AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2018/C 153/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil [1]

DOCUMENT UNIQUE

«LIČKA JANJETINA»

Nº UE: PGI-HR-02179 — 13.9.2016

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s)**

«Lička janjetina»

2. **État membre ou pays tiers**

Croatie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Catégorie 1.1. Viande (et abats) frais

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

La «Lička janjetina» est une viande obtenue par l'abattage de jeunes agneaux mâles et femelles, nés de brebis d'une race autochtone dénommée «lička pramenka».

Les agneaux de la race «lička pramenka» qui sont utilisés pour la production de «Lička janjetina» sont abattus lorsqu'ils sont âgés de 90 à 160 jours et que leur poids corporel est compris entre 22 et 36 kg. Le poids d'une carcasse parée destinée à la production de «Lička janjetina» varie entre 12 et 18 kg, pour une longueur maximale de 80 cm. De couleur rouge clair à rouge plus vif, la viande fraîche de «Lička janjetina» possède une structure musculaire délicate présentant des dépôts de graisse sous-cutanée et viscérale de consistance ferme, de couleur blanche teintée de jaunâtre et à l'arôme intense, sans être dominant, de la viande ovine.

La «Lička janjetina» est consommée exclusivement une fois cuite. La cuisson fait fondre progressivement les graisses, rend la viande de «Lička janjetina» juteuse et fondante et lui confère une saveur et un parfum intenses, sans être dominants, de la viande ovine, dont le profil aromatique comporte des composés volatils (aldéhydes, alcools, cétones) liés aux variétés végétales dont se nourrissent les agneaux de la race «lička pramenka» dans les prairies et les pâtures de l'aire géographique d'élevage de cette race ovine autochtone.

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Avant l'abattage, les agneaux destinés à la production de «Lička janjetina» sont nourris durant l'hiver de lait de brebis (qu'ils tètent au pis), de foin de prairie et d'un mélange de céréales (avoine, triticale, orge, seigle, blé et maïs). L'été, ils sont mis au pâturage. Les agneaux de la race «lička pramenka» passent au moins 30 jours au pâturage.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

L'élevage, la saillie et l'agnelage des brebis de la race «lička pramenka», de même que l'élevage et l'abattage des agneaux, doivent avoir lieu dans l'aire géographique visée au point 4.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

La «Lička janjetina» est exclusivement commercialisée fraîche, sous forme de carcasse entière ou de demi-carcasse, sans les parties inférieures des membres ni les organes des cavités thoracique, abdominale et pelvienne. La tête et les reins, y compris la graisse des reins, font partie intégrante de la carcasse.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

L'étiquetage de la «Lička janjetina» a lieu à l'abattoir par l'apposition d'une marque indélébile sur les cuisses, les épaules ou les côtes des carcasses réfrigérées. Cette marque indélébile est de forme ovale et comprend le mot «lička» dans sa partie supérieure, la mention «žig klaonice» [marque de l'abattoir] dans sa partie médiane, et le mot «janjetina» dans sa partie inférieure.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique de la Lika se situe dans deux régions administratives: la plus grande partie dans la joupanie (arrondissement administratif) de Lika-Senj et une partie moins étendue dans la joupanie de Zadar. La zone où sont élevés les moutons de la race «lička pramenka» et où est produite la «Lička janjetina» comprend la ville de Gospić et les municipalités de Donji Lapac, Karlobag, Lovinac, Perušić, Plitvička jezera, Udbina, Vrhovine, Senj, Brinje et Otočac, dans la joupanie de Lika-Senj, ainsi que la municipalité de Gračac, dans la joupanie de Zadar.

5. Lien avec l'aire géographique

La protection de la dénomination du produit «Lička janjetina» repose sur sa réputation, acquise grâce à la qualité de la viande et à une longue tradition d'élevage ovin selon des pratiques spécifiques.

Description de l'aire géographique

La Lika est une région continentale entourée de massifs montagneux (le Velebit au sud, la Velika Kapela à l'ouest, le Plješivica à l'est et la Mala Kapela au nord) comprenant de nombreuses dépressions karstiques (ou «poljés») (Gacko polje, Ličko polje, Krbavsko polje, Ličko Pounje, etc.) où est pratiquée l'agriculture, et notamment la culture des céréales (à l'exception du maïs), principalement utilisées pour l'alimentation des ovins. Les poljés constituent un relief d'accumulation de type tectonique dont la forme influence favorablement la structure des sols, qui sont essentiellement argilo-sableux ou sableux. L'aire géographique de la Lika est caractérisée par un climat rude de type montagnard et une période de végétation courte. Sur les plateaux et dans les poljés, la température moyenne en janvier avoisine les -2 °C et, durant le premier semestre de l'année, la température minimale est inférieure à 0 °C. Dans cette région, l'action puissante du vent du nord-ouest, combinée aux longs hivers, influe sur la couverture végétale et sa composition, ainsi que sur la répartition des communautés végétales.

