sử dụng và tái chế vật liệu

Thông qua tư cách là thành viên của Origin Green - chương trình bền vững quốc gia của Ireland cho ngành công nghiệp thực phẩm - những người nuôi vẹm cam kết hành động một cách mạnh mẽ nhằm cải thiện đáng kể hoạt động phát triển bền vững của họ theo thời gian. Vẹm hữu cơ Ireland cần từ 15 tháng đến hai năm để đạt đến kích thước của phổ biến trên thị trường và cũng như mọi lĩnh vực khác của ngành này, vẹm được thu hoạch, chế biến và đóng gói theo tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm và thân thiện với môi trường nhất. Ngành công nghiệp này tập trung vào người tiêu dùng cuối cùng, vì vậy vẹm khi được tung ra thị trường đều hoàn toàn sạch sẽ sẵn sàng để nấu hoặc đã được nấu sẵn và chỉ cần hâm nóng để dùng ngay.

Để tìm hiểu thêm về cách chúng tôi làm việc hòa hợp cùng thiên nhiên, không giống với bất cứ nơi nào trên thế giới, hãy truy cập: www.irishfoodanddrink.com/irish-mussels

Để biết thêm thông tin chi tiết về các nhà cung cấp hải sản
Ireland, vui lòng liên hệ:

Bord Bia

Tel : 00353 1 6685155

Email : info@bordbia.ie

www.origingreen.ie