

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2010/C 307/11)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

„APNAKI ELASSONAS” (ARNAKI ELASSONAS)

EG-nummer: EL-PDO-0005-0735-14.01.2009

BGA () BOB (X)

1. Naam:

„Αρνάκι Ελασσόνας” (Arnaki Elassonas)

2. Lidstaat of derde land:

Griekenland

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:

3.1. Productcategorie:

Categorie 1.1 — Vlees (en verse slachtafvallen)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:

Het betreft vers vlees van 30-45 dagen oude zuiglammeren met een gewicht van 6,5-10,5 kg afkomstig van ooien met de fenotypische eigenschappen van in Griekenland inheemse rassen die verspreid over het Griekse vasteland voorkomen (klein van stuk, korte maar sterke poten, sterk temperament, bestand tegen extreme weersomstandigheden, met weerstand tegen ziektes en in staat grote afstanden af te leggen). Deze schapenpopulaties behoren tot de op het Griekse vasteland inheemse rassen Karangouniki, Vlahiki, Sarakatsaniki en Boutsiko of zijn het resultaat van kruisingen tussen deze rassen onderling of met de Griekse rassen Chiotiko, Serron, Mitilinis of Frizartas. De tot bovenstaande populatie behorende schapen worden gehouden onder extensieve of semi-extensieve omstandigheden in de provincie Elassona, zoals deze hieronder wordt gedefinieerd en afgebakend, en grazen op bergweiden op hoogtes van meer dan 250 m.

Het vlees van de zuiglammeren wordt alleen vers verkocht als: a) hele karkassen, b) halve karkassen en c) in stukken.

Organoleptische eigenschappen van het vlees „Arnaki Elassonas”:

Het vlees „Arnaki Elassonas” heeft een kenmerkend aroma en een prettige geur en smaak; het is mals en sappig, met een pH van 7,1-7,3; het heeft een zeer dunne vetlaag, hoge gehalten aan linoleenzuur en een witte tot lichtroze kleur, overeenkomstig de communautaire verordeningen. Het behoort tot de categorie van lichte lammeren, overeenkomstig de communautaire wetgeving.

Chemische eigenschappen van het vlees „Arnaki Elassonas”

Chemische eigenschappen van het vlees „Arnaki Elassonas” in gemiddelde waarden:

Zuiglam B.O.B.	Vocht % Gemiddelde waarde	Eiwitten % Gemiddelde waarde	Vet % Gemiddelde waarde	As % Gemiddelde waarde
	76,7	20,13	1,36	1,2

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

Vleeskleur

$L = 38,32 + 0,32$

$a = 13,40 + 0,319$

$b = 10,39 + 0,28$

Helderheid

Rood

Geel

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

—

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

De lammeren worden tot de slachtleeftijd uitsluitend met moedermelk gevoed. De voeding van de ooien is gebaseerd op het vrij grazen op berggronden (boven de 250 m) en op hooikunstweiden. De schapen worden gedurende 3-5 maanden bijgevoerd met voornamelijk graan, vlinderbloemigen, groente, stro, klaver en olieaadproducten die hoofdzakelijk binnen het afgebakende gebied worden geproduceerd, alsmede met vitamines en sporenelementen. De hooikunstweiden worden bemest met natuurlijke mest afkomstig van dieren binnen het geografische gebied; het gebruik van insecticiden, pesticiden en kunstmest is niet toegestaan.

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

Een karkas mag de naam „Arnaki Elassonas” alleen dragen indien:

- a) de ouderdieren van het lam waarvan het karkas afkomstig is, ten minste de laatste 8 maanden vóór het dekken in het afgebakende gebied zijn gehouden;
- b) de lammeren Elassonas binnen het afgebakende gebied zijn geboren, gehouden en geslacht.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.:*

—

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

Onverminderd de bepalingen van de nationale en communautaire wetgeving, wordt op de hele karkassen, halve karkassen of stukken het onderstaande etiket aangebracht:



4. **Beknorte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied:**

Het geografische gebied waarbinnen „ARNAKI ELASSONAS” wordt geproduceerd omvat:

- a) de provincie Elassona in de prefectuur Larissa;
- b) het district Damasios van de gemeente Tyrnavos in de prefectuur Larissa.

5. Verband met het geografische gebied:

5.1. Specificiteit van het geografische gebied:

De afgebakende geografische zone is een bergachtig en semi-bergachtig gebied met hoogtes die variëren tussen 250 m en 2 550 m. 60 % van de oppervlakte bestaat uit weiland met een grote variëteit aan grassoorten, kruiden en aromatische planten. De beweidbare gronden van de provincie Ellassona omvatten natuurlijke weilanden, landbouwgrond waarop diervoeders worden geteeld, braakliggend land en voor seizoensbeweiding geschikte gronden. De natuurlijke weidegebieden zijn bedekt met gras, struiken en voor een deel met bos. De meest kenmerkende eigenschap van genoemde streken is de grote biodiversiteit van de flora, met vele aromatische planten.

