

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2011/C 306/11)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**„VADEHAVSLAM”****EG-nummer: DK-PGI-0005-0771-25.03.2009****BGA (X) BOB ()****1. Naam:**

„Vadehavslam”

2. Lidstaat of derde land:

Denemarken

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**3.1. Productcategorie:**

Categorie 1.1. Vers vlees (en verse slachtafvallen)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:

„Vadehavslam” verwijst naar geslachte dieren en bouten van lammeren die geboren en gehouden worden in het afgebakende geografische gebied.

De schapen zijn van het Texel-ras of zijn kruisingen van het Texel-ras met andere rassen (andere rassen: voor het eerste lam laat men de ooiën van het Texel-ras soms paren met rammen van het Suffolk-ras of van het Gotland pelt sheep-ras die van oudsher worden ingezet op de kwelders.

In de loop der jaren waren de inspanningen bij het fokken erop gericht een schaap te produceren dat niet alleen aan zijn habitat is aangepast maar tevens flinke vleeslammeren voortbrengt. Deze factoren, samen met het kweldergras waarop de lammeren worden geweid, zorgen voor lammeren die zich onderscheiden van lammeren die in andere delen van het land worden geproduceerd.

Kwaliteitsvereisten voor de lammeren:

Slachtgewicht: 19-25 kg

Vorm: min 6

Kleur: 3-4

Vetheid: 1-2-3

(1) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

Het ogenblik van de slacht (leeftijd waarop het lam wordt geslacht) hangt af van het gewicht van het lam, dat tussen 19 en 25 kg moet bedragen. Bovendien moet het bedrijf dat belast is met de slacht het vetgehalte visueel vaststellen. (Voor lammeren werd voordien aangifte gedaan van het vetgehalte op een wijze die vergelijkbaar was met de aangiften van Danish Crown voor runderen. Voor lammeren wordt echter niet langer aangifte gedaan en derhalve moet het bedrijf dat met de slacht is belast het vetgehalte in het slachthuis visueel vaststellen).

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

—

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

Minstens 50 % van het voeder dat de dieren in de winter wordt toegediend, moet in het afgebakende gebied zijn geteeld. Tijdens de winter worden de lammeren gevoerd met grassen, maïs, kuilvoer en, tijdens het laatste gedeelte van de voederperiode, met hooi aangevuld met gerst.

De dieren moeten gedurende minstens 4,5 maand per jaar op de kwelders en op de uiterwaarden van het afgebakende geografische gebied grazen.

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

— De lammeren moeten geboren en gehouden worden in het afgebakende geografische gebied.

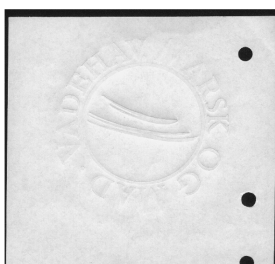
3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.:*

—

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

Alle geslachte lammeren worden gemerkt met het logo Vadehav, Marsk og Mad.

Dat moet op de verpakking van het eindproduct worden aangebracht en op het geslachte dier worden gestempeld zodat de traceerbaarheid verzekerd is.



4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied:**

Het geografisch gebied is de Waddenzeeregio van Zuidwest Denemarken. De Waddenzeeregio omvat de drie eilanden Romø, Mandø en Fanø alsook het vasteland in het zuiden, boven de grens van de regio met Duitsland. In het noorden valt de grens samen met de noordergrens van Romø. Ten oosten is het gebied begrensd door de autoweg A11.

5. **Verband met het geografische gebied:**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

Ribe werd in 710 gesticht als handelspost en uit archeologische opgravingen is gebleken welke goederen hier werden verkocht. Schapenvlees en lamsvlees behoorden tot de producten die in een vroeg stadium op de markt te koop werden aangeboden. De schapen en lammeren waren afkomstig van de dorpen op de kwelders langsheen de Waddenzee en dit toont aan dat de plaatselijke landbouwers reeds in de ijzertijd schapen en lammeren hielden.

De productie van „Vadehavslam” (lam van de Waddenzee) is gebaseerd op deze aloude traditie van de schapen- en lammerenhouderij op de kwelders. Het gebied werd jaarlijks getroffen door stormen waardoor het landbouwland werd overstroomd. De zee liet vruchtbaar slib achter, waardoor op de zilte gronden sappige weiden ontstonden waar de dieren in de zomer konden grazen en waar het wintervoeder kon worden geoogst.

In het artikel „Jordbundsundersøgelser i marsken” (Landbouwstudies in de kwelders) in het tijdschrift *Tidsskrift for planteavl* (Tijdschrift van de gewassenteelt) van 1968, onderwerpt Lorens Hansen bodemonsters, die uitsluitend in de kwelders zijn genomen, aan een onderzoek. In het artikel beweert de auteur dat de gronden van de kwelders van nature rijk zijn aan kalium, hetgeen strookt met het hoge kleigehalte en met de wijze waarop zij tot stand zijn gekomen. Bij normaal akkerland wordt het natriumgehalte maar zelden vastgesteld omdat dit gehalte erg laag is en geen gevolgen heeft voor de bodemstructuur. De kwelders hebben vaak een hoog natriumgehalte als gevolg van de afzetting van zeezout bij hun ontstaan.

De winterharde grassen die het goed doen op de kwelders zijn vette grassen die niet bijzonder geschikt zijn voor de conventionele landbouw maar ideaal zijn om te worden afgegrazen. De winterharde grassen die op de kwelders goed gedijen, zijn rijk aan voedingsstoffen maar zijn ook bestand tegen diverse weersomstandigheden. Het is in feite de ruige, zoute Waddenzee die zorgt voor unieke graslanden in het gebied. Met name de volgende planten en grassen worden aangetroffen op de uiterwaarden:

- Fijn gras, wilde witte klaver, rolklaver, kleine ratelaar, boterbloemen en standkruid bloeien het dichtst bij de wallen.
- Zeelavendel, schorrenzoutgras en enkele ruwe grassen groeien in de lager gelegen gebieden.
- Gewoon kweldergras en zeekraal groeien in de verste/laagste delen van de uiterwaarden.

5.2. Specificiteit van het product:

De lammeren worden zodanig gefokt dat ze in de ruwe omgeving van de kwelders en uiterwaarden kunnen gedijen. De fokwijze heeft ook gezorgd voor grotere, goed beveleesde lammeren met vlees dat niet vet is. „Vadehavslam” heeft een duidelijk zoutige smaak.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):

De ruwe omgeving en de bijzondere omstandigheden waaronder aan veeteelt wordt gedaan, stellen hoge eisen aan de veehouders die in de Waddenzeeregio lammeren houden. De lokale producenten doen een beroep op hun kennis en ervaring om sterke, robuuste lammeren voort te brengen in de aan de Waddenzee door de natuur gecreëerde omstandigheden.

De lammeren zijn groot en goed beveleesd; het vlees van de dieren heeft een duidelijk zoute smaak die te danken is aan de speciale omstandigheden in het gebied waarin ze worden gehouden. Wanneer het land met zeewater wordt overstroomd, worden zout en mineralen in de bodem achtergelaten. De lammeren grazen op de kwelders en het hoge kalium- en natriumgehalte van de grassen is van invloed op de smaak van het lamsvlees en verleent „Vadehavslam” zijn speciale kwaliteit en aparte zoute smaak.

„Vadehavslam” is al jarenlang een zeer bekend product in Denemarken.

In toeristische brochures over de Waddenzeeregio en het Nationaal Park Waddenzee wordt de productie van „Vadehavslam” aangeduid als een belangrijk kenmerk van het gebied.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

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