OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2018/C 153/05)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«LIČKA JANJETINA»

N.º UE: PGI-HR-02179 – 13.9.2016

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denominación**

«Lička janjetina»

2. **Estado miembro o tercer país**

Croacia

3. **Descripción del producto agrícola o alimento**

3.1. *Tipo de producto*

Categoría 1.1. Carne fresca (y sus despojos)

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

Se denomina «Lička janjetina» (cordero de Lika) la carne procedente de la matanza de corderos y ovejas nacidos de una raza autóctona de ovinos, la rizada de Lika («lička pramenka»).

Los ovinos de la raza rizada de Lika utilizados para la producción de «Lička janjetina» se sacrifican cuando tienen entre 90 y 160 días de edad y un peso de entre 22 kg y 36 kg. Una canal vaciada utilizada para la producción de «Lička janjetina» pesa entre 12 kg y 18 kg y mide hasta 80 cm. La carne fresca de «Lička janjetina» es de color rojo entre brillante y más intenso y tiene una estructura muscular delicada, con depósitos firmes de grasa subcutánea y visceral de tonalidad blanco amarillenta y un aroma intenso, aunque no abrumador, de cordero.

La «Lička janjetina» solo se consume cocinada. Al cocinar la «Lička janjetina», la grasa se funde progresivamente y la carne se hace tierna y jugosa, adquiriendo un sabor y un aroma intensos, aunque no abrumadores, de cordero; forman parte del perfil aromático de la «Lička janjetina» compuestos volátiles (aldehídos, alcoholes, cetonas) procedentes de las especies vegetales presentes en los pastos y praderas de la zona geográfica en que se crían los ovinos rizados de Lika.

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

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

Antes del sacrificio, los ovinos destinados a la producción de «Lička janjetina» se alimentan de leche de oveja (mamando), heno de los prados y una mezcla de cereales (avena, tritical, cebada, centeno, trigo y maíz) en invierno, y salen a pastar en verano. Los ovinos de la rizada de Lika pasan como mínimo 30 días pastando.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La cría, el apareamiento y la parición de las ovejas de la rizada de Lika, así como la cría y el sacrificio de los corderos de esa raza, tienen que tener lugar en la zona geográfica a la que se hace referencia en el punto 4.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc. del producto al que se refiere el nombre registrado*

La «Lička janjetina» se comercializa únicamente como carne fresca, en canal entera o media canal, sin las partes inferiores de las patas ni los órganos de las cavidades torácica, abdominal y pélvica. La cabeza, los riñones y el sebo de los riñones forman parte integrante de la canal.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

La «Lička janjetina» se etiqueta en el matadero colocándole un marcado indeleble en las ancas, las paletas o el costillar de la canal refrigerada. Dicho marcado indeleble es ovalado y lleva la palabra «lička» en su parte superior, la indicación «žig klaonice» [«marcado del matadero»] en el centro y la palabra «janjetina» en la parte inferior.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica de Lika se reparte entre dos regiones administrativas; en su mayor parte en el distrito de Lika-Senj y una parte más pequeña en el distrito de Zadar. La zona en que se cría la rizada de Lika y se produce la «Lička janjetina» abarca la ciudad de Gospić y los municipios de Donji Lapac, Karlobag, Lovinac, Perušić, Plitvička jezera, Udbina, Vrhovine, Senj, Brinje y Otočac, en el distrito de Lika-Senj, y el municipio de Gračac en el distrito de Zadar.

5. Vínculo con la zona geográfica

Se persigue proteger la denominación de origen «Lička janjetina» por la reputación de este producto, derivada de la calidad de la carne y de una larga tradición de cría de los ovinos siguiendo prácticas específicas.

