

**Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων**

(2010/C 307/11)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης

ΕΝΙΑΙΟ ΕΙΓΡΑΦΟ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

**«ΑΡΝΑΚΙ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ» (ARNAKI ELASSONAS)**

**Αριθ. ΕΚ: EL-PDO-0005-0735-14.01.2009**

**ΠΓΕ ( ) ΠΟΠ ( X )**

**1. Ονομασία:**

«Αρνάκι Ελασσόνας» (Arnaki Elassonas)

**2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:**

Ελλάδα

**3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:**

**3.1. Τύπος προϊόντος:**

Κλάση 1.1 Κρέατα (και βρώσιμα παραπροϊόντα σφαγείων)

**3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό (1):**

Πρόκειται για νωπό κρέας αρνιού γάλακτος 30-45 ημερών, βάρους 6,5-10,5 Kg το οποίο προέρχεται, από αρνιά προβάτων τα οποία φέρουν τα φαινοτυπικά χαρακτηριστικά των αυτοχθόνων Ελληνικών φυλών που διαβιούν στην ευρύτερη ηπειρωτική Χώρα (μικρή σωματική διάπλαση, κοντά αλλά δυνατά πόδια, ισχυρή ιδιοσυγκρασία, αντοχή σε ακραίες κλιματικές συνθήκες, ανθεκτικότητα σε ασθένειες καθώς και μεγάλη ικανότητα στο βάδισμα). Οι πληθυσμοί των προβάτων αυτών είτε ανήκουν στις αυτόχθονες ηπειρωτικές Ελληνικές φυλές Καραγκούνικη, Βλάχικη, Σαρακατσάνικη και Μπούτσικο, είτε προέρχονται από διασταυρώσεις αυτών των φυλών μεταξύ τους ή και με τις Ελληνικές φυλές, Χιώτικο, Σερρών, Μυτιλήνης & Φριζάρτας. Τα πρόβατα του ανωτέρω πληθυσμού διαβιούν σε εκτατικές ή ημιεκτατικές συνθήκες, στην Επαρχία Ελασσόνας όπως καθορίζεται και οριοθετείται η περιοχή παρακάτω και βόσκουν σε ορεινούς βοσκοτόπους σε υψηλά υψόμετρα, άνω των 250 m.

Το κρέας αρνιού γάλακτος πωλείται μόνο φρέσκο (νωπό) ως: α) ολόκληρο, β) σε ημιμόρια & γ) σε τεμάχια.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος «Αρνάκι Ελασσόνας»:

Το κρέας του «Αρνάκι Ελασσόνας» έχει χαρακτηριστικό άρωμα με ευχάριστη οσμή και γεύση, τρυφερό, χυμώδες με pH 7,1-7,3, στρώμα λίπους ελάχιστο, με υψηλά ποσοστά λινολενικού οξέος, χρώμα κρέατος λευκό έως απαλό ροζ, σύμφωνα με τους Κοινοτικούς κανονισμούς. Ανήκει στην κατηγορία ελαφρών αρνιών, βάσει της Κοινοτικής νομοθεσίας.

Χημικά χαρακτηριστικά κρέατος του «Αρνάκι Ελασσόνας»:

Χημικά χαρακτηριστικά κρέατος του «Αρνάκι Ελασσόνας» σε μέσες τιμές

Αμνός γάλακτος Π.Ο.Π	Υγρασία % Μέση τιμή	Πρωτεΐνες % Μέση τιμή	Λίπος % Μέση τιμή	Τέφρα % Μέση τιμή
	76,7	20,13	1,36	1,2

<sup>(1)</sup> EE L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

Meat color (χρώμα κρέατος)

$L = 38,32 + 0,32$

$a = 13,40 + 0,319$

$b = 10,39 + 0,28$

Luminary (Φωτεινότητα)

Red (Κόκκινο)

Yellow (Κίτρινο)

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

Τα αρνιά τρέφονται μέχρι την ηλικία της σφαγής αποκλειστικά με μητρικό γάλα. Η διατροφή των προβάτων στηρίζεται στην ελεύθερη βόσκηση σε ορεινά βοσκοτόπια (υψόμετρου άνω των 250 m) και στους τεχνητούς λειμώνες. Για 3-5 μήνες χορηγούνται συμπληρωματικές ζωοτροφές, ως επί το πλείστον δημητριακά, ψυχανθή, λαχανικά, άχυρο, τριφύλλι, προϊόντα ελαιούχων σπερμάτων, που παράγονται κυρίως στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή και βιταμίνες και ιχνοστοιχεία. Οι τεχνητοί λειμώνες λιπαίνονται με φυσική κοπριά των ζώων της γεωγραφικής περιοχής ενώ αποκλείεται η χρήση εντομοκτόνων, ζιζανιοκτόνων & λιπασμάτων