Mode spécifique d'élevage des moutons

Les habitants de la Lika ont toujours élevé les moutons de la race «lička pramenka» selon des méthodes traditionnelles, c'est-à-dire au pâturage, ce dont témoignent de nombreux documents anciens [Kosović, B. (1935), Postanak naziva Lika i Ličani — Origine des noms «Lika» et «Ličani», Lički kalendar, p. 62-63 et 75 à 79], et ce mode d'élevage s'est perpétué jusqu'à nos jours. L'élevage des moutons tel qu'il était pratiqué dans la Lika était très différent de celui pratiqué dans d'autres régions similaires: en effet, dans les zones montagneuses de la Lika, les moutons de la race «lička pramenka» passaient toute l'année au même endroit, quelles que soient les conditions (pâture abondante durant l'été mais maigre durant l'hiver). En Dalmatie, en revanche, du fait du caractère peu abondant de la pâture durant les mois d'été, les moutons de la race «dalmatinska pramenka» étaient souvent transférés vers des pâturages situés plus haut, ne retrouvant les zones de plus faible altitude qu'à la fin de l'automne. Ce mode d'élevage traditionnel pratiqué dans la Lika a également eu une incidence sur les caractéristiques des moutons de la race «lička pramenka» qui, du fait de leur activité physique intense, sont particulièrement robustes, résistent bien aux maladies et sont peu exigeants en matière d'hébergement et de nourriture.

Lien entre le mode spécifique d'élevage des moutons et la viande

Le mode d'élevage spécifique de la race ovine autochtone «lička pramenka», qui consiste à laisser les moutons en plein air dans les zones montagneuses de la Lika, confère également à la viande de «Lička janjetina» une saveur, une couleur et un arôme différents de ceux de la viande d'agneau en provenance d'autres régions, comme l'ont confirmé diverses études scientifiques. Grâce à l'activité physique intense des animaux, qui sont toujours en mouvement, la viande des agneaux de la Lika élevés dans les pâturages est d'un rouge plus vif que celle des agneaux élevés dans des bâtiments fermés. Cette différence de couleur n'est pas seulement due à la race: elle est aussi liée directement au poids corporel des agneaux de la Lika au moment de l'abattage (entre 22 et 36 kg). En effet, au fur et à mesure que les agneaux grandissent en âge et gagnent en poids corporel, l'activité oxydative et la quantité de myoglobine augmentent, ce qui donne à leur viande une couleur rouge plus vive [Kaić, A. (2013), thèse de doctorat intitulée «Fizikalno-kemijska svojstva mesa i sastav trupa janjadi ličke pramenke» (caractéristiques physico-chimiques de la viande et composition de la carcasse des agneaux de la race «lička pramenka»)].

Les propriétés de la viande cuite de «Lička janjetina», à la saveur et au parfum intenses, sans être dominants, de la viande ovine, sont influencées par l'aire géographique où sont élevés les agneaux, la végétation variée et abondante des pâturages de montagne dont ils se nourrissent, ainsi que l'âge (90-160 jours) et le poids corporel à l'abattage (22-36 kg). Du fait qu'ils profitent de meilleures conditions nutritionnelles (lait, pâture et foin), les agneaux de la Lika sont abattus plus tardivement que ceux des autres régions de Croatie (les agneaux de Cres sont abattus à l'âge de 80 jours et ceux de Pag à l'âge de 33 jours), et les carcasses des agneaux de la Lika sont plus longues (jusqu'à 80 cm) et plus développées que celles des agneaux de Cres ou de Pag [Kasap et al. (2010), étude scientifique intitulée «*Neke odlike trupova janjadi ličke pramenke*» (caractéristiques de la carcasse des agneaux de la race «lička pramenka»), p. 858-861].

Le profil aromatique spécifique de la viande cuite de «Lička janjetina» résulte également de la composition botanique des prairies et des pâtures sur lesquelles sont élevés les agneaux de la Lika, laquelle diffère de celle des prairies et des pâtures de Dalmatie, ce qui explique que les agneaux en provenance de cette région aient un profil aromatique différent.

