MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine

(2018/C 153/05)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 artiklile 51 ([1])

KOONDDOKUMENT

„LIČKA JANJETINA“

ELi nr: KGT-HR-02179 – 13.9.2016

KPN ( ) KGT (X)

1. **Nimetus(ed)**

„Lička janjetina“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Horvaatia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.1. Värske liha (ja rups)

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Toode „Lička janjetina“ on liha, mis saadakse autohtoonset Lika Curly („Lička pramenka“) tõugu isaste ja emaste lambatallede tapmisel.

Lika Curly tõugu lambatalled, kellest saadakse toodet „Lička janjetina“, tapetakse, kui nad on 90–160 päeva vanused ja kaaluvad 22–36 kg. Toote „Lička janjetina“ tootmiseks kasutatav osaliselt puhastatud rümp kaalub 12–18 kg ja on kuni 80 cm pikkune. Värske „Lička janjetina“ liha värvus ulatub erkpunasest intensiivsema punaseni ja sel on õrn lihasestruktuur koos sitkete nahaaluse rasva ja kõhuõõnerasva ladestustega, mis on värvuselt kollaka varjundiga valged, ning intensiivse, kuid mitte domineeriva lambaliha maitse ja lõhnaga.

Toodet „Lička janjetina“ tarbitakse ainult kuumtöödelduna. Toote „Lička janjetina“ küpsetamisel sulab rasv järk-järgult, liha muutub mahlaseks ja õrnaks ning sel kujuneb välja intensiivne, kuid samas mitte domineeriv lambaliha maitse ja aroom; toote „Lička janjetina“ lõhna- ja maitseprofiil sisaldab lenduvaid ühendeid (aldehüüdid, alkoholid, ketoonid) Lika Curly tõugu lambatallede söödast, mis koosneb lammaste kasvatuspiirkonna karja- ja heinamaadel kasvavatest taimeliikidest.

([1]) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Enne tapmist söödetakse „Lička janjetina“ tootmiseks mõeldud lambatalledele talvel lambapiima (imetamise teel), heina ja erinevaid teravilju (kaer, tritikale, oder, rukis, nisu ja mais) ning nad viiakse suvel karjamaale. Lika Curly tõugu lambatalled on karjamaal vähemalt 30 päeva.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Lika Curly tõugu lammaste kasvatamine, paaritumine ja poegimine ning seda tõugu tallede kasvatamine ja tapmine leiavad aset punktis 4 nimetatud geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Toodet „Lička janjetina“ turustatakse ainult värskelt täis- või poolrümbana, millelt on eemaldatud jalgade alumine lüli ning rinna-, kõhu- ja vaagnaõõne organid. Rümba juurde kuuluvad pea ja neerud koos neerurasvaga.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

„Lička janjetina“ märgistatakse tapamajas kustumatu märgistusega, mis pannakse jahutatud rümba reietükile, abatükile või ribidele. Kustumatu märgistus on ovaalne ning koosneb sõnast „lička“ ülal, tähisest „žig klaonice“ (tapamajamärgistus) keskel ja sõnast „janjetina“ all.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Lika geograafiline piirkond paikneb kahes halduspiirkonnas, suurem osa sellest jääb Lika-Senji maakonda ja väiksem osa Zadari maakonda. Lika Curly tõugu lammaste kasvatamise ja „Lička janjetina“ tootmise piirkond hõlmab Gospići linna ning Donji Lapaci, Karlobagi, Lovinaci, Perušići, Plitvička jezera, Udbina, Vrhovine, Senji, Brinje ja Otočaci provintsi Lika-Senji maakonnas ning Gračaci provintsi Zadari maakonnas.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Tootenimetuse „Lička janjetina“ kaitsmist taotletakse toote hea maine tõttu, mis tuleneb liha kvaliteedist ja pikaajalisest lammaste spetsiifilisel viisil kasvatamise traditsioonist.

Geograafilise piirkonna kirjeldus

Lika on kontinentaalne piirkond, mida piiravad mäeahelikud (Velebiti ahelik lõunas, Velika Kapela ahelik läänes, Mount Plješivica idas ja Mount Mala Kapela põhjas) ja mis sisaldab arvukaid karstitasandikke (horvaadi keeles *polje*): Gacko polje, Ličko polje, Krbavsko polje, Ličko Pounje jne. See on põllumajandusliku tootmise piirkond; seal kasvatatakse erinevaid teravilju (v.a mais), mida kasutatakse peamiselt lammaste söödana. Karstitasandikud kuuluvad akumulatiivsete tektooniliste maastikutüüpide hulka. Nende pinnakujul on mulla struktuurile soodne mõju. Kõige rohkem esineb saviliiva ja liivast mulda. Lika geograafilises piirkonnas valitseb mäestikukliima, mille tunnuseks on võrdlemisi lühike vegetatsiooniperiood. Sealsetel platoodel ja tasandikel on jaanuaris keskmine temperatuur ligikaudu −2 °C ning aasta esimese kuue kuu jooksul langeb miinimumtemperatuur alla 0 °C. Likas mõjutab tugev loodetuul koos pikkade talvedega taimkatet, taimede koosseisu ja taimekoosluste jaotust.

