

**Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām**

(2016/C 185/06)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51. pantu.

VIENOTS DOKUMENTS

**PAŠKA JANJETINA**

**ES Nr.: HR-PDO-0005-01347 – 19.6.2015**

**ACVN ( X ) AĢIN ( )**

**1. Nosaukums vai nosaukumi**

*Paška janjetina*

**2. Dalībvalsts vai trešā valsts**

Horvātija

**3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

**3.1. Produkta veids**

1.1. grupa. Svaiga gaļa (un subprodukti)

**3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums**

*Paška janjetina* (Pagas jēra gaļa) ir svaiga gaļa, ko iegūst, nokaujot jaunus vīriešu un sievietes kārtas piena jērus, kuri dzimuši Pagas salā, pieder pie Horvātijas vietējās aitu šķirnes ar nosaukumu *Paška ovca* (Pagas aitas) un ir audzēti tikai Pagas salā.

Produkta ražošanā ir derīgi tikai jauni vieglsvara jēri, kuru vecums kaušanas brīdī nepārsniedz 45 dienas (rēķinot no atnešanās līdz kaušanas dienai), kuri ir turēti ganībās kopā ar aitām un līdz nokaušanai baroti tikai ar aitas pienu.

*Paška janjetina* jēra liemeņa svars nepārsniedz 13 kg. Liemeņa garums var sasniegt 62 cm un svars 4–10 kg; gaļa ir bāli sārta ar smalkām, mīkstām, tauku cauraustām muskuļu šķiedrām, nelielu taukaidu un saistaudu daudzumu un bez izteiktas jēra (aitas) gaļas smaržas.

Produkta ražošanā izmantoto Pagas jēru zemādas un vēdera taukaudi ir baltā krāsā bez iedzeltenas vai dzeltenas nokrāsas. Jēra liemeni klāj ļoti plāns, gandrīz caurspīdīgs zemādas taukaidu slānis.

*Paška janjetina* tirgū laiž tikai kā svaigu liemeni vai pusliemeni (ko iegūst, sadalot liemeni pa sadalījuma līniju caur mugurkaula skriemeļu un galvas vidu, kā arī caur krūšu kaula, krustu kaula un gūžas kaula vidusdaļu) bez gremošanas trakta orgāniem, liesas, ādas un apakšstilbiem. Toties galva, nierēs ar nieru taukaudiem, plaušas ar balseni, sirds un aknas ir liemeņa būtiska sastāvdaļa.

*Paška janjetina* gaļu patērē tikai termiski apstrādātā veidā; tā ir īpaši sulīga un mīksta, ar patīkamu garšu un vieglu aromātu, jo kaušanai tiek izmantoti jauni jēri, kuriem ir izēdināts tikai piens.

**3.3. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)**

*Paška janjetina* ražošanā izmanto jērus, kuri līdz nokaušanai ir baroti tikai ar aitas pienu.

**3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā**

Visiem *Paška janjetina* ražošanas posmiem jānoris 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

<sup>(1)</sup> OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

Ražošanas procesā ietilpst:

- 1) Pagas aitu audzēšana;
- 2) Pagas aitu lecināšana un atnešanās;
- 3) Pagas jēru audzēšana;
- 4) Pagas jēru kaušana.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakojšanas u. c. īpašie noteikumi*

*Paška janjetina* tirgū laiž tikai kā svaigu pusliemeņi vai veselu liemeņi bez ādas un apakšstilbiem, bet ar galvu un subproduktiem jeb krūškurvja un vēdera dobuma orgāniem (aknām, plaušām ar balseni, sirdi un nierēm ar nieru taukaudiem). Produktu *Paška janjetina* tirdzniecībā piedāvā plastmasas plēves iesaiņojumā.

