

**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**

(2016/C 185/06)

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 <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO ÚNICO

«PAŠKA JANJETINA»

Nº UE: HR-PDO-0005-01347 — 19.6.2015

DOP ( X ) IGP ( )

**1. Denominación**

«Paška janjetina»

**2. Estado miembro o tercer país**

Croacia

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

**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.1. Carne fresca (y despojos)

**3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1**

La «Paška janjetina» es una carne fresca obtenida mediante el sacrificio de corderos lechales machos y hembras, nacidos en la isla de Pag de ovejas de raza croata autóctona de la misma denominación («oveja de Pag»), criados exclusivamente en la isla de Pag.

Los corderos utilizados para la producción de la «Paška janjetina» son jóvenes y de poco peso, ya que entre la fecha del nacimiento y la del sacrificio solo pueden mediar 45 días; los animales pacen en los mismos prados que las ovejas hasta el momento de su sacrificio y se alimentan exclusivamente de leche de oveja

Las canales de los corderos destinados a la producción de la «Paška janjetina» entra en la categoría de los 13 kg o menos. No deben medir más de 62 cm de largo y su peso debe estar comprendido entre los 4 y los 10 kg. La «Paška janjetina» es de color rosa pálido, con fibras musculares finas y tiernas entreveradas de grasa y una pequeña cantidad de tejido graso o conjuntivo; está desprovista de olor fuerte a carne de cordero.

La grasa (subcutánea y abdominal) de los corderos destinados a la producción de la «Paška janjetina» debe ser blanca, sin ningún tono amarillento. Las canales de los corderos sacrificados están recubiertas de una capa muy fina, casi transparente, de grasa subcutánea.

La «Paška janjetina» se comercializa exclusivamente fresca, sea en canales completas o en medias canales. En este último caso, la canal se divide siguiendo una línea que pasa por en medio de cada vértebra y de la cabeza, así como por el centro del esternón y la sínfisis púbica. Está desprovista de los órganos del sistema digestivo, del bazo, la piel y los extremos inferiores de las patas. En cambio, la cabeza, los riñones envueltos en su grasa, los pulmones con la laringe, el corazón y el hígado, forman parte integrante de la canal.

La «Paška janjetina» se consume únicamente después de un tratamiento térmico; es muy jugosa y tierna, de olor suave sabor agradable debido a que procede del sacrificio de corderos lechales.

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

Los corderos destinados a la producción de la «Paška janjetina» se alimentan exclusivamente, hasta el momento del sacrificio, de leche de oveja.

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

Todas la fases de producción de la «Paška janjetina» deben desarrollarse en la zona geográfica señalada en el punto 4.

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Fases de producción:

1. Cría de las ovejas de Pag
2. Cubrición y partos de las ovejas de Pag
3. Cría de los corderos de Pag
4. Sacrificio de los corderos de Pag.

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

La «Paška janjetina» se comercializa fresca, sea en canales completas o en medias canales con la cabeza, desprovista de los extremos inferiores de las patas pero con las vísceras, es decir, los órganos internos de las cavidades torácica y abdominal (hígado, pulmones incluida la laringe, el corazón y los riñones envueltos en su grasa). Para su comercialización la «Paška janjetina» debe estar recubierta por una hoja plástica transparente autoadherente.

El embalado de la «Paška janjetina» en una película plástica se efectúa después del sacrificio de los animales en los mataderos de la isla de Pag y antes de su comercialización con el fin de conservar la frescura de la carne y garantizar su calidad y, en particular, su higiene. El embalado de la «Paška janjetina» en el matadero tras el sacrificio evita todo contacto con una fuente de contaminación microbiana durante la manipulación o el transporte de la carne. Impide también el contacto de la carne fresca con el aire, que podría acarrear una degradación de la proteínas de la carne y provocar la formación de secreciones en la superficie de la carne y la aparición de olores desagradables.

