

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2022/C 288/08)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

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

EU br.: PDO-HR+SI-2655 – 19.1.2021.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Naziv [ZOI-ja ili ZOZP-a]

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

2. Država članica ili treća zemlja

Republika Hrvatska

Republika Slovenija

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.1 Svježe meso (i nusproizvodi klanja)

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Meso istarskog goveda – boškarina/Meso istrskega goveda – boškarina” je svježe meso podvrgnuto kontroliranom postupku zrenja u trajanju od najmanje 15 dana, dobiveno od goveda izvorne pasmine *istarsko govedo* otehlenih u zemljopisnom području definiranom u točki 4. i podvrgnutih standardnom postupku usmrćivanja i obrade trupa.

„Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina” stavlja se na tržište kao svježi ili zamrznuti proizvod.

„Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina” je svijetloružičaste do tamnocrvene boje, umjereno prožeto intramuskularnim masnim tkivom (mramorirano), aromatično, ugodnog mirisa, punog karakterističnog okusa govedine, meko i sočno, te kao takvo pogodno za pripremu različitih mesnih jela.

Ovisno o dobnoj i težinskoj kategoriji goveda, trupovi istarskog goveda moraju imati sljedeće odlike:

— junad i junice usmrćene u dobi od 8 do 12 mjeseci – obrađene polovice imaju masu od 100 do 250 kg; meso je svijetlo-ružičaste boje, meko, sočno, blago izražene aromatičnosti, umjereno mramorirano; subkutano masno tkivo je bijele boje;

— junice usmrćene u dobi većoj od 12 mjeseci – obrađene polovice imaju masu od 180 do 320 kg; meso je ružičaste boje, meko, sočno, blago izražene aromatičnosti, umjereno mramorirano; subkutano masno tkivo je bijele boje;

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

- mladi bikovi (muška grla usmrćena u dobi od 12 do 24 mjeseca) – obrađene polovice imaju masu od 200 do 400 kg; meso je ružičaste do intenzivno crvene boje, meko, soćno, umjereno izražene aromatićnosti i mramoriranosti; subkutano masno tkivo je bijele do blago žute boje;
- krave (ženska grla usmrćena u dobi većoj od 24 mjeseca) – obrađene polovice imaju masu veću od 220 kg; meso je ružičasto do purpurno crvene boje, soćno, aromatićno i mramorirano; subkutano masno tkivo je blago do intenzivno žute boje;
- bikovi (muška grla usmrćena u dobi većoj od 24 mjeseca) – obrađene polovice imaju masu veću od 280 kg; meso je ružičasto do purpurno crvene boje, soćno, aromatićno; subkutano masno tkivo je blago do intenzivno žute boje;
- volovi (kastirana muška grla usmrćena u dobi većoj od 24 mjeseca) – obrađene polovice imaju masu veću od 350 kg; meso je crvene do tamno crvene boje, aromatićno i mramorirano; subkutano masno tkivo je intenzivno žute boje.

Trupovi istarskog goveda razvrstavaju se koristeći EUROP sustav klasifikacije. S obzirom na konformaciju, trupovi moraju pripadati klasama E, U, R ili O, a s obzirom na stupanj prekrivenosti masnim tkivom razredima 2, 3 ili 4.

Vrijednost pH, mjerena u leđnom mišiću (*musculus longissimus dorsi*) najranije 24 sata nakon klanja i hlađenja polovica, mora iznositi $\leq 5,8$.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Telad namijenjena tovu odbija se od mlijeka najranije u dobi od 4 mjeseca. Prije početka tova, u hranidbu teladi se pored mlijeka postupno uvodi sijeno i paša.

Hranidba goveda nakon 8 mjeseci starosti temelji se na voluminoznim krmivima (paši, sijenu) koja se u pravilu proizvode na definiranom zemljopisnom području iz toćke 4.

Dozvoljeno je hranidbu nadopuniti krepkim krmivima (žitaticama) do najviše 20 % ukupnog dnevnog obroka (izraženo kao udjel u masi suhe tvari sadržane u krmu). Krepka krmiva smiju se nabavljati izvan zemljopisnog područja definiranog u toćki 4.

