ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2018/C 153/05)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]).

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”LIČKA JANJETINA”

EU-nr: PGI-HR-02179 – 13.9.2016

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn**

”Lička janjetina”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Kroatien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.1 Färskt kött (och slaktbiprodukter)

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Lička janjetina” är ett kött som fås vid slakt av unga lamm av båda könen. Mamman ska vara en tacka av den inhemska rasen lička pramenka.

Lamm av rasen lička pramenka som föds upp för att producera köttet ”Lička janjetina” slaktas när de är mellan 90 och 160 dagar gamla och har en vikt på mellan 22 och 36 kg. Vikten på den putsade slaktkroppen som ger köttet ”Lička janjetina” kan variera mellan 12 och 18 kg. Längden får var högst 80 cm. Det färska köttet ”Lička janjetina” varierar i färg från ljust rött till mer klarrött. Det har en fin muskelstruktur med ett fast, gulvitt underhudsfett och visceralt fett och en kraftig, men inte dominerande, lammköttarom.

”Lička janjetina” äts endast tillagat. Vid tillagningen smälter fettet, vilket gör köttet ”Lička janjetina” saftigt och mört och ger det en tydlig, men inte dominerande doft och smak av lammkött. Den aromatiska profilen innehåller flyktiga, kemiska föreningar (aldehyder, alkohol, ketoner), som kommer från de olika växtarter som lička pramenka-lammen betar på fälten i det avgränsade geografiska område där den inhemska rasen föds upp.

([1]) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

De lamm som slaktas för att producera köttet ”Lička janjetina” föds upp på mjölk från tackorna (som de diar), hö från fälten och en blandning av olika sädesslag (havre, rågvete, korn, råg, vete och majs) under vintern och släpps ut på bete under sommaren. Lička pramenka-lammen går på bete i minst 30 dagar.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Lička pramenka-fåren måste födas upp, para sig och lamma i det avgränsade geografiska området som beskrivs i punkt 4. Även uppfödning och slakt av lammen måste ske i det geografiska området.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

”Lička janjetina” säljs endast färskt, som en hel eller halv slaktkropp där underben och organ från bröst, buk och bäcken har avlägsnats. Huvud och njurar, inklusive njurfettet, finns kvar på slaktkroppen.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Märkning av ”Lička janjetina” sker på slakteriet där ett outplånligt märke sätts på låren, skuldrorna eller sidorna av den kylda slaktkroppen. Den outplånliga märkningen utgörs av en oval med ordet ”lička” överst, uppgiften ”žig klaonice” [slakteriets märke] i mitten och ordet ”janjetina” underst.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området Lika är fördelat över två administrativa regioner eller län (*županija*) med den största delen i Lika-Senjs län och en mindre del i Zadars län. Området där lička pramenka-fåren föds upp och där ”Lička janjetina” framställs omfattar staden Gospić, kommunerna Donji Lapac, Karlobag, Lovinac, Perušić, Plitvička jezera, Udbina, Vrhovine, Senj, Brinje och Otočac i Lika-Senjs län samt kommunen Gračac i Zadars län.

5. Samband med det geografiska området

Att ”Lička janjetina” bör vara ett skyddat produktnamn baseras på köttets goda anseende, som det fått på grund av sin kvalitet och områdets långa tradition av och särskilda metoder för fåruppfödning.

Beskrivning av det geografiska området

Lika är en fastlandsregion omgiven av bergskedjor (Velebit i söder, Velika Kapela i väster, Plješivica i öster och Mala Kapela i norr) och består av många karstfält, s.k. poljer (Gacko polje, Ličko polje, Krbavsko polje, Ličko Pounje m.fl.) där jordbruk bedrivs. Bland annat odlas de vanligaste sädesslagen (förutom majs) som används som föda till fåren. En polje är en kumulativ landform av tektonisk typ. Formen bidrar till en bra struktur på jorden, som i huvudsak består av lerjord/sandjord eller bara sandjord. Det geografiska området Lika utmärks av ett strängt och kallt bergsklimat och en kort vegetationsperiod. Bergsplatåer och poljer har en medeltemperatur på -2 °C i januari och under årets första kvartal ligger minimitemperaturen under 0 °C. Den kraftiga, nordvästliga vinden och de långa vintrarna i området påverkar såväl vegetationstäcket och dess sammansättning som fördelningen av olika växtsamhällen.

