

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2022/C 288/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

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

Nr UE: PDO-HR+SI-2655 – 19.1.2021

ChNP (X) ChOG ( )

**1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

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

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Republika Chorwacji

Republika Słowenii

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.1 Mięso świeże (i podroby)

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

„Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina” to świeże mięso poddawane kontrolowanemu dojrzewaniu przez co najmniej 15 dni. Mięso jest pozyskiwane z osobników rasy rodzimej znanej jako bydło istryjskie („istarsko govedo / istrsko govedo”), które urodziły się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4 i podlegają standardowej procedurze uboju i przetwarzania tuszy.

„Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina” wprowadza się do obrotu jako produkt świeży lub mrożony.

„Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina” charakteryzuje się barwą od jasnoróżowej do ciemnoczerwonej, umiarkowaną zawartością tłuszczu śródmięśniowego (marmurkowatość), wyraźnym aromatem, przyjemnym zapachem, pełnym, charakterystycznym smakiem wołowiny, delikatnością i soczystością oraz zdolnością do wykorzystania w różnych potrawach mięsnych.

W zależności od wieku i kategorii wagowej tusze bydła rasy istryjskiej muszą posiadać następujące cechy:

- cielęta płci męskiej i żeńskiej poddane ubojowi w wieku od 8 do 12 miesięcy – ich sprawione półtusze ważą od 100 kg do 250 kg; ich mięso ma jasnoróżową barwę, jest delikatne, soczyste, łagodnie aromatyczne, z umiarkowanym marmurkowaniem; podskórna tkanka tłuszczowa ma barwę białą;
- jałówki poddane ubojowi w wieku ponad 12 miesięcy – ich sprawione półtusze ważą od 180 kg do 320 kg; ich mięso ma różową barwę, jest delikatne, soczyste, łagodnie aromatyczne, z umiarkowanym marmurkowaniem; podskórna tkanka tłuszczowa ma barwę białą;

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- byczki (osobniki płci męskiej poddane ubojowi w wieku od 12 do 24 miesięcy) – ich sprawione półtusze ważą od 200 kg to 400 kg; ich mięso ma barwę od różowej do intensywnie czerwonej, jest delikatne, soczyste, łagodnie aromatyczne, z marmurkowaniem; podskórna tkanka tłuszczowa ma barwę od białej do lekko żółtej;
- krowy (osobniki płci żeńskiej poddane ubojowi w wieku ponad 24 miesięcy) – ich sprawione półtusze ważą powyżej 220 kg; ich mięso ma barwę od różowej do purpurowoczerwonej, jest soczyste, aromatyczne, z marmurkowaniem; podskórna tkanka tłuszczowa ma barwę od lekko do intensywnie żółtej;
- byki (osobniki płci męskiej poddane ubojowi w wieku ponad 24 miesięcy) – ich sprawione półtusze ważą powyżej 280 kg; ich mięso ma barwę od różowej do purpurowoczerwonej, jest soczyste i aromatyczne, podskórna tkanka tłuszczowa ma barwę od lekko do intensywnie żółtej;
- woły (kastrowane osobniki płci męskiej poddane ubojowi w wieku ponad 24 miesięcy) – ich sprawione półtusze ważą powyżej 350 kg; ich mięso ma barwę od czerwonej do ciemnoczerwonej, jest aromatyczne, z marmurkowaniem; podskórna tkanka tłuszczowa ma barwę intensywnie żółtą;

Tusze bydła rasy istryjskiej klasyfikuje się według skali EUROP. W aspekcie uformowania tusze muszą należeć do klasy E, U, R lub O, a w aspekcie stopnia odtuszczenia – do klasy 2, 3 lub 4.

Wartość pH, mierzona w mięśni grzbietu (*musculus longissimus dorsi*) najwcześniej 24 godziny po uboju i schłodzeniu półtuszy, musi wynosić co najwyżej 5,8.

### 3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Moment odsadzenia cieląt przeznaczonych do tuczu następuje w wieku 4 miesięcy. Przed rozpoczęciem tuczu do paszy stopniowo wprowadza się siano i wypas na pastwiskach, równoległe do mleka.

Pasza podstawowa dla bydła w wieku powyżej 8 miesięcy to pasze objętościowe (pastwisko, siano), które co do zasady powinny być produkowane na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

Dozwolone jest dodawanie paszy treściwej (zbóż) maksymalnie do 20 % całkowitej dziennej dawki pokarmowej (wyrażone jako udział wagowy suchej masy zawartej w paszy treściwej). Pasza treściwa może być pozyskiwana poza obszarem geograficznym określonym w pkt 4.

