

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2016/C 60/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾

DOCUMENTO UNICO

«ZAGORSKI PURAN»

N. UE: HR-PGI-0005-01234 – 27.5.2014

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Zagorski puran»

2. Stato membro o paese terzo

Croazia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.1. Carne fresca (e frattaglie)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Lo «Zagorski puran» («Tacchino dello Zagorje») è un prodotto che si ottiene dalla macellazione, all'età di 6-8 mesi, di animali (uccelli) di razza autoctona croata allevati all'aperto e in libertà (pascolo).

Viene commercializzato fresco o congelato, sotto forma di carcassa lavorata con collo e frattaglie o di mezza carcassa lavorata. Col termine «frattaglie» si intendono il fegato e l'intestino pulito, che sono commercializzati insieme alla carcassa, mentre il cuore, i reni e gli organi respiratori rimangono all'interno di questa. La macellazione dello «Zagorski puran» avviene fra il 1° ottobre e il 30 aprile.

Il tacchino, come specie, figura nella banca dati FAOSTAT (<http://faostat3.fao.org/home>), e il tacchino dello Zagorje, come razza, è presente nelle banche dati centrali della FAO DAD-IS (<http://dad.fao.org/>) e FABIS (<http://efabis.tzv.fal.de/>).

Le caratteristiche del prodotto sono le seguenti:

- il peso della carcassa lavorata arriva fino a 3,5 kg per il tacchino femmina e fino a 5,5 kg per il maschio,
- le carcasse lavorate che vengono commercializzate non devono presentare alcun danno visibile,
- le carcasse lavorate non devono avere alcun resto di piume,
- il colore della pelle della carcassa lavorata deve essere uniforme, da giallo pallido a giallo chiaro,
- il colore della carne della carcassa lavorata è bianco-rosa e sulle cosce diventa rosa scuro,

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- lo strato di grasso visibile sul collo e sull'apertura addominale della carcassa è di colore giallo,
- la forma naturale dello sterno è particolarmente evidente, e appare come una prominente nella parte anteriore della carcassa,
- in modo più pronunciato nei tacchini maschi che non nelle femmine,
- al tatto la pelle è compatta e ferma. Le zampe sono mantenute strette lungo la carcassa.

La carne dello «Zagorski puran» si consuma esclusivamente previo trattamento termico. Si tratta di una carne particolarmente succosa per l'alta percentuale di grasso nei muscoli, e tenera alla masticazione. L'odore è delicato e piacevole, e il gusto è caratteristico della carne trattata termicamente, senza altre aggiunte indesiderate. La carne del petto trattata termicamente è bianca, mentre quella delle cosce è di colore bruno.

Nella regione dello Zagorje croato vi sono quattro varietà di tacchino usate per la produzione dello «Zagorski puran», ossia con il piumaggio color bronzo, nero, grigio e chiaro.

Le analisi del DNA hanno confermato che tutte le varietà di tacchino dello Zagorje, per quanto riguarda il gene dell'ovalbumina, nel corso degli anni hanno mantenuto immutate le caratteristiche genotipiche, mentre gli impatti ambientali negativi hanno provocato differenze minime alle loro caratteristiche fenotipiche. Le misurazioni e le comparazioni hanno inoltre mostrato che tutte le varietà di tacchino dello Zagorje hanno la stessa struttura muscolo-scheletrica e la stessa qualità di carne.

3.3. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

L'alimentazione del tacchino dello Zagorje si divide in due fasi nel corso dell'anno di allevamento. Nella prima fase (fino a 8 settimane) è possibile somministrare al tacchino giovane un'alimentazione tradizionale e/o una mescolanza di foraggi. L'alimentazione tradizionale prevede il più delle volte una mescolanza di uova bollite, formaggio fresco, latte, semola di granturco e piante verdi (ortica, erba medica ...).

