

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2022/C 281/08)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾ εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Κατσικάκι Λήμνου / Katsikaki Limnou»

Αριθ. ΕΕ: PGI-GR-02792 – 27.7.2021

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία/-ες πγ

«Κατσικάκι Λήμνου / Katsikaki Limnou»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ελλάδα

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κατηγορία 1.1. Νωπά κρέατα (και βρώσιμα παραπροϊόντα σφαγίων)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία

Το προϊόν «Κατσικάκι Λήμνου / Katsikaki Limnou» είναι σφάγιο εριφίων ηλικίας 60-90 ημερών, βάρους μεγαλύτερου από 8 kg. Το κρέας με την ονομασία «Κατσικάκι Λήμνου / Katsikaki Limnou» προέρχεται από σφάγια ζώων γεννημένων στις νήσους Λήμνο και Άγιο Ευστράτιο (Περιφερειακή Ενότητα Λήμνου) από ενήλικες αίγες παραδοσιακά εκτρεφόμενες και προσαρμοσμένες στις νήσους αυτές, των οποίων η διατροφή βασίζεται στη χλωρίδα της σαφώς (νησιωτικής) οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Το κρέας «Κατσικάκι Λήμνου / Katsikaki Limnou» χαρακτηρίζεται ως τρυφερό, χυμώδες, με ευχάριστη οσμή και γεύση. Το χρώμα του κρέατος είναι κυρίως ερυθρό έως ελαφρώς αχνορόδινο, με τους ιστούς του να είναι ροδόχροες και το λίπος του να έχει καθαρό λευκό χρώμα.

Στα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά συγκαταλέγεται, ακόμη, το ότι παρουσιάζει υποδόριο λίπος και ανεπτυγμένη μυϊκή μάζα. Η στρώση λίπους είναι γενναιόδωρη, χαρακτηριστικό που καθιστά το προϊόν τρυφερό και γευστικό.

Η χημική σύνθεση των βρώσιμων ιστών του κρέατος «Κατσικάκι Λήμνου / Katsikaki Limnou» παρατίθεται στον ακόλουθο πίνακα:

Προϊόν	Πρωτεΐνες	Λιπαρά
«Κατσικάκι Λήμνου / Katsikaki Limnou»	18,4 % έως 26,4 %	4,1 % έως 11,1 %

Το κρέας από «Κατσικάκι Λήμνου / Katsikaki Limnou» πωλείται νωπό στις εξής μορφές:

- ολόκληρο,
- σε ημιμόρια, ή
- σε τεμάχια επί ζυγίου.

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Η χημική σύνθεση των βρώσιμων ιστών του κρέατος «Κατσικάκι Λήμνου / Katsikaki Limnou» εμφανίζει διαφορές σε σχέση με σφάγια κατσικών από άλλες περιοχές της Ελλάδος όπου έχουν μέση τιμή λίπους 1,2 % έναντι 6,9 % στο «Κατσικάκι Λήμνου / Katsikaki Limnou».

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Τα ερίφια γεννιούνται από τα τέλη Νοεμβρίου έως τα τέλη Φεβρουαρίου. Θηλάζουν για περίοδο 45-60 ημέρες. Στο τέλος αυτής της περιόδου τα ερίφια εξοικειώνονται με την κατανάλωση χονδροειδών τροφών, με τη χορήγηση μειγμάτων προσαρμογής από χονδροειδείς ζωοτροφές (σανοί δημητριακών και ψυχανθών) που παράγονται τοπικά. Μετά τον απογαλακτισμό μεσολαβεί συνήθως μία περίοδος ενός έως δύο μηνών (που συμπίπτει με τους εαρινούς μήνες) όπου τα ερίφια βόσκουν μαζί με τις ενήλικες αίγες.

Οι εκτροφές αιγών στη Λήμνο και στον Άγιο Ευστράτιο αφορούν σε ντόπιους πληθυσμούς αιγών που έχουν προέλθει από τυχαίες διασταυρώσεις της, αυτόχθονης στον ελλαδικό χώρο, φυλής της Εγχώριας Αίγας (Capra prisca). Πρόκειται για αίγες μικρόσωμες, προσαρμοσμένες στο μικροκλίμα και στο περιβάλλον των νήσων Λήμνου και Αγίου Ευστρατίου.

