ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2018/C 153/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

DOCUMENTO UNICO

«LIČKA JANJETINA»

N. UE: PGI-HR-02179 — 13.9.2016

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denominazione**

«Lička janjetina»

2. **Stato membro o paese terzo**

Croazia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Categoria 1.1. Carni fresche (e frattaglie)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

Il prodotto «Lička janjetina» è una carne ricavata dalla macellazione di giovani agnelli maschi e femmine, nati da pecore della razza autoctona denominata «lička pramenka».

Gli agnelli di razza «lička pramenka» da cui è prodotta la carne «Lička janjetina» sono macellati quando hanno tra 90 e 160 giorni e quando il loro peso è compreso tra 22 e 36 kg. Il peso di una carcassa preparata destinata alla produzione di «Lička janjetina» varia tra 12 e 18 kg e la sua lunghezza massima è di 80 cm. Di colore variabile tra il rosso chiaro e il rosso più intenso, la carne fresca di «Lička janjetina» ha una struttura muscolare delicata con depositi di grasso sottocutaneo e viscerale di consistenza solida, dal colore bianco con toni giallastri e dall'aroma intenso, seppur non dominante, di carne ovina.

La «Lička janjetina» è consumata esclusivamente dopo essere stata cucinata: la cottura scioglie progressivamente i grassi e rende questa carne succosa e tenera, conferendole un sapore e un aroma intensi, ma non dominanti, tipici della carne ovina. Il profilo aromatico contiene composti volatili (aldeidi, alcoli, chetoni) legati alle varietà vegetali di cui si nutrono gli agnelli di razza «lička pramenka» nelle praterie e nei pascoli della zona geografica di allevamento di questa razza ovina autoctona.

([1]) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Prima della macellazione, gli agnelli destinati alla produzione di «Lička janjetina» sono nutriti durante l'inverno con latte di pecora (che succhiano dalle madri), fieno di prateria e una mescolanza di cereali (avena, triticale, orzo, segale, grano e granturco), mentre in estate sono allevati al pascolo. Gli agnelli di razza «lička pramenka» vivono al pascolo almeno 30 giorni.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

L'allevamento, l'accoppiamento e l'agnellaggio delle pecore di razza «lička pramenka», come pure l'allevamento e la macellazione degli agnelli, devono avere luogo nella zona geografica citata al punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

La «Lička janjetina» è commercializzata esclusivamente allo stato fresco, sotto forma di carcassa intera o di mezzena senza le parti inferiori degli arti né gli organi delle cavità toracica, addominale e pelvica. La testa e i reni, incluso il grasso renale, fanno parte integrante della carcassa.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

L'etichettatura del prodotto «Lička janjetina» ha luogo presso il macello con l'apposizione di un marchio indelebile su cosce, spalle e costole delle carcasse refrigerate. Tale marchio indelebile è di forma ovale e comprende il termine «lička» nella parte superiore, l'indicazione «žig klaonice» (marchio del macello) nella parte centrale e la parola «janjetina» in basso.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica della Lika si estende su due regioni amministrative: per la maggior parte è situata nella giupania (distretto amministrativo) di Lika-Segna e per una parte meno estesa nella giupania di Zara. La zona in cui sono allevati gli ovini di razza «lička pramenka» e dove si produce la «Lička janjetina» comprende la città di Gospić e i comuni di Donji Lapac, Karlobag, Lovinac, Perušić, Plitvička jezera, Udbina, Vrhovine, Senj, Brinje e Otočac, nella giupania di Lika-Segna, e il comune di Gračac nella giupania di Zara.

5. Legame con la zona geografica

La tutela della denominazione del prodotto «Lička janjetina» si basa sulla reputazione dello stesso, acquisita grazie alla qualità della carne e ad una lunga tradizione di allevamento ovino secondo pratiche specifiche.

Descrizione della zona geografica

La regione della Lika è un'area continentale circondata da massicci montuosi (Velebit a sud, Velika Kapela a ovest, Plješivica a est e Mala Kapela a nord) comprendente numerose depressioni carsiche (o «polje») (Gacko polje, Ličko polje, Krbavsko polje, Ličko Pounje ecc.) dove è praticata l'agricoltura e in particolare la coltura dei cereali (ad eccezione del granturco), utilizzati principalmente per l'alimentazione degli ovini. I polje sono rilievi generati da accumulo di tipo tettonico la cui forma incide favorevolmente sulla struttura del suolo, che è essenzialmente argilloso-sabbioso o sabbioso. La zona geografica della Lika è caratterizzata da un clima rigido di montagna e da un periodo vegetativo breve. Sugli altipiani e nei polje la temperatura media di gennaio è di circa -2 °C e durante i primi sei mesi dell'anno la temperatura minima è inferiore a 0 °C. In questa regione, l'intensa azione del vento da nord-ovest, unitamente alla lunga durata degli inverni, influisce sul manto vegetale e sulla sua composizione nonché sulla distribuzione delle comunità vegetali.

