



C/2024/1314

6.2.2024

**Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady
(EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(C/2024/1314)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Lofotlam“

EU č: PGI-NO-02899–25.1.2023

CHOP () CHZO (X)

1. Jméno (jména)

„Lofotlam“

2. Členský stát nebo třetí země

Norsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin

3.1. Druh produktu

Třída 1.1 Čerstvé maso (a vnitřnosti)

3.2. Popis výrobku, na který se vztahuje název uvedený v bodě (1)

Lofotlam je maso z jehňat narozených, chovaných a pasených na Lofotách. Tento pojem zahrnuje čerstvá a zmrazená jatečně upravená těla, prvotřídní části a druhy masa.

Jatečně upravené tělo musí mít minimální porážkovou hmotnost 16 kg a musí být staré 4 až 10 měsíců. Maso *Lofotlam* musí být klasifikováno v hlavní třídě jako O nebo lepší a s procentem tuku ve třídě 3 nebo nižší podle systému EUROP. Všechna jehňata jsou jakostní.

Maso má vysoký podíl vnitrosvalového tuku, je šťavnaté a křehké a při žvýkání klade jen malý odpor. Povrch bouraného masa má díky tenkým vrstvám vnitrosvalového tuku mramorovaný vzhled. Na vnější straně jatečně upraveného těla nejsou žádné tukové vrstvy. Maso *Lofotlam* má světle červenou barvu, svěží vůni, jemnou strukturu a mírně zvěřinovou chuť. Maso je přirozeně nasolené.

3.3. Krmiva (pouze pro produkty živočišného původu) a suroviny (pouze pro zpracované produkty).

Jehňata určená pro maso *Lofotlam* se musí pást na otevřených pastvinách s výživnými bylinami a travinami od pobřeží až po vrcholky hor po dobu nejméně osmi týdnů.

Jehňatům poraženým na podzim, která pocházejí přímo z pastvin, se neposkytuje žádná forma komerční krmné směsi.

Jehňata, která nejsou připravena k porážce na podzim, mohou být krmena omezeným množstvím komerčních krmných směsí, ale nesmí k nim mít neomezený přístup. Tato jehňata nesmí být při porážce starší než jeden rok. Komerční krmné směsi nesmějí obsahovat léčiva, konzervační látky ani žádné geneticky modifikované organismy nebo jejich deriváty.

3.4. Specifické kroky produkce, které musí proběhnout v určené zeměpisné oblasti

Lofotlam je maso z jehňat narozených, chovaných a pasených na Lofotách.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

Všechna zvířata musí být před vypuštěním na volnou pastvu ošetřena proti střevním parazitům.

Jehňata určená pro maso *Lofotlam* se na Lofotách pasou na výživných bylinách a pastvinách od pobřeží až po vrcholky hor. Musí být na volné pastvině nejméně osm týdnů.

Jehňata registrovaná k porážce jako *Lofotlam* musí být chována odděleně od ostatních zvířat od jejich vyzvednutí na farmě až do porážky a chlazení.

Jehňata, která nejsou na podzim připravena k porážce, mají volný přístup k hrubé píce v podobě trávy a pastvy. Mohou být krmena omezeným množstvím komerčních krmných směsí, ale nesmí k nim mít neomezený přístup. Tato jehňata nesmí být při porážce starší než jeden rok.

3.5. *Zvláštní pravidla týkající se krájení, strouhání, balení atd. produktu, na který se zapsaný název vztahuje*

—

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Maso jehňat *Lofotlam* musí být na šesti místech jatečně upraveného těla opatřeno razítkem s označením *Lofotlam*; a to na obou kýtách, bocích a plecích.



4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast produkce masa *Lofotlam* je vymezena obcemi Røst, Værøy, Moskenes, Flakstad, Vestvågøy a Vågan, obcí Hadsel, která se nachází na ostrově Austvågøy, obcí Hadsel, která se nachází na ostrově Hinnøya, na východě ohraničeném hranicí obce Lødingen a na severu v linii od Høgtinden směrem ke Svartskarvika v Ingelsfjorden, a také ostrovy v Raftsundet a Bråttøya og Hanøya Ingelsfjorden.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Tato souvislost je založena na konkrétních vlastnostech a charakteristikách produktu, jež lze připsat jeho zeměpisnému původu.

Chov ovcí má na Lofotách dlouhou historii a tradici, která sahá pravděpodobně až do vikingské éry. Nejčastějším masem obyvatel Lofot bylo skopové, ovce však byly také důležitým zdrojem vlny na výrobu oděvů.

