

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

(2012/C 162/12)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„LAKELAND HERDWICK”

NR WE: UK-PDO-0005-0891-06.09.2011

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa:**

„Lakeland Herdwick”

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

Zjednoczone Królestwo

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:**

„Lakeland Herdwick” to nazwa nadana tuszom lub kawałkom mięsa jagniąt i owiec pochodzących ze stad czystorasowych maciorek i tryków Herdwick urodzonych, wyhodowanych i poddanych ubojowi w Hrabstwie Cumbria. Mięso „Lakeland Herdwick” jest drobnoziarniste i delikatne, a jego intensywny smak wynika z powolnego procesu dojrzewania i długiego okresu wypasu. Kolor produktów mięsnych „Lakeland Herdwick” mieści się w zakresie od różowego do ciemnoróżowego, zwykle jest ciemniejszy od koloru mięsa ras handlowych z obszarów nizinnych. Tłuszcz jest zwarty, plastyczny i biały.

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

—

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

Owce rasy Herdwick wypasa się w najwyższych górach Anglii i na wysokich wzgórzach Lake District (Krainy Jezior) w Hrabstwie Cumbria w północno-zachodniej Anglii. Owce Herdwick są hodowane w gospodarstwach położonych na wysokich wzgórzach w środkowej i zachodniej części Lake District. Owce żywią się porastającą wzgórzca roślinnością złożoną z traw, wrzosów i roślin, takich jak borówka czarna. Jagnięta i maciorki tuczone na ubój są karmione trawą i sianem bądź kiszonką lub paszą uzupełniającą uzależnioną od pory roku. Pasza uzupełniająca pochodzi z lokalnych obszarów.

(1) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

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

Wszystkie etapy produkcji muszą mieć miejsce na wyznaczonym obszarze. Jagnię musi być:

- urodzone,
- wyhodowane,
- utuczone,
- poddane ubojowi,
- a tusza ostemplowana zgodnie z pkt 3.7 na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Wprowadzony do spożycia produkt musi mieć na tuszy pieczętkę „Lakeland Herdwick” służącą jego identyfikacji i zagwarantowaniu jego pochodzenia. Oznakowanie należy wykonać w ubojni. Mięso jest udostępniane do sprzedaży w kawałkach opisanych w pkt 3.2. Pieczętka na tuszy „Lakeland Herdwick” musi zostać odcisnięta na powierzchni tuszy, tak aby znajdowała się na zewnętrznej stronie kawałków mięsa.

Oprócz graficznych oznaczeń i symbolu UE oraz informacji przewidzianych prawem na etykiecie opakowania muszą być umieszczone następujące oznaczenia jasnym i czytelnym drukiem:

- nazwa „Lakeland Herdwick”, a po niej słowa „Protected Designation of Origin”,
- nazwa, firma, adres przedsiębiorstwa zajmującego się produkcją lub pakowaniem.

Pieczętka na tuszy „Lakeland Herdwick” ma kształt owalu ze słowami „LAKELAND” (powyżej) i „HERDWICK” (poniżej), a znajdująca się w środku wielka litera wskazuje rzeźnię, w której dokonano uboju.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Hrabstwo Cumbria

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Lake District został parkiem narodowym w 1951 r.; dystrykt ten wraz z obszarami przyległymi jest powszechnie nazywany „Lakeland”. Hrabstwo Cumbria utworzono w latach 70. z dawnych hrabstw Cumberland i Westmorland oraz części Lancashire i Yorkshire.

Owce rasy Herdwick żyją przez cały rok na najwyżej położonych i najsurowszych obszarach Anglii, na których występuje również najwyższy poziom opadów w kraju. Wypasane są w najwyższych górach Anglii i na wysokich wzgórzach Lake District i żywią się porastającą wzgórzca roślinnością złożoną z traw, wrzosów i roślin, takich jak borówka czarna. Centralną częścią krainy Herdwick są zachodnie i środkowe części parku narodowego Lake District.

W dużej części grunty te są nieogrodzonymi pastwiskami na wzgórzach, obejmującymi duże obszary ziemi wspólnej. Owce Herdwick uczą się poprzez wypasanie z maciorkami, gdzie na otwartym wzgórzu znajduje się teren ich gospodarstwa – zwany przez miejscowych „heaf”. Jest to skomplikowany system polegający na uczeniu kolejnych pokoleń samic, gdzie na wzgórzu powinny się wypasać. Ma to tak duże znaczenie, że często hodowle Herdwick obejmują „stada gospodarza”, tj. rdzeń stada składający się z samic rozplodowych, które są wypasane na częściach wzgórza odpowiadających danemu gospodarstwu, a stado to stanowi podstawę chowu danego gospodarstwa. Zwykle stado to stanowi około jedną trzecią całego stada, ale liczby te różnią się w zależności od gospodarstwa.

5.2. Specyfika produktu:

Owce rasy Herdwick występują w środkowej i zachodniej części Lake District w Hrabstwie Cumbria; uznawane są za doskonały przykład rasy dostosowanej do szczególnych warunków klimatycznych i geomorfologicznych. W opublikowanym w 1998 r. dziewiątym wydaniu biuletynu „British Sheep” Krajowego Stowarzyszenia Hodowców Owiec rasę Herdwick opisuje się w następujący sposób: „W zasadzie rasa ta występuje na wysokich wzgórzach i powszechnie uznaje się ją za najbardziej wytrzymałą z ras brytyjskich, wyjątkowo dopasowaną do terenu, na którym występuje”.

