

UDRUGA UZGAJIVAČA OVACA „LIKA“
Ante Starčevića 17, Gospić

„LIČKA JANJETINA“
Oznaka zemljopisnog podrijetla

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

U Gospiću, 18. srpanj 2017. godine

SADRŽAJ

1. NAZIV PROIZVODA	1
2. OPIS PROIZVODA	1
3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE	1
4. DOKAZ O PODRIJETLU	2
5. OPIS METODE DOBIVANJA PROIZVODA	2
6. POVEZANOST IZMEĐU PROIZVODA I ZEMLJOPISNOG PODRUČJA	3
6.1. Posebnosti zemljopisnog područja	3
6.2. Posebnosti proizvoda	5
6.3. Uzročno posljedična povezanost zemljopisnog područja i proizvoda	7
7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU	8
8. SPECIFIČNA PRAVILA OZNAČIVANJA PROIZVODA	8

PRILOZI

Prilog 1. Slike proizvoda „Ličke janjetine“

Prilog 2. Zemljovid uzgojnog područja / Zemljovid Republike Hrvatske

Prilog 3. Obrasci za sustav sljedivosti

Prilog 4. Preslike literature

Prilog 5. Znanstveni i stručni radovi

1. NAZIV PROIZVODA

„LIČKA JANJETINA“

2. OPIS PROIZVODA

„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 trupa do najviše 80 cm (Prilog 1. Trupovi ličke janjadi).

Svježe meso „Ličke janjetine“ je svijetlo crvene do intenzivnije crvene boje, nježne strukture mišića s bijelim potkožnim i unutrašnjim masnim naslagama čvrste konzistencije s primjesama žučkaste boje, intenzivnog, ali ne prejakog mirisa po ovčjem mesu.

„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.

„Lička janjetina“ konzumira se isključivo termički obrađena. Pri termičkoj obradi mesa masnoća se postupno topi, meso „Ličke janjetine“ postaje sočno, mekano, intenzivnog, ali ne prejakog okusa i mirisa po ovčjem mesu, a čiji profil arome sadrži isparljive spojeve (aldehide, alkohole, ketone) što je posljedica hranidbe janjadi ličke pramenke prisutnim biljnim vrstama sa livada i pašnjaka na zemljopisnom području uzgoja izvorne pasmine ovaca, ličke pramenke.

3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE

„Lička janjetina“ se proizvodi i uzgaja na zemljopisnom području Like. Lika je gorska visoravan okružena lancima planinskih masiva: Velebit na jugu, Velika Kapela na zapadu, Mala Kapela na sjeveru te Lička Plješivica na istoku. Cijelo područje Like može se okarakterizirati kao planinska zaravan raščlanjena manjim planinskim lancima unutar kojih se nalaze mnogobrojna krška polja (Gacko, Ličko i Krbavsko polje) te Ličko Pounje. (Prilog 2.1.: Zemljovid zemljopisnog područja Like).

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 (Prilog 2.2.: Geopolitički zemljovid područja Hrvatske).

4. DOKAZ O PODRIJETLU

Praćenje i nadzor sustava sljedivosti provodi se putem obrazaca dokumentacijskog sustava koje vode svi subjekti u lancu proizvodnje. Janjad za proizvodnju „Ličke janjetine“ potječe od izvorne pasmine ovaca Lička pramenka (matična i osnovna stada), upisanih u Jedinствени registar domaćih životinja (JRDŽ) čiju evidenciju vodi nadležna služba. Svi proizvođači „Ličke janjetine“ obvezni su voditi evidenciju kroz Farmske knjige (Prilog 3.1. Farmska knjiga s priloženim obrascima: 3.1.1.-3.1.4.).