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

—

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La «Paška janjetina» se produce en todo el territorio de la isla de Pag; su zona geográfica de producción está delimitada por las costas. La isla de Pag se encuentra entre el canal de Velebit y la bahía de Kvarner y entre las islas de Rab, Olib y Vir.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

*Carácter específico del producto*

La «Paška janjetina» es una carne obtenida a partir de corderos jóvenes de poco peso procedentes de la isla de Pag y alimentados únicamente con leche de oveja. Según los indicadores medios de color L\*, a\* y b\*, medidos con arreglo a métodos internacionales reconocidos, la carne de cordero de Pag está incluida en la categoría rosa pálido. El sacrificio de los corderos de corta edad se refleja en unos indicadores específicos en las canales [véase Mioč, B., Vnučec, I. (2010): *Paška janjetina, Dani paške ovce i paškog sira*, serie de conferencias].

Si se compara la composición química del tejido muscular de los corderos de Pag con los de Dalmacia e Istria, pueden constatarse importantes diferencias en la proporción de la grasa, proporción que en los corderos de Pag es de lejos la mayor, la albúmina en la materia seca, que es la menor, y la grasa en la materia seca, que es la más elevada [Vnučec, I. (2011): *Odlike trupa i kakvoća mesa janjadi iz različitih sustava uzgoja*, tesis doctoral, Facultad de Agronomía, Zagreb].

La «Paška janjetina» se distingue por el hecho de que, desde los tiempos más remotos, los pastores de Pag no separan los corderos de las ovejas después del nacimiento, y sacrifican los corderos aún lechales. Este es el origen de esta carne de cordero. La «Paška janjetina» no tiene ningún olor especial, ya que es una carne procedente de animales muy jóvenes [Barač i sur. (2008): *Paška ovca – hrvatska izvorna pasmina*, Novalja].

Contrariamente a la tradición de la isla de Pag, donde, debido a la producción de leche y queso, los corderos se sacrifican muy jóvenes y con poco peso, en las regiones vecinas con un clima mediterráneo similar se sacrifican con más edad (por ejemplo, en la isla de Cres y en Istria), tienen una masa corporal media mayor (unos 20 kg), proporcionando, en particular, unos 12 kg de carne para asar.

Las primeras referencias escritas al cordero de Pag y a su carne remontan a mucho tiempo atrás. El historiador Sabollico afirmaba ya en 1554 que los corderos de Pag son los más sabrosos de Iliria [Karavanić, B. (2006): *Građa za povijest grada i otoka Paga*, Stolni kaptol Sv. Stošije].

La denominación «Paška janjetina» se ha venido usando desde siempre, como atestiguan numerosos relatos históricos, y hoy en día se sigue usando en la lengua cotidiana y en el comercio (muestras del uso de esta denominación en la lengua cotidiana y el comercio).

La oferta de la «Paška janjetina» en el mercado tiene un marcado carácter de temporada, ya que la cubrición de las ovejas que la producen tiene lugar sobre todo entre junio y octubre, y los nacimientos de diciembre a marzo, con una mayor incidencia en enero.

#### *Carácter específico de la zona geográfica*

##### Factores naturales

En la isla de Pag predomina un clima mediterráneo caracterizado por veranos cálidos y secos e inviernos bastante fríos. Una de las particularidades de la isla es la de sus pastos rocosos barridos por la bora y divididos en muros de piedra en seco. Estas condiciones naturales son únicas en Croacia: ninguna otra isla está tan expuesta a la bora, que la convierte en la isla más árida de Dalmacia. Su paisaje consiste en su mayor parte en campos rocosos de asfodelos y chrysopogon, que sirven de base para la cría biológica de ovinos, y en suelos pedregosos cubiertos de stipa y salvia, especies adaptadas al clima seco. En los prados donde pastan las ovejas de Pag crecen también unas 300 especies de plantas, la mayoría de ellas de la flora mediterránea.

Gracias a su cabeza con el hocico en punta y a la movilidad de sus mandíbulas, las ovejas de Pag pueden encontrar hierba entre las piedras o bajo las mismas, entre los arbustos y pueden sobrevivir en condiciones muy duras.