Spetsiifiline lambakasvatusviis

Lika piirkonna elanikud on Lika Curly tõugu lambaid alati kasvatanud traditsioonilisel viisil – avatud karjamaadel. Seda tõendavad rohked kirjalikud ülestähendused (Kosović, B., „Postanak naziva Lika i Ličani“ [Nimede Lika ja Ličani päritolu], *Lički kalendar*, 1935, lk 62–63, 75–79) ning see kasvatusmeetod on kasutusel veel praegugi. Lammaste kasvatusviis Likas erineb oluliselt teistes sarnastes piirkondades kasutatavatest meetoditest, kuna piirkonna mägistel aladel, kus on suvel külluslik rohukasv ja talvel vähe toitaineid, oleksid Lika Curly lambad kogu aeg samas kohas. Dalmaatsias seevastu viidi Dalmaatsia Curly tõugu lambad suvekuudel rohu vähesuse tõttu sageli kõrgematele karjamaadele, kust nad toodi hilissügisel madalamale tagasi. Lika piirkonna traditsiooniline lambakasvatusviis on avaldanud mõju ka Lika Curly tõugu lammaste omadustele: nad on tänu oma suurele füüsilisele aktiivsusele väga vastupidavad, ka haiguste suhtes, ning oma elukoha ja toitainevajaduse poolest tagasihoidlikud.

Seos lammaste kasvatusviisi ja nende liha vahel

Tootel „Lička janjetina“ on tänu autohtoonse Lika Curly lambatõu erilisele kasvatusviisile Lika mägipiirkondade karjamaadel iseloomulik maitse, värvus ja lõhn võrreldes teiste piirkondade lambatallede lihaga. Seda on kinnitanud erinevad teadusuuringud. Karjamaadel kasvatatud Lika tallede liha on nende intensiivsema liikumise ja füüsilise aktiivsuse tõttu intensiivsema punase värvusega kui lambakasvatusettevõtetes kasvatatavate tallede oma. Lisaks tõule on liha värvuse muutumine otseselt seotud ka Lika lambatalle kehamassiga enne tapmist (22–36 kg). Kui Lika talled kasvavad ja nende kehamass suureneb, suurenevad ka oksüdatiivne tegevus ja müoglobiini hulk, mistõttu on nende loomade lihal intensiivsem punane värvus (Kaić, A., *Fizikalno-kemijska svojstva mesa i sastav trupa janjadi ličke pramenke* [Lika Curly tallede liha füüsikalis-keemilised omadused ja nende rümpade struktuur], 2013, doktoriväitekiri).

Küpsetatud „Lička janjetina“ liha, millel on intensiivne, kuid mitte domineeriv lambaliha maitse ja lõhn, mõjutab lammaste geograafiline kasvatuspiirkond, asjaolu, et nad toituvad mägikarjamaade mitmekesisest ja külluslikust taimestikust ning nende vanus (90–160 päeva) ning kehamass tapmise ajal (22–36 kg). Lika lambatalled tapetakse tänu nende parematele toitumistingimustele (piim, rohi ja hein) hiljem kui muudest Horvaatia piirkondadest pärit talled (Cresi talled tapetakse 80-päevaselt, Pagi talled 33-päevaselt), mistõttu on Lika tallede rümbad pikemad (kuni 80 cm) ning arenenumad kui Cresi või Pagi tallede omad (Kasap et al., *Neke odlike trupova janjadi ličke pramenke* [Lika Curly tõugu lambatallede rümpade teatavad omadused], 2010, teadusuuring, lk 858–861).

Küpsetatud „Lička janjetina“ liha lõhna- ja maitseprofiil on iseloomulik tänu nende karja- ja heinamaade taimede botaanilisele koostisele, kus Lika lambaid kasvatatakse. Dalmaatsia tallede liha aroom on teistsugune, kuna sealsete karja- ja heinamaade botaaniline koostis on erinev.

