ATTI OĦRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2018/C 153/05)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

DOKUMENT UNIKU

"LIČKA JANJETINA"

Nru tal-UE: PGI-HR-02179 — 13.9.2016

DOP ( ) IĠP (X)

1. **Isem (ismijiet)**

"Lička janjetina"

2. **Stat Membru jew Pajjiż Terz**

Il-Kroazja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Kategorija 1.1 Laħam frisk (u l-ġewwieni)

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

"Lička janjetina" huwa laħam miksub mill-qtil ta' ħrief li twieldu mill-ġens maskili u femminili ta' razza tan-nagħaġ awtoktona, il-Lika Curly ("Lička Pramenka").

Ħrief tar-razza Lika Curly li jintużaw għall-produzzjoni tal-"Lička janjetina" jinqatlu meta jkollhom età ta' bejn 90 u 160 jum u piż tal-ġisem ta' bejn 22 kg u 36 kg. Karkassa ppreparata għall-produzzjoni tal-"Lička janjetina" għandu jkollha piż li jvarja bejn 12 kg u 18 kg, u tul massimu ta' 80 cm. Il-laħam frisk tal-"Lička janjetina" ivarja minn aħmar qawwi għal kulur aħmar aktar intens u għandu struttura tal-muskoli delikata, b'depożiti sodi ta' xaħam ta' taħt il-ġilda u ta' xaħam vixerali, li huma bojod bi sfumatura safranija, u b'aroma intensa iżda mhux iż-żejjed, ta' laħam tal-muntun.

Il-"Lička janjetina" jittiekel imsajjar biss. Meta l-"Lička janjetina" jissajjar, ix-xaħam gradwalment idub u l-laħam isir immerraq u tari u jiżviluppa, u jiżviluppa togħma intensa iżda mhux iż-żejjed, ta' laħam tal-muntun; il-profil aromatiku tal-"Lička janjetina" fih komposti volatili (aldeidi, alkoħols, ketoni) mill-għalf tal-ħrief Lika Curly, li fih jiġu miżjuda speċijiet ta' pjanti mill-mergħat u l-bwar fiż-żona ġeografika fejn huwa mrobbi l-Lika Curly.

([1]) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Qabel it-tbiċċir, il-ħrief maħsuba għall-produzzjoni tal-"Lička janjetina" jiġu mitmugħa ħalib tan-nagħaġ (permezz tar-treddigħ), żwien, ħuxlief u taħlita ta' ċereali (ħafur, xgħir, segala, tritikal, qamħ u qamħirrun) matul ix-xitwa, u jinħarġu biex jirgħu matul is-sajf. Il-ħrief Lika Curly jqattgħu minimu ta' 30 jum jirgħu.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

It-trobbija, it-tgħammir u t-twelid tan-nagħaġ Lika Curly u t-trobbija u l-qatla tal-ħrief ta' dik ir-razza jridu jseħħu kollha fiż-żona ġeografika msemmija fil-punt 4.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ., tal-prodott li għalih jirreferi l-isem*

Il-"Lička janjetina" jitqiegħed fis-suq biss bħala karkassa sħiħa jew bħala nofs karkassa, friska, mingħajr il-partijiet t'isfel tar-riġel jew l-organi fil-kavitajiet addominali, tat-toraċi u tal-pelvi. Ir-ras, il-kliewi u x-xaħam tal-kliewi jiffurmaw partijiet integrali tal-karkassa.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott li għalih jirreferi l-isem*

Il-"Lička janjetina" jiġi ttikkettat fil-biċċerija billi titqiegħed marka li ma titħassarx fuq il-ġnub, fuq l-ispalel jew mal-kustilji tal-karkassa mkessħa. Il-marka li ma titħassarx hija ta' forma ovali u tinkludi l-kelma "Lička", li tinsab fil-parti ta' fuq, l-indikazzjoni "žig klaonice" ["il-marka tal-biċċerija"] fin-nofs, u l-kelma "janjetina" fil-qiegħ.