Prije utovara janjadi u prijevozno sredstvo te transporta do registrirane klaonice, uzgajivač životinja ispunjava Putni list (Prilog 3.2. Putni list za ovce i koze). Uzgajivaču životinje veterinar dodjeljuje Svjedodžbu o zdravstvenom stanju životinje (Prilog 3.3. Svjedodžba o zdravstvenom stanju i podrijetlu životinje). Veterinar u klaonici uspoređuje dodijeljeni jedinstveni životni broj (JŽB) kojim su označene životinje dopremljene u klaonicu s jedinstvenim životnim brojem iz Putnog lista.

Tjelesnu masu i dob zaklane janjadi moguće je utvrditi temeljem zapisnika o razvrstavanju ovčjih trupova i polovica (Prilog 3.4. Zapisnik o razvrstavanju ovčjih trupova i polovica).

5. OPIS METODE DOBIVANJA PROIZVODA

5.1. Uzgoj ličke pramenke

Lička pramenka je hrvatska izvorna pasmina ovaca izražene otpornosti, čvrste građe i snažne konstitucije, a obitava na planinskim područjima Like. Uzgaja se na tradicionalan način: na pašnjacima provode veći dio godine tijekom dana, a tijekom noći se smještaju u nastambe (Prilog 4.1.: Mikulec i sur., 1979.: O proizvodnim odnosima ličke ovce danas i težište na uzgoj mesnog tipa u perspektivi, Stočarstvo 3-4, str.117-120). Tijekom zime tradicionalno držanje ličke pramenke ne uključuje selidbu u ravničarske predjele već su to razdoblje smještene u stajama. Ovce na paši provode veći dio godine, a kasnu jesen/zimu provode u stajama. Ovce se tijekom vegetacije puštaju slobodno na pašu nakon dizanja rose, odnosno idu na pašu sve dok to dozvoljavaju vremenski uvjeti.

5.2. Pripust i janjenje ličke pramenke

Osnovno stado se formira od ovaca ličke pramenke (matična i osnovna stada) i odraslih ovnova. Ovnovi se drže u haremskom pripustu u stadu s ovcama tokom cijele godine, pri čemu je većina oplodnje ovaca od rujna do studenog, a manji dio oplodnje od svibnja do rujna. Neposredno prije janjenja ovce se smještaju u staje kako bi bile zaštićene od vremenskih nepogoda. Ovce se većinom janje od početka prosinca do polovice lipnja, a većina janjenja je u veljači, ožujku i travnju (Prilog 4.2.: Mulc, D. i sur., 2015: Ovčarstvo, kozarstvo i male životinje, Izvješće za 2014. godinu, HPA, str. 21). Ovca nakon janjenja prihvaća janje, koje ostaje uz nju sve do klanja.

5.3. Hranidba ličke janjetine

Hranidba mlade ličke janjadi započinje sisanjem mlijeka te se nastavlja ispašom. Janjad ličke pramenke s ovcama hrani se pašom na prirodnim pašnjacima koji se ne kose, prirodnim livadama koje se kose jednom godišnje te povremeno na zasijanim livadama koje se kose više puta godišnje. Janjad ličke pramenke provede tijekom godine minimalno 30 dana na ispaši.

Sisanje i paša su najvažniji izvori hrane za ličku janjad i podmiruju najveći dio njihovih potreba za hranom, dok se manji dio podmiruje iz sijena koje se dobiva košnjom prirodnih livada zemljopisnog područja Like. Tijekom zime se lička janjad s ovcama smješta u staje gdje se hrane sisanjem i sijenom te se dodatno prihranjuju mješavinom žitarica s područja Like (zob, triticales, ječam, raž, pšenica) te kukuruzom, koji se doprema sa susjednih područja Like.

5.4. Klanje ličke janjetine

Klanje „Ličke janjetine“ provodi se u odobrenim klaonicama, koje se nalaze na definiranom zemljopisnom području Like. Lička janjad se kolje u dobi od 90-160 dana kad dosegne tjelesnu masu od 22 do 36 kg, a masa klaonički obrađenog trupa mora biti u rasponu od 12 do 18 kg. Nakon klaoničke obrade utvrđuje se zdravstvena ispravnost mesa te se trupovi označavaju žigom registrirane klaonice.