Descripción de la zona geográfica

Lika es una región continental rodeada de macizos montañosos (el de Velebit al sur, el de Velika Kapela al oeste, el de Plješivica al este y el de Mala Kapela al norte) con muchas mesetas kársticas (o *poljés*) (Gacko polje, Ličko polje, Krbavsko polje, Ličko Pounje, etc.) caracterizadas por su producción agrícola cerealera (excepto maíz), destinada fundamentalmente a alimentar el ganado. Las mesetas kársticas son relieves tectónicos formados por acumulación. La forma que adopta su superficie ejerce una influencia favorable en la estructura del suelo, que es predominantemente arcilloso y arenoso. La región de Lika tiene un clima de montaña riguroso, con un período vegetativo relativamente corto. En sus planicies y mesetas, la temperatura media en enero se sitúa en torno a – 2 °C, y en los seis primeros meses del año la temperatura mínima está por debajo de los 0 °C. En Lika, la acción combinada de los fuertes vientos del noroeste y los largos inviernos determina la cubierta vegetal y la composición y distribución de los ecosistemas vegetales.

Especificidad del modo de cría de los ovinos

Desde tiempos inmemoriales, los habitantes de la región de Lika crían la raza rizada de Lika al modo tradicional, en pastos abiertos, como atestiguan testimonios históricos [Kosović, B. (1935), *Postanak naziva Lika i Ličani* (Origen de los nombres «Lika» y «Ličani»), Lički kalendar, pp. 62-63, 75-79], un método de crianza que se ha mantenido hasta nuestros días. El modo en que se criaban los ovinos en Lika es muy distinto del utilizado en otras zonas similares, pues los ovinos de la rizada de Lika pasaban todo el tiempo en la misma zona montañosa de la región, en condiciones de pasto abundante en verano y escaso en invierno. En Dalmacia, en cambio, dada la escasez de pastos en los meses de verano, los ovinos de la raza rizada de Dalmacia solían trashumar a pastos más elevados, y regresar a zonas menos altas a finales del otoño. El método tradicional de cría de ovinos practicado en la región de Lika también ha afectado a las características de los animales de esta raza: por ser animales con gran actividad física, son muy robustos, resistentes a las enfermedades y poco exigentes en cuanto a estabulación y alimentación.

Relación entre el modo de cría de los ovinos y su carne

Dado el modo específico de cría al aire libre de esta raza ovina autóctona, la rizada de Lika, en las zonas montañosas de Lika, la carne «Lička janjetina» tiene también un sabor, color y aroma característicos que la diferencian de la carne de cordero de otras zonas, como confirman varios estudios científicos. Los ovinos de Lika criados en pastos, dada su intensa actividad física por estar siempre moviéndose, dan una carne de color rojo más intenso que la de los ovinos criados en explotaciones. El cambio de color de la carne no solo tiene que ver con la raza, sino que también guarda relación directa con el peso de estos animales en el momento del sacrificio (entre 22 kg y 36 kg). Conforme estos ovinos se hacen mayores y aumentan de peso, también aumenta la actividad oxidativa y la cantidad de mioglobina, lo que hace que su carne adquiera un color rojo más intenso [Kaić, A. (2013), tesis doctoral *Fizikalno-kemijska svojstva mesa i sastav trupa janjadi ličke pramenke* (Características físico-químicas de la carne y composición de las canales de los ovinos de la raza rizada de Lika)].

Las características de la carne cocinada de «Lička janjetina», que tiene un sabor y un aroma intensos, aunque no abrumadores, de cordero, vienen dadas por la zona geográfica en que se crían estos ovinos, por la abundante y variada vegetación de los pastos de montaña que consumen y por la edad (entre 90 y 160 días) y el peso que tienen en el momento del sacrificio (entre 22 kg y 36 kg). Por sus mejores condiciones de alimentación (leche, pastos y heno), los ovinos de Lika se sacrifican más tarde que los de otras zonas de Croacia (los de Cres se sacrifican a los 80 días de edad; los de Pag, a los 33 días), por lo que sus canales también son más largas (hasta 80 cm) y están más desarrolladas que las de los ovinos de Cres o de Pag [Kasap *et al.* (2010), estudio científico *Neke odlike trupova janjadi ličke pramenke* (Características de las canales de ovinos de la raza rizada de Lika), pp. 858-861].

El perfil aromático de la carne cocinada de «Lička janjetina» debe su singularidad a la composición botánica de los prados y pastos en que los que se crían los ovinos de Lika. El aroma del cordero de Dalmacia es diferente porque allí la composición botánica de los prados y pastos es distinta.