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika ta' Lika tinsab f'żewġ reġjuni amministrattivi, fil-biċċa l-kbira tagħha fil-Kontea ta' Lika-Senj u f'parti iżgħar fil-Kontea ta' Zadar. Iż-żona li fiha jitrabba l-Lika Curly u fejn jiġi prodott il-"Lička janjetina" tkopri l-belt ta' Gospić u l-muniċipalitajiet ta' Donji Lapac, Karlobag, Lovinac, Perušić, Plitvička jezera, Udbina, Vrhovine, Senj, Brinje u Otočac fil-Kontea ta' Lika-Senj u Gračac fil-Kontea ta' Zadar.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Qed tintalab il-protezzjoni għall-isem tal-prodott "Lička janjetina" minħabba r-reputazzjoni tal-prodott, li ġejja mill-kwalità tal-laħam u speċifikament minn tradizzjoni twila tat-trobbija tan-nagħaġ.

Deskrizzjoni taż-żona ġeografika

Lika huwa reġjun kontinentali, imdawwar minn ktajjen ta' muntanji (il-muntanji ta' Velebit fin-Nofsinhar, il-muntanji ta' Velika Kapela fil-Punent, il-Muntanja Plješivica fil-Lvant u l-Muntanja Mala Kapela fit-Tramuntana) li fih għadd kbir ta' pjanuri karstiċi (jew "polje") (Gacko polje, Ličko polje, Krbavsko polje, Ličko Pounje, eċċ.). Huwa sit tal-produzzjoni agrikola; hemmhekk jiġu kkultivati ċereali (minbarra l-qamħirrun), li jintużaw primarjament bħala għalf għan-nagħaġ. Il-pjanuri karstiċi huma riżalt akkumulattiv tat-tip tettoniku. Il-forma tal-wiċċ tagħhom għandha influwenza pożittiva fuq l-istruttura tal-ħamrija. Jippredominaw ir-ramel tafli u l-ħamrija ramlija. Iż-żona ta' Lika għandha klima muntanjuża ħarxa b'perjodu ta' veġetazzjoni relattivament qasir. Fil-witat u l-pjanuri tagħha, it-temperatura medja f'Jannar tkun ta' madwar – 2 °C, u matul l-ewwel sitt xhur tas-sena t-temperatura minima tinżel taħt iż-0 °C. F'Lika, ir-riħ qawwi mill-Majjistral, u x-xtiewi twal, jaffettwaw il-kopertura tal-pjanti u l-kompożizzjoni u d-distribuzzjoni tal-komunitajiet ta' pjanti.

Mod speċifiku għat-trobbija tan-nagħaġ

L-abitanti tar-reġjun ta' Lika dejjem kienu jrabbu n-nagħaġ tar-razza Lika Curly bil-mod antik tradizzjonali — f'mergħat fil-miftuħ. Xhieda ta' dan insibu bosta rakkonti storiċi (Kosović, B. (1935), *Postanak naziva Lika i Ličani* [L-oriġini tal-ismijiet "Lika" u "Ličani"], Lički kalendar, pp. 62-63, 75-79), u dan il-metodu ta' trobbija għadu jintuża anki llum. Il-mod kif in-nagħaġ jiġu mrobbija f'Lika ivarja sew mill-approċċ użat f'żoni oħra simili, għaliex fiż-żoni muntanjuži tar-reġjun, f'kundizzjonijiet ta' mergħat abbundanti fis-sajf u ta' ftit nutrizzjoni fix-xitwa, in-nagħaġ Lika Curly jqattgħu l-ħin kollu fl-istess żona. Fid-Dalmazja, min-naħa l-oħra, minħabba n-nuqqas ta' mergħat fix-xhur tas-sajf, in-nagħaġ tar-razza Dalmatian Curly spiss ġew ittrasferiti għal mergħat ogħla, u rritornaw lejn żoni f'altitudni aktar baxxa lejn l-aħħar tal-ħarifa. Il-metodu tradizzjonali tat-trobbija tan-nagħaġ ipprattikat fir-reġjun ta' Lika affettwa wkoll il-karatteristiċi tan-nagħaġ Lika Curly: minħabba li dawn huma ferm attivi fiżikament, huma reżiljenti, reżistenti għall-mard u modesti f'termini tal-akkomodazzjoni u r-rekwiżiti nutrittivi tagħhom.

