

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

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 341/05)

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

„Dalmatinska janjetina”**EU br.: PDO-HR-02799 – 17.8.2021****ZOI (X) ZOZP ()****1. Naziv [ZOI-ja ili ZOZP-a]**

„Dalmatinska janjetina”

2. Država članica ili treća zemlja

Hrvatska

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.

„Dalmatinska janjetina” je meso janjadi hrvatske izvorne pasmine ovce, dalmatinske pramenke, koja su ojanjena, uzgojena i zaklana isključivo na zemljopisnom području iz točke 4.

Za proizvodnju „Dalmatinske janjetine” klanje janjadi obavlja se u dobi od 70 do 130 dana, kad dostižu tjelesnu masu od 15 do 28 kg.

Trup janjadi dalmatinske pramenke odlikuje se osrednjom do vrlo dobrom konformacijom i slabom do srednjom prekrivenosti masnim tkivom (stupanj 2 ili 3). Masa trupa s glavom iznosi od 8 do 14 kg, duljina do 80 cm, a randman toplog trupa nije manji od 45 %. Mišićno tkivo je blijedoružičaste do ružičaste boje, a meso dugog lednog mišića sadržava manje od 4 % masti i najmanje pet različitih hlapivih organskih kemijskih spojeva iz grupe terpenskih spojeva.

(¹) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

„Dalmatinsku janjetinu” na tržište se stavlja tijekom cijele godine, isključivo svježu i ohlađenu, u obliku cijelog trupa s glavom, bubrezima i bubrežnim lojem (koji ostaju povezani s trupom) sa ili bez iznutrica (jetra, pluća s dušnikom i srce), s testisima, koji se tada smatraju sastavnim dijelovima trupa, ili bez njih, ili u obliku polovice trupa dobivene uzdužnim rasijecanjem trupa simetrično po crti razdvajanja koja prolazi sredinom glave, vratnih, leđnih, slabinskih i križnih kralježaka te sredinom prsne kosti i zdjelične simfize.

„Dalmatinska janjetinu” konzumira se isključivo toplinski obrađenu, a meso je sočno, mekano i topljivo u ustima te bez izražene arome i okusa po ovčetini.

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

Janjad za proizvodnju „Dalmatinske janjetine” do klanja se hrani isključivo majčinim mlijekom i pašom.

Paša je najvažniji izvor hrane za ovce i podmiruje do 80 % potreba ovaca za hranom, dok se preostalih 20 % podmiruje iz livadnog sijena i/ili, rjeđe, sijena lucerne (uglavnom u zimskom razdoblju). Najmanje 80 % hrane potječe s definiranog zemljopisnog područja proizvodnje „Dalmatinske janjetine” navedenog u točki 4. Sijeno se najčešće dobiva s obližnjih livada plodnijih područja Dalmatinske zagore, brdsko-planinskih područja Dalmacije, a u slučajevima veće oskudice i suše i izvan definiranog zemljopisnog područja proizvodnje „Dalmatinske janjetine”, košnjom livada s područja Like i Gorskog kotara, i to isključivo iz sljedećih županija: Zadarske (područje grada Gračaca), Ličko-senjske (cijela županija), Karlovačke (isključivo područja grada Ogulina i općina Josipdol, Plaški i Saborsko) te Primorsko-goranske županije (isključivo područja gradova Vrbovsko, Delnice i Čabar te općina Lokve, Fužine, Mrkopalj, Ravna Gora, Skrad i Brod Moravice). Sijeno s navedenih područja eventualno se upotrebljava samo za dohranu ovaca (ne i janjadi) tijekom zimskog razdoblja, kad su ovce u fazi suhostaja (gravidne), te stoga nema utjecaja na kvalitetu i kemijski sastav janječeg mesa.

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

Sve faze proizvodnje „Dalmatinske janjetine” moraju se odvijati unutar definiranog zemljopisnog područja proizvodnje iz točke 4.

Postupak proizvodnje „Dalmatinske janjetine” obuhvaća uzgoj, pripust i janjenje dalmatinske pramenke te uzgoj i klanje njihove janjadi.

