OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2018/C 153/05)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«LIČKA JANJETINA»

N.º UE: PGI-HR-02179 – 13.9.2016

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome (s)**

«Lička janjetina»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Croácia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.1. Carne (e miudezas) frescas

3.2. *Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1*

«Lička janjetina» designa uma carne obtida por abate de borregos jovens, machos e fêmeas, resultantes de ovelhas de uma raça autóctone designada «lička pramenka».

Os borregos da raça «lička pramenka» utilizados para a produção de «Lička janjetina» são abatidos com 90 a 160 dias de idade e um peso corporal compreendido entre 22 e 36 kg. O peso da carcaça limpa destinada à produção de «Lička janjetina» varia entre 12 e 18 kg, com um comprimento não superior a 80 cm. Carne fresca de cor variável entre o vermelho claro e o vermelho vivo, a «Lička janjetina» possui uma estrutura muscular delicada com depósitos de gordura subcutânea e visceral de consistência firme, de cor branca com tonalidade amarelada, e com o aroma intenso, não predominante, da carne de ovino.

A «Lička janjetina» é consumida exclusivamente depois de cozinhada. A cozedura derrete progressivamente a gordura e torna a carne de «Lička janjetina» tenra e suculenta, conferindo-lhe o sabor e aroma intensos, não predominantes, da carne de ovino, cujo perfil aromático contém compostos voláteis (aldeídos, álcoois, cetonas) característicos das variedades vegetais que fazem parte da alimentação dos borregos da raça «lička pramenka» nos prados e nas pastagens da área geográfica de criação desta raça de ovinos autóctone.

([1]) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Antes do abate, os borregos destinados à obtenção de «Lička janjetina» alimentam-se durante o inverno de leite de ovelha (através de aleitamento direto), feno de prados e de uma mistura de cereais (aveia, triticale, cevada, centeio, trigo e milho). No verão, são levados para pastagens. Os borregos da raça «lička pramenka» passam, no mínimo, 30 dias em pastos.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

A criação, a cobrição e parição das ovelhas de raça «lička pramenka», bem como a criação e o abate dos borregos, devem ocorrer na área geográfica identificada no ponto 4.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

A carne de «Lička janjetina» é exclusivamente comercializada fresca, em carcaças inteiras ou meias carcaças, desprovida das partes inferiores dos membros e dos órgãos das cavidades torácica, abdominal e pélvica. A cabeça e os rins, incluindo a gordura dos rins, fazem parte integrante da carcaça.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

A rotulagem da «Lička janjetina» é efetuada no matadouro, através da aposição de uma marca indelével, na perna, na pá ou nas costelas das carcaças refrigeradas. Essa marca indelével é oval e inclui a palavra «lička» na parte superior, a menção «žig klaonice» [marca do matadouro] na parte intermédia, e a palavra «janjetina» na parte inferior.

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica de Lika está localizada em duas regiões administrativas: a maior parte na «joupanie» (divisão administrativa) de Lika-Senj e uma parte menor na de Zadar. A zona em que são criados os ovinos da raça «lička pramenka» e em que é produzida a «Lička janjetina» compreende a localidade de Gospić e as subdivisões administrativas de Donji Lapac, Karlobag, Lovinac, Perušić, Plitvička jezera, Udbina, Vrhovine, Senj, Bringe e Otočac, na divisão administrativa de Lika-Senj, assim como a subdivisão administrativa de Gračac, na divisão administrativa de Zadar.

5. Relação com a área geográfica

A proteção da denominação do produto «Lička janjetina» assenta na sua reputação, adquirida graças à qualidade da carne e a uma longa tradição de criação de ovinos de acordo com práticas específicas.

Descrição da área geográfica

Lika é uma região continental rodeada por sistemas montanhosos (Velebit a sul, Velika Kapela a oeste, Plješivica a leste e Mala Kapela a norte) que incluem várias depressões cársicas (ou «poljés») (Gacko polje, Ličko polje, Krbavsko polje, Ličko Pounje, etc.) onde se pratica a agricultura, em especial o cultivo de cereais (exceto o milho) principalmente utilizados na alimentação dos ovinos. Os «poljés» constituem um relevo de origem tectónica cuja forma favorece a acumulação de solos essencialmente argilo-arenosos ou arenosos. A área geográfica de Lika caracteriza-se por um clima agreste de montanha e um período vegetativo curto. Nos planaltos e nos «poljés», a temperatura média, em janeiro, ronda os −2 °C e, durante o primeiro semestre do ano, a temperatura mínima é inferior a 0 °C. Nesta região, a forte ação do vento de noroeste, combinada com invernos longos, influencia o coberto vegetal e a sua composição, bem como a distribuição de comunidades vegetais.

Modo de criação específico dos ovinos

Os habitantes de Lika sempre criaram os ovinos da raça «lička pramenka» por métodos tradicionais, ou seja, em regime de pastoreio, como o testemunham muitos documentos antigos [Kosović, B. (1935), *Postanak naziva Lika i Ličani* - Origem das denominações «Lika» e «Ličani», *Lički kalendar*, p. 62 e 63 e 75 a 79]; este modo de criação prevaleceu até à atualidade. A criação de ovinos, tal como praticada em Lika, era muito diferente da praticada em outras regiões semelhantes: na realidade, nas zonas montanhosas de Lika, os ovinos da raça «lička pramenka» permaneciam todo o ano no mesmo local, independentemente das condições (pastos abundantes no verão, mas insuficientes durante o inverno). Na Dalmácia, em contrapartida, devido à escassez de pastagens nos meses de verão, os ovinos de raça «dalmatinska pramenka» eram frequentemente transferidos para pastagens situadas a maior altitude, regressando apenas às zonas de menor altitude no final do outono. Este modo de criação tradicional praticado em Lika influenciou também as características das ovelhas de raça «lička pramenka» que, devido a uma atividade física intensa, são particularmente robustas, resistentes às doenças e pouco exigentes em matéria de instalações e de alimentação.

Relação entre o modo de criação específico dos ovinos e a carne

O modo de criação específico da raça de ovinos autóctone «lička pramenka», que consiste na permanência dos animais ao ar livre nas zonas montanhosas de Lika, também confere à carne de «Lička janjetina» um sabor, uma cor e um aroma diferentes dos da carne de borrego proveniente de outras regiões, como confirmado por diversos estudos científicos. Devido à atividade física intensa dos animais, em constante movimento, a carne dos borregos de Lika criados nas pastagens apresenta um tom vermelho mais vivo do que a dos borregos criados em instalações fechadas. Esta diferença de cor não se deve apenas à raça: está também diretamente relacionada com o peso corporal dos borregos de Lika aquando do abate (entre 22 e 36 kg). Na realidade, à medida que os borregos crescem e adquirem peso corporal, a atividade oxidativa e a quantidade de mioglobina aumentam, conferindo à carne uma cor vermelha mais viva [Kaić, A. (2013), tese de doutoramento intitulada *Fizikalno-kemijska svojstva mesa i sastav trupa janjadi ličke pramenke* (Características físico-químicas da carne e composição da carcaça dos borregos da raça «lička pramenka»)].

As propriedades da carne de «Lička janjetina» cozinhada, com o sabor e o aroma intensos, não predominantes, da carne de ovino, são influenciadas pela área geográfica onde os borregos são criados – a vegetação diversificada e abundante das pastagens de montanha, que constituem a base da sua alimentação –, bem como pela idade (90-160 dias) e o peso corporal aquando do abate (22-36 kg). Os borregos de Lika, pelo facto de beneficiarem de melhores condições nutricionais (leite, pastos e feno), são abatidos mais tarde do que os das outras regiões da Croácia (os borregos de Cres são abatidos com 80 dias e os de Pag com 33 dias de vida), e as respetivas carcaças são mais compridas (até 80 cm) e mais desenvolvidas do que as dos borregos de Cres ou de Pag [Kasap et al. (2010), estudo científico intitulado *Neke odlike trupova janjadi ličke pramenke* (Características da carcaça dos borregos da raça «lička pramenka»), p. 858-861].

O perfil aromático específico da carne de «Lička janjetina», após cozinhada, resulta igualmente da composição botânica dos prados e das pastagens em que os borregos de Lika são mantidos, que é diferente da dos prados e pastagens da Dalmácia, o que explica a diferença do perfil aromático dos borregos provenientes desta região.

