

ALTRI ATTI

COMMISSIONE

Publicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2008/C 19/11)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**«LAPIN PORON LIHA»****N. CE: FI/PDO/005/0352/15.07.2004****PDO (X) PGI ()**

Nella presente scheda riepilogativa sono contenuti a fini informativi i principali elementi del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Maa- ja metsätalousministeriö
Indirizzo: PL 30
FI-00023 Valtioneuvosto
Tel. (358-9) 1605 42 78
Fax (358-9) 1605 34 00
E-mail: Maija.Heinonen@mmm.fi

2. Associazione richiedente:

Nome: Paliskuntain yhdistys
Indirizzo: Koskikatu 33 A
FI-96100 Rovaniemi
Tel. (358-16) 331 60 00
Fax (358-16) 331 60 60
E-mail: Matti.Sarkela@paliskunnat.fi
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.1: Carni (e frattaglie) fresche

(¹) GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

4. Disciplinare:

[riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. Nome: «Lapin Poron liha»

4.2. *Descrizione:* Il nome «Lapin Poron liha» è utilizzato per designare i prodotti a base di carne di renna della Lapponia nel settore dell'alimentazione e nel mercato dei prodotti alimentari. Tale denominazione si applica alle carcasse di renne di età inferiore ad un anno ed alle carcasse di renna adulta di età superiore ad un anno nonché ai relativi tagli. La carne di renna della Lapponia è venduta a carcasse intere, mezzene e quarti o tagliata in pezzi di carcassa e di muscolo per il consumo diretto o il magazzinaggio.

La renna (*Rangifer tarandus tarandus* L.) è un animale semiselvaggio da produzione, allevato secondo metodi tradizionali da produttori privati del settore dell'allevamento delle renne in Finlandia. Ha arti lunghi che terminano con quattro dita, fa parte della famiglia di cervi (*Cervidae*) ed è un erbivoro ruminante.

La carne di renna è tenera, scura, con gusto di selvaggina. Le fibre sono più sottili di quelle della carne bovina o di alce. La carne delicata della renna ha un elevato contenuto energetico, in pratica equivalente a quello delle carni bovine, che però sono più grasse. C'è pochissimo grasso nelle bistecche di filetto (senza la membrana) o nei tagli di lombo. Il grasso di renna, che forma uno strato visibile su lombo e quarti posteriori, è assai ricco di acidi grassi insaturi. Per gli effetti benefici che produce, il grasso della carne di renna può essere paragonato ai grassi dei pesci. Il grasso ed il sangue di renna sono ricchi anche di acidi grassi polinsaturi. Le carni della renna hanno una percentuale del 50-60 % di acidi oleici insaturi, che riducono il colesterolo nocivo LDL.

La carne di renna ha un elevato contenuto proteico (circa il 23 %) ed è ricca di amminoacidi liberi. Essa è inoltre molto ricca di vitamine, soprattutto di vitamine del gruppo B, ma anche di vitamina A e di vitamina E. Il livello di vitamina E è di circa 0,5 µg/100 g di carne. La carne di renna ha un tenore di vitamina C superiore di 4-5 volte a quello della carne bovina.

I livelli di minerali e di oligoelementi presenti nella carne di renna sono superiori a quelli delle carni di altri animali. Essa è ricca di potassio, calcio, magnesio, fosforo, zolfo, silicio, manganese, zinco e rame. Rispetto alle carni bovine e suine, questa carne ha un livello di ferro particolarmente elevato, cioè 3-5 mg/100 g. Essa è inoltre molto ricca di rame e selenio, con un tenore per quest'ultimo superiore da 5 a 10 volte a quello delle carni bovine.

Il tenore di vitamine nella carne dei vitelli di renne è superiore a quello della carne di renna adulta, che raggiunge il livello massimo in autunno al tempo del macello. In autunno le carni dei giovani maschi contengono una percentuale di proteine superiore del 2-3 % rispetto alle carni di una femmina adulta. Il tenore di cenere, di magnesio e di potassio nelle carni dei primi è leggermente più elevato di quello di una femmina. Le carni dei capi giovani hanno un tenore di materia grassa inferiore a quello degli animali adulti ed un contenuto energetico inferiore. La percentuale di acqua della carne dipende dall'età, dallo stato nutrizionale e dall'epoca di macellazione dell'animale. Il tenore medio di acqua nelle carni di una renna adulta è del 69 %, mentre in quelle delle giovani renne varia dal 71 % al 75 %.

