DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2018/C 153/05)

V skladu s členom 51 je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek. Uredba (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

„LIČKA JANJETINA“

EU št.: PGI-HR-02179 – 13.9.2016

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime (imena)**

„Lička janjetina“

2. **Država članica ali tretja država**

Hrvaška

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.1 sveže meso (in drobovina)

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Lička janjetina“ je meso, ki se pridobiva z zakolom jagnjet in jagnjic, ki izvirajo iz hrvaške izvorne ovčje pasme liška pramenka.

Jagnjeta liške pramenke za proizvod „Lička janjetina“ se koljejo v starosti 90–160 dni pri telesni masi 22–36 kg. Masa trupa jagnjet za proizvod „Lička janjetina“ po obdelavi v klavnici je 12–18 kg, dolžina trupa pa je največ 80 cm. Sveže meso proizvoda „Lička janjetina“ je svetlordeče do bolj intenzivno rdeče barve, nežne strukture mišic z belimi podkožnimi in notranjimi plastmi maščobe čvrste konsistence z rumenkastimi primesmi, z intenzivnim, a ne premočnim vonjem po ovčetini.

„Lička janjetina“ se zaužije samo toplotno obdelana. Pri toplotni obdelavi se maščoba postopno topi, meso proizvoda „Lička janjetina“ postaja sočno, mehko, intenzivnega, a ne premočnega okusa in vonja po ovčetini, njegov profil arome pa vsebuje hlapljive spojine (aldehide, alkohole, ketone), ker se jagnjeta pasme liška pramenka hranijo z rastlinskimi vrstami, ki rastejo na travnikih in pašnikih na geografskem območju reje izvorne ovčje pasme liška pramenka.

([1]) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Jagnjeta za proizvod „Lička janjetina“ se pred zakolom čez zimo hranijo samo z ovčjim mlekom (sesanje), travniškim senom in mešanico žitaric (oves, tritikala, ječmen, rž, pšenica in koruza), poleti pa se pasejo na pašnikih. Jagnjeta pasme liška pramenka preživijo na paši najmanj 30 dni.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse navedene faze: reja, pripust, ojagnjitev liške pramenke (ovce) ter vzreja in zakol liških jagnjet se morajo izvajati na geografskem območju iz točke 4.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Proizvod „Lička janjetina“ se daje na trg izključno svež v obliki celega trupa ali polovice trupa brez spodnjih delov nog ter organov v prsni, trebušni in medenični votlini. K trupu spadajo tudi glava in ledvice z ledvičnim lojem.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Proizvod „Lička janjetina“ se označuje v klavnici s trajnim žigom na stegnih, plečih ali rebrih ohlajenih trupov. Trajni žig je ovalne oblike, v zgornjem delu je beseda „lička“, v srednjem delu oznaka „žig klaonice“, v spodnjem delu pa beseda „janjetina“.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje Like se nahaja v dveh upravnih regijah, večina v Liško-senjski županiji, manjši del pa v Zadrski županiji. Območje reje liške pramenke in proizvodnje proizvoda „Lička janjetina“ obsega mesto Gospić in občine Donji Lapac, Karlobag, Lovinac, Perušić, Plitvička jezera, Udbina, Vrhovine, Senj, Brinje in Otočac v Liško-senjski županiji ter Gračac v Zadrski županiji.

5. Povezava z geografskim območjem

Zaščita naziva proizvoda „Lička janjetina“ temelji na slovesu, ki si ga je proizvod pridobil zaradi kakovosti mesa, dolge tradicije in posebnega načina ovčereje.

Opredelitev geografskega območja

Lika je celinska regija med gorskimi verigami (na jugu Velebit, na zahodu Velika Kapela, na vzhodu Plješivica, na severu Mala Kapela), v notranjosti katerih so številna kraška polja (Gacko polje, Ličko polje, Krbavsko polje, Ličko Pounje itd.) na katerih poteka kmetijska proizvodnja oziroma se gojijo žitarice (razen koruze), ki se uporabljajo predvsem za ovčjo krmo. Kraška polja spadajo v akumulacijsko-tektonski reliefni tip, njegova oblika pa vpliva na ugodno strukturo tal, tako da prevladujejo ilovnato-peščena in peščena tla. Geografsko območje Like je območje ostrega gorskega podnebja s kratkim vegetacijskim obdobjem. Na teh ravninah in poljih je povprečna temperatura januarja okrog −2 °C, v prvi polovici leta pa najnižja temperatura pade pod 0 °C. Močan učinek severozahodnega vetra in dolge zime v Liki vplivajo tudi na rastlinsko odejo, sestavo in razporeditev rastlinskih skupnosti.

