

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2016/C 239/11)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

«HÄNNLAMB»

N. UE: SE-PDO-0005-01327-21.4.2015

DOP (X) IGP ()

1. Nome

«Hännlamb»

2. Stato membro o paese terzo

Svezia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

«Hännlamb» designa le carcasse o i tagli di agnelli e pecore della razza «gutefår» che sono nati, allevati e macellati nella zona geografica delimitata di Gotland. Nel dialetto di Gotland, «hännlamb» significa «pecora con le corna». È il nome originario delle pecore con le corna di Gotland che, salvate dall'estinzione all'inizio del XX secolo, successivamente hanno preso il nome di razza «gutefår». La razza proviene dalla vecchia razza ovina «allmogefår» di Gotland, le cui caratteristiche si sono sviluppate nel corso di migliaia di anni grazie al clima e alla vegetazione dell'isola di Gotland. Le pecore sono allevate su pascoli naturali che offrono foraggi di qualità inferiore rispetto ai seminativi e si sono adattate per trarre il massimo beneficio dalla vegetazione locale. Le carni sono state commercializzate sia su Gotland che nel resto della Svezia.

Gli animali «hännlamb» destinati alla macellazione devono essere della razza «gutefår», soddisfare le condizioni di purezza fissate da una delle società di allevamento (gutefårakademin o Föreningen gutefåret) e figurare nelle loro banche genetiche per la conservazione della razza. Gli animali devono essere allevati nei pascoli naturali di Gotland.

I pascoli naturali conferiscono alle carni un carattere speciale. Ad esempio, l'erba e le piante hanno un tenore elevato di acidi grassi polinsaturi e di antiossidanti, quali la vitamina E. Le carni di agnelli nutriti in questo modo hanno pertanto un tenore più elevato di queste sostanze e un altro profilo degli acidi grassi, cosa che conferisce un gusto caratteristico. La vitamina E ha ripercussioni indirette sul gusto in quanto impedisce la riduzione degli acidi grassi. Le differenze di gusto legate alla razza derivano soprattutto dalle differenze nello strato di grasso, ma anche dalla capacità della razza di nutrirsi al meglio con diversi tipi di foraggi. Grazie alla sua capacità di adattamento, lo «hännlamb» è ormai abituato a pascoli poveri ma con una grande varietà di foraggi, cosa che conferisce caratteristiche peculiari alle carni. Il contenuto energetico delle carni è di circa 100-170 kcal, o 470-700 kJ, per 100 g, a seconda del taglio. Il tenore di materia grassa oscilla approssimativamente tra il 2 % e il 10 % e comprende più o meno le stesse proporzioni di acidi grassi monoinsaturi e saturi, con gli acidi grassi polinsaturi che costituiscono all'incirca il 10 % del tenore totale di acidi grassi. Le carni provenienti da pascoli naturali hanno percentuali più elevate di acidi grassi polinsaturi, quali gli acidi grassi omega-3 (in particolare l'acido alfa-linolenico e l'acido eicosa-pentaenoico), perché le piante che vi crescono contengono tali acidi grassi. Le quantità di acidi grassi omega-3 possono variare anche di cinque volte a seconda delle piante consumate. Le proporzioni di acidi grassi omega-3 e omega-6 nella carne sono influenzate dall'alimentazione/dal pascolo e influenzano a loro volta il gusto. La carne «hännlamb» ha un gusto caratteristico: è succulenta con una punta di fegato e sangue, un sapore distinto di burro (fuso), una nota di bosco (terra, muschio, funghi), un sapore acido e un distinto retrogusto metallico. Inoltre, l'agnello è naturalmente salato, con tracce di erbe aromatiche e castagno e un chiaro sapore di selvaggina.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Le giurie di assaggiatori hanno associato il gusto di metallo, bosco, burro e l'acidità della carne al sapore dell'agnello. Il sapore più intenso è quello di burro, seguito dalle note metalliche e di bosco. La carne, a grana fine, presenta un colore più scuro e meno grasso di copertura rispetto alle razze più commerciali. Alla luce del giorno la carne è di colore rosso scuro e il grasso è di colore bianco (AMSA Meat Color Measurement Guidelines, American Meat Science Association, 2012).

Una caratteristica delle razze animali locali è che presentano una grande varietà. Hanno aspetto e dimensioni diversi. Gli ovini adulti «gutefår» variano in peso, anche all'interno della stessa fascia d'età. Il peso vivo medio delle pecore è 50 kg, ma può variare tra 40 kg e 70 kg, con una corrispondente variazione per i montoni di 60-80 kg. Ciò significa che si registrano anche differenze nella crescita e nel peso degli agnelli. Il peso alla macellazione degli agnelli di Lilla Karlsö, ad esempio, varia fra 16 kg e 21 kg.

