ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2018/C 153/05)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„LIČKA JANJETINA“

ЕС № PGI-HR-02179 – 13.9.2016

ЗНП ( ) ЗНП (X)

1. **Наименование/я**

„Lička janjetina“

2. **Държава членка или трета държава**

Хърватия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Категория 1.1 Прясно месо (и карантия)

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Lička janjetina“ е месо, получено от мъжки и женски агнета от автохтонната порода овце Lička pramenka.

Агнетата от породата Lička pramenka, които се използват за производство на „Lička janjetina“, се колят на възраст между 90 и 160 дни, когато са достигнали телесно тегло между 22 kg и 36 kg. Частично изкормените кланични трупове, използвани за производството на „Lička janjetina“, са с тегло от 12 kg до 18 kg и с дължина до 80 cm. Цветът на „Lička janjetina“ варира от яркочервен до по-наситено червен, месото има фина мускулна структура, със стабилни наслоявания на подкожни и телесни мазнини, които са бели с жълтеникав оттенък и с наситен, но не преобладаващ аромат на агнешко месо.

„Lička janjetina“ се консумира само след топлинна обработка, по време на която тлъстините постепенно се стопяват, месото става сочно и крехко и придобива наситен, но не преобладаващ вкус и аромат на агнешко месо. Ароматният профил на „Lička janjetina“ съдържа летливи съединения (алдехиди, алкохоли, кетони) от храната на агнетата Lička pramenka, включваща растителни видове от пасищата и ливадите в географския район, в който се отглежда породата Lička pramenka.

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

През зимата агнетата, предназначени за производство на „Lička janjetina“, се хранят с овче мляко (чрез кърмене), сено от ливади и смес от зърнени култури (овес, тритикале, ечемик, ръж, пшеница и царевица), а през лятото се извеждат на паша. Агнетата от породата Lička pramenka прекарват минимум 30 дни на пасищата.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Отглеждането, покриването и агненето на овцете от породата Lička pramenka и отглеждането и клането на агнетата трябва да се извършват в географския район, посочен в точка 4.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Месото „Lička janjetina“ се пуска на пазара единствено като цял или половин кланичен труп в прясно състояние, без долната част на крака или органите в торакалната, коремната и тазовата кухина. Главата, бъбреците и бъбречната лой са неразделна част от кланичния труп.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Месото „Lička janjetina“ се етикетира в кланицата чрез поставяне на незаличима маркировка върху бутовете, плешките или ребрата на охладения кланичен труп. Незаличимата маркировка е с овална форма и включва думата „lička“, разположена в горната част, обозначението „žig klaonice“ [„знак на кланицата“] в средата и думата „janjetina“ в долната част.

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район Lika се намира в два административни региона — по-голямата част от него е в област Lika-Senj и по-малка част в област Zadar. Районът, в който се отглежда породата Lička pramenka и се произвежда месото „Lička janjetina“, обхваща град Gospić и общините Donji Lapac, Karlobag, Lovinac, Perušić, Plitvička jezera, Udbina, Vrhovine, Senj, Brinje и Otočac в област Lika-Senj и Gračac в област Zadar.

5. **Връзка с географския район**

Търси се защита на наименованието на продукта „Lička janjetina“ поради неговата репутация, която се дължи на качеството на месото и дългогодишната традиция на отглеждане на овце по специфичен начин.

Описание на географския район

Lika е континентален район, граничещ с планини (планината Velebit на юг, Velika Kapela на запад, Plješivica на изток и Mala Kapela на север), съдържащи множество карстови полета („polje“) (Gacko polje, Ličko polje, Krbavsko polje, Ličko Pounje и др.). В него се извършва земеделско производство — отглеждат се зърнени култури (с изключение на царевицата), които се използват главно за фураж на овцете. Карстовите полета са тектонските структури, формирани чрез акумулиране. Формата на тяхната повърхност има положително влияние върху структурата на почвите, сред които преобладават глинестият пясък и песъчливите почви. Районът Lika се характеризира със суров планински климат и относително кратък вегетационен период. В неговите плата и равнини средната температура през януари е около -2 °C, а през първите шест месеца на годината минималната температура пада под 0 °C. В Lika съчетанието между силния северозапад вятър и дългите зими предопределя растителната покривка и състава и разпространението на растителните съобщества.

