

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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

(2016/C 60/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ZAGORSKI PURAN”

Nr UE: HR-PGI-0005-01234 – 27.05.2014

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa**

„Zagorski puran”

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*

„Zagorski puran” (indyk z regionu Zagorje) jest produktem uzyskanym w wyniku uboju indyków rodzimej rasy chorwackiej „indyk z Zagorje” w wieku 6–8 miesięcy, hodowanych zgodnie z metodą chowu wybiegowego.

„Zagorski puran” jest wprowadzany do obrotu w postaci świeżej lub mrożonej, w formie wytrybowanej tuszy z szyją i podrobami lub w formie wytrybowanej półtuszy. Przez „podroby” rozumie się wątrobę i wytrybowany żołądek, które są wprowadzane do obrotu razem z wytrybowaną tuszą, podczas gry szyja, nerki i narządy oddechowe pozostają w jej wnętrzu. Ubój „Zagorski puran” odbywa się w okresie od 1 października do 30 kwietnia.

Indyk jest zarejestrowany jako gatunek w bazie danych FAOSTAT (<http://faostat3.fao.org/home>), natomiast indyk z Zagorje (*Zagorski puran*) jest zarejestrowany jako rasa w centralnych bazach danych FAO, DAD-IS (<http://dad.fao.org/>) i FABIS (<http://efabis.tzv.fal.de/>).

Produkt posiada następujące cechy charakterystyczne:

- wytrybowana tusza może ważyć do 3,5 kg w przypadku indyczek (osobników żeńskich) i do 5,5 kg w przypadku indorów (osobników męskich),
- wprowadzane do obrotu wytrybowane tusze nie mogą mieć żadnego widocznego uszkodzenia,
- wprowadzane do obrotu wytrybowane tusze nie mogą mieć żadnych pozostałości piór,
- kolor skóry wytrybowanej tuszy musi być jednolity, od bladożółtego do jasnożółtego,
- kolor mięsa wytrybowanej tuszy jest bladoróżowy do ciemnoróżowego na udach,

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- warstwa widocznego tłuszczu na szyi i otworze brzuszny tuszy ma kolor żółty,
- naturalny kształt mostka zaznacza się wyraźnie na tuszy i tworzy wypukłość w
- jej przedniej części. Wypukłość ta jest wyraźniejsza u osobników męskich niż u żeńskich,
- skóra jest zwarta i jędrna w dotyku. Nogi utrzymują się wzdłuż tuszy, dobrze do niej przywierając.

Mięso „Zagorski puran” spożywa się wyłącznie po obróbce termicznej. Jest ono bardzo soczyste ze względu na większą zawartość tłuszczu w mięśniach i jędrną konsystencję. Mięso wydziela przyjemny zapach i ma smak charakterystyczny dla mięsa po obróbce termicznej bez dodatku niepożądanych substancji. Mięso z piersi po obróbce termicznej ma kolor biały a mięso kupra ma kolor brązowy.

W chorwackim Zagorje występują cztery rasy indyka, z których wytwarza się „Zagorski puran”; są to indyki z Zagorje o upierzeniu brązowym, czarnym, szarym i jasnym.

Badania DNA potwierdziły, że gen albuminy jaja wszystkich ras indyków z Zagorje nie zmienił się od lat, a niekorzystne czynniki środowiskowe nieznacznie wpływają na ich cechy fenotypiczne. Także pomiary i porównania pokazały, że struktura mięśniowo-szkieletowa i jakość mięsa wszystkich czterech ras indyków z Zagorje nie wykazują różnic.

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

Żywienie indyków z Zagorje odbywa się w dwóch etapach w ciągu roku chowu. W pierwszym etapie (do ośmiu tygodni) indyki mogą otrzymać tradycyjną paszę lub mieszankę paszową. Na paszę tradycyjną składa się zazwyczaj mieszanina gotowanych jaj, białego sera, mleka, kaszy kukurydzianej i zielonych roślin (pokrzywa, lucerna...).