Ir-rabta bejn il-mod ta' kif jitrabbew in-nagħaġ u l-laħam tagħhom

Minħabba l-metodu speċifiku tat-trobbija ta' din ir-razza tan-nagħaġ awtoktona Lika Curly fil-miftuħ fiż-żoni muntanjużi ta' Lika, il-laħam tal-"Lička janjetina" għandu togħma, kulur u riħa distintivi meta mqabbel ma' ħaruf ġejjin minn żoni oħrajn. Dan ġie kkonfermat minn għadd ta' studji xjentifiċi. Il-laħam mill-ħrief ta' Lika mrobbija fil-mergħat, minħabba l-moviment u l-attività fiżika aktar intensivi tagħhom, huwa ta' lewn aħmar aktar intens mil-laħam tal-ħrief imrobbija f'azjendi agrikoli. Minbarra r-razza, il-bidla fil-kulur tal-laħam hija wkoll marbuta direttament mal-piż tal-ġisem tal-ħaruf ta' Lika qabel il-qatla (bejn 22 kg u 36 kg). Hekk kif il-ħrief ta' Lika jikbru u jiżdiedu fil-piż, hekk ukoll jiżdiedu l-attività ossidativa u l-ammont ta' mijoglobina, u minħabba dan il-laħam ta' dawk l-annimali jkun ta' kulur aħmar aktar intens (Kaić, A. (2013), *Fizikalno-kemijska svojstva mesa i sastav trupa janjadi ličke pramenke* [Il-karatteristiċi fiżikokimiċi tal-laħam u l-kompożizzjoni tal-karkassi tal-ħrief Lika Curly], teżi tad-dottorat).

Il-karatteristiċi tal-laħam imsajjar tal-"Lička janjetina", li għandu togħma u aroma tal-laħam tal-muntun intensi iżda mhux intensi iż-żejjed, huma influwenzati miż-żona ġeografika fejn jitrabbew in-nagħaġ, mill-fatt li dawn jieklu veġetazzjoni varjata u abbundanti tal-mergħat tal-muntanji, u mill-età (90-160 jum) u l-piż tal-ġisem tagħhom fil-ħin tal-qatla (22-36 kg). Minħabba kundizzjonijiet ta' nutrizzjoni aħjar (il-ħalib, il-mergħat u t-tiben), il-ħrief ta' Lika jinqatlu aktar tard mill-ħrief minn żoni oħrajn tal-Kroazja (il-ħrief Cres jinqatlu fl-età ta' 80 jum, il-ħrief Pag fl-età ta' 33 jum), b'tali mod li karkassi tal-ħrief ta' Lika huma wkoll itwal (sa 80 cm) u aktar żviluppati mill-karkassi tal-ħrief Cres jew tal-ħrief Pag (Kasap et al. (2010), *Neke odlike trupova janjadi ličke pramenke* [Ċerti karattersitiċi tal-karakssi tal-ħrief Lika Curly], studju xjentifiku, pp. 858-861).

Il-profil aromatiku tal-laħam tal-"Lička janjetina" huwa distint minħabba l-kompożizzjoni botanika tal-mergħat u l-bwar fejn jitrabbew il-ħrief ta' Lika. L-aroma tal-ħaruf tad-Dalmazja hija differenti għaliex il-kompożizzjoni botanika tal-mergħat u l-bwar hemmhekk hija differenti.

Aktar minn 85 % tal-komposti volatili fil-profil aromatiku totali tal-laħam tal-"Lička janjetina" huma attribwiti lil aldeidi, lil alkoħols u lil ketoni. It-tliet komposti volatili l-aktar abbundanti fil-laħam tal-"Lička janjetina" huma l-eżanaldeid, l-etanol tal-akoħol u l-keton 2,3-ottanedion. Il-komposti volatili li huma l-iktar rappreżentattivi tal-influwenza tat-trobbija tal-annimali fil-mergħat huwa t-2,3-ottanedion.

Il-veġetazzjoni tal-art tal-mergħat f'Lika tista'u tiġi kklassifikata parzjalment bħala mergħa tal-pjanuri kontinentali (mergħat naturali u miżrugħa), u parzjalment bħala mergħat bil-ġebel (mergħat naturali), b'kompożizzjoni floristika ta' 96 speċi. Sehem sinifikanti huwa rrappreżentat minn ħxejjex aromatiċi, li minnhom dawk dominanti huma l-protetta ħaxixet il-mikinsa (*Calluna vulgaris*) u l-felċi (*Pteridium aquilinum*). It-tursin-piert (tal-ġeneru *Aphanes*), health speedwell (*Veronica officinalis*) u għadd ta' likeni oħra huma komuni hemmhekk.