Η διατροφή των αιγών στηρίζεται κατά κύριο λόγο στην ελεύθερη βόσκηση στα βοσκοτόπια της συγκεκριμένης γεωγραφικής περιοχής. Στην διατροφή των αιγών χρησιμοποιούνται και συμπληρωματικά μείγματα, που περιλαμβάνουν, ως επί το πλείστον, προϊόντα που προέρχονται από δημητριακούς καρπούς, καρπούς ψυχανθών, άχυρο δημητριακών (κυρίως σκληρού σίτου), τριφύλλι, προϊόντα ελαιούχων σπερμάτων, που παράγονται κυρίως στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, βιταμίνες και ιχνοστοιχεία.

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η ονομασία «Κατσικάκι Λήμνου / Katsikaki Limnou» επιτρέπεται να χρησιμοποιείται αποκλειστικά και μόνο για ερίφια που γεννιούνται, εκτρέφονται και σφάζονται εντός της οριοθετημένης ζώνης. Συμπεριλαμβάνονται η αφαίμαξη, η εκδορά και ο εκσπλαχνισμός. Στην οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη έχουν γεννηθεί και εκτραφεί και οι πατρογονικές αίγες.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Στο κρέας «Κατσικάκι Λήμνου / Katsikaki Limnou», πέραν των οριζόμενων από την εθνική και ενωσιακή νομοθεσία επισημάνσεων, θα εναποτίθεται, ανεξαρτήτως του τρόπου παρουσίασης του προϊόντος προς πώληση (ολόκληρα σφάγια, ημιμόρια ή τεμάχια σφαγίων) το ακόλουθο ειδικό σήμα:



Το παραπάνω σήμα πρέπει να συνοδεύεται και από κωδικό αριθμό με τον οποίον ταυτοποιούνται το ζώο και η εκμετάλλευση από την οποία προέρχεται το σφάγιο, καθώς και η ημερομηνία σφαγής. Ο κωδικός αριθμός συντίθεται από:

- τον αριθμητικό κωδικό που αντιστοιχεί στην εκμετάλλευση παραγωγής των ζώων,
- τον κωδικό που παραπέμπει στην ταυτοποίηση του ζωντανού ζώου από το οποίο προήλθε το σφάγιο,
- την ημερομηνία σφαγής του ζώου.

Για παράδειγμα σφάγιο, που προέρχεται από την εκμετάλλευση με κωδικό αριθμό EL8330**** και αριθμό ζωντανού ζώου 002 και το οποίο οδηγήθηκε προς σφαγή την 1/12/2020, θα αποδίδει στο σφάγιο τον μοναδικό κωδικό 8330**** 002-01/12/2020.

Στην περίπτωση τεμαχισμού και συσκευασίας του κρέατος από το «Κατσικάκι Λήμνου / Katsikaki Limnou», η επισήμανση της προηγούμενης παραγράφου μεταφέρεται είτε στο μεμονωμένο τεμάχιο του κρέατος είτε στον εξωτερικό περιέκτη αυτού, εφόσον έχει προηγηθεί συσκευασία του προϊόντος, κατά τρόπο ώστε οι σχετικές πληροφορίες να μεταφέρονται στον τελικό καταναλωτή.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική ζώνη στην οποία παράγεται το «Κατσικάκι Λήμνου / Katsikaki Limnou» οριοθετείται από τα γεωγραφικά όρια των νήσων Λήμνου και Αγίου Ευστρατίου.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ο δεσμός του προϊόντος με την οριοθετημένη ζώνη βασίζεται στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του κρέατος. Το κρέας «Κατσικάκι Λήμνου / Katsikaki Limnou» είναι αναγνωρισμένο προϊόν. Έχει ευχάριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που αποδίδονται στην εκτροφή των εριθίων και των αιγών με παραδοσιακές μεθόδους, καθώς και στην διατροφή τους η οποία βασίζεται κατά κύριο λόγο στην πλούσια χλωρίδα των βοσκοτόπων εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Οι νήσοι Λήμνου και Αγίου Ευστρατίου απαντώνται στο νησιωτικό σύμπλεγμα του Βορειοανατολικού Αιγαίου. Η Λήμνος αποτελείται κυρίως από επίπεδες άδεντρες εκτάσεις και πεδιάδες. Κύρια μοτίβα του τοπίου της είναι τα σιταροχώραφα, τα χωράφια με δημητριακά, οι αμπελώνες, οι φρυγανότοποι και τα μεγάλα βοσκοτόπια, τα οποία απαρτίζουν και περισσότερο από το μισό της έκτασής της. Παρόμοια εικόνα απαντά και στη νήσο του Αγίου Ευστρατίου (ή Αη Στράτης).

