

**Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a),
del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de
calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2022/C 370/08)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Íslenskt lambakjöt»

N.º UE: PDO-IS-2636 – 28.9.2020

DOP (X) IGP ()

1. Nombre(s) [de DOP o IGP]

«Íslenskt lambakjöt»

2. Estado miembro o tercer país

Islandia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.1 Carne fresca (y sus despojos)

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

«Íslenskt lambakjöt» es el nombre que recibe la carne de los corderos islandeses de raza pura nacidos, criados y sacrificados en la isla de Islandia, en el océano Atlántico Norte. Las canales vaciadas pesan entre 15 y 17 kg entre los 4 y 6 meses, edad a la que se sacrifican todos los corderos. La carne es de color rojo oscuro, tierna y con sabor a caza. El cordero puede comercializarse en canales enteras o cortes primarios (cuarto delantero, costillar, filete, pierna, chuletas, morcillos, etc.), frescos o congelados.

Las principales características diferenciadoras del «Íslenskt lambakjöt» son:

- Sabor: a caza.
- Porcentaje de carne afectada por el estrés: 1-2 % con más del 5,8 % de pH 24.
- La carne es poco dura y los músculos de la espalda tiernos.
- Proporción de ácidos grasos omega-3 en fosfolípidos: 16 %.
- Cantidad de músculo que no contiene fosfolípidos: 1 % del peso del músculo.
- Cantidad elevada de vitaminas B y hierro (véase el cuadro siguiente).

Corte	Comestible%	Kcal	Proteína g/100g	Grasa g/100 g	Vitamina B-1 (mg/100 g)	Vitamina B-2 (mg/100 g)	Hierro mg/100 g	Zinc mg/100 g
Cuarto delantero	76	283	15,1	25,1	0,2	0,3	1	3
Costillar	78	335	15,8	30,6	0,1	0,2	1	2
Filete	100	142	21,5	6,2	0,2	0,3	2	2

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Pierna	64	174	19,2	10,9	0,2	0,3	2	3
Chuletas	69	315	16,6	28	0,1	0,3	2	2
Morcillos	76	171	17,9	11,1	0,2	0,3	2	3

3.3. *Pienso (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

Los corderos pastan en prados o pastizales cultivados desde la primavera hasta el otoño. Los corderos recién nacidos se alimentan normalmente en prados cultivados hasta que los pastos silvestres se consideran aptos para el pastoreo. La mayoría de las ovejas se llevan a los pastizales silvestres entre dos y cuatro semanas después del período de parición. Los pastos silvestres que se utilizan para el pastoreo de verano en Islandia están situados en tierras pertenecientes a explotaciones agrícolas o en pastizales. Por lo tanto, todos los piensos proceden en su totalidad de la zona geográfica.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc. del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

El organismo de comercialización del cordero de Islandia (*Icelandic Lamb Marketing Board*) ofrece material promocional común, con la siguiente marca colectiva: «*Icelandic Lamb Roaming Free Since 874*» [Cordero islandés, en libertad desde el año 874].



Tanto el logotipo como el material promocional son **opcionales**.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona geográfica es la isla de Islandia en el océano Atlántico Norte.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

La ganadería ovina tiene una larga y rica tradición cultural en Islandia. Muchos creen que, sin ovejas, Islandia habría sido inhabitable para los colonos hace muchos siglos. Las ovejas servían de sustento a la nación: generación tras generación sus carnes han alimentado a sus gentes, y su lana y pieles las han protegido del frío. Uno de los mejores ejemplos de la cocina tradicional islandesa es la sopa de carne de cordero, que anteriormente se servía los domingos o como algo especial, pero que ahora se considera un plato común del día a día. El patrimonio culinario de Islandia está interrelacionado con la ganadería ovina y los productos procedentes de la oveja y el cordero.

Los factores que influyen en el crecimiento y la salud de las ovejas son el valor nutritivo de los alimentos, la capacidad para comer y la utilización de los alimentos. La larga tradición de la ganadería ovina se ha ido transmitiendo generación tras generación en la isla, y ha dado lugar a un elevado nivel de gestión de los rebaños y de los métodos de pastoreo.