Non vi sono requisiti in termini di età massima o minima di macellazione per poter vendere la carne come «hånnlamb». La valutazione volta a stabilire se l'animale è classificato come montone o agnello è effettuata mediante un esame visivo della carcassa. L'età massima per un agnello «hånnlamb» è 16 mesi: trascorso tale limite, la carne è classificata come carne di montone. Al momento della vendita di «hånnlamb», occorre indicare se le carni provengono da un agnello o da ovini adulti.

Il peso minimo delle carcasse che possono essere vendute come «hånnlamb» è 12 kg. Non è stato fissato alcun limite di peso per i singoli tagli in quanto non è stato ritenuto necessario.

Gli agnelli sono di norma macellati all'inizio dell'autunno quando raggiungono un peso vivo di circa 30-50 kg. Gli animali più adulti sono macellati durante tutto l'anno. Secondo i criteri di qualità della griglia di classificazione EUROP per lo «hånnlamb», la classe di conformazione della carcassa deve essere O-E, mentre il tenore di grasso deve essere almeno lieve (2-). Per la categoria di macellazione la classe di conformazione può essere leggermente inferiore (P+-E), mentre il tenore di grasso deve essere almeno lieve (2-).

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Per l'intera stagione di produzione vegetale, lo «hånnlamb» pascola su pascoli naturali e beneficia delle sostanze nutritive presenti nella vegetazione. A seconda delle condizioni climatiche e delle condizioni di crescita nei pascoli naturali, in primavera e nel tardo autunno può essere fornito un apporto supplementare di fieno e/o insilati. Gli agnelli seguono la madre al pascolo naturale. Cominciano a pascolare all'età di circa un mese, ma l'allattamento continua quale strumento di interazione sociale fino al termine dell'autunno.

Il contenuto nutrizionale del pascolo (per kg di materia secca) varia, ma per i pascoli solitamente utilizzati per lo «hånnlamb» è stato calcolato come segue: energia convertibile 10,2 MJ, proteina greggia digeribile 126 g, aminoacidi proteici riassorbibili 69 g, bilancio proteico nel rumine 48 g, calcio 9,1 g, fosforo 2,6 g, potassio 17,2 g, magnesio 1,8 g, ceneri 63 g e proteina greggia 168 g.

In inverno, i montoni e pecore si nutrono di fieno e/o insilati. Alle pecore possono essere forniti integratori alimentari da un mese prima a un mese dopo il parto. Sia i foraggi grossolani e che i mangimi concentrati devono provenire dalla zona geografica delimitata.

Il fieno per il foraggio invernale è prodotto su terreni seminativi. La composizione varia in base alle condizioni del terreno, ma spesso comprende specie prative quali il fleolo, la festuca dei prati e il loglio perenne mescolati con ceppi di erba e altre piante aromatiche.

Gli insilati sono prodotti utilizzando la stessa coltura usata per la fienagione.

Non vi sono requisiti in materia di scelta dei mangimi concentrati, oltre a quello per cui l'alimentazione deve essere limitata a circa un mese prima e dopo il parto.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Gli animali destinati alla macellazione devono essere nati e allevati nei pascoli naturali della zona geografica delimitata (possono essere conservati su altri terreni all'interno della zona geografica delimitata per brevi periodi di tempo durante la stagione del pascolo e al di fuori dei periodi di pascolo).

Il periodo di pascolo per gli agnelli prima della macellazione deve essere di almeno quattro mesi, mentre quello per gli animali adulti deve essere almeno di sette mesi all'anno.

3.5. Norme specifiche in materia di affettazione, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

—

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Durante la macellazione, gli animali, le carcasse e i tagli devono essere tenuti separati. Le carcasse devono essere bollate con il logo «hånnlamb» (figura 1).

Il logo deve essere apposto sull'imballaggio del prodotto finito per garantire la tracciabilità.

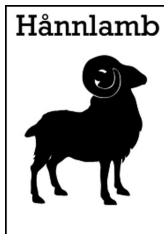


Figura 1. Logo «hånnlamb»

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica comprende l'isola di Gotland e gli isolotti e le isole adiacenti. Corrispondente alla provincia di Gotland, compresa Gotska Sandön (figura 2). Gotland è la più grande isola del Mar Baltico ed è situata a 57°29'57"N 18°30'34"E. L'isola è diversa dal resto del paese in quanto il substrato roccioso è composto di calcare.



Figura 2. Mappa della Fennoscandia, con Gotland, la zona geografica dello «hånnlamb», contrassegnata in verde.

5. Legame con la zona geografica

Gotland ha un clima marittimo. La temperatura è relativamente stabile nel corso dell'anno, grazie alla sua posizione nel Mar Baltico, con estati fresche e autunni e inverni miti. La temperatura media annua è di circa 6,5 °C. Spesso la temperatura all'inizio e nel cuore dell'estate è per lo più elevata, con un'intensa esposizione al sole e conseguente siccità, situazione che ha ripercussioni sulla vegetazione e sulle condizioni di pascolo.