U razdobljima kada zbog loših vremenskih prilika nedostaje voluminozne krme, goveda se mogu hraniti sijenom i sjenažom proizvedenih izvan definiranog zemljopisnog područja, ali do najviše 15 % ukupne godišnje kolićine voluminoznih krmiva izraženo u suhoj tvari.

Ukupni udio svih krmiva (voluminozna krmiva, krepka krmiva) proizvedenih izvan definiranog zemljopisnog područja, koja goveda pojeduju tijekom godine dana, može iznositi do najviše 28 % izraženo u suhoj tvari. Budući da se uvoze samo u izvanrednim okolnostima, uporaba uvezenih krmiva u navedenim ogranićenim kolićinama nema znaćajnog utjecaja na svojstva proizvoda opisanih u toćki 3.2.

Za hranidbu goveda nije dozvoljeno koristiti mlijećne zamjenice te gotove krepke krmne smjese koje sadrže nusproizvode prehrambene industrije. Za hranidbu je također zabranjeno korištenje silaže.

Korištenje sjenaže trava i djetelinsko-travnih smjesa u hranidbi je dozvoljeno do najviše 40 % kolićine dnevnog obroka izraženo u suhoj tvari.....

3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Sve faze proizvodnje „Mesa istarskog goveda – boškarina / Mesa istrskega goveda – boškarina”, od teljenja goveda do njihovog usmrćivanja te primarne obrade, rasijecanja i zrenja mesa, moraju se odvijati unutar zemljopisnog područja navedenog u toćki 4.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Nakon provedenog postupka zrenja, „Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina” može se brzo smrznuti ili staviti na tržište kao svježi proizvod. Meso se prije smržavanja mora vakuumirati.

Ako se zrenje mesa provodilo u polovicama ili četvrtima, one se prije smrzavanja ili stavljanja na tržište rasijećaju prema standardnim rezovima u klaoničkoj industriji.

Svježe meso se na tržište može staviti nezapakirano ili zapakirano u vakuumu ili modificiranoj atmosferi. Smrznuto meso se na tržište može staviti samo zapakirano u vakuumu.

3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Ako se „Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina” prodaje krajnjem potrošaču nezapakirano u maloprodajnom objektu, mora se na vidljivom mjestu izložiti natpis „Meso istarskog goveda – boškarina/ Meso istrskega goveda – boškarina” i zajednički znak „Mesa istarskog goveda – boškarina / Mesa istrskega goveda – boškarina” (vidi grafički prikaz). Najmanja dimenzija zajedničkog znaka na natpisu mora iznositi 7x7 cm.

Ako se „Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina” na tržište stavlja zapakirano, svaka pakovina mora sadržavati natpis „Meso istarskog goveda – boškarina”/ Meso istrskega goveda – boškarina” i zajednički znak „Mesa istarskog goveda – boškarina / Mesa istrskega goveda – boškarina”. Natpis „Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina” mora veličinom slova biti jasnije istaknut od bilo kojeg drugog natpisa. Najmanja dimenzija zajedničkog znaka na pakovini mora iznositi 2,5x2,5 cm.

Pored podataka propisanih važećom regulativom o označavanju govedeg mesa, na pakovini ili na natpisu (u slučaju nezapakiranog mesa) je potrebno dodatno navesti datum klanja i kategoriju goveda sukladno podjeli iz Specifikacije te natpis „Zrelo meso”.



Grafički prikaz zajedničkog znaka

Postoje dvije inačice zajedničkog znaka „Mesa istarskog goveda – boškarina / Mesa istrskega goveda – boškarina” koje odgovaraju dvjema inačicama naziva proizvoda – hrvatskoj i slovenskoj.

Zajednički znak se u pravilu koristi u višebojnoj izvedbi. Ako višebojna izvedba zajedničkog znaka nije moguća, dozvoljeno je koristiti jednoboju izvedbu u crnoj boji ili jednoj od osnovnih boja od kojih se sastoji višebojni znak.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

„Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina” proizvodi se na području istarskog poluotoka, kvarnerskog otočja, na Krasu, Čičariji i na Podgrajskom podolju s južnim padinama Brkina.

U Republici Hrvatskoj proizvodnja se smije odvijati na području sljedećih gradova i općina: 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 i Kastav, Cres, Mali Lošinj, Krk, Baška, Dobrinj, Malinska-Dubašnica, Omišalj, Puntar i Vrbnik.

