

## ANDERE HANDELINGEN

## EUROPESE COMMISSIE

**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**

(2012/C 162/12)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad <sup>(1)</sup> 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****„LAKELAND HERDWICK”****EG-nummer: UK-PDO-0005-0891-06.09.2011****BGA ( ) BOB ( X )****1. Naam:**

„Lakeland Herdwick”

**2. Lidstaat of derde land:**

Verenigd Koninkrijk

**3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:****3.1. Productcategorie:**

Categorie 1.1. — Vers vlees (en verse slachtafvallen)

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

De naam Lakeland Herdwick verwijst naar karkassen of vleesdelen van lammeren en volwassen dieren — ooiën en rammen — van raszuivere Herdwick-schape die zijn geboren, gehouden en geslacht in het graafschap Cumbria. Lakeland Herdwick is fijn generfd en mals vlees met een intensere smaak die te danken is aan het feit dat de dieren langzaam worden gekweekt en gedurende een langere periode worden geweid. Het Lakeland Herdwick-vlees is roze tot donkerroze en gewoonlijk donkerder van kleur dan het vlees van laaglandrassen dat op de markt is. Het heeft vast, soepel, wit vet.

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

—

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

De Herdwick-schape worden geweid op de hoogste Engelse hoogvlakten en bergen van het Lake District in het graafschap Cumbria in het noordwesten van Engeland. Herdwick-schape worden gefokt op de schapeboerderijen die in het centrale en het westelijke gedeelte van het Lake District hoog in de heuvels zijn gelegen. De schape doen zich tegoed aan het groenvoer op de hoogvlakten, inclusief de grassen, heide en planten zoals bosbessen. Lammeren en ooiën die klaar zijn om te worden geslacht, worden gevoerd met grassen, hooi of kuilvoer en/of bijvoeder, afhankelijk van het seizoen. Het bijvoeder is van oorsprong uit het productiegebied.

(1) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

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

Alle fasen van het productieproces moeten in het afgebakende productiegebied worden doorlopen. Lammeren moeten in het afgebakende geografische gebied worden:

- geboren
- gehouden
- afgemest
- geslacht, en
- gestempeld op het karkas overeenkomstig punt 3.7.

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

—

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

Het vlees moet in de handel worden gebracht met het „Lakeland Herdwick”-stempel op het karkas, zodat het kan worden geïdentificeerd en zijn oorsprong is gegarandeerd. Het moet in het slachthuis worden gemerkt. Het vlees wordt te koop aangeboden in de delen waarnaar in punt 3.2. wordt verwezen. Het Lakeland Herdwick-stempel wordt op het oppervlak van het karkas aangebracht zodat het zich aan de buitenzijde van de vleesdelen bevindt.

Behalve het grafische EU-symbool en de bij wet vereiste vermeldingen en gegevens moeten op het etiket van de verpakking de volgende gegevens duidelijk leesbaar worden aangebracht:

- de naam „Lakeland Herdwick” gevolgd door de woorden „Protected Designation of Origin”
- de naam, de firmanaam en het adres van de producent of het verpakkingbedrijf.

Het stempel dat op het karkas van Lakeland Herdwick wordt aangebracht, laat een ovalen vorm zien waarin bovenaan het woord LAKELAND, onderaan het woord HERDWICK en in het centrum een hoofdletter ter identificatie van het slachthuis, zijn aangebracht.



4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied:**

Graafschap Cumbria

5. **Verband met het geografische gebied:**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

Het Lake District werd in 1951 uitgeroepen tot nationaal park en het Lake District en zijn achterland worden gewoonlijk „Lakeland” genoemd. Het graafschap Cumbria werd in 1970 samengesteld uit de voormalige graafschappen Cumberland en Westmoreland en uit delen van Lancashire en Yorkshire.

Herdwick-schape brengen het hele jaar door op de hoogst gelegen en ruigste gronden van Engeland, die tevens de meeste neerslag van het land te verduren krijgen. Ze grazen op de hoogste bergen en op de hoogvlakten van het Lake District en doen zich te goed aan het groenvoer op de hoogvlakten, inclusief de grassen, heide en planten zoals bosbessen. Het hart van „Herdwick country” wordt gevormd door de westelijke en de centrale delen van het Lake District National Park.