Специфичен начин за отглеждане на овце

Жителите на район Lika винаги са отглеждали овце от породата Lička pramenka по стария традиционен начин — на открити пасища. За това свидетелстват няколко исторически източника (Kosović, B. (1935 г.), Postanak naziva Lika i Ličani (Произход на наименованията „Lika“ и „Ličani“), Lički kalendar, 62—63 стр., 75—79 стр.), като този начин на отглеждане се е запазил до наши дни. Начинът, по който овцете са отглеждани в Lika, се различава значително от подхода, използван в други сходни райони, тъй като овцете от породата Lička pramenka прекарват цялото време в планинските части на същата област в условията на изобилна паша през лятото и оскъдна храна през зимата. В Dalmatia, от друга страна, поради оскъдната паша през летните месеци овцете от породата Dalmatinska pramenka често биват преместени на по-високите пасища, след което се връщат в по-ниските области в края на есента. Традиционният метод за отглеждане на овце, практикуван в района Lika, също оказва въздействие върху характеристиките на овцете Lička pramenka — благодарение на голямата си физическа активност те са много издръжливи, устойчиви на болести и непретенциозни по отношение на подслона и храната.

Връзка между начина, по който се отглеждат овцете, и тяхното месо

Поради специфичния метод на отглеждане на тази автохтонна порода — на открито в планинските райони на Lika — месото „Lička janjetina“ има също така характерен вкус, цвят и аромат в сравнение с агнешкото от други региони. Това е потвърдено от различни научни изследвания. Поради по-интензивното движение и по-голямата физическа активност на агнетата от породата Lička pramenka, отглеждани на пасища, месото им е с по-наситен червен цвят от това на месото от агнета, отглеждани в стопанства. Освен с породата разликата в цвета на месото е пряко свързана и с телесното тегло на агнетата от породата Lička pramenka преди клане (между 22 kg и 36 kg). Когато агнетата пораснат и теглото им се увеличи, окислителната активност и количество на миоглобина също нарастват, поради което месото от тези животни придобива по-наситен червен цвят (Kaić, A. (2013 г.), Fizikalno-kemijska svojstva mesa i sastav trupa janjadi ličke pramenke („Физико-химични характеристики на месото и състав на кланичните трупове на агнетата от породата Lička pramenka“, докторска дисертация).

Характеристиките на сготвеното месо „Lička janjetina“, което има наситен, но не преобладаващи вкус и аромат на агнешко месо, са повлияни от географската област, в която овцете се отглеждат, фактът, че те се хранят с разнообразна и богата растителност от планински пасища и тяхната възраст (90—160 дни) и телесно тегло към момента на клане (22—36 kg). Поради по-добрите хранителни условия (мляко, пасища и сено) агнетата от породата Lička pramenka се колят по-късно от агнетата от други райони на Хърватия (агнетата от Cres се колят на възраст 80 дни, а тези от Pag — на 33 дни), в резултат на което кланичните трупове на агнетата Lička pramenka са по-дълги (до 80 cm) и по-развити, отколкото кланичните трупове на агнета от Cres или Pag (Kasap и колектив (2010 г.), Neke odlike trupova janjadi ličke pramenke („Някои характеристики на кланичните трупове на агнетата от породата Lička pramenka“], научно изследване, 858—861 стр.).

Вкусът на сготвеното месо „Lička janjetina“ е отличителен поради ботаническия състав на ливадите и пасищата, по които се отглеждат агнетата. Вкусът на месото от Dalmatinska pramenka е различен, тъй като ботаническият състав на ливадите и пасищата там е различен.

Над 85 % от летливите съединения в ароматния профил на сготвеното месо „Lička janjetina“ се дължат на алдехиди, алкохоли и кетони. Трите най-силно присъстващи летливи съединения в месото „Lička janjetina“ са хексанал, етанол и октан-2,3-дион. Летливото съединение, което в най-голяма степен свидетелства за влиянието на отглеждането на животните на паша, е октан-2,3-дион.

