DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2018/C 153/05)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„LIČKA JANJETINA"

EU br.: PGI-HR-02179 – 13.9.2016.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv (nazivi)**

„Lička janjetina"

2. **Država članica ili treća zemlja**

Hrvatska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Kategorija 1.1. Svježe meso (i nusproizvodi klanja)

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Lička janjetina", je meso dobiveno klanjem ženske i muške janjadi ojanjene od hrvatske izvorne pasmine ovce, lička pramenka.

Janjad ličke pramenke za proizvodnju „Ličke janjetine" kolje se u dobi od 90-160 dana pri tjelesnoj masi od 22 do 36 kg. Masa klaonički obrađenog trupa „Ličke janjetine" kreće se u rasponu od 12 do 18 kg, uz dužinu trupa do najviše 80 cm. Svježe meso „Ličke janjetine" je svijetlo crvene do intenzivnije crvene boje, nježne strukture mišića s bijelim potkožnim i unutrašnjim masnim naslagama čvrste konzistencije s primjesama žućkaste boje, intenzivnog, ali ne prejakog mirisa po ovčjem mesu.

„Lička janjetina" konzumira se isključivo termički obrađena. Pri termičkoj obradi mesa masnoća se postupno topi, meso „Ličke janjetine" postaje sočno, mekano, intenzivnog, ali ne prejakog okusa i mirisa po ovčjem mesu, a čiji profil arome sadrži isparljive spojeve (aldehide, alkohole, ketone) što je posljedica hranidbe janjadi ličke pramenke prisutnim biljnim vrstama sa livada i pašnjaka na zemljopisnom području uzgoja izvorne pasmine ovaca, ličke pramenke.

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Janjad za proizvodnju „Ličke janjetine” prije klanja tijekom zime hrani se ovčjim mlijekom (sisanjem) te livadnim sijenom i mješavinom žitarica (zob, tritikale, ječam, raž, pšenica i kukuruz), a tijekom ljeta napasivanjem na pašnjacima. Janjad ličke pramenke provede minimalno 30 dana na ispaši.

3.4. *Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u identificiranom zemljopisnom području*

Sve navedene faze: Uzgoj, pripust, janjenje ličke pramenke (ovce), te uzgoj i klanje ličke janjadi moraju se provoditi unutar zemljopisnog područja iz točke 4.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Lička janjetina” na tržište se plasira isključivo svježa, u obliku cijelog trupa ili polovice trupa, bez donjih dijelova nogu te organa u prsnoj, trbušnoj i zdjeličnoj šupljini. Sastavni dio trupa su glava i bubrezi s bubrežnim lojem.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Označavanje „Ličke janjetine” vrši se u klaonici stavljanjem trajnog žiga na butove, plećke ili rebra ohlađenih trupova. Navedeni trajni žig ovalnog je oblika, a sadrži, u gornjem dijelu riječ „lička”, u sredini oznaku „žig klaonice”, a u donjem dijelu riječ „janjetina”.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Zemljopisno područje Like nalazi se u dvije administrativne regije i to većim dijelom u Ličko-senjskoj županiji, a manjim dijelom u Zadarskoj županiji. Područje uzgoja ličke pramenke i proizvodnja „Ličke janjetine” obuhvaća grad Gospić te općine Donji Lapac, Karlobag, Lovinac, Perušić, Plitvička jezera, Udbina, Vrhovine, Senj, Brinje i Otočac u Ličko-senjskoj županiji, te Gračac u Zadarskoj županiji.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Zaštita naziva proizvoda „Lička janjetina” temelji se na ugledu kojeg je proizvod stekao radi kvalitete mesa te duge tradicije i specifičnog načina uzgoja ovaca.