Οι δύο νήσοι εμφανίζουν άρρηκτους δεσμούς μεταξύ τους, τόσο κοινωνικούς και πολιτιστικούς, όσο και οικονομικούς και εμπορικούς. Σωρεία προϊόντων εμπορεύονται και διακινούνται όλα αυτά τα χρόνια μεταξύ των δύο νήσων. Στα πλαίσια αυτά της απρόσκοπτης μετακίνησης ζωικού κεφαλαίου εντάσσονται και οι αίγες, γεγονός που συντέλεσε στην ομοιογενή εξέλιξη τους ανάμεσα στις δύο νήσους. Η νήσος του Αγίου Ευστρατίου συνδέεται με ακτοπλοϊκή σύνδεση σταθερά μόνο με τη Λήμνο.

Φυσικοί παράγοντες

Το κλίμα της περιοχής, όπως και της υπόλοιπης Ελλάδας χαρακτηρίζεται ως τυπικά μεσογειακό. Οι χειμώνες είναι ήπιοι και υγροί. Τα καλοκαίρια είναι σχετικά θερμά και ξηρά και, γενικά, επικρατούν μακρές περιοδοί ηλιοφάνειας κατά τη μεγαλύτερη διάρκεια του έτους. Ωστόσο, το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται ως πιο ξηρό, με ισχυρούς άνεμους κατά καιρούς και σπάνιες βροχοπτώσεις.

Ως νησιά του Αιγαίου, η Λήμνος και ο Άγιος Ευστράτιος, αποτέλεσαν σημαντικό μονοπάτι για τη σταδιακή μετανάστευση ενδημικών ειδών φυτών στην Ελλάδα από την Ανατολή, λόγω της γειννίας με φυτά καταγωγής Μικράς Ασίας.

Οι αίγες των δύο νήσων τρέφονται ουσιαστικά από την πλούσια, σε ποικιλία και αρωματικά φυτά, θαμνώδη και πώδη βλάστηση. Από μελέτες βρέθηκε ότι η φυσική χλωρίδα της Λήμνου απαρτίζεται από 756 φυτικά είδη, κυρίως θερόφυτα (55 %). Μεταξύ αυτών απαντώνται οκτώ ελληνικά ενδημικά είδη, ένα ενδημικό του Βορειοανατολικού Αιγαίου και ένα λιμναίο ενδημικό. Επιπλέον, στη νήσο του Αγίου Ευστρατίου, παρά το μικρό της μέγεθος, απαντώνται 438 διαφορετικά είδη φυτών.

Γενικά, στις νήσους Λήμνου και Αγίου Ευστρατίου απαντώνται και είναι ευρέως διαδεδομένα τα φρύγανα. Μάλιστα το 25 % των βοσκοτόπων της περιοχής είναι φρυγανότοποι. Χαρακτηριστικά είδη φρυγανών είναι τα ακόλουθα: πουρνάρι ή πρίνος, αστοιβίδα, θυμάρι, ρίγανη, αχνοπόδι, γοργογιάννη, φασκομηλιά, αλογοθύμαρο, σμυρνιά, ευφορβία ή ακανθόθαμος, γαλαστοιβή, υπερικό, βαλσαμόχορτο, σπαθόχορτο, κίστος, λαδανιά, ασπροκουκουκιά, αγριοφασκομηλιά, άγρια αλφασκιά, υσωπός. Στην περιοχή απαντώνται επίσης τα ακόλουθα φυτά: γαλατσίδα, ακόνιζα και φυτιλάκι ή λυχαράκι.

Στη «μακία» ξυλώδη βλάστηση των δύο νήσων απαντώνται, επίσης, τα είδη: κουτσουπιά, ασπάλαθος, σπάρτο, σχοίνος, φυλλική, αγριελιά, αργουλίδα, δενδρολίβανο, άγριο σπαράγγι, λαγομηλιά κτλ.

Στην περιοχή απαντώνται, επιπλέον, θίνες με βλάστηση σκληρόφυλλων θάμνων.

Επίσης, στη χλωρίδα των δύο νήσων απαντώνται συχνά αυτοφυή αγρωστώδη και ψυχανθή που είναι τα πιο αρεστά νομειτικά είδη στις αίγες, που ανήκουν στα ψυχανθή και στα αγρωστώδη.