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

Trupovi ili polovice trupa janjadi dalmatinske pramenke prije stavljanja na tržište moraju biti označeni žigom odobrene klaonice u kojoj je klanje obavljeno i omotani prozirnom samoprijanjajućom plastičnom folijom.

Pakiranje, odnosno omatanje obrađenih i ohlađenih trupova janjadi „Dalmatinske janjetine” u plastičnu foliju, obavlja se u klaonicama na području iz točke 4 prije stavljanja proizvoda na tržište, prvenstveno radi očuvanja higijenske ispravnosti mesa (sprječava kontakt trupa s izvorima mikrobnog onečišćenja tijekom manipulacije i transporta) te njegove svježine i kvalitete (sprječava kontakt trupa sa zrakom, što usporava kemijske procese razgradnje masti i bjelančevina mesa).

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

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

„Dalmatinska janjetina” proizvodi se unutar administrativnih granica Ličko-senjske županije (isključivo područje grada Novalje i primorske velebitske padine na području općine Karlobag), Zadarske županije (isključivo na području gradova Benkovac, Biograd, Nin, Obrovac, Pag i Zadar, te općina Bibinje, Galovac, Jasenice, Kali,

Kolan, Kukljica, Lišane Ostrovičke, Novigrad, Pakoštane, Pašman, Polača, Poličnik, Posedarje, Poveljana, Preko, Privlaka, Ražanac, Sali, Stankovci, Starigrad, Sukošan, Sveti Filip i Jakov, Škabrnja, Tkon, Vir, Vrsi i Zemunik Donji) te na cijelom području Šibensko-kninske, Splitsko-dalmatinske i Dubrovačko-neretvanske županije.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Posebnosti zemljopisnog područja

Prirodni čimbenici

Zemljopisno područje Dalmacije obuhvaća tri različite geomorfološke i klimatske zone (priobalno-otočka zona s mediteranskom klimom, dalmatinsko zaleđe sa submediteranskom klimom i brdsko-planinska zona s kontinentalnom klimom), koje su, uz višestoljetni utjecaj čovjeka, izravno utjecale na biljni pokrov tog područja. Na područjima jakog udara bure i najjače degradiranim kamenjarskim tlima (npr. podvelebitsko područje), dominiraju pašnjaci ljekovite kadulje ili kuša i kovilja (*Ass. Stipo-Salvietum officinalis*) koji sadržavaju velik broj ilirskih i ilirsko-jadranskih endemičnih vrsta, među kojima dominiraju suši i jakoj buri prilagođene biljne vrste, osobito aromatično i ljekovito bilje. S obzirom na bogatstvo biljnim vrstama, koje se procjenjuje na oko 3 500 različitih biljnih vrsta, od čega više od 7 % endema i veći broj stenoendema, područje Dalmacije smatra se jednim od najbogatijih regija u Europi (Ozimec i sur., 2009., *Poljoprivredna bioraznolikost Dalmacije. „Tradicijske sorte i pasmine Dalmacije”*, str. 430.). Područjem Dalmatinske zagore (dalmatinsko zaleđe) dominiraju pašnjaci ilirske vlasulje i lukovičaste smilice (*Ass. Festuco-Koelerietum officinalis*), u čijem flornom sastavu dominiraju brojne niske zeljaste vrste, uglavnom prilegle uz tlo, što je vjerojatno posljedica selekcije uvjetovane tisućljetnom ispašom ovaca, te se ovi pašnjaci smatraju tipičnim ovčjim pašnjacima (Rogošić, 2000., *Gospodarenje mediteranskim prirodnim resursima*, str. 112.). Ta činjenica jasno svjedoči ne samo o prilagodbi izvorne dalmatinske pramenke oskudnim prirodnim uvjetima nego i o njezinu utjecaju na botanički sastav i odlike pašnjaka. Osim bogatstva različitim biljnim vrstama, dalmatinske pašnjake priobalno-otočkog područja i područja dalmatinskog zaleđa odlikuju oskudne količine paše, osobito u sušnim razdobljima godine te znatna zastupljenost biljnih vrsta niske prehrambene vrijednosti, ali bogatih aromatičnim i antioksidativnim kemijskim spojevima (biljke dvosupnice) (Prilog 6.4. Krvavica i sur., 2015., „Isparljivi sastojci arome dalmatinske janjetine”, Meso 1, str. 58.). Navedene odlike čine dalmatinske pašnjake doista jedinstvenima i bitno različitim od onih na kontinentalnim područjima. Nasuprot tome, brdsko-planinska područja, u kojima nema ljetnog zastoja vegetacije (nema suše kao u nižim područjima Dalmatinske zagore, priobalja i otoka), bogata su ne samo biljnim vrstama već i količinom paše, te se tradicionalno iskorištavaju kao livade košanice za proizvodnju kvalitetnog sijena ili za ispašu tijekom sušnog razdoblja godine.

