

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2016/C 239/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„HÄNNLAMB”

Nr UE: SE-PDO-0005-01327 – 21.4.2015

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa**

„Hännlamb”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Szwecja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.1 Mięso świeże (i podroby)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Hännlamb” oznacza tusze i kawałki mięsa jagnięcego i baraniego osobników rasy „gutefår”, które urodziły się, były chowane i które ubito na wyznaczonym obszarze geograficznym Gotlandii. W dialekcie Gotlandii „hännlamb” oznacza „rogatą owcę”. Jest to oryginalna nazwa owcy z Gotlandii, którą uratowano przed wyginięciem na początku XX w. i którą to rasę nazywa się obecnie „gutefår”. Rasa ta pochodzi od starej odmiany owiec gotlandzkich „allmogefår”, której cechy kształtowały się przez tysiące lat pod wpływem lokalnego klimatu i roślinności. Owce te były hodowane na naturalnych pastwiskach uboższych od terenów uprawnych, gdzie nauczyły się optymalnie wykorzystywać rosnącą tu roślinność. Ich mięso sprzedawano zarówno na Gotlandii, jak i całej Szwecji.

Owce „hännlamb” przeznaczone na ubój muszą być rasy „gutefår” i spełniać kryteria czystości rasy ustanowione przez jedną z organizacji selekcyjnych (GutefårAkademin lub Föreningen Gutefåret) oraz muszą być wpisane do ich banków materiału genetycznego w celu zachowania rasy. Zwierzęta muszą być chowane na naturalnych pastwiskach Gotlandii.

Wypas na tych naturalnych pastwiskach nadaje mięsu szczególny charakter. Tutejsza trawa i inna roślinność zawierają na przykład dużo wielonienasyconych kwasów tłuszczowych i przeciwutleniaczy takich jak witamina E. Mięso z owiec karmionych taką roślinnością zawiera zatem więcej tych substancji i charakteryzuje się odmiennym profilem kwasów tłuszczowych, a co za tym idzie charakterystycznym smakiem. Witamina E ma pośredni wpływ na smak, zapobiegając rozkładowi się kwasów tłuszczowych. Różnice w smaku zależą głównie od grubości warstwy tłuszczu, ale również od zdolności tej rasy do maksymalnego wykorzystania różnego rodzaju paszy. Dzięki tej zdolności owce „hännlamb” dobrze przystosowały się do ubogich (ale zróżnicowanych gatunkowo) pastwisk, co nadaje ich mięsu specyficzne cechy. Wartość kaloryczna mięsa wynosi ok. 100–170 kcal lub 470–700 kJ na 100 g mięsa, w zależności od krojenia. Zawartość tłuszczu wynosi od ok. 2 % do 10 %; tłuszcz składa się z kwasów tłuszczowych nasyconych i jednonienasyconych w mniej więcej równej proporcji, przy czym kwasy tłuszczowe wielonienasycone stanowią maksymalnie ok. 10 % całkowitej zawartości kwasów tłuszczowych. Mięso ze zwierząt wypasanych na pastwiskach naturalnych ma wyższą zawartość kwasów tłuszczowych wielonienasyconych takich jak omega-3 (w szczególności kwas alfa-linolenowy i kwas eikozapentaenowy), gdyż zawierają je również rosnące tam rośliny. Zawartość kwasów tłuszczowych omega-3 może różnić się aż pięciokrotnie, w zależności od rodzaju jedzonych roślin. Zawartość kwasów tłuszczowych omega-3 i omega-6 w mięsie zależy od paszy/pastwiska i ma wpływ na doznania smakowe. Smak mięsa „hännlamb” można opisać jako wyraźny: jest ono soczyste, z posmakiem wątróbki i krwi oraz nutą maślaną (topione masło) i leśną (ziemia, mech i grzyby); jest to smak kwaśny z wyraźnym metalicznym posmakiem. Ponadto mięso to posiada naturalnie słoną nutę, przypominając również trawę i kasztany, oraz wyraźny smak dziczyzny. Degustatorzy potwierdzili obecność smaku metalicznego, nut

