SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2018/C 153/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] Einspruch gegen den Antrag einzulegen.

EINZIGES DOKUMENT

„LIČKA JANJETINA“

EU-Nr.: PGI-HR-02179 — 13.9.2016

g.U. ( ) g. g.A. (X)

1. **Name(n)**

„Lička janjetina“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Kroatien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.1 Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Bei dem Erzeugnis mit dem Namen „Lička janjetina“ handelt es sich um Fleisch aus der Schlachtung männlicher und weiblicher Lämmer der örtlichen Schafrasse „Lička pramenka“.

Die für das Erzeugnis mit dem Namen „Lička janjetina“ verwendeten Lämmer der Rasse „Lička pramenka“ werden im Alter von 90-160 Tagen geschlachtet, wenn sie ein Körpergewicht von 22-36 kg erreicht haben. Ein für das Erzeugnis mit dem Namen „Lička janjetina“ verwendeter zugerichteter Schlachtkörper hat ein Gewicht von 12-18 kg und eine Länge von bis zu 80 cm. Als Frischfleisch hat das Erzeugnis mit dem Namen „Lička janjetina“ eine helle bis intensivere Rotfärbung sowie eine zarte Muskulatur mit festen Fetteinlagerungen unter der Haut und im Bauch, deren weißliche Färbung leicht ins Gelbe spielt. Es verströmt einen intensiven, aber nicht zu starken Schafgeruch.

Das Erzeugnis mit dem Namen „Lička janjetina“ wird nur gegart verzehrt. Beim Garen des Erzeugnisses mit dem Namen „Lička janjetina“ schmilzt das Fett nach und nach, sodass das Fleisch saftig und zart wird und einen intensiven, aber nicht zu starken Lammgeschmack und Lammgeruch entfaltet; das Aromaprofil des Erzeugnisses mit dem Namen „Lička janjetina“ umfasst flüchtige Verbindungen (Aldehyde, Alkohole, Ketone) aus dem Futter der Lämmer der Rasse „Lička pramenka“, das Pflanzenarten von den Wiesen und Weiden in dem geografischen Gebiet enthält, in dem die Tiere dieser Rasse gehalten werden.

[1] ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Vor der Schlachtung werden die Lämmer, aus denen das Erzeugnis mit dem Namen „Lička janjetina“ gewonnen wird, mit Schafmilch gesäugt; im Winter erhalten sie als Ergänzungsfutter Wiesenheu und eine Getreidemischung (Hafer, Triticale, Gerste, Roggen, Weizen und Mais), im Sommer haben sie Weidegang. Lämmer der Rasse „Lička pramenka“ werden mindestens 30 Tage lang auf der Weide gehalten.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Aufzucht, die Paarung und das Ablammen von Schafen der Rasse „Lička pramenka“ sowie die Haltung und die Schlachtung von Lämmern dieser Rasse müssen sämtlich in dem unter Punkt 4 bezeichneten geografischen Gebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Erzeugnis mit dem Namen „Lička janjetina“ wird ausschließlich als Frischfleisch in Verkehr gebracht, und zwar in Form von ganzen Schlachtkörpern oder von Schlachtkörperhälften, jedoch ohne Unterschenkel und ohne Organe der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle. Kopf, Nieren und Nierentalg sind Bestandteile des Schlachtkörpers.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Erzeugnis mit dem Namen „Lička janjetina“ wird im Schlachthof mit einer nicht löschbaren Kennzeichnung auf den Keulen, den Schultern oder den Rippenstücken des gekühlten Schlachtkörpers versehen. Die nicht löschbare Kennzeichnung hat eine ovale Form und weist oben das Wort „lička“, in der Mitte die Angabe „žig klaonice“ [Schlachthofkennzeichnung] und unten das Wort „janjetina“ auf.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet Lika ist in zwei Verwaltungsregionen gelegen, der größte Teil hiervon in der Gespanschaft Lika-Senj und ein kleinerer Teil in der Gespanschaft Zadar. Das Gebiet, in dem die Schafe der Rasse „Lička pramenka“ gehalten werden und Fleisch für das Erzeugnis mit dem Namen „Lička janjetina“ gewonnen wird, umfasst in der Gespanschaft Lika-Senj die Stadt Gospić und die Gemeinden Donji Lapac, Karlobag, Lovinac, Perušić, Plitvička jezera, Udbina, Vrhovine, Senj, Brinje und Otočac sowie in der Gespanschaft Zadar die Gemeinde Gračac.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Aufgrund des Ansehens des Erzeugnisses, das von der Qualität des Fleisches und der langen Tradition einer besonderen Art der Schafhaltung herrührt, wird beantragt, den Namen des Erzeugnisses „Lička janjetina“ zu schützen.

