

**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 229/07)

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 <sup>(1)</sup> εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Αρνάκι Λήμνου»

Αριθ. ΕΕ: PGI-GR-02791 – 27.7.2021

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

**1. Ονομασία/-ες πγ**

«Αρνάκι Λήμνου / Arnaki 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 «Αρνάκι Λήμνου» (Arnaki Limnou) είναι σφάγιο αρνιών ηλικίας 60-120 ημερών, βάρους μεγαλύτερου από 10 kg. Το κρέας με την ονομασία «Αρνάκι Λήμνου» προέρχεται από σφάγια ζώων γεννημένων στις νήσους Λήμνου και Αγίου Ευστρατίου (Περιφερειακή Ενότητα Λήμνου) από ενήλικα πρόβατα παραδοσιακά εκτρεφόμενα και προσαρμοσμένα στις νήσους αυτές, των οποίων η διατροφή βασίζεται στη χλωρίδα της σαφώς (νησιωτικής) οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Το κρέας «Αρνάκι Λήμνου» χαρακτηρίζεται ως τρυφερό, χυμώδες, απαλό, με ιδιαίτερη, χαρακτηριστική και ευχάριστη οσμή και γεύση. Το χρώμα του κρέατος είναι ανοικτό ερυθρό και ομοιόμορφο στην όψη και το λίπος του έχει καθαρό λευκό χρώμα. Παρουσιάζει υποδόριο λίπος και ανεπτυγμένες μυϊκές μάζες, ειδικά στα τεμάχια με μεγάλη ζήτηση και εμπορική αξία όπως η οσφύς («κόντρα»), τα πίσω πόδια (μπούτια) και τα πλευρά (παϊδάκια).

Το κρέας «Αρνάκι Λήμνου» παρουσιάζει υψηλό ποσοστό λίπους στους βρώσιμους ιστούς του, το οποίο διαχέεται, ως επί το πλείστον, ενδομυϊκά («μαρμαρωτό»). Το χαρακτηριστικό αυτό προσδίδει στο προϊόν ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και συντελεί στην τρυφερότητα και γευστικότητά του.

Το ποσοστό του λίπους στους βρώσιμους ιστούς των σφαγίων «Αρνάκι Λήμνου» κυμαίνεται από 10 % έως 15 %, ενώ ανάλογα σφάγια από άλλες περιοχές της Ελλάδας έχουν μέση τιμή λίπους στους βρώσιμους ιστούς που κυμαίνεται από 1,5 % έως 3 %.

Η χημική σύνθεση των βρώσιμων ιστών του κρέατος «Αρνάκι Λήμνου» παρατίθεται στον ακόλουθο πίνακα:

| Προϊόν          | Πρωτεΐνες            | Λίπος                |
|-----------------|----------------------|----------------------|
| «Αρνάκι Λήμνου» | 17,6 % έως<br>23,4 % | 10,0 % έως<br>15,0 % |

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Το κρέας από «Αρνάκι Λήμνου» πωλείται νωπό στις εξής μορφές:

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

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

Τα αρνάκια, τα οποία γεννιούνται από τα τέλη Νοεμβρίου έως τα τέλη Φεβρουαρίου και τρέφονται κυρίως με μητρικό γάλα, θηλάζουν για περίοδο 45-60 ημερών. Στο τέλος αυτής της περιόδου τα αρνάκια εξοικειώνονται με την κατανάλωση χονδροειδών τροφών με τη χορήγηση μιγμάτων προσαρμογής από χονδροειδείς ζωοτροφές όπως σανοί δημητριακών και ψυχανθίων που παράγονται τοπικά. Μετά τον απογαλακτισμό μεσολαβεί συνήθως μία περίοδος ενός έως δύο μηνών (που συμπίπτει με τους εαρινούς μήνες) κατά την οποία τα αρνάκια βόσκουν μαζί με τα ενήλικα πρόβατα φυτά της γηγενούς χλωρίδας.

Στην Λήμνο και στον Άγιο Ευστράτιο εκτρέφεται ένας πληθυσμός προβάτων («Λημιό πρόβατο») ο οποίος έχει δεχθεί περιορισμένες επιρροές από τις φυλές Μυτιλήνης (ή Λέσβου) και Χίου.

