ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2018/C 153/05)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„LIČKA JANJETINA"

EU-nr.: PGI-HR-02179 — 13.9.2016

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/namen**

„Lička janjetina"

2. **Lidstaat of derde land**

Kroatië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.1 Vers vlees (en vers slachtafval)

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

„Lička janjetina" is vlees van mannelijke en vrouwelijke lammeren van een inheems schapenras, „lička pramenka" genaamd.

De lammeren van dit ras die voor de productie van „Lička janjetina" worden gebruikt, worden geslacht wanneer ze tussen 90 en 160 dagen oud zijn en een gewicht van 22 kg tot 36 kg hebben. Een schoongemaakt karkas dat voor de productie van „Lička janjetina" wordt gebruikt, weegt tussen 12 kg en 18 kg en is maximaal 80 cm lang. Het vers vlees van „Lička janjetina" varieert van lichtrood tot een meer intense rode kleur en vertoont een verfijnde spierstructuur, met stevige onderhuidse en viscerale vetlagen die wit van kleur zijn met een geelachtige tint, alsook een intense, maar niet al te sterke schapengeur.

„Lička janjetina" wordt alleen gekookt gegeten. Bij het koken van „Lička janjetina" smelt het vet geleidelijk, waardoor het vlees sappig en mals wordt en een intense, maar niet al te sterke smaak en geur van schapen ontwikkelt; het aromatische profiel van „Lička janjetina" omvat vluchtige stoffen (aldehyden, alcoholen, ketonen) die afkomstig zijn van de voeding van de lammeren die bestaat uit plantensoorten die groeien in de weilanden en graslanden in het geografische gebied waar het ras wordt geteeld.

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Voorafgaand aan de slacht worden de lammeren die voor de productie van „Lička janjetina" bestemd zijn, 's winters gevoed met schapenmelk (via het zogen), hooi van de graslanden en een mengeling van granen (haver, triticale, gerst, rogge, tarwe en maïs), waarna ze 's zomers in de weilanden kunnen grazen. De lammeren brengen minimaal dertig dagen in het weiland door.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Het fokken, paren en lammeren van de schapen alsook het houden en de slacht van de lammeren van dit ras moeten allemaal plaatsvinden binnen het in punt 4 omschreven geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

„Lička janjetina" wordt alleen op de markt gebracht als een vers volledig of half karkas, zonder de onderste delen van de poten of de organen in de borst-, buik- en bekkenholte. De kop, de nieren en het niervet maken integraal deel uit van het karkas.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

„Lička janjetina" wordt in het slachthuis geëtiketteerd door op de billen, schouders of ribben van het gekoelde karkas een onuitwisbaar merkteken aan te brengen. Dit onuitwisbare merkteken is ovaal van vorm en omvat bovenaan het woord „lička", in het midden de aanduiding „žig klaonice" („slachthuismarkering") en daaronder het woord „janjetina".

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied Lika bevindt zich in twee bestuurlijke regio's: het grootste deel ervan ligt in de regio Lika-Senj, een kleiner deel ligt in de regio Zadar. Het gebied waarin het ras opgroeit en „Lička janjetina" wordt geproduceerd, omvat de stad Gospić en de gemeenten Donji Lapac, Karlobag, Lovinac, Perušić, Plitvička jezera, Udbina, Vrhovine, Senj, Brinje en Otočac in de regio Lika-Senj, en Gračac in de regio Zadar.

5. Verband met het geografische gebied

Er wordt om bescherming van de naam van het product „Lička janjetina" gevraagd vanwege de faam van het product die te danken is aan de kwaliteit van het vlees en een lange traditie waarbij de schapen op een specifieke manier opgroeien.

Beschrijving van het geografische gebied

Lika is een regio op het vasteland die omsloten wordt door bergketens (de Velebit-bergketen in het zuiden, de Velika Kapela-bergketen in het westen, de berg Plješivica in het oosten en de berg Mala Kapela in het noorden). In deze regio liggen talrijke karstvlakten (of „polje") (Gacko polje, Ličko polje, Krbavsko polje, Ličko Pounje enz.). In dit gebied wordt vooral aan landbouw gedaan: hier worden granen (met uitzondering van maïs) geteeld die voornamelijk als voer voor de schapen worden gebruikt. Karstvlakten zijn een tektonische landschapsvorm die door ophoping ontstaat. De vorm van hun oppervlak heeft een gunstige invloed op de structuur van de bodem. Men vindt er vooral kleiig-zandige en zandbodems. In de streek van Lika heerst een ruw bergklimaat met een relatief korte vegetatieperiode. De gemiddelde temperatuur op de plateaus en vlakten ligt rond – 2 °C in januari, en de minimumtemperatuur in de eerste zes maanden van het jaar ligt onder 0 °C. De krachtige noordwestelijke wind in Lika, gecombineerd met de lange winters, beïnvloedt zowel het plantendek als de samenstelling van de vegetatie, alsook de verdeling van de plantengemeenschappen.

