

Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2016/C 185/06)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„PAŠKA JANJETINA“

ES Nr. HR-PDO-0005-01347 – 19.6.2015

SKVN (X) SGN ()

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Paška janjetina“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Kroatija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.1. klasė. Šviežia mėsa (ir subproduktai)

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Paška janjetina“ (liet. Pago ėriena) yra taip pat vadinamos tik Pago saloje veisiamos Kroatijos autochtoninės avių veislės „Paška ovca“ (liet. Pago avis) Pago saloje atsivestų jaunų vyriškos arba moteriškos lyties žinduklių ėriukų šviežia mėsa.

Jauni, nedidelio svorio ėriukai, skerdžiami „Paška janjetina“ paruošti, skerdimo metu turi būti ne vyresni kaip 45 dienų (skaičiuojama nuo ėriuko gimimo iki jo paskerdimo dienos), ganomi ganykloje kartu su avimis ir būti tik jų maitinami iki pat skerdimo.

„Paška janjetina“ paruošti naudojama skerdena priskiriama skerdenų iki 13 kg svorio kategorijai. Skerdena gali būti iki 62 cm ilgio ir 4–10 kg svorio. Skerdenos mėsa yra švelniai rožinės spalvos, su smulkiomis, minkštomis raumenų skaidulomis, į kurias ruoželiais įsiterpę riebalai, ir joje yra šiek tiek riebalinio bei jungiamojo audinio. Skerdena yra be išskirtinio avienos kvapo.

Pago ėriukų, iš kurių ruošiamą „Paška janjetina“, poodinis ir pilvo riebalinis audiniai turi būti baltos spalvos, be gelsvų ar geltonų atspalvių. Paskerstų ėriukų skerdenos yra pasidengusios labai plonu, beveik permatomu poodinių riebalų audiniu.

„Paška janjetina“ rinkai tiekiamą tik šviežia, nesupjaustytomis skerdenomis arba skerdenų pusėmis (pusės atskiriamos dalijant karkasą palei skiriamąją liniją, einančią per kiekvieno slankstelio vidurį, galvą, taip pat per kryžkaulio, krūtinkaulio ir dubens kaulų vidurį), be virškinamojo trakto organų, blužnies, odos ir kanopų. Galva ir inkstai, inkstų taukai, plaučiai su gerklomis, širdis ir kepenys sudaro neatskiriamą skerdenų dalį.

„Paška janjetina“ valgoma tik virta. Jos mėsa yra ypač sultinga ir minkšta, malonaus skonio ir vos juntamo kvapo, nes produktas yra paruoštas iš jaunų žinduklių ėriukų.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Ėriukai, iš kurių ruošiamą „Paška janjetina“, iki skerdimo maitinami tik avies pienu.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi „Paška janjetina“ paruošimo etapai turi vykti 4 punkte nurodytoje geografinėje vietovėje.

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

Gamybos procesą sudaro:

1. Pago avių veisimas;
2. Pago avių kergimas ir ėriukų atsivedimas;
3. Pago ėriukų auginimas;
4. Pago ėriukų skerdimas.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

„Paška janjetina“ rinkai tiekama šviežia, skerdenos pusėmis arba nepjaustytais skerdenomis, su galva, be kanopų, bet su viduriais arba krūtinės ląstos ir pilvo ertmės organais (kepenimis, plaučiais su gerklomis, širdimi, inkstais ir inkstų taukais). Rinkai tiekama „Paška janjetina“ turi būti suvyniota į skaidrią, lipnią plastikinę plėvelę.

Prieš tiekiant rinkai, Pago salos skerdyklose paskerstų ėriukų mėsa „Paška janjetina“ yra supakuojama (įvyniojama į plastikinę plėvelę) siekiant išsaugoti jos šviežumą ir kokybę, ir, visų pirma, laikytis higienos reikalavimų. „Paška janjetina“ pakuojama skerdyklose iškart po skerdimo ir taip apsaugoma nuo sąlyčio su tam tikrais mikrobiologinės taršos šaltiniais tvarkant ar vežant. Skerdyklose, kuriose skerdžiami ėriukai, į plastikinę plėvelę supakuota „Paška janjetina“ yra apsaugota nuo sąlyčio su oru, dėl kurio gali suirti joje esantys baltymai, o jos paviršiuje pradėti formuotis nemalonų kvapą sukeliančios gleivės.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo etiketėmis taisyklės*

—

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

„Paška janjetina“ ruošiama visoje Pago saloje. Pago pakrantė sutampa su gamybos geografinės vietovės riba. Pago sala yra tarp Velebito bei Kvarnerio salų ir tarp Rabo, Olibo bei Viro salų.

5. **Ryšys su geografine vietoje**

Produkto savitumas

„Paška janjetina“ yra iš jaunu, nedidelio svorio Pago ėriukų, maitintų tik avies pienu, gauta mėsa. Pagal nusistovėjusias vidutines spalvos vertes L*, a* ir b*, nustatytas taikant tarptautiniu mastu pripažintą metodą, Pago ėriukų mėsa klasifikuojama kaip švelniai rožinė. Kadangi Pago ėriukai skerdžiami jauno amžiaus, jų skerdenos atitinka specifinius Pago avims taikomus rodiklius (Mioč, B., Vnučec, I., 2010, *Paška janjetina, Dani paške ovce i paškog sira* (liet. „Paška janjetina, Pago avių ir Pago sūrių dienos“).

