CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2018/C 153/05)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51. pantu

VIENOTS DOKUMENTS

"LIČKA JANJETINA"

ES Nr.: PGI-HR-02179 – 13.9.2016.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

"Lička janjetina"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Horvātija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.1. grupa. Svaiga gaļa (un subprodukti)

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

"Lička janjetina" (Likas jēra gaļa) ir gaļa, ko iegūst, nokaujot vīrišķās un sievišķās kārtas jērus, kuri pieder pie Horvātijas vietējās aitu šķirnes ar nosaukumu *Lička pramenka*.

Lička pramenka šķirnes jērus, kurus izmanto produkta "Lička janjetina" ražošanā, kauj 90 līdz 160 dienu vecumā, kad to ķermeņa masa sasniegusi 22–36 kg. "Lička janjetina" ražošanā izmanto apstrādātu liemeni, kura masa ir 12–18 kg un garums līdz 80 cm. "Lička janjetina" gaļa svaigā veidā ir gaiši sarkanā līdz koši sarkanā krāsā ar mīkstām muskuļu šķiedrām un baltiem, stingriem zemādas un orgānu taukaudu noslāņojumiem, kam piemīt iedzeltena nokrāsa; produktam ir spēcīgs, taču ne nomācošs aitas gaļas aromāts.

"Lička janjetina" gaļu patērē tikai termiski apstrādātā veidā. Termiskās apstrādes laikā tauki pakāpeniski izkūst, gaļa kļūst sulīga, maiga un iegūst spēcīgu, taču ne nomācošu aitas gaļas aromātu. "Lička janjetina" aromātu buķeti veido gaistošie savienojumi (aldehīdi, spirti, ketoni), kurus nosaka *Lička pramenka* šķirnes jēru barība, kas satur dažādu sugu augus no ganībām un pļavām noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, kurā šie vietējās šķirnes jēri tiek audzēti.

([1]) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Līdz nokaušanai Likas jēriem, kurus paredzēts izmantot "Lička janjetina" ražošanā, ziemā izēdina aitas pienu, kuru tie zīž, pļavu sienu un graudaugu maisījumu (auzas, tritikāli, miežus, rudzus, kviešus un kukurūzu), bet vasarā tos laiž ganībās. *Lička pramenka* šķirnes jēri ganībās pavada vismaz 30 dienas.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi ražošanas posmi – Likas aitu *Lička pramenka* audzēšana, lecināšana un atnešanās, kā arī minētās šķirnes jēru audzēšana un kaušana – norit 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

"Lička janjetina" tirgū laiž tikai kā svaigu pusliemeni vai veselu liemeni bez apakšstilbiem un bez krūškurvja, vēdera dobuma un iegurņa orgāniem. Toties galva un nieres ar nieru taukaudiem ir liemeņa būtiska sastāvdaļa.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

"Lička janjetina" marķē kautuvē, uzspiežot neizdzēšamu marķējumu uz atdzesētā liemeņa ciskām, pleciem vai ribām. Neizdzēšamais marķējums ir ovāls, un tā augšdaļā ietverts vārds "lička", vidusdaļā – norāde "žig klaonice" (kautuves marķējums), bet apakšdaļā – vārds "janjetina".

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Likas ģeogrāfiskais apgabals atrodas divos administratīvajos reģionos, galvenokārt Likas-Seņas županijā (*Ličko-senjska županija*) un, mazākā mērā, Zadaras županijā (*Zadarska županija*). *Lička pramenka* šķirnes jēru audzēšanas un produkta "Lička janjetina" ražošanas apgabals ietver Gospiķas (*Gospić*) pilsētu, kā arī Doņi Lapacas (*Donji Lapac*), Karlobagas (*Karlobag*), Lovinacas (*Lovinac*), Perušiķas (*Perušić*), Plitvices ezera (*Plitvička jezera*), Udbinas (*Udbina*), Vrhovines (*Vrhovine*), Seņas (*Senj*), Briņes (*Brinje*) un Otočacas (*Otočac*) opčinu Likas-Seņas županijā (*Ličko-senjska županija*) un Gračacas (*Gračac*) opčinu Zadaras županijā (*Zadarska županija*).

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Produkta "Lička janjetina" nosaukuma aizsardzība tiek lūgta, pamatojoties uz produkta labo slavu, kuru nosaka gaļas kvalitāte un aitu audzēšanas specifisko metožu senās tradīcijas.

