

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2022/C 288/08)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾ în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

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

Nr. UE: PDO-HR+SI-2655 – 19.1.2021

DOP (X) IGP ()

1. Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]

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

2. Statul membru sau țara terță

Republica Croația

Republica Slovenia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 1.1 carne (și organe comestibile) proaspete

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

„Meso istarskog goveda – boškarina/Meso istrskega goveda – boškarina” este o carne proaspătă supusă unei maturări controlate timp de cel puțin 15 zile. Carnea provine de la o rasă autohtonă cunoscută sub denumirea de bovine din Istria („*istarsko govedo/istrsko govedo*”), fătate în aria geografică delimitată la punctul 4 și supuse unei proceduri standard de sacrificare și prelucrare a carcasei.

„Meso istarskog goveda – boškarina/Meso istrskega goveda – boškarina” este introdusă pe piață ca produs proaspăt sau congelat.

„Meso istarskog goveda – boškarina/Meso istrskega goveda – boškarina” are o culoare care variază de la roz deschis până la roșu închis, cu un conținut moderat de grăsime intramusculară (marmorată), este aromată, are un miros plăcut și un gust bogat caracteristic cărnii de vită, este fragedă și succulentă și este adecvată ca atare pentru a fi utilizată într-o varietate de mâncăruri din carne.

În funcție de vârstă și de categoria de greutate, carcasele din rasa de bovine din Istria trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

- viței masculi sau femele, sacrificați la vârsta cuprinsă între 8 și 12 luni – semicarcasele fără intestine cântăresc între 100 kg și 250 kg; carnea este de culoare roz deschis, fragedă, succulentă, ușor aromată, cu marmorare moderată; țesutul de grăsime subcutanată este de culoare albă;
- juninci sacrificate la vârsta de peste 12 luni – semicarcasele fără intestine cântăresc între 180 kg și 320 kg; carnea este de culoare roz, fragedă, succulentă, ușor aromată, cu marmorare moderată; țesutul de grăsime subcutanată este de culoare albă;

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

- tauri tineri (masculi sacrificați la vârsta cuprinsă între 12 și 24 de luni) – semicarcasele fără intestine cântăresc între 200 kg și 400 kg; carnea are o culoare care variază de la roz la roșu intens, este fragedă, succulentă, ușor aromată și marmorată; țesutul de grăsime subcutanată este de culoare albă, mergând până la o culoare ușor gălbuie;
- vaci (femele sacrificate la vârsta de peste 24 de luni) – semicarcasele fără intestine cântăresc peste 220 kg; carnea are o culoare care variază de la roz la roșu-violet, este succulentă, aromată și marmorată; țesutul de grăsime subcutanată este de culoare galben pal, mergând până la galben intens;
- tauri (masculi sacrificați la vârsta de peste 24 de luni) – semicarcasele fără intestine cântăresc peste 280 kg; carnea are o culoare care variază de la roz la roșu-violet, este succulentă și aromată; țesutul de grăsime subcutanată este de culoare galben pal, mergând până la galben intens;
- juncani (masculi castrați sacrificați la vârsta de peste 24 de luni) – semicarcasele fără intestine cântăresc peste 350 kg; carnea are o culoare care variază de la roșu la roșu închis, este aromată și marmorată; țesutul de grăsime subcutanată este de culoare galben intens.

Carcasele rasei de bovine din Istria sunt clasificate utilizând sistemul de grilă EUROP. În ceea ce privește conformația, carcasele trebuie să aparțină clasei E, U, R sau O, iar în ceea ce privește gradul de acoperire cu grăsime, clasei 2, 3 sau 4.

Valoarea pH-ului, măsurată în mușchiul dorsal (*musculus longissimus dorsi*) cel mai devreme la 24 de ore după sacrificarea și răcirea semicarcasei, trebuie să fie mai mică sau egală cu 5,8.

3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

Vițeei pentru îngrășare sunt înțărcați cel mai devreme la vârsta de 4 luni. Înainte de începerea îngrășării, în hrana lor se introduc treptat fân și nutreț, pe lângă lapte.

Hrana primară pentru bovinele în vârstă de peste 8 luni o reprezintă furajele grosiere (nutreț, fân), care ar trebui, în principiu, să fie produse în aria geografică delimitată la punctul 4.

Este permisă adăugarea de furaje concentrate (cereale) pentru maximum 20 % din rația zilnică totală (exprimată ca procent din greutatea substanței uscate conținute în furajele concentrate). Furajele concentrate pot fi achiziționate din afara ariei geografice delimitate la punctul 4.

