

**Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2016/C 185/06)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**”PAŠKA JANJETINA”**

EU-nr: HR-PDO-0005-01347 – 19.6.2015

SUB ( X ) SGB ( )

1. **Namn**

”Paška janjetina”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Kroatien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.1 Färskt kött (och färska slaktbiprodukter)

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Paška janjetina” är färskt kött som erhålls genom slakt av unga dilamm (hanar och honor) som fötts på ön Pag av tackor av den inhemska kroatiska rasen med samma namn, ”Pag-får”, som endast föds upp på ön Pag.

För produktion av ”Paška janjetina” föder man upp mycket unga och lätta lamm som inte får vara äldre än 45 dagar gamla (från det att de föds till dess att de slaktas) och som betar tillsammans med tackorna på betesmarkerna fram till slakten och uteslutande föds upp på fårmjölk.

Slaktkroppar av lamm som är avsedda för produktion av ”Paška janjetina” räknas till kategorin på 13 kg och därunder. De får inte vara längre än 62 cm och måste väga mellan 4 och 10 kg. ”Paška janjetina” är svagt rosa med tunna och spåda muskelfibrer med insprängt fett, och har en liten mängd fettvävnad och bindväv samt är fri från påtaglig färgköttslukt.

Fettet (underhudsfett och fett från buk) hos de lamm som är avsedda för produktion av ”Paška janjetina” måste vara vitt, utan någon gul eller gulaktig nyans. Slaktkropparna av de slaktade lammen har ett mycket tunt, nästan genomskinligt, lager av underhudsfett.

”Paška janjetina” saluförs endast färskt, i form av en hel eller halv slaktkropp (som erhålls genom delning av slaktkroppen längs mitten av varje ryggkota och huvudet samt bröstbenet och blygdbensfogen), utan matsmältningsorganen, mjälten, huden och de nedre delarna av benen. Dessutom ingår huvudet, njurarna (med njurarnas fettgrevar), lungorna med struphuvudet, hjärtat samt levern i slaktkroppen.

”Paška janjetina” konsumeras endast efter att ha tillagats. Köttet är mycket saftigt och mörkt och har en god smak och en mild doft eftersom det kommer från unga dilamm.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

De lamm som är avsedda för framställning av ”Paška janjetina” föds uteslutande upp på fårmjölk innan de slaktas.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Samtliga steg i produktionen av ”Paška janjetina” måste äga rum i det geografiska område som anges i punkt 4.

<sup>(1)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

Steg i produktionsprocessen:

1. Uppfödning av Pag-får

2. Betäckning och lamning av Pag-får

3. Uppfödning av Pag-lamm

4. Slakt av Pag-lamm

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

”Paška janjetina” saluförs färskt, i form av en halv slaktkropp eller en avhudad slaktkropp med huvudet, utan de nedre delarna av benen men med inälvorna, dvs. de inre organen i bröst- och bukhålan (levern, lungorna med struphuvudet, hjärtat och njurarna med fettgrevar). ”Paška janjetina” som saluförs ska vara förpackat i genomskinlig plastfolie.

Packningen av ”Paška janjetina” i plastfilm görs efter slakten i slakterier på ön Pag och innan produkten släpps ut på marknaden, i syfte att bibehålla köttets färskhet och därmed bevara dess kvalitet och i synnerhet dess hygien. Genom att förpacka ”Paška janjetina” i slakteriet efter slakten undviker man risken att köttet ska komma i kontakt med en källa till mikrobiell kontaminering under hanteringen eller transporten. På samma sätt förhindrar packningen av ”Paška janjetina” i plastfilm i slakterierna att det färska köttet kommer i kontakt med luft, vilket skulle kunna orsaka en nedbrytning av köttets proteiner och leda till att ett sekret bildades på köttets yta och att en obehaglig lukt uppstod.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

”Paška janjetina” produceras på hela ön Pag. Produktens geografiska produktionsområde avgränsas av kustens konturer. Ön Pag är belägen mellan Velebitkanalen och Kvarnerviken och mellan öarna Rab, Olib och Vir.

