Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2024/1314

6.2.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/1314)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Lofotlam“

EU-Nr.: PGI-NO-02899 – 25.1.2023

g. U.( ) g. g. A. (X)

1. **Name(n)**

   „Lofotlam“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

   Norwegen

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.1 Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Das Fleisch mit der g. g. A. *Lofotlam* stammt von Lämmern, die auf den Lofoten geboren, aufgezogen und geweidet wurden. Der Begriff umfasst frische und gefrorene Schlachtkörper, natürliche edle Teilstücke und Fleischsorten.

Der Schlachtkörper muss ein Mindestschlachtgewicht von 16 kg haben und zwischen 4 und 10 Monate alt sein. *Lofotlam* muss nach dem EUROP-System in die Hauptklasse O oder besser und der Fettgehalt in die Klasse 3 oder niedriger eingestuft sein. Alle Lämmer sind Sterne-Lämmer.

Das Fleisch hat einen hohen Anteil an intramuskulärem Fett und ist saftig und zart. Die Oberfläche des portionierten Fleisches hat aufgrund dünner Schichten intramuskulären Fetts ein marmoriertes Aussehen. Die Außenseite des Schlachtkörpers ist frei von Fettgewebe. *Lofotlam* hat eine hellrote Farbe, ein frisches Aroma, eine weiche Textur und einen leichten Wildgeschmack. Das Fleisch ist von Natur aus leicht salzig.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse).*

Lämmer für die Erzeugung von *Lofotlam* sollen mindestens 8 Wochen lang auf offenen Weiden *mit* nahrhaften Kräutern und Weidegras weiden, von der Küste bis zu den Berggipfeln.

Im Herbst geschlachtete Lämmer, die direkt von der Weide kommen, dürfen keine kommerzielle Futtermischung erhalten.

Lämmer, die im Herbst nicht für die Schlachtung vorbereitet werden, können in begrenztem Umfang mit handelsüblichen Futtermischungen gefüttert werden, dürfen aber keinen uneingeschränkten Zugang zu solchen Futtermitteln haben. Diese Lämmer dürfen bei der Schlachtung nicht älter als ein Jahr sein. Handelsübliche Futtermischungen dürfen keine Medikamente oder Konservierungsmittel enthalten und nicht aus genetisch veränderten Organismen oder deren Derivaten bestehen.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Das Fleisch der g. g. A. *Lofotlam* stammt von Lämmern, die auf den Lofoten geboren, aufgezogen wurden und dort geweidet haben.

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Alle Tiere müssen gegen Darmparasiten behandelt werden, bevor sie auf die Weide gelassen werden.

Lämmer für die Erzeugung von *Lofotlam* müssen sich auf den Lofoten von nahrhaften Kräutern und Weidegras ernähren, von der Küste bis zu den Berggipfeln. Sie müssen mindestens 8 Wochen lang auf offenen Weiden grasen.

Lämmer, die für die Erzeugung von *Lofotlam* zur Schlachtung registriert werden, müssen von der Abholung im Betrieb bis zur Schlachtung und Kühlung von anderen Tieren getrennt gehalten werden.

Lämmer, die im Herbst nicht für die Schlachtung vorbereitet werden, haben freien Zugang zu Raufutter in Form von Gras und Weidepflanzen. Sie können in begrenztem Umfang mit handelsüblichen Futtermischungen gefüttert werden, dürfen aber keinen uneingeschränkten Zugang zu solchen Futtermitteln haben. Diese Lämmer dürfen bei der Schlachtung nicht älter als ein Jahr sein.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Lofotlam muss an 6 Stellen des Schlachtkörpers mit einem speziellen *Lofotlam-Stempel* versehen werden: an beiden Keulen, an den Seiten und an der Schulter.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet für die Erzeugung von *Lofotlam* ist auf die Gemeinden Røst, Værøy, Moskenes, Flakstad, Vestvågøy und Vågan sowie die Gebiete der Gemeinde Hadsel auf den Inseln Austvågøy und Hinnøya begrenzt, im Osten begrenzt durch die Gemeindegrenze zur Gemeinde Lødingen und im Norden durch eine Linie vom Høgtinden zur Svartskarvika im Ingelsfjord, sowie die Inseln im Raftsundet und Bråttøya sowie Hanøya im Ingelsfjord.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang beruht auf einer bestimmten Qualität/Eigenschaft des Erzeugnisses, die auf seine geografische Herkunft zurückzuführen ist.

Die Schafzucht hat auf den Lofoten eine lange Geschichte und Tradition, die wahrscheinlich bis in die Wikingerzeit zurückreicht. Auf den Lofoten war Hammelfleisch das am häufigsten verzehrte Fleisch, aber Schafe waren auch eine wichtige Quelle für Wolle zur Herstellung von Kleidung.

Die älteste Erwähnung der Schafzucht auf den Lofoten ist die Legende von König Mår auf Værøy (wahrscheinlich aus der Wikingerzeit), der eine so große Schafherde besessen haben soll, dass das letzte Schaf noch nicht über den Bergrand gekommen war, als das erste Schaf schon das Gatter zu den heimischen Feldern erreicht hatte.