Lai saglabātu gaļas svaigumu un kvalitāti un higiēnas apsvērumu dēļ liemeņi iesaiņo uzreiz pēc dzīvnieka nokaušanas Pagas salas kautuvēs, pirms produkts tiek laists tirgū. *Paška janjetina* iepakojšana kautuvēs uzreiz pēc kaušanas nepieļauj gaļas nonākšanu saskarē ar atsevišķiem mikrobiālās kontaminācijas avotiem tās apstrādes un transportēšanas laikā. Turklāt *Paška janjetina* ietīšana plastmasas plēvē turpat kautuvē, kurā jērs nokauts, aizkavē svaigas gaļas atrašanos saskarē ar gaisu, kas varētu sašķelt gaļas olbaltumvielas un izraisīt gļotu veidošanos uz gaļas virsmas, tādējādi radot nepatīkamu aromātu.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

#### 4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

*Paška janjetina* ražo visā Pagas (Pag) salā. Pagas salas piekraste iezīmē ražošanas ģeogrāfiskā apgabala robežu. Pagas sala atrodas starp Velebita (Velebit) kanālu un Kvarnera (Kvarner) līci un starp Rabas (Rab), Olības (Olib) un Viras (Vir) salām.

#### 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

*Produkta specifika*

*Paška janjetina* ir gaļa, ko iegūst no jauniem vieglsvara jēriem, kuri baroti vienīgi ar aitas pienu. Saskaņā ar noteiktajām vidējām krāsas vērtībām L\*, a\* un b\*, kuru mērīšanā izmanto starptautiski atzītu metodi, Pagas jēru gaļu klasificē kā bāli sārtu. Jēru kaušana agrīnā vecumā Pagas jēru liemeņiem piešķir specifiskas īpašības (Mioč, B., Vnučec, I., 2010, *Paška janjetina, Dani paške ovce i paškog sira (Paška janjetina, Pagas aitu un Pagas sieru dienas)*, lekciju krājums).

*Paška ovca* šķirnes jēru muskuļu audu ķīmiskā sastāva salīdzinājums ar Dalmācijas *Pramenka* un Istras šķirnes aitu attiecīgajiem rādītājiem ir atklājis būtiskas atšķirības taukaudu īpatsvarā (Pagas jēriem ir ievērojami augstāks īpatsvars), olbaltumvielu saturā sausnā (Pagas jēriem ir viszemākais saturs) un taukaudos sausnā (Pagas jēriem ir visaugstākais īpatsvars) (Vnučec, I., 2011, *Odlike trupa i kakvoća mesa janjadi iz različitih sustava uzgoja* (Jēra liemeņa īpašības un gaļas kvalitāte dažādās audzēšanas sistēmās), doktora disertācija, Agronomijas fakultāte, Zagreba).

*Paška janjetina* atšķirīgo īpašību pamatā ir Pagas aitu ganu jau kopš seniem laikiem piekoptā aitkopības prakse, saskaņā ar kuru jērus pēc atnešanās nenošķir no aitām un jēra gaļu ražo, kaujot piena jērus. Šim produktam atšķirībā no vecāku jēru gaļas nav specifiskās smaržas, jo *Paška janjetina* gaļu iegūst no ļoti jauniem piena jēriem (Barac et al., 2008, *Paška ovca – hrvatska izvorna pasmina (Paška ovca – Horvātijas vietējā šķirne)*, Novaļa).

Atšķirībā no Pagas salā piekoptajām tradīcijām – kaut ļoti jaunus vieglsvara jērus piena un siera ražošanai – kaimiņu reģionos, kur valda līdzīgi Vidusjūras apstākļi (piem., Cresas (Cres) salā vai Istras (Istra) pussalā), jērus ar lielāku vidējo ķermeņa masu (ap 20 kg) kauj galvenokārt gaļas iegūšanai, respektīvi, jērus, no kuriem iegūtā liemeņa masa ir aptuveni 12 kg, kauj, lai to gaļu izmantotu cepšanai uz iesma.