Podczas drugiego etapu chowu (do 32 tygodnia) podstawowe żywienie indyka z Zagorje składa się z zielonki, do której dodaje się kukurydzę lub mieszankę paszową.

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

Indyki rodzimej rasy chorwackiej „indyk z Zagorje”, przeznaczone do uboju i wprowadzenia do obrotu pod nazwą „Zagorski puran”, muszą być utrzymywane, chowane i żywione na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

Etapy produkcji:

reprodukcja i chów młodych indyków;

utrzymywanie indyków z Zagorje;

żywienie indyków z Zagorje.

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

—

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

Poza nazwą „Zagorski puran” na opakowaniu musi znajdować się wyraźny opis produktu w opakowaniu. W przypadku całych opakowanych tusz należy dodać odpowiednio dla indorów (osobników męskich) i indyczek (osobników żeńskich) określenia „meso purana” (mięso indora) i „meso purice” (mięso indyczki). W przypadku opakowanej półtuszy do wspomnianych określeń „meso purana” i „meso purice” należy dodać określenia „polovica” (półtusza) i „iznutricama” (z podrobami) lub „bez iznutrica” (bez podrobów).

Na opakowaniu produktu do nazwy „Zagorski puran” nie należy dodawać żadnych innych określeń, takich jak „domaći” (lokalny), „tradicionalni” (tradycyjny), „pravi” (prawdziwy), „autohtoni” (rodzimy), „izvorni” (oryginalny) itd.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny chorwackiego Zagorje (Hrvatsko Zagorje) obejmuje całą żupanię (jednostka terytorialna wyższego szczebla w podziale terytorialno-administracyjnym w Chorwacji) Krapina-Zagorje, całą żupanię Varaždin i część żupanii Zagreb wzdłuż granicy z żupanią Krapina-Zagorje i z żupanią Varaždin, czyli gminy Brdovec, Marija Gorica, Pušća, Dubravica, Luka, Jakovlje, Bistra i Bedenica.

5. Związek z obszarem geograficznym

„Zagorski puran” jest produktem korzystającym z renomy zdobytej dzięki jakości jego mięsa. Liczne dawne dokumenty, które zostały zachowane, potwierdzają jego renomę, wspominając w szczególności o jego wywozie. Pokazują związek między nazwą produktu (jakością jego mięsa uzależnioną od metod chowu wybiegowego) i obszarem geograficznym jego produkcji, czyli chorwackim Zagorje.

Pod względem geograficznym chorwackie Zagorje ma formę wijącej się i zróżnicowanej doliny pokrytej wzgórzami i bogato zalesionej. Panuje w nim wilgotny klimat kontynentalny z umiarkowanie ciepłymi latami i zimnymi oraz deszczowymi zimami. Ponieważ region ten jest w dużej części zróżnicowany, jego teren nie nadawał się pod intensywną uprawę roślin uprawnych ani pod intensywną hodowlę zwierząt. Był jednak korzystny do chowu indyka z Zagorje. Spośród zbóż najczęściej uprawia się kukurydzy, która służy do żywienia indyków z regionu. Ze względu na przeludnienie obszarów zamieszkałych i niewielką dostępność gruntów ornych gospodarstwa rolne chorwackiego Zagorje zawsze były niewielkie i takie są na ogół obecnie.

W niewielkich gospodarstwach rolnych indyk z Zagorje jest chowany w tradycyjny sposób zgodnie z metodami chowu wybiegowego. Chów tradycyjny polega na tym, że indyki z Zagorje spędzają większą część życia na powietrzu, gdzie żywią się także – na łąkach, w ogrodach, w zagajnikach, poza pastwiskami – insektami, świerszczami i dżdżownicami, które stanowią dla nich dodatkowe źródło białka.

