

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych
(2018/C 153/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„LIČKA JANJETINA”

Nr UE: PGI-HR-02179 – 13.9.2016

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Lička janjetina”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Chorwacja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Lička janjetina” to mięso uzyskane z uboju samców i samic jagniąt urodzonych przez owcę z autochtonicznej rasy owiec – pramenka z Liki (*lička pramenka*).

Uboju jagniąt z rasy pramenka z Liki, z których powstaje „Lička janjetina”, dokonuje się, gdy mają one 90–160 dni i wagą 22–36 kg. Tusza wykorzystywana do produkcji mięsa „Lička janjetina” po obróbce waży od 12 do 18 kg i może mieć do 80 cm długości. Świeże mięso „Lička janjetina” ma kolor od jasnej do bardziej intensywnej czerwieni i delikatną strukturę mięśni ze zwartymi pasemkami tłuszczu zewnętrznego i trzewnego w kolorze białym z żółtawym odcieniem oraz intensywny, lecz nie odurzający zapach baraniny.

Mięso „Lička janjetina” spożywa się wyłącznie po ugotowaniu. Podczas gotowania tłuszcz stopniowo się wytapia, a mięso staje się soczyste i delikatne i zyskuje intensywny, lecz nie odurzający smak i zapach baraniny; profil aromatyczny mięsa „Lička janjetina” zawiera substancje lotne (aldehydy, alkohole, ketony) pochodzące z paszy jagniąt rasy pramenka z Liki zawierającej gatunki roślin rosnące na pastwiskach i łąkach na obszarze geograficznym, na którym prowadzony jest chów owiec tej rasy.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Przed ubojem jagnięta przeznaczone do produkcji mięsa „Lička janjetina” karmi się mlekiem owczym (które ssą), sianem z łąk i mieszanką zbóż (owsa, pszenżyta, jęczmienia, żyta, pszenicy i kukurydzy) zimą, w lecie zaś wypasa się je na pastwiskach. Jagnięta rasy pramenka z Liki spędzają na pastwisku co najmniej 30 dni.

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Chów, krycie i rozród owiec rasy pramenka z Liki oraz chów i ubój jagniąt tej rasy musi odbywać się na obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Mięso „Lička janjetina” trafia na rynek wyłącznie w postaci świeżej całej tuszy lub półtuszy bez dolnej części nóg lub narządów w obrębie klatki piersiowej, jamy brzusznej i miednicy. Głowa, nerki i tłuszcz okołonerkowy stanowią integralne części tuszy.

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Mięso „Lička janjetina” etykietuje się w rzeźni, umieszczając nieścieralny znak na udźcach, łopatkach lub żebrach schłodzonej tuszy. Nieścieralny znak ma owalny kształt i zawiera słowo *lička* umieszczone na górze, oznaczenie *žig kłaonice* [znak rzeźni] na środku i słowo *janjetina* na dole.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny Liki znajduje się na terenie dwóch regionów administracyjnych: większa część na obszarze żupanii licko-seńskiej i mniejsza na obszarze żupanii zadarskiej. Obszar, na którym prowadzi się chów pramenki z Liki i produkuje mięso „Lička janjetina”, obejmuje miasto Gospić i gminy Donji Lapac, Karlobag, Lovinac, Perušić, Jeziora Plitwickie, Udbina, Vrhovine, Senj, Brinje i Otočac w żupanii licko-seńskiej oraz Gračac w żupanii zadarskiej.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Wnioskuje się o ochronę nazwy produktu „Lička janjetina” z uwagi na jego renomę, która wynika z jakości mięsa i długiej tradycji szczególnego sposobu chowu owiec.

Opis obszaru geograficznego

Lika to region kontynentalny, którego granice wyznaczają pasma górskie (pasmo Welebit od południa, pasmo Wielka Kapela od zachodu, góra Plješivica od wschodu i góra Mała Kapela od północy) i który obejmuje liczne kotliny krasowe (*polje*) (Gacko polje, Ličko polje, Kravsko polje, Ličko pounje itd.). Jest to obszar produkcji rolnej; uprawia się tutaj zboża (oprócz kukurydzy), które wykorzystuje się głównie jako paszę dla owiec. Kotliny krasowe to akumulacyjne formy ukształtowania terenu typu tektonicznego. Kształt ich powierzchni ma korzystny wpływ na strukturę gleby. Dominują tu piasek gliniasty i piasek luźny. Na obszarze Liki panuje surowy górski klimat o stosunkowo krótkim okresie wegetacji. Na płaskowyżach i równinach średnia temperatura w styczniu oscyluje wokół -2°C , a podczas pierwszych sześciu miesięcy roku temperatura minimalna spada poniżej 0°C . Silny północno-zachodni wiatr wiejący w regionie Liki w połączeniu z długimi zimami wpływa na pokrywę roślinną i skład roślinności, a także na rozłożenie skupisk roślin.

