KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2018/C 153/05)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnį ([1]).

BENDRASIS DOKUMENTAS

„LIČKA JANJETINA“

ES Nr. PGI-HR-02179–13.9.2016

SKVN ( ) SGN (X)

1. **Pavadinimas**

„Lička janjetina“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Kroatija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.1 klasė. Šviežia mėsa (ir subproduktai)

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Lička janjetina“ yra vietinės avių veislės „Lička pramenka“ jaunų vyriškosios arba moteriškosios lyties ėriukų šviežia mėsa.

„Lička janjetina“ mėsai auginami „Lička pramenka“ veislės ėriukai skerdžiami 90–160 dienų amžiaus, kai jų svoris pasiekia 22–36 kg. „Lička janjetina“ ruošti naudojamos skerdenos svoris siekia 12–18 kg, o didžiausias ilgis – 80 cm. Šviežia „Lička janjetina“ mėsa yra nuo šviesiai rausvos iki ryškiai raudonos spalvos, su minkštomis raumenų skaidulomis, o tvirtos konsistencijos, baltos su gelsvu atspalviu spalvos riebalai išsidėstę po oda ir ant vidaus organų. Mėsa yra intensyvaus, bet nedominuojančio avienos aromato.

„Lička janjetina“ vartojama tik termiškai apdorota. Gaminant riebalai palaipsniui lydosi ir „Lička janjetina“ mėsa tampa sultinga, tirpstanti burnoje, įgyja intensyvų, bet nedominuojantį avienos skonį ir kvapą. Ėrienos kvapą lemia lakiosios medžiagos (aldehidai, alkoholiai, ketonai), esančios augaluose, kuriais minta „Lička pramenka“ veislės ėriukai šios vietinės avių veislės geografinės auginimo vietovės pievose ir ganyklose.

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Prieš skerdžiant „Lička janjetina“ mėsai auginami ėriukai žiemą maitinami avių pienu (yra žindomi avių), pievų šienu ir grūdų mišiniu (avižomis, kvietrugiais, miežiais, rugiais, kviečiais ir kukurūzais). Vasarą jie genami į ganyklas. „Lička pramenka“ veislės ėriukai ganyklose praleidžia bent 30 dienų.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

„Lička pramenka“ veislės avių veisimas, kergimas ir ėriavimasis, kaip ir ėriukų auginimas bei skerdimas, turi vykti 4 punkte nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

„Lička janjetina“ ėriena rinkai tiekiama tik šviežia, nepjaustytomis skerdenomis arba skerdenos pusėmis, be kanopų ir krūtinės, pilvo ir dubens ertmės organų. Galva ir inkstai, įskaitant inkstų taukus, yra neatskiriama skerdenos dalis.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

„Lička janjetina“ ėriena ženklinama skerdykloje, ant atvėsintos skerdenos kojų, menčių ar šonkaulių uždedant nenutrinamą ženklą. Šio ovalios formos ženklo viršutinėje dalyje užrašytas žodis „lička“ (Likos regiono), vidurinėje – „žig klaonice“ (skerdyklos ženklas), o apatinėje – „janjetina“ (ėriena).

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Likos geografinė vietovė išsidėsčiusi dviejuose administraciniuose regionuose: didžiausioji dalis priklauso Likos-Senio apskričiai, mažesnioji dalis – Zadaro apskričiai. „Lička pramenka“ veislės avys veisiamos, o „Lička janjetina“ ėriena ruošiama Likos-Senio apskričiai priklausančiame Gospičiaus mieste ir Doni Lapaco, Karlobago, Lovinaco, Perušičiaus, Plitvicos ežerų, Udbinos, Vrhovinės, Senio, Brinės bei Otočaco savivaldybėse, taip pat Zadaro apskričiai priklausančioje Gračaco savivaldybėje.

5. **Ryšys su geografine vietove**

„Lička janjetina“ produkto pavadinimas saugomas dėl gero vardo, kurį šis produktas įgijo dėl mėsos kokybės ir ilgamečių avių auginimo pagal specifinius metodus tradicijų.

Geografinės vietovės apibūdinimas

Lika – tai žemyninis regionas, apsuptas kalnų grandinių (Velebito kalnai pietuose, Velika Kapelos kalnai vakaruose, Plješevicos kalnai rytuose ir Mala Kapelos kalnai šiaurėje), kuriame gausu karstinių lygumų (kroatų k. „poljés“) (Gacko lyguma, Ličo lyguma, Krbavos lyguma, Ličo Pounės ir kt.) ir verčiamasi žemės ūkio veikla, visų pirma avių pašarams naudojamų grūdų (išskyrus kukurūzus) auginimu. Karstinės lygumos sukuria tektoninio tipo sankaupų reljefą, palankiai veikiantį dirvožemio, kuriame daugiausia yra smėlio ir molio arba tik smėlio, struktūrą. Likos geografinei vietovei būdingas atšiaurus kalnų klimatas ir trumpas vegetacinis laikotarpis. Plynaukštėse ir karstinėse įdubose vidutinė temperatūra sausį siekia maždaug −2 °C laipsnius, o pirmą metų pusmetį mažiausia temperatūra yra žemiau 0 °C. Šiam regionui būdingi stiprūs šiaurės vakarų vėjai, o ilgai trunkančios žiemos daro įtaką augalinei dangai ir jos sudėčiai, taip pat augalų bendrijų pasiskirstymui.