Het grootste gedeelte van dit gebied bestaat uit niet-omheinde weiden op de hoogvlakten en uit grote terreinen gemeenschapsgrond. Door de praktijk van het hoeden en door het samen grazen met het moederdier leren de Herdwick-schape welk gedeelte van de hoogvlakte, waar niets is omheind, het graasgebied is van de schapenboerderij waartoe zij behoren. Dat gebied wordt met een lokale term, de „heaf”, aangeduid. Deze term verwijst naar een complex systeem waarbij in grote mate een beroep wordt gedaan op elkaar opvolgende generaties van ooien die men heeft geleerd in welk gedeelte van de hoogvlakte zij dienen te grazen. Dit is zo belangrijk dat het vaak voorkomt dat schapenboerderijen die Herdwick-schape houden, zogenaamde „landlord's” hebben. Daarmee wordt een kern van fokooien bedoeld die zich ophouden en grazen in gebieden van de hoogvlakte die voor het schapenhouderijbedrijf waartoe zij behoren, bestemd zijn; op deze ooien is dan het gehele houderijbedrijf gebaseerd. Normaliter komt hun aantal overeen met een derde van de totaliteit van de schape maar dit aantal kan van bedrijf tot bedrijf verschillen.

## 5.2. Specificiteit van het product:

Herdwick-schape zijn het inheemse ras in het centrale en het westelijke gedeelte van het Lake District in Cumbria. Ze worden beschouwd als het voorbeeld bij uitstek van een ras dat aan bijzondere klimatologische en geomorfologische omstandigheden is aangepast. In de negende uitgave van 1998 van de publicatie „British Sheep” van de nationale vereniging „National Sheep Association” wordt over de Herdwick het volgende gezegd: „Ze zijn in hoofdzaak een ras dat zich in het hooggebergte thuis voelt en worden haast alom beschouwd als het meest robuuste Britse ras, dat uitstekend aan zijn terrein is aangepast”.

Kenmerken van het karkas:

Het is mogelijk dat laaglandlammeren die op de markt komen, bij de slacht pas 4 maanden oud zijn; Herdwick-lammeren zijn bij de slacht 8 tot 12 maanden oud. Het levend gewicht van de Herdwick-lammeren bedraagt 28 kg à 40 kg en het geslachte gewicht 14 kg à 22 kg.

Herdwick-jaarlingen en oudere Herdwicks die als schapenvlees in de handel komen, kunnen een levend gewicht hebben van meer dan 38 kg en een geslacht gewicht van meer dan 18 kg. De karkassen van Lakeland Herdwick-lammeren worden in het EUROP-classificatiesysteem voor vlees en vee ingedeeld als „O” en de karkassen van Lakeland Herdwick-jaarlingen/schape als „R”. Schapenvlees is doorgaans het product van een dier dat meer dan 2 jaar oud is. Een jaarling is een lam dat een jaar na zijn geboorte zijn eerste schering krijgt — tussen 15 maanden en 2 jaar oud.

	Levend gewicht	Geslacht gewicht	Kenmerkende EUROP-indeling
Lam	28-40 kg	14-22 kg	O
Jaarling/Schaap	38 kg +	18 kg +	R

Het vlees van Lakeland Herdwick-schape is befaamd om zijn karakteristieke smaak en eetkwaliteit — het natuurlijke gevolg van het feit dat de lammeren die zich aan de heide en de grassen op de hoogvlakten van het Lake District te goed doen, in het kader van een langzaam proces worden gekweekt. Het vlees is sappig en mals en smaakt wat meer naar wild dan gewoon lamsvlees. Uit een wetenschappelijke studie van J. D. WOOD van de afdeling „Food Animal Science” van de universiteit van Bristol blijkt dat de smaak en de textuur van Lakeland Herdwick-lammeren superieur is vergeleken met die van laaglandrassen en dat dit vlees heilzame omega 3-vetzuren bevat.