Särskild fåruppfödningsmetod

Invånarna i Lika har alltid fött upp lička pramenka-fåren på traditionellt sätt, det vill säga ute på bete, vilket flera äldre dokument kan berätta om [Kosović, B. (1935), ”Postanak naziva Lika i Ličani” (Namnen Lika och Ličanis ursprung), *Lički kalendar*, sid. 62–63 och 75–79], och uppfödningsmetoden har bevarats in i modern tid. Fåruppfödningen i Lika skiljde sig mycket från den i andra, liknande regioner. I Likas bergiga områden stannade lička pramenka-fåren på samma plats året om, oberoende av de förhållanden som rådde (rikligt med bete på sommaren och mager tillgång på vintern). I Dalmatien däremot, beroende på det dåliga betet under sommarmånaderna, flyttades får av rasen *dalmatinska pramenka* ofta till betesmarker högre upp och fördes tillbaka till lägre höjder först i slutet av hösten. Den traditionella uppfödningsmetod som användes i Lika har även påverkat egenskaperna hos lička pramenka-fåren som, tack vare sin intensiva, fysiska aktivitet, är extra tåliga. De har bra motståndskraft mot sjukdomar och kräver mycket lite vad gäller djurstallar och näring.

Hur den särskilda fåruppfödningsmetoden påverkar köttet

Den inhemska lička pramenka-rasen föds upp utomhus i Likas bergiga områden. Den särskilda uppfödningsmetoden ger köttet ”Lička janjetina” en smak, färg och arom som skiljer sig från lammköttet från andra regioner. Det bekräftats i flera vetenskapliga studier. Tack vare fårens intensiva, fysiska aktivitet – de är ständigt i rörelse – har köttet från Lika-lammen, som fötts upp ute på bete, en klarare röd färg än kött från lamm som fötts upp inomhus. Skillnaden i färg är inte bara en fråga om ras. Den beror också på Lika-lammens vikt när de slaktas (mellan 22 och 36 kg). När lammen växer och ökar i vikt ökar också den oxidativa aktiviteten och mängden myoglobin, vilket ger köttet en klarare, röd färg [Kaić, A. (2013), doktorsavhandling med titeln *Fizikalno-kemijska svojstva mesa i sastav trupa janjadi ličke pramenke* (Fysikaliska och kemiska egenskaper i lička pramenka-lammens kött och slaktkroppens sammansättning)].

Egenskaperna hos det tillagade köttet ”Lička janjetina”, med sin tydliga, men inte dominerade, doft och smak av lammkött påverkas av det geografiska område där lammen föds upp, den varierade och rikliga växtligheten på betesmarkerna i bergen där de får sin näring, samt åldern (90–160 dagar) och kroppsvikten (22–36 kg) vid slakt. På grund av bättre tillgång på näring (mjölk, bete och hö) slaktas Lika-lammen senare än de från andra regioner i Kroatien (lamm från Cres slaktas när de är 80 dagar och lamm från Pag när de är 33 dagar), och Lika-lammens slaktkroppar är därför också längre (upp till 80 cm) och mer utvecklade än de från Cres eller Pag [Kasap m.fl. (2010), vetenskaplig studie med titeln *Neke odlike trupova janjadi ličke pramenke* (Egenskaper hos lička pramenka-lammens slaktkroppar), sid. 858–861].

Den särskilda aromatiska profilen hos det tillagade köttet ”Lička janjetina” är även ett resultat av den botaniska sammansättningen på betesmarkerna där Lika-lammen föds upp. Den skiljer sig från växtligheten på betesmarkerna i Dalmatien och förklarar varför lammköttet från Lika har en annorlunda aromatisk profil.