Beschreibung des geografischen Gebiets

Lika ist eine kontinentale Region, die von Bergmassiven umgeben ist (dem Gebirgszug Velebit im Süden, dem Gebirgszug Velika Kapela im Westen, dem Gebirgsabschnitt Plješivica im Osten und dem Gebirgsabschnitt Mala Kapela im Norden) und zahlreiche (als „Polje“ bezeichnete) Karstebenen aufweist (Gacko polje, Ličko polje, Krbavsko polje, Ličko Pounje usw.). Es wird Landwirtschaft betrieben, nämlich Getreide angebaut (mit Ausnahme von Mais), das hauptsächlich als Futtermittel für die Schafe verwendet wird. Die Karstebenen sind eine akkumulative tektonische Landschaftsform. Ihre Oberflächengestalt wirkt sich günstig auf die Bodenstruktur aus. Die Böden sind überwiegend lehmig-sandig und sandig. Im Gebiet Lika herrscht ein raues Hochgebirgsklima mit einer relativ kurzen Vegetationsperiode. Auf seinen Plateaus und Ebenen beträgt die Durchschnittstemperatur im Januar etwa − 2 °C und in den ersten sechs Monaten des Jahres fällt die Tiefsttemperatur unter 0 °C. Im Gebiet Lika wirkt sich der starke Nordwestwind, der mit langen Wintern einhergeht, auf den Pflanzenbewuchs und dessen Zusammensetzung sowie auf die Verbreitung der Pflanzengesellschaften aus.

Besondere Art der Schafhaltung

Die Einwohner der Region Lika haben die Schafe der Rasse „Lička pramenka“ stets auf die alte, herkömmliche Weise gehalten, nämlich auf Weideflächen unter freiem Himmel. Dies ist mehrfach historisch belegt (Kosović, B.: *Postanak naziva Lika i Ličani* [Herkunft der Namen „Lika“ und „Ličani“], Lički kalendar, 1935, S. 62f, 75-79), und das traditionelle Verfahren hat sich auch bis heute gehalten. Die Art der Schafhaltung in Lika unterscheidet sich deutlich von den Verfahren, die in anderen, vergleichbaren Gebieten angewendet werden. In den bergigen Gebieten der Region Lika verbleiben die Schafe der Rasse „Lička pramenka“ nämlich stets auf denselben Weideflächen, auf denen sie im Sommer reichlich, im Winter nur wenig Futter finden. In Dalmatien hingegen wurden die Schafe der Rasse „Dalmatinska pramenka“ aufgrund der Kargheit der Weiden in den Sommermonaten häufig auf höher gelegene Weiden getrieben und kehrten erst im Spätherbst in die tiefer gelegenen Gebiete zurück. Das traditionelle Verfahren der Schafhaltung in der Region Lika wirkt sich ferner auf die Eigenschaften der Schafe der Rasse „Lička pramenka“ aus: Da sie körperlich sehr aktiv sind, sind sie sehr robust, krankheitsresistent und in Bezug auf Unterbringung und Nahrungsbedarf genügsam.