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

leśnych, maślanych i kwaśnych w jagnięcinie. Najmocniejszą nutą była nuta maślana w połączeniu z metaliczną i leśną. Mięso jest drobnoziarniste, ma ciemniejszą barwę i cieńszą warstwę tłuszczu niż mięso z chowu bardziej komercyjnego. W świetle naturalnym mięso jest umiarkowanie ciemnoczerwone, a tłuszcz biały (AMSA Meat Color Measurement Guidelines, American Meat Science Association – wskazówki amerykańskiego stowarzyszenia naukowego ds. mięsa w odniesieniu do pomiaru barwy mięsa, 2012).

Duża różnorodność osobnicza stanowi cechę tej naturalnej miejscowej odmiany. Zwierzęta mogą różnić się wyglądem i wielkością. Dorosłe owce „gutefår” mogą różnić się wagowo, nawet w obrębie tej samej grupy wiekowej. Masa jarek wynosi przeciętnie 50 kg, ale może mieścić się między 40 a 70 kg, podczas gdy barany ważą 60–80 kg. Różnice te widać również we wzroście i masie jagniąt. I tak na przykład owce z Lilla Karlsö mogą ważyć przy uboju 16–21 kg.

W sprzedaży mięsa pod nazwą „hånnlamb” nie istnieją żadne dolne ani górne pułapy dotyczące wieku owiec przy uboju. Decyzję co do zaklasyfikowania zwierzęcia jako dorosłe lub jako jagnię podejmuje się na zasadzie oceny wzrokowej tuszy. Limit wieku dla jagnięcia „hånnlamb” wyznaczono na ok. 16 miesięcy, starsze zwierzęta są klasyfikowane jako dorosłe. Przy sprzedaży należy natomiast jasno wskazać, czy mięso pochodzi od jagnięcia, czy od dorosłej owcy.

Minimalna masa tuszy owcy „hånnlamb”, która może być wprowadzona do obrotu, wynosi 12 kg. Nie ustalono natomiast limitu dla pojedynczych krojonych kawałków, gdyż nie uznano tego za konieczne.

Owce na ogół poddaje się ubojowi wczesną jesienią po osiągnięciu przez nie masy ok. 30–50 kg. Starsze zwierzęta trafiają do ubojni przez cały rok. Zgodnie z kryteriami jakości klasyfikacji EUROP dla owiec „hånnlamb” klasa umięśnienia tusz jagnięcych musi wynosić co najmniej O–E, a warstwa tłuszczu w tych tuszach musi być co najmniej cienka (2–). W odniesieniu do zwierząt poddawany ubojowi klasa umięśnienia może być nieco niższa (P+E), ale warstwa tłuszczu wciąż co najmniej cienka (2–).

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Przez cały okres uprawy roślin owce „hånnlamb” wypasają się na naturalnych pastwiskach, korzystając ze składników odżywczych dostępnych w roślinach. W zależności od warunków pogodowych i stanu pastwisk naturalnych, wiosną i późną jesienią można podawać dodatkową paszę w postaci siana i kiszonki. Jagnięta towarzyszą matkom na pastwisku. Jagnięta zaczynają paść się w wieku ok. 1 miesiąca, ale nie przestają ssać matki do późnej jesieni ze względu na utrzymanie z nią więzi.

Wartość odżywcza paszy zmienia się (na kg masy suchej), obliczono ją jednak w odniesieniu do typowych pastwisk, na których wypasają się owce „hånnlamb”, w następujący sposób: energia przetwarzana 10,2 MJ, strawne surowe białko 126 g, przyswajalne aminokwasy 69 g, bilans białkowy w żwaczu 48 g, wapń 9,1 g, fosfor 2,6 g, potas 17,2 g, magnez 1,8 g, popiół 63 g i surowe białka 168 g.