Specifieke wijze waarop de schapen opgroeien

De inwoners van het gebied Lika hebben de schapen van het ras altijd volgens de oude traditionele methode gehouden, namelijk in open weilanden. Het bewijs hiervan vinden we terug in diverse historische publicaties (Kosović, B. (1935), Postanak naziva Lika i Ličani (herkomst van de namen „Lika" en „Ličani"), Lički kalendar, blz. 62-63, 75-79), en de schapen worden tot op de dag van vandaag op deze wijze gehouden. De manier waarop de schapen in Lika opgroeiden, verschilt sterk van de methoden die in andere gelijkaardige gebieden werden gebruikt; ze bleven de hele tijd in hetzelfde gebied, omdat ze vanwege het bergachtige karakter van de streek en het feit dat ze 's zomers volop konden grazen op de vele graslanden en de voeding 's winters eerder karig was, de hele tijd in hetzelfde gebied doorbrachten. In Dalmatië daarentegen, waar in de zomermaanden maar weinig gras beschikbaar was, werden de schapen van het lokale (Dalmatische) ras vaak naar hoger gelegen weilanden gebracht, waarna ze in de late herfst naar de lager gelegen gebieden terugkeerden. De traditionele wijze waarop de schapen in Lika worden gehouden, heeft ook de kenmerken van het schaap beïnvloed: doordat deze schapen fysiek zeer actief zijn, zijn ze zeer gehard, resistent tegen ziekten en hebben ze qua huisvesting en voeding niet veel nodig.

Verband tussen de wijze waarop de schapen worden gehouden, en het vlees van de schapen

Dankzij de specifieke wijze waarop de schapen worden gehouden — dit inheemse schapenras kan vrij rondlopen in de bergachtige gebieden van Lika — heeft het vlees van „Lička janjetina" ook een karakteristieke smaak, kleur en geur in vergelijking met het lamsvlees van andere gebieden. Dit is bevestigd in verschillende wetenschappelijke studies. Doordat de lammeren die op de weilanden van Lika worden gehouden, fysiek veel actiever zijn, is de rode kleur van hun vlees intenser dan bij lammeren die op de boerderij worden gehouden. Daarnaast houdt de kleurverandering van het vlees ook rechtstreeks verband met het gewicht van het lam vlak voordat het geslacht wordt (tussen 22 kg en 36 kg). Naarmate de lammeren ouder worden en meer gaan wegen, nemen ook de oxidatieve activiteit van en de hoeveelheid myoglobine toe, waardoor het vlees van deze dieren een rodere kleur heeft (Kaić, A. (2013), Fizikalno-kemijska svojstva mesa i sastav trupa janjadi ličke pramenke (Fysisch-chemische kenmerken van het vlees en samenstelling van de karkassen van lammeren uit Lika), proefschrift).

De kenmerken van het gekookte vlees van „Lička janjetina", dat een intense, maar niet al te sterke smaak en geur van schapen heeft, worden beïnvloed door het geografische gebied waarin de schapen worden gehouden, het feit dat ze zich kunnen voeden met de vele en overvloedige vegetatie die op de bergweilanden groeit, alsook door hun leeftijd (90-160 dagen) en gewicht (22-36 kg) wanneer ze geslacht worden. Dankzij deze betere voedingssituatie (melk, grasland en hooi) kunnen deze lammeren later geslacht worden dan lammeren uit andere gebieden in Kroatië (Cres-lammeren worden geslacht wanneer ze 80 dagen oud zijn, Pag-lammeren wanneer ze 33 dagen oud zijn). Hierdoor zijn de karkassen van de Lika-lammeren ook langer (tot 80 cm) en beter ontwikkeld dan de karkassen van de Cres- of Pag-lammeren (Kasap et al. (2010), Neke odlike trupova janjadi ličke pramenke (Bepaalde kenmerken van de karkassen van Lika-lammeren), wetenschappelijke studie, blz. 858-861).

Het aromatische profiel van het gekookte vlees van „Lička janjetina" is kenmerkend door de botanische samenstelling van de weilanden en graslanden waar de lammeren opgroeien. Het aroma van een lam uit Dalmatië verschilt omdat de botanische samenstelling van de weilanden en graslanden in die streek ook anders is.

