

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2011/C 306/11)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES****„VADEHAVSLAM“****EG-Nr.: DK-PGI-0005-0771-25.03.2009****g.g.A. ( X ) g.U. ( )****1. Name:**

„Vadehavslam“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland:**

Dänemark

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:****3.1 Erzeugnisart:**

Klasse 1.1 Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

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

Der Name „Vadehavslam“ bezeichnet Schlachtkörper und Fleischteilstücke von Lämmern, die in dem festgelegten geografischen Gebiet geboren und aufgezogen worden sein müssen.

Die Schafe gehören zur Rasse des Texel-Schafs oder sind Kreuzungen des Texel-Schafs mit anderen traditionell im Marschland gehaltenen Schafrassen (andere Rassen bedeutet, dass gelegentlich für das erste Ablammen ein Texel-Schaf mit einem Widder des Suffolk-Schafs oder des Gotland-Pelzschafs gepaart wird).

Ziel kontinuierlicher Zuchtarbeit war es, ein Schaf zu züchten, das nicht nur den Gegebenheiten seines natürlichen Lebensraums bestens angepasst ist, sondern auch große, fleischreiche Lämmer liefert. Darüber hinaus unterscheidet sich bedingt durch das Gras, das die Lämmer als Futter auf den Marschweiden vorfinden, ihr Fleisch von Lammfleisch aus anderen Landesteilen.

Qualitätsanforderungen für die Schlachtkörper der Lämmer:

Schlachtgewicht: 19-25 kg

Konformation: min. 6

Fleischfarbe: 3-4

Fettabdeckung: 1-2-3

(1) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Der Schlachtzeitpunkt (Alter des Lamms bei der Schlachtung) hängt vom Schlachtgewicht ab, das zwischen 19 und 25 kg betragen muss. Das für die Schlachtung verantwortliche Unternehmen hat außerdem im Schlachthof eine Beschau der Fettabdeckung des Schlachtkörpers vorzunehmen. (Früher wurde eine Mitteilung über die Mindestqualitätsanforderungen für Lammfleisch zugrunde gelegt, die weitgehend der geltenden Mitteilung der Schlachtgenossenschaft Danish Crown bzgl. Fleisch landwirtschaftlicher Nutztiere entsprach. Da die genannte Mitteilung über die Qualitätsanforderungen für Lammfleisch nicht mehr verwendet wird, ist nunmehr das für die Schlachtung verantwortliche Unternehmen gehalten, im Schlachthof eine Beschau der Fettabdeckung des Schlachtkörpers vorzunehmen.)

### 3.3 Rohstoffe:

—

### 3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

In der Winterperiode muss die Fütterung zu mindestens 50 % mit Futtermitteln erfolgen, die in dem abgegrenzten Gebiet erzeugt wurden. Die Lämmer werden im Winter mit Gras, Mais und Silage gefüttert und erhalten während des letzten Teils des Mastzeitraums Heu mit zugesetzter Gerste.

Die Tiere müssen mindestens viereinhalb Monate pro Jahr in der Marsch und auf dem Deichvorland des festgelegten geografischen Gebiets weiden.

### 3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

— Die Lämmer müssen in dem abgegrenzten Erzeugungsgebiet geboren sein und aufgezogen werden.

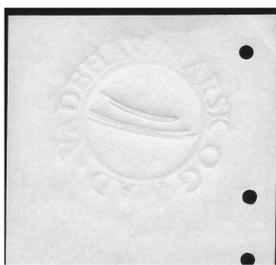
### 3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

—

### 3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Alle geschlachteten Tiere werden mit dem Logo des Erzeugerverbands „Vadehav, Marsk og Mad“ (etwa: Essensqualität aus dem Marschland des Wattenmeeres) gestempelt.

Das Logo muss auf der Verpackung des Enderzeugnisses erscheinen und ist auf die geschlachteten Tiere aufzustempeln, damit die Rückverfolgbarkeit gewährleistet ist.



## 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Bei dem abgegrenzten Erzeugungsgebiet handelt es sich um die Wattenmeerregion (Vadehavsregionen) im Südwesten Dänemarks. Zur Wattenmeerregion gehören die drei Inseln Rømø, Mandø und Fanø sowie das dahinterliegende Festland, wo die dänische Wattenmeerregion im Süden durch die Staatsgrenze zu Deutschland begrenzt wird. Im Norden entspricht die Begrenzung des geografischen Gebiets der nördlichen Grenze des Nationalparks Vadehavet. Im Osten wird das Gebiet durch die Fernverkehrsstraße A11 abgegrenzt.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

### 5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Die Stadt Ribe wurde etwa im Jahre 710 als Handelsplatz gegründet. Durch archäologische Ausgrabungen konnte dokumentiert werden, welche Waren von dort aus verkauft wurden. Zu den Erzeugnissen, die schon in früherer Zeit auf dem örtlichen Markt gehandelt wurden, gehörten Schafe und Lämmer. Die Schafe und Lämmer stammten aus den Dörfern der Marschen entlang des Wattenmeeres. Die Bauern des Marschlandes betrieben demnach schon in der Eisenzeit die Zucht von Schafen und Lämmern.