Le diverse caratteristiche dei tipi di carne in commercio sono precisate nella classificazione delle carni di renna dell'associazione di allevatori (2005) per l'industria delle carni di renna (PE-PE5), in cui la carne di renna adulta e di esemplari giovani è suddivisa a seconda degli usi più adeguati.

4.3. *Zona geografica:* La zona tradizionale di produzione del «Lapin Poron liha» è la regione finlandese di allevamento delle renne, situata a settentrione, tra il 65° N e il 70° N. A norma della legge finlandese n. 848/1990 sull'allevamento delle renne, tale zona comprende la provincia di Lapland (ad esclusione delle città di Kemi e Tornio e del comune di Keminmaa), i comuni di Hyrynsalmi, Kuivaniemi, Kuusamo, Pudasjärvi, Suomussalmi, Taivalkoski e Yli-Ii nella provincia di Oulu e le aree a nord del fiume Kiiminkijoki e della strada Puolanka-Hyrynsalmi nei comuni di Puolanka, Utajärvi e Ylikiminki.

4.4. *Prova dell'origine:* Per ottenere la denominazione «Lapin Poron liha»:

- la carne in questione deve provenire da renne nate ed allevate nella zona geografica definita nella sezione 4.3 che prima di essere macellate hanno pascolato liberamente su pascoli naturali durante la primavera, l'estate, l'autunno e, per alcune di esse, l'inizio dell'inverno,
- in base alle norme, le istruzioni e le raccomandazioni dell'industria, la produzione e la trasformazione della carne di renna includono l'allevamento degli animali, il trasporto al macello, la lavorazione (taglio), l'imballaggio ed il magazzinaggio,

- la lavorazione (taglio) e l'imballaggio della carne di renna proveniente dalla regione finlandese di allevamento delle renne devono essere effettuate in una zona geografica delimitata, cioè nella regione di allevamento delle renne,
- la carne di renna è prodotta da allevatori professionisti che vivono nella regione finlandese di allevamento delle renne, che conoscono la legislazione sull'allevamento di tali animali e che operano in modo organizzato come previsto dalle disposizioni della normativa finlandese in materia.

Controllo dell'origine

In base alla legislazione che disciplina l'allevamento delle renne in Finlandia, occorre procedere all'apposizione di marchi auricolari subito dopo la nascita o al più tardi prima della macellazione.

Una volta selezionate e separate dagli animali da mantenere in vita, al momento della selezione sul luogo di pascolo alle renne destinate alla macellazione è apposto sull'orecchio un marchio con il numero dell'animale da macellare. Questo numero accompagna la carcassa fino al sezionamento. Ai tagli di carne viene dato un numero di sezionamento e lavorazione, che segue il prodotto fino al consumatore. I centri di sezionamento e di trasformazione delle carni devono registrare le carcasse e le altre carni all'entrata ed all'uscita dagli stabilimenti. Tali centri sono posti sotto la supervisione delle autorità di controllo del comune di cui trattasi.

Il direttore del mattatoio e l'ispettore veterinario controllano la macellazione delle renne nei mattatoi. La macellazione è effettuata in conformità al regolamento (CE) n. 854/2004 e al decreto del Ministero dell'agricoltura e della silvicoltura n. 38/EEO/2006 sulle ispezioni relative alle carni. È permessa la vendita diretta al consumo di carne di renna da parte del centro di macellazione o di produzione (ad esempio nel luogo in cui le renne sono selezionate o allevate).

L'allevamento, la macellazione e la trasformazione (sezionamento) degli animali sono effettuati in conformità alla normativa comunitaria, alla legislazione nazionale complementare e, per taluni aspetti, alle raccomandazioni formulate dall'associazione degli allevatori di renne. L'autorità di controllo è Evira, ufficio finlandese per la sicurezza alimentare, che opera nell'ambito dei ministeri competenti in materia. I controlli sono effettuati dalle autorità locali di sicurezza e dagli uffici governativi provinciali.

- 4.5. *Metodo di ottenimento:* Nel corso della campagna 2005-2006, sono state recensite 200 196 renne (da riproduzione) in Finlandia alla fine dell'inverno. Queste renne hanno prodotto complessivamente 116 488 vitelli, 94 115 dei quali sono stati macellati all'inizio dell'autunno e dell'inverno. Tra gli animali adulti (femmine, maschi e castrati) 30 038 sono stati macellati all'inizio dell'autunno o dell'inverno.

