EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2018/C 153/05)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet [1] 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„LIČKA JANJETINA”

EU-szám: PGI-HR-02179 – 2016.9.13.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés**

„Lička janjetina”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Horvátország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.1. osztály: Friss hús (valamint vágási melléktermék és belsőség)

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Lička janjetina” az olyan hím és nőstény bárányok vágásából származó hús, amelyek az őshonos göndör szőrű likai juhfajta („lička pramenka”) egyedei.

A „Lička janjetina” előállításához használt göndör szőrű likai fajtájú bárányok életkora 90–160 nap, testtömegük pedig 22–36 kg a vágás idején. A „Lička janjetina” előállításához használt hasított test tömege 12–18 kg, hossza pedig legfeljebb 80 cm lehet. A friss „Lička janjetina” húsának színe a világostól az intenzív vörösig terjed, izomszerkezete laza, tömör és sárgásfehér bőr alatti és zsigeri zsírlerakódások találhatók benne, valamint intenzív, de nem túlzottan erős birkahúsaroma jellemzi.

A „Lička janjetina” csak főzve fogyasztható. A „Lička janjetina” főzése során a zsír fokozatosan elolvad, a hús pedig lédússá és porhanyóssá válik, valamint intenzív, de nem túlzottan erős birkahúsíz és -aroma alakul ki benne; a „Lička janjetina” aromaprofilját jellemző illékony vegyületek (aldehidek, alkoholok, ketonok) forrása a göndör szőrű likai bárányok takarmánya, amely a göndör szőrű likai fajta tenyésztésére szolgáló földrajzi területen található legelőkön és réteken előforduló növényfajokat tartalmaz.

[1] HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

Vágásuk előtt a „Lička janjetina” előállításához használt bárányokat télen juhtejjel (szoptatás), réti szénával és gabonafélék (zab, tritikálé, árpa, rozs, búza és kukorica) keverékével etetik, nyáron pedig legeltetik. A göndör szőrű likai bárányokat legalább 30 napig tartják legelőn.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A göndör szőrű likai (juhok) nevelését, pároztatását és elletését, továbbá a fajtához tartozó bárányok nevelését és vágását a 4. pontban említett földrajzi területen belül kell végezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A „Lička janjetina” forgalomba hozatala csak frissen, hasított testként vagy féltestként történhet a láb alsóbb részei, illetve a mellüreg, hasüreg és medenceüreg szervei nélkül. A fej és a vesék a vesefaggyúval a hasított test szerves részét képezik.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A „Lička janjetina” hűtött hasított testen a combok, lapockák vagy bordák kitörölhetetlen jelölést kapnak a vágóhídon. Az ovális alakú kitörölhetetlen jelölés része felül a „lička” szó, középen a „žig klaonice” [„vágóhídi jelölés”], alul pedig a „janjetina” szó.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Lika földrajzi területe két közigazgatási térségre terjed ki: nagyobb része Lika-Senj megyében, kisebb része Zadar megyében található. A göndör szőrű likai nevelésével és a „Lička janjetina” előállításával érintett területen található Gospić városa, valamint Donji Lapac, Karlobag, Lovinac, Perušić, Plitvička jezera, Udbina, Vrhovine, Senj, Brinje és Otočac település Lika-Senj megyében, illetve Gračac település Zadar megyében.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Lička janjetina” termék elnevezésének oltalma iránti kérelem alapja a termék hírneve, amely a hús minőségében és az egyedi módon végzett juhtartás hosszú hagyományában gyökerezik.

A földrajzi terület leírása

A Lika nevű kontinentális térséget hegyláncok fogják közre (délen a Velebit-hegylánc, nyugaton a Velika Kapela-hegylánc, keleten a Plješivica-hegy, északon a Mala Kapela-hegy), és számos karsztsíkság (ún. „polje”) tarkítja (Gacko polje, Ličko polje, Krbavsko polje, Ličko Pounje stb.). A területen mezőgazdasági termelés folyik; az itt termesztett (kukoricán kívüli) gabonaféléket elsősorban juhok takarmányozására használják. A karsztsíkságok a felhalmozódással létrejött tektonikus felszínformák közé tartoznak. Domborzatuk kedvező hatást gyakorol a talaj szerkezetére. Főleg agyagos homok és homokos talajok előfordulása jellemző. Lika területén zord hegyvidéki éghajlat uralkodik, viszonylag rövid vegetációs időszak mellett. Az itteni fennsíkokon és síkságokon a januári átlaghőmérséklet −2 °C körül mozog, az év első hat hónapjában pedig 0 °C alatt van a legalacsonyabb hőmérséklet. Lika területén a hosszú telek és az erős északnyugati szél hatása alakítja a növényzetet, valamint a növénytársulások összetételét és eloszlását.