Les aldéhydes, les alcools et les cétones représentent 88,52 % des composés volatils du profil aromatique général de la viande cuite de «Lička janjetina». Les trois composés volatils prédominants dans la viande de «Lička janjetina» sont l'hexanaldéhyde, l'éthanol et la cétone octane-2,3-dione. Le composé volatil ayant l'influence la plus marquée sur la pratique d'élevage en pâture est l'octane-2,3-dione.

Les pâturages de la Lika se répartissent en deux catégories: les basses terres continentales (prairies naturelles et ensemencées), et les prairies pierreuses (prairies naturelles), dont la composition floristique comprend un total de 96 espèces. Il s'agit pour une grande part d'herbes aromatiques, dont les principales sont la bruyère commune (*Calluna vulgaris*) et la grande fougère (*Pteridium aquilinum*), qui sont des espèces protégées. On y trouve également en grande quantité l'alchemille des champs (du genre *Aphanes*), la véronique officinale (*Veronica officinalis*) ainsi que les nombreux lichens.

Les études réalisées ont prouvé que la composition de l'alimentation des animaux et les communautés végétales qui peuplent les pâtures et les prairies de la Lika jouent un rôle décisif dans le profil aromatique de la viande de «Lička janjetina», et notamment ses composés volatils.

L'alimentation, par le lait maternel, des agneaux de la race «lička pramenka» dans les prairies et les pâtures de la Lika est composée des espèces végétales suivantes: le brome dressé (*Bromus erectus*), la scorsonère (*Scorzonera villosa*) le chrysopogon grillon (*Chrysopogon gryllus*), la fétuque (*Festuca pseudovina*), le barbon ischème (*Dichanthium ischaemum*), la bruyère bleue (*Satureo edraianthetum*), la spirée filipendule (*Filipendula hexapetala*), le lotier corniculé (*Lotus corniculatus*), le liondent hispide (*Leontodon hispidus*), la pimprenelle (*Sanguisorba muricata*), le panicaut (*Eryngium amethystinum*), le roseau (*Sesleria tenuifolia*), la trinie commune (*Trinia carniolica*), la gentiane jaune (*Gentiana symphyandra*) et le genêt (*Genista holopetala*).

Ce constat semble indiquer que la différence entre les composés aromatiques volatils de la «Lička janjetina» et ceux d'autres viandes d'agneau comparables est principalement liée à l'aire géographique dans laquelle les agneaux ont été élevés (influence du territoire) [Krvavica et al. (2015), étude scientifique intitulée «*Isparljivi spojevi arome ličke janjetine*» (Composés aromatiques volatils de la «Lička janjetina»), p. 238 à 246].

Réputation

La «Lička janjetina» est particulièrement à l'honneur depuis le lancement dans la région de la Lika, en 1998, d'une manifestation dénommée «L'automne dans la Lika», qui donne aux visiteurs l'occasion de se familiariser avec l'identité de cette région et lors de laquelle sont préparés des produits locaux. Cette manifestation à la fois gastronomique, culturelle et touristique qui se tient chaque année vise à faire connaître aux visiteurs les chansons et danses folkloriques authentiques de la Lika, ainsi qu'à préparer et présenter les produits autochtones traditionnels de cette région, dont la «Lička janjetina» à la broche et la «lička kisela juha», un bouillon aigre à base de viande d'agneau.

La réputation dont jouit la «Lička janjetina» en liaison avec la région de la Lika est attestée par la publication gastronomique «Vodič kroz hrvatske gastro ikone», qui la présente comme une «icône gastronomique» de cette région [Andrić, V. et al. (2007): *Vodič kroz hrvatske gastro ikone*, Gastronomad, Zagreb, p. 210 et 211)], ainsi que par l'ouvrage intitulé «Hrvatska eno-gastronomija», qui précise que la «Lička janjetina», préparée à l'étouffée ou à la broche, est l'un des produits emblématiques de la Lika en matière de gastronomie et l'une de ses spécialités les plus renommées.

Le fait que le nom et le mode de préparation de la «Lička janjetina» soient mentionnés dans des magazines et des revues professionnels concernant la viande prouve que ce produit a su conserver jusqu'à aujourd'hui sa réputation et sa qualité [Cvrtila et al. (2007), *Kakvoća janjećeg mesa* («Qualité de la viande d'agneau»), Meso 9/2:114-120, p. 115].

Par ailleurs, diverses publications culinaires, telles que la série «Hrvatska tradicionalna jela i pila» (Mets et boissons traditionnels de Croatie) publient des recettes pour cuisiner la «Lička janjetina».

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

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