Nella fase più avanzata dell'allevamento (fino a 32 settimane) l'alimentazione principale del tacchino dello Zagorje si basa sul pascolo verde, cui si aggiunge mais e/o mescolanza di foraggi.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

I tacchini dello Zagorje, razza autoctona croata destinata alla macellazione e alla commercializzazione con il nome di «Zagorski puran», devono essere allevati e nutriti, e devono vivere, nella zona geografica delimitata di cui al punto 4.

Fasi della produzione:

riproduzione e allevamento dei tacchini giovani;

sistemazione dei tacchini dello Zagorje;

alimentazione dei tacchini dello Zagorje.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione*

L'imballaggio deve indicare, oltre alla denominazione «Zagorski puran», anche il contenuto del prodotto confezionato. Sulle confezioni delle carcasse intere si aggiunge così, in una riga separata, la menzione «Meso purana» («Carne di tacchino») o «Meso purice» («Carne di tacchina»). Sulle confezioni delle mezze carcasse, alla menzione «Meso purana» o «Meso purice» si aggiunge l'indicazione «Polovica» («Mezza»), e «Sa iznutricama» («Con frattaglie») e «Bez iznutrica» («Senza frattaglie»).

All'indicazione «Zagorski puran» non può essere aggiunto alcun altro termine del tipo «locale», «tradizionale», «genuino», «autoctono», «originale» ecc.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona dello Zagorje croato (*Hrvatsko zagorje*) abbraccia tutta la regione della Krapina e dello Zagorje, l'intera regione di Varaždin e le zone periferiche della regione di Zagabria che confinano con la regione della Krapina e dello Zagorje e con la regione di Varaždin, ossia i comuni di Brdovec, Marija Gorica, Pušća, Dubravica, Luka, Jakovlje, Bistra e Bedenica.

5. Legame con la zona geografica

Lo «*Zagorski puran*» è un prodotto basato sulla fama acquisita grazie alla qualità della carne. Numerosi scritti antichi che si sono conservati e che parlano della sua reputazione, in particolare in relazione alla sua esportazione, mostrano il legame esistente fra la denominazione del prodotto – la cui qualità dipende dal metodo di allevamento in libertà e all'aperto - e la zona geografica di questo allevamento, lo Zagorje croato.

Sotto l'aspetto geografico lo Zagorje croato si presenta come una vallata sinuosa e collinosa, ricca di verdi pendii. Si caratterizza per un tipo di clima continentale umido, con estati moderatamente calde e inverni piovosi e freddi. Il terreno prevalentemente collinoso non ha permesso la coltivazione intensiva agricola né l'allevamento intensivo del bestiame, ma ha favorito l'allevamento del tacchino. Di tutti i cereali, il più coltivato è il mais, utilizzato per l'alimentazione del tacchino dello Zagorje. A causa della sovrappopolazione delle zone abitate e della scarsità di superfici coltivabili, le aziende agricole dello Zagorje croato sono tradizionalmente, e restano generalmente, di piccole dimensioni.

Nelle piccole aziende agricole il tacchino dello Zagorje viene allevato in modo tradizionale, in libertà. Il metodo tradizionale prevede che l'animale trascorra la maggior parte del tempo all'aperto, e che, oltre al pascolo, nei prati, nei frutteti e nei boschi si nutra di insetti, cavallette e lombrichi, che gli apportano una quantità supplementare di proteine.

Anche le condizioni climatiche continentali dello Zagorje croato, caratterizzate da stagioni chiaramente definite, si addicono al ritmo di vita del tacchino della regione, come è evidente dalle varie fasi del ciclo d'allevamento annuale. Nelle stagioni calda, primavera-estate, vi sono condizioni favorevoli alla riproduzione e alla nascita dei pulcini. Segue la cosiddetta «fase calda» dell'allevamento, in cui i tacchinotti vengono tenuti al chiuso fino a quando raggiungono le 8 settimane circa e in cui è solo l'allevatore a provvedere alla loro alimentazione. Nel periodo in cui vengono tenuti al chiuso, verso la fine della «fase calda», sulla testa e sul collo dei tacchinotti appare un'escrecenza carnosa («caruncola»), che indica che i piccoli acquisiscono resistenza. Gli allevatori riconoscono questo processo in base all'esperienza acquisita nel seguire l'allevamento dei pulcini e la loro età, poiché dopo circa 8 settimane l'età di questi animali non è più seguita in termini di calendario quanto piuttosto in funzione dei sopra indicati cambiamenti nel loro aspetto. Alla fine di questo periodo i tacchinotti vengono lasciati uscire all'aperto affinché possano pascolare liberamente. Comincia allora la «fase fredda» dell'allevamento, durante la quale i tacchinotti provvedono a sé stessi senza l'intervento dell'allevatore.

