ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2018/C 153/05)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«LIČKA JANJETINA»

Αριθ. ΕΕ: PGI-HR-02179 — 13.9.2016

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία(-ες)**

«Lička janjetina»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Κροατία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.1 Νωπά κρέατα (και παραπροϊόντα σφαγίων)

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1*

Το προϊόν «Lička janjetina» είναι κρέας λαμβανόμενο από τη σφαγή νεαρών αρσενικών και θηλικών αρνιών, που έχουν γεννηθεί από προβατίνες της αυτόχθονης φυλής «lička pramenka».

Τα αρνιά της φυλής «lička pramenka» που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του «Lička janjetina» σφάζονται σε ηλικία 90 έως 160 ημερών και όταν έχουν βάρος σώματος 22 έως 36 kg. Το βάρος του καθαρισμένου σφαγίου που προορίζεται για την παραγωγή του προϊόντος «Lička janjetina» κυμαίνεται από 12 έως 18 kg, με μέγιστο μήκος 80 cm. Το νωπό κρέας «Lička janjetina» έχει ανοιχτοκόκκινο έως έντονο κόκκινο χρώμα και λεπτή μυϊκή δομή με εμφανή αποθέματα υποδόριου και σπλαχνικού λίπους συμπαγούς σύστασης, χρώματος λευκού με κιτρινωπή απόχρωση και έντονο αλλά μη κυρίαρχο άρωμα πρόβειου κρέατος.

Το «Lička janjetina» καταναλώνεται αποκλειστικά ψημένο. Με το ψήσιμο, τα λίπη λιώνουν σταδιακά και το κρέας του «Lička janjetina» αποκτά χυμώδη και τρυφερή υφή και αναπτύσσει έντονη αλλά όχι κυρίαρχη γεύση και οσμή πρόβειου κρέατος, του οποίου το αρωματικό προφίλ περιλαμβάνει πτητικές ενώσεις (αλδεΰδες, αλκοόλες, κετόνες) που συνδέονται με τις φυτικές ποικιλίες με τις οποίες τρέφονται τα αρνιά της φυλής «lička pramenka» στα λιβάδια και στους βοσκότοπους της γεωγραφικής περιοχής όπου εκτρέφεται αυτή η αυτόχθονη φυλή προβάτων.

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Πριν από τη σφαγή, τα αρνιά που προορίζονται για την παραγωγή του «Lička janjetina» τρέφονται με πρόβειο γάλα θηλασμού, σανό και ένα μείγμα σιτηρών (βρώμη, τριτικάλε, κριθάρι, σίκαλη, σιτάρι και καλαμπόκι) τον χειμώνα και οδηγούνται στη βοσκή το καλοκαίρι. Τα αρνιά της φυλής «lička pramenka» παραμένουν στον βοσκότοπο τουλάχιστον 30 ημέρες.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η εκτροφή, το ζευγάρωμα και η γέννηση των αρνιών της φυλής «lička pramenka», καθώς και η εκτροφή και η σφαγή των αρνιών, πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν «Lička janjetina» διατίθεται στο εμπόριο αποκλειστικά νωπό, σε μορφή ακέραιου σφαγίου ή ημισφαγίου, χωρίς τα κατώτερα τμήματα του ποδιού και τα όργανα της θωρακικής, της κοιλιακής και της πυελικής κοιλότητας. Το κεφάλι και οι νεφροί, με το νεφρικό λίπος, αποτελούν αναπόσπαστο τμήμα του σφαγίου.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η ονομασία*

Η επισήμανση του «Lička janjetina» εκτελείται στο σφαγείο με την επίθεση ανεξίτηλης σήμανσης στους μηρούς, τις ωμοπλάτες ή τα πλευρά των διατηρημένων με απλή ψύξη σφαγίων. Αυτό το ανεξίτηλο σήμα έχει ωοειδές σχήμα και περιλαμβάνει τη λέξη «lička» στο πάνω μέρος, τη μνεία «žig klaonice» [σφραγίδα του σφαγείου] στο μεσαίο μέρος και τη λέξη «janjetina» στο κάτω μέρος.

4. **Συνοπτική περιγραφή της οριοθέτησης της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή Lika υπάγεται σε δύο διοικητικές περιοχές: το μεγαλύτερο τμήμα της υπάγεται στην επαρχία Lika-Senj και το μικρότερο στην επαρχία Zadar. Η περιοχή εκτροφής των αρνιών της φυλής «lička pramenka» και παραγωγής του προϊόντος «Lička janjetina» περιλαμβάνει την πόλη Gospić και τους δήμους Donji Lapac, Karlobag, Lovinac, Perušić, Plitvička jezera, Udbina, Vrhovine, Senj, Brinje και Otočac, στην επαρχία του Lika-Senj, καθώς και τον δήμο Gračac, στην επαρχία Zadar.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η προστασία της ονομασίας του προϊόντος «Lička janjetina» βασίζεται στη φήμη του, την οποία απέκτησε χάρη στην ποιότητα του κρέατος και στη μακρά παράδοση εκτροφής προβατοειδών σύμφωνα με συγκεκριμένες πρακτικές.