Palyginus Pago avių veislės, „Dalmatian Pramenka“ ir Istros avių veislės ėriukų raumenų audinio cheminę sudėtį, pastebėti šie aiškūs skirtumai: riebalų dalies (Pago ėriukų mėsoje jų dalis yra žymiai didesnė), baltymų kiekio sausojoje medžiagoje (Pago ėriukų mėsoje jų kiekis yra mažiausias) ir riebalų kiekio sausojoje medžiagoje (Pago ėriukų mėsoje jų kiekis yra didžiausias) (Vnučec, I. (2011), *Odlike trupa i kakvoća mesa janjadi iz različitih sustava uzgoja* (liet. „Skirtingų veisimo sistemų ėriukų skerdenų savybės ir mėsos kokybė“), mokslų daktaro disertacija, Žemės ūkio fakultetas, Zagrebas).

Mėsa „Paška janjetina“ yra ypatinga, nes Pago aviganiai jau šimtą metų laikosi tradicijos neatskirti ėriukų nuo juos atsivedusios avies ir skersti juos, kai jie dar žindomi. Būtent tokiu būdu ruošiama ėriukų mėsa. „Paška janjetina“ neturi specifinio kvapo, nes ji ruošiama iš labai jauno amžiaus žinduklių ėriukų mėsos – tuo ji skiriasi nuo mėsos, gaunamos iš vyresnio amžiaus ėriukų (Barac et al., 2008, *Paška ovca – hrvatska izvorna pasmina* (liet. „Pago avis – Kroatijos autochtoninė veislė“), Novalja).

Skirtingai nuo Pago saloje taikomų tradicijų, pagal kurias skerdžiami labai jauno amžiaus nedidelio svorio ėriukai taip sudarant sąlygas pienui ir sūriui gaminti, kaimyniniuose regionuose (pavyzdžiui, Creso saloje arba Istros pusiasalyje), kuriems būdingos panašios Viduržemio jūros klimato sąlygos, mėšai gaminti dažniausiai skerdžiami didesnio vidutinio svorio (maždaug 20 kg) ėriukai, t. y. ėriukai, kurių skerdenos svoris yra maždaug 12 kg, skirti kepti ant iešmo.

Pirmieji rašytiniai šaltiniai, kuriuose minimi Pago ėriukai ir jų mėsa, yra labai seni. Dar 1554 m. istorikas Sabollico pastebėjo, kad Pago ėriukai buvo skaniausi visoje Ilyrijoje (Karavanić, B., 2006, *Građa za povijest grada i otoka Paga* (liet. „Istorinis pasakojimas apie Pago miestą ir salą“), *Stolni kaptol Sv. Stošije*).

Remiantis daugeliu istorinių įrašų, pavadinimas „Paška janjetina“ buvo naudojamas visais laikais ir išliko iki šių dienų tiek kasdienėje kalboje, tiek ir prekyboje (įrodymas apie pavadinimo naudojimą kasdienėje kalboje ir prekyboje).

Prekyba „Paška janjetina“ yra sezoninė, nes avys, iš kurių ruošama ši mėsa, dažniausiai yra kergiamos birželio–spalio mėn., paprastai planuotai, kad ėriukai būtų atsivedami lapkričio–kovo mėn., o daugiausiai jų – sausio mėn.

Geografinės vietovės savitumas

Gamtiniai veiksniai

Pago saloje dominuoja Viduržemio jūros klimatas, kuriam būdingos šiltos, sausos vasaros ir šiek tiek šaltesnės žiemos. Viena iš Pago salos ypatybių yra karstinės ganyklos, kuriose pučiantis boros vėjas teleidžia vešėti skurdžiai augalijai, ir kurios yra skersai ir išilgai suskirstytos becementėmis akmenų tvoromis. Šis kraštovaizdis Kroatijoje yra unikalus. Jokia kita Kroatijos sala nėra taip stipriai veikiamą boros vėjo, todėl Pago sala yra skurdžiausia Kroatijos sala Adrijos jūros regione. Didžiąją dalį salos sudaro uolėtos ganyklos su plėnūnėmis ir vetiverijomis, kurių biologine produkcija grindžiamas avių auginimas saloje, taip pat ant uolų augančios ašutės ir medicininiai šalavijai – prie sausros prisitaikiusių augalų rūšys. Uolėtose Pago salos ganyklose, kuriose ganosi Pago avys, auga daugiau kaip 300 rūšių augalų. Dauguma šių rūšių yra būdingos Viduržemio jūros regiono florai.

Pago avių kūgiškos formos galva ir judrūs žandikauliai bei lūpos leidžia pasiekti tarp akmenų ir po jais, taip pat akmenyse ir krūmuose esančius žolių stiebelius ir taip išgyventi atšiauriausiomis sąlygomis.

