

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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 341/05)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„Dalmatinska janjetina”

Nr UE: PDO-HR-02799 – 17.8.2021

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**
„Dalmatinska janjetina”
2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**
Chorwacja
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*

„Dalmatinska janjetina” to mięso jagniąt rodzimej chorwackiej rasy owiec – Dalmatian Pramenka – urodzonych, wyhodowanych i poddanych ubojowi wyłącznie na obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4.

W celu wyprodukowania „Dalmatinska janjetina”, jagnięta poddaje się ubojowi, gdy mają 70–130 dni i wagą 15–28 kg.

Cechami wyróżniającymi tusze jagniąt rasy Dalmatian Pramenka są przeciętne lub bardzo dobre uformowanie oraz niewielkie do umiarkowanego pokrycie tkanką tłuszczową (klasa 2 lub 3). Tusze wraz z głową ważą 8–14 kg, mają długość do 80 cm, a wydajność tuszy cieplej wynosi co najmniej 45 %. Tkanka mięśniowa ma barwę od bladoróżowej do różowej, a mięso z mięśnia najdłuższego grzbietu zawiera mniej niż 4 % tłuszczu i co najmniej pięć różnych lotnych, organicznych związków chemicznych z grupy terpenów.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Mięso „Dalmatinska janjetina” jest sprzedawane przez cały rok, wyłącznie w stanie świeżym i schłodzonym, w postaci całej tuszy z głową, nerkami i wytopionym tłuszczem okołonerkowym (które pozostają połączone z tuszą), z podrobami (wątrobą, płucami z tchawicą i sercem) albo bez nich oraz jądrami, które – jeśli są – uznaje się za część tuszy, lub jako półtuszę uzyskaną przez symetryczne przecięcie tuszy wzdłuż linii podziału przebiegającej przez środek głowy, kręgow szyjnych, grzbietowych, lędźwiowych i krzyżowych, mostka i spojenia miednicznego.

Mięso „Dalmatinska janjetina” jest zawsze spożywane po przyrządzeniu. Mięso jest soczyste i delikatne, rozplywa się w ustach i nie ma wyraźnego aromatu ani smaku baraniny.

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

Jagnięta wykorzystywane do produkcji mięsa „Dalmatinska janjetina” są karmione wyłącznie mlekiem matki i wypasane aż do momentu uboju.

Pastwisko jest najważniejszym źródłem pożywienia dla owiec, pokrywającym do 80 % ich potrzeb żywieniowych, a pozostałe 20 % stanowi siano łąkowe lub, rzadziej, siano z lucerny (głównie w okresie zimowym). Co najmniej 80 % paszy pochodzi z określonego obszaru geograficznego produkcji „Dalmatinska janjetina”, o którym mowa w pkt 4. Siano pozyskuje się najczęściej z pobliskich łąk położonych na bardziej żyznych obszarach w zapleczu Dalmacji – górskich obszarach Dalmacji – a w przypadku dużego zapotrzebowania i suszy pochodzi ono również spoza określonego obszaru produkcji „Dalmatinska janjetina”, a konkretnie z łąk Liki i Gorskiego Kotaru, ale wyłącznie z następujących żupanii: żupania zadarska (obszar wsi Gračac), żupania licko-seńska (cała żupania), żupania karlowacka (jedynie terytorium miasta Ogulin oraz gmin Josipdol, Plaški i Saborsko) oraz żupania primorsko-gorska (jedynie terytorium miast Vrbovsko, Delnice i Čabar oraz gmin Lokve, Fužine, Mrkopalj, Ravna Gora, Skrad i Brod Moravice). Siano z powyższych obszarów może być stosowane jako pasza uzupełniająca dla owiec (ale nie jagnięt) w okresie zimowym, w którym owce maciorki są w okresie suchym (ciąża) i dlatego nie ma wpływu na jakość i skład chemiczny mięsa jagnięt.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji mięsa „Dalmatinska janjetina” muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym produkcji, o którym mowa w pkt 4.

Proces produkcji mięsa „Dalmatinska janjetina” obejmuje chów, krycie i rozród owiec rasy Dalmatian Pramenka oraz chów i ubój ich jagnięt.

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

Przed wprowadzeniem do obrotu tusze i półtusze jagnięt rasy Dalmatian Pramenka muszą być opatrzone pieczęcią zatwierdzonej rzeźni, w której dokonano uboju, oraz zawinięte w przezroczystą, samoprzylepną folię z tworzywa sztucznego.