Nejstarší zmínkou o chovu ovcí na Lofotách je legenda o králi Mórovi ve Værøy (pravděpodobně z vikingské doby), který prý měl tak velké stádo ovcí, že když první ovce dorazily k bráně domovských pastvin, poslední ovce ještě nepřekročily okraj hory.

Dlouholetá tradice chovu ovcí vedla na Lofotách ke shromáždění vysoké úrovně odborných znalostí o tom, jak chovat jehňata požadované kvality. Znalosti o chovu, krmení, provozu, dohledu a přesunech zvířat během pastevní sezóny jsou důležitými faktory pro výslednou kvalitu.

Jehňata určená pro maso *Lofotlam* mají v průměru vysokou hmotnost jatečně upraveného těla a jsou klasifikována jako jakostní, což lze přičíst výživné pastvině na volném prostranství. Pastviny na Lofotách jsou jedinečné. Souhra přírodních podmínek a dlouhodobého využívání přírodních zdrojů vytvořila dobré podmínky pro pastvu. Již více než tisíc let je krajina kultivována lidskou činností, a to těžbou dřeva a pastvou. Lofoty jsou tedy kultivovanou krajinou, kterou vytvářejí lidé a pasoucí se zvířata.

Lofoty mají strmé horské svahy pokryté zelenou trávou až k vrcholu. Jehňata tak mají přístup k rozsáhlým otevřeným pastvinám, které se táhnou od pobřeží až k vrcholům hor. Na pobřeží mají jehňata přístup k čerstvým mořským řasám ze Severního ledového oceánu, které jsou cenným doplňkem stravy.

Zelené horské svahy na Lofotách jsou porostlé trávou a bylinami, které zajišťují dobrý růst pasoucích se zvířat. Zvířata také požírají listy rašících stromů, a tím brání vzniku nových hustých lesních porostů. Otevřená krajina poskytuje dostatek světla a tepla kořenům rostlin, takže výnosy rostlin jsou vyšší, než by se dalo tak daleko na severu očekávat. Rostou zde druhy, které jsou schopny snášet sešlapávání, výkaly a okusování od pasoucích se zvířat. Zároveň se jedná o druhy rostlin bohaté na bílkoviny. Stabilní vliv pastvy na rostliny po celou pastevní sezónu má také za následek neustálý nový růst (mladé rostliny). Mladé rostliny mají nejvyšší obsah bílkovin a jsou pro zvířata nejchutnější, takže zvířata přijímají velké množství krmiva.

Zimy jsou mírné a vegetační období dlouhé. Jehňata proto mohou být brzy vypuštěna na velké otevřené pastviny s přístupem k výživným bylinám a svěží trávě. V některých oblastech ve vyšších nadmořských výškách se sníh drží až do srpna. To znamená, že jehňata určená pro maso *Lofotlam* spásají po celou pastevní sezónu zcela čerstvé mladé rostliny s vysokým obsahem bílkovin.

Pro maso *Lofotlam* je typická vysoká průměrná hmotnost jatečně upraveného těla, vysoká klasifikace, dobře vyvinutá svalovina a vysoký podíl vnitrosvalového tuku. Je to důsledek pastvy na rozsáhlých pastvinách, které se po roztání sněhu táhnou od pobřeží až na vrcholky strmých hor, a jsou bohaté na živiny z bylin, trávy a mořských řas.

Růstová křivka je rovnoměrná, svalová hmota se vyvíjí po celou dobu života zvířete a nedochází k žádným obdobím zbrzdění růstu. V kombinaci s pastvou ve strmém terénu to přispívá k dobře vyvinutému svalstvu, přičemž tuk se stává vnitrosvalovým. Výsledkem je křehké, světle zbarvené a chutné maso se svěží vůní, jemnou strukturou a lehce zvěřinovou chutí.

Na Lofotách se tradičně na pastviny nedávají solné lizy, protože ovce a jehňata přijímají dostatek soli z krmiva. Mořská tříšť a vítr z oceánu „ochucují“ vegetaci solí a dalšími minerály, což dále zvyšuje apetit pasoucích se zvířat. Maso z jehňat *Lofotlam* je tak předem nasolené již od přírody.

Spolu s odbornými znalostmi chovatelů, které získali za několik staletí chovu ovcí, je tak zajištěna vysoká kvalita jehněčího masa.

Lofotlam má na trhu pověst velmi chutného masa. Maso *Lofotlam* bylo označeno za nejlepší v Norsku a v současné době je na jídelním lístku mnoha restaurací a hotelů.

Odkaz na zveřejnění specifikace

—
