C/2024/1314

6.2.2024

# Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/1314)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil [1] dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

**«Lofotlam»**

**Nº UE: PGI-NO-02899 — 25.1.2023**

**AOP ( ) IGP (X)**

1. **Dénomination(s)**

«Lofotlam»

2. **État membre ou pays tiers**

Norvège

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.1 Viande fraîche (et abats)

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le Lofotlam est une viande d'agneaux nés, élevés et mis au pâturage aux Lofoten. La dénomination englobe les carcasses fraîches et congelées, les découpes naturelles et les différents types de viande.

La carcasse doit avoir un poids minimal à l'abattage de 16 kg et être âgée de 4 à 10 mois. Selon le système de classification EUROP, le Lofotlam doit être classé dans la classe principale O au minimum et le pourcentage de matières grasses, dans la classe 3 au maximum. Tous les agneaux sont des agneaux de la meilleure qualité.

La viande présente une proportion élevée de graisse intramusculaire, elle est juteuse et tendre. Une fois découpée, la viande révèle sur sa surface une marbrure due à la fine couche de graisse intermusculaire. L'extérieur de la carcasse est exempt de tissu adipeux. La viande de Lofotlam présente une couleur rouge clair, un arôme frais, une texture moelleuse et un goût légèrement giboyeux, naturellement salé.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Les agneaux destinés à la production de Lofotlam doivent paître pendant au moins 8 semaines sur des pâturages ouverts qui s'étendent depuis le littoral jusqu'au sommet des montagnes, se nourrissant d'herbes et autres plantes nutritives.

Les agneaux qui sont abattus à l'automne proviennent directement des pâturages et ne doivent recevoir aucun mélange alimentaire issu du commerce sous aucune forme.

Les agneaux qui ne sont pas préparés en vue de l'abattage à l'automne peuvent être nourris avec des mélanges d'aliments pour animaux issus du commerce mais seulement en quantités limitées. Ces agneaux ne doivent pas être âgés de plus d'un an au moment de l'abattage. Les mélanges d'aliments pour animaux ne peuvent pas contenir de médicaments ou de conservateurs, ni d'organismes génétiquement modifiés ou de dérivés de ceux-ci.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Le Lofotlam est une viande d'agneaux nés, élevés et mis au pâturage aux Lofoten.

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Tous les animaux doivent être traités contre les parasites intestinaux avant la mise au pâturage.

Les agneaux destinés à la production de Lofotlam doivent paître aux Lofoten, pendant au moins 8 semaines, dans les pâturages qui s'étendent depuis le littoral jusqu'au sommet des montagnes et sur lesquels ils se nourrissent d'herbes et autres plantes nutritives.

Les agneaux destinés à la production de Lofotlam enregistrés pour l'abattage doivent être séparés des autres animaux depuis le moment où ils sont pris en charge à la ferme jusqu'à l'abattage et la réfrigération.

Les agneaux qui ne sont pas préparés en vue de l'abattage en automne ont librement accès aux fourrages présents sous la forme d'herbe et de pâturage. Ils peuvent être nourris avec des mélanges d'aliments du commerce, mais seulement en quantité limitée. Ces agneaux ne doivent pas être âgés de plus d'un an au moment de l'abattage.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

La viande Lofotlam doit être marquée du tampon Lofotlam désigné à 6 endroits de la carcasse: sur les deux cuisses, sur les flancs et sur les épaules.




4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique de production de Lofotlam est circonscrite aux municipalités de Røst, Værøy, Moskenes, Flakstad, Vestvågøy et Vågan, et aux territoires de la municipalité de Hadsel sur l'île d'Austvågøy et sur l'île de Hinnøya, délimitée à l'est par la limite avec la municipalité de Lødingen et, au nord, par une ligne allant de Høgtinden à Svartskarvika dans l'Ingelsfjorden, ainsi qu'aux îles de Raftsund et de Bråttøya og Hanøya Ingelsfjorden.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien repose sur une qualité/caractéristique spécifique du produit attribuable à son origine géographique.

L'élevage de moutons est associé depuis longtemps à l'histoire et à la tradition des Lofoten, probablement depuis l'ère Viking. La viande de mouton était la plus consommée par les habitants des Lofoten, et les moutons étaient également une source importante de laine pour l'habillement.

La plus ancienne mention de l'élevage d'ovins aux Lofoten est la légende du roi Mår, sur l'île de Værøy (qui remonte probablement à l'époque des Vikings), qui raconte qu'il possédait un troupeau de moutons si important que lorsque le premier mouton arrivait dans les prés, le dernier mouton n'avait pas encore franchi la montagne.