Specifinis avių auginimo būdas

Likos gyventojai pagal tradicinį metodą, t. y. ganyklose, „Lička pramenka“ veislės avis augina nuo seno, kaip rodo gausūs senieji dokumentai (Kosović B. *Postanak naziva Lika i Ličani* („Pavadinimų „Lika“ ir „Ličani“ kilmė“), Lički kalendar, 1935 m., p. 62–63 ir 75–79). Toks auginimo būdas išliko iki mūsų dienų. Likos regiono avių auginimo būdas labai skyrėsi nuo kituose panašiuose regionuose taikomo auginimo būdo: kalnuotose Likos vietovėse „Lička pramenka“ veislės avys, nepaisant sąlygų (gausu pašarų vasarą, bet mažai žiemą), ištisus metus praleisdavo toje pačioje vietoje. O Dalmatijoje vasaros mėnesiais, kai ganyklose mažai pašarų, „Dalmatinska pramenka“ veislės avys dažnai būdavo genamos į aukštesnėse vietovėse esančias ganyklas ir į žemesniame aukštyje esančias ganyklas grįždavo tik rudens pabaigoje. Toks Likos regione taikomas tradicinis auginimo būdas turėjo įtakos „Lička pramenka“ veislės avių savybėms. Šios avys dėl intensyvios fizinės veiklos yra labai stiprios, atsparios ligoms ir ne itin reiklios pastogei bei pašarams.

Specifinio avių auginimo būdo ir mėsos savybių ryšys

Kaip patvirtino įvairūs moksliniai tyrimai, dėl specifinio vietinės avių veislės „Lička pramenka“ auginimo būdo, t. y. kai avys paliekamos ganytis gryname ore kalnuotose Likos vietovėse, „Lička janjetina“ ėriena įgauna kitokį nei kituose regionuose auginamų ėriukų mėsos skonį, spalvą ir aromatą. Avys nuolatos juda, todėl Likos ganyklose užaugusių ėriukų mėsa dėl intensyvios fizinės veiklos yra ryškesnės raudonos spalvos negu uždarose patalpose užaugintų ėriukų. Tokia ryškesnė spalva susijusi ne tik su veisle: ji taip pat priklauso nuo Likos regione užaugintų ėriukų kūno svorio skerdžiant (22–36 kg). Ėriukams augant didėja jų kūno masė, kartu aktyvėja oksidacinė veikla ir didėja mioglobino kiekis, o tai mėsai suteikia ryškesnę raudoną spalvą (Kaić A., daktaro disertacija *Fizikalno-kemijska svojstva mesa i sastav trupa janjadi ličke pramenke* („Lička pramenka“ veislės ėriukų mėsos fizinės bei cheminės savybės ir ėriukų skerdenos sudėtis), 2013 m.).

Pagamintos „Lička janjetina“ mėsos, kuriai būdingas intensyvus, bet nedominuojantis avienos skonis ir kvapas, savybėms įtaką daro geografinė vietovė, kurioje auginami ėriukai, įvairi ir gausi kalnų ganyklų augalija, kuria jie minta, taip pat skerdžiamų ėriukų amžius (90–160 dienų) ir svoris (22–36 kg). Tam, kad ėriukai gautų įvairesnių maistinių medžiagų (pieno, pašarų ir šieno), Likos regione jie skerdžiami vėliau nei kituose Kroatijos regionuose (Krese ėriukai skerdžiami 80 dienų amžiaus, o Page – 33 dienų). Likos regiono ėriukų skerdenos yra ilgesnės (iki 80 cm) ir tvirtesnės nei Kreso ar Pago ėriukų skerdenos (Kasap ir kt., mokslinis tyrimas *Neke odlike trupova janjadi ličke pramenke* („Lička pramenka“ veislės ėriukų skerdenos savybės), 2010 m., p. 858–861).

Specifines pagamintos „Lička janjetina“ mėsos aromatines savybes taip pat lemia pievų ir ganyklų, kuriose auginami Likos regiono ėriukai, augalų sudėtis – ji skiriasi nuo Dalmatijos pievų ir ganyklų augalų sudėties, todėl pastarajame regione užaugintų ėriukų mėsa turi kitokių aromatinių savybių.