Kontynentalny klimat chorwackiego Zagorje, który charakteryzuje się występowaniem wyraźnych pór roku, jest także odpowiedni dla rytmu życia indyka z Zagorje, co odzwierciedlają różne fazy rocznego cyklu jego chowu. W porze ciepłej, wiosną i latem, warunki są korzystne dla reprodukcji i wylęgu. Potem następuje najważniejszy etap chowu zwany „etapem ciepłym”, w którym młode indyki są utrzymywane wewnątrz do czasu osiągnięcia wieku około ośmiu tygodni. Podczas „etapu ciepłego” żywieniem młodych indyków zajmują się wyłącznie hodowcy. Równoległe do chowu młodych indyków w zamkniętym miejscu rozpoczyna się także, pod koniec „etapu ciepłego”, proces zwany „bobanje” i jest to okres, kiedy na głowie i szyi młodych indyków pojawia się mięsista narośl przypominająca brodawkę, co oznacza, że nabywają one odporności. Proces „bobanje” jest przez hodowców rozpoznawany dzięki doświadczeniu w obserwowaniu rozwoju młodych indyków, czyli ich wieku, ponieważ po około ośmiu tygodniach wiek indyków nie jest ustalany w oparciu o kalendarz, ale na podstawie wspomnianych zmian w wyglądzie. Po etapie „bobanje” młode indyki są utrzymywane na zewnątrz, aby mogły żywić się swobodnie. W tym momencie rozpoczyna się „etap zimny”, podczas którego młode indyki same zaspokajają swoje potrzeby bez udziału hodowców.

Koniec okresu chowu zbiega się z początkiem świąt końca roku (Boże Narodzenie i Nowy Rok), kiedy to wszystkie indyki, które osiągnęły dojrzałość, poza indykami hodowlanymi, są poddawane ubojowi i wprowadzane do obrotu w formie wytrybowanych tusz lub wytrybowanych półtuszy. Ta tradycyjna metoda chowu, oparta na cyklu rocznym, zachowała się do dziś.

Chów indyka z Zagorje odbywa się na obszarze chorwackiego Zagorje od drugiej połowy XVI w. Według archiwów władz Wenecji cytowanych przez Georga Kodinetza, profesora Instytutu Produkcji Zwierząt Wydziału Rolniczego Uniwersytetu w Zagrzebiu, metoda została zapożyczona z Włoch, a pierwszy pieczony indyk został podany na stół mnichów paulinów z Lepoglavy w 1561 r. z okazji święta Wniebowzięcia. Był to moment rozpoczęcia chowu indyków z Zagorje.

Rozwój produkcji indyka „Zagorski puran” jest ściśle związany z jego wywozem, który rozpoczął się z końcem XIX w. i osiągnął szczyt w latach 30. XX w.

Metoda chowu wybiegowego indyka „Zagorski puran” oznacza, że jego wzrost jest stosunkowo powolny: potrzeba około sześciu miesięcy, aby indyk nadawał się do uboju, wobec tylko trzech miesięcy tuczu w przypadku hybryd (G. Kerep, „Regresijske analize u opisivanju rasta pura”, 2014).

Dzięki wypasowi indyka „Zagorski puran” na powietrzu skóra wytrybowanej tuszy ma barwę białą do jasnożółtej, a warstwa tłuszczu pod skórą jest wyraźnie widoczna i ma kolor żółty. Wytrybowana tusza hybrydy „Nicholas” ma skórę bladą i jasną, bez pigmentu i jest praktycznie pozbawiona warstwy tłuszczu pod skórą. Analizy pokazują, że zawartość tłuszczu na piersiach w przypadku „Zagorski puran” wynosi 10,32 %, a w przypadku sprzedawanej hybrydy 6,91 % (raporty analityczne, Euroinspekt Croatiakontrola, 2014).

To właśnie dzięki swobodnemu odżywianiu się i przemieszczaniu na powietrzu oraz rozwojowi w naturalnym rytmie „Zagorski puran” ma silniejszą budowę i wyższą zawartość tłuszczu, który ma żółtawą barwę. Ze względu na obecność większej ilości tkanki tłuszczowej zawartość tłuszczu w mięśniach jest większa, dzięki czemu mięso „Zagorski puran” poddane obróbce termicznej jest także bardziej soczyste i miękkie niż mięso hybrydy (raport analityczny instytutu technologii żywienia i biotechnologii w Zagrzebiu, 2015).

