

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2006/C 122/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu do wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

Wniosek o rejestrację zgodnie z art. 5 i art. 17 ust. 2

„CONNEMARA HILL LAMB” LUB „UAIN SLÉIBHE CHONAMARA”

Nr WE: IE/00366/3.9.2004

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze zestawienie zostało sporządzone wyłącznie do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji zainteresowane strony mogą zapoznać się z pełną wersją opisu produktu udostępnianą przez władze krajowe określone w sekcji I lub Komisję Europejską⁽¹⁾.

1. *Odpowiedzialny departament w Państwie Członkowskim:*

Nazwa: Department of Agriculture and Food
Food Division
Agriculture House

Adres: Kildare Street
Dublin 2
Ireland

Telefon: (353-1) 607 23 90

Faks: (353-1) 607 20 38

2. *Grupa:*

Nazwa: Connemara Hill Lamb Ltd

Adres: Corr na Mona
Co. Galway
Ireland

Skład: producenci/przetwórcy (X) Inni ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa: mięso i podroby jadalne, o których mowa w załączniku I do traktatów Wspólnot Europejskich.

4. *Opis (podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)*

4.1 Nazwa: „Connemara Hill Lamb” lub „Uain Sléibhe Chonamara”

4.2 Opis: Produkt, który ma być objęty ochroną, to „Connemara hill lamb”, jagnię, które rodzi się, dorasta i jest hodowane w określonym regionie geograficznym. Jagnięta mają niedużą masę ciała i delikatne kości, tusze są chude, pokryte cienką warstwą tłuszczu, w kolorze różowoczerwonym i o twardej głębokiej teksturze.

⁽¹⁾ Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich, Departament ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych, B-1049 Bruksela.

- 4.3 Obszar geograficzny: Obszar geograficzny rozciąga się na zachód od jeziora Corrib i obejmuje wyspy Inishmaan, Inisheer i Inishmore. Ten położony na zachodzie Irlandii region znany jest w świecie jako Connemara. Jego krajobraz charakteryzuje się górami, bagnami i jeziorami. Jagnięta hodowane są na terenie górzystym, gdzie żywią się trawą, wrzosami i ziołami.
- 4.4 Dowód pochodzenia: Spożycie „Connemara hill lamb” odnotowywano od początku XIX wieku, kiedy w regionie wprowadzono szkocką rasę *Black face* (owce czarnogłowe). W latach 1850-1870, bezpośrednio po okresie Wielkiego Głodu, znaczne ilości owiec czarnogłowych zostały przywiezione ze Szkocji, w celu wypasania ich na terenach górzystych. Ustanowiona w 1891 roku *Congested Districts Board* (rada dystryktów przeludnionych) kontynuowała przywóz w celu poprawy rasy, która, od tamtej pory, ewoluowała i stała się odrębną rasą, zdolną do przeżycia w bardzo trudnych warunkach regionu Connemara. Rasa *Black face* jest wyjątkowo dobrze przystosowana do ukształtowania regionu ze względu na jej większą zdolność do poszukiwania pożywienia na danym terenie w porównaniu z innymi rasami.
- W celu zapewnienia pełnego śledzenia produktu od gospodarstwa do ubojni każde jagnię otrzymuje specjalny kolczyk, a tusze są identyfikowane za pomocą zdejmowanej przywieszki. Inspekcje przeprowadzane są we wszystkich gospodarstwach w celu skontrolowania i oznakowania wszystkich owiec przeznaczonych do uboju.
- 4.5 Metoda produkcji: Mięso pochodzi od jagniąt rasy *Black face*, urodzonych i wyhodowanych w określonym obszarze geograficznym. Zwierzęta rodzą się na wiosnę, na ogół od kwietnia (czyli później niż inne owce irlandzkie) i są karmione przez matkę przez całe życie. Pasą się swobodnie w rejonach górzystych i na ogół zostają poddane ubojowi w wieku 14 tygodni. Niektóre jagnięta poddaje się ubojowi, gdy mają 10 tygodni. Mięso jest wprowadzane do obrotu w Irlandii od sierpnia do listopada. W przypadku braku zatwierdzonej ubojni w wyznaczonym obszarze geograficznym jagnięta zostają przetransportowane do zatwierdzonej ubojni w sąsiednim hrabstwie.
- 4.6 Związek: Smak, aromat i kolor „Connemara Hill lamb” są bezpośrednio zdeterminowane lokalną florą, którą żywią się jagnięta. Ich pożywienie składa się z górskiej trawy, wrzosów i ziół rozpowszechnionych w obszarach produkcji. Głównymi odmianami są trawy *Agrostis Spp.*, *Festuca Spp.* i *Molina*, turzyce *Carex Spp.*, *Scirpus cespitosus*, *Eriophorum angustifolium* i *Trichophurum cespitosum*. Ważne składniki diety to wrzosy *Calluna vulgaris*, *Erica tetralix* i *Erica cinerea* oraz rośliny *Narhtecium ossifragum* i *Potentilla erecta*. Nierówny teren powoduje, że jagnięta z gór Connemara są zwinniejsze niż jagnięta hodowane na równinach, co tłumaczy fakt, iż ich tusze są lżejsze: około 10 kg w porównaniu do 25 kg w przypadku jagniąt z terenów równinnych.
- 4.7 Organ kontrolny:
- Nazwa: Department of Agriculture and Food
- Adres: Agriculture House
Kildare Street
Dublin 2
Ireland
- Telefon: (353-1) 607 23 90
- Faks: (353-1) 607 20 38
- 4.8 Etykietowanie: CHOG
- 4.9 Wymogi krajowe: —
-