Szczególny sposób chowu owiec

Mieszkańcy regionu Liki zawsze prowadzili chów swoich owiec rasy pramenka z Liki w tradycyjny sposób – na otwartych pastwiskach. Jest to potwierdzone w szeregu relacji historycznych (B. Kosović, (1935), *Postanak naziva Lika i Ličani* [Źródło nazw Lika i Ličani], „Lički kalendar”, s. 62–63, 75–79) i taka metoda chowu przetrwała nawet do dnia dzisiejszego. Sposób prowadzenia chowu owiec w regionie Liki znacznie różnił się od podejścia stosowanego na innych podobnych obszarach, ponieważ na górzystych obszarach tego regionu, w warunkach obfitych pastwisk w lecie i skromnego żywienia zimą, owce rasy pramenka z Liki spędzały cały czas na tym samym obszarze. W Dalmacji natomiast, ponieważ w letnich miesiącach pastwiska są ubogie, owce rasy pramenka z Dalmacji często przeprowadzano na wyżej położone pastwiska, a na niższe tereny powracały one późną jesienią. Tradycyjna metoda chowu owiec praktykowana w regionie Liki ma również wpływ na charakterystyczne cechy owiec rasy pramenka z Liki: ze względu na swoją dużą aktywność fizyczną są one bardzo wytrzymałe, odporne na choroby i mają skromne wymagania w zakresie warunków przetrzymywania i odżywiania.

Związki między sposobem chowu owiec z Liki i ich mięsem

Dzięki szczególnym metodom chowu autochtonicznej rasy owiec pramenka z Liki na otwartych górskich obszarach regionu Liki mięso „Lička janjetina” ma również charakterystyczny smak, kolor i zapach w porównaniu z jagnięciną z innych obszarów. Potwierdziły to różnorodne badania naukowe. Dzięki bardziej intensywnemu ruchowi i większej aktywności fizycznej jagniąt z regionu Liki utrzymywanych na pastwiskach ich mięso ma bardziej intensywny czerwony kolor od mięsa jagniąt utrzymywanych w gospodarstwach. Poza warunkami chowu zmiana koloru mięsa wiąże się również bezpośrednio z masą ciała jagniąt z regionu Liki przed ubojem (między 22 a 36 kg). W miarę jak jagnięta z regionu Liki stają się starsze i przybierają na wadze, nasila się również proces oksydacyjny i wzrasta liczba mioglobiny, dzięki czemu mięso tych zwierząt ma bardziej intensywny czerwony kolor (A. Kaić (2013), *Fizikalno-kemijska svojstva mesa i sastav trupa janjadi ličke pramenke* [Fizykochemiczne cechy mięsa i składu tusz owiec rasy pramenka z Liki], rozprawa doktorska).

Na cechy charakterystyczne gotowanego mięsa „Lička janjetina”, które ma intensywny, lecz nie odurzający smak i zapach baraniny, ma wpływ obszar geograficzny, na którym prowadzony jest chów owiec, fakt, że żywią się różnorodną i obfitą roślinnością górskich pastwisk, oraz ich wiek (90–160 dni) i masa ciała (22–36 kg) w momencie uboju. Ze względu na lepsze warunki żywieniowe (mleko, wypas, siano) owce z regionu Liki są poddawane ubojowi później niż jagnięta z innych obszarów Chorwacji (jagnięta z Cres są poddawane ubojowi, gdy mają 80 dni, jagnięta z Pag – gdy mają 33 dni), dlatego też tusze jagniąt z Liki są również dłuższe (do 80 cm) i bardziej rozwinięte niż tusze jagniąt z Cres lub Pag (Kasap i in. (2010), *Neke odlike trupova janjadi ličke pramenke* [Niektóre cechy charakterystyczne tusz jagniąt rasy pramenka z Liki], badanie naukowe, s. 858–861).

Profil aromatyczny gotowanego mięsa „Lička janjetina” jest charakterystyczny z uwagi na skład botaniczny łąk i pastwisk, na których wypasane są jagnięta z Liki. Zapach mięsa jagniąt z Dalmacji jest inny, gdyż botaniczny skład tamtejszych łąk i pastwisk jest inny.

Ponad 85 % substancji lotnych w całości profilu aromatycznego gotowanego mięsa „Lička janjetina” przypisuje się aldehydom, alkoholom i ketonom. Substancje lotne, których jest najwięcej w mięsie „Lička janjetina”, to heksanal, alkohol etylowy i 2,3-oktanodion ketonu. Najbardziej reprezentatywną substancją lotną, jeśli chodzi o wpływ utrzymywania zwierząt na pastwisku, jest 2,3-oktanodion.

