MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2018/C 153/05)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”LIČKA JANJETINA”

EU-nro: PGI-HR-02179 – 13.9.2016

SAN ( ) SMM (X)

1. **Nimi tai nimet**

”Lička janjetina”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Kroatia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.1 Tuore liha (ja muut eläimenosat)

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Lička janjetina” on lihaa, joka on saatu teurastamalla uros- ja naaraskaritsoja, jotka ovat kotoperäisen lička pramenka -lammasrodun jälkeläisiä.

”Lička janjetinan” valmistukseen käytettävät Lička pramenka -rodun karitsat teurastetaan 90–160 päivän ikäisinä ja 22–36 kilogramman painoisina. ”Lička janjetinan” valmistukseen käytettävän käsitellyn ruhon paino on 12–18 kilogrammaa ja pituus enintään 80 senttimetriä. ”Lička janjetinan” tuoreen lihan väri vaihtelee kirkkaanpunaisesta syvemmän punaiseen. Lihan rakenne on hienoa, ja siinä on kiinteitä nahanalaisen rasvan ja kudosrasvan kerrostumia, jotka ovat väriltään valkoisia ja kellertäviä. Lihalla on voimakas lampaanlihan tuoksu, joka ei kuitenkaan ole läpitunkeva.

”Lička janjetina” syödään aina kypsytettynä. ”Lička janjetinaa” kypsytettäessä rasva sulaa vähittäin ja lihasta tulee mehukasta ja mureaa. Liha saa voimakkaan, mutta ei läpitunkevan, lampaanlihan maun ja tuoksun. ”Lička janjetinan” tuoksussa on tunnistettavissa haihtuvia orgaanisia yhdisteitä (aldehydit, alkoholit, ketonit), jotka ovat peräisin Lička pramenka -lampaiden kasvatusalueella sijaitsevilla laitumilla ja niityillä kasvavista kasvilajeista valmistetusta rehusta.

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.3 *Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)*

Ennen teurastusta ”Lička janjetinan” valmistukseen tarkoitettuja karitsoja ruokitaan lampaanmaidolla (imettämällä) sekä talvella niittyheinällä ja viljasekoituksella (kauraa, ruisvehnää, ohraa, ruista, vehnää ja maissia) ja kesällä laitumella. Lička pramenka -rodun karitsat ovat vähintään 30 päivää laitumella.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Lička pramenka -lampaiden kasvatuksen, parittelun ja karitsoinnin sekä niiden karitsojen kasvatuksen ja teurastuksen on tapahduttava kohdassa 4 tarkoitetulla maantieteellisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt*

”Lička janjetina” asetetaan myyntiin aina tuoreena kokonaisena ruhona tai puoliruhona, josta on poistettu jalan alemmat osat tai rintakehän, vatsaontelon tai lantio-ontelon elimet. Pää, munuaiset ja munuaisrasva kuuluvat ruhoon.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

”Lička janjetina” merkitään teurastamossa pysyvällä merkinnällä jäähdytetyn ruhon reiteen, lapaan tai kylkeen. Pysyvä merkki on soikea, ja se käsittää sanat ”lička” ylhäällä, ”žig klaonice” (”teurastamon merkki”) keskellä ja ”janjetina” alhaalla.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Likan maantieteellinen alue sijaitsee kahdella hallinnollisella alueella. Suurin osa on Lika-Senjin piirikunnassa, pienempi osa Zadarin piirikunnassa. Alue, jolla Lička pramenka -lampaat kasvatetaan ja ”Lička janjetina” tuotetaan, käsittää Gospićin kaupungin sekä seuraavat kunnat: Lika-Senjin piirikunnassa Donji Lapac, Karlobag, Lovinac, Perušić, Plitvička jezera, Udbina, Vrhovine, Senj, Brinje ja Otočac sekä Zadarin piirikunnassa Gračacin kunta.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Suojaa haetaan tuotenimelle ”Lička janjetina” tuotteen maineen perusteella. Maine on peräisin lihan laadusta ja pitkästä lampaiden erityisestä kasvatusperinteestä.

Maantieteellisen alueen kuvaus

Lika sijaitsee mantereella, ja sitä yhdistävät vuorijonot (Velebitin vuorijono etelässä, Velika Kapelan vuorijono lännessä, Plješivica-vuori idässä ja Mala Kapelan -vuori pohjoisessa). Niillä on usein karstimaata (”polje”) (esimerkiksi Gacko polje, Ličko polje, Krbavsko polje ja Ličko Pounje). Alueella harjoitetaan maataloutta. Siellä kasvatetaan viljaa (paitsi maissia), jota käytetään lähinnä lampaiden rehuna. Karstimaa on kohoileva tektoninen maisemamuoto. Sen pinnan muodolla on edullinen vaikutus maaperän rakenteeseen. Sille on tyypillistä savinen ja hiekkainen maaperä. Likan alueella vallitsee karu vuoristoilmasto, jossa kasvukausi on suhteellisen lyhyt. Sen ylänköjen ja tasanteiden keskilämpötila on tammikuussa noin −2 celsiusastetta, ja vuoden ensimmäisten kuuden kuukauden aikana vähimmäislämpötila on alle 0 celsiusastetta. Likassa voimakas luoteistuuli ja pitkät talvet rajoittavat kasvillisuutta ja kasviyhdyskuntien koostumusta ja jakautumista.

