

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2011/C 306/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„VADEHAVSLAM”****NR WE: DK-PGI-0005-0771-25.03.2009****ChOG ( X ) ChNP ( )****1. Nazwa:**

„Vadehavslam”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Dania

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:****3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:**

„Vadehavslam” to tusze jagnięce i kawałki mięsa jagnięcego pochodzące od owiec urodzonych i chowanych na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Owce należą do rasy Texel lub stanowią krzyżówkę rasy Texel z innymi rasami (inne rasy: gdy owca maciorka urodzi pierwsze jagnię, rasę Texel krzyżuje się niekiedy z trykami rasy Suffolk lub długowłosych ras Gotland), których chów tradycyjnie prowadzi się na słonych łąkach.

Celem hodowli jest uzyskanie owiec, które nie tylko są przystosowane do swojego naturalnego otoczenia, ale również rodzą duże i mięsne jagnięta. Ten fakt – w połączeniu z rodzajem trawy, jaką żywią się jagnięta na słonych łąkach – odróżnia omawiane jagnięta od jagnięt produkowanych w innych regionach kraju.

Wymagania jakościowe dla jagnięt:

Masa przy uboju: 19–25 kg

Pokrój: minimum 6

Umaszczenie: 3–4

Klasa okrywy tłuszczowej: 1–2–3

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Termin uboju (wiek jagnięcia przy uboju) zależy od masy, która musi wynosić od 19 kg do 25 kg. Ponadto przedsiębiorstwo odpowiedzialne za ubój musi w rzeźni dokonać wzrokowej identyfikacji zawartości tłuszczu. (Wcześniej w przypadku jagniąt stosowano zgłoszenie podobne do zgłoszenia stosowanego przez przedsiębiorstwo Danish Crown w odniesieniu do bydła. Zgłoszeń dotyczących jagniąt już się nie stosuje, w związku z czym przedsiębiorstwo odpowiedzialne za ubój musi w rzeźni dokonać wzrokowej identyfikacji zawartości tłuszczu.)

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

Zimą co najmniej 50 % paszy zwierząt musi być produkowane na wyznaczonym obszarze. W miesiącach zimowych pasza jagniąt składa się z trawy, kukurydzy i kiszonki, a w ostatniej części okresu karmienia – z siana uzupełnianego jęczmieniem.

Zwierzęta muszą być wypasane na słonych łąkach i nadbrzeżu określonego obszaru geograficznego przez co najmniej 4,5 miesiąca w roku.

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

— Jagnięta muszą być urodzone i chowane na określonym obszarze geograficznym

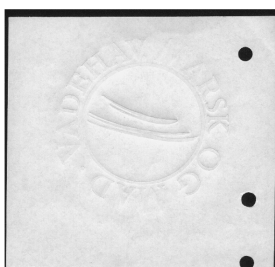
3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Wszystkie zwierzęta poddane ubojowi są znakowane logo „Vadehav, Marsk og Mad”.

Aby zapewnić identyfikowalność, logo musi być umieszczone na opakowaniu produktu końcowego oraz na zwierzęciu poddanym ubojowi.



4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego:**

Obszarem geograficznym jest region Morza Wattowego na południowym zachodzie Danii. Region Morza Wattowego obejmuje trzy wyspy: Romø, Mandø i Fanø, a także część kontynentalną. W tej części duński region Morza Wattowego wytyczony jest na południu przez granicę z Niemcami. Od północy granica tego regionu pokrywa się z północną granicą Parku Narodowego Morza Wattowego. Na wschodzie obszar odgranicza autostrada A11.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Miasto Ribe założono ok. 710 r. jako ośrodek handlowy. Dzięki wykopaliskom archeologicznym odkryto, jakimi towarami tam handlowano. Wśród produktów sprzedawanych na rynku na wczesnym etapie były owce i jagnięta. Zwierzęta te pochodziły z wiosek położonych na słonych łąkach, co oznacza, że miejscowi rolnicy prowadzili chów owiec i jagniąt już w epoce żelaza.

