JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2018/C 153/05)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„LIČKA JANJETINA“

EU č.: PGI-HR-02179 – 13.9.2016

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy)**

„Lička janjetina“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Chorvatsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.1 Čerstvé maso (a droby)

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

V případě „Lička janjetina“ se jedná o maso získané z porážky jehňat samčího a samičího pohlaví autochtonního plemene ovcí „lička pramenka“.

Jehňata plemene „lička pramenka“ používaná k výrobě „Lička janjetina“ se porážejí mezi 90. a 160. dnem věku, když dosáhnou tělesné hmotnosti mezi 22 kg a 36 kg. Jatečně upravené tělo používané k výrobě „Lička janjetina“ váží mezi 12 kg a 18 kg a má až 80 cm na délku. Čerstvé maso „Lička janjetina“ je jasně až intenzivně červené barvy a má jemnou svalovou strukturu s pevnými vrstvami podkožního a útrobního tuku bílé, lehce nažloutlé barvy vyznačující se intenzivní, ne však nadměrnou vůní jehněčího masa.

„Lička janjetina“ se konzumuje pouze tepelně upravená. Během její tepelné úpravy se tuk postupně rozpouští a maso se stává šťavnaté a křehké a produkuje intenzivní, ne však nadměrnou vůni jehněčího masa. Aromatický profil „Lička janjetina“ obsahuje těkavé sloučeniny (aldehydy, alkoholy, ketony) pocházející z krmiva jehňat „lička pramenka“, které tvoří druhy rostlin rostoucí na pastvinách a loukách zeměpisné oblasti chovu tohoto plemene.

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Jehňata určená k výrobě „Lička janjetina“ se v zimě krmí ovčím mlékem (sáním), lučním senem a směsí obilovin (oves, žitovec, ječmen, žito, pšenice a kukuřice) a v létě se vyhání na pastvu. Jehňata „lička pramenka“ se pasou po dobu minimálně 30 dní.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

K chovu, páření a bahnění ovcí „lička pramenka“, jakož i k chovu a porážce jehňat tohoto plemene musí docházet v rámci zeměpisné oblasti uvedené v bodu 4.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Lička janjetina“ se dostává na trh pouze v čerstvém stavu, a to buď jako celé jatečné tělo, nebo půlené bez spodních částí nožek či bez vnitřností, tedy orgánů dutiny hrudní, břišní a pánevní. Hlava a ledviny s ledvinovým tukem tvoří neoddělitelné součásti jatečného těla.

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Lička janjetina“ se na jatkách označuje umístěním nesmazatelné značky na zadní kýty, plecka nebo žebra zchlazeného jatečného těla. Nesmazatelná značka je oválná a jsou na ni uvedena slova „lička“ v horní části, „žig klaonice“ (označení jatek) ve středu a „janjetina“ ve spodní části.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast Lika se nachází ve dvou správních oblastech, z větší části v okrese Lika-Senj a z menší v okrese Zadar. Oblast, v níž se chová plemeno „lička pramenka“ a vyrábí „Lička janjetina“, je tvořena městem Gospić a obcemi Donji Lapac, Karlobag, Lovinac, Perušić, Plitvička jezera, Udbina, Vrhovine, Senj, Brinje a Otočac v okrese Lika-Senj a obcí Gračac v okrese Zadar.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Žádá se o ochranu názvu výrobku „Lička janjetina“ z důvodu jeho dobré pověsti, za níž vděčí jakosti masa a dlouhé tradici chovu ovcí prováděného ojedinělým způsobem.

Popis zeměpisné oblasti

Lika je kontinentální oblastí obklopenou horskými masivy (pohořím Velebit na jihu, pohořím Velika Kapela na západě, horou Plješivica na východě a horou Mala Kapela na severu) s bezpočtem krasových planin (nazývaných „polje“) (Gacko polje, Ličko polje, Krbavsko polje, Ličko Pounje, atd.). Je místem zemědělské výroby, pěstují se zde obilniny (s výjimkou kukuřice) používané zejména jako krmivo pro ovce. Krasové planiny jsou kumulativní krajinou tektonického původu. Formování jejich povrchu má příznivý vliv na složení půdy. Převládají zde jílovitý písek a písčitá půda. Oblast Lika se vyznačuje drsným horským klimatem a relativně krátkým vegetačním obdobím. Průměrné lednové teploty naměřené na jejích plošinách a pláních se pohybují kolem −2 °C, přičemž v prvních měsících roku spadají minimální teploty pod 0 °C. Silné severozápadní větry doprovázené dlouhou zimou ovlivnily vegetační porost a složení a distribuci rostlinných společenství.

