

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a
der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über
Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2022/C 288/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina“

EU-Nr.: PDO-HR+SI-2655 – 19.1.2021

g. U. (X) g. g. A. ()

1. Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]

„Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Republik Kroatien

Republik Slowenien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.1. Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Bei dem Erzeugnis mit der g. U. „Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina“ handelt es sich um frisches Fleisch, das einer mindestens 15-tägigen kontrollierten Reifung unterzogen wird. Das Fleisch stammt von Tieren einer als Istrisches Rind („*istarsko govedo* / *istrsko govedo*“) bekannten einheimischen Rasse, die in dem unter Punkt 4 abgegrenzten geografischen Gebiet geboren wurden und für die ein Standardverfahren für die Schlachtung und die Verarbeitung des Schlachtkörpers gilt.

Das Erzeugnis mit der g. U. „Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina“ wird frisch oder gefroren in Verkehr gebracht.

Das Fleisch hat eine hellrosa bis dunkelrote Farbe, einen mäßigen intramuskulären Fettanteil (Marmorierung), einen angenehmen Geruch, einen vollen, charakteristischen Rindfleischgeschmack, es ist aromatisch, zart und saftig und eignet sich daher für eine Vielzahl von Fleischgerichten.

Die Schlachtkörper vom Istrischen Rind müssen je nach Alter und Gewichtsklasse die folgenden Merkmale aufweisen:

- Bullen- und Färsenkälber mit einem Schlachalter von 8 bis 12 Monaten: Ihre zugerichteten Schlachtkörperhälften wiegen 100 kg bis 250 kg. Ihr Fleisch ist von hellrosa Farbe, zart, saftig, mild aromatisch und mäßig marmoriert. Das subkutane Fettgewebe ist weiß.
- Färsen mit einem Schlachalter von über 12 Monaten: Ihre zugerichteten Schlachtkörperhälften wiegen 180 kg bis 320 kg. Ihr Fleisch ist von rosa Farbe, zart, saftig, mild aromatisch und mäßig marmoriert. Das subkutane Fettgewebe ist weiß.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- Jungbullen mit einem Schlachalter von 12 bis 24 Monaten: Ihre zugerichteten Schlachtkörperhälften wiegen 200 kg bis 400 kg. Ihr Fleisch ist von rosa bis intensiv roter Farbe, zart, saftig, mild aromatisch und marmoriert. Das subkutane Fettgewebe ist weiß bis leicht gelb gefärbt.
- Kühe mit einem Schlachalter von über 24 Monaten: Ihre zugerichteten Schlachtkörperhälften wiegen über 220 kg. Ihr Fleisch ist von rosa bis purpurroter Farbe, saftig, aromatisch und marmoriert. Das subkutane Fettgewebe ist leicht bis intensiv gelb gefärbt.
- Bullen mit einem Schlachalter von über 24 Monaten: Ihre zugerichteten Schlachtkörperhälften wiegen über 280 kg. Ihr Fleisch ist von rosa bis purpurroter Farbe, saftig und aromatisch. Das subkutane Fettgewebe ist leicht bis intensiv gelb gefärbt.
- Ochsen mit einem Schlachalter von über 24 Monaten: Ihre zugerichteten Schlachtkörperhälften wiegen über 350 kg. Ihr Fleisch ist von roter bis dunkelroter Farbe, aromatisch und marmoriert. Das subkutane Fettgewebe ist intensiv gelb gefärbt.

Die Schlachtkörper vom Istrischen Rind werden nach dem Handelsklassenschema EUROP klassifiziert. Die Schlachtkörper müssen der Fleischigkeitsklasse E, U, R oder O und hinsichtlich des Fettgewebes der Klasse 2, 3 oder 4 angehören.

