

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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**

(2022/C 370/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Íslenskt lambakjöt”**

**Nr UE: PDO-IS-2636 – 28.9.2020**

**ChNP (X) ChOG ( )**

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**  
„Íslenskt lambakjöt”
2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**  
Islandia
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*

„Íslenskt lambakjöt” to nazwa odnosząca się do mięsa z czystej krwi islandzkich jagniąt urodzonych, hodowanych i poddanych ubojowi na wyspie Islandii w północnej części Oceanu Atlantyckiego. Tusza waży 15–17 kg w momencie uboju jagniąt w wieku 4–6 miesięcy. Mięso jest ciemnoczerwone, kruche, o smaku dziczyzny. Jagnięta mogą być wprowadzane do obrotu jako całe tusze lub podstawowe wyręby (ćwierćtusza przednia, łopatka, polędwica, udziec, kotlety, goleń itd.), świeże lub mrożone.

Najważniejszymi cechami szczególnymi „Íslenskt lambakjöt” są:

- smak dziczyzny;
- procentowy udział mięsa o jakości obniżonej działaniem stresu: 1–2 % przy ponad 5,8 % pH<sub>24</sub>;
- mała twardość i delikatne mięśnie grzbietu;
- udział kwasów tłuszczowych omega-3 w fosfolipidach: 16 %;
- ilość mięśni, które nie zawierają fosfolipidów: 1 % masy mięśni;
- wysoka zawartość żelaza i witamin z grupy B, zob. tabela poniżej.

Część	Jadalne (%)	Kcal	Białko g/100 g	Tłuszcz g/100 g	Witamina B1 (mg/100 g)	Witamina B2 (mg/100 g)	Żelazo mg/100 g	Cynk mg/100 g
Ćwierćtusza przednia	76	283	15,1	25,1	0,2	0,3	1	3
Łopatka	78	335	15,8	30,6	0,1	0,2	1	2
Polędwica	100	142	21,5	6,2	0,2	0,3	2	2

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Udziec	64	174	19,2	10,9	0,2	0,3	2	3
Kotlety	69	315	16,6	28	0,1	0,3	2	2
Goleń	76	171	17,9	11,1	0,2	0,3	2	3

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

Jagnięta wypasają się na uprawnych użytkach zielonych lub terenach wypasu od wiosny do jesieni. Nowo narodzone jagnięta najczęściej pasą się na uprawnych użytkach zielonych do czasu uznania, że dzikie pastwiska są odpowiednie do ich wypasu. Większość owiec jest wprowadzana na dzikie tereny wypasu dwa do czterech tygodni po okresie wykotu. Dzikie pastwiska wykorzystywane do wypasu letniego w Islandii znajdują się na gruntach należących do gospodarstw albo na terenach wypasu. Cała pasza pochodzi zatem z obszaru geograficznego.

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

Wszystkie etapy muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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*

Icelandic Lamb Marketing Board [Islandzka Rada ds. Sprzedaży Jagnięciny] zapewnia wspólne materiały promocyjne, w których wykorzystuje się następujący znak wspólny: „Icelandic Lamb Roaming Free Since 874”.



Zarówno logo, jak i materiały promocyjne są **opcjonalne**.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszarem geograficznym jest wyspa Islandia w północnej części Oceanu Atlantyckiego.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Chów owiec ma długą i bogatą tradycję kulturową w Islandii. Wiele osób uważa, że gdyby nie owce Islandia nie nadawałyby się do zamieszkania przez osadników wiele wieków temu. Owce utrzymywały naród przy życiu: ich mięso stanowiło pożywienie dla kolejnych pokoleń, a wełna i skóry chroniły je przed zimą. Jednym z najlepszych przykładów tradycyjnej kuchni islandzkiej jest zupa z jagnięciną, którą wcześniej podawano w niedziele lub na specjalne okazje, a obecnie jest uznawana za codzienny posiłek. Dziedzictwo kulinarne Islandii jest związane z hodowlą owiec i produktami z owiec i jagnięciny.

Czynnikami wpływającymi na wzrost i zdrowie owiec jest wartość odżywcza pokarmu, zdolność do jedzenia i wykorzystania pokarmu. Efektem długiej tradycji hodowli owiec na wyspie, która była przekazywana z pokolenia na pokolenie, są wysokie standardy zarządzania stadem i metod wypasu.