W przypadku gdy z powodu złych warunków pogodowych wystarczająca ilość pasz objętościowych nie jest dostępna, bydło może być karmione sianem i sianokiszoną produkowanymi poza wyznaczonym obszarem geograficznym, ale jedynie w ilości nieprzekraczającej 15 % całkowitej rocznej ilości pasz objętościowych wyrażonych w suchej masie.

Całkowity udział wszystkich pasz (pasze objętościowe, pasze treściwe) wyprodukowanych poza wyznaczonym obszarem geograficznym, którymi można karmić bydło w danym roku, może wynosić do 28 % wyrażonych w suchej masie. Ponieważ paszę tę pozyskuje się spoza wyznaczonego obszaru geograficznego jedynie w wyjątkowych okolicznościach, wykorzystanie jej w tak ograniczonych ilościach nie ma istotnego wpływu na właściwości produktu opisane w pkt 3.2.

Przy karmieniu bydła zabrania się stosowania preparatów mlekozastępczych oraz gotowych mieszanin pasz treściwych zawierających produkty uboczne przemysłu spożywczego. Zabrania się również stosowania wszelkich kiszonek.

Zezwala się na stosowanie sianokiszonek z trawy i mieszanki koniczyny/trawy w ilości maksymalnie 40 % dziennej dawki pokarmowej wyrażonej w suchej masie.....

### 3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy produkcji „Meso istarskog goveda – boškarina” / „Meso istrskega goveda – boškarina” – od ocielenia, przez ubój bydła, wstępne sprawienie i rozbiór, po dojrzewanie mięsa – muszą odbywać się w granicach obszaru geograficznego, o którym mowa w pkt 4.

### 3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

„Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina” można poddawać głębokiemu mrożeniu lub wprowadzać do obrotu jako produkt świeży. Przed mrożeniem mięso musi być zapakowane próżniowo.

Jeżeli mięso dojrzewało w półtuszach lub ćwierćtuszach, tusze muszą zostać poddane rozbiorowi na standardowo przyjęte w przemyśle ubojowym kawałki przed ich zamrożeniem lub wprowadzeniem do obrotu.

Mięso świeże może być wprowadzane do obrotu bez opakowania, w opakowaniach próżniowych lub pakowane w atmosferze ochronnej. Mięso mrożone może być wprowadzane do obrotu wyłącznie w opakowaniach próżniowych.

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Jeżeli produkt „Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina” jest sprzedawany konsumentowi końcowemu bez opakowania w punkcie sprzedaży detalicznej, wymagane jest umieszczenie w widocznym miejscu napisu „Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina” oraz wspólnego znaku „Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina” (zob. ilustracja poniżej). Wspólny znak na napisie nie może być mniejszy niż 7 cm x 7 cm.

Jeżeli produkt „Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina” jest wprowadzany do obrotu w opakowaniu, wymagane jest oznaczenie go napisem „Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina” oraz wspólnym znakiem „Meso istarskog goveda – boškarina” / „Meso istrskega goveda – boškarina”. Napis „Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina” musi – za sprawą użycia wielkich liter – wyróżniać się bardziej niż każdy inny napis. Wspólny znak na opakowaniu nie może być mniejszy niż 2,5 cm x 2,5 cm.

Oprócz informacji określonych w obowiązujących przepisach dotyczących etykietowania mięsa wołowego, opakowanie lub napis (w przypadku mięsa nieopakowanego) musi zawierać również datę uboju, kategorię bydła określoną w specyfikacji oraz napis „Mięso dojrzale”.



Ilustracja wspólnego znaku

Istnieją dwie wersje wspólnego znaku „Meso istarskog goveda – boškarina” / „Meso istrskega goveda – boškarina”, które odpowiadają dwóm wersjom nazwy produktu (chorwackiej i słoweńskiej).

Wspólny znak jest co do zasady stosowany w wariantach wielobarwnym. Jeżeli nie można zastosować wielobarwnego wariantu wspólnego znaku, możliwe jest wykorzystanie wariantu jednobarwnego w kolorze czarnym lub w jednym z podstawowych kolorów składających się na znak wielobarwny.

## 4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

„Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina” produkuje się na terytorium półwyspu Istria, archipelagu Kvarner, płaskowyżów Kras i Čičarija oraz doliny Podgrad, w tym na południowych zboczach wzgórz Brkini.