U Republici Sloveniji proizvodnja se smije odvijati na području sljedećih općina: Piran, Izola, Kopar i Ankaran, Hrpelje-Kozina i Ilirska Bistrica, te Sežana, Komen i Divača.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Heterogenost i složenost geološke i geomorfološke strukture područja proizvodnje „Mesa istarskog goveda - boškarina / Mesa istrskega goveda – boškarina” uvjetovala je razvoj različitih tipova tala. U pogledu klime osnovnu značajku podneblju cjelokupnog područja daje sredozemna klima koja se prema unutrašnjosti i sjeveru poluotoka postupno mijenja i prelazi u umjereno kontinentalnu. Različitost reljefa, tala i klime te njihova međusobna interakcija rezultirala je bogatstvom i raznolikošću biljnoga pokrova. Zastupljen je biljni svijet dinarskog, alpskog i sredozemnog područja, s vazdazelenim šumama hrasta crnike i makije te listopadnim šumama hrasta medunca, graba i bukve. Šume prekrivaju trećinu područja, dok značajan dio površina čine pašnjaci i makija na kojima raste preko 300 biljnih vrsta.

U ovom geografskom području poljoprivrednici i danas na tradicionalan način uzgajaju istarsko govedo – izvornu pasminu goveda podrijetlom iz ovog proizvodnog područja. Uzgoj ovog goveda je nekada bio vrlo ekstenzivan. Hranidba se bazirala na paši, nešto malo na livadnom sijenu, lucerki, pšeničnoj i ječmenoj slami, kukuruzovini i listincu. Ovisno o vegetacijskom pokrovu i klimatskim uvjetima uzgojnog područja, goveda su bila na ispaši od 6 do 9 mjeseci godišnje, a ponegdje i cijele godine. U mnogim dijelovima proizvodnog područja, posebice u onima gdje prevladava krš, pašnjačke površine su vrlo skromne pa su goveda u slobodnoj ispaši morala sama pronalaziti hranu mimo samih pašnjaka. U ljetnim mjesecima, kada su pašnjaci već bili suhi, goveda su tjerana u šume gdje nije bilo dovoljno paše te su uglavnom bila primorana brstiti lisnu masu stabala poput hrasta crnike, crnog jasena, bagrema, duda, drijena, bijelog graba, planike, zelenike, mirte i mastrinke, a u nuždi su posezala i za zimzelenom florom. Upravo zbog ovakvog načina uzgoja i prehrane, mnogi su vlasnici svoja grla nazivali „Boškarin” (boška = šuma, visoka makija) od kuda potječe sinonim za pasminu istarsko govedo.

Današnji način uzgoja istarskog goveda neznatno se razlikuje od nekadašnjeg tradicionalnog uzgoja. Premda se istarskog govedo više ne koristi kao radna stoka, sva grla u uzgoju redovito imaju pristup pašnjacima, makiji i šumskim prostorima te se najveći dio prehrane odvija na tradicionalni način.

Istarska goveda se u prošlosti nisu sustavno tovila u cilju proizvodnje mesa. Izuzetak predstavlja tov za potrebe vojske, o čemu se govori u tekstu iz 1631. godine u kojem se spominje uzgoj goveda na otoku Uniju. Krajem 19. stoljeća meso istarskog goveda prodavalo se u gradovima, prvenstveno Puli i Trstu.

U cilju očuvanja genetskog materijala i sprječavanja izumiranja pasmine, krajem 80-ih godina prošlog stoljeća pokrenut je program revitalizacije uzgoja istarskog goveda u sklopu kojeg važno mjesto ima gastronomska valorizacija posebnih karakteristika „Mesa istarskog goveda – boškarina”/ Mesa istrskega goveda – boškarina” te njegova sustavna promocija kao gurmanske delicije. Zbog svoje manje ukupne težine, sporog prirasta, lošijeg randmana i sveukupne kakvoće mesa, istarsko govedo ima vrlo ograničeni potencijal za proizvodnju govedeg mesa pa se ova pasmina gotovo isključivo uzgaja na području opisanom u točki 4. Naime, goveda se izvan definiranog područja proizvodnje uzgajaju na intenzivniji način što negativno utječe na senzorske karakteristike mesa, posebice na njegovu veću promašćenost i slabiju aromu.