Pirmās rakstiskās liecības par Pagas jēriem un to gaļu ir dokumentētas senā pagātnē. Jau 1554. gadā vēsturnieks Sabollico (Sabollico) atzīmēja, ka Pagas jēri ir visgardākie visā Ilīrijā (Ilirija) (Karavanić, B., 2006, *Građa za povijest grada i otoka Paga* ("Pagas pilsētas un salas vēsturiskais apraksts"), Sv. Anastasijas domkapituls).

*Paška janjetina* vienmēr ir bijis attiecīgā produkta nosaukums, kā par to vēsta neskaitāmas vēsturiskas liecības, un to joprojām lieto gan sarunvalodā, gan tirdzniecībā (sk. liecības par nosaukuma lietošanu sarunvalodā un tirdzniecībā).

*Paška janjetina* tirdzniecībai ir izteikti sezonāls raksturs, jo šā produkta ražošanā izmantotās aitas lielākoties pārojas laikā no jūnija līdz oktobrim, un parasti tas notiek plānveida lecīnāšanā, tādējādi jēri atskrien no novembra līdz martam, visbiežāk janvārī.

#### *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

##### Dabas faktori

Pagas salā dominē Vidusjūras klimats ar siltām, sausām vasarām un nedaudz vēsākām ziemām. Viena no Pagas īpašajām iezīmēm ir spēcīgā lokālā vēja (bora) atkailināto klinšu pļavas, pār kurām krustu šķērsu stieejas sausā krāvuma akmens mūri. Šāda ainava Horvātijā ir unikāla; bora vējš nevienu citu salu nav tik lielā mērā ietekmējis kā Pagas salu, padarot to par “vistuksnesīgāko” salu Adrijas jūras Horvātijas daļā. Salas lielākā daļa sastāv no karsta klinšu pļavām, kurās pārsvarā aug piejūras asfodēļi un zeltbārži (*Chrysopogon*) (to bioloģiskā ražošana ir salas aitikopības pamatā), kā arī klintis, kas noaugušas ar stepju līgu un ārstniecības salviju — sausos apstākļos dzīvotspējīgu sugu augiem. Salas klinšainajās pļavās, kurās ganās Pagas aitas, aug vairāk nekā 300 sugu augi. Vairākums šo sugu pieder pie Vidusjūras augu valsts.

Pagas aitu galvas koniskā forma un žokļu un lūpu veiklība ļauj tām sasniegt zāles stiebrus starp akmeņiem un zem tiem, kā arī aizsniegt akmeņos un krūmos ieaugušo zāli, tāpēc tās var atrast barību un izdzīvot pat visskarbākajos apstākļos.

Salas augsne Pagas aitu ganību vietās ir aptuveni iedalāma divās grupās: antropogēnās augsnes (visa aramzeme) un ganību/pļavu/meža augsnes (nabadzīgas augsnes, kas sastāv no kaļķakmens un dolomīta melnās augsnes un klintīm, plāna brūnās augsnes slāņa un sarkanās augsnes).

Pagas salā valdošais vējš bora bieži sasniedz vētras spēku; tas paceļ ūdens pilienus no jūras un izkļiedē tos pāri visai salai, veidojot “sāls nogulsnes”, kas ievērojami paaugstina sāls saturu augsnē un veģetācijā.

##### Cilvēkfaktori

Pagas salas iedzīvotāji ar lauksaimniecību nodarbojas jau kopš aizvēsturiskiem laikiem. Sena tautasdziesma liecina, ka Paga jau izsenis ir bijusi pazīstama ar jēra gaļu: “Ak, Paga, mūsu prieks un lepnums, cik dāsni tu mūs apdāvē. Siera, vīna un jēra gaļas mums pietiks daudziem gadiem.”

Katrā Horvātijas reģionā ir savas aitikopības tradīcijas atkarībā no paredzētā produkcijas lietojuma un patērētāju paradumiem. *Paška janjetina* ražošanai paredzētos jērus kauj noteiktā vecumā un svarā atbilstoši Pagas salas aitikopības tradīcijai, saskaņā ar kuru ļoti jaunus jērus (līdz 45 dienu vecumam) kauj, lai iegūtu vieglus liemeņus (svarā līdz 10 kg). Jaunos vieglsvara jērus kauj galvenokārt tādēļ, lai pēc iespējas agrāk varētu sākt aitu slaukšanu un bagātīgo izslaukumu izmantot Pagas siera ražošanai nepieciešamā piena ieguvei.