Aldehyder, alkohol och ketoner står för mer än 85 % av de flyktiga föreningarna i aromen hos köttet ”Lička janjetina” när det tillagats. De tre dominerande, flyktiga föreningarna i ”Lička janjetina” är hexanaldehyd, etanol och ketonen 2,3-oktandion. 2,3-oktandion är den flyktiga förening som har tydligast samband med uppfödningsmetoden ute på bete.

Betesmarkerna i Lika kan delas upp i två kategorier, låglandsslätter (naturlig eller odlad betesmark) och steniga ängar (naturlig betesmark) där floran består av sammanlagt 96 olika sorters växter. De flesta är aromatiska örter, framför allt ljung (*Calluna vulgaris*) och örnbräken (*Pteridium aquilinum*), som båda är skyddade arter. Man hittar även en stor mängd jungfrukam (av typen *Aphanes*), ärenpris (*Veronica officinalis*) och flera lavar.

Studier som gjorts visar att sammansättningen av djurens bete och växtsamhällena på Likas betesmarker spelar en avgörande roll för den aromatiska profilen för köttet ”Lička janjetina”, i synnerhet de flyktiga föreningarna.

Förutom modersmjölken får lička pramenka-lammen i sig näring från följande växtarter när de går ute på Likas betesmarker: raklosta (*Bromus erectus*), svinrot (*Scorzonera villosa*) guldskäggsgräs (*Chrysopogon gryllus*), *Festuca pseudovina*, *Dichanthium ischaemum*, *Satureo-Edraianthetum*-samhället, älggräs (*Filipendula hexapetala*), käringtand (*Lotus corniculatus*), sommarfibbla (*Leontodon hispidus*), pimpinell (*Sanguisorba muricata*), blå martorn (*Eryngium amethystinum*), älväxing (*Sesleria tenuifolia*), *Trinia carniolica*, gullgentiana (*Gentiana symphyandra*) och ginst (*Genista holopetala*).

Detta verkar tyda på att skillnaden mellan de flyktiga föreningarna i ”Lička janjetina” och de i andra jämförbara lammkött i huvudsak beror på det geografiska området där lammen föds upp (områdespåverkan) [Krvavica m.fl. (2015), vetenskaplig studie *Isparljivi spojevi arome ličke janjetine* (Aromatiska, flyktiga föreningar i ”Lička janjetina”), sid. 238–246].

Anseende

Tack vare festivalen Höst i Lika (*Jesen u Lici*), som hölls första gången 1998, har ”Lička janjetina” fått en extra framskjuten position. Under evenemanget får besökare möjlighet att bekanta sig med regionens kultur och traditioner och prova på lokala specialiteter. Syftet med det årligen återkommande mat-, kultur- och turistevenemanget är att sprida kännedom om Likaregionens folksånger och folkdanser och bjuda på lokala, traditionella produkter från området, till exempel ”Lička janjetina”, grillat på spett, och *lička kisela juha*, en syrlig buljong, baserad på lammkött.

Det goda anseende som ”Lička janjetina” har och sambandet med Likaområdet bekräftas i det gastronomiska verket *Vodič kroz hrvatske gastro ikone*, som beskriver köttet som en ”gastronomisk ikon” från regionen [Andrić, V. m.fl. (2007), *Vodič kroz hrvatske gastro ikone* (Guide till Kroatiens gastronomiska ikoner), Gastronomad, Zagreb, sid. 210–211)], liksom verket *Hrvatska eno-gastronomija* (Kroatiens vin och gastronomi), där ”Lička janjetina”, tillagat i gryta eller på spett, beskrivs som en verkligt symbolisk maträtt för Lika och en av områdets mest berömda specialiteter.

Att köttets namn och tillagningsmetod omnämns i tidningar och tidskrifter för yrkesverksamma inom köttbranschen bevisar att ”Lička janjetina” bevarat sitt anseende och sin kvalitet fram till våra dagar (Cvrtila m.fl. [2007], ”Kakvoća janjećeg mesa” [Lammköttets kvalitet], *Meso* 9/2:114–120, sid. 115).

Flera andra matlagningsskrifter, till exempel *Hrvatska tradicionalna jela i pila* (Traditionell mat och dryck från Kroatien), publicerar recept för tillagning av ”Lička janjetina”.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

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