

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 281/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Κατσικάκι Λήμνου / Katsikaki Limnou”

Nr UE: PGI-GR-02792 – 27.7.2021

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy ChOG

„Κατσικάκι Λήμνου / Katsikaki Limnou”

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

„Katsikaki Limnou” to mięso koźląt o masie powyżej 8 kg poddanych ubojowi w wieku od 60 do 90 dni. Mięso opatrzone chronionym oznaczeniem geograficznym „Katsikaki Limnou” pochodzi z tusz zwierząt urodzonych na wyspach Limnos i Ajos Efstratios (jednostka regionalna Limnos). Koźlęta są urodzone przez kozy 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 „Katsikaki Limnou” jest zwykle delikatne i soczyste, o przyjemnym aromacie i smaku. Kolor mięsa jest głównie czerwony do lekko różowego, przy czym tkanki mają różowo-czerwoną barwę, a tłuszcz jest czysto białego koloru.

Właściwości organoleptyczne obejmują również obecność tłuszczu zewnętrznego i rozwiniętą masę mięśni. Warstwa tłuszczu jest obfita, co powoduje, że produkt jest delikatny i aromatyczny.

W poniższej tabeli przedstawiono skład chemiczny tkanek jadalnych mięsa „Katsikaki Limnou”.

Produkt		Białko		Tłuszcz
„Katsikaki Limnou”		18,4 % do 26,4 %		4,1 % do 11,1 %

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

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Skład chemiczny tkanek jadalnych mięsa „Katsikaki Limnou” różni się od składu chemicznego koźląt z innych części Grecji, u których średnia zawartość tłuszczu wynosi 1,2 % w porównaniu z 6,9 % w przypadku „Katsikaki Limnou”.

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

Koźlęta rodzą się między końcem listopada a końcem lutego. Ssą mleko matki przez okres od 45 do 60 dni. Po zakończeniu tego okresu koźlęta 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 koźlęta wypasa się zazwyczaj wiosną przez okres od 1 do 2 miesięcy na lokalnej roślinności razem z dorosłymi owcami.

Kozy hodowane na Limnos i Agios Efstratios są z lokalnych populacji pochodzących z naturalnych krzyżówek rasy Capra prisca, która jest rodzima w Grecji. Kozy są małe i przystosowane do mikroklimatu i środowiska na wyspach Limnos i Agios Efstratios.

Dieta kóz obejmuje w przeważającej mierze wypas na wolnym wybiegu na pastwiskach położonych na określonym obszarze geograficznym. W skład diety kóz 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 mikroskładniki pokarmowe.

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

Chronione oznaczenie geograficzne „Katsikaki Limnou” może być wykorzystywane wyłącznie w odniesieniu do koźląt urodzonych, wyhodowanych i poddanych ubojowi na wyznaczonym obszarze. Obejmuje to wykrwawianie, odkórzanie i wytrzewianie. Kozy rodzące koźlęta 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 „Katsikaki 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 „Katsikaki 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 „Katsikaki Limnou”, odpowiadają granicom geograficznym wysp Limnos i Ajos Efstratios.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek produktu z wyznaczonym obszarem opiera się na cechach jakościowych mięsa. Mięso „Katsikaki Limnou” jest renomowanym produktem. Charakteryzuje się przyjemnymi właściwościami organoleptycznymi, które mają swoje źródło w tradycyjnych metodach chowu kozłat i kóz 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 połaciami 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 kozy, 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.

Kozy 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 salviifolius* oraz hyzop lekarski. Na omawianym obszarze występują również następujące rośliny: wilczomlec błękitnawy, omanowiec lepki i mierzchnica 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, należące do gatunków traw i roślin strączkowych, które stanowią idealne pożywienie dla pasących się kóz.

Zwierzęta gospodarskie

Od starożytności głównym zajęciem mieszkańców obszaru geograficznego Limnos-Agios Efstratios jest hodowla małych przeżuwaczy oraz rolnictwo i rybołówstwo. Stosowanie tradycyjnej metody hodowli pozwala zachować ekosystem i różnorodność biologiczną obszaru, a tym samym ochronić integralną część lokalnego dziedzictwa kulturowego.

Ogólnie rzecz biorąc, dieta kóz i kozłat sprzyja produkcji mięsa o charakterystycznym profilu kwasów tłuszczowych. Poziom zawartości tłuszczu w mięsie jest powiązany z obfitością wielonienasyconych kwasów tłuszczowych występujących w roślinach – właściwość tę uznaje się za pożądaną z uwagi na fakt, że jest ona powiązana ze specyficznym smakiem produkowanego mięsa. Ponadto wypasanie zwierząt na wolnym wybiegu zwiększa również stężenie innych połączonych składników 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 zwierzęta. Metoda hodowli była szczególnie istotna dla rozwoju smaków mięsa „Katsikaki Limnou”, ponieważ jego jakość jest nierozzerwalnie związana z wykorzystaniem pastwisk i ich znajomością.