5.5. Stavljanje „Ličke janjetine“ na tržište

„Lička janjetina“ na tržište dolazi isključivo svježa, u obliku trupa, polovice trupa, bez organa probavnog sustava, slezene, kože i donjih dijelova nogu. Sastavni dio trupa su glava i bubrezi s bubrežnim lojem.

6. POVEZANOST IZMEĐU PROIZVODA I ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

Zaštita naziva proizvoda „Lička janjetina“ temelji se na ugledu kojeg je proizvod stekao radi kvalitete mesa te duge tradicije i specifičnog načina uzgoja ovaca. Razni povijesni zapisi dokazuju povezanost naziva proizvoda čija se kakvoća mesa temelji na tradicionalnom polu intenzivnom sustavu uzgoja na otvorenim pašnjacima s zemljopisnim područjem uzgoja – Likom.

6.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Prirodni čimbenici

Zemljopisno područje proizvodnje „Ličke janjetine“ je Lika. Riječ Lika potječe od grčke riječi Λύκος (*Lykos*), što znači vuk. Povijesni zapisi navode da se još u doba Rimljana, stanovništvo koje je nastanjivalo današnje područje Like, bavilo uzgojem ovaca i koza, (Prilog 4.3. Kosović, B., 1935.: Postanak naziva Lika i Ličani, Lički kalendar, str. 62-63; 76-79). O uzgoju ovaca na području Like svjedoči i crkveni zapis iz knjige Lika i njezina crkva u prošlosti i sadašnjosti (Prilog 4.4. Bogović M., 2014.: Lika i njezina Crkva u prošlosti i sadašnjosti, str. 15-17) u kojem se navodi kako: „Lika spada u brdsko-planinsko područje pa se na tom području lokalno stanovništvo (hrvatski Vlasi) već od 14. stoljeća bavilo stočarstvom, a posebno ovčarstvom“.

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 u periodu gravidnosti i dojenja te manjim dijelom tijekom ispaše.

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 ličkog područja.

Pašnjačka vegetacija Like razvijena je dijelom u obliku kontinentalnih ravničarskih pašnjaka (prirodne i zasijane livade), a dijelom kamenjarskih pašnjaka (prirodni pašnjaci) koji zbog svojeg flornog sastava imaju veliko značenje za tradicionalan način uzgoja i ispašu ovaca i janjadi ličke pramenke, a na čemu se i temelji kvaliteta mesa „Ličke janjetine“. Florni sastav područja Like obuhvaća ukupno 96 vrsta, a vrlo važan je i udio aromatičnih biljaka kojima se hrani janjad ličke pramenke (Prilog 4.5. Trinajstić, I., 1999.: Sintaksonomska analiza flornoga sastava, Agronomski glasnik, 1-2, str.23-34.)

Na ravničarskim pašnjacima prisutno je stanište vriština umjerenog pojasa u kojima dominira zajednica europskih suhих vriština s biljnom zajednicom vriština vrišta (*As. Genisto sagittalis-Callunetum* Ht. 1931) u kojoj uglavnom dominiraju dvije biljne vrste: zaštićena vrsta vrijes ili vrišt (*Calluna vulgaris*), zapadnoeuropska vrsta čija je najistočnija granica upravo u Lici te bujad (*Pteridium aquilinum*). Ovisno o dominaciji jedne od tih vrsta, lokalno stanovništvo Like ove pašnjake naziva «vrištine» ili «bujadnice», čije se najveće površine prostiru upravo u Lici između Gospića i Zira. Uz ove dvije vrste na ličkim pašnjacima se u velikom udjelu javljaju slijedeće vrste: lipica (*Chamaespartium sagittale*), dlakava žutilovka (*Genista pilosa*), pasja ljubica (*Viola canina*), petolist srčenjak (*Potentilla erecta*), poljska bekica (*Luzula campestris*) te brojni lišaji (Lichenes). Kamenjarski pašnjaci pripadaju staništu prirodnih i poluprirodnih travnjaka i prostiru se na čistinama brežuljaka ili su unutar šumskih površina poput čistina ili proplanaka. Na području Like većinom dominiraju istočno submediteranski suhi travnjaci (*Scorzoneretalia villose*), a na višim planinskim padinama zajednice planinskih i pretplaninskih vapnenačkih travnjaka, oba s brojnim, pa i endemičnim biljnim vrstama (Prilog 4.6.: Topić, J. i Vukelić, J., 2009.: Priručnik za određivanje kopnenih staništa u Hrvatskoj prema Direktivi o staništima EU, DZZP; str. 91-93; str. 114-117).

