

INNE AKTY

KOMISJA

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

(2008/C 19/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„LAPIN PORON LIHA”**

Nr WE: FI/PDO/005/0352/15.07.2004

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy departament w państwie członkowskim:

Nazwa: Maa- ja metsätalousministeriö
Adres: PL 30
FI-00023 Valtioneuvosto
Tel.: (358-9) 1605 42 78
Faks: (358-9) 1605 34 00
E-mail: Maija.Heinonen@mmm.fi

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Paliskuntain yhdistys
Adres: Koskikatu 33 A
FI-96100 Rovaniemi
Tel.: (358-16) 331 60 00
Faks: (358-16) 331 60 60
E-mail: Matti.Sarkela@paliskunnat.fi
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.1: Świeże mięso (i inne części zwierzęce)

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

4. Specyfikacja:

(streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa: „Lapin Poron liha”

- 4.2. Opis: Nazwa *Lapin Poron liha* (mięso renifera lapońskiego) jest używana w celu określenia produktów mięsnych w handlu żywnością i w marketingu. Nazwa obejmuje tusze cieląt reniferów poniżej jednego roku życia, tusze dorosłych reniferów powyżej jednego roku życia (samice, samców i byków (wykastrowanych samców) reniferów) oraz pozyskiwane z nich części (kawałki). Mięso renifera lapońskiego (*Lapin Poron liha*) sprzedaje się w postaci całych tusz, półtuszy i ćwierćtuszy oraz w postaci pociętych fragmentów tuszy lub mięsa przeznaczonych do bezpośredniego spożycia lub magazynowania.

Renifer (*Rangifer tarandus tarandus* L.) jest półdzikim zwierzęciem użytkowym, hodowanym w tradycyjny sposób przez osoby prywatne na terenach hodowli reniferów. Jest to czworonóg z rodziny jeleniowatych (*Cervidae*), o długich kończynach, roślinożerca i przeżuwacz.

Mięso jelenia jest ciemne, delikatne i ma smak dziczyzny. Włókna mięśniowe renifera są cieńsze niż w mięsie łosia lub w wołowinie. Drobnowłókniste mięso renifera ma dużą wartość energetyczną, która niemal odpowiada bardziej tłustej wołowinie. Jednak zawartość tłuszczu w mięsie renifera jest niższa. Bardzo niewiele tłuszczu znajduje się w pozbawionych błon połędwicach. Tłuszcz jest widoczny w postaci warstwy tłuszczu podskórnego na grzbiecie i w części łędźwiowej. Tłuszcz renifera zawiera szczególnie dużo nienasyconych kwasów tłuszczowych. Z powodu szczególnego działania, tłuszcze pochodzące z mięsa renifera mogą zastępować tłuszcze ryb. W tłuszczu i we krwi renifera znajduje się również wiele wielonienasyconych kwasów tłuszczowych. Mięso renifera zawiera nawet 50–60 % nienasyconych kwasów oleinowych, które, jak stwierdzono, obniżają poziom złego cholesterolu LDL.

Mięso renifera ma wysoką zawartość białka (około 23 %) i zawiera dużo wolnych aminokwasów. Mięso to zawiera wyjątkowo dużo witamin, z których najważniejsze to liczne witaminy należące do grupy B. Jest w nim również dużo witamin A i E. Ilość witaminy E to około 0,5 µg/100 g. Mięso renifera zawiera 4–5 razy więcej witaminy C niż wołowina.

Zawartość minerałów i mikroelementów jest wyższa niż w mięsie innych zwierząt. W mięsie renifera jest dużo potasu, wapnia, magnezu, fosforu, siarki, krzemu, manganu, cynku i miedzi. W porównaniu do wołowiny lub wieprzowiny, mięso renifera obfituje w żelazo — jego zawartość to 3–5 mg/100 g. Niezwykle wysoka jest zawartość miedzi i selenu. Tego ostatniego jest w mięsie renifera 5–10 razy więcej niż w wieprzowinie.