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

Προκειμένου ένα σφάγιο να δικαιούται να φέρει την ονομασία «Αρνάκι Ελασσόνας» θα πρέπει

α) οι γονείς του αρνιού από το οποίο προήλθε το σφάγιο να διαβιούν στην οριοθετημένη περιοχή τουλάχιστον για 8 μήνες, πριν τη σύζευξη.

β) Τα αρνάκια Ελασσόνας πρέπει να γεννιούνται, να εκτρέφονται και να σφάζονται στην οριοθετημένη περιοχή.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

—

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

Πέραν της Εθνικής και Κοινοτικής Νομοθεσίας, επί των ολόκληρων σφαγίων των ημιμορίων ή των τεμαχίων τίθεται το ακόλουθο σήμα:



4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η γεωγραφική περιοχή στην οποία παράγεται το «ΑΡΝΑΚΙ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ» περιλαμβάνει

α) την επαρχία Ελασσόνας, του νομού Λάρισας

β) το δημοτικό διαμέρισμα Δαμασίου, που ανήκει στον Δήμο Τύρναβου, του νομού Λάρισας.

## 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Η οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη είναι ορεινή και ημιορεινή και παρουσιάζει ποικιλία υψομέτρων από 250 m έως 2 550 m. Το 60 % της έκτασης είναι βοσκότοποι οι οποίοι χαρακτηρίζονται από μεγάλη ποικιλία χόρτων, βοτάνων, και αρωματικών φυτών. Οι βοσκήσιμες εκτάσεις της Επαρχίας Ελασσόνας περιλαμβάνουν φυσικούς βοσκότοπους, γεωργική γη που καλλιεργείται για την παραγωγή ζωοτροφών, αγροαπαύσεις και εποχιακά βοσκήσιμες εκτάσεις. Οι φυσικοί βοσκότοποι καλύπτονται από ποολίβαδα, θαμνολίβαδα και μερικώς δασοσκεπή λιβάδια. Το πλέον χαρακτηριστικό των περιοχών αυτών είναι η μεγάλη βιοποικιλότητα της υφιστάμενης χλωρίδας, με πολλά αρωματικά φυτά.

Η ποώδης βλάστηση αποτελείται κυρίως από αγρωστώδη και δευτερευόντως από ψυχανθή και σύνθετα. Από τα αγρωστώδη απαντώνται κυρίως οι υποοικογένειες *Festuceae*, *Hordeae*, *Pemineae*, *Aerostideae*, *Phalatiidae* και *Aneneae*. Τα χαρακτηριστικά ποώδη φυτά είναι τα *Festuca rubra*, *Dactylis glomerata*, *Bromus* sp., *Trifolium* sp., *Stipa* sp., *Lolium* sp., κ.α. Τα θαμνολίβαδα συμβάλουν σημαντικά στην κάλυψη των αναγκών των ζώων τόσο με νεαρούς βλαστούς όσο και με την ποώδη βλάστηση που αναπτύσσεται κάτω από τη σκιά της κόμης, η δε βοσκοικανότητα ανέρχεται στα 1,39 Ζωικές Μονάδες.

Εκτρέφονται ντόπιοι πληθυσμοί προβάτων τα οποία είναι μικρόσωμα, λιτοδίαιτα και προσαρμοσμένα στις ορεινές και ημιορεινές εκτάσεις της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Η εκτατική εκτροφή των προβάτων αποτελεί ένα αναπόσπαστο στοιχείο του πολιτισμού και της διατήρησης του φυσικού περιβάλλοντος αλλά και αναγκαίο κομμάτι της καθημερινής ζωής στην επαρχία Ελασσόνας.