Ljudski čimbenici

Ime Dalmacije usko je povezano s tradicijom uzgoja ovaca na tom području. Još u 4. stoljeću pr. Kr. područje današnje Dalmacije nastanjivalo je ilirsko pleme Dalmati (*Dalmatae*) ili Delmati (*Delamtae*), čije ime potječe od ilirske riječi za ovca, *dalma* ili *delma*, pa je tadašnja rimska provincija Dalmatia po njima i dobila ime (Ozimec i sur., 2009., *Poljoprivredna bioraznolikost Dalmacije, „Tradicijsko poljoprivredno bilje i domaće životinje”*, str. 203. i 204.). Prvi pisani podaci o ovčarstvu Dalmacije datiraju s kraja 17. i početka 19. st., a podaci iz 1808. godine govore o uzgoju gotovo dva milijuna ovaca i koza (Defilippis, 2001., *Dalmatinska poljoprivreda u prošlosti*, str. 83. ; *Kraljski Dalmatin*, 1808., str. 218., 222.). Povijesni podaci također govore o nomadskom načinu života dalmatinskih ovčara, koji su svoje ovce i koze tijekom ljetnih mjeseci (od lipnja do kolovoza) izgonili na obližnje planine, gdje su zajedno s njima i boravili, a taj je običaj prisutan na tom području još i danas (područja Velebita, Dinare, Svilaje, Kamešnice, Mosora i Biokova). Posljedica je to prije svega zastoja vegetacije, odnosno nedostatka paše i vode u nizinskim područjima tijekom ljeta.

Nadalje, tradicionalni način pripreme „Dalmatinske janjetine” pečenjem cijelog janječeg trupa s glavom (Brusić, *8000 godina uzgoja ovaca na hrvatskom Jadranu*, str. 416., 427., 428., 431.) imao je presudan utjecaj na odlike trupa janjadi dalmatinske pramenke (dob i masa janjadi), koji se zbog toga na tržište uvijek stavljaju s glavom.

Posebnost proizvoda

„Dalmatinska janjetina” vrlo je cijenjena među potrošačima, a s obzirom na iznimnu kvalitetu predstavlja dalmatinski kulinarski specijalitet. Trup janjadi dalmatinske pramenke s obzirom na masu pripada kategoriji laganih janjećih trupova. U odnosu na janjad uzgojenu u kontinentalnom dijelu ili u intenzivnom štalskom sustavu, trupovi janjadi dalmatinske pramenke ostvaruju veći klaonički randman, a mišićno tkivo je nešto tamnije boje i sadržava manje masti. Meso dugog leđnog mišića sadržava manje od 4 % masti (Vnućec, 2011., *Odlike trupa i kakvoća mesa janjadi iz različitih sustava uzgoja*, disertacija, str. 61.) i veći broj različitih hlapivih spojeva arome, osobito terpena (Krvavica i sur., 2015., op. cit., str. 62.) te specifičan sastav masnih kiselina, što sve zajedno rezultira specifičnim senzornim svojstvima koja potrošači posebno prepoznaju i cijene. Dob i tjelesna masa janjadi pri klanju te način klaoničke obrade trupa rezultat su prije svega ovčarske tradicije, namjene proizvoda i navika potrošača, te se trupovi janjadi dalmatinske pramenke, odnosno „Dalmatinska janjetina”, na tržište uvijek stavljaju s glavom, bubrezima i bubrežnim lojem, sa ili bez iznutrica i testisa.