Metodo specifico di allevamento degli ovini

Gli abitanti della Lika hanno sempre allevato gli ovini di razza «lička pramenka» secondo metodi tradizionali, vale a dire al pascolo, come testimoniano numerosi documenti storici [Kosović, B., *«Postanak naziva Lika i Ličani»* - Origine dei nomi «Lika» e «Ličani», *«Lički kalendar»*, 1935, pagg. 62 e 63 e 75-79), e tale metodo di allevamento si è tramandato fino ai giorni nostri. L'allevamento ovino così come praticato nella regione della Lika si differenziava molto da quello in uso in altre regioni simili: infatti, nelle zone montane della Lika gli ovini di razza «lička pramenka» vivevano tutto l'anno nello stesso luogo, indipendentemente dalle condizioni (pastura abbondante in estate ma scarsa durante l'inverno). In Dalmazia, invece, data la ridotta disponibilità di pastura durante i mesi estivi, gli ovini di razza «dalmatinska pramenka» erano spesso trasferiti verso pascoli situati più in alto, e ricondotti in zone a minor altitudine solo alla fine dell'autunno. Il metodo di allevamento tradizionale praticato nella Lika ha avuto un'influenza anche sulle caratteristiche degli ovini di razza «lička pramenka» che, data l'intensa attività fisica, sono particolarmente robusti, resistono bene alle malattie e non richiedono molto in termini di ricovero e mangime.

Legame tra il metodo specifico di allevamento ovino e la carne

Il metodo specifico di allevamento della razza ovina autoctona «lička pramenka», che consiste nel lasciare gli ovini all'aperto nelle zone montane della regione della Lika, conferisce inoltre alla carne «Lička janjetina» un sapore, un colore e un aroma differenti da quelli della carne d'agnello proveniente da altre regioni, come confermato da vari studi scientifici. Grazie all'intensa attività fisica degli animali, sempre in movimento, la carne degli agnelli della Lika allevati nei pascoli ha un colore rosso più intenso rispetto alla carne di agnelli allevati in edifici chiusi. Questa differenza di colorazione non è dovuta solo alla razza ma è legata, altresì, direttamente al peso corporeo degli agnelli della Lika al momento della macellazione (da 22 a 36 kg). Infatti, con la crescita degli agnelli e l'aumento di peso, aumentano di pari passo anche l'attività ossidativa e la quantità di mioglobina, il che conferisce alla carne un colore rosso più intenso [Kaić, A., tesi di dottorato intitolata «*Fizikalno-kemijska svojstva mesa i sastav trupa janjadi ličke pramenke*» (Caratteristiche fisico-chimiche della carne e composizione della carcassa degli agnelli di razza «lička pramenka»), 2013].

Le proprietà della carne «Lička janjetina» cucinata, che presenta il sapore e l'aroma intensi, ma non predominanti, della carne ovina, dipendono dalla zona geografica nella quale sono allevati gli agnelli, dalla vegetazione varia e abbondante dei pascoli montani di cui questi si nutrono, nonché dall'età (90-160 giorni) e dal peso corporeo al momento della macellazione (22-36 kg). Beneficiando di condizioni nutrizionali migliori (latte, pastura e fieno), gli agnelli della Lika sono macellati più tardi rispetto a quelli di altre regioni della Croazia (gli agnelli di Cres sono macellati all'età di 80 giorni e quelli di Pag quando hanno 33 giorni), e le loro carcasse sono più lunghe (fino a 80 cm) e più sviluppate di quelle degli agnelli di Cres o di Pag [Kasap *et al.*, studio scientifico intitolato «*Neke odlike trupova janjadi ličke pramenke*» (Caratteristiche della carcassa di agnelli di razza «lička pramenka»), 2010, pagg. 858-861].

Allo stesso modo, il profilo aromatico specifico della carne «Lička janjetina» sottoposta a cottura deriva dalla composizione botanica delle praterie e dei pascoli sui quali sono allevati gli agnelli della Lika, composizione che si differenzia da quella delle praterie e dei pascoli della Dalmazia, il che spiega perché gli agnelli che provengono da questa regione hanno un profilo aromatico diverso.