Opis zemljopisnog područja

Lika je kontinentalna regija unutar planinskih lanaca (Velebit na jugu, Velika Kapela na zapadu, Plješivica na istoku i Mala Kapela na sjeveru) unutar kojih se nalaze mnogobrojna krška polja (Gacko polje, Ličko polje, Krbavsko polje, Ličko Pounje itd.) na kojima se odvija poljoprivredna proizvodnja odnosno uzgajaju žitarice (osim kukuruza) koje se koriste prvenstveno kao prehrana ovaca. Krška polja pripadaju akumulacijsko-tektonskom tipu reljefa, a čiji oblik utječe na povoljnu strukturu tla te prevladavaju ilovasto-pjeskovita i pjeskovita tla. Zemljopisno područje Like je područje oštre planinske klime s kratkim vegetacijskim razdobljem. U tim zaravnima i poljima srednja temperatura u siječnju se kreće oko -2 °C, a u prvoj polovici godine minimalna temperatura se spušta ispod 0 °C. Snažno djelovanje sjeverozapadnog vjetra uz dugotrajne zime u Lici imaju utjecaj i na biljni pokrov te sastav i raspored biljnih zajednica.

Specifičan način uzgoja ovaca

Stanovništvo područja Like je ovce pasmine ličke pramenke oduvijek uzgajalo na stari tradicionalan način – na otvorenim pašnjacima o čemu svjedoče i brojni povijesni zapisi (Kosović B., Postanak naziva Lika i Ličani, Lički kalendar, 1935, str. 62-63; 75-79), a takav način uzgoja zadržan je i do danas. Uzgoj ovaca u Lici se bitno razlikovao od uzgoja ovaca s drugih sličnih područja jer su ovce ličke pramenke u planinskim područjima Like u uvjetima obilne paše na pašnjacima tijekom ljeta, ali i oskudne ishrane tijekom zime cijelo vrijeme boravile na istom području. Dok su ovce pasmine dalmatinske pramenke na području Dalmacije zbog oskudne paše u ljetnim mjesecima često bile izgonjene na pašnjake viših nadmorskih visina, pa se u kasnu jesen ponovno vraćale u niža područja. Takav tradicionalan način uzgoja u području Like utjecao je i na odlike ovce ličke pramenke koja je zbog intenzivnog kretanja vrlo izdržljiva, otporna na bolesti i skromna u pogledu smještaja i ishrane.

Veza između specifičnog načina uzgoja i mesa

Zbog specifičnog načina uzgoja na otvorenom u planinskim područjima Like te autohtone pasmine ovce ličke pramenke, i meso „Ličke janjetine" je drugačijeg okusa, boje i mirisa u odnosu na janjetinu sa drugih područja što potvrđuju i razna znanstvena istraživanja. Meso ličke janjadi držane na pašnjaku je uslijed intenzivnijeg kretanja i fizičke aktivnosti intenzivnije crvene boje od mesa janjadi držanih u zatvorenim nastambama. Promjena boje mesa uz pasminu, izravno je povezana i s tjelesnom masom ličke janjadi pri klanju (22-36 kg). S povećanjem dobi ličke janjadi i njene tjelesne mase raste oksidativna aktivnost i količina mioglobina pa je meso takvih životinja intenzivnije crvene boje (Doktorska disertacija, Kaić, A., Fizikalno-kemijska svojstva mesa i sastav trupa janjadi ličke pramenke, 2013).

Na svojstva termički obrađenog mesa „Ličke janjetine" koje ima intenzivan, ali ne prejak miris i okus po ovčjem mesu utječe zemljopisno područje uzgoja, hranidba ličke janjadi na raznovrsnoj i bogatoj vegetaciji planinskih pašnjaka te dob klanja (90-160 dana) i tjelesna masa pri klanju (22-36 kg). Zbog boljih hranidbenih uvjeta (mlijeko, paša i sijeno) „lička janjad" se kolje kasnije od janjadi iz drugih područja Hrvatske (creska janjad – 80 dana i paška janjad – 33 dana), a time su i trupovi ličke janjadi duži (do 80 cm) i razvijeniji od trupova janjadi creske ovce i janjadi paške ovce (Znanstveni rad, Kasap i sur., Neke odlike trupova janjadi ličke pramenke, 2010, str. 858-861).

Profil arome termički obrađenog mesa „Ličke janjetine" je specifičan i zbog botaničkog sastava livada i pašnjaka na kojima je lička janjad uzgojena, u usporedbi s aromom dalmatinske janjadi čiji je botanički sastav livada i pašnjaka drugačiji.