W Chorwacji produkcja może odbywać się na terytorium następujących miast i gmin: 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, Punat i Vrbnik.

W Słowenii produkcja może odbywać się na terytorium następujących miast i gmin: Piran, Izola, Koper, Ankaran, Hrpelje-Kozina, Ilirska Bistrica, Sežana, Komen i Divača.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Różnorodność i złożoność budowy geologicznej i geomorfologicznej obszaru produkcji „Meso istarskog goveda – boškarina” / „Meso istrskega goveda – boškarina” doprowadziły do powstania różnych rodzajów gleby. Na całym obszarze geograficznym panuje klimat śródziemnomorski, który stopniowo – w miarę podążania w głąb lądu i na północ od półwyspu – staje się klimatem umiarkowanym kontynentalnym. Różnorodność topografii, gleb i klimatu oraz interakcje między nimi doprowadziły do powstania bogatej i zróżnicowanej pokrywy roślinnej. Rozwija się tu flora dynaryjska, alpejska i śródziemnomorska, z wiecznie zielonymi lasami dębów ostrolistnych i zarośli oraz liściastymi lasami dębów omszonych, grabów i buków. Tereny zalesione zajmują jedną trzecią powierzchni obszaru, a na znacznej części obszaru znajdują się pastwiska i zarośla, gdzie można znaleźć ponad 300 odmian roślin.

Do dnia dzisiejszego rodzima rasa bydła istryjskiego pochodząca z obszaru geograficznego jest hodowana w sposób tradycyjny. W przeszłości bydło tej rasy było hodowane z wykorzystaniem wysoce ekstensywnego systemu hodowli. Żywienie opierało się na pastwiskach, a w mniejszym stopniu na sianie łąkowym, lucernie, słomie pszenicy i jęczmienia, łodygach kukurydzy i ściółce. W zależności od pokrywy roślinnej i warunków klimatycznych na obszarze hodowli bydło było wypasane przez 6–9 miesięcy roku a w niektórych miejscach przez cały rok. W wielu częściach obszaru produkcji, zwłaszcza na terenach w przeważającej mierze krasowych, dostępne pastwiska były niewielkie, w związku z czym swobodnie wypasane bydło zapuszczało się w poszukiwaniu pożywienia poza nie. W miesiącach letnich, kiedy pastwiska były już suche, bydło przewożono na tereny zalesione, gdzie terenów do wypasu było zbyt mało, co w większości przypadków zmuszało bydło do żywienia się liśćmi drzew, takich jak dąb ostrolistny, jesion mannowy, akacja, morwa, dereń jadalny, grab wschodni, chruścina jagodna, ostrokrzew kolczasty, mirt i dzikie drzewa oliwne, lub w razie potrzeby roślinnością wiecznie zieloną. To właśnie ta metoda chowu i karmienia skłoniła wielu właścicieli do nazywania stada „Boškarin” (za „bošca” = teren zalesiony, wysokie zarośla), której używa się jako synonimu rasy bydła istryjskiego.

Obecna metoda chowu bydła istryjskiego różni się jedynie nieznacznie od metody tradycyjnej. Chociaż bydło istryjskie nie jest już wykorzystywane w charakterze zwierząt pociągowych, wszystkie te zwierzęta mają regularny dostęp do pastwisk, zarośli i terenów zalesionych i żywią się w większości przypadków w sposób tradycyjny.

W przeszłości bydło istryjskie nie było systematycznie tuczone w celu produkcji mięsa. Wyjątkiem było tuczenie na potrzeby armii, o czym wspomniano w dokumencie z 1631 r., w którym można znaleźć informacje na temat hodowli bydła na wyspie Unije. Pod koniec XIX w. mięso bydła istryjskiego sprzedawano w miastach, zwłaszcza w Puli i Trieście.

Aby zachować materiał genetyczny i zapobiec wyginięciu rasy, pod koniec lat 80. XX w. rozpoczęto kampanię mającą na celu ożywienie hodowli bydła istryjskiego, która koncentrowała się na wartości kulinarnej szczególnych cech produktu „Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina” oraz na jego systematycznej promocji jako wyjątkowego przysmaku. Ze względu na niższą masę całkowitą, powolny naturalny wzrost i niższą wydajność, a także ze względu na ogólną jakość mięsa bydło istryjskie oferuje bardzo ograniczony potencjał produkcji wołowiny, w związku z czym rasa ta jest hodowana niemal wyłącznie na obszarze opisanym w pkt 4. Poza obszarem geograficznym bydło jest hodowane w sposób bardziej intensywny, co ma negatywny wpływ na właściwości organoleptyczne mięsa i sprawia, że jest ono tłustsze i mniej aromatyczne.

