



C/2024/1314

6.2.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/1314)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

«Lofotlam»

N. UE: PGI-NO-02899— 25.1.2023

DOP () IGP (X)

1. **Nome**

«Lofotlam»

2. **Stato membro o paese terzo**

Norvegia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Lofotlam è il nome delle carni di agnelli nati, allevati e pascolati nelle Lofoten. Il termine indica le carcasse, fresche e congelate, i tagli naturali di prima scelta e le varie tipologie di carne.

La carcassa deve avere un peso di macellazione minimo di 16 kg e un'età compresa tra i 4 e i 10 mesi. Le carni *Lofotlam* devono essere classificate nella classe principale O o superiore e la percentuale di grasso nella classe 3 o inferiore secondo la griglia EUROP. Tutti gli agnelli appartengono alla categoria «prima scelta».

La carne ha un'alta percentuale di grasso intramuscolare, è succosa e tenera con una bassa resistenza alla masticazione. La superficie della carne porzionata si presenta mazzata per via dei sottili strati di grasso intramuscolare. L'esterno della carcassa non presenta depositi di grasso. La carne di *Lofotlam* ha un colore rosso chiaro, un sapore fresco, una consistenza morbida e un leggero gusto di selvaggina. La carne è già salata naturalmente.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati).*

I *Lofotlam* devono pascolare in campo aperto con erbe nutrienti e da pascolo, dalla costa e fino alle cime delle montagne, per almeno otto settimane.

Agli agnelli macellati in autunno, provenienti direttamente dai pascoli, non deve essere somministrata alcuna forma di miscela di mangimi commerciali.

Gli agnelli non preparati per la macellazione in autunno possono essere alimentati con quantità limitate di miscele di mangimi commerciali, ma non devono avere accesso illimitato a tali mangimi. Al momento della macellazione gli agnelli non devono avere più di un anno di età. È vietato l'utilizzo di miscele di mangimi commerciali contenenti farmaci, conservanti o costituite da organismi geneticamente modificati o da loro derivati.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Lofotlam è il nome delle carni di agnelli nati, allevati e pascolati nelle Lofoten.

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Tutti gli animali devono essere sottoposti a trattamento contro i parassiti intestinali prima di lasciarli pascolare in campo aperto.

I Lofotlam devono pascolare nelle Lofoten con erbe nutrienti e da pascolo, dalla costa e fino alle cime delle montagne, e rimanere al pascolo in campo aperto per almeno otto settimane.

Gli agnelli registrati per la macellazione come Lofotlam devono essere tenuti separati dagli altri animali da quando sono prelevati dall'azienda agricola fino alla macellazione e alla refrigerazione.

Gli agnelli non preparati per la macellazione in autunno hanno libero accesso a foraggi grossolani sotto forma di erba e pascolo. Possono essere alimentati con quantità limitate di miscele di mangimi commerciali, ma non devono avere accesso illimitato a tali mangimi. Al momento della macellazione gli agnelli non devono avere più di un anno di età.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato

—

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato

Le carni *Lofotlam* devono essere stampigliate con lo specifico marchio *Lofotlam* in sei punti della carcassa: entrambe le cosce, i lati e la spalla.



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica di produzione delle carni *Lofotlam* è limitata ai comuni di Røst, Værøy, Moskenes, Flakstad, Vestvågøy e Vågan, alla zona del comune di Hadsel situata sull'isola di Austvågøy e alla zona del comune di Hadsel situata sull'isola di Hinnøya, delimitata a est dal confine con il territorio comunale di Lødingen e a nord da una linea che va da Høgtinden a Svartskarvika nell'Ingelsfjorden; la zona comprende anche le isole dello stretto di Raftsundet e di Bråttøya e Hanøya nell'Ingelsfjorden.

5. Legame con la zona geografica

Il legame si basa su una qualità/caratteristica specifica del prodotto attribuibile alla sua origine geografica.

L'allevamento ovino ha con le Lofoten un legame fatto di storia e tradizione di lunga data, che risale probabilmente all'epoca vichinga. Il montone era la carne più comune per gli abitanti delle Lofoten, ma le pecore erano importanti anche perché fornivano la lana per l'abbigliamento.

La più antica testimonianza dell'allevamento ovino nelle Lofoten è la leggenda di Re Mår di Værøy (probabilmente di epoca vichinga), la quale racconta che egli possedesse un gregge così grande che quando la prima pecora raggiungeva il cancello dei campi della proprietà, l'ultima non aveva ancora attraversato il ciglio della montagna.

