OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2016/C 60/08)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo [1].

DOCUMENTO ÚNICO

«ZAGORSKI PURAN»

N.º UE: HR-PGI-0005-01234 – 27.05.2014

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denominación**

«Zagorski puran».

2. **Estado miembro o tercer país**

Croacia.

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.1, Carne fresca (y despojos).

3.2. *Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1*

El «Zagorski puran» (el pavo de la región de Zagorje) es un producto obtenido por el sacrificio, con 6-8 meses de edad, de pavos de la raza croata autóctona «pavo de Zagorje», criados según métodos de cría en libertad (pasto) al aire libre.

El «Zagorski puran» se comercializa fresco o congelado en forma de canal limpia, con cuello y menudos, o media canal limpia. Se entiende por «menudos», el hígado y el estómago limpios comercializados con la canal limpia, mientras que el corazón, los riñones y los órganos respiratorios permanecen dentro de la misma. El sacrificio del «Zagorski puran» se efectúa durante el período comprendido entre el 1 y el 30 de abril.

El pavo está registrado, como especie, en la base de datos FAOSTAT (http://faostat3.fao.org/home), mientras que el pavo de Zagorje (*Zagorski puran*) está registrado, como raza, en las bases de datos centrales de la FAO, DAD-IS (http://dad.fao.org/) y FABIS (http://efabis.tzv.fal.de/).

Las características del producto son las siguientes:

— la canal limpia puede pesar hasta 3,5 kg, en el caso de las pavas, y hasta 5,5 kg, en el caso de los pavos;

— las canales limpias comercializadas no deben presentar ningún daño visible;

— las canales limpias comercializadas no deben presentar ningún resto de plumas;

— el color de la piel de la canal limpia debe ser uniforme, entre amarillo pálido y amarillo claro;

— el color de la carne de la canal limpia es rosa pálido, llegando hasta el rosa oscuro en los muslos;

[1] DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

— la capa de grasa visible en el cuello y en la abertura abdominal de la canal es de color amarillo;

— la forma natural del esternón sobresale particularmente de la canal y forma una protuberancia en la parte anterior de la misma,

— siendo más pronunciada en el macho que en la hembra;

— la piel es compacta y firme al tacto; las patas permanecen firmemente agarradas a la canal.

La carne de «Zagorski puran» se consume exclusivamente después del tratamiento térmico. Es muy jugosa, debido al contenido más elevado de grasa en los músculos, y de textura tierna. Desprende un aroma agradable y posee un sabor característico de la carne tratada térmicamente sin adición de sustancias indeseables. La carne de la pechuga tratada térmicamente es de color blanco, mientras que la carne de la rabadilla es de color marrón.

En la región croata de Zagorje, hay cuatro variedades de pavos que sirven para producir el «Zagorski puran»: pavos de Zagorje con plumaje de color bronce, plumaje negro, plumaje gris y plumaje claro.

Los análisis del ADN han confirmado que el gen de la ovoalbúmina de todas las variedades de pavos de Zagorje permanece inmutable desde hace años, habida cuenta de que los impactos medioambientales negativos tienen una incidencia menor en sus caracteres fenotípicos. Asimismo, las mediciones y comparaciones demuestran que la estructura musculo-esquelética y la calidad de la carne de las cuatro variedades de pavos de Zagorje no presentan diferencias.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

La alimentación de los pavos de Zagorje se desarrolla en dos fases durante el año de cría. Durante la primera fase (hasta ocho semanas), los pavipollos pueden recibir una alimentación tradicional y/o una mezcla de forrajes. La alimentación tradicional suele estar formada generalmente por una mezcla de huevos cocidos, queso fresco, leche, grañones de maíz y plantas verdes (ortiga, alfalfa, etc.).

Durante la segunda fase de cría (hasta treinta y dos semanas), la alimentación de base del pavo de Zagorje se compone de un pasto verde al que se añaden maíz y/o una mezcla de forrajes.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Los pavos de la raza croata autóctona «pavo de Zagorje» destinados al sacrificio y a la comercialización bajo la denominación «Zagorski puran» deben ser alojados, criados y alimentados en la zona geográfica delimitada en el punto 4.

Fases de producción:

Reproducción y cría de pavipollos

Alojamiento de los pavos de Zagorje

Alimentación de los pavos de Zagorje

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Además de la denominación «Zagorski puran», la descripción del producto envasado debe figurar más claramente en el envase. En el caso de canales enteras envasadas, hay que añadir, en el caso de los pavos y las pavas, respectivamente, las menciones «meso purana» (carne de pavo) y «meso purice» (carne de pava). En el caso de las medias canales envasadas, las menciones «polovica» (media canal) y «sa iznutricama» (con menudos) o «bez iznutrica» (sin menudos), deben añadirse a las menciones «meso purana» y «meso purice» antes citadas.