Ζωικό κεφάλαιο

Η εκτροφή μικρών μηρυκαστικών αποτέλεσε μαζί με τη γεωργία και την αλιεία βασική ασχολία και των κατοίκων της γεωγραφικής περιοχής Λήμνου-Αγίου Ευστρατίου από αρχαιοτάτων χρόνων. Ο παραδοσιακός τρόπος εκτροφής τους αποτελεί, μάλιστα, μέσο διατήρησης του οικοσυστήματος και της βιοποικιλότητας της περιοχής και, συγχρόνως, αναπόσπαστο στοιχείο της πολιτιστικής κληρονομιάς του τόπου.

Γενικά, η διατροφή των αιγών και των εριφίων συμβάλλει, στην παραγωγή κρέατος με χαρακτηριστικό προφίλ λιπαρών οξέων. Η σύσταση του λίπους του κρέατος συνδέεται με το ικανό ποσοστό των πολυακόρεστων λιπαρών οξέων που υπάρχουν στα φυτά και κρίνεται ως επιθυμητή, αφού έχει συνδεθεί με απόδοση ιδιαίτερου αρώματος στο παραγόμενο κρέας. Επίσης, η ελεύθερη βόσκηση των ζώων αυξάνει και τη συγκέντρωση και άλλων επιθυμητών μικροθρεπτικών συστατικών στο κρέας τους, όπως είναι οι βιταμίνες και τα φυσικά αντιοξειδωτικά.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Ο παραδοσιακός τρόπος εκτροφής των ζώων βασίζεται στις χαρακτηριστικές σταβλικές εγκαταστάσεις —τις «μάντρες»— όπου τα ζώα σταβλίζονται πλησίον των βοσκοτόπων. Ο τρόπος εκτροφής υπήρξε καθοριστικής σημασίας για την απόκτηση των γευστικών ιδιοτήτων του κρέατος από «Κατσικάκι Λήμνου / Katsikaki Limnou», διότι η ποιότητά τους είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με τη αξιοποίηση και την γνώση των βοσκοτόπων.

Οι παραδοσιακές πρακτικές των κτηνοτρόφων επηρεάζουν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος «Κατσικάκι Λήμνου / Katsikaki Limnou». Συγκεκριμένα, ο όψιμος απογαλακτισμός των εριφίων (περίπου στις 60 ημέρες) συμβάλλει στην ανάπτυξη εύρωστων εριφίων με ικανή εναπόθεση λίπους στο σώμα τους. Επίσης, η διαχείριση των ποιμνίων γίνεται με το παραδοσιακό σύστημα εκτροφής στις «μάντρες». Αυτό διασφαλίζει ότι, για την εξεύρεση τροφής, οι αίγες και τα ερίφια δε χρειάζεται να διανύσουν μεγάλες αποστάσεις, λόγω της εγγύτητας των βοσκοτόπων με τις μάντρες και διότι οι αποστάσεις στα νησιά είναι μικρές. Έτσι, περιορίζεται η καταπόνηση των ζώων και τους επιτρέπεται η εναπόθεση ποσότητας ενδομυϊκού λίπους σημαντικά μεγαλύτερης από ό,τι ομοειδή ζώα και η ανάπτυξη μυϊκής μάζας.

Τα ερίφια που έχουν απογαλακτιστεί μέχρι τη σφαγή τους, καθώς και τα ενήλικα ζώα έχουν μόνιμη, κατά το δυνατόν, πρόσβαση σε βοσκοτόπους. Τα ενήλικα ζώα και τα ερίφια βόσκουν καθ' όλη τη διάρκεια του έτους και, χάρη στην ημικτατική μέθοδο εκτροφής, έχουν άμεση πρόσβαση σε βοσκοτόπους με πλούσια ποικιλία αρωματικών εδώδιμων φυτών και βοτάνων. Το στοιχείο αυτό προσδίδει αρωματικά συστατικά στον λιπώδη ιστό και συμβάλλει στα ευχάριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος. Στα χαρακτηριστικά αυτά περιλαμβάνεται η γευστικότητα, σε συνδυασμό με την τρυφερότητα του κρέατος, η οποία οφείλεται στην ποσότητα ενδομυϊκού λίπους.

