ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2018/C 153/05)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]).

ENHEDSDOKUMENT

»LIČKA JANJETINA«

EU-nr.: PGI-HR-02179 — 13.9.2016

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse(r)**

»Lička janjetina«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Kroatien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.1 Kød (og slagteaffald), fersk

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Lička janjetina« er kød, som opnås ved slagtning af lam (hanner og hunner) af den autoktone kroatiske race Lika Curly (lička pramenka).

Lammene af racen Lika Curly, der anvendes til produktion af »Lička janjetina«, slagtes, når de er mellem 90 og 160 dage gamle og har en kropsvægt på 22-36 kg. Slagtekroppen, der anvendes til produktion af »Lička janjetina«, vejer mellem 12 og 18 kg og er højst 80 cm lang. Det ferske kød fra »Lička janjetina« varierer i farve fra lyst rødt til højrødt og har en fin muskelstruktur med fast underhudsfedt og organfedt, der er hvidt med en gullig tone og har en intens, men ikke dominerende aroma af får.

»Lička janjetina« spises udelukkende efter at være blevet varmebehandlet. Ved varmebehandling af kødet smelter fedtet, hvilket gør kødet fra »Lička janjetina« saftigt og mørt og giver det en tydelig, men ikke dominerende smag og aroma af lammekød. Den aromatiske profil indeholder flygtige forbindelser (aldehyder, alkohol og ketoner), som kommer fra Lika Curly-lammenes foder, der omfatter plantearter fra græsgangene og engene i det geografiske område, hvor Lika Curly opdrættes.

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Før lammene til produktion af »Lička janjetina« slagtes, ernæres de med fåremælk (som de dier), enghø og en blanding af korn (havre, triticale, byg, rug, hvede og majs) om vinteren, og om sommeren ernærer de sig ved græsning. Lammene af racen Lika Curly græsser i mindst 30 dage.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle nævnte faser, dvs. Lika Curly-fårenes opdræt, parring og læmning samt opdræt og slagtning af lammene af racen Lika Curly, skal finde sted inden for det geografiske område i punkt 4.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

»Lička janjetina« markedsføres udelukkende fersk som hel eller halv slagtekrop, uden den nedre del af benene eller organerne fra bryst-, bug- og bækkenhule. Hovedet, nyrerne og nyrefedtet er en del af slagtekroppen.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

»Lička janjetina« mærkes i slagteriet ved, at skinken, boven eller ribbenene af den afkølede slagtekrop forsynes med et mærke, der ikke kan slettes. Det uudslettelige mærke har en oval form og indeholder udtrykkene »lička« øverst, »žig klaonice« (slagteriets mærke) i midten og »janjetina« nederst.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Det geografiske område Lika ligger i to administrative regioner med størstedelen i amtet Lika-Senj og en mindre del i amtet Zadar. Området, hvor fårene af racen Lika Curly til produktion af »Lička janjetina« opdrættes, omfatter byen Gospić og kommunerne Donji Lapac, Karlobag, Lovinac, Perušić, Plitvička jezera, Udbina, Vrhovine, Senj, Brinje og Otočac i Lika-Senj-amtet samt Gračac i Zadar-amtet.

5. Tilknytning til det geografiske område

Beskyttelsen af betegnelsen »Lička janjetina« er baseret på produktets omdømme, som det har opnået på grund af kødets kvalitet og den lange tradition for og den særlige metode til fåreopdræt.

Beskrivelse af det geografiske område

Lika er en fastlandsregion omgivet af bjergkæder (Velebit mod syd, Velika Kapela mod vest, Plješivica mod øst og Mala Kapela mod nord), mellem hvilke der ligger talrige karstsletter (Gacko polje, Ličko polje, Krbavsko polje, Ličko Pounje m.fl.), hvor der drives landbrug. Der dyrkes korn (undtagen majs), som først og fremmest anvendes til foder til får. Karstsletterne er en akkumulativ tektonisk landskabstype. Overfladens form har en positiv indvirkning på jordens struktur, som for det meste består af leret sandjord og sandjord. Det geografiske område Lika er et område med hårdt bjergklima og korte vækstperioder. I januar ligger gennemsnitstemperaturen i højlandet og på markerne på omkring – 2 °C, og i den første halvdel af året falder minimumstemperaturen til under 0 °C. Nordvestenvindens stærke effekt sammen med de lange vintre i Lika påvirker plantedækket, sammensætningen heraf og fordelingen af plantesamfund.