Der frühestens 24 Stunden nach der Schlachtung und Abkühlung der Schlachtkörperhälften im Rückenmuskel (musculus longissimus dorsi) gemessene pH-Wert darf höchstens 5,8 betragen.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Mastkälber werden frühestens im Alter von 4 Monaten abgesetzt. Vor Mastbeginn werden zu Milch allmählich Heu und Weidegras zugefüttert.

Über 8 Monate alte Rinder ernähren sich hauptsächlich von Raufutter (Weidegras, Heu), das grundsätzlich in dem unter Punkt 4 abgegrenzten geografischen Gebiet erzeugt werden sollte.

Die Zugabe von Kraftfutter (Getreide) ist bis zu einem Anteil von 20 % der Tagesgesamtration (ausgedrückt als Gewichtsanteil der im Kraftfutter enthaltenen Trockenmasse) zulässig. Das Kraftfutter darf von außerhalb des unter Punkt 4 abgegrenzten geografischen Gebiets bezogen werden.

Steht aufgrund ungünstiger Wetterverhältnisse nicht genügend Raufutter zur Verfügung, darf den Rindern Heu und Heulage verfüttert werden, das außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erzeugt wurde, jedoch nur bis zu einer Höchstmenge von 15 % der jährlichen Gesamtmenge an Raufutter, ausgedrückt in Trockenmasse.

Der Gesamtanteil des außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erzeugten Futters (Rau- und Kraftfutter), das den Rindern im Laufe eines Jahres verfüttert werden darf, ist auf höchstens 28 %, ausgedrückt in Trockenmasse, begrenzt. Da es nur in Ausnahmefällen von außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets bezogen wird, hat die Verwendung solcher Futtermittel in derart begrenzten Mengen keine wesentlichen Auswirkungen auf die unter Punkt 3.2 beschriebenen Eigenschaften des Erzeugnisses.

Milchaustauschfuttermittel oder Kraftfutterfertigmischungen, die Nebenprodukte der Nahrungsmittelindustrie enthalten, dürfen den Rindern nicht verfüttert werden. Auch Silage darf nicht verfüttert werden.

Die Verwendung von Heulagegras und einer Klee-Gras-Mischung in der Fütterung ist bis zu einem Anteil von 40 % der Tagesration, ausgedrückt in Trockenmasse, zulässig.

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Alle Schritte der Erzeugung des Erzeugnisses mit der g. U. „Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina“, vom Kalben über die Schlachtung der Rinder, die Erstverarbeitung und das Zerlegen bis hin zur Reifung des Fleisches, müssen in dem unter Punkt 4 genannten geografischen Gebiet erfolgen.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Nach Abschluss der Reifung kann das Fleisch tiefgefroren oder als frisches Erzeugnis in Verkehr gebracht werden. Es muss vor dem Einfrieren vakuumverpackt werden.

Erfolgte die Reifung des Fleisches in Schlachtkörperhälften oder -vierteln, so müssen die Schlachtkörper vor dem Einfrieren oder Inverkehrbringen in die in der Fleischindustrie üblichen Teilstücke zerlegt werden.

Das frische Fleisch kann unverpackt, vakuumverpackt oder unter Schutzgas verpackt in Verkehr gebracht werden. Gefrorenes Fleisch darf nur vakuumverpackt in Verkehr gebracht werden.

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Wird das Erzeugnis mit der g. U. „Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina“ in einer Einzelhandelsverkaufsstelle unverpackt an den Endverbraucher verkauft, so müssen deutlich sichtbar die Aufschrift „Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina“ und das gemeinsame Bildzeichen von „Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina“ (siehe nachstehende Abbildung) angebracht sein. Das gemeinsame Bildzeichen auf der Aufschrift darf nicht kleiner als 7 x 7 cm sein.

Wird das Erzeugnis mit der g. U. „Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina“ in verpackter Form in Verkehr gebracht, so muss jede Verpackung mit der Aufschrift „Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina“ und dem gemeinsamen Bildzeichen von „Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina“ versehen sein. Die Aufschrift „Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina“ muss sich durch die Verwendung größerer Schriftzeichen deutlich von allen anderen Aufschriften abheben. Das gemeinsame Bildzeichen auf der Verpackung darf nicht kleiner als 2,5 x 2,5 cm sein.