În cazul în care furajele grosiere disponibile sunt insuficiente din cauza condițiilor meteorologice nefavorabile, bovinele se pot hrăni cu fân și cu fân balotat produs în afara ariei geografice delimitate, dar numai pentru maximum 15 % din cantitatea anuală totală de furaje grosiere exprimată în substanță uscată.

Proporția totală a furajelor (furaje grosiere, furaje concentrate) produse în afara ariei geografice delimitate cu care se pot hrăni bovinele în cursul unui an dat poate fi de până la 28 %, exprimată în substanță uscată. Deoarece provin din afara ariei geografice delimitate numai în circumstanțe excepționale, utilizarea unor astfel de furaje în cantități atât de limitate nu are un efect major asupra proprietăților produsului descris la punctul 3.2.

Nu este permisă utilizarea la hrănirea bovinelor a înlocuitorilor de lapte sau a amestecurilor de furaje concentrate gata preparate care conțin subproduse ale industriei alimentare. De asemenea, este interzisă utilizarea furajelor însilozate pentru hrănire.

Utilizarea pentru hrănire a ierbii de fân balotat și a unui amestec de trifoi/iarbă este permisă pentru maximum 40 % din rația zilnică exprimată în substanță uscată.....

3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Toate etapele producției de „Meso istarskog goveda – boškarina”/„Meso istrskega goveda – boškarina”, de la fătare, sacrificarea bovinelor, prelucrare primară și tranșare, până la maturarea cărnii, trebuie să se desfășoare în aria geografică menționată la punctul 4.

3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată

După încheierea procesului de maturare, „Meso istarskog goveda – boškarina/Meso istrskega goveda – boškarina” poate fi congelată rapid sau introdusă pe piață ca produs proaspăt. Carnea trebuie ambalată în vid înainte de a fi congelată.

În cazul în care carnea a fost maturată în jumătăți sau sferturi de carcasă, carcassele trebuie să fie tranșate în conformitate cu bucățile standard din industria de sacrificare înainte de a fi congelate sau introduse pe piață.

Carnea proaspătă poate fi introdusă pe piață neambalată sau ambalată în vid sau în atmosferă modificată. Carnea congelată poate fi introdusă pe piață numai ambalată în vid.

3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

Atunci când „Meso istarskog goveda – boškarina/Meso istrskega goveda – boškarina” este vândută consumatorului final neambalată într-un punct de vânzare cu amănuntul, trebuie să fie afișate în mod clar inscripția „Meso istarskog goveda – boškarina/Meso istrskega goveda – boškarina” și simbolul comun al „Meso istarskog goveda – boškarina/Meso istrskega goveda – boškarina” (a se vedea ilustrația de mai jos). Simbolul comun de pe inscripție nu trebuie să fie mai mic de 7 x 7 cm.

Atunci când „Meso istarskog goveda – boškarina/Meso istrskega goveda – boškarina” este introdusă pe piață în formă ambalată, fiecare ambalaj trebuie să conțină inscripția „Meso istarskog goveda – boškarina/Meso istrskega goveda – boškarina” și simbolul comun al „Meso istarskog goveda – boškarina”/„Meso istrskega goveda – boškarina”. Inscripția „Meso istarskog goveda – boškarina/Meso istrskega goveda – boškarina” trebuie să iasă în evidență mai clar decât orice altă inscripție, utilizând caractere mai mari. Simbolul comun de pe ambalaj nu trebuie să fie mai mic de 2,5 x 2,5 cm.

Pe lângă informațiile prevăzute în reglementările în vigoare privind etichetarea cărnii de vită, ambalajul sau inscripția (în cazul cărnii neambalate) trebuie să conțină, de asemenea, data sacrificării, categoria de bovine menționată în caietul de sarcini și mențiunea „Carne maturată”.



Ilustrarea simbolului comun

Există două versiuni ale simbolului comun al „Meso istarskog goveda – boškarina”/„Meso istrskega goveda – boškarina”, care corespund celor două versiuni (croată și slovenă) ale denumirii produsului.

Simbolul comun este utilizat în general în varianta multicoloră. În cazul în care varianta multicoloră a simbolului comun nu este posibilă, se poate utiliza varianta monocoloră, cu negru sau cu una dintre culorile primare care alcătuiesc simbolul multicolor.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

„Meso istarskog goveda – boškarina/Meso istrskega goveda – boškarina” este produsă pe teritoriul peninsulei Istria, al arhipelagului Kvarner, al platourilor Karst și Čičarija și al văii Podgrad, inclusiv versanții sudici ai dealurilor Brkini.