Aldeidi, alcoli e chetoni costituiscono l'88,52 % dei composti volatili del profilo aromatico della carne «Lička janjetina» cucinata. I tre composti volatili che predominano nella «Lička janjetina» sono l'esanaldeide, l'etanolo e il chetone 2,3-ottandione. Il composto volatile che agisce in modo più marcato nella pratica di allevamento a pascolo è il chetone 2,3-ottandione.

I pascoli della regione della Lika si suddividono in due categorie: le terre basse continentali (praterie naturali e seminate) e le praterie su terreni pietrosi (praterie naturali), la cui composizione floristica comprende 96 specie in totale. Si tratta per la gran parte di erbe aromatiche, tra cui le principali sono il brugo (*Calluna vulgaris*) e la felce aquilina (*Pteridium aquilinum*), che sono specie protette. Vi si trovano anche in grande quantità la ventaglina dei campi (del genere *Aphanes*) e la veronica medicinale (*Veronica officinalis*), oltre ai numerosi licheni.

Gli studi effettuati hanno dimostrato che la composizione della dieta degli animali e le comunità vegetali che popolano i pascoli e le praterie della Lika rivestono un ruolo importante nel determinare il profilo aromatico della carne «Lička janjetina» e specialmente i suoi composti volatili.

Attraverso il latte materno, la dieta degli agnelli di razza «lička pramenka» nelle praterie e nei pascoli della Lika si compone delle seguenti specie vegetali: forasacco eretto (*Bromus erectus*), scorzonera villosa (*Scorzonera villosa*), trebbia maggiore (*Chrysopogon gryllus*), festuca (*Festuca pseudovina*), barboncino digitato (*Dichanthium ischaemum*), erica blu (*Satureo edraianthetum*), filipendola (*Filipendula hexapetala*), ginestrino (*Lotus corniculatus*), dente di leone comune (*Leontodon hispidus*), salvastrella o sanguisorba minore (*Sanguisorba muricata*), calcatreppola ametistina (*Eryngium amethystinum*), sesleria a foglie sottili (*Sesleria tenuifolia*), trinia della Carniola (*Trinia carniolica*), genziana maggiore (*Gentiana symphyandra*) e ginestra dei ghiaioni (*Genista holopetala*).

Quanto sopra esposto sembra indicare che la differenza tra i composti aromatici volatili della carne «Lička janjetina» e quelli di altre carni d'agnello comparabili è legata principalmente alla zona geografica nella quale sono stati allevati gli agnelli (influenza del territorio) [Krvavica *et al.*, studio scientifico intitolato «*Isparljivi spojevi arome ličke janjetine*» (Composti aromatici della carne «Lička janjetina»), 2015, pagg. 238-246].

Reputazione

La carne «Lička janjetina» ha acquisito notorietà specie dopo il lancio, nel 1998, di una manifestazione nella regione della Lika denominata «L'autunno nella Lika», che offre ai visitatori l'occasione di entrare in contatto con l'identità di questa regione e durante la quale sono preparati prodotti locali. Tale manifestazione al contempo gastronomica, culturale e folcloristica, che si tiene ogni anno, si propone di far conoscere ai visitatori le canzoni e le danze folcloristiche autentiche della Lika offrendo, inoltre, la preparazione e la presentazione di prodotti autoctoni tradizionali, tra cui la carne «Lička janjetina» allo spiedo e la «lička kisela juha», una zuppa agra a base di carne d'agnello.

La reputazione della «Lička janjetina» in relazione alla regione della Lika è attestata dalla pubblicazione culinaria «*Vodič kroz hrvatske gastro ikone*» che presenta il prodotto come un' «icona gastronomica» di questa regione [Andrić, V. *et al.*, *Vodič kroz hrvatske gastro ikone*, Gastronomad, Zagabria, 2007, pagg. 210 e 211)], e dal libro intitolato «*Hrvatska eno-gastronomija*», nella quale si precisa che la carne «Lička janjetina», stufata o allo spiedo, è uno dei prodotti che meglio rappresentano la Lika in campo gastronomico ed è una specialità tra le più famose di questa regione.

Il fatto che il nome e la modalità di preparazione della «Lička janjetina» siano menzionati su pubblicazioni e riviste specializzate sulle carni prova che il prodotto ha saputo mantenere fino ad oggi la sua reputazione e qualità [Cvrtila *et al.*, «*Kakvoća janjećeg mesa*» (La qualità della carne di agnello), Meso 9/2:114-120, 2007, pag. 115].

Inoltre, varie pubblicazioni di arte culinaria, come ad esempio la raccolta «*Hrvatska tradicionalna jela i pila*» (Piatti e bevande della tradizione croata), pubblicano ricette per cucinare la carne «Lička janjetina».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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