Veza „Mesa istarskog goveda – boškarina / Mesa istrskega goveda – boškarina” i područja proizvodnje seže daleko u povijest, u doba kada se na istarskom poluotoku uzgajao arhaični oblik goveda *Bos primigenius* koji se smatra pretkom istarskog goveda. Rezultati genetskih istraživanja ukazuju na to da istarsko govedo pripada zasebnoj genetskoj skupini goveda, što se odražava na karakterističnu konformaciju trupa u odnosu na ostale mesne pasmine. Trup istarskog goveda karakteriziraju jače prsište i manji butovi, umjereno je obrastao mišićnim i masnim tkivom, a randman pojedinih dobnih kategorija manji je u odnosu na europske mesne pasmine goveda. Svojstva trupa posredno se odražavaju i na svojstva mesa.

Među posebnim svojstvom „Mesa istarskog goveda – boškarina / Mesa istrskega goveda – boškarina” može se izdvojiti njegova veća tvrdoća u odnosu na meso drugih pasmina, a posljedica su većeg sadržaja kolagena u mišićnom tkivu. Količina kolagena u mišićima nasljedni je faktor, a u istarskom govedu ga ima više jer se radi o radnoj pasmini koja je trebala snagu te je razvila mišićne ovojnice koje sadrže posebno izdržljive kolagene. Tvrdo meso zahtijeva dulju termičku obradu kojom se kolagen razgrađuje, a na kraju rezultira puninom okusa i sočnošću mesa. U cilju smanjenja njegove tvrdoće te pojačavanja i razvijanja posebnih aroma, meso se nakon klanja podvrgava procesu zrenja u kojem dolazi do razgradnje kolagenih vlakana i oslobađanja dijela aminokiselina.

Jedno od svojstava „Mesa istarskog goveda – boškarina / Mesa istrskega goveda – boškarina” jest i njegova manja mramoriranost kao posljedica umjerenog udjela intramuskularne masti, a rezultat je umjerenog intenziteta tova i skromnog udjela energetskih krmiva u obroku. Intenzivno žuta boja masnog tkiva starijih goveda posljedica je sastava masti, odnosno hrane koju su životinje jele. Znanstvenim istraživanjem je utvrđeno da je odnos zasićenih i nezasićenih masnih kiselina u masnokiselinskom sastavu lipida mesa istarskog goveda u korist zasićenih masnih kiselina (približno 60:40 %) što doprinosi manjoj podložnosti mesa autooksidativnim promjenama pri dužem uskladištenju. Ovo svojstvo je posebno važno za očuvanje kvalitete mesa u fazi zrenja. Podvrgavanjem svježeg mesa istarskog goveda postupku zrenja potiču se proteolitički procesi u mesu koji unaprjeđuju njegove senzoričke osobine (mekoća, sočnost, tekstura, miris, stvara se puna aroma zrelog mesa) te povećavaju mogućnosti uporabe u gastronomiji.

Razvoju posebnih osobina istarskog goveda, a time i njegovog mesa, prvenstveno su doprinijeli istarski stočari koji su kroz povijest izgrađivali ovu pasminu ekstenzivnim uzgojem i koristeći ju kao radno govedo. Naime, zahvaljujući stoljetnoj selekciji, istarsko govedo je u potpunosti prilagođeno klimi i drugim ekološkim uvjetima u kojem živi, a posebice skromnim resursima hrane. Za razliku od visokoproduktivnih komercijalnih mliječnih ili mesnih pasmina koje trebaju visokoenergetska krmiva, istarsko se govedo u nedostatku ispaše može prehraniti i brstom mladica i lišća mnogih vrsta drvenastih biljaka.

S obzirom da su dosadašnja relevantna istraživanja utvrdila nedvojbenu povezanost botaničkog profila krmiva i senzornih te aromatičnih odlika mesa, može se slobodno ustvrditi da zemljopisno područje neposredno i značajno utječe na kvalitativne (nutritivne i organoleptičke) odlike „Mesa istarskog goveda – boškarina / „Mesa istrskega goveda – boškarina”.

Upućivanje na objavu specifikacije

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>