În Croația, producția poate avea loc pe teritoriul următoarelor localități și comune: 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 și Kastav, Cres, Mali Lošinj, Krk, Baška, Dobrinj, Malinska-Dubašnica, Omišalj, Punat și Vrbnik.

În Slovenia, producția poate avea loc pe teritoriul următoarelor comune: Piran, Izola, Koper, Ankaran, Hrpelje-Kozina, Ilirska Bistrica, Sežana, Komen și Divača.

5. Legătura cu aria geografică

Diversitatea și complexitatea structurii geologice și geomorfologice a ariei de producție a „Meso istarskog goveda – boškarina”/„Meso istrskega goveda – boškarina” au condus la dezvoltarea unei varietăți de tipuri de sol. Clima ariei geografice în ansamblu este mediteraneeană, modificându-se treptat în interiorul și spre nordul peninsulei, unde devine temperat continentală. Diversitatea topografiei, a solului și a climei, precum și interacțiunea dintre acestea au condus la un strat vegetal bogat și divers. Aici se găsește o floră dinarică, precum și alpină și mediteraneeană, cu păduri de stejar de stâncă și tufăriș de stâncă și păduri de foioase de stejar pufos, carpen și fag. Suprafața împădurită acoperă o treime din teren, în timp ce o mare parte din suprafață este formată din pășuni și tufărișuri care găzduiesc peste 300 de soiuri de plante.

Rasa autohtonă de bovine din Istria care provine din aria geografică este crescută în mod tradițional până în ziua de astăzi. În trecut, bovinele erau crescute cu ajutorul unui sistem de creștere foarte extensiv. Hrănirea se baza pe nutreț și, într-o mai mică măsură, pe fân de pajiște, lucernă, paie de grâu și orz, tulpini de porumb și litieră. În funcție de stratul de vegetație și de condițiile climatice ale ariei de reproducere, bovinele pășunau timp de 6-9 luni pe an sau în unele locuri pe tot parcursul anului. În multe părți ale ariei de producție, în special în cele în care predomină karstul, pășunile disponibile erau sărace, ceea ce a forțat bovinele care pasc liber să treacă dincolo de pășunile respective în căutare de hrană. În lunile de vară, când pășunile erau deja uscate, bovinele erau conduse în pădure, unde nu existau suficiente pășuni și, în cea mai mare parte, erau obligate să pască frunzele arborilor, cum ar fi stejarul de stâncă, mojdreanul, salcâmul, dudul, carpenul oriental, copacul de căpșuni, stejarul veșnic verde, mirtul și măslinul sălbatic, sau să recurgă la flora persistentă, dacă era necesar. Această metodă de creștere și de hrănire a fost cea care i-a determinat pe mulți proprietari să își denumească șeptelul „Boškarin” (după *boška* = pădure, tufărișuri înalte), nume utilizat ca sinonim pentru rasa de bovine din Istria.

Metoda actuală de creștere a bovinelor din Istria diferă doar puțin de metoda tradițională. Deși bovinele din Istria nu mai sunt utilizate ca animale de tracțiune, toate au acces regulat la pășuni, la tufărișuri și la suprafețe împădurite și sunt hrănite, în cea mai mare parte, în mod tradițional.

În trecut, bovinele din Istria nu erau îngrașate în mod sistematic pentru producția de carne. O excepție a fost îngrașarea pentru nevoile armatei, astfel cum se menționa într-un document din 1631 care se referă la creșterea bovinelor pe insula Unije. La sfârșitul secolului al XIX-lea, carnea bovinelor din Istria era vândută în orașe, în special în Pula și Trieste.

Pentru a conserva materialul genetic și pentru a împiedica dispariția rasei, la sfârșitul anilor 1980 s-a lansat o campanie de revigorare a creșterii bovinelor din Istria, care s-a axat pe exploatarea valorii gastronomice a caracteristicilor specifice ale „Meso istarskog goveda – boškarina/Meso istrskega goveda – boškarina” și pe promovarea sa sistematică ca delicată gastronomică. Datorită greutății totale mai scăzute, creșterii naturale lente și randamentelor mai slabe, precum și datorită calității generale a cărnii lor, bovinele din Istria au un potențial foarte limitat pentru producția de carne de vită și, prin urmare, rasa este exploatată aproape exclusiv în aria descrisă la punctul 4. În afara ariei geografice, creșterea vitelor este mai intensivă, ceea ce are un efect negativ asupra caracteristicilor organoleptice ale cărnii, aceasta fiind mai grasă și mai puțin aromată.