Η διατροφή των ενήλικων προβάτων στηρίζεται κατά κύριο λόγο στην ελεύθερη βόσκηση στα βοσκοτόπια της συγκεκριμένης γεωγραφικής περιοχής. Στη διατροφή των προβάτων χρησιμοποιούνται και συμπληρωματικά μίγματα, που περιλαμβάνουν, ως επί το πλείστον, προϊόντα που προέρχονται από δημητριακούς καρπούς, καρπούς ψυχανθίων, 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 «Αρνάκι Λήμνου» επιτρέπεται να χρησιμοποιείται αποκλειστικά και μόνο για αρνάκια που γεννιούνται, εκτρέφονται και σφάζονται (συμπεριλαμβανομένων της αφάιμαξης και της εκδοράς) εντός της οριοθετημένης ζώνης. Στην οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη έχουν γεννηθεί και εκτραφεί και τα πατρογονικά πρόβατα.

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 «Αρνάκι Λήμνου», πέραν των οριζόμενων από την εθνική και ενωσιακή νομοθεσία επισημάνσεων, θα εναποτιθέται, ανεξαρτήτως του τρόπου εμπορικής παρουσίασης του προϊόντος (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 εκτροφή 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 «Αρνάκι Λήμνου», 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 «Αρνάκι Λήμνου» 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 ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά του κρέατος. Το κρέας «Αρνάκι Λήμνου» είναι αναγνωρισμένο προϊόν. Διαθέτει επιθυμητά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που αποδίδονται στην εκτροφή των αμνών και των προβάτων με παραδοσιακές μεθόδους και στη διατροφή τους που 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 χωράφια σταριού, δημητριακών και αμπελιών, οι φρυγανότοποι και τα μεγάλα βοσκοτόπια, τα οποία απαρτίζουν και περισσότερο από το μισό της έκτασής της. Παρόμοια εικόνα απαντάται 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. Στο πλαίσιο αυτό της απρόσκοπτης μετακίνησης ζωικού κεφαλαίου εντάσσονται και τα πρόβατα, γεγονός που συντέλεσε στην ομοιογενή εξέλιξή τους ανάμεσα στις δύο νήσους. Η νήσος του Αγίου Ευστρατίου συνδέεται με ακτοπολική 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 περίοδοι ηλιοφάνειας κατά τη μεγαλύτερη διάρκεια του έτους. Ωστόσο το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται ως πιο ξηρό, με ισχυρούς άνεμους κατά καιρούς και σπάνιες βροχοπτώσεις.

Τα νησιά του Αιγαίου, μεταξύ των οποίων περιλαμβάνονται και αυτά της Λήμνου και του Αγίου Ευστρατίου, αποτέλεσαν σημαντικό μονοπάτι για τη σταδιακή μετανάστευση ενδημικών ειδών χλωρίδας στην Ελλάδα από την Ανατολή, λόγω της γειτνίασής με την αρχέγονη χλωρίδα της Μικράς Ασίας.

Τα πρόβατα των δύο νήσων τρέφονται ουσιαστικά από την πλούσια, σε ποικιλία και αρωματικά φυτά, θαμνώδη και πωώδη 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 φρύγανων είναι τα ακόλουθα: πουρνάρι ή πρίνος, αστοιβίδα, θυμάρι, ρίγανη, αχισπόδι, γοργογιάννη, φασκομηλιά, αλογοθύμαρο, σμυρνιά, ευφορβία η ακανθόθαμος, γαλαστοιβή, υπερικό, βαλσαμόχορτο, σπαθόχορτο, κίστος, λαδανιά, ασπροκουκουκλιά, αγριοφασκομηλιά, άγρια αλιφασκιά, υσωπός. Στην περιοχή απαντώνται επίσης τα ακόλουθα φυτά: γαλατσίδα, ακόνιζα και φυτιλάκι ή λυχνάρακι.

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 στα πρόβατα.

### *Ζωικό κεφάλαιο*

Ο πληθυσμός των προβάτων, λόγω της μακραιώνης και διαχρονικής προσαρμογής του στην περιοχή διαβίωσής του, ακολουθώντας μια μακρά διαδικασία επιλογής και εξέλιξης, έχει προσαρμοστεί τέλεια στις ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες του τόπου και έχει αναπτύξει στο έπακρο ιδιαίτερα χαρακτηριστικά όπως η αυτάρκεια και η αντοχή στις αντίξοες περιβαλλοντικές συνθήκες, η ανθεκτικότητα στις ενδημικές ασθένειες και η ποιοτική παραγωγικότητα.

Πρόκειται για ζώα μετρίου μεγέθους και αρμονικής διάπλασης. Είναι προσαρμοσμένα στις δύσκολες γεωφυσικές και κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής, καθώς και στο μικροκλίμα και το περιβάλλον των νήσων Λήμνου και Αγίου Ευστατίου.

