

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2022/C 341/05)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Dalmatinska janjetina“**EÚ č.: PDO-HR-02799 – 17.8.2021****CHOP (X) CHZO ()****1. Názov [CHOP alebo CHZO]**

„Dalmatinska janjetina“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Chorvátsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. Druh výrobku**

Trieda 1.1. Čerstvé mäso (a droby)

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

„Dalmatinska janjetina“ je mäso jahniat pôvodného chorvátskeho plemena oviec dalmatínska pramenka, ktoré sa rodia, chovajú a zabíjajú výlučne v zemepisnej oblasti uvedenej v bode 4.

Jahňatá na výrobu mäsa „Dalmatinska janjetina“ sa zabíjajú vo veku 70 až 130 dní a pri telesnej hmotnosti 15 až 28 kg.

Jatočné telá jahniat plemena dalmatínska pramenka sa vyznačujú priemernou až veľmi dobrou mäsitosťou a miernym až stredným pokrytím tukovým tkanivom (trieda 2 alebo 3). Jatočné telá majú spolu s hlavou hmotnosť 8 – 14 kg, maximálnu dĺžku 80 cm a výnosnosť teplého jatočného tela najmenej 45 %. Svalové vlákno je bledoružové až ružové, pričom mäso svalu *longissimus dorsi* obsahuje najviac 4 % tuku a aspoň päť rôznych prchavých organických zlúčenín zo skupiny terpénov.

(¹) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Výrobok „Dalmatinska janjetina“ sa na trhu predáva počas celého roka, výlučne čerstvý a chladený vo forme celého jatočného tela s hlavou, obličkami a obličkovým lojom (ktoré sa neoddeľujú od jatočného tela), a to buď spolu s vedľajšími jatočnými produktmi (pečeňou, pľúcami s priedušnicou a so srdcom) a semenníkmi alebo bez nich, pričom sa semenníky, ak sú prítomné, považujú za súčasť jatočného tela, alebo v podobe jatočnej polovice, ktorá sa vyrába symetrickým rozdelením jatočného tela pozdĺž rezu, ktorý je vedený stredom hlavy, stavcami krčnej, dorzálnaj, bedrovej a krížovej chrbtice, hrudnej kosti a sedaco-lonovej spony.

Mäso „Dalmatinska janjetina“ sa vždy konzumuje po tepelnej úprave. Mäso je šťavnaté a jemné, rozpúšťa sa v ústach a nevyznačuje sa výraznou vôňou ani chuťou baranieho mäsa.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Jahňatá používané na výrobu výrobku „Dalmatinska janjetina“ sa do zabitia chovajú výlučne materským mliekom a na pasienkoch.

Pasienky sú pre ovce najdôležitejším zdrojom krmiva a pokrývajú až 80 % ich nutričných potrieb, pričom zostávajúcich 20 % tvorí seno z lúk a/alebo menej často seno lucerny (najmä v zime). Z vymedzenej zemepisnej oblasti výroby výrobku „Dalmatinska janjetina“ stanovenej v bode 4 pochádza najmenej 80 % krmiva. Seno sa získava najčastejšie na neďalekých lúkach v úrodnejších oblastiach dalmátskeho regiónu Zagorje (hornaté oblasti Dalmácie) a v prípade veľkej potreby a sucha pochádza aj spoza hraníc vymedzenej oblasti výroby výrobku „Dalmatinska janjetina“, konkrétne z lúk regiónov Lika a Gorski Kotar, ale len z týchto žúp: Zadarská župa (oblasť mesta Gračac), Licko-senjská župa (celé územie župy), Karlovecká župa (len územie mesta Ogulin a obcí Josipdol, Plaški a Saborsko) a Primorsko-gorskokotarská župa (len územie miest Vrbovsko, Delnice a Čabar a územie obcí Lokve, Fužine, Mrkopalj, Ravna Gora, Skrad a Brod Moravice). Seno z uvedených oblastí sa môže použiť ako doplnkové krmivo oviec (nie však jahniat) počas zimy, keď bahnice prestali produkovať mlieko (gravidita), a preto nemá vplyv na kvalitu a chemické zloženie jahňacieho mäsa.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky fázy výroby výrobku „Dalmatinska janjetina“ sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti výroby uvedenej v bode 4.

Postup výroby výrobku „Dalmatinska janjetina“ zahŕňa chov, párenie a bahnenie oviec plemena dalmatínska pramenka a chov a zabíjanie jahniat tohto plemena.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Jatočné telá a jatočné polovice jahniat plemena dalmatínska pramenka sa musia pred uvedením na trh označiť pečiatkou schváleného bitútku, na ktorom sa uskutočnilo zabitie, a obaliť priehľadnou samolepiacou plastovou fóliou.