Legătura dintre „Meso istarskog goveda – boškarina/Meso istrskega goveda – boškarina” și aria de producție datează de demult, dintr-o perioadă în care în peninsula Istria se creștea un tip arhaic de bovine, considerate a fi strămoșul bovinelor din Istria, *Bos primigenius*. Cercetările genetice indică faptul că bovinele din Istria aparțin unui grup genetic separat, ceea ce se reflectă în conformația caracteristică a carcasei în comparație cu alte rase de carne. Carcasa bovinelor din Istria se caracterizează printr-un piept relativ puternic și picioarele din spate mici. Are un conținut moderat de mușchi și de grăsime, iar randamentul anumitor categorii de vârstă este mai scăzut decât cel al altor rase europene de bovine de carne. Caracteristicile carcasei le afectează în mod direct și pe cele ale cărnii.

O caracteristică specifică a „Meso istarskog goveda – boškarina/Meso istrskega goveda – boškarina” este că este mai tare decât carnea altor rase, fiind rezultatul conținutului mai ridicat de collagen în țesutul muscular. Cantitatea de collagen din mușchi este un factor ereditar și este mai mare la bovinele din Istria, deoarece aceasta era o rasă de tracțiune care avea nevoie de forță și de un țesut muscular dezvoltat ce conținea collagen deosebit de solid. Carnea tare necesită un tratament termic mai îndelungat, care descompune collagenul și, în cele din urmă, conferă cărnii suculența și gustul său deplin. Pentru a-i reduce durtățile și pentru a îmbunătăți și dezvolta aromele specifice, carnea este supusă unui proces de maturare după sacrificare, pe parcursul căruia fibrele de collagen sunt descompuse, iar o parte din aminoacizi sunt eliberați.

Una dintre proprietățile „Meso istarskog goveda – boškarina/Meso istrskega goveda – boškarina” este gradul său scăzut de marmorare, ca urmare a proporției moderate de grăsime intramusculară, a intensității moderate a îngrășării și a proporției reduse de furaje bogate în calorii din rația alimentară. Culoarea galbenă intensă a țesutului adipos al bovinelor mai în vârstă este rezultatul compoziției grăsimii, cu alte cuvinte al hranei consumate de animal. Studiile științifice au arătat că raportul dintre acizii grași saturați și cei nesaturați din compoziția de acizi grași a lipidelor din carne ale bovinelor din Istria favorizează acizii grași saturați (aproximativ 60:40 %), ceea ce contribuie la reducerea predispoziției cărnii la autooxidare atunci când este depozitată o perioadă lungă de timp. Această proprietate este deosebit de importantă pentru păstrarea calității cărnii în etapa de maturare. Supunerea cărnii proaspete de bovine din Istria la maturare stimulează procesele proteolitice ale cărnii, care accentuează proprietățile organoleptice ale acesteia (frăgezime, suculență, textură, miros și aroma deplină a cărnii maturate) și îi sporește potențialul gastronomic.

Caracteristicile specifice ale bovinelor din Istria și ale cărnii produse de acestea au fost dezvoltate în primul rând de crescătorii de bovine din Istria, care, de-a lungul istoriei, au cultivat rasa pe scară largă și au utilizat-o ca animale de tracțiune. Datorită secolelor de selecție, bovinele din Istria s-au adaptat pe deplin la condițiile climatice și la alte condiții ecologice în care trăiesc, în special la penuria de hrană. Spre deosebire de rasele comerciale de lapte sau de carne foarte productive, care au nevoie de nutreț cu un nivel ridicat de energie, bovinele din Istria se pot hrăni, în absența pășunilor, prin pășunatul lăstarilor și al frunzelor numeroaselor specii de plante lemnoase.

Întrucât cercetarea relevantă de până în prezent a stabilit o legătură clară între profilul botanic al hranei și caracteristicile organoleptice și aromatice ale cărnii, se poate afirma că aria geografică are un efect semnificativ și direct asupra caracteristicilor calitative (nutriționale și organoleptice) ale „Meso istarskog goveda – boškarina/Meso istrskega goveda – boškarina”.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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/HEME-KAKOVOSTI/SPECIFIKACIJE-EVROPSKA-KOMISIJA/Boskarin.pdf>