Zawartość witamin w cielęciny jest wyższa niż w mięsie dorosłych reniferów, a największa jest na jesieni w okresie uboju. Jesienią cielęcina zawiera o 2–3 % więcej białka niż mięso samicy renifera. Zawartości popiołu, magnezu i potasu w cielęciny są nieco wyższe niż w mięsie samicy renifera. Cielęcina zawiera mniej tłuszczu i ma mniejszą wartość energetyczną niż mięso dorosłego renifera. Zawartość wody w mięsie zależy od wieku renifera, stanu odżywienia i momentu uboju. Zawartość wody w mięsie dorosłego renifera wynosi średnio 69 %, natomiast u cielęciny 71–75 %.

Różne właściwości sprzedawanych typów mięsa opisano w sporządzonej w 2005 r. przez zrzeszenie hodowców reniferów i przyjętej w branży klasyfikacji mięsa renifera PE-P5, w której przewidziano odpowiednie zastosowania cielęciny i mięsa dorosłych reniferów.

- 4.3. Obszar geograficzny: Tradycyjny obszar produkcji *Lapin Poron liha* to obszar hodowli reniferów w Finlandii, który znajduje się na dalekiej północy, między 65. a 70. stopniem szerokości geograficznej północnej. Zgodnie z fińską ustawą o hodowli reniferów (nr 848/1990) obszar ten obejmuje tereny okręgu Laponii (Lappi) z wyłączeniem miast Kemi i Tornio oraz gminy Kemina, a z okręgu Oulu gminy Hyrynsalmi, Kuivaniemi, Kuusamo, Pudasjärvi, Suomussalmi, Taivalkoski i Yli-Ii oraz obszary gmin Puolanka, Utajärvi i Ylikiminki znajdujące się na północ od rzeki Kiiminkijoki i od drogi krajowej Puolanka-Hyrynsalmi.

4.4. Dowód pochodzenia: Warunki uzyskania oznaczenia *Lapin Poron liha*:

- mięso kwalifikujące się do objęcia nazwą pochodzić musi z reniferów urodzonych i wyhodowanych na obszarze, o którym mowa w punkcie 4.3, które są swobodnie wypasane na naturalnych pastwiskach wiosną, latem, jesienią i na początku zimy przed ubojem,
- produkcja i przetwórstwo mięsa renifera obejmować muszą hodowlę reniferów, ubój, transport, przetwarzanie (rozbiór), pakowanie i przechowywanie zgodnie z przepisami, instrukcjami i wytycznymi branżowymi,

- przetwarzanie (rozbiór) i pakowanie wytwarzanego na obszarze hodowli reniferów mięsa odbywać się musi na ograniczonym geograficznie obszarze pokrywającym się z obszarem hodowli reniferów,
- mięso reniferów musi być produkowane przez zawodowych hodowców reniferów, zamieszkujących tereny hodowli reniferów w Finlandii, którzy znają ustawodawstwo dotyczące gospodarki związanej z reniferami i działają w sposób zorganizowany zgodnie z przepisami zawartymi w fińskich regulacjach prawnych dotyczących hodowli reniferów.

Kontrola pochodzenia

Zgodnie z fińskim ustawodawstwem dotyczącym hodowli reniferów albo od razu po urodzeniu, albo tuż przed ubojem na uchu renifera umieszcza się oznaczenie jego posiadacza.

Podczas selekcji, którą przeprowadza się na obszarze wypasu, renifery wybrane na ubój i oddzielone od mających pozostać przy życiu oznacza się przyczepianymi do ucha identyfikatorami ubojowymi, na których umieszczony jest numer każdego renifera przeznaczonego na ubój. Numer ten pozostaje na tuszy aż do jej rozbioru. Rozebrane mięso oznacza się numerem cięcia i przetworzonej partii. Oznaczenie to towarzyszy produktowi aż do konsumenta. Zakłady rozbioru mięsa i zakłady przetwórstwa mięsa zobowiązane są prowadzić rejestr przychodzących do zakładu tusz i innego mięsa oraz mięsa wysyłanego z zakładu. Zakłady rozbioru mięsa i zakłady przetwórstwa mięsa są nadzorowane przez gminne organy nadzoru.