Od ukupnog profila aroma termički obrađenog mesa „Ličke janjetine" aldehidi, alkoholi, ketoni čine preko 85 % isparljivih spojeva. Tri najzastupljenija isparljiva spoja u mesu „Ličke janjetine" su aldehid-heksanal, alkohol-etanol i keton 2,3-oktanedion. Kao utjecaj pašnog načina uzgoja najzastupljeniji je isparljivi spoj 2,3-oktanedion.

Pašnjačka vegetacija Like razvijena je dijelom u obliku kontinentalnih ravničarskih pašnjaka (prirodne i zasijane livade), a dijelom kamenjarskih pašnjaka (prirodni pašnjaci) čiji florni sastav obuhvaća ukupno 96 vrsta, a važan je i udio aromatičnih biljaka od kojih su dominantne zaštićene vrste vrišt (*Calluna vulgaris*) i bujad (*Pteridium aquilinum*). Pored njih u velikom udjelu javljaju se još mirisavka (rod *Aphanes*), puzava čestostlavica (*Veronica officinalis*), te brojni lišaji.

Istraživanjem je utvrđeno da su upravo hranidba i biljne zajednice ličkih pašnjaka i livada te sastav obroka, ključan čimbenik o kojem ovisi profil arome isparljivih spojeva mesa „Ličke janjetine".

Sastav obroka, uz majčino mlijeko, odnosno hranidba janjadi ličke pramenke na ličkim pašnjacima i livadama sastoji se od slijedećih biljnih vrsta: *Bromus erectus* (stoklasa), *Scorzonera villosa* (zmijak), *Chrysopogon gryllus* (kršin), *Festuca pseudovina* (vlasulja), *Dichantium ischaemum* (tupa vlaska), *Satureo edraianthetum* (modri vrijes), *Filipendula hexapetala* (medunika), *Lotus corniculatus* (smiljkita), *Leontodon hispidus* (lavlji zub), *Sanguisorba muricata* (krvara), *Eryngium amethystinum* (plavi kotrljan), *Sesleria tenuifolia* (šašika), *Trina carniolica* (trin), *Gentiana symphyandra* (sirištara) i *Genista holopetala* (žutilovka).

Navedeno upućuje kako je glavni čimbenik u razlici arome isparljivih spojeva „Ličke janjetine" u odnosu na drugu uspoređivanu janjad bilo zemljopisno područje uzgoja (tzv. efekt teritorija) ovaca (Znanstveni rad. Krvavica i sur., Isparljivi spojevi arome ličke janjetine, 2015, str. 238-246).

Ugled

Specifično upućivanje na ugled proizvoda „Lička janjetina" dolazi do izražaja kada je na području Like od 1998. godine, pokrenuta manifestacija pod nazivom „Jesen u Lici" na kojoj se posjetiteljima prezentira identitet ličkog kraja i pripremaju autohtoni lički proizvodi. Cilj ove gastronomsko, kulturno-turističke manifestacije koja se i održava svake godine je upoznavanje posjetitelja sa izvornim narodnim pjesmama i plesovima ličkog kraja te izložba i priprema tradicionalnih autohtonih proizvoda tog kraja, a među kojima je i „Lička janjetina" s ražnja te lička kisela juha od janjetine.

O ugledu koji proizvod „Lička janjetina” predstavlja u odnosu na područje Like svjedoči i gastronomska publikacija „Vodič kroz hrvatske gastro ikone”, u kojoj je kao jedna od „gastro ikona” ličkog kraja uvrštena i „Lička janjetina” (Andrić, V. i sur., 2007.: Vodič kroz hrvatske gastro ikone, Gastronomad, Zagreb, str. 210-211), te „Hrvatska enogastronomija” u kojoj se spominje i „Lička janjetina” kao proizvod koji je gastronomsko obilježje regije Like te jedan od najpoznatijih specijaliteta - „Lička janjetina” pripremljena ispod peke i na ražnju.

Ugled i kvaliteta koju „Lička janjetina” ima i danas dokazana je činjenicom da se naziv i njegova priprema spominju u stručnim publikacijama i časopisima o mesu (Cvrtila i sur., 2007.: Kakvoća janjećeg mesa. Meso 9/2:114-120, str. 115).

Recepti o pripremi „Ličke janjetine” se spominju i u različitim kuharskim publikacijama, kao što je primjerice serijal „Hrvatska tradicionalna jela i pila”.

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

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