Aproximadamente el 85 % de los compuestos volátiles que forman parte del perfil aromático total de la carne cocinada de «Lička janjetina» son aldehídos, alcoholes y cetonas. Los tres más abundantes son el hexanaldehído, el etanol y la 2,3-octanodiona. Este último es el compuesto volátil más representativo de la influencia de la cría extensiva de estos animales.

Los pastos de Lika pueden clasificarse en parte como pastos de las tierras llanas continentales (prados naturales y sembrados), y en parte como prados rocosos (naturales), con una flora de 96 especies, de las que buena parte son hierbas aromáticas, entre las cuales predominan el brezo (*Calluna vulgaris*) y el helecho águila (*Pteridium aquilinum*), que son especies protegidas. También están muy extendidas las rosáceas (del género *Aphanes*), la verónica (*Veronica officinalis*) y diversos líquenes.

La investigación ha puesto de manifiesto que la alimentación, los ecosistemas vegetales de los pastos y praderas de Lika y la composición de la ración alimentaria son determinantes del perfil aromático de la «Lička janjetina».

Aparte de la leche de oveja, la alimentación de los ovinos de la rizada de Lika que pastan en sus praderas y pastizales se compone de las siguientes especies vegetales: el bromo erguido (*Bromus erectus*), la escorzonera (*Scorzonera villosa*), la grama de olor (*Chrysopogon gryllus*), la festuca (*Festuca pseudovina*), la trabiguera (*Dichantium ischaemum*), el brezo (*Satureo edraianthetum*), la filipéndula (*Filipendula hexapetala*), el cuernecillo (*Lotus corniculatus*), el diente de león (*Leontodon hispidus*), la pimpinela menor (*Sanguisorba muricata*), el cardo corredor (*Eryngium amethystinum*), el junco (*Sesleria tenuifolia*), la trinia (*Trinia carniolica*), la genciana amarilla (*Gentiana symphyandra*) y la retama (*Genista holopetala*).

Esto indica que el factor principal que permite diferenciar los compuestos aromáticos volátiles presentes en la «Lička janjetina» de los hallados en otros corderos comparables es la zona geográfica en que se criaron (el llamado «efecto territorial») [Krvavica *et al.* (2015), estudio científico *Isparljivi spojevi arome ličke janjetine* (Compuestos aromáticos volátiles de la «Lička janjetina»), pp. 238-246].

Reputación

La reputación de la «Lička janjetina» ha venido incrementándose particularmente en la región de Lika desde que en 1998 comenzó a celebrarse el llamado *Jesen u Lici* (Otoño en Lika), en el que se presenta a los visitantes la identidad de esta región y se preparan productos locales. En este acontecimiento turístico anual, gastronómico y cultural se da a conocer a los visitantes el folklore auténtico (cantos y bailes) de la región y se preparan y presentan productos tradicionales, tales como los pinchos de «Lička janjetina» y un estofado agrio de cordero.

Del vínculo entre la reputación de la «Lička janjetina» y la región de Lika da fe el libro *Vodič kroz hrvatske gastro ikone* [Guía de los iconos culinarios de Croacia, Andrić, V. *et al*. (2007), Gastronomad, Zagreb, pp. 210-211], que presenta la «Lička janjetina» como uno de los «iconos gastronómicos» de la región de Lika. También *Hrvatska enogastronomija* [Enología y gastronomía de Croacia] menciona la «Lička janjetina» como un producto definitorio de la gastronomía de la región de Lika y una de sus especialidades más conocidas. La «Lička janjetina» se prepara estofada o en pincho.

La reputación y la calidad de la «Lička janjetina» se mantienen hasta hoy, como demuestra el hecho de que el nombre del producto y su método de preparación aparezcan en libros y revistas especializadas en carne [Cvrtila *et al*. (2007), *Kakvoća janjećeg mesa* (La calidad de la carne de cordero), *Meso* 9/2:114-120, p. 115].

Las recetas de «Lička janjetina» aparecen en varias publicaciones culinarias, como, por ejemplo, la serie *Hrvatska tradicionalna jela i pila* (Platos y bebidas tradicionales de Croacia).

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

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