La longue tradition de l'élevage ovin aux Lofoten a permis l'acquisition d'un haut niveau d'expertise sur la manière d'élever des agneaux de la qualité souhaitée. Les connaissances en matière d'élevage, d'alimentation, de gestion, de surveillance et de déplacement des animaux pendant la saison de pâturage sont des facteurs importants qui influent sur la qualité finale de la viande.

Les agneaux destinés à la production de Lofotlam ont un poids de carcasse élevé en moyenne et sont classés parmi les agneaux de première qualité, grâce au fait qu'ils paissent dans des pâturages couverts d'une végétation nutritive. Les zones de pâturage des Lofoten sont uniques. L'interaction entre les conditions naturelles et l'utilisation sur le long terme des ressources naturelles a créé de bonnes conditions de pâturage. Depuis plus de 1 000 ans, le paysage a été façonné par l'homme, par l'extraction du bois et par le pastoralisme. Le paysage des Lofoten est donc un paysage cultivé, créé à la fois par l'homme et par les animaux de pâturage.

Les Lofoten comportent des montagnes abruptes recouvertes d'herbe verdoyantes jusqu'à leur pic. Les agneaux ont ainsi accès à de vastes pâturages ouverts, qui s'étendent depuis la côte jusqu'au sommet des montagnes. Sur le littoral, les agneaux ont accès à des algues marines fraîches provenant de l'océan Arctique, qui constituent un complément alimentaire précieux.

Les pentes montagneuses des Lofoten portent une végétation d'herbe et de plantes offrant de très bonnes conditions de croissance aux animaux qui y paissent. Les animaux mangent également les jeunes pousses d'arbres, ce qui empêche le rétablissement de nouvelles forêts denses. Le paysage ouvert apporte une abondance de lumière et de chaleur aux racines des plantes, de sorte que le rendement végétal y est supérieur à ce que l'on peut escompter à de telles latitudes. Les espèces qui se développent dans l'aire géographique sont celles qui peuvent supporter les effets du piétinement, du fumier et du broutage. Il s'agit également d'espèces riches en protéines. Le broutage tout au long de la saison de pâturage entraîne également une nouvelle croissance continue de jeunes plantes. Ces jeunes plantes présentent la plus forte teneur en protéines et sont les plus goûtues pour les animaux, de sorte que ceux-ci les ingèrent en grande quantité.

Les hivers sont doux et la période de végétation est longue. Les agneaux peuvent donc être lâchés à un stade précoce sur de vastes pâturages ouverts et ont ainsi accès à des plantes et des herbes de pâturage nutritives. Dans certaines zones d'altitude supérieure, de la neige reste présente jusqu'au mois d'août. Cela signifie que les agneaux se nourrissent de jeunes plantes de pâturage entièrement bien fraîches et à forte teneur en protéines tout au long de la saison de pâturage.

On peut citer comme caractéristiques typiques des carcasses Lofotlam qu'elles présentent en moyenne un poids et un classement élevés, une masse musculaire très développée et un pourcentage élevé de graisse intramusculaire. Ces caractéristiques s'expliquent par les vastes étendues de pâturages sur lesquels paissent les agneaux, qui s'étendent du littoral jusqu'au sommet des montagnes abruptes, et qui offrent, une fois la neige fondue, des ressources riches en nutriments grâce aux algues marines, à l'herbe et aux autres plantes de pâturage.

La courbe de croissance des agneaux est progressive, la masse musculaire se développe harmonieusement sans périodes de retard de croissance. Combiné au pâturage sur un terrain escarpé, ceci contribue à la formation de muscles bien développés non dépourvus de graisse. Il en résulte une viande de couleur claire, tendre et savoureuse, avec un arôme frais, une texture moelleuse et un goût légèrement giboyeux.

Dans la région des Lofoten, on ne place pas traditionnellement de blocs de sel dans les pâturages, car les ovins et les agneaux absorbent suffisamment de sel dans leur alimentation. Les embruns océaniques déposent sur la végétation du sel et d'autres minéraux, ce qui accroît encore l'appétit des animaux de pâturage. La viande de Lofotlam est salée de nature.

L'expertise des producteurs acquise au fil des siècles en matière d'élevage ovin permet d'obtenir une viande d'agneau de qualité.

La viande Lofotlam a la réputation sur le marché d'être très savoureuse et a été désignée comme la meilleure de Norvège. L'agneau Lofotlam figure actuellement au menu de nombreux restaurants et hôtels.

**Référence à la publication du cahier des charges**

—