W zimie jarki i barany żywią się sianem lub kiszonką. Jarkom można podawać koncentrat dodatków paszowych w okresie na miesiąc przed wykotem i miesiąc po nim. Zarówno włókno pokarmowe, jak i koncentrat paszy muszą pochodzić z wyznaczonego obszaru geograficznego.

Siano na paszę zimową produkowane jest na gruntach ornych. Jego skład różni się w zależności od pola, ale często zawiera mieszankę odmian roślin trawiastych, takich jak tymotka, kostrzewa łąkowa, życica trwała, zmieszane z odmianami lucerny i innych traw.

Kiszonkę sporządza się z tych samych roślin uprawowych co siano.

Nie istnieją wymogi dotyczące rodzaju koncentratu paszowego, poza ograniczeniem okresu podawania (na miesiąc przed wykotem i miesiąc po nim).

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Zwierzęta przeznaczone do uboju muszą urodzić się i chować na naturalnych pastwiskach znajdujących się na wyznaczonym obszarze geograficznym (mogą jednak krótko przebywać na innych terenach w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego podczas okresu wypasu lub poza nim).

Okres wypasu dla owiec przed ubojem musi wynosić co najmniej 4 miesiące. Okres wypasu dla dorosłych zwierząt musi wynosić co najmniej 7 miesięcy rocznie.

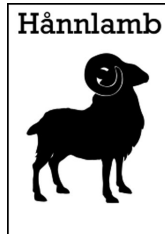
3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Podczas uboju zwierzęta, tusze i kawałki mięsa należy trzymać oddzielnie. Na tuszach należy umieścić wybite logo „Hånnlamb” (rys. 1).

Logo musi znajdować się również na opakowaniu i produktach końcowych, aby zagwarantować identyfikowalność.



Rysunek 1. Logo „Hånnlamb”

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Wyznaczony obszar geograficzny składa się z Gotlandii i otaczających ją wysp i wysepek. Obszar ten odpowiada prowincji Gotlandia włącznie z Gotska Sandön (rys. 2). Gotlandia jest największą wyspą na Morzu Bałtyckim, jej położenie określają następujące współrzędne geograficzne: 57°29'57"N oraz 18°30'34"E. Wyspa różni się od większości innych części Szwecji, gdyż podłoże skalne jest tam z wapienia.



Rysunek 2. Mapa Fennoskandii z Gotlandią; obszar geograficzny produkcji „Hånnlamb” zaznaczono na zielono.

5. Związek z obszarem geograficznym

Na Gotlandii panuje klimat morski. Temperatura raczej nie zmienia się przez cały rok dzięki położeniu na Morzu Bałtyckim, z jego chłodnym latem i łagodną jesienią i zimą. Średnia temperatura roczna wynosi ok. +6,5 °C. Temperatura na początku i w środku lata jest często wysoka, z dużą ilością słońca, co powoduje susze, które z kolei wpływają na roślinność i warunki wypasu.

Owce „Hånnlamb” to odporna odmiana pochodząca z gotlandzkiej rasy „allmogefår”, której cechy kształtował przez tysiąclecia klimat Gotlandii i rosnąca tu roślinność. Owce przemieszczają się przez cały rok w obrębie wyznaczonego obszaru: nadmorskich łąk, alwarów i lasów. Dzięki temu owce z Gotlandii żyjące pod gołym niebem dobrze dostosowały się do niepowtarzalnego środowiska naturalnego panującego na wyspie. Owce te utrzymały oryginalne cechy, które zaniknęły u innych współcześnie hodowanych ras. Na przykład ich system trawienno-jelitowy jest tak zbudowany, by umożliwić zwierzęciu jak najlepsze wykorzystanie ubogich naturalnych pastwisk Gotlandii.