Το ημικτατικό σύστημα εκτροφής τους, που βασίζεται στην αξιοποίηση του φυσικού οικοσυστήματος της περιοχής με τη βόσκηση, έχει διαμορφωθεί διαχρονικά από τις συγκεκριμένες συνθήκες του περιβάλλοντος. Αποτελεί, μάλιστα, μέσο διατήρησης του οικοσυστήματος και της βιοποικιλότητας της περιοχής και, συγχρόνως, αναπόσπαστο στοιχείο της πολιτιστικής κληρονομιάς του τόπου.

Η τέχνη της αιγοτροφίας πέρασε από γενιά σε γενιά, με τις κτηνοτροφικές πρακτικές και την πείρα των παλαιότερων να μεταλαμπαδεύονται στους νεότερους κτηνοτρόφους. Οι νεότεροι κτηνοτρόφοι συνεχίζουν να παράγουν μέχρι και σήμερα το γνωστό, επιθυμητού επιπέδου ποιότητας «Κατσικάκι Λήμνου / Katsikaki Limnou». Εδώ και αιώνες, η διαχείριση των κοπαδιών γίνεται από έμπειρους «κεχαγιαδες», όπως είναι γνωστοί οι κτηνοτρόφοι τοπικά, με τη χρήση του παραδοσιακού συστήματος εκτροφής σε μάντρες. Με τον τρόπο αυτόν δημιουργήθηκε ένα βιώσιμο και αιεφόρο μοντέλο ημικτατικής αιγοτροφίας.

Ιδιαιτερία του προϊόντος

Το κρέας «Κατσικάκι Λήμνου / Katsikaki Limnou» είναι ένα ιδιαίτερος γευστικό προϊόν. Χαρακτηρίζεται ως τρυφερό, χυμώδες, απαλό, με ευχάριστα οργανοληπτικά γνωρίσματα. Το συνολικό ποσοστό λίπους των βρώσιμων ιστών του είναι υψηλότερο σε σύγκριση με ομοειδή προϊόντα. Αυτό επιδρά θετικά στη γευστικότητα και στην τρυφερότητα του προϊόντος.

Το σφάγιο, λόγω επιλογής της ηλικίας σφαγής, είναι σχετικά βαρύ (βάρος σφαγίου μεγαλύτερο από 8 kg). Στα περισσότερα σφάγια το λίπος κατανέμεται ενδομυϊκά.

Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ιδιαιτερία του προϊόντος

Το «Κατσικάκι Λήμνου / Katsikaki Limnou» είναι κρέας με ευχάριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Είναι ευρύτατα διαδεδομένο, και παράγεται συνεχώς επί πολλά χρόνια στις δύο νήσους. Μάλιστα, τόσο οι ιδιαίτεροι περιβαλλοντικοί παράγοντες όσο και οι ανθρώπινες πρακτικές, που επικράτησαν και επικρατούν στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή των νήσων Λήμνου και Αγίου Ευστρατίου, οδήγησαν στην παραγωγή ενός προϊόντος ποιότητας με ευχάριστα χαρακτηριστικά, τα οποία διαφοροποιούν το «Κατσικάκι Λήμνου / Katsikaki Limnou» από άλλα παρεμφερή προϊόντα.

Η εκτροφή μικρών μηρυκαστικών αποτελεί την βάση της κτηνοτροφικής δραστηριότητας που ασκείται στις δύο νήσους. Η Λήμνος διαθέτει σημαντικές εκτάσεις βοσκοτόπων που καταλαμβάνουν το 35,74 % της συνολικής έκτασης. Οι φρυγανότοποι καταλαμβάνουν περίπου το 25 % των βοσκοτόπων του νησιού. Η βλάστηση στις περιοχές αυτές είναι χαμηλή, πολύ αραιή και διάσπαρτη. Κυριαρχούν η αστοιβή και το θυμάρι με μεγάλο αριθμό αρωματικών φυτών.

Οι βοσκοτόποι της Λήμνου και του Αγίου Ευστρατίου διαθέτουν σημαντική βοσκοϊκανότητα και επωφελούνται από την παρουσία ποικιλίας αρωματικών φυτών. Τα στοιχεία αυτά εξασφαλίζουν την παραγωγή προϊόντων κρέατος όπου το λίπος έχει αποκτήσει οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που έχουν καθοριστεί από την ποικιλία των αρωματικών και λοιπών φυτών των βοσκοτόπων. Συνεπώς, τα ποιοτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος καθορίζονται από τη χρονικά εκτενή πρόσβαση των ζώων στους βοσκοτόπους.