Ir-riċerka wriet li l-għalf, il-komunitajiet tal-pjanti tal-mergħat u l-bwar ta' Lika u l-kompożizzjoni tal-porzjon tal-għalf għandhom rwol vitali fid-determinazzjoni tal-profil aromatiku tal-"Lička janjetina".

Barra mill-ħalib tan-nagħaġ, il-porzjon tal-għalf, jiġifieri l-konsum nutrittiv tal-ħrief Lika Curly li jirgħu fil-mergħat u l-bwar ta' Lika, hija magħmula minn speċijiet ta' pjanti li ġejjin: *Bromus erectus* (erect brome), *Scorzonera villosa*, *Chrysopogon gryllus* (scented grass), *Festuca pseudovina* (hard fescue, *Dichantium ischaemum* (yellow bluestem), Satureo edraianthetum, Filipendula hexapetala (dropwort), *Lotus corniculatus* (common bird's-foot trefoil), *Leontodon hispidus* (rough hawkbit), *Sanguisorba muricata* (small burnet), *Eryngium amethystinum* (amethyst eryngo), *Sesleria tenuifolia*, *Trinia carniolica*, *Gentiana symphyandra* (great yellow gentian) u *Genista holopetala* (broom).

Dan jissuġġerixxi li l-fattur ewlieni li jiddistingwi l-komposti aromatiċi volatili tal-"Lička janjetina" minn dawk ta' ħrief oħra komparabbli hija ż-żona ġeografika li fiha trabbew il-ħrief (l-hekk imsejjaħ "effett territorjali") (Krvavica et al. (2015), *Isparljivi spojevi arome ličke janjetine* [Komposti aromatiċi volatili tal-"Lička janjetina"], studju xjentifiku, pp. 238-246).

Reputazzjoni

Mill-1998 'l hawn b'mod partikolari, ir-reputazzjoni tal-"Lička janjetina" ġiet enfasizzata fir-reġjun ta' Lika, wara t-tnedija tal-avveniment imsejjaħ Il-Ħarifa f'Lika ("*Jesen u Lici*"). F'dan l-avveniment, il-viżitaturi huma introdotti għall-identità lokali tar-reġjun ta' Lika, u jitħejjew prodotti lokali ta' Lika. L-għan ta' dan l-avveniment gastronomiku ta' kull sena fil-kalendarju tat-turiżmu kulturali huwa li jintroduċi lill-viżitaturi għall-għana u ż-żfin tradizzjonali awtentiċi tar-reġjun ta' Lika u li jitħejjew u jintwerew prodotti tradizzjonali lokali tar-reġjun, fosthom il-"Lička janjetina" mixwi fuq is-seffud u l-istuffat qares tal-ħaruf fl-istil ta' "Lika".

Ir-rabta bejn ir-reputazzjoni tal-prodott "Lička janjetina" u ż-żona ta' Lika hija murija wkoll fil-pubblikazzjoni kulinarja *Vodič Hrvatske gastro ikone* [Gwida għall-ikolni kulinarji tal-Kroazja], li telenka l-"Lička janjetina" (Andrić, V. et al. (2007), *Vodič kroz hrvatske gastro ikone*, Gastronomad, Zagreb, pp. 210-211) bħala waħda mill-"ikoni kulinarji" tar-reġjun ta' Lika. *Hrvatska eno-gastronomija* [Enogastronomija tal-Kroazja] tirreferi wkoll għal-"Lička janjetina" bħala prodott li jiddefinixxi r-reġjun ta' Lika f'termini gastronomiċi u lihuwa wieħed mill-aktar speċjalitajiet magħrufin. Il-"Lička janjetina" jiġi ppreparat billi jinħema taħt għatu jew billi jinxtewa fuq is-seffud.

Ir-reputazzjoni u l-kwalità li l-"Lička janjetina" għad għandu llum, jintwerew mill-fatt li l-isem tal-prodott u l-metodu ta' preparazzjoni huma msemmija f'pubblikazzjonijiet u gazzetti speċjalizzati fuq il-laħam (Cvrtila et al. (2007), *Kakvoća janjećeg mesa* [Quality of meat of lamb], *Meso* 9/2:114-120, p. 115).

Riċetti għat-tħejjija tal-"Lička janjetina" jissemmewi f'diversi pubblikazzjonijiet kulinarji, bħal, pereżempju, fis-serje "*Hrvatska tradicionalna jela i pila*" [Ikel u xorb Kroat tradizzjonali].

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) ta' dan ir-Regolament)

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