Neben den in den geltenden Vorschriften für die Kennzeichnung von Rindfleisch vorgesehenen Angaben müssen auf der Verpackung oder der Aufschrift (bei unverpacktem Fleisch) auch das Schlachtdatum, die in der Produktspezifikation angegebene Rinderkategorie und die Angabe „Gereiftes Fleisch“ vermerkt sein.



Abbildung des gemeinsamen Bildzeichens

Es gibt zwei Versionen des gemeinsamen Bildzeichens von „Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina“, die den zwei Sprachvarianten (Kroatisch und Slowenisch) des Erzeugnisnamens entsprechen.

Das gemeinsame Bildzeichen wird in der Regel in der mehrfarbigen Ausführung verwendet. Ist die mehrfarbige Ausführung des gemeinsamen Bildzeichens nicht möglich, so kann die einfarbige Variante in Schwarz oder einer der Primärfarben, aus denen sich das mehrfarbige Bildzeichen zusammensetzt, verwendet werden.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugnis mit der g. U. „Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina“ wird auf dem Gebiet der Halbinsel Istrien, des Kvarner-Archipels, der Karst- und Čičarija-Hochebene sowie des Podgrad-Tals einschließlich der Südhänge des Brkini-Gebirges erzeugt.

In Kroatien darf die Erzeugung auf dem Gebiet der folgenden Städte und Gemeinden erfolgen: Buje, Buzet, Labin, Novigrad, Pazin, Poreč, Pula, Rovinj, Umag, Vodnjan, Bale, Barban, Brtonigla, Cerovlje, Fažana, Funtana, Gračišće, Grožnjan, Kanfanar, Karojba, Kaštelir-Labinci, Kršan, Lanišće, Ližnjan, Lupoglav, Marčana, Medulin, Motovun, Oprtalj, Pićan, Raša, Sveta Nedjelja, Sveti Lovreč, Sveti Petar u Šumi, Svetvinčenat, Tar-Vabriga, Tinjan, Višnjan, Vižinada, Vrsar, Žminj, Mošćenička Draga, Lovran, Opatija, Matulji und Kastav, Cres, Mali Lošinj, Krk, Baška, Dobrinj, Malinska-Dubašnica, Omišalj, Punat und Vrbnik.

In Slowenien darf die Erzeugung auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden erfolgen: Piran, Izola, Koper, Ankaran, Hrpelje-Kozina, Ilirska Bistrica, Sežana, Komen und Divača.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Aufgrund der Vielfalt und Komplexität der geologischen und geomorphologischen Struktur des Erzeugungsgebiets von „Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina“ haben sich verschiedene Bodentypen entwickelt. Das gesamte geografische Gebiet ist von einem mediterranen Klima geprägt, das im Landesinneren und im Norden der Halbinsel allmählich in ein gemäßigt kontinentales Klima übergeht. Die Vielfalt der Geländeformen, der Böden und des Klimas sowie deren Wechselwirkung haben eine reiche und vielgestaltige Pflanzendecke hervorgebracht. Hier finden sich dinarische, alpine und mediterrane Flora, immergrüne Wälder mit Steineichen und Buschwerk sowie Laubwälder aus Flaumeichen, Hainbuchen und Buchen. Ein Drittel der Fläche ist mit Wald bedeckt, während ein Großteil des Gebiets aus Weide- und Buschland besteht, in dem über 300 Pflanzenarten vorkommen.