5. **Samband med det geografiska området**

*Specifika uppgifter om produkten*

”Paška janjetina” är kött från unga och lätta Pag-lamm som uteslutande föds upp på färmjolk. Enligt de etablerade färgindikatorerna L\*, a\* och b\*, som tillämpas enligt en internationellt erkänd metod, ingår lammköttet från Pag i kategorin svagt rosa. Indikatorerna för slakt av Pag-lamm är specifika, eftersom de slaktas vid ung ålder (Mioč, B., Vnućec, I. 2010: *Paška janjetina, Dani paške ovce i paškog sira*, konferenspublikation).

Genom att jämföra den kemiska sammansättningen i muskelvävnaden hos lamm från Pag, Dalmatien och Istrien har man konstaterat stora skillnader i andelen fett (i särklass högst hos Pag-lammen), andelen albumin i torrsubstansen (lägst hos Pag-lammen) och andelen fett i torrsubstansen (högst hos Pag-lammen) (Vnućec, I. 2011: *Odlike trupa i kakvoća mesa janjadi iz različitih sustava uzgoja* [Kännetecken hos slaktkroppar och kvalitet på kött från lamm från olika uppfödningssystem], doktorsavhandling, lantbruksvetenskapliga fakulteten, Zagreb).

”Paška janjetina” kännetecknas av att Pags herdar sedan urminnes tider inte skiljer lammen från tackorna efter lamningen, utan slaktar dem när de väl har blivit avvanda. Det är på detta sätt som lammköttet produceras. ”Paška janjetina” har ingen karakteristisk lukt eftersom köttet kommer från mycket unga dilamm (Barać et al., 2008: *Paška ovca – hrvatska izvorna pasmina* [Pag-fåret – en kroatisk inhemsk ras], Novalja).

I motsats till traditionen på ön Pag, där man på grund av mjölk- och ostproduktionen slaktar lammen när de är mycket unga och lätta, slaktas lammen när de är äldre i de angränsande regioner som har liknande medelhavsklimat (till exempel på ön Cres och i Istrien), och dessa lamm har en större genomsnittlig kroppsvikt (cirka 20 kg) och kan, framför allt, producera 12 kg kött för halstring.

De första skriftliga omnämnandena av Pag-lammet och dess kött går långt tillbaka i tiden. Historikern Sabollico betonade till exempel redan 1554 att Pag-lammen var de mest välsmakande lammen i Illyrien (Karavanić, B. 2006: *Grada za povijest grada i otoka Paga* [historisk beskrivning av staden och ön Pag], domkapitlet i St Anastasia).

Namnet "Paška janjetina" har använts i alla tider – vilket bekräftas av ett flertal historiska skildringar – och används fortfarande i dagligt tal och kommersiella sammanhang (rapport om användningen av namnet i dagligt tal och kommersiella sammanhang).

Utbudet av "Paška janjetina" på marknaden är tydligt säsongsbetonat eftersom de tackor som producerar "Paška janjetina" betäcks framför allt från juni till oktober, vilket innebär att lamningen pågår från december till mars och att de flesta av lammen föds i januari.

#### *Specifika uppgifter om det geografiska området*

##### Naturliga faktorer

Ön Pag har ett medelhavsklimat som kännetecknas av varma och torra somrar och relativt kalla vintrar. En av öns specifika egenskaper är dess steniga betesmarker som är kalblåsta av boravinden och genomkorsas av stengärdsgårdar. Detta landskap är unikt i Kroatien – ingen annan kroatisk ö är lika utsatt för boravinden, vilket gör ön till den kargaste i Dalmatien. Större delen av ön består av betesmarker med afodiller och gräsarter, vars biologiska produktion är grunden för öns fåravel, samt av steniga jordar med fjädergräs och salvia, växtarter som är anpassade till torra. Cirka 300 växtarter, varav de flesta tillhör medelhavsfloran, växer på de steniga betesmarker där Pag-fären betar.

Tack vare sina smala huvuden och rörligheten i sina käkar kan Pag-fären komma åt gräs mellan och under stenar och i buskar, och kan på så sätt överleva under mycket primitiva förhållanden.

Marken på Pag kan grovt delas in i två kategorier: antropogen mark (all åkermark) och områden med gräs- och skogsmark (lågutnyttjad mark som omfattar dolomitkalkjord och djupare brun- och rödjord) där Pag-fären betar.