Poseben način ovčereje

Prebivalci območja Like so ovce pasme liška pramenka vselej redili na stari, tradicionalni način – na odprtih pašnikih. O tem priča tudi veliko zgodovinskih zapisov (Kosović B., Postanak naziva Lika i Ličani (Nastanek imena Lika in Ličani), Lički kalendar, 1935, str. 62–63; 75–79), tak način reje se je ohranil vse do danes. Ovčereja v Liki je bila bistveno drugačna od ovčereje na drugih podobnih območjih, ker so se ovce pasme liška pramenka na planinskih območjih Like tako poleti v pogojih obilne paše na pašnikih kot tudi v pogojih pičle prehrane pozimi zadrževale na istem področju. Ovce pasme dalmatinska pramenka so na območju Dalmacije poleti, ko je bila paša pičla, pogosto gnali na pašnike na večji nadmorski višini, pozno jeseni pa so se spet vračale na nižja območja. Tak tradicionalni način reje na območju Like je vplival tudi na značilnosti ovce pasme liška pramenka: zaradi intenzivnega gibanja je zelo vzdržljiva, odporna na bolezni in ni zahtevna glede namestitve in krme.

Povezava med posebnim načinom reje in mesom

Zaradi posebnega načina reje na odprtih planinskih območjih Like in avtohtone ovčje pasme liška pramenka je tudi meso proizvoda „Lička janjetina“ drugačnega okusa, barve in vonja glede na jagnjetino z drugih območij, kar potrjujejo tudi različne znanstvene raziskave. Meso liških jagnjet, ki se zadržujejo na pašniku, je zaradi intenzivnejšega gibanja in telesne aktivnosti intenzivnejše rdeče barve od mesa jagnjet, ki se zadržujejo v zaprtih prostorih. Ta sprememba barve ni samo zaradi pasme, neposredno je povezana tudi s telesno maso liških jagnjet pri klanju (22–36 kg). Z večjo starostjo liških jagnjet in njihove telesne mase raste oksidativna aktivnost in količina mioglobina, zato je meso takih živali intenzivnejše rdeče barve (doktorska disertacija, Kaić, A., Fizikalno-kemijska svojstva mesa i sastav trupa janjadi ličke pramenke (Fizikalno-kemične lastnosti mesa in sestava trupa jagnjet liške pramenke), 2013).

Na lastnosti toplotno obdelanega mesa proizvoda „Lička janjetina“, ki ima intenziven, a ne premočan vonj in okus po ovčetini, vpliva geografsko območje reje, prehranjevanje liških jagnjet z raznovrstnim in bogatim rastlinjem gorskih pašnikov, starost zakola (90–160 dni) in telesna masa pri klanju (22–36 kg). Zaradi boljših prehrambenih pogojev (mleko, paša in seno), se liška jagnjeta koljejo pozneje kot jagnjeta z drugih območij Hrvaške (creška jagnjeta v starosti 80 dni, paška jagnjeta 33 dni), zato je trup liških jagnjet daljši (do 80 cm) in bolj razvit kot trup jagnjet creške ovce in jagnjet paške ovce (znanstveno delo, Kasap in sodelavci, Neke odlike trupova janjadi ličke pramenke (Nekatere lastnosti trupov jagnjet liške pramenke, 2010, str. 858–861).

Profil arome toplotno obdelanega mesa proizvoda „Lička janjetina“ je poseben tudi zaradi botanične sestave travnikov in pašnikov, na katerih redijo liška jagnjeta, v primerjavi z aromo dalmatinskih jagnjet. pri katerih je botanična sestava travnikov in pašnikov drugačna.

Več kot 85 % hlapljivih spojin v skupnem profilu arom toplotno obdelanega mesa proizvoda „Lička janjetina“ so aldehidi, alkoholi in ketoni. Tri najbolj prisotne hlapljive spojine v mesu proizvoda „Lička janjetina“ so aldehid-heksanal, alkohol-etanol in keton 2,3-oktanedion. Zaradi pašniškega načina reje je najbolj prisotna hlapljiva spojina 2,3-oktanedion.