Ljudski čimbenici

Stanovništvo područja Like ovce pasmine lička pramenka uzgaja na stari tradicionalan način, na otvorenim pašnjacima tijekom pašnog razdoblja (ožujak-studenj). Način uzgoja ovaca ličke pramenke u planinskim područjima Like, koje u uvjetima obilne ljetne paše na pašnjacima, ali i oskudne ishrane u prilično oštrim zimskim klimatskim uvjetima cijelo vrijeme borave na istom području razlikovao se od uzgoja ovaca iz Dalmacije (poput

dalmatinske pramenke) koje su zbog oskudne paše u ljetnim mjesecima često bile izgonjene na pašnjake viših nadmorskih visina, pa se u kasnu jesen ponovno vraćale u niža područja.

Stoga je takav tradicionalan način uzgoja utjecao i na odlike ovce pasmine lička pramenka koja je vrlo izdržljiva, otporna na bolesti i skromna u pogledu smještaja i ishrane (Prilog 4.7. Zdanovski, N., 1947.: Ovčje mljekarstvo, Poljoprivredni nakladni zavod, Zagreb, Hranidba ovaca brstom – u Lici, str. 21-28).

6.2. Posebnost proizvoda

Zbog specifičnog načina uzgoja na otvorenom u planinskim područjima Like tijekom pašnih mjeseci te autohtone pasmine ovce ličke pramenke, i meso „Ličke janjetine“ je drugačijeg okusa, konzistencije, boje i mirisa u odnosu na janjetinu sa drugih područja.

Naime, meso ličke janjadi držane na pašnjaku je uslijed intenzivnijeg kretanja i fizičke aktivnosti intenzivnije crvene boje od mesa janjadi držanih u zatvorenim nastambama. Uz pasminu, tjelesna masa janjadi pri klanju jedan je od glavnih čimbenika izravno povezan s promjenama boje mesa. S obzirom da oksidativna aktivnost i količina mioglobina rastu s povećanjem dobi životinje, meso starijih životinja je intenzivnije crvene boje. Brojna istraživanja su potvrdila utjecaj genotipa, spola, sustava uzgoja, tjelesne mase pri klanju, na kakvoću janječeg mesa (Prilog 5.1. Kaić, A., 2013.: Fizikalno-kemijska svojstva mesa i sastav trupa janjadi ličke pramenke, Doktorski rad, prošireni sažetak).

Na svojstva termički obrađenog mesa „Ličke janjetine“ koje ima intenzivan, ali ne prejak miris i okus po ovčjem mesu utječe zemljopisno područje uzgoja, hranidba ličke janjadi na raznovrsnoj i bogatoj vegetaciji planinskih pašnjaka te dob i tjelesna masa pri klanju. Zbog boljih hranidbenih uvjeta (mlijeko, paša i sijeno) lička janjad se kolje kasnije od janjadi iz drugih područja Hrvatske (creska janjad i paška janjad), a time su i trupovi ličke janjadi duži i razvijeniji od trupova janjadi creske ovce i janjadi paške ovce. Dominacija veličine trupova janjadi ličke pramenke u odnosu na trupove drugih mediteranskih pasmina (paška, creska janjad) rezultat je i razlike u prosječnoj dobi janjadi pri klanju, jer se paška janjad kolje u dobi od 33 dana, creska janjad u dobi od 80 dana, a lička janjad u dobi od 160 dana (Prilog 5.2.: Znanstveni rad, Kasap i sur., 2010.: Neke odlike trupova janjadi ličke pramenke. str. 858-860).