Produkcja „Vadehavslam” (jagnięciny z regionu Morza Wattowego) opiera się na tej z dawna ugruntowanej tradycji chowu owiec i jagniąt na słonych łąkach. Każdego roku obszar ten dotykały powodzie sztormowe, zalewające grunty uprawne. Cofając się, morze pozostawiało żyzny muł, dzięki czemu na słonych gruntach powstawały bujne łąki, na których latem wypasano zwierzęta i gdzie można było zbierać zimową paszę.

W artykule „Jordbundsundersøgelser i marsken” (Nauki rolnicze dotyczące słonych łąk) z periodyku *Tidsskrift for planteav* (czasopismo o produkcji roślinnej) z 1968 r. Lorens Hansen przeanalizował próbki gleby pobrane wyłącznie na słonych łąkach. W artykule tym stwierdzono, że „gleba słonych łąk jest naturalnie bardzo bogata w potas, co wiąże się z wysoką zawartością gliny i procesem powstawania tej gleby”. Na zwykłych gruntach ornych rzadko określa się zawartość sodu, ponieważ jest ona bardzo niska i nie ma wpływu na strukturę gleby. Gleba słonych łąk miewa bardzo wysoką zawartość sodu, co wynika z osadzania się soli morskiej w okresie, gdy powstawały te łąki.

Wytrzymałe trawy, które obficie występują na słonych łąkach, są bogate w związki odżywcze i nie nadają się do tradycyjnych upraw, ale stanowią doskonałą paszę. Wytrzymałe trawy, które obficie występują na słonych łąkach, są bogate w związki odżywcze, a jednocześnie są odporne na różne rodzaje pogody. To właśnie surowe warunki związane z oddziaływaniem soli pochodzącej z Morza Wattowego decydują o unikatowych warunkach wypasu bydła na tym obszarze. Na obszarze tym występują następujące rośliny i trawy:

- drobne trawy, dziko rosnąca koniczyna biała, komonica, szelężnik mniejszy, jaskier i zawciąg, które rosną najbliższej grobli,
- lawenda morska, świbka morska i niektóre twarde trawy, które rosną na niżej położonym obszarze,
- mannica nadmorska i soliród, które rosną na najdalszych lub najniżej położonych terenach nadbrzeża.

## 5.2. Specyfika produktu:

Hodowla ma na celu przystosowanie jagniąt do surowych warunków naturalnych na słonych łąkach i na nadbrzeżu. Ponadto dzięki hodowli uzyskuje się duże i mięsne jagnięta o niskotłuszczowej strukturze mięsa. „Vadehavslam” posiada charakterystyczny słony smak.

## 5.3. 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):

Surowe otoczenie i szczególne warunki chowu są bardzo wymagające dla rolników, którzy produkują jagnięta w regionie Morza Wattowego. Aby uzyskać silne i odporne jagnięta w specyficznych warunkach środowiska naturalnego nad Morzem Wattowym, rolnicy wykorzystują swoją wiedzę i doświadczenie.

Jagnięta są duże i mają dużą zawartość mięsa o charakterystycznym słonym smaku wynikającym ze szczególnych warunków hodowli na tym obszarze. Gdy obszar ten jest zalewany podczas przypływu, sól i minerały pozostają w glebie. Jagnięta pasą się na słonych łąkach, gdzie wysoka zawartość potasu i sodu w trawie wpływa na smak mięsa jagnięcego i nadaje „Vadehavslam” jego szczególną jakość i charakterystyczny słony smak.

„Vadehavslam” jest od wielu lat produktem znanym w całej Danii.

W broszurach turystycznych dotyczących regionu Morza Wattowego i Parku Narodowego Morza Wattowego produkcja „Vadehavslam” jest przedstawiona jako ważna cecha tego obszaru.

## Odesłanie do publikacji specyfikacji:

[http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25\\_PDF\\_word\\_filer%20til%20download/06kontor/Maerkning/Oprindelsesmaerkning\\_af\\_foedeverer/Varespecifikation%20for%20Vadehavslam.pdf](http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25_PDF_word_filer%20til%20download/06kontor/Maerkning/Oprindelsesmaerkning_af_foedeverer/Varespecifikation%20for%20Vadehavslam.pdf)