Ubój reniferów w rzeźni nadzorowany jest przez kierownika rzeźni i inspektora weterynarii. Podczas uboju przestrzega się przepisów rozporządzenia (WE) nr 854/2004 i rozporządzenia Ministerstwa Rolnictwa i Gospodarki Leśnej nr 38/EEO/2006. Dozwolona jest sprzedaż mięsa renifera bezpośrednio konsumentowi w miejscu uboju lub produkcji (np. w miejscu selekcji i na farmach reniferów).

Hodowlę i ubój zwierząt oraz przetwórstwo (rozbiór) prowadzi się zgodnie z prawem wspólnotowym, uzupełniającym je ustawodawstwem krajowym oraz częściowo zgodnie z wytycznymi wydanymi przez zrzeczenie hodowców reniferów. Nadzór prowadzony jest przez fiński urząd bezpieczeństwa żywności Evira, podlegający właściwemu ministerstwu. Kontrole przeprowadzane są przez miejscowe organy do spraw żywności i samorząd okręgowy.

- 4.5. *Metoda produkcji:* W roku hodowlanym 2005–2006 w Finlandii zimę przeżyło 200 196 reniferów (zdolnych do rozrodu). Urodziły one łącznie 116 488 cieląt, z których 94 115 ubito jesienią i na początku zimy. W tym samym okresie ubito 30 038 dorosłych reniferów (samice, samce, byki (wykastrowane samce reniferów)).

Z przeznaczonych na rzeź reniferów około 70–75 % to 5–8 miesięczne cielęta, których waga przy uboju wynosi 22 kg. Średnia waga samic przy uboju (dorsłych samic renifera) to około 35 kg, a waga przy uboju większych samców może wynosić 70–80 kg.

Obecnie przy maksymalnym dozwolonym pogłowie reniferów wysokość uboju wynosi od 90 000 do 110 000 sztuk rocznie. Hodowla reniferów przynosi rocznie 2–2,5 miliona ton mięsa, a roczna wartość produkcji wynosi dla właścicieli reniferów 11–15 milionów EUR.

Hodowla reniferów odbywa się w ramach systemu spółdzielni hodowców reniferów. Każdy przedsiębiorca zajmujący się reniferami jest członkiem takiej spółdzielni, których jest łącznie 56, z czego 41 w okręgu Lappi, a 15 w okręgu Oulu. Spółdzielnie działają na terenie o ściśle określonych granicach i różnią się pod względem powierzchni oraz liczby reniferów. Hodowcy reniferów przy prowadzeniu hodowli wykorzystują rytm przyrody na północy. Z prac przy hodowli reniferów najbardziej czasochłonnym zajęciem jest ich spęd. Inne prace wykonywane w terenie to oznaczanie reniferów, ich zliczanie, selekcja, przewóz, wypas, ubój na własny użytek oraz — w razie potrzeby — dożywianie. Przez wiosnę, lato, jesień i początek zimy do czasu uboju renifery wypasają się swobodnie na naturalnych pastwiskach. W tym okresie całe swoje pożywienie pozyskują z naturalnych źródeł. Letnie pożywienie reniferów składa się nawet z 350 różnych gatunków roślin. Do ulubionych roślin, którymi odżywiają się zwierzęta, należą latem rośliny błotne oraz porastające brzegi strumieni trawy i ziola. Letnie pożywienie jest lekkostrawne i zawiera dużo białka, witamin oraz minerałów i mikroelementów.

Pod koniec lata, a zwłaszcza jesienią, renifery chętnie odżywiają się grzybami i rozpierzchają się po grzybowych terenach. Renifery jedzą grzyby zawsze aż do pierwszych opadów śniegu i wygrzebiują ich pozostałości spod śniegu jeszcze na przełomie jesieni i zimy.