Os aldeídos, os álcoois e as cetonas representam 88,52 % dos compostos voláteis do perfil aromático geral da carne de «Lička janjetina», uma vez cozinhada. As três componentes voláteis predominantes na carne de «Lička janjetina» são o hexanal, o etanol e a cetona octano-2,3-diona. O composto volátil com impacto mais acentuado na prática de pastoreio é a octano-2,3-diona.

As áreas de pastagem de Lika dividem-se em duas categorias: as terras baixas continentais [prados naturais (espontâneos) e cultivados (semeados)], e os prados pedregosos (prados naturais), cuja composição floral compreende um total de 96 espécies. Trata-se, em grande parte, de ervas aromáticas, sendo as principais a urze comum (*Calluna vulgaris*) e os fetos grandes (*Pteridium aquilinum*), que são espécies protegidas. Existe também em grande quantidade de pé-de-leão dos campos (do género *Aphanes*), verónica-das-boticas (*Veronica officinalis*), bem como vários líquenes.

Os estudos realizados demonstraram que a composição da alimentação dos animais e as comunidades vegetais que cobrem os prados e as pastagens de Lika assumem um papel determinante no perfil da carne de «Lička janjetina», nomeadamente nos respetivos compostos voláteis.

A alimentação, através do leite materno, dos borregos da raça «lička pramenka» nos prados e nas pastagens de Lika é composta pelas seguintes espécies vegetais: o bromo ereto (*Bromus erectus*), a escorcioneira (*Scorzonera villosa*) o *chrysopogon* grilo (*Chrysopogon gryllus*), a fetusca (*Festuca pseudovina*), o milho-zaburro (*Dichanthium ischaemum*), a urze azul (*Satureo edraianthetum*), a filipêndula ulmária (*Filipendula hexapetala*), o cornichão ou loto (*Lotus corniculatus*), o dente-de-leão hispide (*Leontodon hispidus*), a pimpinela (*Sanguisorba muricata*), o cardo de ametista (*Eryngium amethystinum*), o junco (*Sesleria tenuifolia*), a trinia comum (*Trinia carniolica*), a genciana amarela (*Gentiana symphyandra*) e a giesta (*Genista holopetala*).

Este facto parece indicar que a diferença entre os compostos odoríferos voláteis da carne de «Lička janjetina» e os de outras carnes de borrego comparáveis deve-se principalmente à área geográfica em que os borregos são criados (influência do território) [Krvavica et al. (2015), estudo científico intitulado *Isparljivi spojevi arome ličke janjetine* (Compostos odoríferos voláteis da «Lička janjetina», p. 238 a 246].

Reputação

A «Lička janjetina» é alvo de especial atenção desde o lançamento na região de Lika, em 1998, de um evento denominado «Outono em Lika», que proporciona aos visitantes a possibilidade de tomarem contacto com a identidade desta região, e durante o qual são preparadas especialidades locais. Este evento gastronómico, cultural e turístico, que se realiza anualmente, tem por objetivo dar a conhecer aos visitantes as canções e danças típicas do folclore de Lika, bem como preparar e apresentar os produtos locais tradicionais desta região, nomeadamente a «Lička janjetina» no espeto e a «lička kisela juha», um caldo acidulado à base de carne de borrego.

A reputação de que a «Lička janjetina» usufrui, associada à região de Lika, é confirmada pela publicação gastronómica «Vodič kroz hrvatske gastro ikone», que a apresenta como um «ícone gastronómico» desta região [Andrić, V. et al. (2007): *Vodič kroz hrvatske gastro ikone*, Gastronomad, Zagreb, p. 210 e 211)], assim como pela obra intitulada *Hrvatska eno-gastronomija*, que refere que a «Lička janjetina», estufada ou no espeto, é um dos produtos emblemáticos de Lika no domínio gastronómico e uma das suas especialidades mais reputadas.

O facto de o nome e o modo de preparação da carne de «Lička janjetina» serem referidos em revistas e publicações profissionais da indústria das carnes mostra que este produto conseguiu manter até hoje a sua reputação e a sua qualidade [Cvrtila et al. (2007), *Kakvoća janjećeg mesa* («Qualidade da carne de borrego»), Meso 9/2:114-120, p. 115].

Por outro lado, diversas publicações culinárias, como a série «Hrvatska tradicionalna jela i pila» (Refeições e bebidas tradicionais da Croácia) divulgam receitas para cozinhar «Lička janjetina».

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento).

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