

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 307/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„APNAKI ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ” (ARNAKI ELASSONAS)

NR WE: EL-PDO-0005-0735-14.01.2009

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Αρνάκι Ελασσόνας” (Arnaki Elassonas)

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Grecja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.1 – Mięso świeże (i podroby)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Świeże mięso z jagniąt ssących w wieku 30–45 dni, o wadze 6,5–10,5 kg, urodzonych z macierek o fenotypicznych cechach miejscowych ras greckich żyjących na terenie Grecji kontynentalnej (małe rozmiary, krótkie, ale silne nogi, silny temperament, odporność na skrajne warunki pogodowe, odporność na choroby i zdolność do długich marszów). Te populacje owiec albo należą do lokalnych kontynentalnych greckich ras (na przykład Karangouniki, Vlahiki, Sarakatsaniki, Boutsiko) albo są wynikiem krzyżówek pomiędzy tymi rasami lub krzyżówek z greckimi rasami Hiotiko, Seron, Mitilinis lub Frizartas. Owce hodowane są ekstensywnie lub pół-ekstensywnie w prowincji Elassona, który to region jest zdefiniowany i wyznaczony poniżej, a wypasane są one na górskich pastwiskach na dużych wysokościach (ponad 250 m n.p.m.).

Sprzedawane jest tylko świeże mięso, a) w postaci całych tusz, b) w postaci półtuszy lub c) w kawałkach.

Właściwości organoleptyczne mięsa „Arnaki Elassonas”

Mięso „Arnaki Elassonas” posiada charakterystyczny aromat oraz przyjemny zapach i smak; jest delikatne, soczyste, jego pH wynosi 7,1–7,3, ma ciekłą warstwę tłuszczu, wysoki poziom kwasu linolenowego i barwę od białej do delikatnie różowej, zgodnie z przepisami wspólnotowymi. Według prawodawstwa wspólnotowego mięso to należy do kategorii jagniąt lekkich.

Właściwości chemiczne mięsa „Arnaki Elassonas”

Właściwości chemiczne mięsa „Arnaki Elassonas” (wartości średnie):

Jagnię ssące ChNP	Wilgotność % (wartość śr.)	Białko % (wartość śr.)	Tłuszcz % (wartość śr.)	Popiół % (wartość śr.)
	76,7	20,13	1,36	1,2

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Kolor mięsa

$L = 38,32 + 0,32$

Świetlisty

$a = 13,40 + 0,319$

Czerwony

$b = 10,39 + 0,28$

Żółty

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

Do momentu uboju jagnięta karmione są wyłącznie mlekiem matki. Maciorki pasą się swobodnie na górskich pastwiskach (na wysokości powyżej 250 m n.p.m.) i na sztucznych łąkach. Przez 3–5 miesięcy podaje się pasze uzupełniające (przede wszystkim produkty ze zboża, roślin strączkowych, warzyw, słomy, koniczyny i roślin oleistych), produkowane głównie na wyznaczonym obszarze geograficznym, a także witaminy i minerały. Sztuczne łąki są nawożone naturalnym nawozem pochodzącym od zwierząt z wyznaczonego obszaru geograficznego, jako że zabronione jest stosowanie środków owadobójczych, pestycydów i nawozów sztucznych.

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Jagnięcina może nosić nazwę „Arnaki Elassonas” jedynie pod następującymi warunkami:

- a) maciorka i baran żyły na wyznaczonym obszarze przez co najmniej osiem miesięcy przed okresem krycia;
- b) jagnięta Elassona również musiały się urodzić i być hodowane do momentu uboju na wyznaczonym obszarze.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Oprócz oznaczeń wynikających z prawodawstwa krajowego i wspólnotowego, następująca etykieta musi być umieszczona na całych tuszach, półtuszach i kawałkach mięsa:



4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny, na którym produkowane jest mięso „ARNAKI ELASSONAS”, obejmuje

- a) prowincję Elassona w prefekturze Larissa,
- b) rejon Damasios w gminie Tirnavos w tej samej prefekturze.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Wyznaczony obszar geograficzny jest położony na terenach górzystych i pół-górzystych na wysokości od 250 m do 2 550 m n.p.m. 60 % obszaru pokrywają pastwiska, na których rosną różnego rodzaju trawy, zioła i rośliny aromatyczne. Teren odpowiedni do wypasania w prowincji Elassona obejmuje pastwiska naturalne, grunty rolne wykorzystywane do uprawy pasz dla zwierząt, ugory i pastwiska sezonowe. Pastwiska naturalne pokryte są trawami, zaroślami i częściowo drzewami. Najbardziej charakterystyczną cechą regionu jest wysoki poziom różnorodności biologicznej flory, z wieloma rodzajami roślin aromatycznych.