Ważnym pożywieniem zimowym reniferów są porosty. W wielu przypadkach stanowią one 30–60 % ich zimowej diety. Zimą renifery jedzą również mech i dużo pędów oraz obgryzają gałązki drzew i krzewów. Rosnące na drzewach porosty brodaczkowate stanowią składnik zimowej diety reniferów szczególnie na przełomie zimy i wiosny, kiedy grube warstwy śniegu uniemożliwiają wykopywanie naziemnych porostów.

Z przeznaczonych na rzeź reniferów około 70–75 % to 5–8 miesięczne cielęta, które nie są dożywiane. Spośród przeznaczonych na rzeź dorosłych reniferów niewielka liczba jest dożywiana sianem zebrany na obszarach hodowli, tak aby zatrzymać je na miejscu przed przeniesieniem do zagród selekcyjnych lub podczas selekcji, jeśli się ona przedłuża. W praktyce dożywanie dotyczy reniferów przeznaczonych do dalszego rozrodu, które pozostały po uboju, i jest bardzo ważne dla zapewnienia im pożywienia podczas śniegów i mrozów. Dożywanie obejmuje 30–50 % reniferów przeznaczonych do rozrodu przez okres od 1 do 4 miesięcy, zależnie od panujących zimą warunków. Jeśli chodzi o dane liczbowe, dożywanie obejmuje około 50 000 reniferów rozrodowych w terenie i około 75 000 reniferów rozrodowych trzymany w zagrodach, natomiast 75 000 reniferów nie otrzymuje żadnego dodatkowego pożywienia. Dożywanie przerywa się wraz z nadejściem wiosny, około 6–9 miesięcy przez ubojem reniferów. Około 30 % paszy podawanej w ramach dożywania pochodzi spoza obszaru hodowli reniferów.

Ubój reniferów przeprowadza się na obszarze hodowli, w spełniających wymagania rozporządzeń UE rzeźniach, z których 14 należy do spółdzielni hodowców reniferów, cztery są własnością prywatną, a jedna należy do placówki badawczej. Bezpośrednio na terenie hodowlanym zabija się i sprzedaje bezpośrednio konsumentom 4–5 % reniferów.

Hodowla reniferów, przewóz żywych reniferów, ubój reniferów, nadzór na ubojem i kontrola mięsa oraz zamrażanie tuszy po uboju, przewóz, magazynowanie i gospodarka odpadami odbywają się zgodnie z prawem UE, ustawodawstwem krajowym i dobrowolnie przyjętymi wytycznymi branżowymi.

Lapin Poron liha sprzedaje się w postaci całych tusz, półtuszy i ćwierćtuszy oraz w postaci pociętych fragmentów tuszy lub mięsa przeznaczonych do bezpośredniego spożycia lub magazynowania. Przetwarzanie (rozbiór) i pakowanie kwalifikującego się do objęcia tą nazwą mięsa odbywa się w całości na ograniczonym geograficznie obszarze hodowli reniferów w Finlandii. Wykonywanie tych czynności na terenie hodowli reniferów uzasadnione jest koniecznością zapewnienia jakości, przede wszystkim ze względu na duże odległości transportowe. Równocześnie dzięki temu można kontrolować pochodzenie produktu i zagwarantować, aby wszystkie wprowadzane na rynek produkty posiadające oznaczenie *Lapin Poron liha* spełniały postawione im wymagania.

- 4.6. *Związek z obszarem geograficznym:* Hodowla reniferów to bardzo stara dziedzina gospodarki. Najstarsze rysunki naskalne prawdopodobnie przedstawiające renifery pochodzą sprzed 3 000 lat. Pierwsze pewne informacje na temat hodowli reniferów w Europie pochodzą z 892 n.e. Najwcześniejszym i najważniejszym zwierzęciem łownym był ren; renifer wywodzi się w części z górzystych obszarów Laponii zwanych *tunturi*, a częściowo od udomowionego skandynawskiego dzikiego rena górskiego. Polowanie na dzikie reny doprowadziło z czasem do rozwinięcia się hodowli reniferów, dzięki której ludzie mogli zamieszkiwać północne obszary Finlandii od siedemnastego wieku.