Særlig metode til fåreopdræt

Befolkningen i Lika har altid opdrættet får af racen Lika Curly efter den gamle, traditionelle metode, dvs. på græsgange i det fri, hvilket der berettes om i talrige historiske dokumenter (B. Kosović, Postanak naziva Lika i Ličani (oprindelsen af navnene Lika og Ličani), Lički kalendar, 1935, s. 62-63 og 75-79), og denne opdrætsmetode er bevaret indtil i dag. Fåreopdræt i Lika adskiller sig væsentligt fra fåreopdræt i andre, lignende regioner, fordi Lika Curly-fårene tilbringer al deres tid på samme sted i de bjergrige områder af regionen, hvor der er rigeligt med græs om sommeren, men ringe adgang til føde om vinteren. I Dalmatien, derimod, blev fårene af racen Dalmatian Curly, på grund af den ringe adgang til føde om sommeren, ofte flyttet til højere beliggende græsgange, hvorfra de vendte tilbage til de lavere beliggende områder om efteråret. Den traditionelle opdrætsmetode i Likaregionen har også påvirket egenskaberne hos får af racen Lika Curly, som på grund af deres intensive fysiske aktivitet er meget udholdende, modstandsdygtige over for sygdomme og nøjsomme, når det drejer sig om fysiske omgivelser og ernæring.

Sammenhæng mellem den særlige metode til fåreopdræt og kødet

På grund den særlige metode til opdræt af den autoktone race Lika Curly i det fri i Likas bjergområder har kødet fra »Lička janjetina« også en anderledes smag, farve og aroma end lammekød fra andre områder. Dette bekræftes af flere videnskabelige studier. Kødet fra lam fra Lika, som er opdrættet på græsgange, har på grund af den mere intensive fysiske aktivitet en stærkere rød farve end kød fra lam, der holdes på bedrifter. Ud over at være knyttet til racen har ændringen af kødets farve også direkte forbindelse til vægten af lammene fra Lika ved slagtning (22-36 kg). Når lammene fra Lika bliver ældre, og deres vægt øges, øges også den oxidative aktivitet og mængden af myoglobin, hvilket giver kødet hos disse får en stærkere rød farve (A. Kaić, Fizikalno-kemijska svojstva mesa i sastav trupa janjadi ličke pramenke (fysisk-kemiske egenskaber i kødet og sammensætning af slagtekroppen fra lam af racen Lika Curly), 2013, doktorafhandling).

Det varmebehandlede kød fra »Lička janjetina« har en intens, men ikke dominerende aroma af lammekød, og dets egenskaber påvirkes af det geografiske område, hvor lammene opdrættes, den varierede og rigelige vegetation på græsgangene i bjergene og deres alder (90-160 dage) og vægt (22-36 kg) på tidspunktet for slagtningen. Grundet de bedre ernæringsmæssige betingelser (mælk, græsning og hø) slagtes lammene fra Lika senere end lam fra andre egne i Kroatien (lam fra Cres slagtes, når de er 80 dage gamle, mens lam fra Pag slagtes, når de er 33 dage gamle), og dermed bliver slagtekroppene af lammene fra Lika længere (op til 80 cm) og mere udviklede end slagtekroppene af lam fra Cres og Pag (Kasap m.fl. (2010), Neke odlike trupova janjadi ličke pramenke (visse karakteristika ved slagtekroppe af lam af racen Lika Curly), videnskabelig undersøgelse, s. 858-861).

Det varmebehandlede kød fra »Lička janjetina« har en særlig aromatisk profil, hvilket også er resultatet af den botaniske sammensætning på engene og græsgangene, hvor lammene fra Lika opdrættes. Aromaen fra dalmatinske lam er anderledes, fordi den botaniske sammensætning på engene og græsgangene der er anderledes.

Aldehyder, alkohol og ketoner udgør over 85 % af de flygtige forbindelser i den samlede aromatiske profil i det varmebehandlede kød fra »Lička janjetina«. De tre mest fremtrædende flygtige forbindelser i kødet fra »Lička janjetine« er hexanaldehyd, etanol og keton 2,3-oktandion. Den flygtige forbindelse, der er mest repræsentativ for opdrætsmetoden, er 2,3-oktandion.