Küpsetatud „Lička janjetina“ kogu lõhnaprofiili lenduvatest ühenditest üle 85 % moodustavad aldehüüdid, alkoholid ja ketoonid. Kolm kõige levinumat lenduvat ühendit tootes „Lička janjetina“ on heksanaal, alkohol etanool ja ketoon 2,3-oktaandioon. Loomade karjamaal kasvatamise mõju avaldub lenduvate ühendite puhul kõige suuremal määral 2,3-oktaandiooni kujul.

Lika piirkonna karjamaad võib taimestiku alusel liigitada kontinentaalsete tasandike karjamaadeks (looduslikud karjamaad ja niidetavad kultuurkarjamaad) ning kivisteks karjamaadeks (looduslikud karjamaad), mille taimestik koosneb 96 liigist. Olulise osa moodustavad maitsetaimed, mille seas domineerivad kanarbik (*Calluna vulgaris*) ja harilik kilpjalg (*Pteridium aquilinum*). Samuti esineb laialdaselt harilikku põldkortslehte (perekond *Aphanes*), harilikku mailast (*Veronica officinalis*) ja erinevaid samblikke.

Uuringud on näidanud, et Lika heina- ja karjamaade taimekooslused ning söödakoguse koostis mängivad olulist rolli toote „Lička janjetina“ lõhna- ja maitseprofiili kindaksmääramisel.

Lika heina- ja karjamaadel karjatatavate Lika Curly tõugu lambatallede söödakogus, st toitainenorm moodustub lisaks lambapiimale järgmistest taimeliikidest: *Bromus erectus* (püstluste), *Scorzonera villosa*, *Chrysopogon gryllus* (kilgipuuritshein), *Festuca pseudovina* (voona-aruhein), *Dichantium ischaemum*, *Satureo edraianthetum*, *Filipendula hexapetala* (angerpist), *Lotus corniculatus* (harilik nõiahammas), *Leontodon hispidus* (kare seanupp), *Sanguisorba muricata* (konarjas mustnupp), *Eryngium amethystinum* (ametüst-ogaputk), *Sesleria tenuifolia*, *Trinia carniolica*, *Gentiana symphyandra* ja *Genista holopetala*.

See viitab sellele, et tootes „Lička janjetina“ sisalduvaid lenduvaid aromaatseid ühendeid eristab teiste võrreldavate lambatallede lihas leiduvatest lenduvatest aromaatsetest ühenditest peamiselt tallede geograafiline kasvatamispiirkond (nn territoriaalne efekt) (Krvavica et al., *Isparljivi spojevi arome ličke janjetine* [Tootes „Lička janjetina“ sisalduvad lenduvad aromaatsed ühendid], 2015, teadusuuring, lk 238–246).

Maine

Toote „Lička janjetina“ mainet on Lika piirkonnas eriliselt rõhutatud alates 1998. aastast, kui hakati korraldama üritust Sügis Likas (*Jesen u Lici*). Sellel üritusel tutvustatakse külastajatele Lika piirkonna identiteeti ja kohalikke Lika tooteid. Selle kultuuriturismikalendri iga-aastase gastronoomiasündmuse eesmärk on tutvustada külastajatele Lika piirkonna autentset rahvalaulu ja -tantsu ning kohalikke traditsioonilisi tooteid, muu seas vardas küpsetatud toodet „Lička janjetina“ ja Lika stiilis haput lambahautist.

Toote „Lička janjetina“ ja Lika piirkonna vahelisest seosest antakse tunnistust ka kokaraamatus *Vodič Hrvatske gastro ikone* [Horvaatia kulinaarsete tähiste teatmik], kus tõstetakse toodet „Lička janjetina“ (Andrić, V. et al., *Vodič kroz hrvatske gastro ikone*, Gastronomad, Zagreb, 2007, lk 210–211) esile ühena Lika piirkonna kulinaarsetest tähistest. Teos *Hrvatska eno-gastronomija* [Horvaatia önogastronoomia] viitab tootele „Lička janjetina“ lisaks kui tootele, mis määratleb Lika piirkonda gastronoomilises tähenduses ning on üks selle tuntumaid tooteid. Toodet „Lička janjetina“ küpsetatakse kaane all või küpsetusvardal.

Toote „Lička janjetina“ tänaseni püsivast mainest ja kvaliteedist annab tunnistust tõsiasi, et toote nime ja valmistusmeetodit mainitakse liha käsitlevates erialastes väljaannetes ja ajakirjades (Cvrtila et al., *Kakvoća janjećeg mesa* [Lambatalle liha kvaliteet], *Meso* 9/2:114–120, 2007, lk 115).

„Lička janjetina“ retseptidele viidatakse erinevates kulinaariaväljaannetes, nt sarjas *Hrvatska tradicionalna jela i pila* [Traditsioonilised Horvaatia toidud ja joogid].

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

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