Pakowanie – tj. zawijanie sprawionych i schłodzonych tusz jagnięcych „Dalmatinska janjetina” w folię z tworzywa sztucznego – odbywa się w ubojniach na obszarze, o którym mowa w pkt 4, przed wprowadzeniem produktu do obrotu, przede wszystkim w celu zapewnienia ochrony sanitarnej mięsa (aby zapobiec kontaktowi tusz ze źródłami zanieczyszczeń mikrobiologicznych podczas przenoszenia i transportu), jego świeżości i jakości (aby zapobiec kontaktowi tusz z powietrzem, a tym samym opóźnić procesy chemiczne powodujące rozkład tłuszczu i białka w mięsie).

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

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Mięso „Dalmatinska janjetina” produkuje się w obrębie granic administracyjnych żupanii licko-seńskiej (jedynie obszar miasta Novalja i przybrzeżne zbocza pasma górskiego Welebit na terytorium gminy Karlobag) oraz żupanii zadarskiej (jedynie obszary miast Benkovac, Biograd, Nin, Obrovac, Pag i Zadar oraz gmin Bibinje, Galovac, Jasenice, Kali, Kolan, Kukljica, Lišane Ostrovičke, Novigrad, Pakoštane, Pašman, Polača, Poličnik, Posedarje,

Povljana, Preko, Privlaka, Ražanac, Sali, Stankovci, Starigrad, Sukošan, Sveti Filip i Jakov, Škabrnja, Tkon, Vir, Vrši i Zemunik Donji) oraz na całym terytorium żupanii szybenicko-knińskiej, żupanii splicko-dalmatyńskiej i żupanii dubrownicko-neretwiańskiej.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne

Obszar geograficzny Dalmacji obejmuje trzy różne strefy geomorfologiczne i klimatyczne (strefa przybrzeżna i wyspiarska o klimacie śródziemnomorskim, zaplecze Dalmacji o klimacie subśródziemnomorskim oraz strefa górska o klimacie kontynentalnym), które wraz z oddziaływaniem ludzi na przestrzeni wieków miały bezpośredni wpływ na pokrywą roślinną tego obszaru. W miejscach, na które silnie oddziałuje wiatr bura lub które mają najbardziej zdegradowane, skaliste gleby (np. podnóża pasma górskiego Welebit), znajdują się głównie pastwiska szalwii lekarskiej i ostnicy pierzastej (*Ass. Stipo-Salvietum officinalis*), z dużą liczbą iliryjskich i iliryjsko-adriatyckich gatunków endemicznych, głównie gatunków przystosowanych do suszy i silnego wiatru bura, w szczególności roślin aromatycznych i leczniczych. Dalmacja jest jednym z regionów Europy o najbogatszej florze, szacuje się bowiem, że występuje tu 3 500 różnych gatunków roślin, z których ponad 7 % to gatunki endemiczne, oraz większa liczba gatunków steno-endemicznych (Ozimec i in., 2009, Poljoprivredna bioraznolikost Dalmacije. Tradicijske sorte i pasmine Dalmacije, s. 430). Pastwiska w zapleczu Dalmacji składają się głównie z kostrzewy iliryjskiej i strzęplicy sonej (*Ass. Festuco-Koelerietum officinalis*), których skład gatunkowy roślin jest zdominowany przez liczne niskie, głównie przyziemne gatunki zielne, prawdopodobnie w wyniku procesu selekcji, który miał miejsce przez tysiące lat wypasu owiec. Pastwiska te uważane są za typowe pastwiska dla owiec (Rogošić, 2000: Gospodarenje mediteranskim prirodni resursima, s. 112). Jest to wyraźny dowód nie tylko na to, że rodzima rasa Dalmatian Pramenka jest przystosowana do warunków naturalnych, w których brakuje składników odżywczych, ale również na to, że wywarła ona wpływ na skład botaniczny i cechy pastwisk. Oprócz dużej liczby różnych gatunków roślin, cechami wyróżniającymi pastwiska Dalmacji na obszarze przybrzeżnym i wyspiarskim oraz w zapleczu Dalmacji są nieliczne pastwiska, zwłaszcza w suchych okresach roku, oraz znaczny udział gatunków roślin o niskiej wartości odżywczej, ale bogatych w aromatyczne i antyoksydacyjne związki chemiczne (rośliny dwuliścienne) (załącznik 6.4. Krvavica i in., 2015, „Isparljivi sastojci arome dalmatinske janjetine”, Meso 1, s. 58). Cechy te sprawiają, że pastwiska Dalmacji są naprawdę wyjątkowe i znacznie różnią się od pastwisk na obszarach kontynentalnych, natomiast strefy górskie, w których wzrost roślin nie zostaje zahamowany latem (i w których nie występuje susza, w przeciwieństwie do niżej położonych obszarów zaplecza Dalmacji, wybrzeża i wysp), odznaczają się nie tylko bogactwem gatunków roślin, ale również dużą powierzchnią pastwisk i są tradycyjnie wykorzystywane jako łąki do produkcji wysokiej jakości siana lub do wypasu w suchym okresie roku.

