

**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 229/07)

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

**„Αρνάκι Λήμνου / Arnaki Limnou”**

**Nr UE: PGI-GR-02791 – 27.7.2021**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Nazwa lub nazwy ChOG**

„Αρνάκι Λήμνου / Arnaki Limnou”D

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Grecja

**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**

„Arnaki Limnou” to mięso jagniąt o masie powyżej 10 kg poddanych ubojowi w wieku od 60 do 120 dni. Mięso opatrzone chronionym oznaczeniem geograficznym „Arnaki Limnou” pochodzi z tusz zwierząt urodzonych na wyspach Limnos i Ajos Efstratios (jednostka regionalna Limnos). Jagnięta są urodzone przez owce tradycyjnie hodowane na tych wyspach i przystosowane do panującego na nich klimatu, które żywią się roślinnością występującą na wyraźnie określonym obszarze geograficznym (obejmującym terytorium wyspy).

Mięso „Arnaki Limnou” jest naturalnie delikatne, soczyste i miękkie i cechuje się wyraźnym, charakterystycznym i przyjemnym zapachem i smakiem. Ma ono jasnoczerwoną barwę i jednolity wygląd, natomiast tłuszcz jest w czysto białym kolorze. Mięso posiada tłuszcz wewnętrzny i dobrze rozwiniętą masę mięśniową – dotyczy to w szczególności kawałków o znacznej wartości handlowej, które cieszą się dużym zainteresowaniem konsumentów, takich jak polędwica, udziec i comber.

Mięso „Arnaki Limnou” charakteryzuje się wysokim odsetkiem tłuszczu w tkankach jadalnych – tłuszcz ten jest w przeważającej mierze tłuszczem śródmięśniowym („marmurkowatość”). Nadaje to produktowi określone właściwości organoleptyczne i wpływa na jego delikatność i smak.

Zawartość tłuszczu w tkankach jadalnych tusz „Arnaki Limnou” waha się od 10 do 15 %, podczas gdy podobne tusze pochodzące z innych części Grecji charakteryzują się średnią zawartością tłuszczu w tkankach jadalnych na poziomie 1,5–3 %.

W poniższej tabeli przedstawiono skład chemiczny tkanek jadalnych mięsa „Arnaki Limnou”:

Produkt		Białko	Tłuszcz
„Arnaki Limnou”		od 17,6 do 23,4 %	od 10,0 do 15,0 %

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

Mięso „Arnaki Limnou” sprzedawane jest w stanie świeżym w następujących postaciach:

- cała tusza;
- półtusza;
- kawałki sprzedawane na wagę.

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

Jagnięta rodzą się między końcem listopada a końcem lutego i są karmione głównie mlekiem matki – okres ssania wynosi od 45 do 60 dni. Po zakończeniu tego okresu jagnięta przyzwyczajają się do spożywania pasz objętościowych dzięki stosowaniu pasz przystosowawczych, w których skład wchodzi pożywienie objętościowe takie jak siano ze zbóż i uprawiane lokalnie rośliny strączkowe. Po odsadzeniu jagnięta wypasa się zazwyczaj wiosną przez okres od 1 do 2 miesięcy na lokalnej roślinności razem z dorosłymi owcami.

Na populację owiec hodowanych na Limnos i Ajos Efstratios („owce z Limnos”) pewien ograniczony wpływ wywarły rasy Mytilini (lub Lesbos) i Chios.

Dieta dorosłych owiec obejmuje w przeważającej mierze wypas na wolnym wybiegu na pastwiskach położonych na określonym obszarze geograficznym. W skład diety owiec wchodzi również mieszanki uzupełniające, które zawierają zazwyczaj produkty pochodzące ze zbóż, rośliny strączkowe, słomę zbóż (głównie pszenicy durum), koniczynę i produkty z nasion oleistych wytwarzane głównie na wyznaczonym obszarze geograficznym, a także witaminy i mikroelementy pokarmowe.