Boravinden är den förhärskande vinden på ön Pag. Den uppnår ofta stormstyrka och för med sig vågstänk från havet som sprids ut över ön, vilket orsakar "försaltning" av hela ön och ökar saltkoncentrationen i marken och växterna.

##### Mänskliga faktorer

Ön Pags invånare bedriver jordbruk sedan urminnes tider, men en gammal visa vittnar om att ön är berömd sedan länge för sitt lammkött: "Staden Pag, som vi är stolta över, hos dig finns ett överflöd av allt. Må du förse oss länge med din ost, ditt vin och ditt lammkött".

Traditionen av fåravel skiljer sig mellan varje region i Kroatien och beror på produkternas slutdestination och konsumenternas invanda konsumtionsmönster. Aldern och vikten hos de lamm som är avsedda för produktion av "Paška janjetina" är ett resultat av öns Pags tradition att slakta lammen när de är mycket unga (högst 45 dagar) för att erhålla lätta slaktroppar (upp till 10 kg). Huvudorsaken till att man slaktar unga och lätta lamm är att man ska kunna påbörja mjölkningen tidigare och utnyttja laktationsperioden maximalt för att producera den mjölk som används för framställning av Pag-ost.

#### *Orsakssamband mellan det geografiska området och produkten*

"Paška janjetina" har fått sitt namn från ön Pag som är Pag-fårets uppfödningssområde.

Enligt traditionen är de tackor som föds upp på ön Pag avsedda att först producera mjölk till framställning av Pag-ost, som tillverkas med en speciell teknik och tack vare vilken öns uppfödare genom försäljning erhåller huvudandelen av sina intäkter. Det är därför man på ön Pag, till skillnad från i de angränsande regionerna, slaktar mycket unga och lätta lamm som är uppfödda på fårmjölk, vilket får till följd att "Paška janjetina" är svagt rosa. Det starka sambandet mellan "Paška janjetina" och det geografiska området har sin grund i traditionen och en kombination av olika omständigheter: Pag-fåret är en skyddad inhemsk ras från ön Pag och den avlas endast på denna ö. Lammen stannar hela tiden hos tackorna och diar dem från födseln till slakten. Lammen slaktas när de är högst 45 dagar gamla i godkända slakterier på ön, i syfte att undvika stress och att dessa mycket unga lamm dör under transporten till en annan region. Undersökningar har visat att slaktroppens egenskaper och köttkvaliteten hos Pag-lammen skiljer sig från andra lamm av liknande ras, vilket till stor del beror på att dilammen slaktas i enlighet med öns tradition. Den höga andelen fett i Pag-lammens muskelvävnad beror på egenskaper hos rasen, men också på att de föds upp på en mjölk som har en mycket hög fetthalt och därför är mycket energirik.

På grund av det milda medelhavsklimatet tillbringar tackorna och lammen från Pag hela livet utomhus. Det faktum att tackorna och lammen tillbringar dagar och nätter utomhus, exponerade för vinden och solen, på icke-förorenade betesmarker och i frisk havsluft, påverkar också köttets kvalitet, vilken skiljer sig från köttkvaliteten i fastlandsregionerna. Floran på ön Pags steniga betesmarker påverkar kvaliteten på tackornas mjölk och därmed även på köttet hos de Pag-lamm som fötts upp på deras mjölk (Vetenskapligt arbete av I. Ljubičić et al., 2012, *Florni sastav ovčarskih pašnjaka otoka Paga* [den botaniska sammansättningen på ön Pags betesmarker]). Tack vare jordbruks- och klimatförhållandena, vegetationens särskilda egenskaper och mångfald och det stora antalet aromatiska växter och medicinalväxter som är specifika för ön Pag har "Paška janjetina" en karakteristisk och typisk "medelhavssmak". Den höga saltkoncentrationen i marken och den frekventa förekomsten av så kallad försaltning inverkar också på vegetationens struktur och kvalitet, och därigenom även på kvaliteten på Pag-tackornas mjölk och "Paška janjetina" (Mioč et al., 2011, *Program uzgoja ovaca u Republici Hrvatskoj*, [programmet för avelsfår i Kroatien], Zagreb).

#### **Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen**

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

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

---