Растителността на пасищата в Lika може да бъде класифицирана частично като пасища на континентални равнини (естествени и изкуствено засадени) и отчасти като каменисти ливади (естествени пасища) със състав на флората от 96 вида. Значителен дял от растителността се състои от ароматни растения, от които преобладават защитените видове обикновена калуна (*Calluna vulgaris*) и орлова папрат (*Pteridium aquilinum*). Широко разпространени са също здравецът (от рода *Aphanes*) и великденчето (*Veronica officinalis*), както и редица лишеи.

Изследванията показват, че фуражът, растителните съобщества на пасищата и ливадите на Lika и съставът на хранителната дажба играят жизненоважна роля за ароматните характеристики на „Lička janjetina“.

Освен овче мляко хранителната дажба, т.е. хранителния прием на агнетата Lička pramenka, които пасат по ливадите и пасищата на Lika, се състои от следните видове растения: *Bromus erectus* (изправена овсига), *Scorzonera villosa*, *Chrysopogon gryllus* (ароматни треви), *Festuca pseudovina* (власатка), *Dichantium ischaemum* (белизма), *Satureo edraianthetum*, *Filipendula hexapetala* (брястолистно орехче), *Lotus corniculatus* (обикновен звездан), *Leontodon hispidus* (Еднокошничкова жълтица), *Sanguisorba muricata* (малка лечебна динка), *Eryngium amethystinum* (ветрогон), *Sesleria tenuifolia*, *Trinia carniolica*, *Gentiana symphyandra* (жълта тинтява) и *Genista holopetala* (жълтуга).

Това означава, че основният фактор, който разграничава летливите ароматни съединения на „Lička janjetina“ от тези на други породи агнета, е географският район, в който животните са отгледани (така наречения „териториален ефект“) (Krvavica и колектив (2015 г.), *Isparljivi spojevi arome ličke janjetine* („Летливи ароматни съединения на „Lička janjetina“), научно изследване, 238—246 стр.).

Репутация

Месото „Lička janjetina“ се радва на голяма популярност в района Lika, особено след 1998 г., когато се състоя събитие, наречено „Есен в Lika“ („*Jesen u Lici*“). По време на това събитие посетителите се запознаха с идентичността на район Lika и приготвяните местни продукти. Целта на това ежегодно кулинарно събитие в календара на културния туризъм е да да бъдат представени пред посетителите автентични народни песни и фолклорни танци от район Lika и да се подготвят и покажат местните традиционни продукти от региона, сред тях изпечена на шиш „Lička janjetina“ и задушено агнешко месо от Lika.

Връзката между репутацията на продукта „Lička janjetina“ и района Lika се посочва също от кулинарната книга *Vodič Hrvatske gastro ikone* („Пътеводител на хърватските гастрономически икони“), в която споменава „Lička janjetina“ (Andrić, V. и колектив (2007 г.), *Vodič kroz hrvatske gastro ikone*, Gastronomad, Загреб, стр. 210-211) като една от „гастрономическите икони“ на район Lika. *Hrvatska eno-gastronomija*[„Ено-гастрономия на Хърватия“] посочва месото „Lička janjetina“ като продукт, който определя район Lika в гастрономическо отношение и е един от неговите най-известни специалитети. „Lička janjetina“ се приготвя задушено или на шиш.

Репутацията и качеството, които „Lička janjetina“ притежава и до днес, се потвърждават от факта, че наименованието на продукта и начинът му на приготвяне са упоменати в специализирани публикации и списания за месо (Cvrtila и колектив (2007 г.), *Kakvoća janjećeg mesa* („Качество на агнешкото месо“), *Meso* 9/2:114-120, 115 стр.).

Рецепти за приготвянето на „Lička janjetina“ са посочени в различни кулинарни издания, като например в поредицата „*Hrvatska tradicionalna jela i pila*“ („Традиционни хърватски храни и напитки“).

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

http://www.mps.hr/datastore/filestore/110/IZMJENJENA_SPECIFIKACIJA_LICKA_JANJETINA_18072017.pdf