Durch die lange, kontinuierliche Tradition der Schafzucht hat sich auf den Lofoten ein hohes Maß an Fachwissen über die Aufzucht von Lämmern mit der gewünschten Qualität herausgebildet. Die Kenntnisse über Aufzucht, Fütterung, Betrieb, Überwachung und Verbringung der Tiere während der Weidesaison sind wichtige Faktoren für die Endqualität.

Lofotlam-Lämmer haben im Durchschnitt ein hohes Schlachtgewicht und werden als Sterne-Lämmer eingestuft, was auf die nährstoffreiche Freilandweide zurückzuführen ist. Die Weideflächen auf den Lofoten sind einzigartig. Das Zusammenspiel von natürlichen Bedingungen und nachhaltiger Nutzung der natürlichen Ressourcen hat die guten Weidebedingungen geschaffen. Seit mehr als 1 000 Jahren wird die Landschaft durch menschliche Aktivitäten wie Holzproduktion und Weidewirtschaft geprägt. Die Landschaft der Lofoten ist also eine von Menschen und Weidetieren gestaltete Kulturlandschaft.

Auf den Lofoten gibt es steile Berghänge, die bis zu den Gipfeln mit grünem Gras bewachsen sind. So haben die Lämmer Zugang zu großen, offenen Weideflächen, die sich von der Küste bis zu den Gipfeln der Berge erstrecken. An der Küste des Arktischen Ozeans finden die Lämmer frischen Seetang, der eine wertvolle Ergänzung ihrer Nahrungsgrundlage darstellt.

Die grünen Berghänge der Lofoten sind mit Gräsern und Kräutern bewachsen, die den Weidetieren ein sehr gutes Wachstum ermöglichen. Die Tiere fressen auch das Laub von Baumschößlingen und verhindern so, dass sich neue, dichte Wälder bilden. Die offene Landschaft lässt viel Licht und Wärme an die Pflanzenwurzeln, sodass der Pflanzenertrag höher ist, als man so weit im Norden erwarten würde. Hier wachsen Arten, die gegen Weidetritt und Dung beständig sind. Zugleich sind diese Arten sehr eiweißreich. Eine gleichbleibende Belastung durch die Beweidung während der gesamten Weidesaison führt auch zu einem kontinuierlichen Wachstum neuer Vegetation (Jungpflanzen). Jungpflanzen haben den höchsten Eiweißgehalt und sind für die Tiere am schmackhaftesten, sodass die Tiere viel Futter aufnehmen.

Die Winter sind mild, und die Vegetationsperiode ist lang. Die Lämmer können daher frühzeitig auf große, offene Weiden mit Zugang zu nahrhaften Kräutern und saftigem Weidegras verbracht werden. Einige höher gelegene Gebiete sind bis August nicht schneefrei. Das bedeutet, dass Lämmer zur Erzeugung von *Lofotlam* während der gesamten Weidesaison stets ganz frische, junge Weidepflanzen mit hohem Eiweißgehalt fressen.

Typisch für *Lofotlam* sind ein im Durchschnitt hohes Schlachtkörpergewicht und eine gute Klassifizierung, eine große Muskelmasse und ein hoher Anteil an intramuskulärem Fett. Dies ist auf die großen nährstoffreichen Weideflächen mit Algen, Kräutern und Weidegras zurückzuführen, die sich nach der Schneeschmelze von der Küste bis zu den Gipfeln der steilen Berge erstrecken.

Die Wachstumskurve ist gleichmäßig, die Muskelmasse wird am gesamten Tierkörper aufgebaut, und es gibt keine Phasen einer Wachstumsstörung. In Verbindung mit der Weide auf steilem Gelände trägt dies zu einer gut entwickelten Muskulatur bei, bei der das Fett intramuskulär eingelagert wird. Das Ergebnis ist ein zartes, helles und schmackhaftes Fleisch mit frischem Aroma, weicher Textur und einem leichten Wildgeschmack.

Auf den Lofoten werden traditionell keine Salzsteine auf den Weiden verwendet, da die Schafe und Lämmer genügend Salz aus dem Futter aufnehmen. Gischt und Wind vom Meer „würzen“ die Vegetation mit Salz und anderen Mineralien, was den Appetit der Weidetiere zusätzlich steigert. Das Fleisch mit der g. g. A. *Lofotlam* besitzt einen natürlichen Salzgehalt.

Zusammen mit dem über Jahrhunderte erworbenen Fachwissen der Erzeuger im Bereich der Schafzucht ergibt dies ein hochwertiges Lammfleisch.

Lofotlam hat auf dem Markt den Ruf, ein sehr schmackhaftes Fleisch zu sein. *Lofotlam* wurde zum besten Fleisch Norwegens gewählt und steht heute in vielen Restaurants und Hotels auf der Speisekarte.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

—