En el envase del producto, a la denominación «Zagorski puran» solo pueden añadirse algunos términos como: «domaći» (local), «tradicionalni» (tradicional), «pravi» (auténtico), «autohtoni» (autóctono), «izvorni» (de origen), etc.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona geográfica de la Zagorje croata (Hrvatsko Zagorje) comprende la totalidad del condado (*županija*) de Krapina-Zagorje, la totalidad del condado de Varaždin, y una franja del condado de Zagreb a lo largo de la frontera con el condado de Krapina-Zagorje y con el de Varaždin, es decir, los municipios de Brdovec, Marija Gorica, Pušća, Dubravica, Luka, Jakovlje, Bistra y Bedenica.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El «Zagorski puran» es un producto que se basa en la reputación que ha adquirido la calidad de su carne. Numerosos escritos antiguos conservados dan muestra de su reputación, y en particular de su exportación. Demuestran el vínculo que existe entre la denominación del producto (la calidad de su carne depende de los métodos de cría en libertad al aire libre) y su zona geográfica de producción, la Zagorje croata.

Desde el punto de vista geográfico, la Zagorje croata presenta un valle sinuoso y accidentado, cubierto de colinas y ricamente arbolado. En el plano climático, se caracteriza por un clima continental y húmedo, con veranos moderadamente calurosos e inviernos lluviosos y fríos. Su terreno, en gran parte accidentado, no era adecuado ni para el cultivo intensivo de cultivos herbáceos ni para la cría intensiva de ganado. Sin embargo, ha sido adecuado para la cría del pavo de Zagorje. Entre los cereales, el más cultivado es el maíz, que sirve para alimentar a los pavos de la región. Debido a la elevada densidad de población en las zonas residenciales y a la escasez de superficies cultivables disponibles, las explotaciones agrícolas de la Zagorje croata eran tradicionalmente de pequeño tamaño y, en general, siguen siéndolo.

En las pequeñas explotaciones agrícolas, el pavo de Zagorje se cría de una manera tradicional según los métodos de cría en libertad. La cría tradicional se caracteriza por el hecho de que los pavos de Zagorje pasan la mayor parte de su vida al aire libre, en prados, huertos y bosquecillos, donde también se alimentan, aparte del pasto, de insectos, saltamontes y lombrices de tierra, que representan para ellos una fuente suplementaria de proteínas.

Las condiciones climáticas continentales de la Zagorje croata, caracterizadas por estaciones claramente definidas, convienen también al ritmo de vida del pavo de Zagorje, como demuestran las diferentes fases de su ciclo anual de cría. Durante la temporada de calor, primavera y verano, las condiciones favorecen la reproducción y la eclosión de los huevos. A continuación se desarrolla la fase más importante del ciclo de cría, denominada la «fase caliente», durante la cual los pavipollos se guardan en el interior hasta que alcanzan una edad aproximada de ocho semanas. En la «fase caliente», los pavipollos comen exclusivamente alimentos suministrados por los criadores. Paralelamente a la cría de los pavipollos en un espacio confinado, hacia el final de la «fase caliente» comienza el proceso denominado «bobanje», durante el cual una excrecencia en forma de verruga (carúncula) aparece en la cabeza y el cuello de los pavipollos, indicando que adquieren resistencia. Los criadores reconocen este proceso gracias a la experiencia adquirida en el seguimiento de la cría de los pavipollos, es decir de la edad de los mismos, ya que después de ocho semanas aproximadamente, la edad de estos ya no se sigue según el calendario sino en función de los cambios de apariencia anteriormente mencionados. Tras la fase de «bobanje», los pavipollos se dejan al aire libre para que puedan pastar libremente. Comienza así la «fase fría» de la cría, durante la cual los pavipollos hacen frente a sus necesidades solos sin intervención de los criadores.

El final de la época de cría coincide con las vísperas de las vacaciones de fin de año (período de Navidad y Año Nuevo), cuando todos los pavos llegados a la madurez, a excepción de los de reproducción, son sacrificados y comercializados en forma de canales limpias enteras o de medias canales limpias. Este enfoque tradicional de la cría, en el marco de un ciclo anual, se ha mantenido hasta la actualidad.

El pavo de Zagorje es criado en el territorio de la Zagorje croata desde la segunda mitad del siglo XVI. Según los archivos de las autoridades municipales venecianas, citadas por Georg kodinetz, profesor del instituto de producción animal en la facultad agronómica de la Universidad de Zagreb, el pavo fue traído desde Italia y el primer pavo asado fue servido a la mesa de los monjes paulinianos de Lepoglava en 1561 con motivo de la fiesta de la Asunción. De este modo comenzó la cría de pavos de Zagorje.

El crecimiento de la producción de «Zagorski puran» está estrechamente ligado a su exportación, que comenzó a finales del siglo XIX para alcanzar su apogeo en la década de los años treinta del siglo XX.

El método de cría en libertad del «Zagorski puran» implica un crecimiento relativamente lento: necesita al menos seis meses para estar listo para el sacrificio, frente a solo tres meses de engorde en el caso de los pavos híbridos (tesis Kerep, «Regresijske analize u opisivanju rasta pura»-Análisis de regresión en la descripción del crecimiento de los pavos, 2014).

