**Jagnięcina podhalańska – chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)**

W dniu 11 października 2012 roku zostało opublikowane w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 929/2012 z dnia 8 października 2012 r. rejestrujące w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwę **Jagnięcina podhalańska** (ChOG). Jest to trzydziesty szósty polski produkt włączony do obowiązującego w Unii Europejskiej systemu chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności.

Jagnięcina podhalańska to mięso świeże,  uzyskiwane z ras: „cakiel podhalański”, „polska owca górska” i „polska owca górska odmiany barwnej”. Jagnięta hodowane są w warunkach górskich w sposób tradycyjny, nie zmieniony od wieków, w małych ekstensywnie utrzymywanych stadach. Wypas owiec na halach trwa od końca kwietnia do początku października. Wykot maciorek jest możliwy przez cały rok, a młode karmione są przez okres wychowu wyłącznie mlekiem matki. Jagnięcina podhalańska jest pozyskiwana jedynie z tuszek jagniąt, których wiek nie przekroczył 60 dni, natomiast waga ich wynosi od 4 do 8 kg. Jagnięta z tego regionu wyróżnia ponadprzeciętna wydajność rzeźna, a pozyskane z nich mięso cechują wyjątkowe walory smakowe. Jagnięcina podhalańska jest delikatna i soczysta, o jasnoróżowej barwie i specyficznym zapachu przypominającym dziczyznę. Tuszki zawierają niewielkie ilości białego tłuszczu, co jest charakterystyczne dla mięsa klasy I.

**INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH**

**Załącznik:**

**Informacja pt. „Jagnięcina podhalańska – chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)”.**