Pašniška vegetacija Like je razvita deloma v obliki celinskih ravninskih pašnikov (naravni in zasejani travniki) in deloma skalovitih pašnikov (naravni pašniki), katerih rastlinstvo sestavlja skupno 96 vrst, pomemben pa je tudi delež aromatičnih rastlin, med katerimi sta prevladujoči zaščiteni vrsti jesenska vresa (*Calluna vulgaris*) in orlova praprot (*Pteridium aquilinum*). Poleg njiju je precej tudi njivke (rod *Aphanes*), zdravilnega jetičnika (*Veronica officinalis*) in številnih lišajev.

Raziskave so pokazale, da so ravno krma, rastlinske skupnosti liških pašnikov in travnikov ter sestava prehrane ključni dejavnik, od katerega je odvisen profil arome hlapljivih spojin v mesu proizvoda „Lička janjetina“.

Prehrana, ob materinem mleku oziromai krma jagnjet liške pramenke na liških pašnikih in travnikih je sestavljena iz naslednjih rastlinskih vrst: *Bromus erectus* (pokončna stoklasa), *Scorzonera villosa* (dlakavi gadnjak), *Chrysopogon gryllus* (postavna zlatolaska), *Festuca pseudovina* (neprava bilnica), *Dichantium ischaemum* (navadni obrad), skupnost *Satureio-edraianthetum*, *Filipendula hexapetala* (gomoljasti oslad), *Lotus corniculatus* (navadna nokota), *Leontodon hispidus* (navadni otavčič), *Sanguisorba muricata* (nagrbančenoplodna strašnica), *Eryngium amethystinum* (ametistasta možina), *Sesleria tenuifolia* (tankolistna vilovina), *Trinia carniolica* (kranjska trinija), *Gentiana symphyandra* (bratinski košutnik) in *Genista holopetala* (primorska košeničica).

Iz navedenega je razvidno, da je bil glavni dejavnik pri razliki v aromi hlapljivih spojin proizvoda „Lička janjetina“ glede na druge vrste jagnjet, s katerimi so ga primerjali, geografsko področje vzreje, (znanstveno delo, Krvavica in sodelavci, Isparljivi spojevi arome ličke janjetine (Hlapljive spojine arome liške jagnjetine), 2015, str. 238–246).

Sloves

Posebne omembe slovesa proizvoda „Lička janjetina“ so prišle do izraza od leta 1998, ko se je na območju Like začela prireditev z imenom „Jesen v Liki“, na kateri se obiskovalcem predstavlja identiteta področja Like in se pripravljajo avtohtoni proizvodi iz Like. Cilj te vsakoletne gastronomske, kulturne in turistične prireditve je seznaniti obiskovalce z izvirnimi ljudskimi pesmimi in plesi področja Like, razstava in priprava tradicionalnih avtohtonih proizvodov tega področja, med katerimi sta tudi proizvod „Lička janjetina“ na ražnju in liška kisla juha iz jagnjetine.

O slovesu, ki ga ima proizvod „Lička janjetina“ glede na področje Like, priča tudi gastronomska publikacija „Vodič kroz hrvatske gastro ikone“ (Vodnik po hrvaških gastronomskih ikonah), v katerem je med „gastronomskimi ikonami“ pokrajine Like tudi proizvod „Lička janjetina“ (Andrić, V. in sodelavci, 2007: Vodič kroz hrvatske gastro ikone, Gastronomad, Zagreb, str. 210–211), in „Hrvatska eno-gastronomija“, v kateri se omenja tudi proizvod „Lička janjetina“ kot proizvod, ki je gastronomska značilnost regije Like in ena od najbolj znanih specialitet – „Lička janjetina“ pripravljena pod črepnjo in na ražnju.

Današnji sloves in kakovost proizvoda „lička janjetina“ dokazuje tudi dejstvo, da se ime in priprava omenjata v strokovnih publikacijah in revijah o mesu (Cvrtila in sodelavci, 2007: Kakvoća janjećeg mesa (Kakovost jagnjetine). Meso 9/2:114–120, str. 115).

Recepti za pripravo proizvoda „Lička janjetina“ se omenjajo tudi v različnih kuharskih publikacijah, npr. v seriji „Hrvatska tradicionalna jela i pila“ (Hrvatske tradicionalne jedi in pijače).

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

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