Tradycyjne praktyki stosowane przez osoby zajmujące się chowem zwierząt gospodarskich wywierają wpływ na właściwości produktu „Katsikaki Limnou”. W szczególności późne odsadzanie (w wieku około 60 dni) przyczynia się do rozwoju zdrowych kozłat o znacznej ilości tkanki tłuszczowej. Ponadto stada są zarządzane zgodnie z tradycyjnymi metodami hodowli przy wykorzystaniu *mantres*. Gwarantuje to, że w celu znalezienia pożywienia kozy i kozłeta nie muszą pokonywać dużych odległości, ponieważ pastwiska znajdują się w pobliżu *mantres*, a odległości na wypasach 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 kozłeta i dorosłe zwierzęta dysponują – w miarę możliwości – ciągłym dostępem do pastwisk. Dorosłe zwierzęta i kozłeta 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. Stosowanie tej metody pozwala zachować ekosystem i różnorodność biologiczną obszaru, a tym samym ochronić integralną część lokalnego dziedzictwa kulturowego.

Sztuka hodowli kóz była przekazywana z pokolenia na pokolenie, a praktyki hodowlane i doświadczenie przekazywane były młodszymi rolnikom. Po dziś dzień produkują oni „Katsikaki Limnou”, znane ze swojej dobrej jakości. 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

Mięso „Katsikaki Limnou” jest szczególnie smacznym produktem. Jest delikatne, soczyste i miękkie o przyjemnych właściwościach organoleptycznych. Całkowita zawartość tłuszczu w tkankach jadalnych jest wyższa w porównaniu z podobnymi produktami. Ma to pozytywny wpływ na smak i delikatność produktu.

Ze względu na wiek zwierząt wybieranych do uboju tusze są stosunkowo ciężkie, a masa poszczególnych tuszy przekracza 8 kg. Tłuszcz w tuszach jest głównie śródmięśniowy.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a specyficznym charakterem produktu

„Katsikaki Limnou” jest mięsem o przyjemnych właściwościach organoleptycznych. 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 wysokiej jakości produktu o przyjemnych właściwościach, które odróżniają „Katsikaki Limnou” od innych podobnych wyrobów.

Hodowla małych przeżuwaczy jest podstawą działalności hodowlanej na obu wyspach. Na Limnos znajdują się rozległe obszary pastwisk stanowiące 35,74 % całkowitej powierzchni wyspy. Około 25 % pastwisk tej wyspy stanowi garig. Roślinność na tych obszarach jest niska, szeroko rozstawiona i rozproszona. Gatunkami dominującymi jest krwisiąg 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 niż w przypadku innych podobnych zwierząt, a także rozwinąć masę mięśniową.

Ścisłej rzecz ujmując, kozy wypasane na wyspach Limnos i Ajos Efstratios spożywają szeroką gamę aromatycznych roślin i ziół jadalnych.

Biorąc pod uwagę warunki klimatyczne, zwierzęta mogą żyć na pastwiskach przez cały rok, bez konieczności przebywania w budynkach dla zwierząt gospodarskich. Dlatego też koźleta, po zakończeniu okresu karmienia ich wyłącznie mlekiem, dysponują dostępem do pastwisk aż do chwili poddania ich ubojowi. Okres wypasu młodych kóz wynosi od 1 do 2 miesięcy, głównie wiosną.

Dieta zwierząt składa się w przeważającej mierze z roślinności występującej na pastwiskach, do których zwierzęta uzyskują dostęp dzięki wypasaniu ich na otwartym wybiegu. Ze względu na łagodny klimat, zwierzęta mogą żyć na zewnątrz na pastwiskach, bez konieczności przebywania w budynkach dla zwierząt gospodarskich, i mogą paść się przez cały rok. Dlatego też koźleta, po zakończeniu okresu karmienia ich wyłącznie mlekiem, dysponują dostępem do pastwisk aż do chwili poddania ich ubojowi.

Dorosłe kozy dysponują dostępem do pastwisk niemal przez cały rok, podobnie jak koźleta w okresie od odstawienia do uboju. Dzięki temu, w połączeniu z długim okresem ssania, uzyskuje się mięso o charakterystycznych cechach jakościowych, a tusze mają wystarczającą masę mięśniową, w której występuje tłuszcz śródmięśniowy.

Ilość tłuszczu śródmięśniowego w mięsie „Katsikaki 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 „Katsikaki Limnou” jest metoda chowu półekstensywnego, wypasanie na otwartym wybiegu i stosowanie tradycyjnych praktyk przez osoby zajmujące się chowem zwierząt gospodarskich. Popularność produktu „Katsikaki 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 „Katsikaki Limnou” charakteryzuje się wysoką jakością i przyjemnymi właściwościami organoleptycznymi, dzięki czemu uzyskało ono swoją renomę. Produkt jest powiązany z tradycją gastronomiczną wysp, gdzie dania lokalne takie jak koźlecina „kaspakino” cieszą się uznaniem zarówno mieszkańców wysp, jak i odwiedzających je turystów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/prodiagrafes_katsikaki_limnou150222.pdf
