

Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2016/C 239/11)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

ENOTNI DOKUMENT

„HÄNNLAMB“

EU št.: SE-PDO-0005-01327 – 21.4.2015

ZOP (X) ZGO ()

1. **Ime**

„Hännlamb“

2. **Država članica ali tretja država**

Švedska

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.1 Sveže meso (in klavnični izdelki)

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Hännlamb“ je poimenovanje trupov in kosov jagnjeti ter ovc pasme „gutefår“, ki so skoteni, rejeni in zaklani znotraj opredeljenega geografskega območja Gotland. „Hännlamb“ v gotlandskem narečju pomeni „ovca z rogovi“ in je izvirno poimenovanje za pasmo ovc z rogovi z otoka Gotland, ki je bila na začetku 20. stoletja rešena pred izumrtjem in bila nato poimenovana „gutefår“. Pasma izvira iz stare gotlandske pasme ovc „allmogefår“, ki je svoje lastnosti skozi več tisočletij prilagodila podnebjju in rastlinju otoka Gotland. Ovce se zadržujejo na naravnih pašnikih, ki so v primerjavi z ornimi zemljišči revni, in so se prilagodile tako, da kar najboljše izkoristijo hranilne snovi rastlinja na teh travnikih. Meso je se trži tako na Gotlandu kot drugje na Švedskem.

Živali vrste „hännlamb“, namenjene zakolu, morajo pripadati pasmi „gutefår“ in izpolnjevati zahteve po pasemski čistosti, ki jih je postavilo eno izmed rejskih društev (Gutefår Akademien ali Föreningen Gutefåret), poleg tega pa morajo biti vključene v njune genske banke za ohranitev pasme. Živali morajo biti vzrejene na naravnih pašnikih otoka Gotland.

Naravna paša daje mesu poseben značaj. Trave in zelišča na primer vsebujejo visoko raven polinenasičenih maščobnih kislin in antioksidantov, kot je vitamin E. Meso iz ovc, ki jih krmijo s temi zelišči in travo zaradi tega vsebuje višjo raven teh snovi in drugačen profil maščobnih kislin, s tem pa tudi značilen okus. Vitamin E na okus vpliva posredno, tako da preprečuje razgradnjo maščobnih kislin. Razlike v okusu, ki so značilne za določeno pasmo, izhajajo predvsem iz razlik v zamaščenosti, a tudi v zmožnosti pasme ovc, da kar najboljše izkoristi različne tipe krme. Vrsta „hännlamb“ zaradi prilagoditve tudi na revnih, a vrstno bogatih pašnikih doseže ustrezno rast, kar vpliva tudi na specifične lastnosti mesa. Vsebnost energije v ovčjem mesu je približno 100–170 kcal ali približno 470–700 kJ na 100 gramov mesa, odvisno od tega, kako je razrezano. Vsebnost maščob se giblje med 2 in 10 % ter sestoji iz približno enakega deleža nasičenih in mononenasičenih maščobnih kislin, medtem ko polinenasičene maščobne kisline predstavljajo približno desetino vseh kislin. Meso z naravnih pašnikov ima višji delež polinenasičenih maščobnih kislin, kot so maščobne kisline omega-3 (predvsem alfa-linolenska kislina in eikozapentaenojska kislina), saj se te maščobne kisline nahajajo v rastlinah z naravnih pašnikov. Razlike v količini maščobnih kislin omega-3 so lahko kar petkratne, odvisno od krme. Krma oziroma paša vpliva na deleža maščobnih kislin omega-3 in omega-6 v mesu, kar obenem pripomore k značilnemu okusu. Okus ovčjega mesa vrste „hännlamb“ bi lahko opisali kot specifičen, s sočnim mesnim okusom z rahlim priokusom po jetrih in krvi, izrazitim maslenim karakterjem (stopljeno maslo), gozdno aromo (zemlja, mah in gobe), kiselkasto noto in jasnim kovinskim pookusom. Poleg tega je ovčje meso naravno slano, odlikujejo pa ga tudi note zelišč in kostanja. Meso ima značilno divjačinsko