Bis heute wird die aus dem geografischen Gebiet stammende einheimische Rasse des Istrischen Rinds auf traditionelle Weise gezüchtet. In der Vergangenheit erfolgte die Rinderhaltung in einem sehr extensiven System. Das Futter bestand aus Gras und in geringerem Maße aus Wiesenheu, Luzerne, Weizen-, Gersten- und Maisstroh sowie Streu. Je nach Bewuchs und klimatischen Bedingungen im Zuchtgebiet weideten die Rinder 6 bis 9 Monate im Jahr, mancherorts sogar das ganze Jahr über. In vielen Teilen des Erzeugungsgebiets, vor allem dort, wo Karst vorherrscht, gab es nur karge Weideflächen, sodass die frei weidenden Rinder auf der Suche nach Futter auch außerhalb dieser Weiden unterwegs waren. In den Sommermonaten, wenn die Weideflächen bereits ausgetrocknet waren, wurden die Rinder in die Wälder getrieben, wo es nicht genügend Gras gab und sie meist gezwungen waren, die Blätter von Bäumen wie Steineiche, Mannaesche, Akazie, Maulbeere, Kornelkirsche, Orientalischer Hainbuche, Erdbeerbaum, Stechpalme, Myrte und wilder Olive oder notfalls auch immergrüne Pflanzen zu fressen. Aufgrund dieser Art der Haltung und Fütterung nannten viele Halter ihre Herde „Boškarin“ (nach boška = Wald, Hochgebüsch), was als Synonym für die Rasse des Istrischen Rinds verwendet wird.

Die heutige Art der Haltung des Istrischen Rinds unterscheidet sich nur wenig von der traditionellen Form. Das Istrische Rind wird zwar nicht mehr als Zugtier genutzt, hat aber regelmäßigen Zugang zu Weideland, Buschland und Wäldern und wird überwiegend auf traditionelle Weise gefüttert.

In der Vergangenheit wurde das Istrische Rind nicht systematisch zur Fleischgewinnung gemästet. Eine Ausnahme bildete die Mast für den Heeresbedarf, wie aus einem Dokument aus dem Jahr 1631 hervorgeht, in dem von der Viehzucht auf der Insel Unije die Rede ist. Ende des 19. Jahrhunderts wurde Fleisch vom Istrischen Rind in den Städten, insbesondere in Pula und Triest, verkauft.

Um das genetische Material zu erhalten und die Rasse vor dem Aussterben zu bewahren, wurde Ende der 1980er-Jahre eine Kampagne zur Wiederbelebung der Zucht des Istrischen Rinds ins Leben gerufen, die sich auf die Nutzung des kulinarischen Potenzials der spezifischen Merkmale des Erzeugnisses mit der g. U. „Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina“ und seine konsequente Vermarktung als Feinschmecker-Delikatesse konzentriert. Das Istrische Rind hat aufgrund des geringeren Gesamtgewichts, des langsamen natürlichen Wachstums, geringerer Erträge und der allgemeinen Fleischqualität nur ein sehr begrenztes Potenzial für die Rindfleischherzeugung, weshalb diese Rasse fast ausschließlich in dem unter Punkt 4 beschriebenen Gebiet gehalten wird. Außerhalb des geografischen Gebiets wird eine intensivere Rinderzucht betrieben, was sich negativ auf die organoleptischen Eigenschaften des Fleisches, das fettiger und weniger aromatisch ist, auswirkt.

Der Zusammenhang zwischen „Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina“ und dem Erzeugungsgebiet reicht weit in die Vergangenheit zurück, als auf der Halbinsel Istrien eine Urform des Rinds, *Bos primigenius*, gehalten wurde, die als Vorfahre des Istrischen Rinds gilt. Genetische Untersuchungen deuten darauf hin, dass das Istrische Rind eine eigene genetische Gruppe bildet, was sich in der im Vergleich zu anderen Fleischrassen charakteristischen Fleischigkeit des Schlachtkörpers zeigt. Der Schlachtkörper des Istrischen Rinds zeichnet sich durch eine relativ ausgeprägte Brust und kleine Hinterbeine aus. Er weist einen mäßigen Muskel- und Fettanteil auf, und der Ertrag bestimmter Altersklassen ist geringer als bei anderen europäischen Fleischrinderrassen. Die Merkmale des Schlachtkörpers wirken sich auch direkt auf die Fleischeigenschaften aus.