Erityinen lampaankasvatustapa

Likan alueen asukkaat ovat aina kasvattaneet Lička pramenka -rodun lampaita perinteisellä tavalla niin, että eläimet ovat olleet vapaana laitumilla. Asian todistavat useat historialliset lähteet (Kosović, B. (1935), Postanak naziva Lika i Ličani (Nimien ”Lika” ja ”Ličani” alkuperä), Lički kalendar, s. 62–63, 75–79). Tämä kasvatustapa on säilynyt nykypäivään asti. Tapa, jolla lampaita kasvatettiin Likassa, poikkeaa merkittävästi muilla samanlaisilla alueilla sovelletuista tavoista, sillä alueen vuoristoissa Lička pramenka -rodun lampaat viettivät sekä kesän että talven samalla alueella, mikä tarkoittaa yltäkylläisiä laitumia kesällä ja niukkaa ravintoa talvella. Dalmatiassa puolestaan Dalmatinska pramenka -rodun lampaat siirrettiin ravinnon niukkuuden vuoksi kesäksi usein korkeammalla sijaitseville laitumille, joilta lampaat palasivat syksyllä takaisin. Likan alueen lampaankasvatusperinne on vaikuttanut myös Lička pramenka -lampaiden ominaispiirteisiin: koska lampaat ovat paljon liikkeessä, ne ovat karaistuneita, eivät sairastu helposti ja ovat mukautuvaisia ja helposti ruokittavia.

Lampaiden kasvatustavan ja lihan välinen yhteys

Kotoperäisen Lička pramenka -lammasrodun Likan vuoristoalueiden laitumilla tapahtuvan erityisen kasvatustavan ansiosta ”Lička janjetinan” maku, väri ja tuoksu ovat ainutlaatuisia muiden alueiden karitsoihin verrattuna. Tämä on vahvistettu useissa tieteellisissä tutkimuksissa. Laitumilla kasvatettujen Lička pramenka -karitsojen liha on intensiivisen liikunnan ja fyysisen aktiivisuuden vuoksi tiloilla kasvatettujen lampaiden lihaa voimakkaamman punaista. Kasvatustavan lisäksi myös lihan värin muuttuminen on suoraan yhteydessä Lička pramenka -karitsojen painoon juuri ennen teurastusta (22–36 kilogrammaa). Lička pramenka -karitsojen kasvaessa ja tullessa painavammiksi hapettuminen lisääntyy ja myoglobiinin määrä kasvaa, minkä vuoksi eläinten lihasta tulee voimakkaamman punaista (Kaić, A. (2013), Fizikalno-kemijska svojstva mesa i sastav trupa janjadi ličke pramenke (Lička pramenka -karitsan lihan fysiokemialliset ominaisuudet ja ruhon rakenne), väitöskirja).

Kypsytetyllä ”Lička janjetina” -lihalla on voimakas, mutta ei läpitunkeva, lampaanlihan maku ja tuoksu. Tuoksuun vaikuttaa osaltaan maantieteellinen alue, jolla lampaat kasvatetaan, lampaiden vuoristolaitumilla syömä monipuolinen ja runsas kasvillisuus, niiden ikä (90–160 päivää) ja paino teurastushetkellä (22–36 kg). Paremman ravinnon (maito, nurmi ja heinä) ansiosta Lička pramenka -karitsat teurastetaan myöhemmin kuin muilla Kroatian alueilla kasvatetut karitsat (Cresin alueella karitsat teurastetaan 80 päivän iässä, Pagissa 33 päivän iässä), minkä vuoksi Lička pramenka -karitsojen ruho on pitempi (enintään 80 senttimetriä) ja kehittyneempi kuin Cresin tai Pagin karitsoilla (Kasap et al. (2010), Neke odlike trupova janjadi ličke pramenke (Lička pramenka -karitsan ruhon ominaisuudet), tieteellinen tutkimus, s. 858–861).

Kypsytetyn ”Lička janjetina” -lihan erityinen tuoksu johtuu niiden niittyjen ja laitumien kasvistosta, joilla Lička pramenka -karitsat kasvatetaan. Dalmatinska pramenka -karitsan lihan tuoksu on erilainen, mikä johtuu Dalmatian alueen niittyjen ja laitumien erilaisesta kasvistosta.