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

aromo. Skupine ocenjevalcev so okus ovčjega mesa povezale z aromo kovine, gozda, masla in kiselkasto mesno noto. Najbolj intenzivna je bila aroma masla, ki ji sledita aromi kovine in gozda. Za to meso so značilna fina vlakna s temnejšo barvo in manjšo vsebnostjo maščob kot za meso bolj razširjenih pasem. Barva mesa je na dnevi svetlobi temno rdečkasta, barva maščobe pa bela (AMSA Meat Color Measurement Guidelines, American Meat Science Association, 2012).

Ena izmed značilnosti domačih pasem živali je velika raznovrstnost. Razlikujejo se tako po videzu kot po velikosti. Teža odraslih ovc „gutfär“ je različna, tudi pri živalih v isti starostni skupini. Odrasle ovce v povprečju tehtajo 50 kg, njihova teža pa se giblje med 40–70 kg, medtem ko ovni tehtajo 60–80 kg. To pomeni, da se po rasti in teži razlikujejo tudi jagnjeta. Teža ovc z otoka Lilla Karlsö z enakim rojstnim datumom se ob zakolu denimo giblje med 16–21 kg.

Za prodajo mesa pod oznako „hånnlamb“ ni postavljenih posebnih zahtev glede najvišje ali najnižje starostne meje ob zakolu. Odločitev za to, ali je žival uvrščena v kategorijo ovčetine oziroma jagnjetine, se sprejme pri pregledu trupa. Zgornja starostna meja za jagnjetino vrste „hånnlamb“ je 16 mesecev, nato je opredeljena kot ovčatina. Ob prodaji mesa vrste „hånnlamb“ je treba jasno navesti, ali gre pri mesu za jagnjetino ali ovčetano.

Najmanjša teža trupov, ki se jih sme prodajati pod oznako „hånnlamb“, znaša 12 kg. Za posamezne kose mesa omejitve glede teže niso določene, saj je bilo ocenjeno, da to ni potrebno.

Jagnjeta so navadno zaklana zgodaj jeseni, po tem ko njihova živa teža doseže približno 30–50 kg. Starejše živali so zaklane skozi celo leto. V skladu z merili kakovosti za meso vrste „hånnlamb“ mora biti za kategorijo jagnjetine oblika trupa dobro razvita in spadati v razred mesnatosti O–E glede na lestvico EUROP. V skladu z merili kakovosti mora biti glede na maščobni razred zamaščenost vsaj „zadovoljiva“ (2- za jagnjetino glede na lestvico EUROP). Pri kategoriji zakola se dovoljuje malo manj razvita oblika trupa (P+–E), medtem ko mora biti glede na maščobni razred zamaščenost vsaj „zadovoljiva“ (2-).

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Skozi celotno sezono pridelave rastlin se ovce vrste „hånnlamb“ pasejo na naravnih pašnikih in tako uživajo hrana, ki jih lahko pridobijo iz rastlinja. Glede na podnebne dejavnike in pogoje rasti na naravnih pašnikih se sme živali spomladi in pozno jeseni tudi dodatno krmiti s senom/silažo. Jagnjeta na naravnih pašnikih sledijo svojim materam. Ko so stara približno en mesec, se začnejo pasti, vendar zaradi socialne interakcije še naprej sesajo do pozne jeseni.

Vsebnost hranilnih snovi v paši (na kg suhe snovi) se razlikuje, vendar so bile za tipično pašo vrste „hånnlamb“ določene naslednje meritve: uporabna energija 10,2 MJ, prebavljive surove beljakovine 126 gramov, aminokislina, ki se absorbirajo v črevesu, 69 gramov, uravnoteženost beljakovin v vampu 48 gramov, kalcij 9,1 grama, fosfor 2,6 grama, kalij 17,2 grama, magnezij 1,8 grama, pepel 63 gramov in surove beljakovine 168 gramov.