Ze względu na warunki pogodowe islandzcy rolnicy trzymają karmione zimą dorosłe owce w pomieszczeniach zamkniętych. Są one karmione sianem zebrany przez rolników latem. Kotelnia rozpoczyna się między końcem kwietnia a początkiem maja i trwa do początku czerwca. Jagnięta wypasają się na uprawnych użytkach zielonych lub terenach wypasu od wiosny do jesieni. Nowo narodzone jagnięta najczęściej pasą się na uprawnych użytkach zielonych.

nych do czasu uznania, że dzikie pastwiska są odpowiednie do ich wypasu. Większość owiec jest wprowadzana na dzikie tereny wypasu dwa do czterech tygodni po okresie wykotu. Dzikie pastwiska wykorzystywane do wypasu letniego w Islandii znajdują się na gruntach należących do gospodarstw albo na terenach wypasu. Cała pasza pochodzi zatem z obszaru geograficznego.

Tereny wypasu wykorzystywano do wypasu zwierząt gospodarskich od czasu zasiedlenia Islandii. Większość tych terenów jest położona na wyżynach przede wszystkim dlatego, że jagnięta, które tam się pasą, mają z reguły szybsze tempo wzrostu. Chociaż dzikie pastwiska wykorzystywane do letniego wypasu są na ogół bardzo zróżnicowane w Islandii, roślinność wyżyn jest zwykle najbogatsza w białko i jest to jeden z czynników wpływających na przyspieszenie tempa wzrostu. Tempo wzrostu jagniąt na terenach nizinnych jest więc na ogół wolniejsze niż jagniąt, które poruszają się po terenach wyżynnych, zbierając nowo wykiełkowane rośliny, w szczególności na początku i w połowie lata, ale ich tempo wzrostu wyrównuje się do końca sierpnia.

Na początku września tempo wzrostu jagniąt na dzikich pastwiskach zaczyna zwalniać. Jeżeli do tego czasu jagnięta nie osiągną rozmiarów odpowiednich do uboju, można zwiększyć ich potencjał wzrostu poprzez umieszczenie ich na terenach uprawnych, tj. łąkach uprawnych lub obszarach uprawy zielonki, na okres około dwóch do sześciu tygodni. W takich przypadkach jagnięta zawsze mają dostęp do innych, dodatkowych pastwisk. Takie rozwiązanie ma na celu osiągnięcie pożądanej masy tuszy jesienią, a także propagowanie lepszej klasyfikacji kwantylowej w rzeźniach.

Jesienią rolnicy sprowadzają owce z dzikich terenów wypasu i pastwisk, co może zająć nawet tydzień, w zależności od lokalizacji geograficznej, i jest tradycją tak starą jak osadnictwo na Islandii. Od czasów osadnictwa rolniczego w każdym okręgu łączą się w grupy, aby sprowadzić owce z terenów wypasu i gruntów prywatnych do wspólnej zagrody. Po ich zgromadzeniu owce są sortowane, a każde stado jest odprowadzane do gospodarstwa przez jego właściciela lub jego przedstawiciela.

Jagnięta najczęściej pasą się na bardziej żyznych terenach, łąkach i torfowiskach, a odpoczywają na terenach, które są bardziej skaliste. Roślinność tworzą niskie rośliny, występuje tam stosunkowo niewiele gatunków drzew. Rośliny wybierane przez jagnięta zmieniają się wraz z porami roku, w zależności od dojrzałości roślin – owca islandzka najczęściej poszukuje takich roślin jak groszek nadmorski, malina kamionka, dzięgiel litwor, wierzbówka i różeniec górski. Przykładami bardzo lubianych przez owce odmian traw, turzycowatych (*Cyperaceae*) i paprotników (*Pteridophytes*) są: śmiałek alpejski, mietlica pospolita, mietlica rozłogowa, wiechlina alpejska, kostrzewa czerwona i kosmatka. Do roślin kwitnących popularnych wśród pasących się owiec zaliczają się: bartsja alpejska, ruteweka, bodziszek leśny, lep-nica bezłodygowa, zawciąg nadmorski, przytulia północna, szczaw domowy, skalnica torfowiskowa i inne. Islandzkie drzewa i krzewy, którymi latem chętnie żywią się owce to na przykład jarząb, wierzbownica górską, wierzba wełnista i wierzba dwubarwna. Pożywne dzikie pastwiska i siano zmniejszają zapotrzebowanie na paszę, a różnorodność roślinności dostępnej do wypasu jest duża. Zimny klimat Islandii zmniejsza potrzebę stosowania pestycydów w produkcji żywności w takich samych ilościach jak w wielu innych krajach. Czynniki te mają ogromne znaczenie w produkcji „Íslenskt lambkjöt”.