Il 70-75 % circa degli animali da macello sono vitelli di 5-8 mesi, con un peso di circa 22 kg alla macellazione. Il peso medio di una femmina adulta macellata è circa 35 kg, quello dei maschi di maggiori dimensioni può raggiungere 70-80 kg.

Il quantitativo massimo di animali macellati è attualmente di circa 90 000-110 000 renne all'anno. L'industria di allevamento delle renne produce annualmente 2-2,5 milioni di kg di carne, con un valore per i proprietari degli animali di 11-15 Mio EUR/anno.

L'allevamento delle renne è organizzato sulla base di un sistema di cooperative di allevatori. Ogni proprietario di renne è membro di una cooperativa. Vi sono 56 cooperative, di cui 41 nella provincia della Lapponia e 15 nella provincia di Oulu. Queste costituiscono unità indipendenti, dai confini rigorosamente definiti, e variano per dimensione e numero di capi. Gli allevatori di renne seguono sempre il ritmo della natura nordica. In tale attività il compito che richiede più tempo è riunire gli animali. Tra le altre mansioni figurano la marcatura, il conteggio, la separazione, il trasporto, la sorveglianza e la macellazione per uso personale nonché, eventualmente, l'apporto di alimentazione supplementare. Le renne sono lasciate libere sui pascoli naturali in primavera, estate, autunno ed inverno prima della macellazione. Durante questo periodo si nutrono esclusivamente di prodotti naturali. L'alimentazione estiva può includere oltre 350 specie di piante diverse, soprattutto piante vascolari. Le piante più apprezzate in estate sono quelle di palude e le erbe che crescono lungo i corsi d'acqua. L'alimentazione estiva è facilmente digeribile e ricca di proteina, vitamine, minerali ed oligoelementi.

Verso la fine dell'estate ed in particolare in autunno, le renne pascolano nelle zone più ricche di funghi che costituiscono uno dei loro cibi preferiti. Verso la fine dell'autunno e l'inizio dell'inverno, le renne si nutrono di funghi anche dopo la caduta della neve poiché grattano il suolo per raggiungere i funghi sotto il manto nevoso.

I licheni sono un'importante fonte di alimentazione durante l'inverno. In numerose località, i licheni rappresentano il 30-60 % della dieta invernale. In tale stagione la renna si nutre anche di muschio e di germogli oltre a brucare i rami di alberi e di arbusti. I licheni che si sviluppano sugli alberi contribuiscono alla loro dieta invernale, in particolare verso la fine dell'inverno quando i licheni del suolo sono nascosti sotto lo strato di neve indurita.

Il 70-75 % degli animali da macello sono costituiti da capi giovani di 5-8 mesi, la cui alimentazione non include mangimi supplementari. Ad alcuni esemplari adulti destinati al macello vengono date razioni supplementari di fieno prodotto nell'azienda, affinché possano restare sul posto fino al trasferimento al mattatoio o durante la selezione qualora questa richieda più tempo. L'alimentazione complementare riguarda in pratica gli animali da riproduzione, tenuti in vita dopo che gli altri sono stati macellati, per cui è importante garantire la loro nutrizione nei periodi di ghiaccio e neve. I mangimi integrativi sono dati al 30-50 % degli animali da riproduzione per un periodo da 1 a 4 mesi, in base alla situazione invernale. In termini quantitativi, i mangimi sono somministrati a circa 50 000 renne da riproduzione allevate all'aperto e a circa 75 000 animali da riproduzione in recinti, mentre 75 000 capi non ricevono alcuna alimentazione complementare. Tali complementi sono sospesi in primavera, da sei a nove mesi prima della macellazione delle renne. Il 30 % circa del foraggio per l'alimentazione complementare è prodotto al di fuori dell'allevamento.

Le renne sono macellate nella zona di allevamento, nei mattatoi riconosciuti a norma della regolamentazione comunitaria: quattordici macelli appartenenti a cooperative, quattro privati ed uno in un centro di ricerca. Il 4-5 % degli animali è macellato nell'allevamento e venduto direttamente ai consumatori.

L'allevamento delle renne, il trasporto di animali vivi, la macellazione, i controlli della macellazione, l'ispezione delle carni, la refrigerazione, il trasporto e il magazzinaggio delle carcasse nonché la gestione dei rifiuti sono effettuati in conformità alla normativa comunitaria, alla legislazione nazionale e alle raccomandazioni del settore industriale.