Pago dirvožemis gali būti apytikriai suskirstytas į dvi grupes: antropogeninį dirvožemį (visa ariama žemė) ir ganyklų, pievų, miškų dirvožemį (nederlingas dirvožemis, kurį sudaro kalkinis (dolomitinis) tamsus dirvožemis ir uolienos, paviršiniai rudžemiai ir raudonžemiai), kuris būdingas Pago avių ganykloms.

Pago saloje dominuoja boros vėjas, kuris dažnai sukelia audrą, surinkdamas vandens lašelius iš jūros ir išnešiodamas juos po salą, todėl saloje formuojasi druskos nuosėdos, smarkiai padidinančios druskos koncentraciją dirvožemyje ir augaluose.

Žmogiškieji veiksniai

Pago salos gyventojai nuo seno užsiima žemdirbyste. Senos liaudies dainos žodžiai patvirtina faktą, kad Pagas nuo seno siejamas su ėriena: „O Page, mūsų pasididžiavime ir džiaugsme, kaip gausiai mus maitini. Tiek sūrio, vyno ir ėrienos, kad jų nepritrūksta daugelį metų.“

Kiekvienam Kroatijos regionui, priklausomai nuo produkcijos paskirties ir nusistovėjusių vartotojų įpročių, būdingos skirtingos avių veisimo tradicijos. „Paška janjetina“ ruošti skerdziamų ėriukų amžių ir svorį lemia avių veisimo Pago saloje tradicija: kad būtų galima paruošti nedidelio svorio (iki 10 kg) skerdenas, skerdziami labai jauni ėriukai (iki 45 dienų amžiaus). Pagrindinė jaunų, nedidelio svorio ėriukų skerdimo priežastis – siekis kuo anksčiau pradėti melžimo procesą ir pasinaudoti intensyviausiu laktacijos laikotarpiu, kad būtų galima gauti pieno, iš kurio gaminamas Pago sūris.

Priežastinis geografinės vietovės ir produkto ryšys

Pavadinimas „Paška janjetina“ kilęs iš regiono, kuriame veisiamos Pago avys (Pago salos), pavadinimo.

Laikantis avių veisimo tradicijos, Pago saloje avys veisiamos daugiausiai dėl pieno, iš kurio gaminamas Pago sūris. Šiai gamybai pritaikyti visi avių veisimo metodai, ir avių auginimojai daugiausiai pajamų gauna iš parduodamo avių pieno. Dėl tos priežasties, skirtingai nuo kitų kaimyninių regionų, Pago saloje skerdziami labai jauni, nedidelio svorio, avies pienu tebežindomi ėriukai, todėl mėsa „Paška janjetina“ yra švelniai rožinės spalvos. Tvirtą „Paška janjetina“ ir geografinės vietovės ryšį lemia tradicijos ir susiklosčiusios aplinkybės. Pago avys yra Pago salos autochtoninė veislė ir yra veisiamos tik Pago saloje. Kad ėriukai būtų žindomi, jie nuo gimimo iki paskerdimo yra nuolat laikomi su avimis. Ne vyresni kaip 45 dienų amžiaus ėriukai skerdziami patvirtintose Pago salos skerdyklose, siekiant juos apsaugoti nuo streso ir, galbūt, net mirties dėl pervežimo į kitas vietas. Tyrimai rodo, kad Pago ėriukų skerdenų savybės ir mėsos kokybė skiriasi nuo panašių veislių ėriukų skerdenų daugiausiai dėl to, kad pagal Pago salos avių auginimo tradiciją skerdziami jauno amžiaus žindukliai. Didelį riebalų kiekį Pago ėriukų raumenyse lemia pati veislė ir tai, kad ėriukai maitinami Pago avių pienu, kuriame gausu energijos teikiančių riebalų.

Dėl švelnaus Viduržemio jūros klimato Pago avys ir jų ėriukai gyvena lauke. Tai, kad avys ir ėriukai dieną ir naktį laikomi lauke, boros vėjyje ir saulėje, neužterštose ganyklose ir gryname jūros ore, taip pat turi poveikį mėsos kokybei, kuri skiriasi nuo žemyninėje dalyje auginamų ėriukų mėsos. Pago salos ganyklų augalijos sudėtis lemia Pago avių pieno ir juo maitinamų Pago ėriukų mėsos kokybę (mokslinis darbas, Ljubičić, I. et al., 2012, *Florni sastav ovčarskih pašnjaka otoka Paga* (liet. „Pago salos avių ganyklų augalijos sudėtis“). Ypatingos salos agroklimate sąlygos, augalijos ypatybės ir įvairovė, aromatinių ir medicininių augalų gausa suteikia „Paška janjetina“ išskirtinį, tik Viduržemio jūros regionui būdingą skonį. Didelė druskos koncentracija dirvožemyje ir dažnai susiformuojančios druskos nuosėdos turi tiesioginį poveikį augalijos struktūrai ir kokybei, o tai lemia Pago avių pieno ir „Paška janjetina“ kokybę (Mioč et al., 2011, *Program uzgoja ovaca u Republici Hrvatskoj* (liet. „Avių veisimo Kroatijoje programa“), Zagrebas).

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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