A juhtartás egyedi módja

A Lika térségben élők mindig hagyományos módon, nyílt legelőkön végezték a göndör szőrű likai juhfajta nevelését. Ezt több történeti feljegyzés tanúsítja (Kosović, B. (1935), Postanak naziva Lika i Ličani [A „Lika” és a „Ličani” elnevezés eredete], Lički kalendar, 62–63., 75–79. o.), és ez a tartásmód a mai napig fennmaradt. A Lika térségbeli juhtartás lényegesen eltér a többi hasonló területen alkalmazott módszertől, mivel a térség nyáron gazdag legelőkkel, télen szűkös ellátással jellemezhető hegyvidéki területeit illetően elmondható, hogy a göndör szőrű likai juhok egész idejük alatt ugyanazon a területen tartózkodnak. Dalmáciában azonban – a nyári hónapokat jellemző sovány legelők miatt – a göndör szőrű dalmáciai juhfajta egyedeit gyakran telepítették át magasabban fekvő legelőkre és csak késő ősszel hajtották vissza az alacsonyabban fekvő területekre. A Lika térségben gyakorolt juhtartási mód a göndör szőrű likai juhok tulajdonságaira is kihatással van: komoly fizikai aktivitásuknak köszönhetően ezek az egyedek szívósak, a betegségekkel szemben ellenállók, elhelyezésüket és takarmányozásukat tekintve pedig igénytelenek.

A juhok tartásmódja és húsa közötti kapcsolat

A Lika hegyvidéki területein szabadon nevelt őshonos göndör szőrű likai juhfajta egyedi tartásmódjának köszönhetően a „Lička janjetina" húsnak is egyedi íze, színe és aromája van a más területekről származó bárányok húsához képest. Ezt különböző tudományos vizsgálatok erősítik meg. Az intenzívebb mozgás és fizikai aktivitás miatt a legelőn tartott likai bárányokból származó hús intenzívebb vörös színű, mint a mezőgazdasági üzemekben nevelt bárányok húsa. A hús színében megfigyelhető eltérés a fajtán túlmenően közvetlenül kapcsolódik a likai bárányok vágás előtti (22 kg és 36 kg közötti) testtömegéhez is. A likai bárányok életkorának előrehaladásával és testtömegének gyarapodásával együtt növekszik az oxidatív aktivitás és a mioglobin mennyisége, és ez magyarázza e fajta húsának intenzívebb vörös színét (Kaić, A. (2013), Fizikalno-kemijska svojstva mesa i sastav trupa janjadi ličke pramenke [A göndör szőrű likai bárányok húsának fizikai-kémiai jellemzői és hasított testének összetétele], doktori disszertáció).

Az intenzív, de nem túlzottan erős birkahús ízt és aromát mutató főtt „Lička janjetina" hús jellemzőit befolyásoló tényezők közé tartozik a juhok tartására szolgáló földrajzi terület, az a tény, hogy változatos és gazdag hegyvidéki legelők növényzetét fogyasztják, valamint a vágási életkoruk (90–160 nap) és testtömegük (22–36 kg). A jobb táplálkozási körülmények (tej, legelő és széna) miatt a likai bárányok vágása a Horvátország egyéb területeiről származó bárányokhoz képest később történik (a cresi bárányokat 80 napos, a pagi bárányokat 33 napos korukban vágják), ezért a likai bárányokból hosszabb (legfeljebb 80 cm) és fejlettebb hasított test nyerhető, mint a cresi vagy pagi bárányokból (Kasap et al. (2010), Neke odlike trupova janjadi ličke pramenke [A göndör szőrű likai bárányok hasított testének egyes jellemzői], tudományos vizsgálat, 858–861. o.).

A főtt „Lička janjetina" hús egyedi aromaprofilja a likai bárányok tartására szolgáló rétek és legelők botanikai összetételének köszönhető. A dalmáciai bárány húsának eltérő aromaprofilja az ottani rétek és legelők eltérő botanikai összetételének köszönhető.