Czynniki ludzkie

Nazwa „Dalmacja” jest ściśle związana z tradycją chowu owiec na tym obszarze. Już w IV wieku p.n.e. na terytorium dzisiejszej Dalmacji osiedliło się iliryjskie plemię *Dalmatae* lub *Delmatae*. Nazwa tego plemienia pochodzi od iliryjskiego słowa oznaczającego owcę – *dalma* lub *delma* – a rzymska prowincja Dalmacja wzięła swoją nazwę od nazwy tego plemienia (Ozimec i in., 2009, Poljoprivredna bioraznolikost Dalmacije; Tradicijsko poljoprivredno bilje i domaće životinje, s. 203, 204). Pierwsze pisemne wzmianki o hodowli owiec w Dalmacji pochodzą z końca XVII i początku XIX wieku, natomiast w pewnym źródle z 1808 r. jest mowa o chowie niemal dwóch milionów owiec i kóz (Defilippis, 2001, „Dalmatinska poljoprivreda u prošlosti”, s. 83; w: *Kraljski Dalmatin*, 1808, s. 218, 222). Istnieją historyczne zapisy dotyczące koczowniczego trybu życia hodowców owiec z Dalmacji, którzy w miesiącach letnich (czerwiec–sierpień) wyprowadzali swoje owce i kozy w pobliskie góry, w których również mieszkali razem z nimi, przy czym zwyczaj ten zachował się do dziś w tym regionie (pasma górskie Welebit, Góry Dynarskie, Svilaja, Kamešnica, Mosor i Biokovo). Hodowcy owiec postępują tak głównie dlatego, że latem roślinność na obszarach nizinnych przestaje rosnąć – innymi słowy, nie ma wystarczającej ilości pastwisk i wody.

Tradycyjny sposób przygotowywania mięsa „Dalmatinska janjetina” polegający na pieczeniu całej tuszy jagniąt wraz z głową (Brusić, 8000 godina uzgoja ovaca na hrvatskom Jadranu, s. 416, 427, 428, 431) miał zasadniczy wpływ na cechy tuszy jagniąt rasy Dalmatian Pramenka (wiek i waga jagniąt), które w związku z tym są zawsze wprowadzane do obrotu wraz z głową.

Specyfika produktu

Mięso „Dalmatinska janjetina” jest wysoko cenione przez konsumentów i ze względu na swoją wyjątkową jakość uznawane jest za specjalność kulinarną Dalmacji. Ze względu na swoją wagę tusze jagniąt rasy Dalmatian Pramenka należą do kategorii lekkich tusz jagniąt. W porównaniu z jagniętami z chowu prowadzonego na obszarach kontynentalnych lub z intensywnego chowu w oborach, tusze jagniąt rasy Dalmatian Pramenka mają większą wydajność rzeźną, a tkanka mięśniowa ma nieco ciemniejszą barwę i zawiera mniej tłuszczu. Mięso z mięśnia najdłuższego grzbietu ma mniej niż 4 % tłuszczu (Vnućec, 2011, *Odlike trupa i kakvoća mesa janjadi iz različitih sustava uzgoja*, praca doktorska, s. 61), zawiera więcej różnych lotnych związków aromatycznych, zwłaszcza terpenów (Krvavica i in., 2015, op. cit., s. 62) i ma szczególną zawartość kwasów tłuszczowych. Połączenie tych wszystkich cech daje charakterystyczne właściwości organoleptyczne, które są szczególnie uznawane i doceniane przez konsumentów. Wiek i waga jagniąt w momencie uboju oraz sposób rozbioru tusz w ubojni wynikają głównie z tradycji hodowli owiec, przeznaczenia produktu i nawyków konsumentów, w związku z czym tusze jagniąt rasy Dalmatian Pramenka – tj. mięso „Dalmatinska janjetina” – są zawsze wprowadzane do obrotu wraz z głową, nerkami i tłuszczem okołonerkowym oraz z drożdżami i jądrami albo bez nich.