Γενικά, η διατροφή των προβάτων και των αμνών συμβάλλει στην παραγωγή κρέατος με χαρακτηριστικό προφίλ λιπαρών οξέων. Αυτή η σύσταση του λίπους του κρέατος συνδέεται με το ικανό ποσοστό των πολυακόρεστων λιπαρών οξέων που υπάρχουν στα φυτά και κρίνεται ως ιδιαίτερα επιθυμητή, αφού έχει συνδεθεί με απόδοση ιδιαίτερου αρώματος στο παραγόμενο κρέας. Επίσης, η ελεύθερη βόσκηση των ζώων αυξάνει 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. Η αξιοποίηση των παραδοσιακών σταβλικών εγκαταστάσεων «μάντρες» εξασφαλίζει την άμεση πρόσβαση σε βοσκοτόπους που τις περιορίζουν.

Οι παραδοσιακές πρακτικές των κτηνοτρόφων επηρεάζουν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος «Αρνάκι Λήμνου». Συγκεκριμένα, ο οψίμος απογαλακτισμός των αμνών (περίπου στις 60 ημέρες) συμβάλλει στην ανάπτυξη εύρωστων αμνών με ικανή εναπόθεση λίπους στο σώμα τους. Επίσης, η διαχείριση των ποιμνίων με το παραδοσιακό σύστημα εκτροφής με τις «μάντρες» διασφαλίζει ότι για την εξεύρεση τροφής τα πρόβατα δεν χρειάζεται να διανύσουν μεγάλες αποστάσεις, λόγω της εγγύτητας των βοσκοτόπων με τις μάντρες και λόγω των μικρών χιλιομετρικών αποστάσεων που απαντώνται στις νήσους. Έτσι, περιορίζεται η καταπόνηση των ζώων, κάτι που τους επιτρέπει να εναποθέτουν ποσότητα ενδομυϊκού λίπους σημαντικά μεγαλύτερη από ό,τι ομοειδή ζώα και να έχουν ανεπτυγμένες μυϊκές μάζες.

Τα αρνιά 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 αρνιά βόσκουν καθ' όλη τη διάρκεια του έτους και, χάρη στην ημικτατική μέθοδο εκτροφής, έχουν άμεση πρόσβαση σε βοσκοτόπους με πλούσια ποικιλία αρωματικών εδωδιμων φυτών και βοτάνων. Το στοιχείο αυτό προσδίδει αρωματικά συστατικά στον λιπώδη ιστό και συμβάλλει στα επιθυμητά 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, που βασίζεται στην αξιοποίηση του φυσικού οικοσυστήματος της περιοχής με τη βόσκηση, έχει διαμορφωθεί διαχρονικά από και για 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 αυτή της προβατοτροφίας, μάλιστα, πέρασε από γενιά σε γενιά, με τις κτηνοτροφικές πρακτικές και την πείρα των παλαιότερων να μεταδίδονται στους νεότερους, που συνεχίζουν να παράγουν μέχρι και σήμερα το γνωστό, υψηλής ποιότητας «Αρνάκι Λήμνου». 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 αιφόρο μοντέλο ημικτατικής προβατοτροφίας.

### *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Το «Αρνάκι Λήμνου» χαρακτηρίζεται ως τρυφερό, χυμώδες και απαλό, ως προς τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του. Το συνολικό ποσοστό λίπους είναι υψηλό και, ως επί το πλείστον, διαχέεται ενδομυϊκά («μαρμαρωτό»), γεγονός που δρα θετικά στη γευστικότητα και τρυφερότητα του προϊόντος.

Το σφάγιο, λόγω επιλογής της ηλικίας σφαγής, είναι σχετικά βαρύ. Επίσης, παρουσιάζει ανεπτυγμένες μυϊκές μάζες, ειδικά στα τεμάχια με μεγάλη ζήτηση και εμπορική αξία όπως η οσφύς, τα πίσω πόδια (μπούτια) και τα πλευρά (παϊδάκια).

### *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ιδιοτυπία του προϊόντος*

Το «Αρνάκι Λήμνου» είναι κρέας με ευχάριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και προϊόν ευρύτατα διαδεδομένο, που 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 Ευστατίου, οδήγησαν στην παραγωγή ενός προϊόντος με επιθυμητά χαρακτηριστικά, διαφοροποιώντας παράλληλα το «Αρνάκι Λήμνου» από άλλα παρεμφερή.