Balenie, t. j. obaľovanie vychladených a opracovaných jatočných tiel jahniat „Dalmatinska janjetina“ umelohmotnou fóliou, sa vykonáva na bitútkoch v oblasti uvedenej v bode 4 predtým, ako je výrobok uvedený na trh, najmä aby sa zabezpečila hygiena mäsa (s cieľom zabrániť kontaktu jatočných tiel so zdrojmi mikrobiálnej kontaminácie počas manipulácie a prepravy), čerstvosť a kvalita (s cieľom zabrániť kontaktu jatočných tiel so vzduchom, a tak spomaliť chemické procesy, ktoré vedú k štiepeniu tuku a bielkovín v mäse).

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Výrobok „Dalmatinska janjetina“ sa vyrába v rámci administratívnych hraníc Licko-senjskej župy (len v oblasti mesta Novalja a na pobrežných svahoch pohoria Velebit na území obce Karlobag) a Zadarskej župy (len na územiach miest Benkovac, Biograd, Nin, Obrovac, Pag a Zadar a obcí Bibinje, Galovac, Jasenice, Kali, Kolan, Kukljica, Lišane

Ostrovičke, Novigrad, Pakoštan, Pašman, Polača, Poličnik, Posedarje, Poveljana, Preko, Privlaka, Ražanac, Sali, Stankovci, Starigrad, Sukošan, Sveti Filip i Jakov, Škabrnja, Tkon, Vir, Vrsi a Zemunik Donji) a na celom území Šibenicko-kninskej župy, Splitsko-dalmatínskej župy a Dubrovničko-neretvianskej župy.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Prírodné faktory

Zemepisnú oblasť Dalmácie tvoria tri rôzne geomorfologické a klimatické pásma (pobrežné a ostrovné pásmo so stredozemskými podnebím, dalmátske Zagorje so submediteránnym podnebím a horské pásmo s kontinentálnym podnebím), ktoré mali popri ľudskom vplyve v priebehu storočí priamy vplyv na vegetáciu v tejto oblasti. Miesta, na ktoré najviac vplyva vietor bora alebo ktoré majú najzvetranejšie kamenisté pôdy (napr. predhoria pohoria Velebit), tvoria prevažne pasienky šalvie lekárskej a kavyľa (*Ass. Stipo-Salvietum officinalis*) s veľkým počtom ilýrskych a ilýrsko-jadranských endemických druhov, najmä tých, ktoré sú prispôsobené suchu a silnému vetru bora, a to predovšetkým aromatické a liečivé rastliny. Dalmácia je jedným z najbohatších regiónov Európy z hľadiska flóry, pričom na jej území sa odhaduje výskyt 3 500 druhov rastlín, z ktorých viac ako 7 % je endemických, ktoré dopĺňa veľký počet stenoendemických druhov (Ozimec et al., *Poljoprivredna bioraznolikost Dalmacije. Tradicijske sorte i pasmine Dalmacije*, 2009, s. 430). Na pasienkoch dalmátskeho Zagorja, ktorých zloženiu flóry dominujú viaceré nízke, prevažne prízemné, bylinné druhy, pravdepodobne v dôsledku procesu výberu, ktorý prebiehal počas tisícročí pasenia oviec, pokrývajú hlavne ilýrska kostrava a trsnatá ometlina (*Ass. Festuco-Koelerietum officinalis*). Tieto pasienky sa považujú za typické pasienky oviec (Rogošić: *Gospodarenje mediteranskim prirodnim resursima*, 2000, s. 112). Predstavuje to jednoznačný dôkaz nielen o tom, že pôvodné plemeno dalmatínska pramenka sa prispôbilo na prirodzené podmienky s obmedzenými živinami, ale aj o tom, že plemeno malo vplyv na botanické zloženie a vlastnosti pastvín. Okrem bohatstva rôznych rastlinných druhov sa dalmátske pasienky v pobrežnej a ostrovej oblasti a v dalmátskom Zagorí vyznačujú riedkymi pasienkami, najmä počas suchých období roka, a výrazným podielom druhov rastlín s nízkou výživovou hodnotou, ktoré sú však bohaté na aromatické a antioxidačné zlúčeniny (dvojklíčnolisté rastliny) (príloha 6.4, Krvavica et al., „Isparljivi sastojci arome dalmatinske janjetine“, *Meso* 1, 2015, s. 58). Dalmátske pasienky sú vďaka týmto vlastnostiam skutočne jedinečné a výrazne sa líšia od pasienkov v kontinentálnych oblastiach, zatiaľ čo hornaté oblasti, v ktorých nedochádza k spomaleniu rastu v lete (ani k výskytu sucha, na rozdiel od nižšie položených oblastí dalmátskeho Zagorja, pobrežia a ostrovov), sú bohaté nielen na druhy rastlín, ale vyznačujú sa aj veľkým množstvom pasienkov, pričom sa tradične používajú ako lúky na výrobu kvalitného sena alebo na pasenie počas suchých období v roku.