Zusammenhang zwischen der Art der Schafhaltung und dem Schaffleisch

Aufgrund des besonderen Art der Haltung der örtlichen Schafrasse „Lička pramenka“ unter freiem Himmel in den bergigen Gebieten der Region Lika weist das Erzeugnis mit dem Namen „Lička janjetina“ im Vergleich zu dem Fleisch von Lämmern aus anderen Gebieten einen charakteristischen Geschmack und Geruch sowie eine charakteristische Farbe auf, wie in diversen wissenschaftlichen Untersuchungen belegt worden ist. Das Fleisch der in Lika auf Weiden gehaltenen Lämmer weist aufgrund des Umstands, dass sich die Tiere intensiv bewegen und körperlich aktiv sind, eine stärkere Rotfärbung auf als das Fleisch von Lämmern aus Stallhaltung. Die andersartige Färbung des Fleisches ist aber nicht nur auf die Rasse zurückzuführen, sondern steht auch in direktem Zusammenhang mit dem Körpergewicht der Lämmer zum Zeitpunkt der Schlachtung (zwischen 22 kg und 36 kg). Mit zunehmendem Alter und Körpergewicht der Lämmer erhöht sich die oxidative Wirkung und der Myoglobingehalt, sodass das Fleisch dieser Tiere eine stärkere Rotfärbung aufweist (Kaić, A.: *Fizikalno-kemijska svojstva mesa i sastav trupa janjadi lička pramenke* [Die physikalisch-chemischen Eigenschaften des Fleisches von Lämmern der Rasse „Lička pramenka“ und die Zusammensetzung ihrer Schlachtkörper], Dissertation, 2013).

Für die Eigenschaften des Erzeugnisses mit dem Namen „Lička janjetina“ — dessen Fleisch in gegartem Zustand intensiv, aber nicht zu stark nach Schaf schmeckt und riecht — ist sowohl das geografische Gebiet von Bedeutung, in dem die Schafe gehalten werden, als auch die Tatsache, dass sie auf den saftigen Bergwiesen abwechslungsreiches Futter finden, bei der Schlachtung 90-160 Tage alt sind und ein Körpergewicht von 22-36 kg erreichen. Aufgrund der besseren Bedingungen der Ernährung (Milch, Wiese und Heu) werden die in Lika gehaltenen Lämmer später geschlachtet als die Lämmer in anderen Gebieten Kroatiens (Cres-Lämmer haben bei der Schlachtung ein Alter von 80 Tagen, Pag-Lämmer ein Alter von 33 Tagen), weswegen auch die Schlachtkörper der in Lika gehaltenen Lämmer (mit bis zu 80 cm) länger und stärker entwickelt sind als die Schlachtkörper der Cres-Lämmer oder der Pag-Lämmer (Kasap u. a.: *Neke odlike trupova janjadi lička pramenke* [Bestimmte Eigenschaften der Schlachtkörper von Lämmern der Rasse „Lička pramenka“], wissenschaftliche Untersuchung, 2010, S. 858-861).

Aufgrund der botanischen Zusammensetzung der Wiesen und Weiden, auf denen die Lämmer in Lika gehalten werden, hat das gegarte Fleisch des Erzeugnisses mit dem Namen „Lička janjetina“ ein unverwechselbares Aromaprofil. Das Aroma des dalmatinischen Lammes ist anders, da die botanische Zusammensetzung der Wiesen und Weiden dort anders ist.

Mehr als 85 % der flüchtigen Verbindungen des gesamten Aromaprofils des gegarten Fleisches des Erzeugnisses mit dem Namen „Lička janjetina“ entfallen auf Aldehyde, Alkohole und Ketone. Die drei flüchtigen Verbindungen, die in dem Fleisch des Erzeugnisses mit dem Namen „Lička janjetina“ am häufigsten vorkommen, sind der Aldehyd Hexanal, der Alkohol Ethanol und das Keton 2,3-Octandion. Letzteres ist am stärksten mit der Tatsache verknüpft, dass die Tiere auf der Weide gehalten werden.

Die Vegetation des Weidelands in Lika lässt sich teilweise als Weide des kontinentalen Tieflands (natürliche und ausgesäte Wiesen) und teilweise als steinige Wiesen (natürliche Weiden) einstufen, wobei die Flora aus 96 Arten besteht. Ein erheblicher Teil hiervon entfällt auf aromatische Kräuter, von denen wiederum die Sommerheide (*Calluna vulgaris*) und der Adlerfarn (*Pteridium aquilinum*) am häufigsten vorkommen; sie stehen unter Schutz. Der Ackerfrauenmantel (der zur Gattung *Aphanes* zählt), der Echte Ehrenpreis (*Veronica officinalis*) und eine Reihe von Flechten kommen ebenfalls häufig vor.

Untersuchungen haben ergeben, dass sich die Pflanzengemeinschaften auf den Weiden und Wiesen in Lika sowie die Zusammensetzung der Futterration entscheidend auf das Aromaprofil des Erzeugnisses mit dem Namen „Lička janjetina“ auswirken.