Περιγραφή της γεωγραφικής περιοχής

Η Lika είναι ηπειρωτική περιοχή πλαισιωμένη από ορεινούς όγκους (Velebit στα νότια, Velika Kapela στα δυτικά, Plješevica στα ανατολικά και Kapela στα βόρεια) και περιλαμβάνει πολυάριθμες καρστικές πεδιάδες («polje») (Gacko polje, Ličko polje, Krbavsko polje, Ličko Pounje κ.λπ.). Πρόκειται για περιοχή γεωργικής παραγωγής όπου καλλιεργούνται σιτηρά (εκτός από το καλαμπόκι), τα οποία χρησιμοποιούνται κυρίως ως ζωοτροφές για πρόβατα. Οι καρστικές πεδιάδες αποτελούν ανάγλυφο συσσωρευτικού τεκτονικού τύπου, των οποίων το σχήμα επηρεάζει ευνοϊκά τη δομή των εδαφών που είναι κυρίως πηλοαμμώδη και αμμώδη. Η γεωγραφική περιοχή Lika χαρακτηρίζεται από ορεινό κλίμα και σχετικά βραχεία περίοδο βλάστησης. Στα οροπέδια και τις πεδιάδες, η μέση θερμοκρασία τον Ιανουάριο κυμαίνεται περίπου σε -2 °C, και τους πρώτους έξι μήνες του έτους η ελάχιστη θερμοκρασία είναι χαμηλότερη από 0 °C. Στη Lika, ο ισχυρός βορειοδυτικός άνεμος, σε συνδυασμό με τους παρατεταμένους χειμώνες, επηρεάζει τη φυτοκάλυψη και τη σύνθεσή της, καθώς και την κατανομή των φυτοκοινοτήτων.

Ειδικός τρόπος εκτροφής των προβάτων

Οι κάτοικοι της περιοχής Lika ανέκαθεν εξέτρεφαν πρόβατα της φυλής «lička pramenka» με τον παλαιό παραδοσιακό τρόπο, σε ανοικτούς βοσκότοπους, όπως μαρτυρούν πολυάριθμες ιστορικές αφηγήσεις [Kosović, B. (1935), «Postanak naziva Lika i Ličani» (Προέλευση των ονομασιών «Lika» και «Ličani»), Lički kalendar, σ. 62-63, 75-79], και η συγκεκριμένη μέθοδος εκτροφής συνεχίστηκε μέχρι και σήμερα. Ο τρόπος εκτροφής των προβάτων στην περιοχή Lika διαφέρει σημαντικά από εκείνον που εφαρμόζεται σε άλλες παρόμοιες περιοχές, διότι στις ορεινές περιοχές της Lika, τα πρόβατα της φυλής «lička pramenka» παρέμεναν στο ίδιο μέρος καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, υπό συνθήκες άφθονης βοσκής το καλοκαίρι και ισχνής διατροφής τον χειμώνα. Στη Δαλματία, απεναντίας, λόγω της ανεπάρκειας βοσκοτόπων τους θερινούς μήνες, τα πρόβατα της φυλής «dalmatinska pramenka» μετακινούνταν συχνά σε βοσκότοπους μεγαλύτερου υψομέτρου, και επέστρεφαν στα χαμηλότερα υψόμετρα στα τέλη του φθινοπώρου. Η παραδοσιακή μέθοδος εκτροφής των προβάτων που εφαρμόζεται στην περιοχή Lika έχει επίσης επηρεάσει τα χαρακτηριστικά των προβάτων της φυλής «lička pramenka» τα οποία, λόγω της έντονης σωματικής δραστηριότητάς τους, είναι ιδιαίτερα σκληραγωγημένα και ανθεκτικά στις ασθένειες, με χαμηλές απαιτήσεις όσον αφορά τον σταβλισμό και τη διατροφή.

