ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2018/C 153/05)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

DOCUMENT UNIC

„LIČKA JANJETINA”

Nr. UE: PGI-HR-02179 – 13.9.2016

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile)**

„Lička janjetina”

2. **Statul membru sau țara terță**

Croația

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Categoria 1.1. Carne proaspătă (și organe)

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1.*

„Lička janjetina” este o carne obținută în urma sacrificării mieilor masculi și femele născuți din rasa autohtonă de oi „lička pramenka”.

Mieii din această rasă utilizați pentru producția de „Lička janjetina” sunt sacrificați când au o vârstă cuprinsă între 90 și 160 de zile și o greutate cuprinsă între 22 kg și 36 kg. O carcasă fără intestine utilizată pentru producția de „Lička janjetina” variază de la 12 kg la 18 kg în greutate și ajunge până la 80 cm în lungime. Carnea proaspătă „Lička janjetina” poate fi de la un roșu aprins la un roșu mai intens, are o structură delicată a mușchiului, cu depozite ferme de grăsime subcutanată și viscerală, de culoare albă cu o tentă gălbuie, și prezintă o aromă intensă, dar nu exagerat de puternică, de carne de oaie.

Carnea „Lička janjetina” se consumă doar gătită. În cursul preparării, grăsimea se topește treptat, iar carnea devine fragedă și suculentă, dobândind un gust și o aromă intense, dar nu exagerat de puternice, de carne de oaie. Profilul aromatic al cărnii „Lička janjetina” conține compuși volatili (aldehide, alcooli, cetone) din hrana mieilor „lička pramenka”, care include soiuri de plante de pe pășunile și pajiștile din aria geografică unde sunt crescuți mieii din această rasă.

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

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Înaintea sacrificării, mieii destinați producției de „Lička janjetina” sunt hrăniți cu lapte de oaie (prin alăptare), cu fân provenit de pe pajiști și cu un amestec de cereale (orz, ovăz, triticală, secară, grâu și porumb) în timpul iernii și sunt scoși la pășunat în timpul verii. Mieii din rasa „lička pramenka” petrec cel puțin 30 de zile pe pășune.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Creșterea, înmulțirea și fătarea ovinelor din rasa „Lička pramenka” și creșterea și sacrificarea mieilor din această rasă trebuie să se desfășoare în aria geografică indicată la punctul 4.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Carnea „Lička janjetina” se comercializează numai sub formă de carcasă întreagă sau semicarcasă proaspătă, fără părțile inferioare ale picioarelor sau organele din cavitatea toracică, abdominală și pelviană. Capul, rinichii și stratul de grăsime al rinichilor sunt parte integrantă a carcasei.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

„Lička janjetina” se etichetează în abator prin plasarea unui marcaj indelebil pe coapsele, spetele sau coastele carcaselor refrigerate. Marcajul indelebil are formă ovală și cuprinde cuvântul „lička”, situat în partea de sus, mențiunea „žig klaonice” [„marca abatorului”] la mijloc și cuvântul „janjetina”, în partea de jos.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică Lika se găsește în două regiuni administrative, cea mai mare parte în diviziunea administrativă Lika-Senj și o parte mai mică în diviziunea administrativă Zadar. Zona în care sunt crescute animalele din rasa „lička pramenka” și unde se produce carnea „Lička janjetina” include orașul Gospić și localitățile Donji Lapac, Karlobag, Lovinac, Perušić, Plitvička jezera, Udbina, Vrhovine, Senj, Brinje și Otočac din diviziunea administrativă Lika-Senj și localitatea Gračac din diviziunea administrativă Zadar.

5. **Legătura cu aria geografică**

Se dorește obținerea protecției pentru denumirea produsului „Lička janjetina”, datorită reputației produsului, care rezultă din calitatea cărnii și din lunga tradiție a creșterii oilor într-un anumit mod.

Descrierea ariei geografice

Lika este o regiune continentală înconjurată de lanțuri muntoase (lanțul Velebit la sud, lanțul Velika Kapela la vest, Muntele Plješivica la est și Muntele Mala Kapela la nord), care conțin numeroase câmpii carstice (sau „polje”) (Gacko polje, Ličko polje, Krbavsko polje, Ličko Pounje, etc.). Este o zonă de producție agricolă; aici se cultivă cereale (cu excepția porumbului), care sunt utilizate în principal ca hrană pentru ovine. Câmpiile carstice sunt o formă de relief de acumulare, de tip tectonic. Forma suprafeței lor are o influență favorabilă asupra structurii solului. Predomină nisipurile argiloase și solurile nisipoase. Zona Lika are o climă montană aspră, cu o perioadă de vegetație relativ scurtă. Pe platourile și câmpiile sale, temperatura medie a lunii ianuarie este de aproximativ – 2 °C, iar în primele șase luni ale anului temperatura minimă scade sub 0 °C. În Lika, acțiunea puternică a vântului care suflă din nord-vest, corelată cu iernile lungi, influențează învelișul vegetal și compoziția acestuia, precum și distribuția comunităților vegetale.

Modul specific de creștere a ovinelor

Locuitorii regiunii Lika au crescut dintotdeauna oi din rasa „lička pramenka” în modul tradițional străvechi, și anume pe pășuni deschise. Acesta este atestat în mai multe relatări istorice [Kosović, B. (1935), Postanak naziva Lika i Ličani (originea denumirilor „Lika” și „Ličani”), Lički kalendar, pp. 62-63, 75-79] și a fost păstrat până în prezent. Modul de creștere a ovinelor din zona Lika diferă semnificativ de metodele utilizate în alte zone similare, deoarece în zonele muntoase ale regiunii oile din rasa „lička pramenka” petreceau tot timpul în același loc, indiferent de condiții (pășunat abundent în timpul verii, dar redus în timpul iernii). În Dalmația, pe de altă parte, din cauza pășunatului insuficient pe timp de vară, oile din rasa „dalmatinska pramenka” erau adesea transferate pe pășuni situate la altitudini mai mari, revenind în zone situate la altitudini mai mici către sfârșitul toamnei. Metoda tradițională de creștere a ovinelor practicată în regiunea Lika a afectat totodată caracteristicile oilor din rasa „lička pramenka”: Datorită activității fizice intense, aceste animale sunt deosebit de robuste, rezistă bine la îmbolnăviri și nu sunt exigente în materie de adăpost și nutriție.

Legătura dintre modul de creștere a oilor și carnea acestora

Datorită metodei specifice de creștere a acestei rase autohtone de ovine „lička pramenka”, și anume în aer liber, în zonele de munte din Lika, carnea „Lička janjetina” are, la rândul său, un gust, o culoare și o aromă distincte în comparație cu carnea de miel din alte zone. Acest lucru a fost confirmat de diverse studii științifice. Datorită activității fizice intense a animalelor, aflate în continuă mișcare, carnea provenită de la mieii din zona Lika crescuți pe pășuni are o culoare roșie mai intensă decât carnea provenită de la mieii crescuți în exploatații agricole. Această diferență de culoare nu se datorează numai rasei: ea este direct legată și de greutatea corporală a mieilor din zona Lika în momentul sacrificării (între 22 kg și 36 kg). Pe măsură ce mieii se apropie de maturitate, iar greutatea lor corporală crește, se intensifică și activitatea oxidativă și crește cantitatea de mioglobină, astfel încât carnea acestor animale dobândește o culoare roșie mai intensă [Kaić, A. (2013), teză de doctorat instituală „Fizikalno-kemijska svojstva mesa i sastav trupa janjadi ličke pramenke” (Caracteristici fizico-chimice ale cărnii și compoziția carcasei mieilor din rasa „lička pramenka”)].

Caracteristicile cărnii gătite „Lička janjetina”, cu gust și aromă puternice, fără a fi însă dominante, de carne de oaie, sunt influențate de zona geografică în care sunt crescute oile, de faptul că animalele se hrănesc cu vegetația abundentă și variată de pe pășunile alpine, precum și de vârsta (90-160 de zile) și greutatea lor corporală (22-36 kg) în momentul sacrificării. Datorită unor condiții nutriționale mai bune (lapte, fân, pășunat), mieii din zona Lika sunt sacrificați mai târziu decât cei din alte zone ale Croației (mieii din Cres sunt sacrificați la vârsta de 80 de zile, cei din Pag la 33 de zile), iar carcasele de miei din Lika sunt mai lungi (până la 80 de centimetri) și mai dezvoltate decât carcasele mieilor din Cres sau din Pag [Kasap et al. (2010), studiu științific intitulat „Neke odlike trupova janjadi ličke pramenke” (Caracteristici ale carcasei de miel din rasa „lička pramenka”), p. 858-861].