Al pastar al aire libre, la piel de la canal limpia del «Zagorski puran» tiene un color blanco a amarillo claro y las capas de grasa subcutánea son claramente visibles y de color amarillo. La canal limpia de la raza híbrida «Nicholas» tiene una piel pálida y clara, sin pigmentación, y está prácticamente desprovista de una capa de grasa subcutánea. Según los análisis, el contenido en grasas, en la parte pectoral, alcanza el 10,32 % en el caso del «Zagorski puran», frente al 6,91 % en el caso de la raza híbrida comercializada (informes analíticos, Euroinspekt Croatiakontrola, 2014).

Precisamente el hecho de pastar y moverse libremente al aire libre y crecer a un ritmo natural hace que el «Zagorski puran» tenga una constitución física más fuerte y contenga una mayor cantidad de grasa, de color amarillento. Debido a la presencia más acentuada de tejidos grasos, el contenido de grasa en sus músculos es más elevado, de modo que la carne del «Zagorski puran» tratada térmicamente es también más jugosa y de textura más blanda que la de la raza de pavo híbrido (informe analítico de la facultad de tecnologías de la alimentación y de biotecnologías de Zagreb, 2015).

En su tesis, Zlatko Janječić cita los trabajos científicos de R. Latinović (1987), que distinguen cuatro categorías de carne de pavo: I. (filete), II. (muslo), III. (alas) y IV. (lomo). Con arreglo a esta clasificación y basándose en sus propias investigaciones, Zlatko Janječić afirma que la mayor parte de la carne del «Zagorski puran» pertenece a las categorías II, III y IV, mientras que la mayor parte de la carne de las razas híbridas «Nicholas» y «Jonson» entraría en la categoría I. La proporción de filete en la canal del «Zagorski puran» alcanzaba una media del 31,52 %, mientras que, en el caso de la raza híbrida «Nicholas», alcanzaba un 37,58 %. Aunque la carne de la categoría I (filete) sea la más apreciada de las partes del «Zagorski puran», que se prepara tradicionalmente entera y asada, independientemente del tamaño de la canal, el despiece y la categorización del «Zagorski puran» no tenían ningún interés comercial, mientras que los pavos híbridos se seleccionaban para la producción industrial y comercial haciendo hincapié en el tamaño de la canal (tesis de Zlatko Janječić, 2002, «Fenotipske i genotipske odlike Zagorskih purana»).

El nombre del producto «Zagorski puran» apareció por primera vez en la bibliografía al comienzo del siglo XX. Aunque el «Zagorski puran» no haya sido inscrito en el registro de especies de la FAO como raza reconocida hasta el año 2000, esta denominación siempre ha sido empleada tradicionalmente en el lenguaje corriente, y continua siéndolo (Dokumentacija Zadruge PZ Puran zagorskih brega, Krapina, 2004-2014). En los libros de recetas y revistas especializadas, la denominación «Zagorski puran» es la que suele utilizarse más a menudo en los platos a base de pavo (brošura Gastroturizam, 2011. i Časopis «Meso» n.º 6, 2009).

En el mercado, el «Zagorski puran» siempre ha sido reconocido como una especialidad y una carne de gran calidad, asociado a la región de la Zagorje croata y a un sistema de cría en libertad al aire libre. Las siguientes citas confirman la reputación y la calidad del «Zagorski puran»:

Georg Kodinetz escribe en relación con la exportación: «Según los exportadores, los productos de mejor calidad son los pavos y pavipollos de la Zagorje croata, con la denominación "Zagorski purani"» (Kodinetz, Beitrag zur Kenntnis der Rasse und der Entwicklung des Zagorianer Truthuhnes (*Meleagris gallopavo*) u C. Kronacher, Zeitschrift für Tierzüchtung and Züchtungsbiologie, Berlin, 1940).

Según las revistas eslovenas «Slovenec» y «Domoljub», «En Croacia existe una especialidad particular denominada "Zagorski puran" que es muy conocida en todos los mercados internacionales. Se exporta a Inglaterra, Suiza, Alemania, Italia, Bélgica e incluso a Francia donde, a pesar de poseer excelentes pavos y en abundancia, aprecian la calidad del "Hrvatski puran"» (Slovenec, Gospodarstvo, 1941, Domoljub, Kaj je novega?, 1941).

Los resultados de una encuesta realizada en 2010 demuestran la notoriedad del «Zagorski puran» y el vínculo entre el producto y su zona geográfica de producción. Preguntados sobre los calificativos que mejor caracterizan el «Zagorski puran», los consumidores declararon: una carne «sana» y «de calidad» (90 % de los encuestados). Preguntados sobre la región croata que asocian al pavo, citaron la Zagorje croata (61 % de los encuestados). A la pregunta de si ya habían oído hablar del «Zagorski puran», un 87 % de los encuestados respondieron afirmativamente (Anketa Valicon, Žnidar e.a., 2011).

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

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