Abgesehen von Schafmilch umfasst die Futterration, d. h. die Nährstoffe, die von den Lämmern der Rasse „Lička pramenka“ aufgenommen werden, welche auf den Wiesen und Weiden in dem Gebiet Lika grasen, die folgenden Pflanzenarten: *Bromus erectus* (Aufrechte Trespe), *Scorzonera villosa*, *Chrysopogon gryllus* (Goldbart), *Festuca pseudovina* (Falscher Schafschwingel), *Dichanthium ischaemum* (Bartgras), *Satureo edraianthetum*, *Filipendula hexapetala* (Filipendelwurz), *Lotus corniculatus* (Gehörnter Schotenklee), *Leontodon hispidus* (Rauer Löwenzahn), *Sanguisorba muricata* (Flügelkleinwiesenknopf), *Eryngium amethystinum* (Amethystmannstreu), *Sesleria tenuifolia*, *Trinia carniolica*, *Gentiana symphyandra* (Verwachsenstaubblättriger Enzian) und *Genista holopetala* (Ginster).

Dies legt nahe, dass sich die flüchtigen Verbindungen im Erzeugnis mit dem Namen „Lička janjetina“ von denjenigen in anderem, vergleichbarem Lammfleisch hauptsächlich aufgrund des geografischen Gebiets unterscheiden, in dem die Lämmer gehalten werden (sogenannte territoriale Wirkung) (Krvavica u. a.: *Isparljivi spojevi arome lička janjetine* [Flüchtige aromatische Verbindungen im Erzeugnis mit dem Namen „Lička janjetina“], wissenschaftliche Untersuchung, 2015, S. 238-246).

Ansehen

Das Ansehen des Erzeugnisses mit dem Namen „Lička janjetina“ wird in der Region Lika insbesondere seit 1998 hervorgehoben. Damals fand erstmals die Veranstaltung „Herbst in Lika“ (*Jesen u Lici*) statt, auf der die Eigenart der Region und ihre Speisen vorgestellt werden. Auf diesem jährlichen Gastronomie-Event im Kultur- und Fremdenverkehrsprogramm werden den Besuchern die typischen Volkslieder und Volkstänze der Region Lika nahegebracht und die traditionellen Erzeugnisse der Region zubereitet und in Szene gesetzt, darunter das Erzeugnis mit dem Namen „Lička janjetina“ als Lammbraten vom Spieß sowie ein saurer Eintopf mit Lamm nach Art der Region Lika.

Der Zusammenhang zwischen dem Ansehen des Erzeugnisses mit dem Namen „Lička janjetina“ und dem Gebiet Lika wird auch in dem kulinarischen Werk *Vodič kroz hrvatske gastro ikone* [Ratgeber — Ikonen der kroatischen Küche] deutlich, in dem das Erzeugnis mit dem Namen „Lička janjetina“ eben als „kulinarische Ikone“ der Region Lika aufgeführt wird (Andrić, V. u. a.: *Vodič kroz hrvatske gastro ikone*, Gastronomad, Zagreb, 2007, S. 210f). Des Weiteren wird „Lička janjetina“ in der Publikation *Hrvatska eno-gastronomija* [Weingastronomie Kroatiens] als Erzeugnis genannt, das für die Region Lika in gastronomischem Sinne kennzeichnend und eine ihrer bekanntesten Spezialitäten sei. Das Erzeugnis mit dem Namen „Lička janjetina“ werde im Bräter oder am Spieß zubereitet.

Dass das Erzeugnis mit dem Namen „Lička janjetina“ auch heute weiter als Qualitätserzeugnis gilt und entsprechendes Ansehen genießt, zeigt sich darin, dass seine Name und die Art seiner Zubereitung in Fachveröffentlichungen über Fleisch und einschlägigen Zeitschriften genannt werden (Cvrtila u. a.: *Kakvoća janjećeg mesa* [Qualität von Lammfleisch], *Meso* 9/2 (2007), S. 114-120, hier S. 115).

Rezepte zur Zubereitung des Erzeugnisses mit dem Namen „Lička janjetina“ sind in zahlreichen kulinarischen Veröffentlichungen zu finden, etwa in der Reihe „*Hrvatska tradicionalna jela i pila*“ [Traditionelle kroatische Lebensmittel und Getränke].

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

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