Die Erzeugung von „Vadehavslam“ (Wattenmeerlämmern) gründet sich auf die lange Tradition der Schafhaltung und Lämmeraufzucht im Marschland. Jedes Jahr wurde das Gebiet von Sturmfluten heimgesucht, die das Ackerland überschwemmten. Das Meer hinterließ fruchtbaren Schlick und schuf damit die Voraussetzungen für die saftigen Wiesen in der Marsch, auf denen die Tiere im Sommer weideten und von denen das Winterfutter gewonnen werden konnte.

In einem Artikel über Bodenuntersuchungen in der Marsch („Jordbundsundersøgelse i marsken“), der 1968 in der Pflanzenbauzeitschrift „Tidskrift for planteavl“ erschien, befasste sich Lorens Hansen ausschließlich mit Bodenproben aus dem Marschland. Darin hieß es: „Marschböden sind von Natur aus sehr reich an Kalium, was durch ihren hohen Lehmanteil und ihre Entstehungsgeschichte bedingt ist.“ Im normalen Ackerboden wird der Natriumwert nur selten ermittelt, da der Natriumgehalt sehr niedrig und für die Bodenstruktur ohne Belang ist. Marschböden weisen dagegen oft einen sehr hohen Natriumgehalt auf, der auf das Meersalz zurückzuführen ist, welches sich bei der Marschbildung absetzt.

In der Marsch wachsen zahlreiche robuste Gräserarten, die zwar für die herkömmliche Landwirtschaft sich nicht sonderlich als Kulturpflanzen eignen, jedoch nahezu ideale Weideflächen bieten. Die robusten Gräser, die in der Marsch gedeihen, sind nährstoffreich und zugleich widerstandsfähig gegen unterschiedliche Witterungsbedingungen. Gerade der raue, salzige Einfluss des Wattenmeeres macht das Gebiet zu einem einzigartigen Weideland. Folgende Kräuter und Gräser sind vor allem auf dem Deichvorland zu finden:

- Am innersten Deichrand wachsen feines Gras, selbstaussäender kleiner Weißklee, Hornklee, Klappertopf, Hahnenfuß und Graselken.
- Im niedriger gelegenen Gelände wachsen Strandflieder, Stranddreizack sowie etwas grobes Gras.
- Im äußersten/niedrigsten Teil des Deichvorlandes wachsen Salzschwaden und Queller.

#### 5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Die Lämmer sind dank der kontinuierlichen Zuchtbemühungen gut an das Leben in der rauen Natur der Marschwiesen und des Deichvorlandes angepasst. Die Zuchtarbeit hat zugleich große, fleischreiche Lämmer mit einer fettarmen Fleischstruktur hervorgebracht. Das als „Vadehavslam“ bezeichnete Fleisch weist eine charakteristische salzige Geschmacksnote auf.

#### 5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses:

Die raue Natur und die spezifischen Bodenverhältnisse stellen hohe Anforderungen an die Landwirte, die in der Wattenmeerregion die Lämmeraufzucht betreiben. Die Landwirte in dem abgegrenzten Erzeugungsgebiet machen sich ihr reiches fachliches Wissen und ihre generationenlange Erfahrung zunutze, um kräftige und gesunde Lämmer unter den natürlichen Gegebenheiten zu züchten, wie sie entlang des Wattenmeeres herrschen.

Die Lämmer sind groß und fleischreich, und ihr Fleisch hat eine typische salzige Geschmacksnote, die auf die speziellen Aufzuchtbedingungen in dem geografischen Gebiet zurückgeht. Wenn das Marschland mit Meerwasser überflutet wird, werden dem Boden Salz und Mineralien zugeführt. Die Lämmer weiden auf den Marschen, wo das Gras einen hohen Kalium- und Natriumgehalt besitzt, der sich somit auf den Geschmack des Lammfleisches mit dem Namen „Vadehavslam“ auswirkt und ihm seine besondere Qualität und sein charakteristisches salziges Aroma verleiht.

Das unter der Bezeichnung „Vadehavslam“ vermarktete Lammfleisch ist seit vielen Jahren ein bekanntes Produkt in ganz Dänemark.

In der Werbung der Fremdenverkehrsorganisationen für die Wattenmeerregion und den Nationalpark Vadehavet wird die Erzeugung des als „Vadehavslam“ bezeichneten Fleisches als wichtiges Charakteristikum dieser Gegend beschrieben.

#### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:**

[http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25\\_PDF\\_word\\_filer%20til%20download/06kontor/Maerkning/Oprindelsesmaerkning\\_af\\_foedevare/Varespecifikation%20for%20Vadehavslam.pdf](http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25_PDF_word_filer%20til%20download/06kontor/Maerkning/Oprindelsesmaerkning_af_foedevare/Varespecifikation%20for%20Vadehavslam.pdf)