

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2016/C 60/08)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ENHEDSDOKUMENT

»ZAGORSKI PURAN«

EU-nr.: HR-PGI-0005-01234 – 27.5.2014

BOB () BGB (X)

1. Betegnelse

»Zagorski puran«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Kroatien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. Produkttype**

Kategori 1.1. Kød (og slagteaffald), fersk

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

»Zagorski puran« er et produkt, der fås ved slagtning af fjerkræ af den oprindelige kroatisk race zagorski puran (kalkun fra Zagorje), der er mellem seks og otte måneder gamle, og som er opdrættet fritgående udendørs.

Produktet »Zagorski puran« markedsføres fersk eller frosset som rensede slagtekrop med hals og slagtebiprodukter eller som halv rensede slagtekrop. Med slagtebiprodukter forstås lever og rensede mavesæk, som markedsføres sammen med den rensede slagtekrop, mens hjerte, nyrer og åndedrætsorganer forbliver inden i den rensede slagtekrop. »Zagorski puran« slagtes i perioden fra den 1. oktober til den 30. april.

Kalkunen er registreret som art i FAOSTAT's database (<http://faostat3.fao.org/home>), og »Zagorski puran« er registreret som race i FAO's centrale databaser DAD-IS (<http://dad.fao.org/>) og FABIS (<http://efabis.tzv.fal.de/>).

Produktet har følgende egenskaber:

- den rensede slagtekrop af en høne er ca. 3,5 kg, mens den rensede slagtekrop af en hane er ca. 5,5 kg
- på den rensede slagtekrop, der markedsføres, må der ikke være synlige tegn på skade
- den rensede slagtekrop må ikke have rester af fjer
- farven på den rensede slagtekrops skind skal være ensartet, blegt gul til lysegul
- farven på den rensede slagtekrops kød er hvid til lyserød og går over i mørk lyserød på lårene

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

- fedtlaget, som er synligt på slagtekroppens hals og abdominale åbning, er gult
- på slagtekroppen er navnlig brystbenets form fremhævet som en udbuling på slagtekroppens forreste del.
- brystbenet fremtræder tydeligere hos hanerne end hos hønerne
- ved berøring er skindet fast og hårdt. Benene ligger tæt ind mod slagtekroppen.

Kødet fra »Zagorski puran« indtages udelukkende, efter at det er termisk bearbejdet. Kødet er usædvanlig saftigt grundet den store andel af fedt i musklerne, og det har en blød konsistens og er let at tygge. Det har en mild og behagelig aroma, der er karakteristisk for termisk bearbejdet kød, uden uønskede fremmede lugte eller uønsket fremmed smag. Kødet fra det termisk bearbejdede kalkunbryst er hvidt, mens kødet fra låret er brunt.

I Hrvatsko Zagorje lever der fire varianter af zagorjekalkunen, der anvendes til produktionen af »Zagorski puran«, nemlig den bronzefarvede, den sorte, den grå og den lyse variant, der adskiller sig fra hinanden ved farven på fjerene.

DNA-analyser har bekræftet, at alle varianter af zagorjekalkun i årenes løb har bibeholdt et ensartet ægalbumint gen, men at negativ miljømæssig indflydelse har forårsaget små forskelle i deres fænotypiske egenskaber. Desuden har målinger og sammenligninger vist, at der ikke er nogen forskel, når det drejer sig om muskel- og knoglestrukturen og kødets kvalitet.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Opfodringen af zagorjekalkuner finder sted i to faser i løbet af landbrugsåret. I den første fase, som varer, indtil kyllingerne er otte uger gamle, anvendes traditionelt foder og/eller foderblandinger. Traditionelt foder består oftest af en blanding af kogte æg, friskost, mælk, majsgrøn og grønne planter (nælder, lucerne m.m.).

I den senere fase, indtil kyllingerne er 32 uger gamle, udgør græsning grundlaget for deres foder. Dette suppleres af majs og/eller foderblandinger.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Fjerkræ af den oprindelige kroatisk race »Zagorski puran«, som skal slagtes og markedsføres under betegnelsen »Zagorski puran«, skal anbringes, opdrættes og fodres i det afgrænsede geografiske område, der er omhandlet i punkt 4.

Etaper af produktionen:

ungel og opdræt af kyllingerne

anbringelse af zagorjekalkunerne

fodring af zagorjekalkunerne.

3.5. *Særlige regler vedrørende udsækning, rivning, emballering osv. af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, den registrerede betegnelse henviser til*

Sammen med betegnelsen »Zagorski puran« er det vigtigt tydeligt at angive indholdet af det emballerede produkt. For emballerede hele slagtekroppe tilføjes der på etiketten en ny linje »meso purana« (kød fra kalkunhaner) for haner, mens der for høner tilføjes »meso purice« (kød fra kalkunhøner). Når det drejer sig om en emballeret halv slagtekrop anføres foruden »meso purana« eller »meso purice« »polovica« (halvdelen [af en slagtekrop]) og »sa iznutricama« (med indvolde) eller »bez iznutrica« (uden indvolde).

