

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2010/C 307/11)

Med denne offentliggørelse åbnes der mulighed for at fremsætte indsigelser, jf. artikel 7 i nævnte forordning ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006
»APNAKI ELASSONAS« (ARNAKI ELASSONAS)
EF-Nr.: EL-BOB-0005-0735-14.01.2009
BGB () BOB (X)

1. Betegnelse:

»Αρνάκι Ελασσόνας« (Arnaki Elassonas)

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Grækenland

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:

3.1. Produkttype:

Kategori 1.1 — Kød (og slagteaffald), fersk

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:

Fersk kød af spædlam, der er 30-45 dage gamle, og som vejer 6,5-10,5 kg og er født af moderfår med de fænotypiske kendetegn, som oprindelige græske racer, der lever overalt på det græske fastland, har (små af vækst, korte, men stærke ben, temperamentsfulde, modstandsdygtige over for ekstreme vejrforhold, sygdomsresistente og i stand til at tilbagelægge store afstande). Disse fårepopulationer tilhører enten oprindelige græske fastlandsracer (fx Karangouniki, Vlahiki, Sarakatsaniki, Boutsiko) eller er resultatet af krydsninger af sådanne racer med de græske racer Hiotiko, Seron, Mitilinis eller Frizartas. Fårene opdrættes ekstensivt eller halvektensivt i provinsen Elassona, som er afgrænset i det følgende, og græsser på bjerggræsgange i stor højde (over 250 m).

Kødet sælges kun fersk a) som hele kroppe, b) halve kroppe eller c) udskåret.

De organoleptiske egenskaber ved kød med betegnelsen »Arnaki Elassonas«

»Arnaki Elassonas« har en karakteristisk aroma og en behagelig lugt og smag; kødet er mørt og saftigt og har en pH-værdi på 7,1-7,3, et meget tyndt fedtlag, et stort indhold af linolensyre og en hvid til svagt lyserød farve, hvilket er i overensstemmelse med EU-bestemmelserne. Det tilhører kategorien lette lam som omhandlet i EU-lovgivningen.

De kemiske egenskaber ved »Arnaki Elassonas«

De kemiske egenskaber ved »Arnaki Elassonas« (gennemsnitsværdier):

Spædlam BOB	Vandindhold (%) (gen. værdi)	Proteinindhold (%) (gen. værdi)	Fedtindhold (%) (gen. værdi)	Aske (%) (gen. værdi)
	76,7	20,13	1,36	1,2

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Kødfarve

$$L = 38,32 + 0,32$$

Lys rosa

$$a = 13,40 + 0,319$$

Rød

$$b = 10,39 + 0,28$$

Gul

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

—

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):

Indtil slagtetidspunktet opfedes lammene udelukkende på moderfårenes mælk. Moderfårene græsser frit på bjerggræsgange (over 250 meters højde) og på anlagte græsningsarealer. I 3-5 måneder gives der supplerende foder (mest korn, bælgeplanter, grøntsager, halm, kløver og oliefrøprodukter), der hovedsagelig er produceret i det afgrænsede geografiske område, og vitaminer og mineraler. De anlagte græsningsarealer gødes med husdyrgødning fra det geografiske område, da det er forbudt at anvende insekticider, pesticider og kunstgødning.

3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:

Slagtede lam må kun forsynes med betegnelsen »Arnaki Elassonas«, hvis:

- a) begge deres forældre har levet i det afgrænsede område i mindst otte måneder før parringen
- b) Ellassona-lammene selv både er født og opdrættet indtil slagtning i det afgrænsede område.

3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.:

—

3.7. Specifikke mærkningsregler:

Ud over den nationale lovgivning og EU-lovgivningen skal følgende etiket anbringes på de hele og halve slagtekroppe og udskæringer heraf:



4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Det geografiske område, hvor der produceres »ARNAKI ELASSONAS«, omfatter:

- a) provinsen Ellassona i præfekturet Lárissa
- b) distriktet Damasios i kommunen Tirnavos i samme præfektur.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Det afgrænsede geografiske område er bjergrigt og kuperet og ligger 250 til 2 550 m over havet. 60 % af arealet er dækket af græsgange med mange forskellige græsser, urter og aromatiske planter. Den jord, der er egnet til græsning i provinsen Ellassona, omfatter naturlige græsgange, landbrugsjord, der anvendes til dyrkning af foder, brakjord og sæsonmæssige græsgange. De naturlige græsgange er græs-, krat- og delvis skovbevokset. Det mest karakteristiske træk ved området er den meget mangfoldige flora med mange typer aromatiske planter.

