



C/2024/1314

6.2.2024

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

(C/2024/1314)

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

«Lofotlam»

N.º UE: PGI-NO-02899 — 25.1.2023

DOP () IGP (X)

1. **Nombre(s)**

«Lofotlam»

2. **Estado miembro o tercer país**

Noruega

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.1 Carne fresca (y despojos)

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

«Lofotlam» es carne de corderos nacidos, criados y que han pastado en Lofoten. El término incluye las canales frescas y congeladas, los cortes naturales de primera calidad y las carnes clasificadas.

La canal debe tener un peso mínimo de 16 kg en el momento del sacrificio y entre cuatro y diez meses de edad. Conforme al sistema EUROP, «Lofotlam» debe clasificarse en la categoría principal O, o superior, y, en porcentaje de grasa, en la categoría 3, o inferior. Todos los corderos son corderos «estrella».

La carne contiene una elevada proporción de grasa intramuscular, es jugosa y tierna, con poca resistencia a la masticación. La superficie de la carne cortada presenta un aspecto vetado gracias a las finas capas de grasa intramuscular. En el exterior de la canal no hay depósito de capas de grasa. La carne «Lofotlam» es de color rojo claro, tiene un aroma fresco, textura suave y un cierto gusto a caza. Es carne presalada de forma natural.

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

Los corderos «Lofotlam» pastan a campo abierto en pastizales con herbaje nutritivo, desde el litoral hasta la cima de las montañas, durante al menos ocho semanas.

Los corderos sacrificados en otoño, procedentes directamente de los pastizales, no reciben mezcla alguna de pienso comercial.

Los corderos que no estén preparados para el sacrificio en otoño pueden recibir volúmenes limitados de mezclas de piensos comerciales, sin que puedan tener acceso ilimitado a dicha alimentación. Estos corderos no tendrán más de un año en el momento del sacrificio. Está prohibido utilizar mezclas de piensos comerciales que contengan medicamentos, conservantes, o que estén compuestos de organismos modificados genéticamente o de sus derivados.

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

«Lofotlam» designa la carne procedente de corderos nacidos, criados y que han pastado en Lofoten.

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Todos los animales deben ser tratados contra los parásitos intestinales antes de ser liberados para pastar a campo abierto.

Los corderos «Lofotlam» pastan en Lofoten, en pastizales con herbaje nutritivo, desde la costa hasta la cima de las montañas, y deben permanecer pastando a campo abierto durante al menos ocho semanas.

Los corderos registrados para el sacrificio como «Lofotlam» deben mantenerse separados de otros animales desde la recogida en la explotación hasta su sacrificio y refrigeración.

Los corderos que no estén preparados para el sacrificio en otoño tienen acceso libre a forrajes ordinarios en forma de hierba y pastos, y pueden recibir volúmenes limitados de mezclas de piensos comerciales, sin que puedan tener acceso ilimitado a dicha alimentación. Estos corderos no tendrán más de un año en el momento del sacrificio.

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

Los corderos «Lofotlam» serán marcados con el sello específico de «Lofotlam» en seis puntos de la canal: en ambos muslos, en los costados y en las paletillas.



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica de producción de carne «Lofotlam» está delimitada por los municipios de Røst, Værøy, Moskenes, Flakstad, Vestvågøy y Vågan, el municipio de Hadsel situado en Austvågøy, el municipio de Hadsel situado en Hinnøya, al este, por el límite municipal con el municipio de Lødingen y, al norte, por la línea que parte de Høgtinden hacia Svartskarvika en Ingelsfjorden, e incluye las islas de Raftsundet y Bråttøya og Hanøya Ingelsfjorden.

5. Vínculo con la zona geográfica

El vínculo se basa en una cualidad o característica específica del producto atribuible a su origen geográfico.

La ganadería ovina tiene una larga asociación histórica y tradicional con Lofoten, que probablemente se remonta a la época vikinga. El cordero era la carne más común para los habitantes de Lofoten, aunque las ovejas constituyeron también una fuente importante de lana para la vestimenta.

El registro más antiguo de ganadería ovina de Lofoten es la leyenda del rey Mår de Værøy (probablemente de la época vikinga), según la cual este poseía un rebaño de ovejas tan grande que cuando la primera oveja llegaba a la entrada de sus campos, la última aún no había cruzado la cima de la montaña.