La carne delle renne di Lapponia è venduta in carcasse intere, mezzene e quarti oppure in tagli di carcassa e di muscolo per l'uso diretto o per magazzinaggio. Tutte le fasi di lavorazione (taglio) ed imballaggio della carne di renna a cui si applica la denominazione avvengono nella zona geografica delimitata, cioè nella regione finlandese di allevamento delle renne. Queste attività sono svolte nella zona di allevamento per garantire la qualità del prodotto, tenuto conto in particolare dei lunghi percorsi che il trasporto impone. Nel contempo, sono attuate iniziative intese a garantire l'origine del prodotto e ad assicurare che tutti i prodotti commercializzati con l'etichettatura «Lapin Poron» soddisfino i requisiti previsti in materia.

- 4.6. *Legame:* L'allevamento di renna è un'attività assai antica. Le prime pitture che rappresentano probabilmente renne risalgono ad oltre 3 000 anni fa. Le prime informazioni affidabili sull'allevamento delle renne in Europa risalgono all'anno 892. La renna selvatica era uno degli animali più antichi ed importanti per la caccia. Animale semiselvatico, la renna discendeva dei cervidi selvaggi della Scandinavia. Dalla caccia ai cervi si è poi passati all'allevamento delle renne, che ha assicurato la sussistenza delle popolazioni nelle regioni più settentrionali della Finlandia dal diciassettesimo secolo in poi.

Il primo riferimento letterario alla renna come prodotto alimentare ed all'eccellente alimento costituito dalla sua carne risale al 1555 e si trova nel libro di Olaus Magnus «Storia dei popoli nordici» (1555), che illustra la storia della Finlandia. Nella regione che corrisponde all'attuale regione finlandese di allevamento delle renne, questo animale è allevato fin dal diciottesimo secolo.

La carne di renna è prodotta da allevatori qualificati, insediati nella regione finlandese di allevamento delle renne e la cui attività è basata sulle conoscenze in materia raccolte nel corso dei secoli. Attualmente in Finlandia si contano 5 037 allevatori di renne, di cui 800-1 000 a Saamis.

In estate, prima della macellazione, le renne pascolano nelle paludi, sui prati in riva al fiume, nelle brughiere e nelle radure delle foreste, in cui trovano in misura sufficiente erba, fieno e piante aromatiche. L'alimentazione estiva è facilmente digeribile e ricca di proteine, vitamine, minerali ed oligoelementi. In autunno le renne si cibano di funghi. La renna è il solo erbivoro di grande taglia capace di trasformare in energia i licheni, in condizioni climatiche in cui la neve copre il suolo per la maggior parte dell'anno.

La carne di renna è una specialità caratteristica della regione di allevamento di tali animali. Le carni a cui si applica la denominazione devono essere ottenute da renne nate ed allevate nella regione finlandese di allevamento e lasciate pascolare liberamente su prati naturali durante dalla primavera fino all'inizio dell'inverno, prima di essere macellate.

Il clima nordico estremamente rigoroso, le stagioni assai diverse (con il sole di mezzanotte ed un inverno lungo, freddo, nevoso) e l'alimentazione molto nutriente dell'estate rendono la carne di renna un prodotto esclusivo. Le caratteristiche della regione danno alle carni di renna le loro caratteristiche tipiche: sono carni che sanno di selvaggina ma che hanno, tra le altre caratteristiche specifiche, anche un loro gusto particolare.

4.7. *Struttura di controllo:*

Nome: Elintarviketurvallisuusvirasto

Indirizzo: Mustialankatu 3
FI-00790 Helsinki

Tel. (358-20) 77 20 03

Fax (358-20) 772 43 50

E-mail: kirjaamo@evira.fi

- 4.8. *Etichettatura:* La carne di «Lapin Poron liha» è venduta in carcasse intere, mezzene e quarti, munita dell'etichettatura «Lapin Poron liha», seguita dalle parole «*suojattu alkuperänimitys*» (denominazione di origine protetta) o del corrispondente simbolo ufficiale della CE. Viene inoltre indicato se la carne proviene da animali adulti o da capi giovani. Le carcasse o i tagli di carne sono imballati per il magazzino e la vendita, anche sotto vuoto, e la confezione reca la dicitura «Lapin Poron liha» (apposta con un timbro o un'etichetta), seguita dalle parole «*suojattu alkuperänimitys*» (denominazione di origine protetta) o il corrispondente simbolo ufficiale della CE. È inoltre indicato se la carne proviene da animali adulti o da capi giovani. Queste indicazioni sono richieste anche per le carni destinate alla vendita diretta.
-