Vegetationen på græsgangene i Lika er dels kontinentale sletter (naturlige og tilsåede enge), dels stenede græsgange (naturlige græsgange), og florasammensætningen tæller i alt 96 arter. De fleste er aromatiske urter, hvoraf de mest fremtrædende er lyng (*Calluna vulgaris*) og ørnebregne (*Pteridium aquilinum*), som begge er beskyttede arter. Desuden forekommer almindelig dværgløvefod (af slægten *Aphanes*), lægeærenpris (*Veronica officinalis*) og flere laver ofte.

Forskning har vist, at foderet og plantesammensætningen på Likas græsgange og enge spiller en væsentlig rolle for sammensætningen af »Lička janjetinas« aromatiske profil.

Udover mælken fra moderfåret er Lika Curly-lammenes ernæring, når de går på Likas græsgange og enge, sammensat af følgende plantearter: *Bromus erectus* (opret hejre), *Scorzonera villosa*, *Chrysopogon gryllus* (gyldent skæggræs), *Festuca pseudovina* (bakkesvingel), *Dichantium ischaemum*, *Satureo edraianthetum*, *Filipendula hexapetala* (knoldet mjødurt), *Lotus corniculatus* (almindelig kællingetand), *Leontodon hispidus* (stivhåret borst), *Sanguisorba muricata* (vingefrøet bibernelle), *Eryngium amethystinum* (blå mandstro), *Sesleria tenuifolia*, *Trina carniolica*, *Gentiana symphyandra* (gul ensian) og *Genista holopetala* (gyvel).

Dette tyder på, at forskellene i de flygtige aromatiske forbindelser i »Lička janjetina« i forhold til de andre sammenlignelige lam hovedsageligt afhænger af det geografiske område, hvor lammene opdrættes (den såkaldt territoriale virkning) (Krvavica m.fl. (2015), Isparljivi spojevi arome ličke janjetine (flygtige aromatiske forbindelser i »Lička janjetina«), videnskabelig undersøgelse, s. 238-246).

Omdømme

»Lička janjetinas« omdømme er blevet fremhævet takket være arrangementet »Jesen u Lici« (efterår i Lika), som har været afholdt siden 1998. Ved arrangementet får de besøgende mulighed for at få et indblik i Likaregionens kultur og traditioner, og der tilberedes autoktone produkter fra Lika. Formålet med dette mad-, kultur- og turistarrangement, som afholdes hvert år, er at gøre de besøgende bekendt med de originale folkesange og -danse fra Likaegnen samt fremvise og tilberede traditionelle autoktone produkter fra egnen, heriblandt »Lička janjetina« og »lička kisela juha«, som er en syrlig lammeragout.

Om det omdømme, som produktet »Lička janjetina« har i forbindelse med Likaområdet, vidner desuden den gastronomiske publikation »Vodič kroz hrvatske gastro ikone« (guide til Kroatiens gastronomiske ikoner), hvori også »Lička janjetina« er anført som ét af de »gastronomiske ikoner« fra Likaegnen (V. Andrić, m.fl. (2007): Vodič kroz hrvatske gastro ikone, Gastronomad, Zagreb, s. 210-211), og »Hrvatska eno-gastronomija« (Kroatiens vin og gastronomi), hvori »Lička janjetina« nævnes som et produkt, der udgør et gastronomisk kendetegn for Likaregionen og er en af områdets kendteste specialiteter. »Lička janjetina« tilberedes under klokke og på spyd.

Det omdømme og den kvalitet, som »Lička janjetina« også besidder i dag, bekræftes ved den kendsgerning, at betegnelsen og tilberedningsmetoden nævnes i specialiserede publikationer og tidsskrifter om kød (Cvrtila m.fl. (2007): Kakvoća janjećeg mesa (lammekøds kvalitet). Meso (Kød) 9/2:114-120, s. 115).

Opskrifter til tilberedning af »Lička janjetina« nævnes også i forskellige gastronomiske publikationer, f.eks. i serien »Hrvatska tradicionalna jela i pila« (traditionelle kroatiske retter og drikke).

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i nærværende forordning).

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