Ľudské faktory

Názov „Dalmácia“ má úzku súvislosť s tradíciou chovu oviec v tejto oblasti. Ilýrsky kmeň „*Dalmatae*“ alebo „*Delmatae*“ sa na území dnešnej Dalmácie usadil už v 4. storočí pred našim letopočtom. Meno tohto kmeňa pochádza z ilýrskeho slova „*dalma*“ alebo „*delma*“, ktoré znamená ovca, a rímska provincia Dalmácia dostala svoj názov podľa tohto kmeňa (Ozimec et al., *Poljoprivredna bioraznolikost Dalmacije; Tradicijsko poljoprivredno bilje i domaće životinje*, 2009, s. 203, 204). Prvé písomné zmienky o chove oviec v Dalmácii pochádzajú z konca 17. storočia a zo začiatku 19. storočia, pričom v zdroji z roku 1808 sa uvádza chov takmer dvoch miliónov oviec a kôz (Defilippis, „*Dalmatinska poljoprivreda u prošlosti*“, s. 83; in: *Kraljski Dalmatin*, 1808, 2001, s. 218, 222). V dostupných historických záznamoch sa hovorí o putovnom životnom štýle dalmátskych chovateľov oviec, ktorí počas letných mesiacov (jún až august) vyhánali svoje ovce a kozy do neďalekých hôr, kde spolu s nimi nažívali, a tento zvyk existuje v tomto regióne dodnes (v pohorí Velebit, Dináre, Svilaja, Kamešnica, Mosor a Biokovo). Chovatelia oviec tak činia najmä preto, že vegetácia počas leta prestáva v nížinách rásť (inými slovami, z dôvodu nedostatku pasienkov a vody).

Tradičný spôsob tepelnej prípravy mäsa „Dalmatinska janjetina“ opekaním celého jatočného tela s hlavou (Brusić, 8000 godina uzgoja ovaca na hrvatskom Jadranu, s. 416, 427, 428, 431) mal rozhodujúci vplyv na vlastnosti jatočných tiel jahniat plemena dalmatínska pramenka (vek a hmotnosť jahniat), ktoré sa preto vždy uvádzajú na trh spolu s hlavou.

Špecifickosť výrobku

Spotrebitelia si vysoko cenia mäso „Dalmatinska janjetina“ a vzhľadom na výnimočnú kvalitu sa považuje za dalmátsku kulinársku špecialitu. Z hľadiska hmotnosti patria jatočné telá plemena dalmatínska pramenka do kategórie ľahkých jatočných tiel jahniat. Jatočné telá jahniat plemena dalmatínska pramenka vytvárajú v porovnaní s jahňatami, ktoré sú chované v kontinentálnych oblastiach alebo v rámci intenzívneho chovu v stajniach, vyššiu výnosnosť na bitútku, pričom sa svalové tkanivo vyznačuje o čosi tmavšou farbou a menším obsahom tuku. Mäso svalu *longissimus dorsi* obsahuje menej než 4 % tuku (Vnućec, *Odlike trupa i kakvoća mesa janjadi iz različitih sustava uzgoja*, doktorská dizertácia, 2011, s. 61), väčšie množstvo prchavých aromatických zlúčenín, najmä terpénov (Krvavica et al., 2015, už citované, s. 62), a vyznačuje sa špecifickým zložením mastných kyselín. Kombinácia všetkých týchto vlastností vytvára špecifické organoleptické vlastnosti, ktoré uznávajú a oceňujú najmä spotrebitelia. Vek a telesná hmotnosť jahniat v čase zabitia a spôsob opracovávania jatočných tiel na bitútku vyplývajú najmä z tradície chovu oviec, zamýšľaného použitia výrobku a návykov spotrebiteľov; z toho dôvodu sa jatočné tela jahniat plemena dalmatínska pramenka, t. j. „Dalmatinska janjetina“, vždy uvádzajú na trh s hlavou, obličkami a obličkovým lojom, a to buď s vedľajšími jatočnými produktmi a semenníkmi alebo bez nich.