W swoim opracowaniu Zlatko Janječić przywołuje prace naukowe R. Latinovicia (1987), w których wyróżnione zostały cztery kategorie mięsa indyczego: I. (filet), II. (udziec), III. (skrzydła) i IV. (korpus). Zgodnie z tą klasyfikacją i opierając się na własnych badaniach, Zlatko Janječić uważa, że największa część mięsa „Zagorski puran” należy do kategorii II, III i IV, natomiast największa część mięsa ras hybryd „Nicholas” i „Jonson” należy do kategorii I. Udział fileta w tuszy „Zagorski puran” wynosił średnio 31,52 %, podczas gdy w przypadku hybrydy „Nicholas” osiągał 37,58 %. Mimo że mięso kategorii I (filet) jest najbardziej cenioną częścią indyka „Zagorski puran”, którą tradycyjnie piecze się w całości, niezależnie od wielkości tuszy, rozbiór i kategoryzacja produktu „Zagorski puran” nie mają żadnego znaczenia handlowego, natomiast hybrydy są wyselekcjonowane do celów produkcji przemysłowej i ze względów handlowych z naciskiem na wielkość tuszy (opracowanie Zlatko Janječića, „Fenotipske i genotipske odlike Zagorskih purana”, 2002).

Nazwa produktu „Zagorski puran” pojawiła się po raz pierwszy w literaturze na początku XX w. Chociaż „Zagorski puran” został wpisany do rejestru FAO jako rasa dopiero w 2000 r., nazwa zawsze funkcjonowała w języku potocznym i jest używana do dziś (Dokumentacja Zadruga PZ Puran zagorskih brega, Krapina, 2004–2014). W książkach kucharskich i specjalistycznych magazynach to właśnie nazwa „Zagorski puran” jest najczęściej stosowana do dań z mięsa indyczego (broшура Gastroturizam, 2011 i Časopis „Meso” n° 6, 2009).

Na rynku mięso „Zagorski puran” zawsze było uznawane za wyjątkową specjalność i mięso wysokiej jakości oraz było kojarzone z regionem chorwackiego Zagorje i z metodą chowu wybiegowego. Renomę i jakość indyka „Zagorski puran” potwierdzają poniższe cytaty.

Georg Kodinetz pisze o wywozie: „Według eksporterów indyki i młode indyki z chorwackiego Zagorje o nazwie »Zagorski purani« są produktami najlepszej jakości” (Kodinetz, Beitrag zur Kenntnis der Rasse und der Entwicklung des Zagorianer Truthuhnes (Meleagris gallopavo) u C. Kronacher, Zeitschrift für Tierzüchtung and Züchtungsbiologie, Berlin, 1940).

Według słoweńskich czasopism „Slovenec” i „Domoljub” „w Chorwacji istnieje wyjątkowa specjalność o nazwie »Zagorski puran«, która jest bardzo znana na rynkach międzynarodowych. Produkt ten jest wywożony do Anglii, Szwajcarii, Niemiec, Włoch, Belgii, a nawet Francji, która, mimo że sama ma znakomite indyki i to w obfitości, docenia jakość »hrvatski puran«” (Slovenec, Gospodarstvo, 1941, Domoljub, Kaj je novega?, 1941).

Wyniki ankiety przeprowadzonej w 2010 r. pokazują renomę produktu „Zagorski puran” oraz związek między tym produktem a obszarem geograficznym jego produkcji. Konsumenci pytani o cechy najlepiej opisujące „Zagorski puran” stwierdzali: mięso „zdrowe” i „wysokiej jakości” (90 % pytanych osób). Osoby pytane o chorwacki region kojarzony z indykiem wymieniały Zagorje (61 % pytanych osób). Na pytanie, czy słyszeli o „Zagorski puran”, 87 % osób odpowiedziało twierdząco (Anketa Valicon, Žnidar e.a., 2011).

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/PURANI/lzmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20ZAGORSKI%20PURAN.pdf>