Plantevegetationen består hovedsagelig af græsser og i mindre grad af bælgeplanter og kurvblomstrede planter. De mest almindelige underfamilier er *Festuceae*, *Hordeae*, *Pemineae*, *Aerostideae*, *Phalatiidae* og *Aneneae*. De mest almindelige urteagtige planter er *Festuca rubra*, *Dactylis glomerata*, *Bromus* sp., *Trifolium* sp., *Stipa* sp. og *Lolium* sp. Kratbevoksningen er i vid udstrækning med til at dække dyrenes behov i form af unge skud og urteagtig vegetation, der gror i skyggen af kronerne; græsningskapaciteten er på 1,39 storkreaturer.

De lokale fårepopulationer er små, nøjsomme og tilpasset det afgrænsede geografiske områdes bjergrige og kuperede terræn. Ekstensivt fårehold er en integreret del af kulturen og bevarelsen af det naturlige miljø og en væsentlig del af dagliglivet i provinsen Ellassona.

5.2. Produktets egenart:

Slagtekroppe af lam med betegnelsen »Arnaki Ellassonas« har en ensartet muskulatur. De har et tyndt fedtlag, der er jævnt fordelt. Slagtekroppene er lette (6,5-10,5 kg) med et meget lavt fedtindhold (1,5 %) i forhold til lam fra andre områder (op til 3 %). Deres hvide til svagt lyserøde farve skyldes pH-værdien, dyrenes alder, hvordan de er blevet fodret, og deres race. Ellassona-lam giver mørt, saftigt kød med en karakteristisk aroma og en behagelig lugt og smag, selv når der er tale om ældre dyr.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (BGB):

Ellassona-lammekødets kvalitetstræk skyldes de særlige jordbunds- og vejrforhold i området (bjergrigt og kuperet terræn), der har en frodig, artsrig vegetation (1 700 plantearter alene på bjerget Olympen) med mange aromatiske planter. De dyr, der græsser på disse græsgange, tilbagelægger lange afstande, og dette giver dem en helt anden fysisk form end dyr, der lever i lavere højder eller holdes på stald. Antioxydanterne i mange aromatiske planter giver moderfårenes mælk og især lammekødet en særlig, karakteristisk aroma og smag, der gør disse produkter meget populære hos forbrugerne.

Der er en positiv sammenhæng mellem aromaens intensitet og det store indhold af linolensyre (C18:3) i fritgående dyr og mellem spædlammekødets eftertragtede kvaliteter og jordbunden, vegetationen og mikroklimaet i Ellassona-området. Ved test af fedtsyreindholdet i Ellassona-lam er der fundet højere indhold af linolensyre (C18:3) end i lam fra lavtliggende områder. Aromaen påvirkes også af, hvordan dyrene fodres og opdrættes, deres race, alder og reproduktionsstatus.

Ellassona-kødets organoleptiske egenskaber skyldes:

a) de små lokale fåreracer, der takket være regelmæssig græsning på naturlige bjerggræsgange er nøjsomme, stærke og fuldt tilpasset det særlige geografiske miljø

b) at lammenes mødre regelmæssigt er på græs

- c) græsgangenes meget artsrige vegetation, der omfatter græsser, urter og aromatiske planter
- d) de forskellige højder (250 m-2 550 m)
- e) jordbunden og mikroklimaet i området
- f) at lammene udelukkende opfedes på moderfårenes mælk
- g) det store indhold af linolensyre (C18:3)
- h) den korte periode, hvor moderfårene får supplerende foder, der for det meste er produceret i provinsen Ellassona.

Historisk set er der belæg for, at der opdrættet får og produceret kød med betegnelsen »Arnaki Ellassonas« igennem århundreder. Kødet afsættes i Lárissa, Katerini, Athen, Thessaloniki og i udlandet (Italien, Spanien og Cypern).

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

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