Pozimi ovce in ovne krmijo s senom in/ali silažo. Ovcam se sme v obdobju enega meseca pred in po jagnjivti dajati dodatno koncentrirano krmo. Tako voluminozna kot koncentrirana krma mora prihajati z opredeljenega geografskega območja.

Seno za zimsko krmo se proizvaja na ornih zemljiščih. Sestava se spreminja glede na talne razmere, vendar pogosto vsebuje travne mešanice, kot so travniški mačji rep, travniška bilnica, trpežna ljujka, včasih tudi z dodatkom lucerne in drugih zelišč.

Silaža je pridobljena iz enakih žitaric, kot se uporabljajo za seno.

Pri izboru koncentrirane krme ni postavljenih nobenih zahtev, razen tega, da je treba krmiljenje omejiti na približno en mesec pred oziroma po jagnjivti.

3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Živali za zakol morajo biti skotene in vzrejene na opredeljenem geografskem območju na naravnih pašnikih (za krajša obdobja se lahko pasejo tudi na drugih površinah na opredeljenem geografskem območju v pašni sezoni in v času zunaj pašnega obdobja).

Pašno obdobje za jagnjeta mora pred zakolom obsegati najmanj štiri mesece. Pašno obdobje za odrasle živali mora trajati najmanj sedem mesecev na leto.

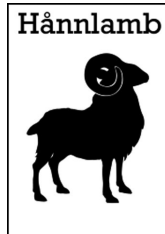
3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Pri zakolu je treba živali, trupe in kose hraniti posebej. Trupi morajo biti ožigosani z logotipom vrste „hånnlamb“ (slika 1).

Logotip je treba pritrditi na embalažo končnih proizvodov, da se zagotovi njihova sledljivost.



Slika 1. Logotip vrste „hånnlamb“.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje obsega otok Gotland s sosednjimi otoki in otočki. Geografsko območje se ujema s pokrajino Gotland vključno z otokom Gotska Sandön (slika 2). Gotland je največji otok v Baltskem morju, z geografsko lego 57°29'57"N 18°30'34"E. Otok se od večine preostalega dela Švedske med drugim razlikuje po tem, da geološko podlago sestavlja apnenec.



Slika 2. Zemljevid Fenoskandije, na katerem je otok Gotland, tj. geografsko območje vrste „hånnlamb“, označen z zeleno.

5. Povezava z geografskim območjem

Podnebje na otoku Gotland je oceansko. Temperature so zaradi lege ob Baltskem morju čez leto relativno stabilne, s hladnejšimi pomladmi, a milimi jesenmi in zimami. Povprečna letna temperatura je približno +6,5 °C. Temperatura na začetku in sredi poletja je pogosto visoka, intenzivna izpostavljenost soncu pa povzroča sušo, kar ima vpliv na rastlinstvo in pašne razmere.

„Hånnlamb“ je domača pasma, ki izvira iz gotlandske pasme ovc „allmogefår“, ki je svoje lastnosti skozi več tisočletij prilagodila podnebnju in rastlinju otoka Gotland. Ovce so se vse leto pasle po okoliškem območju – na obalnih pašnikih, apnenčastih površinah in v gozdovih. Zaradi takšnega načina življenja se je gotlandska pasma ovc, ki je živela zunaj, sčasoma prilagodila edinstvenim naravnim razmeram na otoku. Ta pasma ovc je obdržala veliko prvotnih lastnosti, ki jih pri sodobnih pasmah ovc ni več. Prebavni sistem ovc se je denimo prilagodil tako, da živalim omogoča kar najboljši izkoristek revnih naravnih pašnikov otoka Gotland.