A főtt „Lička janjetina" hús teljes aromaprofiljában több mint 85 %-ot tesznek ki az illékony vegyületek, például aldehidek, alkoholok és ketonok. A „Lička janjetina" húsban legnagyobb arányban előforduló három illékony vegyület a hexán-aldehid, az etil-alkohol és a 2,3-oktándion. Az állatok legelőn való tartásának hatását legjobban mutató illékony vegyület a 2,3-oktándion.

Lika legelőterületét egyrészt a kontinentális alföldi legelők (természetes és vetett rétek), másrészt a köves rétek (természetes legelők) alkotják, amelyek növényi összetételére 96 faj jellemző. Ennek jelentős részét teszik ki az aromás növények, amelyek közül a védett közönséges csarab (*Calluna vulgaris*) és saspáfrány (*Pteridium aquilinum*) van túlsúlyban. A nagy ugarpalástfű (az *Aphanes* nemzetség tagja), az orvosi veronika (*Veronica officinalis*) és többféle zuzmó is széles körben előfordul.

Kutatások igazolják, hogy a likai legelőkön és réteken fellelhető takarmányok és növénytársulások, valamint a takarmányadag összetétele lényeges szerepet játszanak a „Lička janjetina" aromaprofiljának meghatározásában.

Az anyatejen kívül a takarmányadagban, azaz a likai réteken és legelőkön tartott göndör szőrű likai bárányok táplálékbevitelében az alábbi növényfajok szerepelnek: *Bromus erectus* (sudár rozsnok), *Scorzonera villosa*, *Chrysopogon gryllus* (éles sikárfű), *Festuca pseudovina* (sovány csenkesz), *Dichantium ischaemum*, *Satureo edraianthetum*, *Filipendula hexapetala* (koloncos bajmóca), *Lotus corniculatus* (szarvaskerep), *Leontodon hispidus* (közönséges oroszlánfog), *Sanguisorba muricata* (lágytövisű vérfű), *Eryngium amethystinum* (ametisztkék iringó), *Sesleria tenuifolia*, *Trinia carniolica*, *Gentiana symphyandra* (nagy sárga tárnics) és *Genista holopetala* (krajnai rekettye).

Ez arra utal, hogy a „Lička janjetina" és a többi hasonló bárány illékony szerves vegyületeit megkülönböztető fő tényezőt a bárányok tartási helyéül szolgáló földrajzi terület (az ún. „területi hatás") jelenti (Krvavica et al. (2015), *Isparljivi spojevi arome ličke janjetine* [A „Lička janjetina" illékony szerves vegyületei], tudományos vizsgálat, 238–246. o.).

Hírnév

A „Lička janjetina" Lika régióbeli hírneve különösen 1998 óta jelentős; ebben az évben került először megszervezésre a Likai ősz („*Jesen u Lici*") nevű rendezvény. A rendezvényre látogatók megismerhetik a Lika régiót és a helyben készült likai termékeket. Ennek a kulturális idegenforgalom jegyében évente megrendezett gasztronómiai programnak a célja a Lika térségre jellemző autentikus népdalok és néptáncok megismertetése, valamint a térség hagyományos helyi termékeinek (többek között nyárson sült „Lička janjetina" és savanyú bárányragu Lika-módra) elkészítése és bemutatása.

A „Lička janjetina” termék hírneve és a Lika térség közötti kapcsolatot igazolja a *Vodič Hrvatske gastro ikone* [A horvát konyhaművészeti ikonok bemutatása] című munka is, amelyben a „Lička janjetina” (Andrić, V. et al. (2007), *Vodič kroz hrvatske gastro ikone*, Gastronomad, Zágráb, 210–211. o.) a Lika térségbeli „kulináris ikonok” egyikeként szerepel. A *Hrvatska eno-gastronomija* [Horvátország borgasztronómiája] szintén úgy említi a „Lička janjetina” terméket, mint a Lika térség gasztronómiáját meghatározó egyik legismertebb különlegességet. A „Lička janjetina” elkészítése fedő alatt vagy nyárson történik.

A „Lička janjetina” máig meglévő hírnevét és minőségét igazolja az a tény, hogy a termék neve és elkészítési módja hússal kapcsolatos szakkiadványokban és folyóiratokban szerepel (Cvrtila et al. (2007), *Kakvoća janjećeg mesa* [A bárányhús minősége], *Meso* 9/2:114–120, 115. o.).

A „Lička janjetina” elkészítésének receptjeit különböző konyhaművészeti kiadványok tartalmazzák, többek között a „*Hrvatska tradicionalna jela i pila*” [Hagyományos horvát ételek és italok] sorozat.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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