Aldehidai, alkoholiai ir ketonai sudaro 85 % visų lakiųjų medžiagų, kurios lemia bendras pagamintos „Lička janjetina“ mėsos aromatines savybes. „Lička janjetina“ mėsoje dominuoja trys lakiosios medžiagos: heksano aldehidas, etanolis ir ketono oktano-2,3-dionas. Didžiausią poveikį auginant ganyklose turi lakioji medžiaga oktano-2,3-dionas.

Likos regiono ganyklos gali būti dviejų tipų: žemumose išsidėsčiusios žemyninės (natūralios arba pasėtos pievos) ir akmeningos (natūralios pievos), kuriose iš viso auga 96 augalų rūšys. Daugiausia tai aromatiniai augalai, iš kurių reikėtų išskirti dvi pagrindines saugomas rūšis, t. y. šilinius viržius (*Calluna vulgaris*) ir didžialapius šakius (*Pteridium aquilinum*). Čia taip pat auga daug dirvinių mažuolių (*Aphanes* gentis), vaistinių veronikų (*Veronica officinalis*) ir įvairių kerpių rūšių.

Atlikti tyrimai parodė, kad pašarų sudėtis ir Likos regiono ganykloms bei pievoms būdingos augalų bendrijos daro didelį poveikį „Lička janjetina“ mėsos aromatinėms savybėms, visų pirma jos lakiosioms medžiagoms.

Likos pievose ir ganyklose auginami „Lička pramenka“ veislės ėriukai su motinos pienu gauna tokių augalų rūšių maistinių medžiagų: stačiųjų dirsių (*Bromus erectus*), gelteklių (*Scorzonera villosa*), auksabarzdžių (*Chrysopogon gryllus*), eraičinų (*Festuca pseudovina*), miglinių (*Dichanthium ischaemum*), dašių (*Satureo edraianthetum*), pievinių vingiorykščių (*Filipendula hexapetala*), paprastųjų garždenių (*Lotus corniculatus*), vienagraižių snaudalių (*Leontodon hispidus*), kraujalakių (*Sanguisorba muricata*), ametistinių zundų (*Eryngium amethystinum*), *Sesleria tenuifolia*, *Trinia carniolica*, geltonųjų gencijonų (*Gentiana symphyandra*) ir prožirnių (*Genista holopetala*).

Iš pirmiau pateiktų teiginių matyti, kad „Lička janjetina“ ėrienos ir kitos panašios ėrienos lakiųjų aromatinių medžiagų skirtumus iš esmės lemia geografinė vietovė, kurioje auginami ėriukai (vietovės poveikis) (Krvavica ir kt., mokslinis tyrimas *Isparljivi spojevi arome ličke janjetine* („Lička janjetina“ mėsos lakiosios aromatinės medžiagos), 2015 m., p. 238–246).

Geras vardas

„Lička janjetina“ pavadinimas ypač vertinamas tapo nuo 1998 m., kai Likos regione pradėtas rengti renginys „Ruduo Likoje“, kuriame lankytojai turi progą susipažinti su šio regiono savitumais ir paragauti paruoštų vietinių produktų. Šiame kasmet vykstančiame gastronominiame, kultūriniame ir turistiniame renginyje lankytojai supažindinami su autentiškomis Likos regiono folklorinėmis dainomis ir šokiais, taip pat jame ruošiami ir pristatomi tradiciniai šio regiono patiekalai, pvz., ant iešmo kepta „Lička janjetina“ ėriena arba aštrus ėrienos sultinys „lička kisela juha“.

Gerą „Lička janjetina“ produkto, glaudžiai susijusio su Likos regionu, vardą liudija gastronomijos gidas *Vodič kroz hrvatske gastro ikone*, kuriame šis produktas pavadintas regiono gastronominiu stebuklu (Andrić V. ir kt., *Vodič kroz hrvatske gastro ikone*, Gastronomad, Zagrebas, 2007 m., p. 210–211), taip pat leidinys *Hrvatska eno-gastronomija*, kuriame nurodoma, kad troškinta arba ant iešmo kepta „Lička janjetina“ ėriena yra vienas iš simbolinių Likos regiono gastronominių patiekalų ir vienas iš geriausią vardą turinčių tradicinių gaminių.

Tai, kad „Lička janjetina“ pavadinimas ir ruošimo būdas minimi specializuotuose mėsos produktams skirtuose žurnaluose ir leidiniuose, rodo, jog produktas iki šių dienų išsaugojo savo gerą vardą ir kokybę (Cvrtila ir kt., *Kakvoća janjećeg mesa* („Ėrienos kokybė“), 2007 m., Meso 9/2: 114–120, p. 115).

Be to, įvairūs kulinariniai leidiniai, pvz., serija *Hrvatska tradicionalna jela i pila* („Tradiciniai Kroatijos valgiai ir gėrimai“) spausdina patiekalų iš „Lička janjetina“ ėrienos receptus.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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