Iz petletnih poročil predstavnika okrožja iz 19. stoletja je razvidno, da so bili otoški pašniki primerni za vzrejo ovc, in da je bila ta panoga za Gotland velikega pomena. V poročilih je prav tako zapisano, da je bila gotlandska pasma ovc trdoživa zato, ker so se ovce celo leto gibale na prostem. Kljub temu, da so bile nizke rasti, je bilo njihovo meso dobrega okusa z izrazito divjačinsko aromo. K razvoju teh slednjih lastnosti je med drugim doprinesel tudi nabor zelišč na naravnih pašnikih. Starejši viri kažejo, da je bila ovčetina – sveža, prekajena ali soljena – pomembna gotlandska izvozna dobrina. Ovčje meso so tako od sredine 18. stoletja redno izvažali med drugim v Stockholm.

Leta 1918 se je začela izvajati pobuda za ohranitev gotlandske ovce „hånnlamb“ pred izumrtjem. Sčasoma so iz takrat zbranih primerkov vrste „hånnlamb“ oblikovali nove črede. Tako je bila gotlandska domača pasma „hånnlamb“ rešena. Leta 1973 je bilo poimenovanje „gutefår“ odobreno za gotlandsko domačo pasmo z rogovi, ki je v gotlandskih narečjih tradicionalno poimenovana „hånnlamb“. Tako ovce kot ovni pasme „hånnlamb“ imajo rogove.

Danes vzreja vrste „hånnlamb“ sloni na metodah, ki so zelo podobne tistim iz preteklosti, a v skladu s pravili, ki jih določajo organi in zakonodaja. Vzreja je pod strogim nadzorom in sledi vzrejnemu načrtu, ki ga je določil švedski odbor za kmetijstvo in ki prepoveduje usmerjeno vzrejo in križanje z drugimi pasmami. Ovca vrste „hånnlamb“ je tako ohranila enak videz in lastnosti, kot jih je imela tisoče let.

Glede na arheološke najdbe se vzreja ovc na gotlandskih otokih izvaja že več kot 4 000 let. Vzreja ovc je na Gotlandu že zgodaj postala zelo pomembna. Na pomembnost ovčereje na otoku Gotland kaže tudi dejstvo, da so svobodni kmetje z otoka že v 13. stoletju kot simbol na svojih pečatih uporabljali starejšega ovna, poimenovanega „väduren“. „Väduren“ je dolgo časa predstavljal simbol razdelitve južnega dela otoka Gotland na tri dele, preden je začel krasiti emblem celotnega otoka in je še danes njegov uradni simbol. Oven „väduren“ krasí tudi grbe regije, province in pokrajine Gotland (slika 3).



Slika 3. Od leve proti desni: Pečat iz 13. stoletja z ovco „hånnlamb“ kot simbolom svobodnih kmetov, sledita mu logotipa regije Gotland in upravne enote okrožja Gotland, ki kot simbol za Gotland prav tako uporabljata ovco „hånnlamb“.

Vzročna povezava med geografskim okoljem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)

Zaradi vsebnosti apnenca in oceanskega podnebja se gotlandski naravni pašniki ponašajo s posebno in bogato raznovrstnostjo zelišč. To velja tudi za redke iglaste gozdove, v katerih je talno rastlinstvo zaradi vsebnosti apnenca zelo bogato z zelišči in travami. Na naravnih pašnikih lahko raste od 20 do 40 rastlinskih vrst na m². Pašniki še vedno prekrivajo večinsko površino otoka Gotland, čeprav se je njihov obseg zmanjšal in danes znaša približno 40 000 hektarov.

Sušno gotlandsko podnebje v kombinaciji z naravno krmo daje mesu vrste „hånnlamb“ močan mesni okus. Znanstvene študije kažejo, da na mesno aromo vpliva vsebnost vode v krmi. Bogata raznovrstnost zelišč na gotlandskih naravnih pašnikih, med drugim prisotnost materine dušice, prispeva k temu, da meso razvije izrazit divjačinski okus. To lastnost potrjujejo že zgodovinski viri, meso pa že od nekdaj velja za izjemno iskano delikateso.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

<http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan-hannlamb-med-bilagor.pdf>