Názov „Dalmatinska janjetina“ sa tradične používa v každodennej reči, nachádza sa v menu mnohých reštaurácií Dalmácie a kontinentálneho Chorvátska a rovnaký názov sa používa aj vo vedeckej a odbornej literatúre.

Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a výrobkom

Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a výrobkom „Dalmatinska janjetina“ vychádza zo špecifickej kvality mäsa jahniat plemena dalmatínska pramenka a tradičnej metódy chovu v danej zemepisnej oblasti.

Výrobok „Dalmatinska janjetina“ nesie názov oblasti, v ktorej sa chová plemeno dalmatínska pramenka (Dalmácia), pričom aj názov samotnej oblasti Dalmácia pochádza z ilýrskeho slova „*dalma*“ alebo „*delma*“, ktoré znamená ovca. Možno preto konštatovať, že Dalmácia bola už od nepamäti krajinou oviec a ich chovateľov.

Vlastnosti plemena dalmatínska pramenka, ako je odolnosť a agilnosť, a najmä malá zužujúca sa hlava, ohybnosť čeluste a pier, poukazujú na to, že toto plemeno sa v priebehu tisícročí prispôbilo drsným podmienkam dalmátskej krasovej krajiny, čo mu umožnilo pásť sa na ťažko dostupných pasienkoch na kamenitej dalmátskej pôde pokrytej hustým porastom a kríkmi a prežiť aj v tom najmenej dostupnom a najdivokejšom teréne, ktorý sa nachádza na veľmi strmých svahoch pobrežného regiónu. Pastviny dalmátskeho Zagorja sa okrem toho považujú za typické pastviny pre ovce, pravdepodobne z dôvodu výberu rastlín v dôsledku tisícročí pasenia, a to najmä pasenia oviec, avšak proces adaptácie jednoznačne prebiehal obojsmerne. Špecifická vôňa a chuť mäsa „Dalmatinska janjetina“ je výsledkom mnohých druhov rastlín v troch odlišných pásmach vegetácie vrátane značného počtu rastlín s nízkou výživovou hodnotou, ktoré sú však bohaté na aromatické a antioxidačné zlúčeniny s rozhodujúcim vplyvom na špecifické chemické zloženie výrobku, najmä zloženie mastných kyselín (Vnućec, už citované, 2011, s. 67), a na zloženie prchavých aromatických zlúčenín. Aromatický profil mäsa „Dalmatinska janjetina“ preto tvorí výrazne vyšší počet rôznych prchavých zlúčenín v porovnaní s inými druhmi jahňacieho mäsa, najmä počet a celkový podiel terpénov v porovnaní s kontinentálnym jahňacím mäsom (Krvavica et al., *Ispaljivi sastojci mesa janjadi iz različitih zemljopisnih područja*, zistenia, 2016, s. 162). Terpény sú metabolity dvojkľúčolístých rastlín, ktoré sú v značnej miere zastúpené v jedinečnom a rozmanitom rastlinnom zložení dalmátskych pasienkov a ktoré sa v nezmenenom stave absorbujú priamo do tkaniva zvierata (Krvavica et al., už citované, 2015, s. 58) a v literatúre sa preto považujú za unikátne rastlinné stopové látky (Krvavica et al., už citované, 2016, s. 162). Oblasť chovu plemena dalmatínska pramenka sa okrem toho vyznačuje riedkymi pasienkami počas väčšej časti roka, čo vedie k tomu, že ovce a jahňatá počas dňa pri hľadaní potravy prekonávajú veľké vzdialenosti, a preto mäso „Dalmatinska janjetina“ v porovnaní

s inými druhmi jahňacieho mäsa obsahuje menej tuku a má o čosi tmavšiu farbu (svetloružová až ružová). Riedke pasienky zároveň vedú k pomalšiemu rastu jahniat, ktoré preto majú menej rozvinutý tráviaci systém; z toho dôvodu výnosnosť jatočných tiel na bitútku dosahuje v porovnaní s kontinentálnymi jahňatami vyššiu úroveň (Mioč et al., *Dalmatinska janjetina*, zistenia, 2012, s. 31, 32, 34). Na základe uvedených skutočností možno konštatovať, že príznačná špecifická vôňa a chuť mäsa „Dalmatinska janjetina“ vyplýva nielen z vlastností plemena a tradičnej metódy chovu oviec a jahniat, ale predovšetkým aj zo špecifickosti zemepisnej oblasti, v ktorej sa uskutočňuje chov plemena dalmatínska pramenka.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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