La fine della stagione d'allevamento coincide con l'avvento delle festività di fine e inizio anno (Natale e Capodanno), quando tutti i tacchini allevati, tranne quelli da riproduzione, vengono macellati e commercializzati sotto forma di carcassa intera lavorata o di mezza carcassa lavorata. Il metodo tradizionale di allevamento sopra descritto, a ciclo annuale, si è conservato fino ad oggi.

Il tacchino dello Zagorje si alleva nell'omonima regione dalla seconda metà del XVI secolo. Dagli scritti delle autorità municipali veneziane Georg Kodinetz, professore presso l'Istituto di allevamento animale della Facoltà d'Agro-nomia dell'Università di Zagabria, cita come questo tacchino «sia stato portato nello Zagorje croato dall'Italia, e come il primo tacchino arrosto sia stato servito nel 1561 al tavolo dei monaci paolini di Lepoglava in occasione della festa dell'Assunzione. Da allora si è cominciato ad allevare questo animale nella regione».

Lo sviluppo della produzione dello «*Zagorski puran*» è strettamente collegato alla sua esportazione, cominciata alla fine del XIX secolo e culminata negli anni '30 del secolo scorso.

Col metodo di allevamento in libertà il tacchino dello Zagorje cresce più lentamente: occorrono infatti almeno 6 mesi perché sia pronto per la macellazione, a differenza dei tacchini ibridi che sono pronti per essere macellati già dopo 3 mesi di ingrasso [Kerep, Tesi di laurea, *Regresijske analize u opisivanju rasta pura* («Analisi di regressione nella descrizione della crescita del tacchino»), 2014].

Poiché il tacchino dello Zagorje pascola all'aperto, la pelle della carcassa lavorata va dal giallo pallido al giallo chiaro, e gli strati di grasso sottocutanei sono visibili e di colore giallo. La pelle della carcassa lavorata della razza ibrida «Nicholas» è pallida e chiara, senza pigmentazione, quasi priva di strati di grasso sottocutanei. Le analisi hanno dimostrato che il tenore di grassi nella parte pettorale dello «*Zagorski puran*» raggiunge il 10,32 %, contro il 6,91 % della razza ibrida commerciale [*Analitička izvješća* («Relazioni analitiche»), Euroinspekt Croatiakontrola, 2014].

Proprio perché pascola e si muove liberamente all'aperto, e cresce seguendo un ritmo naturale, lo «*Zagorski puran*» è di più forte costituzione e presenta una quantità maggiore di tessuto adiposo, che è di colore giallastro. La più pronunciata quantità di tessuto adiposo comporta un maggiore tenore di grasso nei muscoli: la carne dello «*Zagorski puran*», trattata termicamente, è quindi più succosa e tenera alla masticazione rispetto alla razza ibrida [*Analitičko izvješće* («Relazione analitica»), Università di Zagabria, Facoltà di Tecnologia alimentare e Biotecnologia, 2015].

