



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

(C/2024/1314)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„Lofotlam”

Nr UE: PGI-NO-02899 — 25.1.2023 r.

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Lofotlam”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Norwegia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.1 Świeże mięso (i podroby)

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

„Lofotlam” to mięso jagniąt urodzonych, chowanych i wypasanych na Lofotach. Nazwa ta obejmuje świeże i mrożone tusze oraz najlepsze gatunkowo nieprzetworzone kawałki mięsa z różnych części tuszy.

Minimalna masa ubojowa tusz musi wynosić 16 kg i muszą one pochodzić od zwierząt w wieku 4–10 m-cy. „Lofotlam” muszą być zaklasyfikowane do klasy głównej O lub lepszej, a zawartość procentowa tłuszczu musi odpowiadać klasie 3 otłuszczenia lub niższej zgodnie z systemem EUROP. Wszystkie jagnięta są najwyższej jakości.

Mięso charakteryzuje się dużą zawartością tłuszczu śródmięśniowego, jest soczyste i delikatne, łatwe do przeżucia. Powierzchnia przekrojonego mięsa jest marmurkowata, co powodują cienkie warstwy tłuszczu śródmięśniowego. Na zewnątrz tuszy nie ma nagromadzonych warstw tłuszczu. Mięso jagniąt „Lofotlam” ma jasnoczerwoną barwę, świeży aromat, miękką konsystencję i lekki posmak dzicyzny. Mięso to jest naturalnie słonawe.

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

„Lofotlam” wypasa się przez co najmniej 8 tygodni na pastwiskach na otwartej przestrzeni, porośniętych bogatymi w składniki odżywcze roślinami zielnymi i trawą pastwiskową, położonymi na obszarach od brzegu morza do wierzchołków gór.

Jagniętom poddawanych ubojowi jesienią, dostarczanych bezpośrednio z pastwisk, nie można podawać komercyjnych mieszanek paszowych w jakiegokolwiek formie.

Jagnięta, które nie są przeznaczone do uboju jesienią, można karmić ograniczonymi ilościami komercyjnych mieszanek paszowych, ale nie mogą one mieć nieograniczonego dostępu do takich pasz. W momencie uboju wiek jagniąt nie może przekraczać roku. Komercyjne mieszanki paszowe nie mogą zawierać leków, konserwantów ani składać się z organizmów zmodyfikowanych genetycznie lub z ich pochodnych.

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

„Lofotlam” to mięso jagniąt urodzonych, chowanych i wypasanych na Lofotach.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Przed ich wypuszczeniem na pastwiska na otwartej przestrzeni wszystkie zwierzęta należy poddać leczeniu przeciwko pasożytom jelitowym.

„Lofotlam” pasą się na Lofotach pożywnymi roślinami zielnymi i trawą pastwiskową, na obszarach od brzegu morza do wierzchołków gór. „Lofotlam” przebywają na pastwiskach na otwartej przestrzeni przez co najmniej 8 tygodni.

Do czasu uboju i schłodzenia jagnięta rejestrowane do uboju jako „Lofotlam” należy trzymać w gospodarstwie oddzielnie od innych zwierząt, spośród których zostały wybrane.

Jagnięta, które nie są przeznaczone do uboju jesienią, mają swobodny dostęp do paszy objętościowej w formie trawy na pastwiskach. Można karmić je ograniczonymi ilościami komercyjnych mieszanek paszowych, ale nie mogą one mieć nieograniczonego dostępu do takich pasz. W momencie uboju wiek jagniąt nie może przekraczać roku.

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*

Tusze „Lofotlam” w sześciu miejscach oznacza się zarejestrowanym stemplem; na obu udźcach, na bokach i na łopatkach.



4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny produkcji „Lofotlam” jest ograniczony do gmin Røst, Værøy, Moskenes, Flakstad, Vestvågøy i Vågan, gminy Hadsel, która znajduje się na wyspie Austvågøyy, gminy Hadsel położonej na wyspie Hinnøya, ograniczonej od wschodu granicą z gminą Lødingen, oraz na północy linią biegnącą od Høgtinden w kierunku Svartskarvika w Ingelsfjorden, a także wysp położonych w cieśninie Raftsundet oraz wysp Bråttøya i Hanøya w Ingelsfjorden.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek ten opiera się na określonej jakości/charakterystyce produktu wynikającej z jego pochodzenia geograficznego.

Chów owiec ma długą tradycję historyczną, sięgającą prawdopodobnie epoki Wikingów, i tradycyjnie kojarzy się z Lofotami. Baranina była dla mieszkańców Lofotów najczęściej spożywanym mięsem, a owce były również ważnym źródłem wełny do produkcji odzieży.

Najstarszym zapisem o chowie owiec na Lofotach jest legenda króla Mår z Værøy (prawdopodobnie z epoki Wikingów), która głosi, że posiadał on stado owiec tak duże, że kiedy pierwsza owca dotarła do bramy obejścia, ostatnia nie przekroczyła jeszcze grani gór.