De vluchtige stoffen in het totale aromatische profiel van het gekookte vlees van „Lička janjetina" bestaan voor meer dan 85 % uit aldehyden, alcoholen en ketonen. De drie meest voorkomende vluchtige stoffen in het vlees van „Lička janjetina" zijn hexaanaldehyde, de alcohol ethanol en het keton 2,3-octaandion. De vluchtige stof die het meest representatief is voor de invloed van het feit dat de dieren op grasland worden gehouden, is 2,3-octaandion.

De vegetatie die voorkomt op de graslanden van Lika kan deels worden geclassificeerd als grasland in continentaal laagland (natuurlijke en ingezaaide weilanden) en deels als steenachtige weilanden (natuurlijke graslanden); de floristische samenstelling telt 96 soorten. De aromatische kruiden maken daarvan een aanzienlijk deel uit, met als overheersende soorten het beschermde gewone heidekruid (*Calluna vulgaris*) en de adelaarsvaren (*Pteridium aquilinum*). Ook akkerleeuweklauw (van het geslacht *Aphanes*), mannetjesereprijs (*Veronica officinalis*) en een aantal korstmossen komen overal voor.

Uit onderzoek is gebleken dat de voeding, de plantengemeenschappen op de gras- en weilanden van Lika alsook de samenstelling van de voederrantsoenen van essentieel belang zijn voor de bepaling van het aromatische profiel van „Lička janjetina".

Naast de melk van de ooi bestaat het voederrantsoen, m.a.w. de voedingsopname van lammeren die op de weilanden en graslanden van Lika grazen, uit de volgende plantensoorten: *Bromus erectus* (bergdravik), *Scorzonera villosa*, *Chrysopogon gryllus*, *Festuca pseudovina* (hardzwenkgras), *Dichantium ischaemum*, *Satureo edraianthetum*, *Filipendula hexapetala* (knolspirea), *Lotus corniculatus* (gewone rolklaver), *Leontodon hispidus* (ruige leeuwentand), *Sanguisorba muricata* (kleine pimpernel), *Eryngium amethystinum* (kruisdistel), *Sesleria tenuifolia*, *Trinia carniolica*, *Gentiana symphyandra* (grote gele gentiaan) en *Genista holopetala* (brem).

Hieruit kunnen we opmaken dat de belangrijkste factor voor het onderscheiden van de vluchtige aromatische stoffen van „Lička janjetina" ten opzichte van die van andere vergelijkbare lammeren het geografische gebied is waar de lammeren opgroeien (de zogenaamde „territoriale werking") (Krvavica et al. (2015), *Isparljivi spojevi arome ličke janjetine* (Vluchtige aromatische stoffen van „Lička janjetina"), wetenschappelijke studie, blz. 238-246).

Faam

Met name sinds 1998 wordt de faam van „Lička janjetina" in de streek van Lika nadrukkelijk onder de aandacht gebracht. In dat jaar werd voor het eerst een evenement georganiseerd, genaamd Herfst in Lika („Jesen u Lici"). Bezoekers van dit evenement krijgen meer uitleg over het eigen karakter van Lika als gebied, alsook over de lokale producten die in Lika worden gemaakt. Met dit jaarlijkse gastronomische evenement op de culturele toeristische kalender wil men de bezoekers laten kennismaken met de authentieke volksliederen en volksdansen uit de streek van Lika, alsook met de lokale traditionele producten van de streek, zoals „Lička janjetina" aan het spit en de typische stoofschotel van lamsvlees uit Lika.

Het verband tussen de faam van het product „Lička janjetina” en het gebied Lika wordt ook aangetoond in het culinaire werk *Vodič Hrvatske gastro ikone* (Gids van de Kroatische culinaire iconen), waarin „Lička janjetina” (Andrić, V. et al. (2007), *Vodič kroz hrvatske gastro ikone*, Gastronomad, Zagreb, blz. 210-211) als een van de „culinaire iconen” van Lika wordt vermeld. Ook in *Hrvatska eno-gastronomija* (Oenologie-gastronomie van Kroatië) wordt „Lička janjetina” vermeld als een van de bekendste specialiteiten die Lika als regio op de gastronomische kaart zetten. „Lička janjetina” wordt ofwel met gesloten deksel gebakken, ofwel aan het spit gegrild.

De faam die „Lička janjetina” tot op de dag van vandaag geniet, en de kwaliteit ervan blijken uit het feit dat de naam alsook de bereidingswijze van het product in diverse gespecialiseerde publicaties en vakbladen over vlees worden vermeld (Cvrtila et al. (2007), *Kakvoća janjećeg mesa* (Kwaliteit van lamsvlees), *Meso* 9/2:114-120, blz. 115).

Ook recepten voor de bereiding van „Lička janjetina” worden in diverse culinaire publicaties vermeld, bijvoorbeeld in de reeks „Hrvatska tradicionalna jela i pila” (Traditionele gerechten en dranken uit Kroatië).

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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