Το ήπιο γεωλογικό ανάγλυφο της οριοθετημένης περιοχής, με τις πεδινές εκτάσεις χωρίς έντονο ανάγλυφο, εξασφαλίζει την ευχερή πρόσβαση σε βοσκοτόπους που βρίσκονται πλησίον των παραδοσιακών σταβλικών εγκαταστάσεων. Έτσι, περιορίζεται η καταπόνηση των ζώων και τους επιτρέπεται η εναπόθεση ποσότητας λίπους σημαντικά μεγαλύτερης από ό,τι ομοειδή ζώα και η ανάπτυξη μυϊκής μάζας.

Συγκεκριμένα, οι αίγες οι οποίες βόσκουν στις περιοχές των νήσων Λήμνου και Αγίου Ευστρατίου, καταναλώνουν μια πλούσια ποικιλία αρωματικών εδώδιμων φυτών και βοτάνων.

Λόγω των κλιματικών συνθηκών, τα ζώα μπορούν να ζουν στους βοσκοτόπους, εκτός σταβλικών εγκαταστάσεων, όλο τον χρόνο. Συνεπώς, τα ερίφια μετά την περίοδο αποκλειστικής διατροφής τους με γάλα, έχουν πρόσβαση σε βοσκοτόπους έως την ημερομηνία σφαγής. Η περίοδος όπου οι αίγες βόσκουν κυμαίνεται από 1-2 μήνες και αφορά κυρίως τους εαρινούς μήνες.

Η διατροφή των ζώων καλύπτεται σε σημαντικό βαθμό από την ελεύθερη βόσκηση. Λόγω των ήπιων κλιματικών συνθηκών, τα ζώα μπορούν να ζουν εκτός σταβλικών εγκαταστάσεων και να βόσκουν όλο τον χρόνο στους βοσκοτόπους. Συνεπώς, τα ερίφια μετά την περίοδο αποκλειστικής διατροφής τους με γάλα, έχουν πρόσβαση σε βοσκοτόπους έως την ημερομηνία σφαγής.

Οι ενήλικες αίγες έχουν σχεδόν μόνιμη πρόσβαση σε βοσκοτόπους καθ' όλο το έτος, όπως και τα ερίφια για το διάστημα μετά τον απογαλακτισμό έως τη σφαγή. Αλλά και η παρατεταμένη γαλουχία, αποδίδει τα καθοριστικά χαρακτηριστικά στην ποιότητα του κρέατος, καθόσον έχει ως αποτέλεσμα την ανάπτυξη σφάγιων με ικανή μυϊκή μάζα στην οποία υπάρχει εναπόθεση ενδομυϊκού λίπους.

Η ποσότητα του ενδομυϊκού λίπους στο κρέας του προϊόντος «Κατσικάκι Λήμνου / Katsikaki Limnou» έχει άμεση επίδραση στην υγρασία και στην υφή του κρέατος, καθώς και στη γεύση και στην απελευθέρωση αρωμάτων κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Το προϊόν με την ονομασία «Κατσικάκι Λήμνου / Katsikaki Limnou» είναι ταυτισμένο με το ημιεκτατικό σύστημα εκτροφής, την ελεύθερη βόσκηση και την εφαρμογή παραδοσιακών πρακτικών από τους κτηνοτρόφους. Η ζήτηση του προϊόντος «Κατσικάκι Λήμνου / Katsikaki Limnou», το οποίο διαθέτει τα περιγραφόμενα ευχάριστα χαρακτηριστικά, ενθαρρύνει την διατήρηση αυτών των κτηνοτροφικών πρακτικών με σκοπό την εξασφάλιση των υπόψη χαρακτηριστικών.

Όλα τα παραπάνω συμβάλλουν με τη σειρά τους στην παραγωγή κρέατος από «Κατσικάκι Λήμνου / Katsikaki Limnou» επιθυμητού επιπέδου ποιότητας και με ευχάριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, που συντέλεσαν στη φήμη του προϊόντος. Το προϊόν είναι συνδεδεμένο με την γαστρονομική παράδοση των νησιών, καθώς τοπικές συνταγές όπως το «κασπακιανό κατσίκι» κατατάσσονται στις προτιμήσεις του τοπικού πληθυσμού και των τουριστών.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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