Durante la temporada de invierno, los agricultores islandeses mantienen bajo techo a las ovejas adultas alimentadas en invierno debido a las condiciones meteorológicas. Se alimentan de heno que los agricultores recogen durante el verano. El período de parición comienza entre finales de abril y principios de mayo y dura hasta principios de junio.

Los corderos pastan en prados o pastizales cultivados desde la primavera hasta el otoño. Los corderos recién nacidos se alimentan normalmente en prados cultivados hasta que los pastos silvestres se consideran aptos para el pastoreo. La mayoría de las ovejas se llevan a los pastizales silvestres entre dos y cuatro semanas después del período de parición. Los pastos silvestres que se utilizan para el pastoreo de verano en Islandia están situados en tierras pertenecientes a explotaciones agrícolas o en pastizales. Por lo tanto, todos los piensos proceden en su totalidad de la zona geográfica.

Los pastizales se llevan utilizando para el pastoreo del ganado desde la colonización de Islandia. La mayoría de estas tierras se encuentran en las zonas medias altas, principalmente porque los corderos que se alimentan allí suelen tener un ritmo de crecimiento más rápido. Aunque los pastos silvestres que se utilizan para el pastoreo de verano en Islandia por lo general resultan muy diferentes, la vegetación de las zonas altas suele ser más rica en proteínas, y este es uno de los factores que contribuyen a dicho ritmo de crecimiento acelerado. Por lo tanto, el ritmo de crecimiento de los corderos en las zonas bajas es, en general, más lento que el de los corderos que pastan en las zonas altas, alimentándose de la vegetación que acaba de brotar, especialmente a principios y mediados del verano, pero sus ritmos de crecimiento se igualan a finales de agosto.

A principios de septiembre, el ritmo de crecimiento de los corderos en los pastos silvestres empieza a disminuir. Si para entonces no han alcanzado un tamaño adecuado para el sacrificio, se puede incrementar su potencial de crecimiento colocándolos en zonas cultivadas, es decir, en praderas cultivadas o zonas de forrajes verdes, durante unas dos a seis semanas. En estos casos, los corderos siempre tienen acceso a otras zonas de pastoreo complementarias. Con este proceso se pretende conseguir el peso deseado de la canal en otoño y promover una mejor clasificación cuantitativa en los mataderos.

Los ganaderos recogen las ovejas de los pastizales y pastos silvestres en otoño en un proceso que puede durar hasta una semana, dependiendo de la ubicación geográfica y es una tradición tan antigua como la colonización de Islandia. Desde la época de la colonización, los ganaderos de cada comarca se han unido para reunir a las ovejas de los pastizales y terrenos de propiedad privada en un recinto comunal. Una vez reunidas, se hace una clasificación de las ovejas, y los propietarios o representantes de cada rebaño las llevan de vuelta a sus respectivas granjas.

Los corderos pastan principalmente en zonas más fértiles, prados y páramos, y descansan en zonas más accidentadas. La vegetación está formada por plantas bajas y hay relativamente pocas especies de árboles. La selección de plantas por parte de los corderos cambia con las temporadas, en función de la madurez de las plantas. La mayor parte de las ovejas islandesas buscan plantas como la guija de playa, la zarza de piedra, la angélica, la *Chamaenerion latifolium* y la rodiola. Algunas variedades de pasto, ciperáceas (*Cyperaceae*) y helechos (*Pteridophyta*) muy buscados por las ovejas son la *Deschampsia alpina*, la hierba fina, la agróstide estolonífera, la poa alpina, la festuca roja y la *Luzula multiflora*. Entre las plantas con flor populares y que son muy apreciadas por las ovejas de pasto, se encuentran la bartsia alpina, la ruda alpina, el geranio de bosque, la silene musgo, la clavelina de mar, el galio nórdico, la acedera (*Rumex longifolius*), la saxífraga (*Saxifraga hirculus*), etc. Los árboles y arbustos islandeses de los que se alimentan las ovejas en verano son, por ejemplo, el serbal de los cazadores, el epibolio de montaña, el *Salix lanata* y el sauce con hoja de té. Los nutritivos pastos silvestres y el heno reducen la necesidad de forraje, y, además, la diversidad de la vegetación disponible para el pastoreo es amplia. El clima frío de Islandia reduce la necesidad de utilizar plaguicidas en la producción de alimentos en las mismas cantidades que en muchos otros países. Estos factores son de gran importancia para la producción de «Íslenskt lambakjöt».