Yli 85 prosenttia kypsytetyn ”Lička janjetina” -lihan tuoksun haihtuvista orgaanisista yhdisteistä on aldehydejä, alkoholeja ja ketoneja. ”Lička janjetinan” kolme runsaimmin esiintyvää haihtuvaa orgaanista yhdistettä ovat aldehydeihin kuuluva heksanaali, alkoholeihin kuuluva etanoli ja ketoneihin kuuluva 2,3-oktaanidioni. Eläinten kasvattamisesta laitumella aiheutuvan vaikutuksen merkittävin haihtuva orgaaninen yhdiste on 2,3-oktaanidioni.

Likan alueen laidunmaiden kasvillisuus voidaan luokitella osin mannermaisen alangon laitumeksi (luonnonniitty ja kylvetty niitty) ja osin kiviseksi niityksi (luonnonlaidun). Alueen kasvisto koostuu 96 lajista. Suuren osan niistä muodostavat tuoksuvat yrtit, joista yleisimpiä ovat suojeltu kanerva (*Calluna vulgaris*) ja sananjalka (*Pteridium aquilinum*). Myös *Aphanes*-sukuun kuuluvaa peltopoimulehteä, rohtotädykettä (*Veronica officinalis*) ja erilaisia jäkäliä esiintyy laajalti.

Tutkimuksissa on käynyt ilmi, että rehulla, Likan alueen laidunmaiden ja niittyjen kasvistolla sekä rehun koostumuksella on merkittävä osuus määritettäessä ”Lička janjetinan” tuoksuprofiilia.

Uuhen maidon lisäksi Likan alueen niityillä ja laitumilla kasvatettavien Lička pramenka -karitsojen ravintoon kuuluvat seuraavat kasvilajit: *Bromus erectus* (pystykattara), *Scorzonera villosa*, *Chrysopogon gryllus*, *Festuca pseudovina*, *Dichantium ischaemum*, *Satureo edraianthetum*, *Filipendula hexapetala* (sikoangervo), *Lotus corniculatus* (keltamaite), *Leontodon hispidus* (kesämaitiainen), *Sanguisorba muricata* (pikkuluppio), *Eryngium amethystinum* (metallipiikkiputki), *Sesleria tenuifolia*, *Trinia carniolica*, *Gentiana symphyandra* ja *Genista holopetala*.

Tämä viittaa siihen, että tärkein tekijä, joka erottaa ”Lička janjetinan” haihtuvat aromaattiset yhdisteet muiden samankaltaisten karitsojen yhdisteistä on maantieteellinen alue, jolla karitsat kasvatetaan (niin kutsuttu ”aluevaikutus”) (Krvavica et al. (2015), Isparljivi spojevi arome ličke janjetine (”Lička janjetinan” haihtuvat aromaattiset yhdisteet), tieteellinen tutkimus, s. 238–246).

Maine

”Lička janjetinan” mainetta on korostettu Likan alueella erityisesti vuodesta 1998, jolloin alettiin järjestää Likan syksy -tapahtumaa (Jesen u Lici). Siinä vieraille esitellään Likan alueen ominaispiirteitä ja valmistetaan paikallisia tuotteita. Tämän vuotuisen gastronomisen tapahtuman tavoitteena on esitellä vieraille Likan alueen perinteistä kansanmusiikkia ja kansantansseja sekä valmistaa ja esitellä paikallisia perinnetuotteita, kuten vartaassa paistettua ”Lička janjetinaa” ja Likan tyyliin valmistettua hapanta lammaspataa.

”Lička janjetinan” maineen ja Likan alueen välinen yhteys on osoitettu teoksessa Vodič Hrvatske gastro ikone (Opas Kroatian kulinaarisiin ikoneihin) (Andrić, V. et al. (2007), Gastronomad, Zagreb, s. 210–211), jossa ”Lička janjetina” mainitaan yhdeksi Likan alueen ”kulinaarisista ikoneista”. Hrvatska eno-gastronomija (Kroatian viini ja ruoka) viittaa myös ”Lička janjetinaan” tuotteena, joka määrittää Likan alueen gastronomisesti ja on yksi sen tunnetuimista erikoisuuksista. ”Lička janjetina” valmistetaan paistokannen alla tai vartaassa.

Osoitus ”Lička janjetinan” maineen ja laadun säilymisestä tähän päivään asti on nähtävissä siinä, että tuotteen nimi ja sen valmistusmenetelmä mainitaan lihaa koskevissa erikoisjulkaisuissa ja aikakauslehdissä (Cvrtila et al. (2007), Kakvoća janjećeg mesa (Karitsanlihan laatu), Meso 9/2:114–120, s. 115).

”Lička janjetinan” valmistusohjeita on useissa kulinaarisissa julkaisuissa, esimerkiksi sarjassa Hrvatska tradicionalna jela i pila (Perinteisiä kroatialaisia ruokia ja juomia).

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

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