Eine Besonderheit des Erzeugnisses mit der g. U. „Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina“ besteht darin, dass es zäher ist als das Fleisch anderer Rassen, was auf den höheren Kollagengehalt des Muskelgewebes zurückzuführen ist. Die Menge an Kollagen in den Muskeln ist ein erblicher Faktor, und beim Istrischen Rind ist sie höher, denn es handelte sich um eine Zugtierrasse, die Kraft benötigte und ein Muskelgewebe mit besonders kräftigem Kollagen entwickelte. Zähes Fleisch erfordert eine längere Hitzebehandlung, die das Kollagen abbaut und dem Fleisch letztlich Saftigkeit und vollen Geschmack verleiht. Um die Zähigkeit des Fleisches zu verringern und seine spezifischen Aromen zu verstärken und auszubilden, wird es nach der Schlachtung einer Reifung unterzogen, bei der die Kollagenfasern abgebaut und ein Teil der Aminosäuren freigesetzt werden.

Eines der Merkmale von „Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina“ ist die geringere Marmorierung aufgrund des mäßig ausgebildeten intramuskulären Fettanteils, der moderaten Mastintensität und des geringen Anteils an energiereichem Futter in der Ration. Die intensive gelbe Farbe des Fettgewebes älterer Rinder ist auf die Fettzusammensetzung zurückzuführen, d. h. auf die vom Tier gefressene Nahrung. Wissenschaftlichen Untersuchungen zufolge ist das Verhältnis von gesättigten zu ungesättigten Fettsäuren in der Fettsäurezusammensetzung der Fleischfette vom Istrischen Rind etwa 60:40, was dazu beiträgt, dass das Fleisch bei längerer Lagerung weniger anfällig für Autoxidation ist. Diese Eigenschaft ist besonders wichtig für die Wahrung der Fleischqualität in der Reifungsphase. Bei der Reifung des frischen Fleisches vom Istrischen Rind werden proteolytische Prozesse im Fleisch angeregt, die seine organoleptischen Eigenschaften (Zartheit, Saftigkeit, Textur, Geruch und das volle Aroma von gereiftem Fleisch) verstärken und sein kulinarisches Potenzial erhöhen.

Die besonderen Eigenschaften des Istrischen Rinds und seines Fleisches wurden in erster Linie von den istrischen Viehzüchtern entwickelt, die die Tiere dieser Rasse im Laufe der Geschichte extensiv gehalten und als Zugtiere genutzt haben. Dank jahrhundertelanger Zuchtwahl hat sich das Istrische Rind voll und ganz an das Klima und die anderen ökologischen Bedingungen, unter denen es lebt, angepasst, insbesondere an die Futterknappheit. Im Gegensatz zu den hochproduktiven kommerziellen Milch- oder Fleischrassen, die energiereiches Futter benötigen, kann sich das Istrische Rind, wenn keine Weiden vorhanden sind, von den Trieben und Blättern zahlreicher Gehölzarten ernähren.

Nachdem in den bisherigen einschlägigen Untersuchungen ein eindeutiger Zusammenhang zwischen dem botanischen Profil des Futters und den organoleptischen und aromatischen Merkmalen des Fleisches festgestellt wurde, kann davon ausgegangen werden, dass das geografische Gebiet einen erheblichen und direkten Einfluss auf die qualitativen (ernährungsphysiologischen und organoleptischen) Merkmale des Erzeugnisses mit der g. U. „Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina“ hat.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija_meso_istarskog_goveda_boskarin.pdf

<https://www.gov.si/assets/ministrstva/MKGP/PODROCJA/HRANA/SHEME-KAKOVOSTI/SPECIFIKACIJE-EVROPSKA-KOMISIJA/Boskarin.pdf>