La lunga tradizione ininterrotta dell'allevamento ovino nelle Lofoten ha portato al raggiungimento di un livello elevato di competenze professionali relative alle modalità di allevamento di agnelli della qualità desiderata. Le conoscenze sull'allevamento, l'alimentazione, la gestione, la sorveglianza e lo spostamento degli animali durante la stagione del pascolo costituiscono fattori importanti che contribuiscono alla qualità finale.

I Lofotlam hanno un peso medio della carcassa elevato e sono classificati nella categoria «prima scelta», grazie al pascolo in campo aperto ricco di nutrienti. Le superfici a pascolo delle Lofoten sono uniche. L'interazione tra le condizioni naturali e l'utilizzo a lungo termine delle risorse naturali ha determinato le buone condizioni di pascolo. Per più di 1 000 anni l'uomo ha agito sul paesaggio attraverso attività di estrazione del legno e pascolo. Il paesaggio delle Lofoten è quindi un paesaggio culturale creato dall'uomo e dagli animali al pascolo.

Le Lofoten hanno ripidi versanti montuosi coperti da erba verde fino alla cima. Gli agnelli hanno quindi accesso a grandi pascoli in campo aperto che si estendono dalla costa fino alle cime delle montagne. Sulla costa gli agnelli possono cibarsi delle alghe fresche dell'Oceano Artico, che costituiscono un prezioso integratore alimentare.

I versanti verdi delle montagne delle Lofoten sono caratterizzati da una vegetazione di erba e piante aromatiche che garantiscono la crescita ottimale degli animali al pascolo. Gli animali mangiano anche le foglie degli alberi che germogliano, impedendo così la ricostituzione delle fitte foreste. Il paesaggio aperto consente alle radici delle piante di ricevere luce e calore in abbondanza, per cui la resa delle piante è superiore a quella che ci si potrebbe aspettare in zone situate così a nord. Le specie che crescono qui sono quelle che possono sostenere l'impatto del calpestio, del letame e del pascolo degli animali. Si tratta allo stesso tempo di specie ricche di proteine. La presenza costante di attività di pascolo durante tutta la stagione del pascolo determina anche il continuo rinnovamento delle piante (piante giovani). Le piante giovani hanno il più alto contenuto proteico e sono le più appetibili per gli animali, che quindi assumono molto nutrimento.

Gli inverni sono miti e il periodo vegetativo è lungo. Gli agnelli possono quindi essere portati presto al pascolo in campo aperto, dove hanno a disposizione erbe nutrienti e una rigogliosa erba da pascolo. In alcune zone in quota la neve è presente fino ad agosto. Ciò significa che i Lofotlam brucano piante da pascolo giovani e freschissime ad elevato tenore proteico per tutta la stagione del pascolo.

Una classificazione e un peso della carcassa mediamente elevati, una massa muscolare molto sviluppata e un'alta percentuale di carne intramuscolare sono caratteristiche tipiche dei Lofotlam. Questo è il risultato del pascolo ricco di sostanze nutritive in ampi spazi, con alghe marine, erbe ed erba da pascolo, che si estendono dalla costa fino alla cima delle montagne ripide, non appena la neve si è sciolta.

La curva di crescita è regolare, la massa muscolare si sviluppa in tutto l'animale e senza periodi di interruzione dell'accrescimento. In combinazione con il pascolo su terreni scoscesi, si ottiene una muscolatura ben sviluppata in cui il grasso diventa intramuscolare. Ne risulta una carne tenera, di colore chiaro e gustosa, con un sapore fresco, una consistenza morbida e un leggero gusto di selvaggina.

Nelle Lofoten tradizionalmente non si inserisce sale pastorizio nei pascoli, in quanto pecore e agnelli assimilano sale a sufficienza dagli alimenti. Gli spruzzi d'acqua del mare e il vento dell'oceano «insaporiscono» la vegetazione con sale e altri minerali, aumentando ulteriormente l'appetito degli animali al pascolo. Le carni di Lofotlam sono già salate naturalmente.

Insieme all'esperienza dei produttori, maturata nel corso di diversi secoli di allevamento ovino, tali condizioni consentono di allevare agnelli di alta qualità.

Le carni di Lofotlam sono rinomate sul mercato per il loro gusto molto saporito. Si fregiano del titolo di prodotto di eccellenza della Norvegia e sono presenti nei menu di molti ristoranti e alberghi.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

—

—————