Dat Lakeland Herdwick-lamsvlees een andere smaak heeft, is gebleken uit een onderzoekproject met als titel „An investigation of flavours in meat from sheep grown slowly or more quickly on grass diets” (Een onderzoek naar smaken in vlees van schape die, met een grassendiet als basis, langzamer of sneller worden gekweekt), dat door J. D. WOOD van de afdeling „Food Animal Science” van de universiteit van Bristol in opdracht van het ministerie van Landbouw, Visserij en Voeding werd uitgevoerd. Het onderzoek toonde aan dat Lakeland Herdwick-vlees „superieur” van smaak is en „hoog scoort op het vlak van eetkwaliteit” vergeleken met het gewone lamsvlees van gekruiste schapenrassen dat op de markt is. Het onderzoek bevestigde ook eerdere bevindingen met betrekking tot lamsvlees, namelijk de hoge gehalten aan stearinezuur en aan  $\alpha$ -linoleenzuur in vergelijking met rundvlees en varkensvlees. De betere smaak bleek te danken te zijn aan de grotere hoeveelheden poly-onverzadigde vetzuren die in het spierweefsel van de schape worden afgezet wanneer de dieren ouder worden. De conclusie van het onderzoek luidde dat de grotere hoeveelheid totaal vet (de marmering van het vlees) en de poly-onverzadigde vetzuren positieve kenmerken zijn van het vlees van Lakeland Herdwick-lammeren.

De schapenhouderijbedrijven zijn ook aangewezen op het gebruik van de lager gelegen terreinen in het gebied om lamsvlees voor de voedselketen te produceren en sommige laaglandbedrijven produceren ook lamsvlees van het Herdwick-ras. Het grootste gedeelte van het schapenvlees van Lakeland Herdwicks is afkomstig van mannelijke lammeren (hamels) omdat de meeste ooien voor het fokken worden gereserveerd. Het is hoofdzakelijk het vlees van deze mannelijke dieren en dat van ooien die nog niet gelammerd hebben (ooilammeren, germe) dat voor menselijke consumptie wordt geproduceerd.

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):*

Herdwick-schappen worden beschouwd als het voorbeeld bij uitstek van een ras dat aan de bijzondere klimatologische en geomorfologische omstandigheden in het Lake District is aangepast. Lakeland Herdwick-vlees is befaamd om zijn karakteristieke smaak en eetkwaliteit — het natuurlijke gevolg van het feit dat de lammeren die zich aan de heide en de grassen op de hoogvlakten van het Lake District tegoed doen, in het kader van een langzaam proces worden gekweekt. Alle bijvoeder is van oorsprong uit het productiegebied.

Het woord „Herdwick” vindt zijn oorsprong in de twaalfde eeuw en verwijst eigenlijk naar de weide waarop de schappen werden gehouden. Blijkbaar is het afgeleid van het Oudnoorse woord „Herdvic”, dat schapenboerderij betekent. In het Lake District werd het woord tot ver in de zeventiende eeuw gebruikt om kleine schapenboerderijen aan te duiden maar in de negentiende eeuw ging de naam definitief over op het schapenras.

Momenteel telt het Lake District zowat 50 000 voor de markt bestemde Herdwick-schappen op bijna 120 schapenboerderijen, waarvan er sommige in het bezit zijn van de National Trust. Rond 1920 kocht Beatrix Potter (Mrs. Heelis) met geld dat ze met haar Peter Rabbit-verhalen had verdiend, in het Lake District boerderijen op die door nieuwbouwprojecten of bebossing waren bedreigd. Zij stimuleerde de heropleving van het Herdwick-ras op deze boerderijen. Bij haar dood in 1943 liet ze al haar boerderijen na aan de National Trust en nam ze in haar testament op dat alle op deze boerderijen gehouden schapen raszuivere Herdwicks dienden te zijn.

Lakeland Herdwick-lamsvlees stond op het menu bij de kroning van koningin Elizabeth II in 1953.

**Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:**

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

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/lakeland-herdwick-pdo-111109.pdf>

---