Charakterystyka tuszy:

Jagnięta mają od 8 do 12 miesięcy w chwili uboju, podczas gdy odmiany handlowe z obszarów nizinnych mogą mieć zaledwie 4 miesiące w chwili uboju. Masa w relacji pełnej wynosi od 28 kg do 40 kg, a masa po uboju wynosi od 14 kg do 22 kg.

Strzyżone owce Herdwick i starsze zwierzęta sprzedawane na baraninę mogą mieć ponad 38 kg masy w relacji pełnej i 18 kg masy po uboju. W systemie klasyfikacji mięsa i zwierząt gospodarskich EUROP tusze owiec „Lakeland Herdwick” należą do klasy „O”, a owce strzyżone/baranina „Lakeland Herdwick” do klasy „R”. Baranina pochodzi zwykle ze zwierząt starszych niż 2 lata. Owca strzyżona to jagnię, które było już raz strzyżone w roku po urodzeniu – w wieku między 15 miesiącami a 2 latami.

	Zakres masy w relacji pełnej	Zakres masy po uboju	Typowa klasyfikacja EUROP
Jagnię	28–40 kg	14–22 kg	O
Owca strzyżona/baranina	38 kg +	18 kg +	R

Mięso „Lakeland Herdwick” słynie z charakterystycznego smaku i jakości konsumpcyjnej – co jest naturalnym efektem powolnego dojrzewania jagniąt na wrzosowiskach i pastwiskach wzgórz Lake District. Mięso jest soczyste, delikatne, o bardziej wyraźnym smaku dziczyzny niż w przypadku zwykłej jagnięciny. W ramach badania naukowego przeprowadzonego przez J. D. WOODA z Wydziału Nauk o Zwierzętach Przeznaczonych do Spożycia Uniwersytetu w Bristolu wykazano, że smak i faktura mięsa owcy rasy „Lakeland Herdwick” są lepsze niż jagnięciny ras obszarów nizinnych, a mięso to zawiera korzystne kwasy tłuszczowe Omega 3.

Różnica smaku jagnięciny „Lakeland Herdwick” została wykazana w ramach projektu badawczego przeprowadzonego na rzecz Ministerstwa Rolnictwa, Rybołówstwa i Gospodarki Żywnościowej w okresie między październikiem 1996 r. a czerwcem 1997 r. przez J. D. WOODA z Wydziału Nauk o Zwierzętach Przeznaczonych do Spożycia Uniwersytetu w Bristolu; projekt był zatytułowany „Badanie w zakresie smaków mięsa owiec hodowanych powolnie lub szybko i żywionych trawą”. W ramach badania wykazano, że owce „Lakeland Herdwick” mają „wyjątkowy” smak i „wysoką jakość konsumpcyjną” w porównaniu z typowymi, handlowymi owcami krzyżówek ras. Badanie potwierdziło również wcześniejsze wnioski dotyczące jagnięciny w kwestii wysokiego poziomu zawartości tłuszczowych kwasów stearynowych i α -linolenowych w porównaniu z wołowiną i wieprzowiną. Korzystne zmiany smaku wynikały ze zwiększonej ilości wielonienasyconych kwasów tłuszczowych odkładających się w mięśniach wraz z dojrzewaniem owcy. W badaniu wykazano, że większa ilość całkowitego tłuszczu (marmurkowatość) i wielonienasycone kwasy tłuszczowe są pozytywnymi cechami jagnięciny „Lakeland Herdwick”.

Opisane gospodarstwa wykorzystują również niżej położone tereny na tym obszarze do chowu jagniąt na potrzeby łańcucha dostaw żywności, a niektóre gospodarstwa na obszarach nizinnych również prowadzą chów jagniąt Herdwick. Większość mięsa owiec „Lakeland Herdwick” pochodzi z samców (skopów), jako że większość samic utrzymywana jest do celów hodowlanych. Do spożycia przez ludzi przeznaczone są głównie produkty mięsne z tych samców oraz baranina z wytrzebionych owiec.

- 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):

Owce Herdwick uznaje się za doskonały przykład rasy, która dostosowała się do szczególnych warunków klimatycznych i geomorfologicznych Lake District. Mięso owiec „Lakeland Herdwick” słynie z charakterystycznego smaku i jakości konsumpcyjnej – co jest naturalnym efektem powolnego dojrzewania jagniąt na wrzosowiskach i pastwiskach wzgórz Lake District. Pasza uzupełniająca pochodzi z lokalnych obszarów.

Historia słowa „Herdwick” sięga XII wieku i oznacza pastwisko, gdzie trzymane są owce, a wywodzi się ono najwyraźniej z prawnordyjskiego słowa „Herd-vic” oznaczającego gospodarstwo hodowli owiec. W Lake District słowo to było używane już w XVII wieku na określenie małych gospodarstw hodowli owiec, natomiast w XVIII wieku nazwa przylgnęła do samej rasy.

Obecnie do celów handlowych hoduje się około 50 000 owiec rasy Herdwick w około 120 gospodarstwach w Lake District, z których niektóre są własnością National Trust. W latach 20. XX wieku Beatrix Potter (Pani Heelis) zainwestowała pieniądze pochodzące ze sprzedaży opowiadań o Piotrusiu Króliku, wykupując gospodarstwa w Lake District zagrożone przez zabudowę lub zalesianie. W gospodarstwach tych popierała przywrócenie rasy Herdwick. Po jej śmierci w 1943 r. gospodarstwa zostały przekazane National Trust z zaleceniem, aby w tych gospodarstwach były hodowane owce czystej krwi Herdwick.

Jagnięcinę „Lakeland Herdwick” podano na obiedzie koronacyjnym królowej Elżbiety II w 1953 r.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/lakeland-herdwick-pdo-111109.pdf>