W sporządzanych co 5 lat kronikach regionalnych z XIX w. znajdujemy informację o tym, że pastwiska na wyspie były odpowiednie do chowu owiec, a ich hodowla miała ogromne znaczenie dla Gotlandii. Zgodnie z tymi kronikami gotlandzka rasa owiec była wytrzymała ze względu na przebywanie zwierząt pod gołym niebem przez cały rok. Ponadto owce te były nieduże, ale dostarczały dobrej jakości mięsa o wyrazistym smaku. Cechę tę przypisywano, między innymi, mieszance traw z naturalnych pastwisk. Zgodnie ze starszymi jeszcze źródłami mięso owiec – świeże, wędzone czy peklowane – miało istotne znaczenie dla gotlandzkiego eksportu. Od połowy XVIII w. mięso baranie regularnie eksportowano, na przykład do Sztokholmu.

W 1918 r. zainicjowaną akcją mającą na celu ocalenie owiec „hånnlamb” z Gotlandii od wyginięcia. Stopniowo stworzono nowe stada ze zwierząt tej rasy, grupując je. Owce „hånnlamb” z Gotlandii udało się w ten sposób uratować. W 1973 r. termin „gutefår” zatwierdzono dla oznaczenia miejscowej gotlandzkiej rasy z rogami, tradycyjnie zwanej „hånnlamb” w dialektach z Gutamål i Gotlandii. Zarówno jarki, jak i barany tej rasy posiadają rogi.

Obecnie chów owiec „hånnlamb” opiera się na metodach bardzo podobnych do metod stosowanych w przeszłości, które są jednocześnie zgodne z przepisami określonymi przez odpowiednie organy i prawodawstwo. Hodowla jest ściśle kontrolowana i odbywa się zgodnie z opracowanym przez Szwedzką Radę Rolnictwa planem hodowli, który nie zezwala na hodowlę ukierunkowaną ani na krzyżówki z innymi rasami. Hodowla owiec „hånnlamb” przypomina zatem hodowlę tradycyjną z przeszłych stuleci i zachowuje jej cechy.

Wykopaliska archeologiczne wykazały, że hodowlę prowadzono na wyspach Gotlandii od ponad 4 tys. lat. Działalność ta szybko zyskała na znaczeniu na Gotlandii. Przykładem tego może być zwyczaj używania jako symbolu na pieczęciach przez rolników z wysp starego barana „våduren”, i to od początku XIII w. Jest to kolejny dowód na znaczenie hodowli owiec dla Gotlandii. Zwierzę to było długo symbolem południowej Gotlandii, składającej się z trzech części, zanim zaczęło symbolizować oficjalnie całą wyspę. Baran „våduren” znajduje się również w herbie regionu, prowincji i hrabstwa Gotlandii (rys. 3).



Rysunek 3. Od lewej do prawej: Trzynastowieczna pieczęć z wizerunkiem owcy „hånnlamb” jako symbolu wolnych rolników gotlandzkich, logo regionu Gotlandii i logo Rady hrabstwa Gotlandii, w których używa się również owcy „hånnlamb” jako symbolu Gotlandii.

Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Dzięki obecności wapnia i klimatowi morskemu naturalne pastwiska Gotlandii wyróżniają się szczególnymi i niezwykle bogatymi odmianami traw. Podobnie dzieje się z lasami iglastymi tego regionu – bogatymi w trawy i zioła dzięki obecności wapnia. Na naturalnych pastwiskach może rosnąć od 20 do 40 odmian roślin na jednym metrze kwadratowym. Mimo iż nawet obecnie pastwiska pokrywają większą część obszaru Gotlandii, ich powierzchnia zmniejszyła się i wynosi dzisiaj ok. 40 000 hektarów.

Suchy klimat Gotlandii w połączeniu z wypasem na naturalnych pastwiskach nadaje mięsu owiec „hånnlamb” wyraźny, mięsny smak. Badania naukowe udowadniają, że smak mięsa zależy od zawartości wody znajdującej się w paszy. Obfitość traw (np. tymianku) na pastwiskach naturalnych Gotlandii powoduje, że mięso ma wyraźny smak dziczyzny, co wzmiankują dokumenty historyczne i dzięki czemu mięso to jest od wieków cenione jako wykwintne danie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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