Ojedinělý způsob chovu ovcí

Obyvatelé regionu Lika nechovali ovce plemena „lička pramenka“ nikdy jinak, než jak káže stará tradice – venku na pastvinách. To dokládá několik historických záznamů (Kosović, B. (1935), Postanak naziva Lika i Ličani [Původ názvů „Lika“ a „Ličani“], Lički kalendar, s. 62–63, 75–79), jakož i skutečnost, že tento způsob chovu přetrval až do dnešního dne. Způsob chovu v oblasti Lika se značně liší od způsobu chovu obvyklého v podobných oblastech. Důvodem je dostatek pastvin bohatých na píci v létě a nedostatek obživy v zimě, což umožňuje, aby se ovce plemene „lička pramenka“ po celou dobu zdržovaly ve stejné oblasti. Naopak v Dalmácii jsou ovce plemene „lička pramenka“ pro nedostatek pastvin v letních měsících často přesouvány na výše položené pastviny a do níže položených oblastí se vracejí až pozdě na podzim. Tradiční způsob chovu ovcí praktikovaný v oblasti Lika tudíž zanechal svou stopu ve vlastnostech ovcí plemene „lička pramenka“: pro vysokou fyzickou aktivitu jsou velmi odolné, nepodléhají nemocem a jsou nenáročné, pokud jde o jejich ustájení a stravu.

Spojitost mezi způsobem chovu ovcí a jejich masem

Ojedinělý způsob chovu tohoto autochtonního plemene ovce „lička pramenka“ pod širým nebem v horských oblastech regionu Lika způsobuje, že maso „Lička janjetina“ se od jehněčího masa pocházejícího z jiných regionů odlišuje svou chutí, barvou a aromatem. Potvrzují to různé vědecké studie. Maso jehňat z regionu Lika, jež se pasou na venkovních pastvinách, má díky častějšímu pohybu a větší fyzické aktivitě intenzivnější červenou barvu než maso jehňat chovaných v hospodářstvích. Vedle způsobu chovu má rozdíl v barvě masa přímou spojitost též s tělesnou hmotností jehňat z regionu Lika, jíž dosahují před porážkou (mezi 22 kg a 36 kg). S narůstajícím věkem jehňat z regionu Lika a s jejich zvětšující se tělesnou hmotností se zvyšuje okysličování a množství myoglobinu, takže maso těchto zvířat má intenzivnější červenou barvu (Kaić, A. (2013), Fizikalno-kemijska svojstva mesa i sastav trupa janjadi ličke pramenke [Fyzicko-chemické vlastnosti masa a složení jatečného těla jehňat plemene „lička pramenka“], doktorská dizertace).

Vlastnosti tepelně upraveného masa „Lička janjetina“, jež má intenzivní, ne však nadměrnou chuť a vůni po ovcích, souvisí se zeměpisnou oblastí chovu ovcí, se skutečností, že se živí pestrou a bohatou vegetací horských pastvin, s jejich věkem (90 až 160 dní) a s tělesnou hmotností v době porážky (22 až 36 kg). Díky lepším nutričním podmínkám (mléko, pastva a seno) se jehňata z regionu Lika porážejí později než jehňata z jiných oblastí Chorvatska (jehňata z regionu Cres ve věku 80 dní, jehňata z ostrova Pag ve věku 33 dní), a tak jsou jateční těla jehňat z regionu Lika rovněž delší (až 80 cm) a vyvinutější než jateční těla jehňat z regionu Cres (Kasap et al. (2010), Neke odlike trupova janjadi ličke pramenke [Některé vlastnosti jatečních těl jehňat z regionu Lika], vědecká studie, s. 858–861).

Aromatický profil tepelně upraveného masa „Lička janjetina“ je výrazný díky botanické skladbě luk a pastvin, na nichž se jehňata z regionu Lika chovají. Aroma dalmatských jehňat je odlišné z důvodu jiné botanické skladby zdejších luk a pastvin.

Přes 85 % těkavých sloučenin z celkového aromatického profilu „Lička janjetina“ představují aldehydy, alkoholy, ketony. Tři nejvíce zastoupené těkavé sloučeniny v mase „Lička janjetina“ jsou hexanaldehyd, ethanol a 2,3-oktandion. Těkavou sloučeninou, jež za svou přítomnost nejvíce vděčí chovu ovcí na pastvinách, je 2,3-oktandion.