Roślinność na pastwiskach w regionie Liki można zaklasyfikować częściowo jako pastwisko nizin kontynentalnych (naturalne i siewne łąki), a częściowo jako łąki kamieniste (naturalne pastwiska) ze składem gatunkowym roślin obejmującym 96 gatunków. Dużą część stanowią zioła aromatyczne, wśród których dominują chroniony wrzos zwyczajny (*Calluna vulgaris*) i orlica pospolita (*Pteridium aquilinum*). Powszechnie występują również skrytek polny (z rodzaju *Aphanes*), przetacznik leśny (*Veronica officinalis*) i liczne porosty.

Badania pokazują, że pasza, skupiska roślin na pastwiskach i łąkach w regionie Liki oraz skład dawki pokarmowej odgrywają istotną rolę w definiowaniu profilu aromatycznego mięsa „Lička janjetina”.

Poza mlekiem owczym dawka pokarmowa, tj. spożycie pokarmu przez jagnięta z rasy pramenka z Liki wypasane na łąkach i pastwiskach regionu Liki, składa się z następujących gatunków roślin: *Bromus erectus* (stokłosa prosta), *Scorzonera villosa*, *Chrysopogon gryllus* (złotobród dziwny), *Festuca pseudovina* (kostrzewa nibyowcza), *Dichanthium ischaemum* (palczatka kosmata), *Satureo edraianthetum*, *Filipendula hexapetala* (wiązówka bulwkowa), *Lotus corniculatus* (komonica zwyczajna), *Leontodon hispidus* (brodawnik zwyczajny), *Sanguisorba muricata* (krwiściąg średni), *Eryngium amethystinum* (mikołajek ametystowy), *Sesleria tenuifolia*, *Trinia carniolica*, *Gentiana symphyandra* (goryczka żółta) oraz *Genista holopetala* (janowiec).

Wynika z tego, że głównym czynnikiem wyróżniającym aromatyczne substancje lotne zawarte w mięsie „Lička janjetina” od aromatycznych substancji lotnych innych porównywalnych jagniąt jest obszar geograficzny, na którym prowadzony był chów jagniąt (tzw. „skutek terytorialny”) (Krvavica i in. (2015), *Isparljivi spojevi arome ličke janjetine* [Aromatyczne substancje lotne w mięsie „Lička janjetina”], badanie naukowe, s. 238–246).

Renoma

Renomę mięsa „Lička janjetina” podkreśla się w regionie Liki zwłaszcza od 1998 r., gdy rozpoczęto organizację wydarzenia nazwanego „Jesień w regionie Liki” (*Jesen u Lici*). Podczas tego wydarzenia odwiedzający poznają tożsamość regionu Liki, przygotowywane są również regionalne produkty. Celem tego corocznego wydarzenia kulinarnego w kalendarzu turystyki kulturowej jest zaprezentowanie odwiedzającym autentycznych ludowych piosenek i tańców regionu Liki oraz przygotowanie i pokazanie tradycyjnych produktów z tego regionu, w tym mięsa „Lička janjetina” pieczonego na rożnie i kwaśnego gulaszu z jagnięciny w stylu jagnięciny z Liki.

Związek między renomą produktu „Lička janjetina” a obszarem Liki potwierdzono również w pracy kulinarnej *Vodič Hrvatske gastro ikone* [Przewodnik po kulinarnych ikonach Chorwacji], w której wymieniono mięso „Lička janjetina” (V. Andrić i in. (2007), *Vodič kroz hrvatske gastro ikone*, Gastronomad, Zagrzeb, s. 210–211) jako jedną z „kulinarnych ikon” regionu Liki. W opracowaniu *Hrvatska eno-gastronomija* [Enogastronomia w Chorwacji] również nazwano mięso „Lička janjetina” produktem, który definiuje region Liki pod względem kulinarnym i jest jedną z najlepiej znanych specjalności regionu. Mięso „Lička janjetina” przygotowuje się pod pokrywą do pieczenia lub na rożnie.

O renomie, jaką wciąż cieszy się mięso „Lička janjetina”, i o jego jakości świadczy fakt, że o nazwie produktu i metodzie jego przyrządzania wspomina się w specjalistycznych publikacjach i czasopismach dotyczących mięs (Cvrtila i in. (2007), *Kakvoća janječeg mesa* [Jakość jagnięciny], *Meso* 9/2:114–120, s. 115).

Przepisy dotyczące przygotowywania mięsa „Lička janjetina” znajdują się w różnych publikacjach kulinarnych, takich jak seria *Hrvatska tradicionalna jela i pila* [Tradycyjne chorwackie potrawy i napoje].

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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