Pierwsza pisemna wzmianka o reniferze jako pożywieniu i o wyjątkowych właściwościach odżywczych jego mięsa pochodzi z roku 1555 i znajduje się w opisach dotyczących Finlandii w książce Olaus Magnusa „Historia narodów Północy”. Na obszarach hodowli reniferów odpowiadających obecnym renifery były hodowane od osiemnastego wieku.

Mięso renifera produkują mieszkający na obszarach hodowli reniferów w Finlandii zawodowi hodowcy reniferów, których praca opiera się na gromadzonej przez stulecia wiedzy o reniferach; na unikalnej znajomości reniferów. Obecnie w Finlandii mieszka 5 037 właścicieli reniferów, z których 800–1 000 to Lapończycy.

Latem, przed ubojem, renifery wypasają się na bagnach, łąkach na brzegach rzek, na lapońskich górach zwanych *tunturi* i na obszarach wyrębów leśnych. Tam renifery znajdują dostateczną ilość pożywienia w postaci trawy, turzycy, siana i ziół. Letnie pożywienie jest lekkostrawne i zawiera dużo białka, witamin oraz minerałów i mikroelementów. Jesienią renifery chętnie jedzą grzyby. Renifer jest jedynym dużym roślinożercą, który jest w stanie odżywiać się porostami w warunkach, w których śnieg pokrywa roślinność przez większą część roku.

Mięso renifera jest unikalnym, specjalnym produktem obszarów hodowli reniferów. Mięso kwalifikujące się do objęcia wspomnianą nazwą produkuje się ze zwierząt urodzonych i wyhodowanych w Finlandii na terenie hodowli reniferów, które są swobodnie wypasane na naturalnych pastwiskach wiosną, latem, jesienią i na początku zimy przed ubojem.

Ciężkie warunki przyrodnicze na północy, zdecydowany podział pór roku — białe noce kontra długa, mroźna i śnieżna zima — i wyjątkowe letnie pożywienie obfitujące w składniki odżywcze sprawiają, że mięso renifera jest produktem wyjątkowym. Unikalne cechy tego obszaru czynią z mięsa renifera to, czym ono jest: smakujące jak dziczyzna, ale mimo wszystko mające własny, specyficzny smak mięso, posiadające również inne wyjątkowe właściwości.

4.7. *Organ kontrolny:*

Nazwa: Elintarviketurvallisuvirasto

Adres: Mustialankatu 3
FI-00790 Helsinki

Tel.: (358-20) 77 20 03

Faks: (358-20) 772 43 50

E-mail: kirjaamo@evira.fi

- 4.8. *Etykietowanie: Lapin Poron Liha* (mięso renifera lapońskiego), które jest sprzedawane w postaci całych tusz, półtuszy i ćwierćtuszy, oznacza się przyczepianym do tuszy oznaczeniem *Lapin Poron liha*, do którego dołączone jest określenie „suojattu alkuperäimitys” (chroniona nazwa pochodzenia) lub podobne oficjalne oznaczenie wspólnotowe. Tusza pocięta na mniejsze kawałki jest pakowana w celu przechowywania i sprzedaży na przykład w opakowania próżniowe i oznaczona oznaczeniem *Lapin Poron liha* (na przykład w postaci pieczęci lub naklejki), po którym umieszcza się określenie „suojattu alkuperäimitys” (chroniona nazwa pochodzenia) lub podobne oficjalne oznaczenie wspólnotowe. Dodatkowo należy zaznaczyć, czy jest to mięso dorosłego renifera, czy cielęcina. Podobne oznaczenia są wymagane również w przypadku mięsa przeznaczonego do sprzedaży bezpośredniej.
-