El suelo de Pag puede clasificarse en dos categorías: terrenos antropogénicos (roturables) y zonas de pradera y bosque (terrenos poco explotados, bien calcáreos de carácter dolomítico, o más profundos de tierra más oscura o rojiza), en las que pacen las ovejas de Pag.

La bora es el viento dominante en la isla; a menudo de gran intensidad; suele arrastrar agua del mar que esparce por toda la isla, provocando una sedimentación salina que se posa en el suelo y las plantas.

##### Factores humanos

Los habitantes de la isla de Pag se dedican desde tiempos remotos a la agricultura; una antigua canción popular testimonia la reputación que Pag siempre ha tenido por su carne de cordero: «Pag, orgullo y alegría nuestra, tierra de la abundancia. Danos siempre tu queso, tu vino y tu carne de cordero».

La tradición de la cría de ganado ovino es diferente en cada región de Croacia dependiendo de a quién vaya destinada la producción y de las costumbres de los consumidores. La edad y el peso de los corderos destinados a la producción de la «Paška janjetina» son el resultado de las tradiciones de la isla de Pag: los corderos se sacrifican muy jóvenes (máximo de 45 días) obteniendo unas canales de poco peso (hasta 10 kg). La razón de este sacrificio de corderos jóvenes y ligeros es la necesidad de que la producción de leche comience lo antes posible, aprovechando el periodo de lactación máxima para la producción del queso de Pag.

#### *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto*

La «Paška janjetina» debe su nombre a la región donde se crían las ovejas: la isla de Pag.

De acuerdo con la tradición, las ovejas criadas en la isla de Pag se destinan en primer lugar a la producción de leche para la elaboración del queso de Pag, que se caracteriza por una técnica particular y cuya venta proporciona a los agricultores de la isla la mayor parte de sus ingresos. Esta es la razón por la que, contrariamente a lo que se hace en otras regiones vecinas, los corderos se sacrifican muy jóvenes y ligeros, lo que explica su color rosa pálido. La relación causal que une a la «Paška janjetina» a su zona geográfica se debe a la tradición y a la concurrencia de una serie de circunstancias; la oveja de Pag es una raza protegida autóctona de la isla y solo se cría en ella. Los corderitos permanecen con las ovejas, que los amamantan desde su nacimiento hasta el sacrificio. Este último tiene lugar a una edad temprana (no superior a los 45 días) en mataderos autorizados de la isla. De este modo se evitan muertes accidentales de estos jóvenes animales durante el transporte a otra región. Se han hecho estudios que demuestran que las características de las canales y la calidad de los corderos de la isla de Pag se distinguen de las de otros corderos de raza similar por, ante todo, el sacrificio durante el periodo lactante, de acuerdo con la tradición de la isla. El alto contenido en grasa del tejido muscular se debe en parte a su raza, pero también a la ingesta de una leche de gran contenido graso, y por lo tanto muy energética.

Debido a la suavidad del clima mediterráneo, las ovejas y corderos de Pag pasan toda su vida al aire libre. Vivir día y noche al aire libre, expuestos al viento y el sol, en pastos no contaminados y con el aire fresco del mar, tiene también un efecto sobre la calidad de la carne, diferente de la de las regiones continentales. La flora de los pastos rocosos de la isla de Pag influye en la calidad de la leche, y por ende en la de la carne de los corderos que se alimentan de ella [Znanstveni rad, I. Ljubičić i sur. (2012): *Florni sastav ovčarskih pašnjaka otoka Paga*]. Gracias a las condiciones agroclimáticas, a las particularidades y la diversidad de la vegetación y al gran número de plantas aromáticas y medicinales específicas de la isla de Pag, el sabor de la «Paška janjetina» es muy especial y típicamente mediterráneo. La gran concentración de sal en los suelos y el fenómeno de la salinización ejercen también un influjo en la estructura y la calidad de la vegetación, e incluso en la calidad de la leche de las ovejas de Pag y de la «Paška janjetina» [Mioč i sur. (2011): *Program uzgoja ovaca u Republici Hrvatskoj*, Zagreb].

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

(Artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/PASKA%20JANJETINA/Specifikacija%20Paška%20janjetina0001.pdf>

---