

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2011/C 306/11)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»VADEHAVSLAM«

EF-Nr.: DK-PGI-0005-0771-25.03.2009

BGB (X) BOB ()

1. **Betegnelse:**

»Vadehavslam«

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Danmark

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:**3.1. *Produkttype:*

Kategori 1.1. Kød (og slagteaffald), fersk

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:*

»Vadehavslam« er slagtekroppe og udskårne stykker af lam, som er født og opvokset i det angivne geografiske område.

Fårene er af racen Texel eller krydsninger af Texel med andre racer (Andre racer: Sommetider — når et lam føder for første gang — er Texel-racen parret med væddere af racen suffolk eller Gotland pelsfår), der traditionelt har været anvendt i marsken.

Det har været hensigten gennem fortsat avlsarbejde at frembringe et får, som ikke blot er tilpasset til den natur, det lever i, men som også frembringer store og kødfulde lam. Sammen med det græs, lammene spiser på marsken, adskiller dette lammene fra lam produceret i andre områder af landet.

Kvalitetskrav lam:

Slagtevægt: 19-25 kg

Form: min 6

Farve: 3-4

Fedme: 1-2-3

(1) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Slagtetidspunkt (lammets alder ved slagtning) afhænger af vægten, som skal være mellem 19 og 25 kg. Desuden skal virksomheden der er ansvarlig for slagtningen lave en visuel identifikation af fedtindholdet i slagtehuset. (Tidligere blev en notifikation for Lam brugt, som lignende den der bliver brugt af Danish Crown for kreaturer. Notifikationen for Lam bliver ikke længere brugt, hvilket er grunden til at den virksomhed som er ansvarlig for slagtningen skal foretage en visuel identifikation af fedtindholdet i slagtehuset).

3.3. Råvarer:

—

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):

I vinterperioden skal foder, der er produceret i det afgrænsede område udgøre mindst 50 % af foderet. I vinterperioden bliver lammene fodret med græs, majs, ensilage og i den sidste del af fodringsperioden hø suppleret med byg.

Dyrene skal græsse på marsken og forland i det geografiske bestemte område i mindst 4,5 måned per år.

3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:

— Lammene skal være født og opdrættet i det geografisk bestemte område.

3.6. Særlige regler vedrørende udskaering, rivning eller emballering osv.:

—

3.7. Specifikke mærkningsregler:

Alle slagtede dyr stemples med Vadehav, Marsk og Mad's logo.

Logoet skal mærkes på emballagen for det endelige produkt og skal stemples på det slagtede dyr for at kunne sikre sporbarhed.



4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Det geografiske område er Vadehavsregionen i det sydvestlige Danmark. Til Vadehavsregionen hører de tre øer, Rømø, Mandø og Fanø. Desuden fastlandet hvor den danske vadehavsregion afgrænses i syd af grænsen til Tyskland. I nord er grænsen identisk med Nationalpark Vadehavets nordlige grænse. Mod øst afgrænses området af hovedvej A11.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Ribe grundlagdes ca. 710 som handelsplads, og gennem arkæologiske udgravninger har man kunnet dokumentere, hvilke varer der solgtes herfra. Nogle af de produkter, som tidligt fandtes på markedet, var får og lam. Fårene og lammene stammede fra landsbyerne i marsken, så allerede i jernalderen opdrættede marskens bønder får og lam.

Produktion af vadehavslam bygger på den lange tradition for opdræt af får og lam i marsken. Hvert år blev området ramt af stormfloder, som oversvømmede landbrugsjorden. Havet efterlod frugtbart silt og skabte dermed frodige engarealer på marsken, hvor dyrene græssede om sommeren, og hvorfra vinterfoderet kunne indsamles.

I artiklen »Jordbundsundersøgelser i marsken« fra »Tidsskrift for planteavl« 1968 behandler Lorens Hansen jordprøver udelukkende fra marsken. Heri står: »Marskjoer-dene er fra naturens side meget kaliumrige, hvilket hænger sammen med det store le-rindhold og med dannelsesmåden«. I almindelig agerjord bestemmes natriumtallet sjældent, da natriumindholdet der er meget lavt og uden betydning for jordstrukturen. I marskjoer træffes ofte et meget højt natriumindhold, der stammer fra havsaltet og er afsat ved marskdannelsen.

De sejllivede græsarter, som trives i marsken er rige og ikke specielt egnede til traditionelt landbrug, men er næsten ideelle til græsningsformål. De sejllivede græsarter, som trives i marsken, er rige på næring og samtidig modstandsdygtige over for forskellige vejrtyper. Faktisk er det den barske, salte påvirkning fra Vadehavet, som gør området helt unikt til græsningsformål. Følgende urter og græsser findes især på forlandet:

- Fint græs, små selvsåede hvidkløver, kælling-tand, skjaller, ranunkel og engelskgræs trives længst inde mod digerne.
- I det lavereliggende område gror hindebæger, strandrehage og lidt groft græs.
- I det yderste/laveste del af forlandet gror annelgræs og salturt.

5.2. Produktets egenart:

Lammene er avlet til at kunne leve i den barske natur i marskengene og på forlandet. Avlsarbejdet har ligeledes frembragt store og kødfulde lam med en fedtfattig kødstruktur. Vadehavslam har en særpræget saltet smag.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn:

Den barske natur og de særlige jordbundsforhold stiller store krav til de landmænd, som producerer lam i vadehavsregionen. Landmændene i området udnytter deres viden og erfaring til at producere stærke og levedygtige lam på de vilkår, som naturen langs Vadehavet skaber.

Lammene er store og kødfulde dyr, hvor kødet har en særlig salt smag, der skyldes områdets specielle opvækstbetingelser. Når jorden er oversvømmet med havvand bliver salt og mineraler tilført jorden. Lammene græsser på marsken, hvor det høje indhold af kalium og natrium i græsset påvirker smagen af lammenes kød og giver vadehavslammet dets specielle kvalitet og særprægede salte smag.

Vadehavslam har igennem mange år været et kendt produkt over hele Danmark.

I turistorganisationers markedsføring af Vadehavsregionen og Nationalpark Vadehavet beskrives produktionen af vadehavslam som et vigtigt karakteristika for området.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25_PDF_word_filer%20til%20download/06kontor/Maerkning/Oprindelsesmaerkning_af_foedevare/Varespecifikation%20for%20Vadehavslam.pdf