### 5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος:

Η διάπλαση του σφαγίου του «Αρνάκι Ελασσόνας», παρουσιάζει ομοιόμορφη μυϊκή κάλυψη. Τα σφάγια των αμνών καλύπτονται από λεπτό υποδόριο στρώμα λίπους, ομοιόμορφα κατανεμημένο. Είναι μικρού βάρους 6,5-10,5 Κιλά, ελαφρού σφάγιο, με λίπος πολύ χαμηλό (1,5 %), σε σύγκριση άλλων περιοχών (φθάνουν 3 %). Το χρώμα του λευκό έως απαλό ροζ, οφείλεται στο pH, την ηλικία του ζώου, τη διατροφή, τη φυλή. Τα αρνάκια Ελασσόνας έχουν κρέας τρυφερό, χυμώδες με χαρακτηριστικό άρωμα και ευχάριστη οσμή και γεύση, ακόμη και σε μεγαλύτερη ηλικία.

### 5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):

Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του κρέατος αρνιού Ελασσόνας οφείλονται στις ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής (ορεινές και ημιορεινές εκτάσεις), με πλούσια βλάστηση και με μεγάλη ποικιλία φυτών (μόνο στον Όλυμπο συναντούμε 1 700 είδη φυτών) και μάλιστα πολλά αρωματικά. Τα ζώα που βόσκουν στους παραπάνω βοσκοτόπους διανύουν συχνά μεγάλες αποστάσεις και αυτό προκαλεί μία διαφορετική σωματική διαμόρφωση σε σχέση με ζώα που ζουν σε χαμηλότερα υψόμετρα και κυρίως σε σχέση με ζώα που ζουν σταβλισμένα. Οι αντιοξειδωτικές ουσίες πολλών αρωματικών φυτών, δίδουν ιδιαίτερο άρωμα και γεύση στο γάλα και ειδικότερα στο κρέας των αρνιών, χαρακτηριστικό της γεύσης και του αρώματος και για αυτό τον λόγο γίνονται περιζήτητα από το καταναλωτικό κοινό.

Η ένταση του αρώματος συνδέεται θετικά με το λινολενικό οξύ (C18:3), το οποίο βρίσκεται σε μεγαλύτερα ποσοστά στα ζώα ελεύθερης βοσκής και συνδέουν τα ειδικά αυτά επιζητούμενα χαρακτηριστικά του κρέατος αρνιού γάλακτος με το έδαφος την βλάστηση και στο μικροκλίμα της περιοχής Ελασσόνας. Έγιναν αναλύσεις λιπαρών οξέων σε αρνιά της Ελασσόνας και βρέθηκαν μεγαλύτερες ποσότητες σε λινολενικό οξύ (C18:3), σε σχέση με αντίστοιχες των αρνιών των πεδινών εκτάσεων. Πέραν αυτών, το είδος της διατροφής, η φυλή, ο τρόπος εκτροφής, η ηλικία και η αναπαραγωγική κατάσταση του ζώου επηρεάζουν το άρωμα.

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος του «Αρνάκι Ελασσόνας» οφείλονται:

- α) Στις μικρόσωμες ντόπιες φυλές προβάτων, που λόγω της τακτικής βόσκησης στους ορεινούς φυσικούς βοσκότοπους, είναι λιτοδίαιτες, ανθεκτικές και πλήρως προσαρμοσμένες στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον.
- β) την τακτική βόσκηση των μητέρων στους βοσκότοπους,

- γ) στην μεγάλη ποικιλία της βλάστησης, χόρτων, βοτάνων και των αρωματικών φυτών στους βοσκότοπους,
- δ) στην ποικιλία των υψομέτρων από 250 m-2 550 m υψόμετρο,
- ε) στο έδαφος και στο μικροκλίμα της περιοχής,
- στ) στην διατροφή αποκλειστικά με γάλα της μητέρας τους
- ζ) στα υψηλά ποσοστά του λιπαρού οξέος του λινολενικού οξέος (C18:3).
- η) Στο μικρό χρονικό διάστημα χορήγησης συμπληρωματικής τροφής στις μητέρες (προβατίνες) με τροφές ως επί το πλείστον παραγόμενες στις Επαρχία Ελασσόνας.

Η εκτροφή προβάτων και η παραγωγή κρέατος από «Αρνάκι Ελασσόνας» είναι διαχρονική και καταγεγραμμένη στα βάθη των αιώνων, γίνεται για κατανάλωση στις αγορές: της Λάρισας, της Κατερίνης, της Αθήνα, της Θεσσαλονίκης και του εξωτερικού (Ιταλία, Ισπανία και Κύπρο).

#### **Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών**

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

<http://www.minagric.gr/greek/data/APNAKI%20ΤΕΛΙΚΕΣ%20ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ-%20τελικό.doc>

---