Naziv „Dalmatinska janjetina” tradicionalno se koristi u svakodnevnom govoru, o čemu svjedoče ponude jelovnika brojnih restorana u Dalmaciji i kontinentalnoj Hrvatskoj, a isti se naziv koristi i u znanstveno-stručnoj literaturi.

Uzročna povezanost zemljopisnog područja i proizvoda

Uzročna povezanost zemljopisnog područja i proizvoda „Dalmatinska janjetina” temelji se na specifičnoj kvaliteti mesa janjadi dalmatinske pramenke i tradicionalnom načinu uzgoja na određenom zemljopisnom području.

„Dalmatinska janjetina” nosi ime po uzgojnom području dalmatinske pramenke, Dalmaciji, ali i sam naziv Dalmacija potječe od ilirske riječi za ovcu, *dalma* ili *delma*. Dakle, može se reći da je Dalmacija od pamtivijeka bila zemlja ovaca i ovčara.

Svojstva dalmatinske pramenke, kao što su otpornost i spretnost, a posebno mala i šiljata glava te pokretljiva vilica i usne, potvrđuje su tisućljetne prilagodbe te pasmine na škrte uvjete dalmatinskog krša koji joj omogućuju iskorištavanje teško dostupne paše na dalmatinskom kamenjaru obraslom makijom i žbunjem te opstanak i preživljavanje i na najnepristupačnijim i najsurovijim terenima vrlo strmih primorskih padina. Nadalje, smatra se da su pašnjaci dalmatinskog zaleđa tipični ovčji, nastali vjerojatno kao posljedica selekcije vegetacije uvjetovane tisućljetnom ispašom, prvenstveno ovaca, pa je utjecaj očito bio obostran. Tri različite vegetacijske zone i velik broj različitih biljnih vrsta, među kojima su značajno zastupljene brojne biljne vrste niske prehrambene vrijednosti, ali bogate aromatičnim i antioksidativnim kemijskim spojevima koji presudno utječu na specifičan kemijski sastav proizvoda, osobito sastav masnih kiselina (Vnućec, 2011., op. cit., str. 67.) i hlapivih spojeva arome, u najvećoj su mjeri odgovorni za stvaranje specifične arome i okusa „Dalmatinske janjetine”. Aromatski profil „Dalmatinske janjetine” stoga sadržava znatno veći broj različitih hlapivih spojeva od drugih vrsta janjetine, a osobito znatno veći broj i ukupan udio terpena u odnosu na kontinentalnu janjetinu (Krvavica i sur., 2016., „Isparljivi sastojci mesa janjadi iz različitih zemljopisnih područja”, zbornik sažetaka, str. 162.). Naime, terpeni su metaboliti biljaka dvosupnica, znatno zastupljeni u jedinstvenom i raznolikom flornom sastavu dalmatinskih pašnjaka, koji se nepromijenjeni izravno apsorbiraju u životinjska tkiva (Krvavica i sur., 2015., op. cit., str. 58.) te se stoga u znanstvenoj literaturi smatraju jedinstvenim biljnim markerima (Krvavica i sur., 2016., op. cit., str. 162.). Nadalje,

budući da je područje uzgoja dalmatinske pramenke veći dio godine oskudno pašom, ovce i janjad u potrazi za hranom dnevno prelaze velike udaljenosti, pa „Dalmatinska janjetina” u odnosu na druge vrste janjetine sadržava manje masnog tkiva i ima nešto tamniju boju (svjetloružičasta do ružičasta). Oskudna ispaša uvjetuje i sporiji rast janjadi, koja posljedično ima manje razvijen probavni sustav, pa je klaonički randman trupa veći nego u kontinentalne janjadi (Mioč i sur., 2012., „Dalmatinska janjetina”, zbornik predavanja, str. 31., 32., 34.). Slijedom navedenog može se zaključiti da prepoznatljiva, specifična aroma i okus „Dalmatinske janjetine” nisu samo rezultat svojstava pasmine i tradicionalnog načina uzgoja ovaca i janjadi već prije svega specifičnosti zemljopisnog područja uzgoja dalmatinske pramenke.

Upućivanje na objavu specifikacije

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/dokumenti-zoi-zozp-zts/Specifikacija%20DJ%20-%20izmijenjena_02.2022_%C4%8Distopis.pdf