Długa ciągła tradycja chowu owiec doprowadziła do nagromadzenia na Lofotach wysoce wyspecjalizowanej wiedzy na temat sposobów chowu jagniąt o pożądanej jakości. Wiedza na temat hodowli, karmienia, eksploatacji, nadzoru i przemieszczania zwierząt w sezonie wypasu jest czynnikiem w dużym stopniu decydującym o ostatecznej jakości.

„Lofotlam” mają średnią masę tuszy i są klasyfikowane jako jagnięta doskonałej jakości, co można przypisać bogatym w składniki odżywcze pastwiskom na otwartej przestrzeni. Pastwiska na Lofotach są wyjątkowe. Połączenie warunków naturalnych z długoterminowym wykorzystaniem zasobów naturalnych stworzyło dobre warunki wypasu. Od ponad tysiąca lat krajobraz jest kształtowany przez działalność człowieka w formie pozyskiwania drewna i wypasu. Krajobraz Lofotów jest zatem krajobrazem kulturowym, stworzonym przez ludzi i wypasane zwierzęta.

Lofoty charakteryzują się stromymi stokami górskimi, pokrytymi aż do szczytów zieloną trawą. W związku z tym jagnięta mają dostęp do dużych pastwisk na otwartej przestrzeni, rozciągających się od brzegu morza do wierzchołków gór. Na brzegu morza jagnięta mają dostęp do świeżych wodorostów morskich z Oceanu Arktycznego, które są cennym suplementem diety.

Zielone stoki górskie na Lofotach charakteryzują się roślinnością złożoną z traw i ziół, które zapewniają bardzo dobry wzrost wypasanych zwierząt. Zwierzęta spożywają również liście z kielkujących drzew, zapobiegając przywróceniu młodych, gęstych lasów. Otwarty krajobraz umożliwia dostęp dużej ilości światła i ciepła do korzeni roślin, więc plony roślin są wyższe od tych, jakich można by oczekiwać tak daleko na północ. Gatunki, które tu rosną, to gatunki, które są w stanie znieść presję spowodowaną zadeptywaniem, odkładaniem się obornika i wyjadaniem przez wypasane zwierzęta. Są to jednocześnie gatunki bogate w białko. Stabilna presja wypasu przez cały okres wypasu powoduje również ciągły wzrost młodych roślin. Młode rośliny mają najwyższą zawartość białka i są dla zwierząt najsmaczniejsze, w związku z czym zwierzęta pochłaniają dużą ilość paszy.

Zimy są łagodne, a sezon wegetacyjny długi. W związku z tym jagnięta można wcześniej wypuszczać na pastwiska na otwartej przestrzeni z dostępem do pożywnych ziół i obfitej trawy pastwiskowej. Niektóre wyżej położone obszary są wolne od śniegu dopiero w sierpniu. Oznacza to, że przez cały sezon wypasu „Lofotlam” pasą się na zupełnie świeżych, młodych roślinach pastwiskowych o wysokiej zawartości białka.

Typowymi cechami „Lofotlam” są średnia masa i klasyfikacja tuszy, dobrze rozwinięta masa mięśniowa i duża zawartość tłuszczu śródmięśniowego. Wynika to z wypasu na rozległych terenach bogatych w składniki odżywcze z wodorostami morskimi, ziołami i trawą pastwiskową, które występują od brzegu morza do wierzchołków stromych gór po stopnieniu śniegu.

Krzywa wzrostu jest równa, masa mięśniowa rozwija się na całym ciele zwierzęcia i nie ma okresów zahamowania wzrostu. W połączeniu z wypasem na stromych terenach przyczynia się to do dobrego rozwoju mięśni, z tłuszczem śródmięśniowym. Skutkuje to delikatnym, jasnym i smacznym mięsem o świeżym aromacie, miękkiej konsystencji i lekkim posmaku dziczyzny.

Na Lofotach tradycyjnie nie umieszcza się na pastwiskach lizawek solnych, ponieważ owce i jagnięta pochłaniają wystarczającą ilość soli w paszy. Rozpylona woda morską i wiatr znad oceanu „doprawiają” roślinność solą i innymi minerałami zwiększającymi apetyt wypasanych zwierząt. Jagnięcina „Lofotlam” jest naturalnie solona (naturalnie solona, w wyniku warunków środowiskowych).

Wraz ze zgromadzonym przez kilkaset lat doświadczeniem producentów w zakresie chowu owiec daje to jagnięcinę wysokiej jakości.

„Lofotlam” cieszy się renomą na rynku jako bardzo smaczne mięso. Mięso „Lofotlam” uzyskało miano najlepszego w Norwegii i znajduje się obecnie w menu wielu restauracji i hoteli.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu
