INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2018/C 153/05)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„LIČKA JANJETINA“

EÚ č.: PGI-HR-02179 – 13.9.2016

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov**

„Lička janjetina“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Chorvátsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.1 Čerstvé mäso (a vnútornosti)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Lička janjetina“ je mäso, ktoré sa získava zabitím samcov a samíc jahniat autochtónneho ovčieho plemena „lička pramenka“ (Lika Curly, lická kučeravá).

Jahňatá plemena „lička pramenka“ používané na výrobu mäsa „Lička janjetina“ sa zabíjajú vo veku 90 až 160 dní, keď ich telesná hmotnosť dosahuje 22 až 36 kg. Hmotnosť vypitvaných jatočných tiel, ktoré sa používajú na výrobu mäsa „Lička janjetina“, sa pohybuje od 12 do 18 kg; ich dĺžka je do 80 cm. Čerstvé mäso „Lička janjetina“ má svetlú až výraznejšiu červenú farbu a jemnú štruktúru svalstva s pevnými vrstvami podkožného a viscerálneho tuku bielej farby so žltkastým odtieňom a intenzívnou, no nie príliš dominantnou vôňou baraniny.

Mäso „Lička janjetina“ sa konzumuje len tepelne upravené. Keď sa mäso „Lička janjetina“ tepelne upravuje, tuk sa postupne topí, mäso nadobúda šťavnatosť a jemnosť a vyvíja sa intenzívna, ale nie dominantná chuť a vôňa baraniny. Aromatický profil mäsa „Lička janjetina“ obsahuje prchavé zlúčeniny (aldehydy, alkoholy, ketóny) z krmiva jahniat plemena „lička pramenka“, ktoré je zložené z rastlinných druhov pasienkov a lúk v zemepisnej oblasti chovu oviec plemena „lička pramenka“.

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Pred zabitím sa jahňatá určené na produkciu mäsa „Lička janjetina“ kŕmia ovčím mliekom (dojčením), v zime senom z lúk a zmesou obilnín (ovos, tritikale, jačmeň, raž, pšenica a kukurica) a v lete sa pasú. Jahňatá plemena „lička pramenka“ sa pasú minimálne 30 dní.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Chov, párenie a bahnenie oviec „lička pramenka“, ako aj chov a zabíjanie jahniat tohto plemena sa musia uskutočniť v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Mäso „Lička janjetina“ sa uvádza na trh iba ako čerstvé celé jatočné telo alebo polovica jatočného tela bez spodných častí nohy alebo orgánov v hrudnej, brušnej a panvovej dutine. Hlava, obličky a obličkový loj sú neoddeliteľnou súčasťou jatočného tela.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Mäso „Lička janjetina“ sa na bitúnku označuje umiestnením nezmazateľnej značky na stehno, pliecko alebo rebrá vychladeného jatočného tela. Nezmazateľná značka je oválneho tvaru: v jej vrchnej časti sa nachádza slovo „lička“, v strede označenie „žig klaonice“ [„značka bitúnku“] a v spodnej časti slovo „janjetina“.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť Lika sa nachádza v dvoch administratívnych regiónoch, väčšia časť v Licko-senjskej župe a menšia časť v Zadarskej župe. Oblasť, v ktorej sa chovajú ovce „lička pramenka“ a vyrába mäso „Lička janjetina“, zahŕňa mesto Gospić a obce Donji Lapac, Karlobag, Lovinac, Perušić, Plitvička jezera, Udbina, Vrhovine, Senj, Brinje a Otočac v Licko-senjskej župe a obec Gračac v Zadarskej župe.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

O ochranu názvu výrobku „Lička janjetina“ sa žiada vzhľadom na povesť výrobku, ktorá vyplýva z kvality mäsa a z dlhej tradície osobitného spôsobu chovu oviec.

Opis zemepisnej oblasti

Lika je vnútrozemský región ohraničený pohoriami (pohorím Velebit z juhu, pohorím Velika Kapela zo západu, horou Plješivica z východu a horou Mala Kapela zo severu) s početným výskytom krasových planín (nazývaných „polje“) (Gacko Polje, Ličko polje, Krbavsko polje, Ličko Pounje atď.). Ide o oblasť poľnohospodárskej výroby; pestujú sa tu obilniny (s výnimkou kukurice), ktoré sa používajú predovšetkým ako krmivo pre ovce. Krasové planiny predstavujú akumulatívny, tektonický tvar zemského povrchu. Povrch planín má priaznivý vplyv na štruktúru pôdy, pričom prevládajú hlinité piesky a piesočnaté pôdy. Oblasť Lika má drsné horské podnebie s pomerne krátkym vegetačným obdobím. Na náhorných plošinách a planinách sa priemerná teplota v januári pohybuje okolo −2 °C a počas prvých šiestich mesiacov roka minimálna teplota klesá pod 0 °C. Silné pôsobenie severozápadného vetra spolu s dlhými zimami ovplyvňuje rastlinnú pokrývku v oblasti Lika, ako aj zloženie rastlín a distribúciu rastlinných spoločenstiev.

Osobitný spôsob chovu oviec

Obyvatelia regiónu Lika vždy chovali ovce plemena „lička pramenka“ starým tradičným spôsobom, teda na otvorených pasienkoch. Spôsob chovu, ktorý sa zachoval až do súčasnosti, je zdokumentovaný v niekoľkých historických zdrojoch [Kosović, B. (1935), Postanak naziva Lika i Ličani (Pôvod názvov „Lika“ a „Ličani“), Lički kalendar, s. 62 – 63, 75 – 79]. Spôsob chovu oviec v oblasti Lika sa výrazne líši od postupov v iných podobných oblastiach, pretože v horských oblastiach regiónu, v podmienkach bohatých pasienkov počas leta a slabej výživy v zime, zostávajú ovce plemena „lička pramenka“ celý rok v rovnakej oblasti. Naopak v Dalmácii sa z dôvodu slabej pastvy v letných mesiacoch ovce plemena Dalmatian Curly (dalmátska kučeravá) často odvádzali na vyššie pasienky a neskoro na jeseň sa vracali do oblastí s nižšou nadmorskou výškou. Tradičný spôsob chovu oviec, ktorý sa používa v regióne Lika, ovplyvnil aj vlastnosti oviec plemena „lička pramenka“: keďže sú veľmi fyzicky aktívne, sú odolné (aj voči chorobám) a sú nenáročné, pokiaľ ide o požiadavky na ustajnenie a výživu.

Súvislosť medzi spôsobom chovu oviec a ich mäsom

Vzhľadom na osobitný spôsob chovu tohto autochtónneho ovčieho plemena „lička pramenka“, t. j. chov vonku v horských oblastiach Liky, má mäso „Lička janjetina“ v porovnaní s jahňacím mäsom z iných oblastí aj typickú chuť, farbu a vôňu. Tieto vlastnosti boli potvrdené niekoľkými vedeckými štúdiami. Mäso jahniat „lička pramenka“ chovaných na pasienkoch má výraznejšiu červenú farbu v porovnaní s mäsom jahniat chovaných v poľnohospodárskych podnikoch, a to z dôvodu ich intenzívnejšieho pohybu a fyzickej aktivity. Okrem plemena súvisí odlišná farba mäsa priamo aj s telesnou hmotnosťou jahniat plemena Lika pred zabitím (od 22 kg do 36 kg). So zvyšujúcim sa vekom a hmotnosťou jahniat Lika sa zvyšuje sa aj oxidačná aktivita a množstvo myoglobínu, takže mäso týchto zvierat má výraznejšiu červenú farbu [Kaić, A. (2013), Fizikalno-kemijska svojstva mesa i sastav trupa janjadi ličke pramenke (Fyzikálno-chemické vlastnosti mäsa a zloženie jatočných tiel jahniat plemena „lička pramenka“), dizertačná práca)].

Vlastnosti tepelne upraveného mäsa „Lička janjetina“, ktoré má intenzívnu, ale nie dominantnú chuť a vôňu baraniny, sú ovplyvnené zemepisnou oblasťou, kde sa ovce chovajú, výživou založenou na rozmanitej a bohatej vegetácii horských pasienkov, vekom jahniat (90 – 160 dní) a ich telesnou hmotnosťou v čase zabitia (22 –36 kg). Vďaka lepším výživovým podmienkam (mlieko, pasienky a seno) sa jahňatá z oblasti Lika zabíjajú neskôr ako jahňatá z iných častí Chorvátska (jahňatá z Cresu sa zabíjajú vo veku 80 dní, jahňatá z Pagu vo veku 33 dní), takže jatočné telá jahniat sú dlhšie (až do 80 cm) a vyvinutejšie ako jatočné telá jahniat z ostrovov Cres a Pag [Kasap et al. (2010), Neke odlike trupova janjadi ličke pramenke (Niektoré vlastnosti jatočných tiel jahniat „lička pramenka“), vedecká štúdia, s. 858 – 861].

Aromatický profil tepelne upraveného mäsa „Lička janjetina“ je osobitý vzhľadom na botanické zloženie lúk a pasienkov, na ktorých sa jahňatá v oblasti chovajú. Vôňa dalmátskej jahňaciny je iná, keďže odlišné je aj botanické zloženie lúk a pasienkov.

Viac ako 85 % prchavých zlúčenín v celkovom aromatickom profile tepelne upraveného mäsa „Lička janjetina“ tvoria aldehydy, alkoholy a ketóny. Tri najčastejšie prchavé zlúčeniny v mäse „Lička janjetina“ sú hexanaldehyd, etanol (alkohol) a 2,3-oktándión (ketón). Najtypickejšou prchavou zlúčeninou, ktorej prítomnosť je dôsledkom chovu zvierat na pasienkoch, je 2,3-oktándión.

Vegetáciu pasienkov v oblasti Lika možno klasifikovať ako pasienky vnútrozemských nížin (prírodné a osiate lúky) a čiastočne ako kamenisté lúky (prírodné pasienky) so zastúpením 96 druhov flóry. Významný podiel tvoria aromatické bylinky, pričom prevláda chránený vres obyčajný (*Calluna vulgaris*) a orličník obyčajný (*Pteridium aquilinum*). Hojne sa vyskytuje aj drobnobyľ roľná (rod *Aphanes*), veronika lekárska (*Veronica officinalis*) a niekoľko druhov lišajníkov.

Z výskumu vyplynulo, že rozhodujúcu úlohu pri vytváraní aromatického profilu mäsa „Lička janjetina“ zohráva krmivo, rastlinné spoločenstvá pasienkov a lúk v oblasti Lika a zloženie kŕmnej dávky.

Okrem ovčieho mlieka sa kŕmna dávka, t. j. výživový príjem jahniat „lička pramenka“ pasúcich sa na lúkach a pasienkoch v oblasti Lika, skladá z týchto druhov rastlín: *Bromus erectus* (stoklas vzpriamený), *Scorzonera villosa*, *Chrysopogon gryllus* (zlatofúz južný), *Festuca pseudovina* (kostrava paovčia), *Dichantium ischaemum* (fúzatka prstnatá), *Satureo edraianthetum*, *Filipendula hexapetala* (túžobník obyčajný), *Lotus corniculatus* (ľadenec rožkatý), *Leontodon hispidus* (púpavec srstnatý), *Sanguisorba muricata* (krvavec menší mäkkoostnitý), *Eryngium amethystinum* (kotúč), *Sesleria tenuifolia*, *Trinia carniolica*, *Gentiana symphyandra* (horec žltý) a *Genista holopetala* (kručinka).

Z toho vyplýva, že hlavným faktorom odlišujúcim prchavé aromatické zlúčeniny v mäse „Lička janjetina“ od zlúčenín prítomných pri iných porovnateľných jahňatách, je zemepisná oblasť, v ktorej sa jahňatá chovali (tzv. vplyv územia) [Krvavica a kol. (2015), *Isparljivi spojevi arome ličke janjetine* (Prchavé aromatické zlúčeniny „Lička janjetina“), vedecká štúdia, s. 238 – 246].

Povesť

Povesť mäsa „Lička janjetina“ sa v regióne Lika vyzdvihuje najmä od roku 1998, keď sa začalo organizovať podujatie s názvom Jeseň v Like (*„Jesen u Lici“*). Na tomto podujatí sa návštevníkom predstavuje identita regiónu Lika a pripravujú sa miestne výrobky. Cieľom tohto každoročného gastronomického podujatia v kalendári kultúrneho turizmu je predstaviť návštevníkom autentické ľudové piesne a ľudové tance regiónu Lika a pripraviť a prezentovať tradičné miestne výrobky regiónu, napr. na ražni pečené jahňa „Lička janjetina“ a kyslú dusenú jahňacinu na miestny spôsob.

Súvislosť medzi povesťou mäsa „Lička janjetina“ a oblasťou Lika potvrdzuje aj kulinárska publikácia *Vodič Hrvatske gastro ikone* (Sprievodca chorvátskymi kulinárskymi symbolmi), v ktorej sa „Lička janjetina“ uvádza ako jeden z „kulinárskych symbolov“ regiónu Lika (Andrić, V. a kol. (2007), *Vodič kroz hrvatske gastro ikone*, Gastronomad, Zagreb, s. 210 – 211). „Lička janjetina“ sa uvádza aj v publikácii *Hrvatska eno-gastronomija* (Enogastronómia Chorvátska) ako výrobok, ktorý z gastronomického hľadiska definuje región Lika a ktorý je jednou z jeho najznámejších špecialít. Mäso „Lička janjetina“ sa pripravuje prikryté alebo na ražni.

Povesť a kvalitu, ktorú si výrobok „Lička janjetina“ dodnes udržal, potvrdzuje skutočnosť, že názov výrobku a spôsob jeho prípravy sa uvádzajú v špecializovaných publikáciách a časopisoch o mäse [Cvrtila et al. (2007), *Kakvoća janjećeg mesa* (Kvalita jahňaciny), *Meso* 9/2: 114-120, s. 115].

Recepty na prípravu mäsa „Lička janjetina“ sa nachádzajú v rôznych kulinárskych publikáciách, napríklad v sérii kníh „*Hrvatska tradicionalna jela i pila*“ (Tradičné chorvátske jedlá a nápoje).

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

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