Profil arome termički obrađenog mesa „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.

Istraživanjem je utvrđeno da su upravo hranidba i biljne zajednice ličkih pašnjaka i livada te sastav obroka, ključan čimbenik o kojem ovisi profil arome isparljivih spojeva mesa „Ličke janjetine“.

Sastav obroka, uz majčino mlijeko, odnosno hranidba janjadi ličke pramenke na ličkim pašnjacima i livadama sastoji se od slijedećih biljnih vrsta: *Bromus erectus* (stoklasa), *Scorzonera villosa* (zmijak), *Chrysopogon gryllus* (kršin), *Festuca pseudovina* (vlasulja), *Dichanthium ischaemum* (tupa vlaska), *Satureo edraianthetum* (modri vrijes), *Filipendula hexapetala* (medunika), *Lotus corniculatus* (smiljkita), *Leontodon hispidus* (lavlji zub), *Sanguisorba muricata* (krvara), *Eryngium amethystinum* (plavi kotrljan), *Sesleria tenuifolia*

(šašika), *Trina carniolica* (trin), *Gentiana symphyandra* (sirištara) i *Genista holopetala* (žutilovka).

Od ukupnog profila aroma termički obrađenog mesa „Ličke janjetine“ aldehidi, alkoholi, ketoni čine 88.52% isparljivih spojeva. Tri najzastupljenija isparljiva spoja u mesu „Ličke janjetine“ su aldehyd-heksanal, alkohol-etanol i keton 2,3-oktanedion. Kao utjecaj pašnog načina uzgoja najzastupljeniji je isparljivi spoj 2,3-oktanedion.

Isparljivi spojevi u mesu mogu biti ugrađeni nepromijenjeni izravno iz hrane, a mogu nastati i kao produkt metabolizma životinja ili djelovanjem mikroflore buraga. Navedeno upućuje kako je glavni čimbenik u razlici arome isparljivih spojeva „Ličke janjetine“ u odnosu na drugu uspoređivanu janjad bilo zemljopisno područje uzgoja (tzv. efekt teritorija) ovaca (Prilog 5.3. Znanstveni rad, Krvavica i sur., 2015.: Isparljivi spojevi arome ličke janjetine, *Meso*, 17/3, str. 238-246).

Pri termičkoj obradi mesa masnoća se postpuno topi, a meso „Ličke janjetine“ postaje sočno, mekano, topljivo u ustima, intenzivnog okusa i mirisa, bez jako izražene arome po ovčjem mesu.

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“ (Prilog 4.8. Jesen u Lici - Katalog izlagača, 2015) 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. Od 2004. godine ova manifestacija ima i međunarodni karakter na kojem prisustvuju izlagači iz Mađarske, Slovenije, Srbije te Bosne i Hercegovine. Identitet Like se ogleda i kroz gastronomsku ponudu, a umijeće pripremanja tradicionalnih jela bogato je naslijeđe koje se prenosi s generacije na generaciju.

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“ (Prilog 4.9. Andrić, V. i sur., 2007.: Vodič kroz hrvatske gastro ikone, *Gastronomad*, Zagreb, str. 210-211).

Potrošači posebno cijene „Ličku janjetinu“ zbog specifične arome i okusa te se „Lička janjetina“ nudi i danas kao specijalitet u restoranima (Prilog 4.10. Preslike menija: Restoran „Šapina“).

Jedna od publikacija koja promovira područje Like i gastronomsku ponudu tog kraja je „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 (Prilog 4.11. Fabijanić & Puđak, 2012.: *Hrvatska eno-gastronomija*, Hrvatska turistička zajednica, str. 8; 34:).

