Ref. Ares(2016)5356550 - 15/09/2016

JEDINSTVENI DOKUMENT

„ LIČKA JANJETINA”

EU br.: [samo za uporabu u EU-u]

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. NAZIV (NAZIVI)

„ Lička janjetina”

2. DRŽAVA ČLANICA ILI TREĆA ZEMLJA

Hrvatska

3. OPIS POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA

3.1. Vrsta proizvoda

Kategorija 1.1. Svježe meso (i nusproizvodi klanja)

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Lička janjetina“, je meso dobiveno klanjem ženske i muške janjadi ojanjene od hrvatske izvorne pasmine ovce, lička pramenka. Janjad ličke pramenke za proizvodnju „Ličke janjetine“ kolje se u dobi od 90-160 dana pri tjelesnoj masi od 22 do 36 kg. Masa klaonički obrađenog trupa „Ličke janjetine“ kreće se u rasponu od 12 do 18 kg, uz dužinu do najviše 80 cm. Svježe meso „Ličke janjetine“ je svijetlo crvene do crvene boje, nježne strukture mišića s bijelim potkožnim i unutrašnjim masnim naslagama. Meso „Ličke janjetine“ odlikuje se specifičnim okusom i mirisom na janjetinu. „Lička janjetina“ konzumira se isključivo termički obrađena. Pri termičkoj obradi masnoća se postupno topi i meso postaje izrazito sočno, mekano, punog okusa, mirisa na janjetinu, bez ikakvih primjesa drugih mirisa.
„Lička janjetina“ na tržište se plasira isključivo svježa, u obliku cijelog trupa, s kojega je nakon klanja i iskrvarenja skinuta koža, te polovice trupa, dobivene rasijecanjem trupa po crti razdvajanja koja prolazi kroz sredinu svakog kralješka kao i kroz sredinu križne, zdjeličnih i prsne kosti. Sastavni dio trupa su glava i bubrezi s bubrežnim lojem te, bez organa u prsnoj, trbušnoj i zdjeličnoj šupljini i bez donjih dijelova nogu.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Janjad za proizvodnju “Ličke janjetine” prije klanja tijekom zime hrani se ovčjim mlijekom (sisanjem), te livadnim sijenom i mješavinom žitarica (zob, tritikale, ječam, raž, pšenica i kukuruz), a tijekom ljeta napasivanjem na pašnjacima.

3.4. Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u identificiranom zemljopisnom području

Sve navedene faze:Uzgoj, pripust, janjenje ličke pramenke (ovce), te uzgoj i klanje ličke janjadi moraju se provoditi unutar zemljopisnog područja iz točke 4.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

„Lička janjetina“ na tržište se plasira isključivo svježa, u obliku cijelog trupa ili polovice trupa, bez donjih dijelova nogu te organa u prsnoj, trbušnoj i zdjeličnoj šupljini. Sastavni dio trupa su glava i bubrezi s bubrežnim lojem.

3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Proizvod „Lička janjetina“ na tržište će se plasirati svjež, kao cijeli trup ili polovica trupa. Označavanje „Ličke janjetine“ vrši se u klaonici stavljanjem trajnog žiga na butove, plećke i rebra ohlađenih trupova. Navedeni trajni žig ovalnog je oblika, a sadrži, u gornjem dijelu riječ „lička“, u sredini oznaku "žig klaonice“, a u donjem dijelu riječ „janjetina“.

4. SAŽETA DEFINICIJA ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

Zemljopisno područje Like nalazi se u dvije administrativne regije i to većim dijelom u Ličko-senjskoj županiji, a manjim dijelom u Zadarskoj županiji. Područje uzgoja ličke pramenke i proizvodnja „Ličke janjetine“ obuhvaća grad Gospić te općine Donji Lapac, Karlobag, Lovinac, Perušić, Plitvička jezera, Udbina, Vrhovine, Senj, Brinje i Otočac u Ličko-senjskoj županiji, te Gračac u Zadarskoj županiji.

5. POVEZANOST SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM

Zaštita proizvoda „Lička janjetina“ temelji se na ugledu kojeg je stekao radi kvalitete mesa te dugoj tradiciji specifičnog načina uzgoja ovaca.