Ģeogrāfiskā apgabala apraksts

Lika ir Horvātijas kontinentālās daļas reģions, ko ieskauj kalnu grēdas (Velebita (*Velebit*) kalnu masīvs dienvidos, Velika Kapelas (*Velika Kapela*) kalnu grēda rietumos, Pļešivicas (*Plješivica*) kalns austrumos un Mala Kapelas (*Mala Kapela*) kalnu grēda ziemeļos), starp kurām ir daudzi karsta līdzenumi (*polje*) (proti, *Ličko polje, Krbavsko polje, Ličko Pounje* u. c.), kuri ir lauksaimnieciskās ražošanas vieta. Šajā vidē tiek audzēti graudaugi (izņemot kukurūzu), kurus galvenokārt izmanto par barību aitām. Karsta līdzenumi pieder pie akumulācijas tektoniskā reljefa veidiem. Šis reljefs labvēlīgi ietekmē tādas augsnes struktūras attīstību, kurā dominē smilts un smilšmāla augsnes. Likas ģeogrāfiskajā apgabalā valda skarbs kalnu klimats, un veģetācijas periods ir īss. Šo plakankalņu augstienēs un līdzenumos gaisa vidējā temperatūra janvārī ir ap –2 °C, bet gada pirmajā pusē minimālā temperatūra mēdz nokrist zem 0 °C. Spēcīgais ziemeļrietumu vējš apvienojumā ar garajām ziemām ietekmē Likas augu segu un sastāvu, kā arī augu populāciju sadalījumu.

Aitu audzēšanas specifiskā metode

Likas apgabala iedzīvotāji *Lička pramenka* šķirnes aitas vienmēr ir audzējuši saskaņā ar senām tradīcijām – atklātās ganībās. Par to vēsta neskaitāmas vēsturiskas liecības (*Kosović B., "Postanak naziva Lika i Ličani"* ("Lika" un "Lički" nosaukumu izcelsme), *Lički kalendar*, 1935, 62.–63. un 75.–79. lpp.), un šī audzēšanas metode ir saglabājusies līdz pat šai dienai. Aitu audzēšanas metode Likā būtiski atšķiras no citos apgabalos izmantotajām metodēm, jo *Lička pramenka* šķirnes aitas nemitīgi uzturas viena un tā paša apgabala kalnu apvidos, kur vasarās netrūkst auglīgu ganību platību, bet ziemās valda trūcīgi barības apstākļi. Turpretī Dalmācijā trūcīgo ganību platību dēļ Dalmācijas vietējās šķirnes aitas bieži vien tiek vestas uz ganībām augstāk kalnos, un zemākos apvidos atgriežas rudens beigās. Likas apgabalā praktizētā tradicionālā aitkopības metode ir ietekmējusi arī Likas vietējās šķirnes aitu īpašības: būdamas fiziski ļoti aktīvas, tās ir arī ļoti izturīgas, noturīgas pret slimībām un pieticīgas attiecībā pret pajumti un uzturu.

Saikne starp aitu audzēšanas specifisko metodi un aitu gaļu

Saskaņā ar specifisko audzēšanas metodi vietējās šķirnes *Lička pramenka* aitas audzē atklātās ganībās Likas kalnu apvidos, līdz ar to "Lička janjetina" gaļai piemīt specifiska garša, krāsa un smarža salīdzinājumā ar jēra gaļu no citiem apgabaliem. To apliecina arī vairāki zinātniski pētījumi. Likas jēriem augot brīvdabas ganībās, to intensīvākās pārvietošanās un lielākas fiziskās slodzes dēļ "Lička janjetina" gaļai ir košāk sarkana krāsa nekā saimniecībās audzēto jēru gaļai. Atšķirīgo gaļas krāsu nosaka ne tikai šķirnes īpatnības, bet vistiešākajā mērā arī Likas jēru ķermeņa masa pirms kaušanas (22–36 kg). Likas jēriem pieaugot, reizē ar to ķermeņa masu palielinās arī oksidatīvā aktivitāte un mioglobīna daudzums, tāpēc šo dzīvnieku gaļai ir košāk sarkana krāsa (*Kaić, A., "Fizikalno-kemijska svojstva mesa i sastav trupa janjadi ličke pramenke"* ("Lička pramenka" jēru liemeņu gaļas fizikāli ķīmiskās īpašības un sastāvs), 2013, doktora disertācija).

Termiski apstrādātas "Lička janjetina" gaļas īpašību – spēcīga, taču ne nomācoša aitas gaļas aromāta – veidošanos nosaka ģeogrāfiskais apgabals, kurā aitas tiek audzētas, un barība, ko tās saņem, ganoties kalnu ganībās ar daudzveidīgu un bagātīgu veģetāciju, kā arī to vecums (90–160 dienas) un ķermeņa masa kaušanas brīdī (22–36 kg). Pateicoties labākiem apstākļiem uzturvielu saņemšanas ziņā (piens, ganības un siens), Likas jērus kauj vēlāk nekā jērus citos Horvātijas apgabalos (Cresas jērus kauj 80 dienu vecumā, Pagas jērus – 33 dienu vecumā), tādēļ Likas jēru liemeņi ir arī garāki (līdz 80 cm) un vairāk attīstīti nekā Cresas vai Pagas jēru liemeņi (*Kasap* et al., 2010, "*Neke odlike trupova janjadi ličke pramenke*" (Atsevišķas *Lička pramenka* jēru liemeņu īpašības), 2010, 858.–861. lpp.).

Termiski apstrādātas "Lička janjetina" gaļas īpatnējo aromātu buķeti veido Likas jēru audzēšanas vietu – pļavu un ganību – botāniskais sastāvs. Piemēram, Dalmācijas jēru gaļas aromātu buķete ir atšķirīga, jo tos audzē pļavās un ganībās ar atšķirīgu botānisko sastāvu.