#### *Cēloniskā saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produktu*

Produkta *Paška janjetina* nosaukuma izcelsme ir saistīta ar Pagas aitu audzēšanas apgabalu – Pagas salu.

Atbilstoši vietējai aitikopības tradīcijai Pagas salā audzētās aitas galvenokārt paredzētas Pagas siera ražošanai nepieciešamā piena ieguvei — šim mērķim ir pakārtotas visas aitikopības metodes, un aitikopji vislielākos ienākumus gūst no aitas piena pārdošanas. Šā iemesla dēļ atšķirībā no kaimiņu apgabaliem Pagas salā jērus kauj ļoti agrīnā vecumā; ar aitas pienu baroto vieglsvara jēru kaušana nosaka *Paška janjetina* bāli sārtu krāsu. Ciešā saikne starp *Paška janjetina* un ģeogrāfisko apgabalu ir veidojusies tradīciju un dažādu apstākļu mijiedarbībā. Pagas aitas ir Pagas salas vietējā šķirne, un tās audzē tikai Pagas salā. No dzimšanas līdz nokaušanai jērus nepārtraukti tur kopā ar aītām, kas tos zīda ar pienu. Jērus kauj ne vēlāk kā 45 dienu vecumā, un kaušanu veic apstiprinātās kautuvēs Pagas salā, lai nepakļautu jaunus jērus iespējamam stresam un bojāejai, kas varētu notikt transportēšanas laikā uz citiem apgabaliem. Pētījumi liecina, ka Pagas jēru liemeņu īpašības un gaļas kvalitāte atšķiras no līdzīgu šķirņu jēru attiecīgajiem rādītājiem, un šīs iezīmes veidojas galvenokārt tāpēc, ka saskaņā ar Pagas salas aitikopības tradīciju piena jēri tiek nokauti agrīnā vecumā. Augstais taukaudu saturs Pagas jēru muskuļaudos ir saistāms ar šķirnes īpatnībām, kā arī ar to, ka jēri pārtiek no Pagas aitu piena, kas augstā tauku satura dēļ ir kalorijām ārkārtīgi bagāts piens.

Maigajā Vidusjūras klimatā Pagas aitas un jēri savu dzīvi pavada zem klajas debess. Aitu un jēru turēšana visu dienā nakti ārpus telpām bora vējā un saules gaismā, nepiesārņotās ganībās un svaigajā jūras gaisā arī ietekmē gaļas kvalitāti, padarot to atšķirīgu no kontinentā audzēto jēru gaļas. Pagas aitu pienā un no šī piena pārtikušo Pagas jēru gaļā atspoguļojas Pagas salas ganību floras sastāvs (zinātniskais darbs, *Ljubičić, I. et al., 2012, "Florni sastav ovčarskih pašnjaka otoka Paga" (Pagas salas aitu ganību floras sastāvs)*). *Paška janjetina* piemīt izteikti specifiska "Vidusjūras" garša, kas veidojusies salas specifisko agroklīmatisko apstākļu, veģētācijas īpatnību un daudzveidības, kā arī aromātisko un ārstniecības augu sugu daudzskaitlīguma mijiedarbībā. Augstais sāls saturs augsnē un biežās "sāls nogulsnes" neizbēgami ietekmē veģētācijas struktūru un īpašības, kas savukārt nosaka Pagas aitu piena un produkta *Paška janjetina* kvalitāti (*Mioč et al., 2011, Program uzgoja ovaca u Republici Hrvatskoj (Horvātijas aitkopības programma)*, Zagreba).

**Atsauce uz specifiskācijas publikāciju**

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

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

---