Lika je kontinentalna regija unutar planinskih lanaca (Velebit na jugu, Velika Kapela na zapadu, Plješivica na istoku i Mala Kapela na sjeveru) unutar kojih se nalaze mnogobrojna krška polja (Gacko polje, Ličko polje, Krbavsko polje, Ličko Pounje itd.) na kojima se odvija poljoprivredna proizvodnja odnosno uzgajaju žitarice (osim kukuruza) koje se koriste prvenstveno kao prehrana ovaca. Krška polja pripadaju akumulacijsko-tektonskom tipu reljefa, a čiji oblik utječe na povoljnu strukturu tla te prevladavaju ilovasto-pjeskovita i pjeskovita tla. Zemljopisno područje Like je područje oštre planinske klime s kratkim vegetacijskim razdobljem. U tim zaravnima i poljima srednja temperatura u siječnju se kreće oko -2˚C, a u prvoj polovici godine minimalna temperatura se spušta ispod 0˚C. Snažno djelovanje sjeverozapadnog vjetra uz dugotrajne zime u Lici imaju utjecaj i na biljni pokrov te sastav i raspored biljnih zajednica.

Pašnjačka vegetacija Like razvijena je dijelom u obliku kontinentalnih ravničarskih pašnjaka (prirodne i zasijane livade), a dijelom kamenjarskih pašnjaka (prirodni pašnjaci) čiji florni sastav obuhvaća ukupno 96 vrsta, a važan je i udio aromatičnih biljaka od kojih su dominantne zaštićene vrste vrišt (*Calluna vulgaris*) i bujad (*Pteridium aquilinum*). Pored njih u velikom udjelu javljaju se još i vlasulje (rod *Festuca*), medunika (*Filipendula ulmaria*), mirisavka (rod *Aphanes*), puzava čestostlavica (*Veronica officinalis*), žutilovka (*Genista tinctoria*) te brojni lišaji.

Stanovništvo područja Like je ovce pasmine ličke pramenke oduvijek uzgajalo na stari tradicionalan način – na otvorenim pašnjacima o čemu svjedoče i brojni povijesni zapisi (Kosović B., Postanak naziva Lika i Ličani, Lički kalendar, 1935, str.62-63; 75-79), a takav način uzgoja zadržan je i do danas. Uzgoj ovaca u Lici se bitno razlikovao od uzgoja ovaca s drugih sličnih područja jer su ovce ličke pramenke u planinskim područjima Like u uvjetima obilne paše na pašnjacima tijekom ljeta, ali i oskudne ishrane tijekom zime cijelo vrijeme boravile na istom području. Dok su ovce pasmine dalmatinske pramenke na području Dalmacije zbog oskudne paše u ljetnim mjesecima često bile izgonjene na pašnjake viših nadmorskih visina, pa se u kasnu jesen ponovno vraćale u niža područja. Takav tradicionalan način uzgoja u području Like utjecao je i na odlike ovce ličke pramenke koja je zbog intenzivnog kretanja vrlo izdržljiva, otporna na bolesti i skromna u pogledu smještaja i ishrane.

Zbog specifičnog načina uzgoja na otvorenom u planinskim područjima Like te autohtone pasmine ovce ličke pramenke, i meso „Ličke janjetine“ je drugačijeg okusa, boje i mirisa u odnosu na janjetinu sa drugih područja što potvrđuju i razna znanstvena istraživanja. Meso ličke janjadi držane na pašnjaku je uslijed intenzivnijeg kretanja i fizičke aktivnosti intenzivnije crvene boje od mesa janjadi držanih u zatvorenim nastambama. Promjena boje mesa uz pasminu, izravno je povezana i s tjelesnom masom ličke janjadi pri klanju (22-36 kg). S povećanjem dobi ličke janjadi i njene tjelesne mase raste oksidativna aktivnost i količina mioglobina pa je meso takvih životinja intenzivnije crvene boje (Doktorska dizertacija, Kaić, A., Fizikalno-kemijska svojstva mesa i sastav trupa janjadi ličke pramenke, 2013). Na specifičnu aromu i okus „Ličke janjetine“ utječe zemljopisno područje uzgoja, hranidba ličke janjadi na raznovrsnoj i bogatoj vegetaciji planinskih pašnjaka te dob (90-160 dana) i tjelesna masa pri klanju (22-36 kg). Zbog boljih hranidbenih uvjeta (mlijeko, paša i sijeno) „lička janjad“ se kolje kasnije od janjadi iz drugih područja Hrvatske (creska janjad – 80 dana i paška janjad – 33 dana), a time su i trupovi ličke janjadi duži (do 80 cm) i razvijeniji od trupova janjadi creske ovce i janjadi paške ovce (Znanstveni rad, Kasap i sur., Neke odlike trupova janjadi ličke pramenke, 2010, str. 858-861).