Vairāk nekā 85 % no gaistošajiem savienojumiem termiski apstrādātas "Lička janjetina" gaļas kopējā aromātu buķetē ir aldehīdi, alkoholi un ketoni. "Lička janjetina" gaļā vislielākais īpatsvars ir šādiem trijiem gaistošajiem savienojumiem: heksānaldehīdam, etilspirtam (etanolam) un ketona 2,3-oktāndionam. Gaistošais savienojums, kura klātbūtni visvairāk nosaka dzīvnieku audzēšana ganībās, ir 2,3-oktāndions.

Daļa Likas ganību veģetācijas ir klasificējama kā kontinentālo zemieņu ganības (dabiskās un kultivētās pļavas) un daļēji kā akmeņainas pļavas (dabiskās ganības), kuru zelmeņa floras sastāvu veido 96 sugas. Būtiska floras daļa ir aromātiskie zālaugi, kuros dominē aizsargājamie sila virši (*Calluna vulgaris*) un parastās ērgļpapardes (*Pteridium aquilinum*). Izplatīti augi ir arī lauka skrēteliņš (*Aphanes arvensis*), zemteka (*Veronica officinalis*) un dažādi ķērpji.

Pētījumi liecina, ka uzņemtajai barībai, Likas ganību un pļavu augu populācijām, kā arī barības devu sastāvam ir būtiska nozīme "Lička janjetina" gaistošo aromātisko savienojumu buķetes veidošanā.

Lička pramenka jēru barības devu sastāvā, papildus aitu pienam, ir šādu sugu augi, kurus tie uzņem, ganoties Likas pļavās un ganībās: *Bromus erectus* (stāvā lāčauza), *Scorzonera villosa*, *Chrysopogon gryllus*, *Festuca pseudovina*, *Dichantium ischaemum*, *Satureo edraianthetum*, *Filipendula hexapetala*, *Lotus corniculatus* (ragainais vanagnadziņš), *Leontodon hispidus* (matainā vēlpiene), *Sanguisorba muricata*, *Eryngium amethystinum*, *Sesleria tenuifolia*, *Trinia carniolica*, *Gentiana symphyandra* un *Genista holopetala*.

Tas liecina, ka galvenais faktors, kas nosaka gaistošo aromātisko savienojumu veidošanos "Lička janjetina" gaļā un dara to atšķirīgu no citas līdzīgas jēra gaļas, ir ģeogrāfiskais apgabals, kurā šie jēri ir audzēti (tā dēvētais "teritoriālais efekts") (*Krvavica* et al., "*Isparljivi spojevi arome ličke janjetine*" ("Lička janjetina" gaistošie aromātiskie savienojumi), 2015, 238.–246. lpp., zinātniskais darbs).

Reputācija

"Lička janjetina" gaļas labā slava Likas reģionā tiek īpaši cildināta kopš 1998. gada, kad pirmoreiz tika sarīkots pasākums *Jesen u Lici* ("Rudens Likā"). Šajā pasākumā apmeklētāji var iepazīties ar Likas reģiona identitāti veidojošajiem elementiem un Likas vietējiem produktiem. Šā ikgadējā, kultūrtūrisma kalendārā iekļautā gastronomijas pasākuma mērķis ir iepazīstināt apmeklētājus ar autentiskām Likas reģiona tautasdziesmām un tautas dejām, kā arī pagatavot un izlikt apskatei reģiona vietējos tradicionālos produktus, kuru skaitā ir arī uz iesma cepta "Lička janjetina" gaļa un skābais jēra gaļas sautējums Likas gaumē.

Saikni starp produkta "Lička janjetina" labo slavu un Likas apgabalu apliecina arī kulinārijas izdevums "Horvātijas emblemātisko kulinārijas produktu ceļvedis" (*Andrić, V.* et al, "*Vodič kroz hrvatske gastro ikone*", *Gastronomad, Zagreb*, 2007, 210.–211. lpp.), kurā "Lička janjetina" ir minēts kā viena no Likas apgabala "kulinārijas emblēmām". Arī izdevums *Hrvatska eno-gastronomija* (Horvātijas vīni un gastronomija) atsaucas uz "Lička janjetina" kā produktu, kas raksturo Likas reģionu gastronomiskā aspektā un ir viens no reģiona visplašāk pazīstamajiem ēdieniem. Parasti to gatavo, cepot cepeškrāsnī zem vāka vai arī grilējot uz iesma.

Produkta "Lička janjetina" labo slavu mūsdienās apliecina fakts, ka tā nosaukums un pagatavošanas veids ir minēts speciālajos kulinārijas apskatos un žurnālos, kas veltīti gaļas produktiem (*Cvrtila* et al., "*Kakvoća janjećeg mesa*" (Jēra gaļas kvalitāte), *Meso* 9/2:114–120, 2007, 115. lpp.).

Receptes "Lička janjetina" pagatavošanai ir atrodamas daudzos kulinārijai veltītos izdevumos, piemēram, publikāciju sērijā *Hrvatska tradicionalna jela i pila* (Horvātijas tradicionālie ēdieni un dzērieni).

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

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