Związek między „Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina” a obszarem produkcji sięga okresu, w którym na półwyspie Istria wyhodowano dawną odmianę bydła uznawaną za przodka bydła istryjskiego, *Bos primigenius*. Badania genetyczne wskazują, że bydło istryjskie należy do odrębnej grupy genetycznej, co znajduje odzwierciedlenie w charakterystycznym uformowaniu tuszy w porównaniu z innymi rasami mięsnymi. Tusza bydła istryjskiego charakteryzuje się stosunkowo silną klatką piersiową i niewielkimi tylnymi nogami. Ma umiarkowaną zawartość mięśni i tłuszczu, a wydajność niektórych kategorii wiekowych jest niższa niż w przypadku innych europejskich mięsnych ras bydła. Cechy tuszy mają również bezpośredni wpływ na cechy charakterystyczne mięsa.

Jedną z cech charakterystycznych „Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina” jest to, że jest ono twardsze od mięsa innych ras, co wynika z wyższej zawartości kolagenu w tkance mięśniowej. Ilość kolagenu w mięśniach jest czynnikiem dziedzicznym i występuje w większym stopniu u bydła istryjskiego, ponieważ była to rasa zwierząt pociągowych, której funkcja wymaga siły – stąd rozwinięta tkanka mięśniowa ze szczególnie dużą zawartością kolagenu. Twarde mięso wymaga dłuższej obróbki cieplnej, która powoduje rozpad kolagenu i ostatecznie nadaje mięsu soczystość i pełny smak. Aby zmniejszyć twardość mięsa oraz wzmocnić i rozwinąć specyficzne aromaty, produkt poddaje się po uboju procesowi dojrzewania, podczas którego rozpadają się włókna kolagenowe i uwalniają niektóre aminokwasy.

Jedną z cech charakterystycznych „Meso istarskog goveda – boškarina/Meso istrskega goveda – boškarina” jest niższy stopień marmurkowości wynikający z umiarkowanej zawartości tłuszczu śródmięśniowego, umiarkowanego otłuszczenia i niskiego udziału pasz wysokoenergetycznych w dawce pokarmowej. Intensywny żółty kolor tkanki tłuszczowej starszych osobników jest wynikiem składu tłuszczu, czyli zasadniczo pokarmu spożywanego przez zwierzę. Badania naukowe wykazały, że stosunek kwasów tłuszczowych nasyconych do nienasyconych w mięsie bydła istryjskiego wypada na korzyść nasyconych kwasów tłuszczowych (około 60 %: 40 %), dzięki czemu mięso jest mniej podatne na samoutlenianie podczas przechowywania przez długi czas. Właściwość ta ma szczególne znaczenie dla zachowania jakości mięsa na etapie dojrzewania. Poddanie świeżego mięsa bydła istryjskiego procesowi dojrzewania pobudza procesy proteolityczne w mięsie, które wydobywają jego właściwości organoleptyczne (miętkość, soczystość, konsystencję, zapach i pełny aromat dojrzalego mięsa) oraz zwiększają jego potencjał gastronomiczny.

Szczególne cechy charakterystyczne bydła istryjskiego oraz produkowanego z niego mięsa rozwinęły się przede wszystkim za sprawą hodowców, którzy przez cały czas prowadzili ekstensywną hodowlę tej rasy i wykorzystywali ją w charakterze zwierząt pociągowych. Dzięki stuleciom selekcji bydło istryjskie w pełni dostosowało się do warunków klimatycznych i innych warunków ekologicznych, w których żyje, w szczególności do niedoboru pożywienia. W przeciwieństwie do wysoce produktywnych handlowych ras mlecznych lub mięsnych, które potrzebują paszy wysokoenergetycznej, bydło istryjskie może się żywić, w przypadku braku pastwisk, pędami i liśćmi wielu gatunków roślin drzewiastych.

Ponieważ dotychczasowe badania wykazały wyraźny związek między profilem botanicznym paszy a właściwościami organoleptycznymi i aromatycznymi mięsa, można stwierdzić, że obszar geograficzny ma znaczący, bezpośredni wpływ na jakościowe (odżywcze i organoleptyczne) właściwości „Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina”.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

[https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi\\_u\\_postupku\\_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija\\_meso\\_istarskog\\_goveda\\_boskarin.pdf](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>

---