Profil arome „Ličke janjetine“ je specifičan i zbog botaničkog sastava livada i pašnjaka na kojima je lička janjad uzgojena, u usporedbi s aromom dalmatinske janjadi čiji je botanički sastav livada i pašnjaka drugačiji. Analizom isparljivih spojeva termički obrađene „Ličke janjetine“ utvrđeno je kako „Lička janjetina“ sadrži ukupno 70 različitih spojeva, od čega su po prvi puta izolirana 34 isparljiva spoja koja do sada nisu utvrđena u tkivima janjadi inozemnih pasmina ovaca, a od kojih 5 isparljivih spojeva nije utvrđeno niti u uzorcima dalmatinske janjetine. Navedeno upućuje kako je glavni čimbenik u razlici arome isparljivih spojeva „Ličke janjetine“ u odnosu na drugu uspoređivanu janjad bilo zemljopisno područje uzgoja ovaca (tzv. efekt teritorija) (Znanstveni rad. Krvavica i sur., Isparljivi spojevi arome ličke janjetine, 2015, str. 238-246).

Specifično upućivanje na ugled proizvoda „Lička janjetina“ dolazi do izražaja kada je na području Like od 1998. godine, pokrenuta manifestacija pod nazivom „Jesen u Lici” na kojoj se posjetiteljima prezentira identitet ličkog kraja i pripremaju autohtoni lički proizvodi. Cilj ove gastronomsko, kulturno-turističke manifestacije koja se i održava svake godine je upoznavanje posjetitelja sa izvornim narodnim pjesmama i plesovima ličkog kraja te izložba i priprema-tradicionalnih autohtonih proizvoda tog kraja, a među kojima je i „Lička janjetina“ s ražnja te lička kisela juha od janjetine.

O ugledu koji proizvod „Lička janjetina“ predstavlja u odnosu na područje Like svjedoči i gastronomska publikacija „Vodič kroz hrvatske gastro ikone“, u kojoj je kao jedna od „gastro ikona“ ličkog kraja uvrštena i „Lička janjetina“ (Andrić, V. i sur., 2007.: Vodič kroz hrvatske gastro ikone, Gastronomad, Zagreb, str. 210-211), te „Hrvatska eno-gastronomija“ u kojoj se

spominje i „Lička janjetina“ kao proizvod koji je gastronomsko obilježje regije Like te jedan od najpoznatijih specijaliteta - „Lička janjetina“ pripremljena ispod peke i na ražnju.

Ugled i kvaliteta koju „Lička janjetina“ ima i danas dokazana je činjenicom da se naziv i njegova priprema spominju u stručnim publikacijama i časopisima o mesu (Cvrtila i sur., 2007.: Kakvoća janjećeg mesa. Meso 9/2:114-120, str. 115).

Recepti o pripremi “Ličke janjetine” se spominju i u različitim kuharskim publikacijama, kao što je primjerice serijal “Hrvatska tradicionalna jela i pila”.

Uzročna povezanost proizvoda “Ličke janjetine” i područja Like odakle proizvod potječe, temelji se na specifičnom tradicionalnom načinu uzgoja ovca ličke pramenke i specifičnoj kvaliteti „Ličke janjetine“.

Obzirom je Lika brdsko-planinsko područje s uvjetima gdje prevladava oštra planinska klima s niskim temperaturama te dugotrajnim zimama uzgojena je autohtona pasmina lička pramenka tradicionalnim načinom uzgoja - na otvorenim pašnjacima. Stoga se ova pasmina ovaca odlikuje otpornošću na bolesti, skromnošću u ishrani te izdržljivošću jer su morale prelaziti velike površine tražeći hranu, a time je i meso „Ličke janjetine“ intenzivnije crvene boje u odnosu na janjetinu držanu u zatvorenim nastambama. Na posebnu kvalitetu mesa „Ličke janjetine“ pored zemljopisnog područja uzgoja utjecaj ima i hranidba ličke janjadi na planinskim pašnjacima koji obiluju raznovrsnim flornim sastavom i značajnim udjelom aromatičnog bilja te prosječna dob pri klanju. Zbog boljih hranidbenih uvjeta trupovi „Ličke janjetine“ su duži i razvijeniji u odnosu na trupove janjadi iz drugih područja Hrvatske te se zbog toga kolju kasnije što potvrđuju razna istraživanja.

Kroz povijest, pa tako i danas je „Lička janjetina“ izuzetno tražena i cijenjena među potrošačima, pa se nalazi u ponudi mnogih restorana i mesnica što u mnogome govori o tradiciji i ugledu tog proizvoda. Isto tako „Lička janjetina“ postala je prepoznatljiva delicija sa područja Like i gospodarski vrlo značajan tradicionalni prehrambeni proizvod Hrvatske.

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/Lička%20janjetina/Specifikacija-Lička%20janjetina.pdf