Wyniki europejskiego projektu dotyczącego jagnięciny, FAIR CT96-1768 (OVAX) „Identifying and changing the qualities and composition of meat from different European sheep types which meets regional consumer expectations” [Identyfikacja i zmiana jakości i składu mięsa z różnych typów owiec europejskich, spełniającego regionalne oczekiwania konsumentów], obejmowały porównanie islandzkiej metody produkcji jagnięciny z metodami produkcji w pięciu innych krajach europejskich. Przedstawiciele wszystkich krajów uczestniczących w tym projekcie uznali jagnięcinę „Íslenskt lambkjöt” za najbardziej kruchą. Potwierdziły to również pomiary cech fizycznych badanego mięsa. Za różnicę tę odpowiada częściowo wiek przy uboju oraz ilość i rozpuszczalność ciepła kolagenu. Stwierdzono ponadto, że decydującym czynnikiem jest różnica włókna mięśniowego między stadami. Z ustaleń wynika również, że najważniejszymi cechami szczególnymi „Íslenskt lambkjöt” są:

- smak dzicyzny;
- niski procentowy udział mięsa o jakości obniżonej działaniem stresu (1–2 % przy ponad 5,8 % pH 24);
- mała twardość i delikatne mięśnie grzbietu;
- wyższy udział procentowy kwasów tłuszczowych omega-3 w fosfolipidach. Udział kwasów tłuszczowych omega-3 w fosfolipidach w mięśniach islandzkich jagniąt zmierzono na poziomie 16 %, a ilość mięśni, które nie zawierają fosfolipidów, wynosi 1 % masy mięśnia;
- wysoka zawartość żelaza i witamin z grupy B.

Cechy charakterystyczne „Íslenskt lambakjöt” to przede wszystkim wysoki stopień kruchości i smak dzicyzny. Smak jagnięciny „Íslenskt lambakjöt” wynika z faktu, że jagnięta poruszają się swobodnie po wyznaczonych dzikich terenach wypasu i rosną w dzikim, naturalnym otoczeniu Islandii, gdzie żywią się trawą i innymi roślinami.

W badaniu porównawczym jagnięciny z sześciu krajów europejskich, Anglii, Islandii, Hiszpanii, Francji, Włoch i Grecji stwierdzono, że jagnięcina „Íslenskt lambakjöt” jest bogatsza od innych rodzajów jagnięciny pod względem ilości i udziału procentowego kwasów tłuszczowych omega-3.

Można to powiązać ze składem kwasów tłuszczowych paszy i roślinności, na której prowadzi się wypas, co ma wpływ na procentową zawartość kwasów tłuszczowych omega-3 zarówno w warstwie tłuszczowej, jak i w mięśniach jagnięt. Klimat Islandii jest jednym z czynników decydujących o wysokiej zawartości kwasów tłuszczowych. Islandia jest położona na pograniczu regionów arktycznego i subarktycznego. Na obszarach nizinnych na południu i południowym wschodzie oraz na niektórych obszarach śródlądowych w północnej i wschodniej części kraju panuje klimat subarktyczny, gdzie średnia temperatura w lipcu wynosi około i powyżej 10 °C, a w styczniu – powyżej -3 °C. Na wyżynach kraju, a także na większości innych obszarów nizinnych, panuje klimat arktyczny, ze średnimi temperaturami lipca poniżej 10 °C i średnimi temperaturami stycznia poniżej -3 °C. Roczne opady na obszarach nizinnych wynoszą od 400 do 2 000 mm. Islandia ma największe lodowce położone poza obszarami polarnymi, a w niektórych miejscach lodowce wylotowe rozciągają się na obszary nizinne. Niski poziom zanieczyszczeń, czyste powietrze i obfitość przestrzeni życiowej wpływają na warunki hodowli owiec w Islandii, podobnie jak niskie zanieczyszczenie pastwisk, dobre leczenie i warunki życia. Trawa, którą się żywią, jest bogata w kwas linolenowy omega-3 i witaminę E. Ponadto wykazano, że islandzkie jagnięta nie doświadczają stresu przed ubojem lub w jego trakcie, co zapewnia bardzo niski poziom kwasowości w mięsie.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

---