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 (Prilog 5.4. Cvrtila i sur., 2007.: Kakvoća janječeg mesa. *Meso* 9/2:114-120, str. 115). Ovčarstvo je tradicionalna aktivnost većine mediteranskih zemalja, a mlada janjetina, koja je posebno cijenjena, kod nas se u Hrvatskoj uzgaja na otocima i priobalju te na planinskom krškom

području. Najpoznatija je lička janjetina, zatim paška, bračka i creska (Prilog 5.5. Fumić & Mikuš, 2011.: Janjetina, Meso, 13/2:105).

Recepti o pripremi „Ličke janjetine“ se spominju i u različitim kuharskim publikacijama, kao što je primjerice serijal „Hrvatska tradicionalna jela i pila“ (Prilog 4.12. Nadvornik, Z. 2011.: Hrvatska tradicionalna jela i pila, str. 1464; str. 1540-1543).

6.3. Uzročno posljedična povezanost zemljopisnog područja i proizvoda

Proizvod „Lička janjetina“ je ime dobio po zemljopisnom području - Like, uzgojnom području ovce ličke pramenke (Prilog 4.13. Kopač, Đ., 1933.: Poljoprivreda Like, Lički kalendar, str. 32-35). O tome da je Lika od davnina bila poznata po uzgoju ovaca svjedoče i brojni povijesni zapisi pa tako zapis iz 1405. godine navodi: „kako je narod u Krbavi davao crkvi „blago malo i veliko“, pri čemu su goveda bila veliko, a ovce i koze malo blago (Prilog 4.14. Simonović, R., 1937.: Stočari u Lici i na Velebitu, Lički kalendar, str. 49-59). Prvom polovicom 20. stoljeća (1932.-1937.) na današnjem području Like godišnje se u rasplodu i proizvodnji koristilo oko 170.000 ovaca (Prilog 4.15. Pavlinić, P., 1939.: Ponešto o ličkome ovčarstvu, Lički kalendar, str. 20-28), dok se u 2014. godini taj broj ovaca procjenjuje na 30.000 (Prilog 4.2.: Mulc, D. (ur.) i sur., 2015: Ovčarstvo, kozarstvo i male životinje, Izvješće za 2014. godinu, HPA, str. 11-13).

Obzirom je Lika brdsko-planinsko zemljopisno 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.

Od 1998. godine je lička pramenka službeno evidentirana kao izvorna pasmina ovaca i uključena u Popis izvornih zaštićenih pasmina i sojeva domaćih životinja te njihov potrebit broj. Sustav tehnologije uzgoja i korištenja ličke pramenke dio je tradicijskih proizvodnih sustava Like (Prilog 4.16. Jutarnji list, 2009; Slobodna Dalmacija, 2010.).

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 (Prilog 4.17. Ličke novine 1968, oglasni dodatak; Prilog 4.14. Simonović, R., 1937.: Lički kalendar, oglasni dodatak; Prilog 4.15. Pavlinić, P., 1939.: Lički kalendar, oglasni dodatak).

O tradiciji i važnosti „Ličke janjetine“ govori i činjenica da se spominje u raznim narodnim pjesmama te je na taj način i sastavni dio kulturne baštine područja Like. Tako čuveni hrvatski pjesnik Vladimir Nazor (1876.-1949.) u pjesmi *Naš Velebit* navodi: *Čuvam ovce, da ih vuci ne zateku*“ (Prilog 4.18. Nazor, V., 1940.: Naš Velebit, Lički kalendar, str. 65).

7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU

Ministarstvo poljoprivrede Republike Hrvatske

Ulica grada Vukovara 78

10000 Zagreb

Tel. 01 6106 111

8. SPECIFIČNA PRAVILA OZNAČIVANJA PROIZVODA

Označavanje „Ličke janjetine“ vrši se u klaonici stavljanjem trajnog žiga na butove, plećke ili 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“.