Η προβατοτροφία αποτελεί τη βάση της κτηνοτροφικής δραστηριότητας και ασκείται στις δύο νήσους. Η βοσκήσιμη χλωρίδα των δύο νησιών παρουσιάζει σημαντικές ομοιότητες. Η Λήμνος διαθέτει σημαντικές εκτάσεις βοσκοτόπων που καταλαμβάνουν το 1/3 της συνολικής έκτασης της νήσου. Οι φρυγανότοποι καταλαμβάνουν περίπου το 25 % των βοσκοτόπων του νησιού. Η βλάστηση στις περιοχές αυτές είναι χαμηλή, ανοικτή και διασκορπισμένη. Κυριαρχούν η αστοιβή και το θυμάρι με μεγάλο αριθμό αρωματικών φυτών.

Οι βοσκότοποι της Λήμνου και του Αγίου Ευστρατίου διαθέτουν σημαντική βοσκοϊκανότητα και επωφελούνται από την παρουσία ποικίλης χλωρίδας 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. Τα ποιοτικά, οργανοληπτικά, συνεπώς, 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 και μάλιστα πλησίον των παραδοσιακών σταβλικών εγκαταστάσεων. Έτσι, περιορίζεται η καταπόνηση των ζώων, κάτι που τους επιτρέπει να εναποθέτουν ποσότητα ενδομυϊκού λίπους σημαντικά μεγαλύτερη από ό, τι ομοειδή ζώα και να έχουν ανεπτυγμένες μυϊκές μάζες.

Συγκεκριμένα, τα πρόβατα, τα οποία βόσκουν στις περιοχές των νήσων Λήμνου και Αγίου Ευστρατίου, καταναλώνουν μια πλούσια ποικιλία αρωματικών εδώδιμων φυτών και βοτάνων. Για την εξεύρεση τροφής δεν χρειάζεται να διανύσουν μεγάλες αποστάσεις, λόγω των μικρών χιλιομετρικών αποστάσεων που απαντώνται στις νήσους.

Λόγω των κλιματολογικών συνθηκών, τα ζώα μπορούν να ζουν εκτός σταβλικών εγκαταστάσεων όλο τον χρόνο στους βοσκοτόπους. Συνεπώς, οι αμνοί μετά την περίοδο αποκλειστικής διατροφής τους με γάλα, έχουν πρόσβαση σε βοσκοτόπους έως την ημερομηνία σφαγής. Το αυξημένο ποσοστό λίπους στους βρώσιμους ιστούς αποδίδεται στη βόσκηση. Η διατροφή των ζώων καλύπτεται σε σημαντικό βαθμό από την ελεύθερη βόσκηση.

Τα ενήλικα πρόβατα έχουν σχεδόν μόνιμη πρόσβαση σε βοσκοτόπους καθ' όλο το έτος, όπως και τα αρνιά για το διάστημα μετά τον απογαλακτισμό έως τη σφαγή. Αυτός ο συνδυασμός της άμεσης βόσκησής της πλούσιας χλωρίδας των δύο νησιών και της παρατεταμένης γαλουχίας των ζώων που ακολουθούν το ημικτατικό σύστημα εκτροφής αποδίδουν τα καθοριστικά χαρακτηριστικά στην ποιότητα του κρέατος, καθόσον έχουν ως αποτέλεσμα την ανάπτυξη σφαγίων με ικανές μυϊκές μάζες στις οποίες υπάρχει εναπόθεση ενδομυϊκού λίπους.

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

Το προϊόν με την ονομασία «Αρνάκι Λήμνου» είναι ταυτισμένο με το ημικτατικό σύστημα εκτροφής, την ελεύθερη βόσκηση και την εφαρμογή παραδοσιακών πρακτικών από τους κτηνοτρόφους. Η ζήτηση του προϊόντος «Αρνάκι Λήμνου», το οποίο διαθέτει τα περιγραφόμενα επιθυμητά χαρακτηριστικά, ενθαρρύνει τη διατήρηση των εν λόγω κτηνοτροφικών πρακτικών με σκοπό την εξασφάλιση των χαρακτηριστικών αυτών.

Όλα τα παραπάνω συμβάλλουν με τη σειρά τους στην παραγωγή κρέατος από «Αρνάκι Λήμνου» επιθυμητής ποιότητας και με ευχάριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, που συντέλεσαν στη φήμη του προϊόντος. Το προϊόν είναι συνδεδεμένο με τη γαστρονομική παράδοση των νησιών, καθώς τοπικές συνταγές όπως το «κασπακιανό αρνί» 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\\_arnaki\\_limnou150222.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/prodiagrafes_arnaki_limnou150222.pdf)