Nazwa „Dalmatinska janjetina” jest tradycyjnie używana w mowie potocznej, widnieje w menu wielu restauracji w Dalmacji i w kontynentalnej części Chorwacji, a ponadto ta sama nazwa jest stosowana w literaturze naukowej i specjalistycznej.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a produktem

Związek przyczynowy pomiędzy obszarem geograficznym a produktem „Dalmatinska janjetina” opiera się na szczególnej jakości mięsa z jagniąt rasy Dalmatian Pramenka oraz na tradycyjnej metodzie chowu na określonym obszarze geograficznym.

Nazwa „Dalmatinska janjetina” pochodzi od nazwy obszaru, na którym prowadzony jest chów rasy Dalmatian Pramenka (Dalmacja), a sama nazwa Dalmacji wywodzi się ponadto od iliryskiego słowa oznaczającego owcę – *dalma* lub *delma*. Można zatem stwierdzić, że Dalmacja jest krainą owiec i hodowców owiec od niepamiętnych czasów.

Cechy rasy Dalmatian Pramenka – takie jak jej wytrzymałość i zwinność, a zwłaszcza mała, stożkowata głowa, elastyczna szczeka i wargi – świadczą o tym, że przez tysiące lat rasa ta przystosowała się do trudnych warunków krajobrazu Dalmacji, co pozwala jej wypasać się na trudno dostępnych pastwiskach na skalistych obszarach Dalmacji pokrytych krzewami i zaroślami, a także przetrwać nawet na najbardziej niedostępnych i najdzikszych terenach znajdujących się na bardzo stromych zboczach regionu przybrzeżnego. Ponadto pastwiska w zapleczu Dalmacji uważane są za typowe pastwiska dla owiec, co prawdopodobnie wynika z selekcji roślinności będącej efektem tysięcy lat wypasu, głównie owiec, przy czym proces przystosowania wyraźnie zachodził w obie strony. Liczne gatunki roślin występujące w trzech różnych strefach roślinności, w tym znaczna liczba gatunków o niskiej wartości odżywczej, ale bogatych w aromatyczne i antyoksydacyjne związki chemiczne, które mają zasadniczy wpływ na szczególny skład chemiczny produktu, zwłaszcza na zawartość kwasów tłuszczowych (Vnućec, 2011, op. cit., s. 67), oraz na zawartość lotnych związków aromatycznych, są czynnikami, które w największym stopniu odpowiadają za specyficzny zapach i smak mięsa „Dalmatinska janjetina”. W związku z tym profil aromatyczny mięsa „Dalmatinska janjetina” obejmuje znacznie większą liczbę różnych związków lotnych niż inne rodzaje jagnięciny, w szczególności liczbę i ogólny udział terpenów w porównaniu z jagnięciną z kontynentu (Krvavica i in., 2016, *„Isparljivi sastojci mesa janjadi iz različitih zemljopisnih područja”*, materiały z konferencji, s. 162). Terpeny są metabolitami roślin dwuliściennych, które licznie występują w unikalnym i zróżnicowanym składzie gatunkowym roślin na pastwiskach Dalmacji i które są wchłaniane bezpośrednio do tkanek zwierzęcych w nienaruszonym stanie (Krvavica i in., 2015, op. cit., s. 58), dlatego też w literaturze są uznawane za wyjątkowe wskaźniki roślinne (Krvavica i in., 2016, op. cit., s. 162). Ponadto, ponieważ na

obszarze, na którym prowadzony jest chów rasy Dalmatian Pramenka, przez większą część roku brakuje pastwisk, owce i jagnięta pokonują codziennie duże odległości w poszukiwaniu pożywienia, dlatego też mięso „Dalmatinska janjetina” zawiera mniej tłuszczu i ma nieco ciemniejszą barwę (od jasnoróżowej do różowej) niż inne rodzaje jagnięciny. Nieliczne pastwiska oznaczają również, że jagnięta wolniej rosną i w związku z tym mają gorzej rozwinięty układ pokarmowy, w wyniku czego wydajność rzeźna tusz jest większa niż w przypadku jagniąt z kontynentu (Mioč i in., 2012, „Dalmatinska janjetina”, materiały z konferencji, s. 31, 32, 34). W związku z powyższym można stwierdzić, że niepowtarzalny, szczególny aromat i smak mięsa „Dalmatinska janjetina” wynika nie tylko z cech rasy i tradycyjnej metody chowu owiec i jagniąt, ale przede wszystkim ze specyfiki obszaru geograficznego, na którym prowadzony jest chów rasy Dalmatinska Pramenka.

Odniesienie do publikacji specyfikacji produktu

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