Δεσμός μεταξύ του ειδικού τρόπου εκτροφής των προβάτων και του κρέατός τους

Ο ειδικός τρόπος εκτροφής των προβάτων της αυτόχθονης φυλής «lička pramenka» στο ύπαιθρο στις ορεινές περιοχές της Lika προσδίδει επίσης στο κρέας «Lička janjetina» την ιδιαιτερότητα της γεύσης, του χρώματος και του αρώματός του σε σύγκριση με το κρέας αρνιών από άλλες περιοχές, γεγονός το οποίο έχει επιβεβαιωθεί από διάφορες επιστημονικές μελέτες. Χάρη στην έντονη σωματική δραστηριότητα των ζώων, σε συνεχή κίνηση, το κρέας των αρνιών της Lika που εκτρέφονται σε βοσκότοπους έχει πιο έντονο κόκκινο χρώμα από το κρέας των αρνιών που εκτρέφονται σε εκμεταλλεύσεις. Αυτή η διαφορά χρώματος του κρέατος δεν οφείλεται μόνο στη φυλή, αλλά συνδέεται επίσης άμεσα με το σωματικό βάρος των αρνιών της Lika πριν από τη σφαγή (από 22 kg έως 36 kg). Πράγματι, καθώς μεγαλώνουν τα αρνιά της Lika σε ηλικία και αυξάνεται το σωματικό τους βάρος, αυξάνονται και η οξειδωτική δραστηριότητα και η ποσότητα μυοσφαιρίνης, με αποτέλεσμα το κρέας των ζώων να έχει πιο έντονο κόκκινο χρώμα [Kaić, A. (2013), «Fizikalno-kemijska svojstva mesa i sastav trupa janjadi ličke pramenke» (Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του κρέατος και σύνθεση των σφαγίων αρνιών της Lika), διδακτορική διατριβή].

Οι ιδιότητες του ψημένου κρέατος «Lička janjetina», με έντονη αλλά μη κυρίαρχη γεύση και οσμή πρόβειου κρέατος, επηρεάζονται από τη γεωγραφική περιοχή εκτροφής των αρνιών, την ποικίλη και άφθονη βλάστηση των ορεινών βοσκοτόπων με την οποία τρέφονται, καθώς και την ηλικία (90-160 ημερών) και το σωματικό βάρος κατά τη σφαγή (22-36 kg). Λόγω των καλύτερων συνθηκών διατροφής τους (γάλα, χόρτο και σανός), τα αρνιά της Lika σφάζονται αργότερα από εκείνα άλλων περιοχών της Κροατίας (τα αρνιά του Cres σφάζονται σε ηλικία 80 ημερών και τα αρνιά του Pag σε ηλικία 33 ημερών), και τα σφάγια αρνιών της Lika έχουν μεγαλύτερο μήκος (έως 80 cm) και είναι πιο αναπτυγμένα από εκείνα των αρνιών του Cres ή του Pag [Kasap et al. (2010), επιστημονική μελέτη με τίτλο «Neke odlike trupova janjadi ličke pramenke» (Χαρακτηριστικά των σφαγίων αρνιών της φυλής «lička pramenka»), σ. 858-861].

Το ιδιαίτερο αρωματικό προφίλ του ψημένου κρέατος «Lička janjetina» προκύπτει επίσης από τη βοτανική σύνθεση των λιβαδιών και βοσκοτόπων όπου εκτρέφονται τα αρνιά της Lika, η οποία διαφέρει από τη βλάστηση των λιβαδιών και βοσκοτόπων της Δαλματίας, γεγονός που εξηγεί ότι τα αρνιά της περιοχής αυτής διαθέτουν διαφορετικό αρωματικό προφίλ.

Οι αλδεΰδες, οι αλκοόλες και οι κετόνες αντιπροσωπεύουν το 88,52 % των πτητικών ενώσεων του γενικού αρωματικού προφίλ του ψημένου κρέατος «Lička janjetina». Οι τρεις κυρίαρχες πτητικές ενώσεις στο κρέας «Lička janjetina» είναι η εξανάλη, η αιθανόλη και η κετόνη οκτανο-2,3-διόνη. Η πτητική ένωση με την εντονότερη επίδραση στην πρακτική της εκτροφής σε βοσκότοπους είναι η οκτανο-2,3-διόνη.

Οι βοσκότοποι της Lika κατανέμονται σε δύο κατηγορίες: τις ηπειρωτικές πεδινές εκτάσεις (φυσικά και σπαρμένα λιβάδια) και τα πετρώδη λιβάδια (φυσικά λιβάδια), των οποίων η βοτανική σύνθεση περιλαμβάνει συνολικά 96 είδη, αποτελούμενα ως επί το πλείστον από αρωματικά φυτά, με κυριότερα την καλούνα την κοινή (*Calluna vulgaris*) και το πτερίδιο το αέτειο (*Pteridium aquilinum*), που είναι προστατευόμενα είδη. Εκεί αφθονούν επίσης η αλχημίλλη η αρουραία (του γένους *Aphanes*), η βερόνικα η φαρμακευτική (*Veronica officinalis*), καθώς και διάφοροι λειχήνες.