La larga y sostenida tradición de la ganadería ovina ha permitido a Lofoten acumular un elevado nivel de experiencia profesional para la cría de corderos con la calidad deseada. Los conocimientos sobre la crianza, alimentación, explotación, supervisión y manejo de los animales durante la temporada de pastoreo son factores importantes para la calidad final.

Los corderos «Lofotlam» tienen, de media, un peso de canal elevado y están clasificados como corderos «estrella», lo que puede atribuirse a los pastizales a campo abierto, ricos en nutrientes. Las zonas de pasto de Lofoten son únicas. La interacción entre las condiciones naturales y el aprovechamiento a largo plazo de los recursos naturales ha generado esas buenas condiciones de los pastos. Desde hace más de mil años, la actividad humana ha ido modificando el paisaje mediante la extracción de madera y el pastoreo. El paisaje de Lofoten es, por tanto, un paisaje modificado por las personas y los animales de pastoreo.

Las laderas de sus escarpadas montañas están cubiertas de hierba verde hasta la cima. Por tanto, los corderos tienen acceso a grandes pastos a campo abierto que se extienden desde el litoral hasta las cimas. En el litoral, los corderos tienen acceso a algas frescas procedentes del océano Ártico, que constituyen un valioso complemento a su dieta.

El herbaje que crece en las verdes laderas de las montañas de Lofoten propicia un crecimiento excelente de los animales que pastan en ellas. Los animales comen también los brotes arbóreos, con lo que impiden la regeneración de bosques densos. El paisaje abierto permite que las raíces de las plantas reciban mucha luz y calor, por lo que su rendimiento es superior al que cabría esperar en una región tan septentrional. Las especies que crecen aquí son aquellas que pueden soportar los efectos del pisado, el estiércol y el apacentamiento de los animales. Se trata al mismo tiempo de especies ricas en proteínas. El efecto del apacentamiento constante durante la temporada de pastoreo provoca también el rebrote continuo (plantas jóvenes). Las plantas jóvenes tienen el mayor contenido de proteínas y son las más apetecibles para los animales, por lo que los estos ingieren una gran cantidad de alimento.

Los inviernos son suaves y el período vegetativo es largo. Por lo tanto, los corderos pueden ser liberados pronto para pastar en los grandes campos abiertos en los que tienen acceso a herbaje nutritivo y exuberantes prados. Algunas zonas de mayor altitud permanecen cubiertas de nieve hasta agosto. Esto significa que los corderos «Lofotlam» se alimentan de plantas jóvenes y completamente frescas, con alto nivel proteínico, durante toda la temporada de pastoreo.

Los corderos «Lofotlam» se caracterizan por tener una canal de peso y clasificación medios elevados, una masa muscular muy desarrollada y un elevado porcentaje de grasa intramuscular. Estas características se deben a los extensos pastizales ricos en nutrientes, con algas marinas y herbajes, que se extienden desde el litoral hasta la cima de las escarpadas montañas una vez que la nieve se derrite.

La curva de crecimiento es uniforme, la masa muscular se desarrolla en todo el animal y no hay períodos de enlentecimiento. Combinadas con el pastoreo en terrenos escarpados, estas características contribuyen a un buen desarrollo de los músculos, en los que la grasa se convierte en intramuscular. El resultado es una carne tierna y sabrosa, de color claro, con aroma fresco, textura suave y un cierto gusto a caza.

Tradicionalmente, en Lofoten no se ponen piedras de sal en los pastizales ya que las ovejas y los corderos absorben suficiente sal a través del alimento. El aerosol marino y el viento del océano «sazonan» la vegetación con sal y otros minerales, lo que aumenta aún más el apetito de los animales que pastan. La carne «Lofotlam» está presalada (ya salada por naturaleza).

Estas características, combinadas con la experiencia de los productores, acumulada a lo largo de varios cientos de años en relación con la cría de ovejas, permiten obtener corderos de gran calidad.

La carne de cordero «Lofotlam» tiene renombre en el mercado como una carne muy sabrosa, y ha sido designada como la mejor de Noruega, por lo que actualmente está presente en el menú de muchos restaurantes y hoteles.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

—

—————