På etiketten er det sammen med ordene »Zagorski puran« ikke tilladt at anføre andre ord som f.eks.: domaći (lokal), tradicionalni (traditionel), pravi (ægte), autohtoni (hjemmehørende), izvorni (oprindelig) eller lignende.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Området Hrvatsko zagorje omfatter hele Krapina-Zagorje amt, hele Varaždin amt og randområder af Zagreb amt, som grænser op til Krapina-Zagorje amt og Varaždin amt, henholdsvis kommunerne: Brdovec, Marija Gorica, Pušća, Dubravica, Luka, Jakovlje, Bistra og Bedenica.

5. Tilknytning til det geografiske område

»Zagorski puran« er et produkt, der har opnået sit ry takket være kødets kvalitet. I talrige bevarede historiske tekster omtales »Zagorski purans« ry, navnlig i tekster, der omhandler eksport af produktet. Disse tekster viser sammenhængen mellem produktets betegnelse, kødets kvalitet som resultat af, at kalkunerne opdrættes fritgående udendørs, og det geografiske område, hvor »Zagorski puran« opdrættes, dvs. Hrvatsko Zagorje.

Geografisk set er Hrvatsko Zagorje præget af kuperet terræn med bløde bakker og dale og har en rig forekomst af skove. Klimatisk har området et fugtigt kontinentalt klima med moderat varme somre og kolde, regnfulde vintre. Da terrænet overvejende er bakket, er det ikke egentlig til intensiv dyrkning af markafgrøder eller intensiv husdyravl, men det har været befordrende for opdræt af zagorjekalkuner. Af afgrøder dyrkes fortrinsvis majs, der anvendes i foderet til zagorjekalkunerne. Da de beboede områder er overbefolkede, og da der ikke er megen agerjord, var landbrugsbedrifterne i Hrvatsko Zagorje traditionelt små, og det er de stadig.

De små landbrugsbedrifter opdrætter zagorjekalkuner på traditionel vis med frilandsmetoden. Det traditionelle opdræt er baseret på, at zagorjekalkunerne tilbringer det meste af deres levetid i det fri, hvor de bevæger sig frit på enge og i frugthaver og lunde, hvor de udover at græsse æder insekter, græshopper og regnorme, som udgør yderligere en kilde til protein.

De kontinentale klimatiske betingelser i Hrvatsko Zagorje med klart definerede årstider passer godt til zagorjekalkunernes livsrytme, hvilket ses i de enkelte faser af opdrættet, der strækker sig over et helt år. I årets varme periode, forår og sommer, er der gode betingelser for forplantning og udugning af æg. Herefter følger den »varme fase« i opdrættet, hvor kyllingerne holdes indendørs, og denne fase varer, indtil kyllingerne er ca. otte uger gamle. I løbet af denne fase er det kun opdrætterne selv, der fodrer kyllingerne. Hen imod slutningen på den »varme fase« af opdrættet begynder også den proces, hvor der vokser vortelignende gevækster (karunkler) ud på hovedet og halsen på de unge kyllinger, hvilket er tegn på, at kyllingerne opbygger modstandskraft. Opdrætterne genkender dette tidspunkt på grundlag af deres erfaring med opdræt af fjerkræ henholdsvis kyllingernes alder, da kyllingernes alder efter ca. otte uger ikke længere regnes i uger og måneder, men efter forandringerne i deres udseende. Efter at der er vokset karunkler ud på kyllingerne, sættes de ud i en åben indhegning, hvor de frit bevæger sig rundt og finder føde. Dermed begynder den »kolde fase« af opdrættet, hvor kyllinger passer sig selv uden opdrætters indblanding.

Slutningen af opdrætssæsonen falder sammen med helligdagene sidst på kalenderåret (tiden omkring jul og nytår) og begyndelsen af det nye kalenderår, hvor stort set alle fuldvoksne kalkuner, med undtagelse af avlsflokke, slagtes på slagterier og markedsføres som hele eller halve rensede slagtekroppe. Denne traditionelle opdrætsmetode med en cyklus, der varer et helt år, er bibeholdt frem til i dag.

Zagorjekalkuner er blevet opdrættet i Hrvatsko Zagorje siden anden halvdel af det 16. århundrede. Georg Kodinetz, professor ved institut for husdyrbrug ved Zagreb Universitets landbrugsvidenskabelige fakultet anfører, at ifølge dokumenter fra Venezias magistrat blev de første kalkuner bragt fra Italien til Hrvatsko Zagorje, og den første stegte kalkun blev serveret hos paulanerne til Mariæ Himmelfart i 1561, hvorefter man begyndte at opdrætte kalkuner i området.

Væksten i produktionen af »Zagorski puran« hænger nært sammen med eksporten. Eksporten begyndte i slutningen af det 19. århundrede og nåede sit største omfang i 1930'erne.

Kalkunerne vokser langsommere ved opdræt med frilandsmetoden, og det varer mindst seks måneder, før de er klar til at blive slagtet, til forskel fra hybridkalkuner, som er klar til at blive slagtet allerede efter tre måneders opfodning (Goran Kereps speciale »Regresijske analize u opisivanju rasta pura«, 2014).