Nella sua tesi Zlatko Janječić cita i lavori scientifici di R. Latinović (1987), che suddivide la carne di tacchino in quattro categorie: I. (petto), II. (coscia), III. (ali) e IV. (dorso). In base sia a questa classificazione che alle proprie ricerche, Zlatko Janječić afferma che nello «Zagorski puran» la maggiore quantità di carne si trova nelle categorie II., III. e IV, mentre nelle razze ibride «Nicholas» e «Jonson» la maggior parte della carne si trova nella categoria I. Nella carcassa dello «Zagorski puran» il petto occupa in media una percentuale del 31,52 %, mentre nella razza «Nicholas» raggiunge il 37,58 %. È vero che la carne della categoria I. (petto) è la più pregiata nella classificazione. Lo «Zagorski puran» tuttavia, tradizionalmente si prepara come arrosto intero indipendentemente dalla grandezza della carcassa. Il taglio e la classificazione non hanno quindi su questo prodotto alcuna importanza dal punto di vista commerciale, contrariamente ai tacchini ibridi che sono selezionati ai fini della produzione industriale e commerciale e per i quali quindi la dimensione della carcassa è significativa [Tesi di Zlatko Janječić, 2002, *Fenotipske i genotipske odlike Zagorskih purana* («Caratteristiche fenotipiche e genotipiche del tacchino dello Zagorje»)].

Nella letteratura il nome «Zagorski puran» appare per la prima volta all'inizio del XX secolo. Benché lo «Zagorski puran» sia stato inserito nell'elenco della FAO come razza riconosciuta solo nel 2000, questa denominazione è quella che è stata sempre tradizionalmente usata, oggi ma anche in passato, nel linguaggio corrente [Documentazione della *Zadruga PZ Puran zagorskih brega* («Cooperativa agricola "Tacchino dei colli dello Zagorje"») Krapina, 2004-2014]. Negli opuscoli con le ricette e nelle riviste specializzate, per i piatti a base di carne di tacchino il nome più spesso utilizzato è «Zagorski puran» [cfr.: l'opuscolo *Gastroturizam* («Turismo gastronomico») e la rivista *Meso* («La carne») n. 6, 2009].

Sul mercato, lo «Zagorski puran» è sempre stato riconosciuto come una specialità, una carne di qualità particolare, ed è sempre stato collegato alla regione dello Zagorje croato e al metodo di allevamento in libertà e all'aperto. I riferimenti alla reputazione e alla qualità dello «Zagorski puran» sono attestati dalle citazioni che seguono.

Georg Kodinetz scrive, in merito all'esportazione: «Secondo le dichiarazioni degli esportatori, il prodotto migliore è rappresentato dai tacchini e le tacchine della regione dello Zagorje croato, e reca la denominazione "Zagorski puran"» [Kodinetz, «Beitrag zur Kenntnis der Rasse und der Entwicklung des Zagorianer Truthuhnes (Meleagris gallopavo)» («Contributo alla conoscenza della razza e dello sviluppo del tacchino dello Zagorje»), in C. Kronacher, *Zeitschrift für Tierzüchtung und Züchtungsbiologie* («Rivista di allevamento e biologia dell'allevamento»), Berlino, 1940].

Le riviste slovene *Slovenec* e *Domoljub* scrivono: «Come particolare specialità è noto in Croazia il "tacchino dello Zagorje", ben conosciuto sui mercati di tutto il mondo ed esportato in Inghilterra, Svizzera, Germania, Italia, Belgio, e persino in Francia, paese che ha esso stesso, e in abbondanza, eccellenti tacchini, ma che apprezza la qualità della razza croata» [*Slovenec*, «Gospodarstvo» («Economia»), 1941, *Domoljub*, «Kaj je novega?» («Cosa c'è di nuovo?»), 1941].

La notorietà della denominazione «Zagorski puran» e il legame esistente fra il prodotto e la zona geografica emergono anche dai risultati di un'inchiesta realizzata nel 2010. Interrogati su quale affermazione più si addica allo «Zagorski puran», i consumatori hanno indicato che si tratta di una carne sana e di qualità (90 %). Per quanto riguarda la domanda relativa a quale regione croata associno al prodotto, (61 %), i partecipanti all'inchiesta hanno menzionato lo Zagorje croato. L'87 %, inoltre, aveva già sentito parlare dello «Zagorski puran» (Anketa Valicon, Žnidar et al., 2011).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del regolamento)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/PURANI/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20ZAGORSKI%20PURAN.pdf>