Vegetaci pastvin v regionu Lika lze klasifikovat částečně jako pastvu kontinentálních nížin (přírodní a oseté louky) a částečně jako kamenité louky (přírodní pastviny) s rostlinnou skladbou čítající 95 druhů. Značný podíl představují aromatické byliny, z nichž převažují vřes obecný (*Calluna vulgaris*) a hasivka orličí (*Pteridium aquilinum*). Objevuje se rovněž planě rostoucí nepatrnec rolní (rodu *Aphanes*), rozrazil lékařský (*Veronica officinalis*) a množství lišejníků.

Z výzkumu vyplývá, že krmivo, rostlinné společenství pastvin a luk v regionu Lika a složení krmných dávek sehrávají rozhodující úlohu při vzniku aromatického profilu „Lička janjetina“.

Vedle ovčího mléka je složení potravy, tj. přísunu živin jehňat plemene „lička pramenka“ pasoucích se na loukách a pastvinách regionu Lika tvořeno těmito druhy rostlin: *Bromus erectus* (sveřep vzpřímený), *Scorzonera villosa* (hadí mord), *Chrysopogon gryllus* (zlatovous jižní), *Festuca pseudovina* (kostřava nepravá), *Dichantium ischaemum* (vousatka prstnatá), *Satureo edraianthetum*, *Filipendula hexapetala* (tužebník), *Lotus corniculatus* (štírovník růžkatý), *Leontodon hispidus* (máchelka srstnatá), *Sanguisorba muricata* (krvavec menší), *Eryngium amethystinum* (máčka sivá), *Sesleria tenuifolia*, *Trinia carniolica* (bezobalka), *Gentiana symphyandra* (hořec žlutý) a *Genista holopetala* (kručinka).

Takové složení napovídá, že hlavním faktorem, jenž těkavé aromatické sloučeniny „Lička janjetina“ odlišuje od sloučenin jiných srovnatelných jehňat, je zeměpisná oblast jejich chovu (tzv. „vliv území“) (Krvavica et al. (2015), *Isparljivi spojevi arome ličke janjetine* [Těkavé aromatické sloučeniny „Lička janjetina“], vědecká studie, s. 238–246).

Dobrá pověst

Dobrá pověst „Lička janjetina“ se dočkala podpory v regionu Lika zejména od roku 1998, kdy se poprvé pořádala akce nazvaná *Jesen u Lici* (Podzim v regionu Lika). Během této akce jsou návštěvníci seznámeni s osobitostí regionu Lika a mají možnost ochutnat místní produkty. Cílem této každoroční gastronomické události v rámci kalendáře kulturně-turistických akcí je seznámit návštěvníky s autentickými lidovými zpěvy a tanci regionu Lika a připravit a nabídnout místní tradiční regionální produkty, mezi jiným „Lička janjetina“ pečenou na rožni a kysané dušené jehněčí maso.

Souvislost mezi dobrým jménem výrobku „Lička janjetina“ a regionem Lika dosvědčuje rovněž kulinářský průvodce *Vodič kroz hrvatske gastro ikone* [Průvodce po ikonách kulinářského umění Chorvatska] Andrić, V. et al. (2007), Gastronomad, Zagreb, s. 210–211), který uvádí „Lička janjetina“ jako jednu z kulinářských ikon regionu Lika. *Hrvatska eno-gastronomija* [Eno-gastronomie Chorvatska] rovněž uvádí „Lička janjetina“ jako výrobek, kterým se region Lika vyznačuje jakožto jednou ze svých nejznámějších gastronomických specialit. „Lička janjetina“ se připravuje buď dušená nebo rožněná.

Dobrou pověst a jakost výrobku „Lička janjetina“ přetrvávající dodnes dokládá skutečnost, že název výrobku a způsob přípravy jsou součástí specializovaných publikací a časopisů věnovaných masu (Cvrtila et al. (2007), *Kakvoća janjećeg mesa* [Jakostní jehněčí maso], *Meso* 9/2:114–120, s. 115).

Recepty na přípravu „Lička janjetina“ lze nalézt v různých publikacích kulinářské literatury, např. v řadě „*Hrvatska tradicionalna jela i pila*“ [Tradiční chorvatské jídlo a pití].

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

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