Οι μελέτες έχουν αποδείξει ότι η σύνθεση της διατροφής των ζώων και οι φυτοκοινότητες που φύονται στα λιβάδια και στους βοσκότοπους της Lika συνεισφέρουν καθοριστικά στο αρωματικό προφίλ του κρέατος «Lička janjetina», και ιδίως στις πτητικές του ενώσεις.

Εκτός από το γάλα θηλασμού, στη διατροφή των αρνιών της φυλής «lička pramenka» που βόσκουν στα λιβάδια και στους βοσκότοπους της Lika περιλαμβάνονται τα ακόλουθα φυτικά είδη: *Bromus erectus* (βρόμος ο ορθοφυής), *Scorzonera villosa, Chrysopogon gryllus, Festuca pseudovina* (φεστούκα), *Dichanthium ischaemum, Satureo edraianthetum, Filipendula hexapetala* (σπειραία/φιλιπέντουλα), *Lotus corniculatus* (λωτός ο κερατιοφόρος), *Leontodon hispidus* (λεοντόδους), *Sanguisorba muricata* (σαγκουισόρβο το μικρό υποείδος εχινώδες), *Eryngium amethystinum* (ερύγγιο το αμεθύστινο), *Sesleria tenuifolia, Trinia carniolica, Gentiana symphyandra* (γεντιανή η κίτρινη) και *Genista holopetala*.

Από τη διαπίστωση αυτή φαίνεται επίσης να προκύπτει ότι η διαφορά μεταξύ των πτητικών αρωματικών ενώσεων του «Lička janjetina» και εκείνων άλλων συγκρίσιμων αρνίσιων κρεάτων συνδέεται κατά κύριο λόγο με τη γεωγραφική περιοχή στην οποία εκτρέφονται τα αρνιά (επίδραση του εδάφους) [Krvavica et al. (2015), επιστημονική μελέτη με τίτλο «Isparljivi spojevi arome ličke janjetine» (Πτητικές αρωματικές ενώσεις του «Lička janjetina»), σ. 238-246].

Φήμη

Το «Lička janjetina» τιμάται ιδιαίτερα στην περιοχή της Lika με την ευκαιρία της εκδήλωσης «Το φθινόπωρο στη Lika», που διοργανώνεται από το 1998 και στο πλαίσιο της οποίας παρουσιάζεται στους επισκέπτες η ταυτότητα της περιοχής και παρασκευάζονται τοπικά προϊόντα. Αυτή η γαστρονομική, πολιτιστική και τουριστική ταυτόχρονα εκδήλωση, που διοργανώνεται κάθε χρόνο, σκοπό έχει την παρουσίαση στους επισκέπτες των αυθεντικών δημοτικών τραγουδιών και χορών της Lika, καθώς και την παρασκευή και προβολή των παραδοσιακών τοπικών προϊόντων της περιοχής, μεταξύ των οποίων το «Lička janjetina» στη σούβλα και το «lička kisela juha», ξινός ζωμός με βάση αρνίσιο κρέας.

Η φήμη του «Lička janjetina» σε σχέση με την περιοχή της Lika πιστοποιείται στη γαστρονομική έκδοση «Vodič kroz hrvatske gastro ikone» (Οδηγός της Κροατίας σε γαστρονομικές εικόνες), που παρουσιάζει το συγκεκριμένο προϊόν ως μία από τις «γαστρονομικές εικόνες» της περιοχής [Andrić, V. et al. (2007): Vodič kroz hrvatske gastro ikone, Gastronomad, Zagreb, σ. 210 και 211)], καθώς και στο βιβλίο με τίτλο «Hrvatska eno-gastronomija» (Οινογαστρονομία της Κροατίας), όπου αναφέρεται ότι το «Lička janjetina» γιαχνί ή στη σούβλα αποτελεί ένα από τα εμβληματικά προϊόντα της Lika στον τομέα της γαστρονομίας και μία από τις πλέον φημισμένες σπεσιαλιτέ.

Το γεγονός ότι η ονομασία και ο τρόπος παρασκευής του «Lička janjetina» αναφέρονται σε επαγγελματικά περιοδικά και εκδόσεις σχετικά με το κρέας αποδεικνύει ότι το προϊόν αυτό κατόρθωσε να διατηρήσει μέχρι σήμερα τη φήμη και την ποιότητά του [Cvrtila et al. (2007), «Kakvoća janjećeg mesa» (Ποιότητα του αρνίσιου κρέατος), Meso 9/2:114-120, σ. 115].

Εξάλλου, διάφορες μαγειρικές εκδόσεις, όπως η σειρά «Hrvatska tradicionalna jela i pila» (Παραδοσιακά εδέσματα και ποτά της Κροατίας) δημοσιεύουν συνταγές για την παρασκευή του «Lička janjetina».

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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