Profilul aromatic al cărnii gătite „Lička janjetina” are un caracter distinctiv datorat compoziției botanice a pajiștilor și pășunilor pe care sunt crescuți mieii din Lika. Aroma de carne de miel din Dalmația este diferită, deoarece și compoziția botanică a pajiștilor și a pășunilor din această zona este diferită.

Aldehidele, alcoolii și cetonele reprezintă peste 85 % din compușii volatili ai profilului aromatic general al cărnii „Lička janjetina”. Cei trei compuși volatili predominanți din carnea „Lička janjetina” sunt hexanaldehida, etanolul și cetona 2,3-octandionă. Compusul volatil cel mai reprezentativ pentru influența creșterii animalelor pe pășuni este 2,3-octandiona.

Vegetația pășunilor din Lika se împarte în două categorii: zonele de șes continentale (pășuni naturale și însămânțate) și pajiștile pietroase (pășuni naturale), cu o compoziție floristică alcătuită din 96 de specii. O parte semnificativă este reprezentată de ierburi aromatice, dominante fiind iarba-neagră (*Calluna vulgaris*) și ferigile (*Pteridium aquilinum*), care sunt specii protejate. Sunt prezente din abundență și plante din genul *Aphanes* și *Veronica officinalis*, precum și o serie de licheni.

Conform studiilor realizate, compoziția alimentației animalelor și comunitățile vegetale prezente pe pajiștile și pășunile din Lika joacă un rol decisiv în stabilirea profilului aromatic al cărnii „Lička janjetina”.

Pe lângă laptele de oaie, aportul nutrițional al mieilor din rasa lička pramenka care pasc pe pajiștile și pășunile din Lika este bazat pe următoarele specii de plante: *Bromus erectus, Scorzonera villosa, Chrysopogon gryllus, Festuca pseudovina, Dichantium ischaemum, Satureo edraianthetum, Filipendula hexapetala, Lotus corniculatus, Leontodon hispidus, Sanguisorba muricata, Eryngium amethystinum, Sesleria tenuifolia, Trinia carniolica, Gentiana symphyandra* și *Genista holopetala*).

Acest lucru sugerează că principalul factor care distinge compușii aromatici volatili ai cărnii „Lička janjetina” de cei ai altor tipuri de carne de miel comparabile este reprezentat de aria geografică în care au fost crescuți mieii (influența teritoriului) [Krvavica et al. (2015), studiu științific intitulat „*Isparljivi spojevi arome ličke janjetine*” (Compuși aromatici volatili ai cărnii „Lička janjetina”), p. 238-246].

Reputația

Carnea „Lička janjetina” este cunoscută și apreciată în regiunea Lika în special începând din 1998, când a fost lansată o manifestație intitulată „Toamna în Lika” („*Jesen u Lici*”). Cu acest prilej, vizitatorii s-au putut familiariza cu identitatea regiunii Lika și au fost preparate produse locale. Acest eveniment gastronomic, cultural și turistic, organizat anual, are scopul de le face cunoscute vizitatorilor cântecele și dansurile folclorice autentice din regiunea Lika și totodată de a prepara și prezenta produse locale tradiționale din regiune, printre care carne de miel „Lička janjetina” la proțap și „lička kisela juha”, o tocană acrișoară de miel.

Reputația de care se bucură „Lička janjetina” în legătură cu regiunea Lika este atestată de publicația gastronomică „*Vodič kroz hrvatske gastro ikone*”, care o prezintă drept „o icoană gastronomică a regiunii” [Andrić, V. et al. (2007): *Vodič kroz hrvatske gastro ikone*, Gastronomad, Zagreb, p. 210 et 211)], precum și de lucrarea intitulată „*Hrvatska eno-gastronomija*”, care precizează că „Lička janjetina” este unul dintre produsele emblematice ale gastronomiei din Lika și una dintre cele mai renumite specialități. Carnea „Lička janjetina” se poate prepara înăbușit sau la proțap.

Reputația și calitatea de care se bucură și în prezent carnea „Lička janjetina” sunt evidențiate de faptul că denumirea produsului și metoda de preparare sunt menționate în publicații și reviste de specialitate pe teme legate de carne [Cvrtila et al. (2007), *Kakvoća janjećeg mesa* (Calitatea cărnii de miel), *Meso* 9/2:114-120, p. 115].

Rețete pentru prepararea cărnii „Lička janjetina” sunt menționate în diferite publicații culinare, cum ar fi, de exemplu, în seria „*Hrvatska tradicionalna jela i pila*” [Alimente și băuturi tradiționale croate].

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

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