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

Chronione oznaczenie geograficzne „Arnaki Limnou” może być wykorzystywane wyłącznie w odniesieniu do jagniąt urodzonych, wyhodowanych i poddanych ubojowi na wyznaczonym obszarze. Ubój obejmuje wykrwawianie i oskórowanie. Owce rodzące jagnięta również urodziły się i zostały wyhodowane 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*

Poza koniecznością spełnienia wymogów w zakresie etykietowania ustanowionych w ustawodawstwie krajowym i w przepisach UE, mięso „Arnaki Limnou” opatruje się przedstawionym poniżej specjalnym logo, niezależnie od formy, w jakiej produkt ten będzie sprzedawany (tusza, półtusza lub kawałki):



Powyższemu logo musi towarzyszyć kod identyfikujący zwierzę i gospodarstwo, z którego pochodzi tusza, a także data uboju. Wspomniany kod obejmuje:

- kod numeryczny odpowiadający gospodarstwu, w którym wyhodowano zwierzęta;
- kod identyfikacyjny żywego zwierzęcia, z którego pochodzi tusza;
- datę uboju.

Na przykład tusza z gospodarstwa opatrzonego kodem numerycznym EL8330\*\*\*\* pochodząca z żywego zwierzęcia o numerze 002 poddanego ubojowi 1.12.2020 r. otrzymałaby następujący unikalny kod 8330\*\*\*\*002-01/12/2020.

Jeżeli mięso „Arnaki Limnou” jest cięte na kawałki i pakowane, wspomnianą powyżej etykietę umieszcza się na poszczególnych kawałkach mięsa albo na zewnętrznej części opakowania, jeżeli produkt został już zapakowany, aby przekazać stosowne informacje konsumentowi końcowemu.

#### 4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Granice obszaru geograficznego, na którym produkuje się „Arnaki Limnou”, odpowiadają granicom geograficznym wysp Limnos i Ajos Efstratios.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

Związek produktu z wyznaczonym obszarem opiera się na specyficznych cechach jakościowych mięsa. Mięso „Arnaki Limnou” jest renomowanym produktem. Charakteryzuje się przyjemnymi właściwościami organoleptycznymi, które mają swoje źródło w tradycyjnych metodach chowu jagniąt i owiec oraz w ich diecie opierającej się głównie na bogatej roślinności pastwisk na wyznaczonym obszarze geograficznym.

##### Specyfika obszaru geograficznego

Wyspy Limnos i Ajos Efstratios należą do grupy wysp położonych w północno-wschodniej części Morza Egejskiego. Limnos jest pokryta w przeważającej mierze bezdrzewnymi połączaniami terenu i równinami. Jednymi z głównych elementów krajobrazu wyspy są pola pszenicy i innych zbóż, winnice, garig i otwarte pastwiska, które pokrywają ponad połowę jej powierzchni. Krajobraz Ajos Efstratios (lub „Aj Stratis”) przedstawia się podobnie.

Wspomniane dwie wyspy są ze sobą nierozzerwalnie powiązane, nie tylko pod względem społecznym i kulturowym, ale również pod względem ekonomicznym i handlowym. Na przestrzeni lat mieszkańcy wysp handlowali ze sobą licznymi produktami i transportowali te produkty z jednej wyspy na drugą. Niezakłócony przepływ zwierząt gospodarskich obejmował również owce, co przyczyniło się do ich homogenicznego rozwoju na obydwu wyspach. Wyspa Ajos Efstratios dysponuje regularnym połączeniem świadczącym usługi przewozu w ramach żeglugi przybrzeżnej wyłącznie z Limnos.

##### Czynniki naturalne

Podobnie jak w całej Grecji na obszarze wspomnianych dwóch wysp panuje typowo śródziemnomorski klimat. Zimy są łagodne i wilgotne. Okres letni jest stosunkowo gorący i suchy, przy czym co do zasady przez większą część roku odnotowuje się długie okresy dużego nasłonecznienia. Klimat na omawianym obszarze jest jednak suchszy i charakteryzuje się sporadycznymi silnymi wiatrami i niskim poziomem opadów.

Jako wyspy Morza Egejskiego, Limnos i Ajos Efstratios pełniły funkcję istotnego szlaku stopniowej migracji lokalnych gatunków roślin do Grecji ze wschodu, z uwagi na ich bliskość geograficzną względem gatunków roślin pochodzących z Azji Mniejszej.