De grasachtige vegetatie bestaat voornamelijk uit grassen en, in mindere mate, uit vlinderbloemigen en composieten. Van de grassoorten worden voornamelijk de onderfamilies *Festuceae*, *Hordeae*, *Pemineae*, *Aerostideae*, *Phalatiidae* en *Aneneae* aangetroffen. Tot de meest kenmerkende grasplanten behoren *Festuca rubra*, *Dactylis glomerata*, *Bromus* sp., *Trifolium* sp., *Stipa* sp., *Lolium* sp. De met struiken begroeide weiden leveren een belangrijke bijdrage in de dekking van de behoeften van de dieren, die zich kunnen voeden met zowel de jonge spruiten als de grasachtige vegetatie die in de schaduw van de struiken groeit; de beweidingscapaciteit bedraagt 1,39 diereenheden.

De plaatselijke schapenpopulaties zijn klein van stuk, weinig veeleisend op het gebied van voeding, en aangepast aan de bergachtige en semi-bergachtige omgeving van het afgebakende geografische gebied. De extensieve schapenhouderij vormt een integraal onderdeel van de cultuur en de conservering van de natuurlijke omgeving, en is tevens een onmisbaar onderdeel van het dagelijks leven in de provincie Ellassona.

5.2. Specificiteit van het product:

Het karkas van lammeren „Arnaki Ellassonas” vertoont een gelijkmatige verdeling van spierweefsel. De karkassen van de lammeren zijn bedekt met een dunne, gelijkmatig verdeelde onderhuidse vetlaag. Het gaat om lichte karkassen met klein gewicht (6,5-10,5 kg) met een zeer laag vetgehalte (1,5 %) in vergelijking tot lammeren uit andere gebieden (tot 3 %). De witte tot lichtroze kleur is toe te schrijven aan de pH, de leeftijd van het dier, de voeding en het ras. De lammeren van Ellassona hebben mals, sappig vlees met een kenmerkend aroma en een prettige geur en smaak, zelfs als zij al wat ouder zijn.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):

De kwaliteitskenmerken van het vlees van Ellassona-lammeren zijn toe te schrijven aan de bijzondere bodemgesteldheid en de weersomstandigheden van het gebied (bergachtig en semi-bergachtig land), met een weelderige vegetatie en een rijke variëteit aan planten (1 700 plantsoorten op de berg Olympus alleen) waaronder vele aromatische planten. De dieren die op deze weidegronden grazen, leggen vaak grote afstanden af, waardoor zij fysiek verschillen van de dieren die op lagere hoogte verblijven, en vooral van op stal gehouden dieren. De antioxidanten in veel aromatische planten verlenen een bijzondere karakteristieke geur en smaak aan de schapenmelk en vooral aan het lamsvlees, waardoor deze bij de consument zeer gewild zijn.

De intensiteit van het aroma houdt rechtstreeks verband met het linoleenzuur (C18:3) dat in hogere concentraties wordt aangetroffen bij dieren die op open weiden grazen, terwijl de nagestreefde kenmerken van het vlees van de zuiglammeren zijn toe te schrijven aan de bodem, de vegetatie en het plaatselijke klimaat van het Ellassona-gebied. Bij analyse van de vetzuren in Ellassona-lammeren zijn hogere hoeveelheden linoleenzuur (C18:3) aangetroffen dan bij lammeren afkomstig van het vlakke land. Verder wordt het aroma beïnvloed door de soort voeding, het ras, de wijze van houden, de leeftijd en de reproductieve toestand van het dier.

De organoleptische eigenschappen van het vlees „Arnaki Ellassonas” zijn te danken aan:

- a) de plaatselijke kleine schapenrassen die, vanwege de frequente beweiding op natuurlijke bergachtige weidegronden, ziektebestendig en weinig veeleisend op het gebied van voeding zijn en zich volledig aan de bijzondere geografische omgeving hebben aangepast;
- b) het feit dat de moederdieren regelmatig op de weidegronden grazen;

- c) de grote variëteit in vegetatie, grassen, kruiden en aromatische planten op de weidegronden;
- d) de diverse hoogtes die variëren van 250 m-2 550 m;
- e) de bodem en het microklimaat in de regio;
- f) het feit dat de lammeren uitsluitend met moedermelk worden gevoed;
- g) de hoge gehalten aan linoleenzuur (C18:3);
- h) de korte periode waarin de moederdieren (ooien) worden bijgevoerd met diervoeders die grotendeels in de provincie Elassona worden geproduceerd.

De schapenhouderij en de productie van lamsvlees van het type „Arnaki Elassonas” komen reeds eeuwenlang in het gebied voor; het vlees wordt afgezet op de markten van Larissa, Katerini, Athene, Thessaloniki en in het buitenland (Italië, Spanje en Cyprus).

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

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