Na roślinność zielną składają się głównie trawy i, w mniejszym stopniu, rośliny strączkowe i złożone. Najczęściej spotykanymi podrodzinami roślin są *Festuceae*, *Hordeae*, *Pemineae*, *Aerostideae*, *Phalatiidae* i *Aneneae*. Najczęstsze rośliny zielne obejmują *Festuca rubra*, *Dactylis glomerata*, *Bromus* sp., *Trifolium* sp., *Stipa* sp. i *Lolium* sp. Zarośla w znacznym stopniu odpowiadają potrzebom zwierząt, zapewniając zarówno młode pędy, jak i roślinność zielną rosnącą w cieniu korony roślin; pojemność pastwiska wynosi 1,39 dużej jednostki przeliczeniowej inwentarza.

Lokalne populacje owiec są małe, nie wymagają dużych ilości pokarmu i są dostosowane do terenów górzystych i pół-górzystych wyznaczonego obszaru geograficznego. Ekstensywna hodowla owiec jest integralną częścią kultury i ochrony środowiska naturalnego, a także ważnym elementem codziennego życia w prowincji Elassona.

5.2. Specyfika produktu:

Tusza jagnięca „Arnaki Elassonas” wykazuje jednolite umięśnienie. Pokryta jest cienką, równomiernie rozłożoną warstwą tłuszczu. Tusza jest lekka (6,5–10,5 kg), o bardzo niskiej zawartości tłuszczu (1,5 %) w porównaniu z jagniętami z innych regionów (osiągającymi 3 %). Kolor mięsa wahający się od białego do jasno różowego uzależniony jest od poziomu pH, wieku zwierzęcia, sposobu karmienia i rasy hodowlanej. Jagnięta Elassona mają delikatne, soczyste mięso o charakterystycznym aromacie, przyjemnym zapachu i smaku, nawet jeśli są starsze.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Cechy jakościowe jagnięciny Elassona wynikają ze szczególnych warunków glebowych i pogodowych obszaru (tereny góryste i pół-góryste), który charakteryzuje się bogatą i różnorodną roślinnością (na samej górze Olimp występuje 1 700 gatunków) i występowaniem wielu roślin aromatycznych. Zwierzęta pasące się na tych pastwiskach często przemierzają długie dystanse, a to powoduje, że mają inną formę fizyczną niż zwierzęta żyjące na mniejszych wysokościach, w szczególności zwierzęta żyjące w zamknięciu. Antyoksydanty zawarte w wielu roślinach aromatycznych nadają owoce mleku i, w szczególności, jagnięcinie, specyficzny i charakterystyczny aromat i smak, co powoduje, że produkty te cieszą się dużą renomą wśród konsumentów.

Istnieje pozytywna relacja pomiędzy intensywnością aromatu a kwasem linolenowym (C18:3) znajdującym się w dużych ilościach w zwierzętach z wolnego chowu oraz pomiędzy tymi poszukiwanymi właściwościami mięsa jagnięt ssących a glebą, roślinnością i mikroklimatem obszaru Elassona. Przeprowadzono badania jagnięt Elassona na obecność kwasów tłuszczowych i odnotowano wyższe poziomy kwasu linolenowego (C18:3) niż w przypadku jagnięt z obszarów nizinnych. Na aromat mięsa wpływ ma również sposób karmienia i hodowli zwierzęcia, jego rasa, wiek i zdolności reprodukcyjne.

Organoleptyczne właściwości mięsa „Arnaki Elassonas” wynikają z następujących faktów:

- a) małe lokalne rasy owiec, dzięki regularnemu wypasowi na naturalnych pastwiskach górskich, nie wymagają dużych ilości pokarmu, są silne, i w pełni dostosowane do szczególnego środowiska geograficznego;
- b) maciorki jagnięt regularnie pasą się na pastwiskach;

- c) na pastwiskach występuje duża różnorodność roślinności, traw, ziół i roślin aromatycznych;
- d) zakres wysokości wynosi od 250 m–2 550 m n.p.m.;
- e) w regionie występują specyficzne gleby i mikroklimat;
- f) jagnięta są karmione wyłącznie mlekiem matki;
- g) w mięsie występuje wysoki poziom tłuszczowego kwasu linolenowego (C18:3);
- h) okres, w którym matkom (maciorkom) podaje się pasze uzupełniające, głównie produkowane w prowincji Elassona, jest krótki.

Hodowla owiec i produkcja mięsa „Arnaki Elassonas” mają długą historię, a o ich jakości świadczą wieki produkcji; mięso jest wprowadzane na rynek w Larissie, Katerini, Atenach, Salonikach i zagranicą (we Włoszech, w Hiszpanii i na Cyprze).

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<http://www.minagric.gr/greek/data/APNAKI%20ΤΕΛΙΚΕΣ%20ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ-%20τελικό.doc>