Da kalkunerne græsser udendørs, har skindet på den rensede slagtekrop af »Zagorski puran« en blegt gul til lysegul farve, og lagene af underhudsfedt er synlige og har en gul farve. Skindet på den rensede slagtekrop af hybridracen »Nicholas« har en bleg, lys farve uden pigmentering, og har næsten intet lag af underhudsfedt. En analyse bekræftede, at kødet omkring brystbenet af »Zagorski puran« har en fedtprocent på 10,32 %, mens det hos kommercielle hybridracers er 6,91 % (analyserapport fra Euroinspekt Croatiakontrola, 2014).

Netop fordi kalkunerne bevæger sig udendørs og vokser i et naturligt tempo, er »Zagorski puran« robuste af bygning og indeholder en større mængde fedtvæv, som har en gullig farve. På grund af det mere udtalte fedtvæv har »Zagorski puran« en større andel af fedt i musklerne, og det termisk bearbejdede kød fra »Zagorski puran« er mere saftigt, har en blødere konsistens og er lettere at tygge sammenlignet med kød fra hybridracers (analyserapport fra fakultet for levnedsmiddel- og bioteknologi ved Zagreb Universitet, 2015).

Zlatko Janječić citerer i sin afhandling R. Latinović's videnskabelige værk (1987), hvori kalkunkød inddeles i fire kategorier: I (bryst), II (lår), III (vinger) og IV (ryg). Efter denne klassificering og på grundlag af egne undersøgelser slår Zlatko Janječić fast, at »Zagorski puran« har mest kød i kategorierne II, III og IV, mens hybridracerne »Nicholas« og »Jonson« har de største procentdele kød i kategori I. Brystkød udgør i gennemsnit 31,52 % af slagtekroppen af »Zagorski puran«, mens det tilsvarende tal for hybrididen »Nicholas« er 37,58 %. Selv om kød fra kategori I (brystet) værdsættes mest i forbindelse med kategorisering, havde udkæringer og kategoriseringer traditionelt ingen kommerciel betydning for »Zagorski puran«, da den blev tilberedt helstegt, mens hybridkalkuner blev udvalgt til kommerciel industriel produktion, ved hvilken der blev lagt vægt på slagtekroppens størrelse (afhandling af Zlatko Janječić, 2002, Fenotipske i genotipske odlike Zagorskih purana (»Zagorski purans« fænotypiske og genotypiske egenskaber)).

I litteraturen nævnes betegnelsen af produktet »Zagorski puran« første gang i begyndelsen af det 20. århundrede. Selv om »Zagorski puran« blev optaget på FAO's liste over arter som en anerkendt race i år 2000, er »Zagorski puran« traditionelt blevet brugt i daglig tale, og dette er stadig tilfældet i dag (dokumentation fra Zadruga PZ Puran zagorskih brega, Krapina, 2004-2014). I brochurer med opskrifter og i fagtidsskrifter om mad, er »Zagorski puran« den betegnelse, der oftest nævnes i forbindelse med kalkun (brochuren »Gastroturizam«, 2011, og tidsskriftet »Meso« nr. 6, 2009).

På markedet har »Zagorski puran« altid været kendt som en specialitet og som kød af en særlig kvalitet, og produktet er altid blevet forbundet med Hrvatsko Zagorje og med frilandsopdræt. »Zagorski purans« ry og kvalitet bekræftes af følgende citater:

I forbindelse med eksport skriver Georg Kodinetz: Ifølge eksportører er den vare, der har den bedste kvalitet, de kalkunhaner og -høner, der kommer fra området Hrvatsko Zagorje og kaldes »Zagorski puran« (Kodinetz, Beitrag zur Kenntnis der Rasse und der Entwicklung des Zagorianer Truthuhnes (Meleagris gallopavo) i C. Kronacher, Zeitschrift für Tierzüchtung and Züchtungsbiologie, Berlin, 1940).

De slovenske tidsskrifter »Slovenec« og »Domoljub« skriver: I Kroatien findes en særlig specialitet, der kendes som »Zagorski puran«, og som er kendt på alle verdens markeder. Den blev eksporteret til England, Schweiz, Tyskland, Italien, Belgien og sågar Frankrig, hvor der opdrættes udmærkede kalkuner og ikke er mangel på kalkuner, men hvor der sættes pris på de kroatisk kalkuners kvalitet (Slovenec, Gospodarstvo, 1941, Domoljub, Kaj je novega?, 1941).

»Zagorski purans« ry og sammenhængen mellem produktet og det geografiske område fremgår også af resultaterne af en spørgeskemaundersøgelse, der blev gennemført i 2010. Adspurgt om, hvilket udsagn der bedst passede til »Zagorski puran«, svarede et flertal af forbrugerne (90 %), at de forbandt det med sundt kød af god kvalitet. På spørgsmålet om, hvilke kroatisk regioner forbrugerne forbandt med kalkun, svarede 61 % af de adspurgte, at de forbandt kalkun med Hrvatsko Zagorje. 87 % af de adspurgte forbrugere bekræftede, at de havde hørt om »Zagorski puran« (Anketa Valicon, Žnidar m.fl., 2011).

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i denne forordning)

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