Lo «hånnlamb» è una razza naturale proveniente dalla razza «allmogefår» di Gotland, le cui caratteristiche sono state plasmate dal clima e dalla vegetazione dell'isola nel corso di migliaia di anni. Le pecore vagavano tutto l'anno nella zona - nelle praterie costiere, sui terreni alvar e nelle foreste. Considerando questo stile di vita, le pecore di Gotland che vivevano nei campi erano adatte all'ambiente naturale unico dell'isola. Questa razza ovina conserva molte caratteristiche originali che non sono più presenti nelle moderne razze ovine. Ad esempio, l'apparato gastrointestinale è tale da permettere all'animale di sfruttare al massimo i poveri pascoli naturali di Gotland.

Secondo le relazioni quinquennali del governatore della contea nel XIX secolo, i pascoli dell'isola erano particolarmente adatti all'allevamento di pecore e l'allevamento ovino rivestiva notevole importanza per Gotland. Sempre secondo le relazioni, la razza ovina di Gotland era resistente perché gli animali restavano all'aperto tutto l'anno. Inoltre, erano di piccole dimensioni ma producevano carne di buona qualità con un sapore pronunciato di selvaggina. Quest'ultima caratteristica è stata attribuita, fra le altre cose, alla varietà di erbe aromatiche nei pascoli naturali. Secondo fonti più antiche, la carne di pecora - fresca, affumicata o salata - era un importante prodotto di esportazione di Gotland. La carne è stata regolarmente esportata, ad esempio, a Stoccolma fin dalla metà del XVIII secolo.

Nel 1918 venne promossa un'iniziativa per salvare la pecore di Gotland, lo «hånnlamb», minacciata di estinzione. Gli animali furono raggruppati per costituire progressivamente nuove greggi. La razza ovina di Gotland, lo «hånnlamb», venne così salvata. Nel 1973 fu adottato il termine «gutefår» per indicare la razza naturale con le corna di Gotland, tradizionalmente chiamata «hånnlamb» nei dialetti di Gutamål e Gotland. Sia i montoni che le pecore di questa razza hanno le corna.

Attualmente l'allevamento dello hånnlamb si basa su metodi molto simili a quelli utilizzati in passato, anche se è conforme alle norme stabilite dalle autorità e dalla legislazione. La riproduzione è strettamente controllata e segue un piano stabilito dal Consiglio dell'Agricoltura svedese, che vieta l'allevamento mirato e gli incroci con altre razze. La razza «hånnlamb» conserva, pertanto, l'aspetto e le caratteristiche che aveva migliaia di anni fa.

Reperti archeologici dimostrano che l'allevamento ovino è praticato sulle isole di Gotland da più di 4 000 anni. Fin dall'inizio ha assunto ruolo di primo piano. Il fatto che già nel XIII secolo gli agricoltori liberi dell'isola usassero il «våduren», un montone anziano, come simbolo sui loro sigilli ribadisce ulteriormente l'importanza dell'allevamento di pecore a Gotland. Per lungo tempo il «våduren» è stato il simbolo delle tre parti che compongono il sud di Gotland, prima di diventare l'emblema dell'intera isola, di cui resta il simbolo ufficiale. Il «våduren» figura inoltre sullo stemma della regione, della provincia e della contea di Gotland (figura 3)



Figura 3. Da sinistra a destra: un sigillo del XIII secolo, con una pecora «hånnlamb» come simbolo dei coltivatori liberi dell'isola, seguito dal logo della regione Gotland e del Consiglio amministrativo di contea di Gotland, che utilizzano anche lo «hånnlamb» come simbolo di Gotland.

Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Grazie al tenore di calcare e al clima marittimo i pascoli naturali di Gotland hanno sviluppato una specifica e ricca varietà di piante aromatiche. Ciò vale anche per le poche foreste di conifere, in cui la flora è molto ricca di erbe e graminacee a causa del tenore di calcare. Nei pascoli naturali possono crescere fino a 20-40 piante per metro quadrato. Ancora oggi i pascoli coprono gran parte della superficie di Gotland, sebbene siano diminuiti in termini di dimensioni e ora rappresentino circa 40 000 ettari.

Il clima secco di Gotland e il pascolo in aree naturali conferiscono alla carne della razza «hånnlamb» un gusto particolarmente pronunciato. Ricerche scientifiche mostrano che il gusto delle carni è influenzato dal tenore d'acqua del mangime. Grazie all'abbondanza di erbe, come il serpillio, nei pascoli naturali di Gotland la carne ha un particolare sapore di selvaggina, una qualità citata nei testi storici, e la carne è considerata un piatto prelibato.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

<http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan-hannlamb-med-bilagor.pdf>