Owce hodowane na terytorium obydwu tych wysp żywią się głównie bujną roślinnością pastewną i odmianami aromatycznych roślin i krzewów. Badania wykazały, że naturalna roślinność Limnos obejmuje 756 gatunków roślin, z czego większość (55 %) stanowią terofity. Wśród nich występuje osiem gatunków endemicznych dla Grecji, jeden gatunek endemiczny dla północno-wschodniego regionu Morza Egejskiego i jeden gatunek endemiczny dla Limnos. Ponadto, pomimo jej niewielkiego rozmiaru, na wyspie Ajos Efstratios występuje 438 różnych gatunków roślin.

Ogólnie rzecz biorąc, na terytorium Limnos i Ajos Efstratios powszechnie występuje garig. Najlepiej świadczy o tym fakt, że pokrywa on 25 % pastwisk na tym obszarze. Typowymi gatunkami roślin wchodzącymi w skład garigu są: dąb skalny, krwiściąg ciernisty, macierzanka, lebiodka pospolita, rośliny z gatunku *Calicotome villosa*, werbena pospolita, szaflwia, przelot z gatunku *Anthyllis hermanniae*, wilczomlec, dziurawiec zwyczajny, czystek kreteński, czystek szary, czystek z gatunku *Cistus salvifolius* oraz hyzop lekarski. Na omawianym obszarze występują również następujące rośliny: wilczomlec błękitnawy, omanowiec lepki i mierznicza z gatunku *Ballota acetabulosa*.

W makii – drzewiastej formacji roślinnej porastającej obydwie wyspy – występują również następujące gatunki roślin: judaszowiec południowy, rośliny z gatunku *Calicotome villosa*, ostnica, pistacja kleista, oliwka europejska, rośliny z gatunku *Bontia daphnoides*, rozmaryn, szparag lekarski, myszopłoch kolczasty itp.

Na obszarze występują również wydmy porośnięte roślinnością w postaci zarośli twardolistnych.

Ponadto roślinność obydwu wysp często obejmuje również naturalne trawy i rośliny strączkowe, które stanowią idealne pożywienie dla pasących się owiec.

### Zwierzęta gospodarskie

Dzięki wieloletniemu procesowi ustawicznego przystosowywania się do otoczenia, który był poprzedzony długim procesem selekcji i hodowli, populacja owiec perfekcyjnie przystosowała się do specyficznych lokalnych warunków glebowych i klimatycznych i wykształciła ściśle określone cechy takie jak samowystarczalność i odporność na niekorzystne warunki środowiskowe, odporność na choroby endemiczne i wysokiej jakości produktywność.

Zwierzęta są średniej wielkości i proporcjonalnej budowy. Przystosowały się do trudnych warunków geofizycznych i klimatycznych panujących na tym obszarze oraz do mikroklimatu i środowiska wysp Limnos i Ajos Efstratios.

Ogólnie rzecz biorąc, dieta owiec i jagniąt sprzyja produkcji mięsa o charakterystycznym profilu kwasów tłuszczowych. Poziom zawartości tłuszczu w mięsie jest powiązany z odpowiednią proporcją wielonienasyconych kwasów tłuszczowych występujących w roślinach – właściwość tę uznaje się za wysoce pożądaną z uwagi na fakt, że jest ona powiązana ze specyficznym smakiem produkowanego mięsa. Wypasanie zwierząt na wolnym wybiegu zwiększa również stężenie innych poświadanych mikrośladników odżywczych w mięsie takich jak witaminy i naturalne przeciwutleniacze.

### Czynniki ludzkie

Tradycyjna metoda chowu zwierząt opiera się na wykorzystywaniu typowych padoków ogrodzonych ścianami – tzw. *mantres* – położonych w pobliżu pastwisk, w których zamieszkują owce i jagnięta. Korzystanie z tych tradycyjnych padoków (*mantres*) zapewnia zwierzętom możliwość uzyskania bezpośredniego dostępu do otaczających pastwisk.

Tradycyjne praktyki stosowane przez osoby zajmujące się chowem zwierząt gospodarskich wywierają wpływ na właściwości produktu „Arnaki Limnou”. W szczególności późne odsadzenie jagniąt (w wieku około 60 dni) przyczynia się do rozwoju zdrowych zwierząt o znacznej ilości tkanki tłuszczowej. Ponadto zarządzanie stadami przy wykorzystaniu tradycyjnego systemu chowu w padokach sprawia, że owce nie muszą pokonywać dużych dystansów w poszukiwaniu pożywienia, ponieważ pastwiska są położone w pobliżu padoków, a odległości pomiędzy poszczególnymi miejscami na wyspach są niewielkie. Dzięki temu zwierzęta nie są zmuszane do nadmiernego wysiłku, co pozwala im zgromadzić znacznie więcej tłuszczu śródmięśniowego niż w przypadku innych podobnych zwierząt, a także rozwinąć masę mięśniową.

Do chwili uboju odstawione jagnięta i dorosłe zwierzęta dysponują – w miarę możliwości – ciągłym dostępem do pastwisk. Dorosłe zwierzęta i jagnięta pasą się przez cały rok, a dzięki stosowaniu metody chowu półekstensywnego mogą uzyskać bezpośredni dostęp do pastwisk charakteryzujących się bogactwem odmian aromatycznych roślin i ziół jadalnych. Sprawia to, że w tkance tłuszczowej zwierząt wytwarzają się składniki aromatyczne, dzięki czemu produkt nabiera przyjemnych właściwości organoleptycznych. Wspomniane właściwości obejmują smak połączony z delikatnością mięsa wynikającą z odpowiedniej ilości tłuszczu śródmięśniowego.

Metoda chowu półekstensywnego zakładająca maksymalne wykorzystywanie potencjału ekosystemu naturalnego obszaru poprzez wypasanie zwierząt była rozwijana w miarę upływu czasu, aby czerpać korzyści ze specyficznych warunków otoczenia oraz aby dopasować się do tych warunków. Stosowanie tej metody pozwala zachować ekosystem i różnorodność biologiczną obszaru, a tym samym ochronić integralną część lokalnego dziedzictwa kulturowego.

Arkana chowu owiec były przekazywane z pokolenia na pokolenie – w ten sposób młodzi adepci sztuki chowu tych zwierząt zapoznawali się z praktykami związanymi z opieką nad zwierzętami gospodarskimi i nabywali doświadczenia w tej dziedzinie, dzięki czemu do dziś są w stanie produkować słynące ze swojej wysokiej jakości mięso „Arnaki Limnou”. Od wieków stadami zajmowali się doświadczeni *kehagiades*, jak określa się lokalnie osoby zajmujące się chowem zwierząt gospodarskich, którzy korzystali z tradycyjnego systemu chowu bazującego na padokach. Praktyki te doprowadziły do wykształcenia się rentownego i zrównoważonego modelu półekstensywnego chowu owiec.

### Specyfika produktu

Jeżeli chodzi o właściwości organoleptyczne mięsa „Arnaki Limnou”, jest ono delikatne, soczyste i miękkie. Ogólny poziom zawartości tłuszczu jest wysoki, przy czym tłuszcz ten jest w przeważającej mierze tłuszczem śródmięśniowym (marmurkowatość), co odbija się korzystnie na walorach smakowych produktu i jego delikatności.

Z uwagi na wiek zwierząt poddawanych ubojowi tusza jest stosunkowo ciężka. Mięso charakteryzuje się również dobrze rozwiniętą masą mięśniową – dotyczy to w szczególności kawałków o znacznej wartości handlowej, które cieszą się dużym zainteresowaniem konsumentów, takich jak polędwica, udziec i comber.

### Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a specyficznym charakterem produktu

„Arnaki Limnou” posiada przyjemne właściwości organoleptyczne i jest bardzo popularnym produktem, który był wytwarzany na obszarze dwóch wysp nieustannie przez wiele lat. Specyficzne czynniki środowiskowe panujące na wyznaczonym obszarze geograficznym obejmującym wyspy Limnos i Ajos Efstratios oraz praktyki stosowane od dawna przez mieszkańców tego obszaru doprowadziły do powstania produktu o przyjemnych właściwościach, które odróżniają „Arnaki Limnou” od innych podobnych wyrobów.

Chów owiec stanowi podstawę działalności związanej z hodowlą zwierząt gospodarskich i odbywa się na obydwu wyspach. Roślinność dwóch wysp, na której prowadzi się wypas, jest bardzo zbliżona. Na Limnos znajdują się rozległe obszary pastwisk obejmujące jedną trzecią całkowitej powierzchni wyspy. Około 25 % pastwisk tej wyspy stanowi garig. Roślinność na tych obszarach jest niska, szeroko rozstawiona i rozproszona. Gatunkami dominującymi jest krwiciąg ciernisty i macierzanka; występuje na nich również znaczna liczba roślin aromatycznych.

Pastwiska na Limnos i Ajos Efstratios charakteryzują się dużym potencjałem w zakresie prowadzenia wypasu; ich dodatkowym atutem jest obecność różnego rodzaju roślin aromatycznych. Wszystkie te czynniki pozwalają uzyskać produkty mięsne, w których tłuszcz uzyskał właściwości organoleptyczne ukształtowane oddziaływaniem różnorodnych roślin aromatycznych oraz innych roślin występujących na pastwiskach. Dla jakości produktu i jego właściwości organoleptycznych decydujące znaczenie ma zatem fakt, że zwierzęta dysponują szerokim dostępem do pastwisk.

Łagodne ukształtowanie terenu na wyznaczonym obszarze, na którym występują nisko położone równiny, zapewnia łatwy dostęp do pastwisk położonych w pobliżu tradycyjnych budynków, w których przebywają zwierzęta. Dzięki temu zwierzęta nie są zmuszane do nadmiernego wysiłku, co pozwala im zgromadzić znacznie więcej tłuszczu śródmięśniowego niż w przypadku innych podobnych zwierząt, a także rozwinąć masę mięśniową.

Ścisłej rzecz ujmując, owce wypasane na wyspach Limnos i Ajos Efstratios spożywają szeroką gamę aromatycznych roślin i ziół jadalnych. Zwierzęta nie muszą pokonywać dużych odległości w poszukiwaniu pożywienia z uwagi na niewielki rozmiar wysp.

Biorąc pod uwagę warunki klimatyczne, zwierzęta mogą żyć na pastwiskach przez cały rok, bez konieczności przebywania w budynkach dla zwierząt gospodarskich. Dlatego też jagnięta, po zakończeniu okresu karmienia ich wyłącznie mlekiem, dysponują dostępem do pastwisk aż do chwili poddania ich ubojowi. Wysoka zawartość tłuszczu w tkankach jadalnych stanowi zasługę wypasu. Dieta zwierząt składa się w przeważającej mierze z roślinności występującej na pastwiskach, do których zwierzęta uzyskują dostęp dzięki wypasaniu ich na otwartym wybiegu.

Dorosłe owce dysponują dostępem do pastwisk niemal przez cały rok, podobnie jak jagnięta w okresie od odstawienia do uboju. To właśnie opisane połączenie bezpośredniego wypasu na bujnej roślinności obydwu wysp i długiego okresu ssania mleka matki przez zwierzęta hodowane zgodnie z metodą chowu półekstensywnego sprawia, że mięso nabiera swoich charakterystycznych właściwości, ponieważ tusze cechują się należycie wykształconą masą mięśniową i odpowiednią ilością tłuszczu śródmięśniowego.

Ilość tłuszczu śródmięśniowego w mięsie „Arnaki Limnou” wywiera bezpośredni wpływ na wilgotność i strukturę mięsa oraz na jego smak i zapach uwalniający się w trakcie jego przygotowywania.

Źródłem tożsamości produktu opatrzonego chronionym oznaczeniem geograficznym „Arnaki Limnou” jest metoda chowu półekstensywnego, wypasanie na otwartym wybiegu i stosowanie tradycyjnych praktyk przez osoby zajmujące się chowem zwierząt gospodarskich. Popularność produktu „Arnaki Limnou” wynikająca z jego przyjemnych właściwości, które opisano powyżej, stanowi zachętę do tego, aby dbać o zachowanie tych praktyk chowu zwierząt gospodarskich w celu zagwarantowania możliwości dalszego uzyskiwania wspomnianych właściwości.

Wszystkie powyższe czynniki przyczyniają się do tego, że mięso „Arnaki Limnou” charakteryzuje się wysoką jakością i przyjemnymi właściwościami organoleptycznymi, które rozsławiły je w świecie. Produkt jest powiązany z tradycją gastronomiczną wysp, gdzie dania lokalne takie jak jagnięcina *kaspakino* cieszą się uznaniem zarówno ich mieszkańców, jak i odwiedzających je turystów.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

[http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/prodiagrafes\\_arnaki\\_limnou150222.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/prodiagrafes_arnaki_limnou150222.pdf)

---