Los resultados del proyecto europeo sobre el cordero, FAIR CT96-1768 (OVAX) *Identifying and changing the qualities and composition of meat from different European sheep types which meets regional consumer expectations*, incluían una comparación del método de producción islandés del cordero con los métodos de producción de otros cinco países europeos. Los representantes de todos los países participantes consideraron que la «Íslenskt lambakjöt» era la más tierna de todas las carnes. Esto también se confirmó mediante mediciones de las características físicas de la carne examinada. La edad en el momento del sacrificio, además de la cantidad y solubilidad térmica del colágeno explican parte de esta diferencia. Además, se consideró que otro factor era la diferencia en la fibra muscular entre los ganados. Los resultados también indicaban que las principales características distintivas del «Íslenskt lambakjöt» eran las siguientes:

- Sabor a caza.
- Bajo porcentaje de carne afectada por el estrés (1-2 % con más del 5,8 % de pH 24).
- La carne es poco dura y los músculos de la espalda tiernos.
- Mayor porcentaje de ácidos grasos omega-3. La proporción de ácidos grasos omega-3 en fosfolípidos en los músculos de los corderos islandeses se ha registrado en un 16 % y la cantidad de músculo que no contiene fosfolípidos es del 1 % del peso del músculo.
- Gran cantidad de vitaminas B y hierro.

Las características del «Íslenskt lambakjöt» consisten sobre todo en una carne muy tierna y el sabor a caza. La palatabilidad de la «Íslenskt lambakjöt» se debe al hecho de que los corderos pacen libremente en pastizales silvestres delimitados y a que crecen en el medio natural y salvaje de Islandia, donde se alimentan de hierba y otras plantas.

En un estudio comparativo entre corderos de seis países europeos (Inglaterra, Islandia, España, Francia, Italia y Grecia), se constató que el «Íslenskt lambakjöt» es más rico que los demás tipos de cordero, en términos de cantidad y porcentaje de ácidos grasos omega-3.

Esto puede deberse a la composición de ácidos grasos del forraje y de la vegetación para el pastoreo, que influye en el porcentaje de ácidos grasos omega-3 tanto en las capas de grasa como en los músculos de los corderos. El clima de Islandia es uno de los factores que explican el elevado porcentaje de ácidos grasos. Islandia se extiende a las regiones árticas y subárticas. En las zonas bajas del sur y sudeste, y en algunas zonas interiores del norte y el este del país, tiene un clima subártico, en el que la temperatura media se sitúa en torno y por encima de 10 °C en julio, y por encima de -3 °C en enero. Las zonas altas del país, y la mayoría de las demás zonas bajas, cuentan con un clima ártico, con temperaturas medias en julio por debajo de 10 °C y temperaturas medias en enero por debajo de -3 °C. Las precipitaciones anuales en las zonas bajas se sitúan entre 400 y 2 000 mm. Islandia tiene los mayores glaciares situados fuera de las regiones polares y, en algunos lugares, los glaciares de salida se extienden hasta las zonas bajas. Los bajos niveles de contaminación, el aire limpio y la abundancia del espacio vital influyen en las condiciones de Islandia para la cría de ovinos, al igual que la baja contaminación de los pastizales, el buen trato y las condiciones de vida de los animales. La hierba de la que se alimentan es rica en ácido omega-3 linolénico y vitamina E. Además, se ha demostrado que los corderos islandeses no sufren estrés antes ni durante el sacrificio, lo que garantiza unos niveles de acidez muy bajos en la carne.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones
