

**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 185/06)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

**„PAŠKA JANJETINA”**

**Nr UE: HR-PDO-0005-01347 – 19.6.2015**

**ChNP ( X ) ChOG ( )**

**1. Nazwa lub nazwy**

„Paška 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**

„Paška janjetina” to świeże mięso uzyskane z uboju młodych samców i samic jagniąt urodzonych na wyspie Pag, które należą do autochtonicznej chorwackiej rasy owiec o tej samej nazwie („Paška ovca”) hodowanej wyłącznie na wyspie Pag.

Młode, lekkie jagnięta poddawane ubojowi do produkcji jagnięciny „Paška janjetina” nie mogą mieć więcej niż 45 dni (licząc od narodzin do daty uboju) i aż do uboju są utrzymywane z owcami na pastwiskach i karmione wyłącznie mlekiem owczym.

Tusze jagnięce wykorzystywane do produkcji „Paška janjetina” należą do kategorii tusz do 13 kg. Mogą one mieć do 62 cm długości i ważyć od 4 kg do 10 kg. Mięso ma kolor bladnoróżowy; włókna mięśniowe z pasemkami tłuszczu mają delikatną i miękką konsystencję; występuje mała ilość tkanki tłuszczowej i łącznej, a mięso nie posiada charakterystycznego zapachu baraniny.

Tkanka tłuszczowa jagniąt wykorzystywanych do produkcji „Paška janjetina” (podskórna i brzuszna) musi być koloru białego, bez żółtych lub żółtawych przebarwień. Tusze z uboju jagniąt pokryte są bardzo cienką, niemal przezroczystą warstwą podskórnej tkanki tłuszczowej.

„Paška janjetina” jest wprowadzana do obrotu wyłącznie jako produkt świeży, w formie tusz lub półtuszy (otrzymanych poprzez podzielenie tuszy wzdłuż linii podziału, czyli poprzez środek każdego kręgu i głowy oraz przez środek kości krzyżowej, mostka, kości miednicznej) bez narządów układu trawienia, śledziony, skóry i dolnej części nogi. Jednocześnie głowa, nerki wraz z tłuszczem okołonerkowym, płuca, krtań, serce i wątroba, stanowią integralną część tuszy.

„Paška janjetina” jest spożywana jedynie w formie gotowanej. Mięso jest szczególnie soczyste i miękkie, o przyjemnym smaku i delikatnym zapachu, które zawdzięcza się ubojowi młodych jagniąt karmionych mlekiem.

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

Przed ubojem jagnięta wykorzystywane do produkcji „Paška janjetina” karmione są wyłącznie mlekiem owczym.

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

Wszystkie etapy produkcji „Paška janjetina” muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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

Proces produkcji składa się z następujących etapów:

1. Hodowla owiec rasy Pag
2. Krycie i rozród owiec rasy Pag
3. Hodowla jagniąt rasy Pag
4. Ubój jagniąt rasy Pag

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

„Paška janjetina” jest wprowadzana do obrotu jako produkt świeży, w formie półtuszy lub całych tusz po oskórowaniu, z głową, bez dolnej części nóg, z podrobami lub organami klatki piersiowej oraz jamy brzusznej (wątroba, płuca z krtanią, serce, nerki z tłuszczem okołonerkowym). W momencie wprowadzenia do obrotu „Paška janjetina” jest zapakowana w przezroczystą, samoprzylepną folię z tworzywa sztucznego.

„Paška janjetina” jest pakowana, tj. zawijana w folię z tworzywa sztucznego, po uboju w rzeźniach na wyspie Pag, przed wprowadzeniem produktu do obrotu, co zapewnia, że mięso jest świeże i zachowuje swoją jakość, a przede wszystkim gwarantuje przestrzeganie zasad higieny. Pakowanie jagnięciny „Paška janjetina” w rzeźniach, bezpośrednio po uboju, stanowi gwarancję, że mięso nie ma kontaktu ze źródłami skażeń mikrobiologicznych podczas przenoszenia lub przewozu. Ponadto pakowanie produktu „Paška janjetina” w folię z tworzywa sztucznego w rzeźniach, gdzie jagnięta są ubijane, pomaga uniknąć kontaktu mięsa z powietrzem, co mogłoby spowodować rozkład białek w mięsie, pojawienie się śluzu na powierzchni mięsa i powstanie nieprzyjemnego zapachu.

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

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

„Paška janjetina” jest produkowana na wyspie Pag. Linia brzegowa wyspy Pag wyznacza geograficzne granice obszaru produkcji. Wyspa Pag leży między Kanałami Velebit i Kvarner oraz między wyspami Rab, Olib i Vir.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

*Specyfika produktu*

„Paška janjetina” to mięso uzyskane z młodych, lekkich jagniąt rasy Pag karmionych wyłącznie mlekiem owczym. Zgodnie z ustalonymi średnimi wartościami barw L\*, a\*, b\*, w wyniku mierzenia przy użyciu międzynarodowo uznanych metod, mięso jagniąt rasy Pag jest klasyfikowane jako bladoróżowe. Ubój jagniąt rasy Pag we wczesnych stadiach życia pozwala na uzyskanie szczególnych wskaźników mięsa z jagniąt tej rasy (Mioč, B., Vnučec, I., 2010: *Paška janjetina, Dani paške ovce i pašog sira* [Jagnięcina z Pag, owce rasy Pag i ser z mleka owiec rasy Pag]).

Porównanie składu chemicznego tkanki mięśniowej jagniąt rasy Pag, rasy dalmackiej i rasy istryjskiej wskazuje na znaczne różnice w proporcjach tłuszczu (najwyższe wartości u jagniąt rasy Pag), zawartości białka w suchej masie (najniższe wartości u jagniąt rasy Pag) oraz zawartości tłuszczu w suchej masie (najwyższe wartości u jagniąt rasy Pag), (Vnučec, I. (2011): *Odlike trupa i kakvoća mesa janjadi iz različitih sustava uzgoja* [Właściwości tusz i jakość mięsa jagniąt z różnych systemów hodowli], praca doktorska, Wydział Rolniczy, Zagrzeb).

„Paška janjetina” wyróżnia się ze względu na wielowiekową, stosowaną przez pasterzy praktykę nierozdzielania jagniąt od owiec oraz ze względu na ubój jagniąt karmionych mlekiem owczym. W ten właśnie sposób produkuje się jagnięcinę. „Paška janjetina” nie posiada specyficznego zapachu, ponieważ mięso pochodzi z bardzo młodych jagniąt (Barać et al., 2008: *Paška ovca – hrvatska izvorna pasmina* [Owce rasy Pag – chorwacka rasa autochtoniczna], Novalja).

W przeciwieństwie do tradycji na wyspie Pag, gdzie bardzo małe, lekkie jagnięta są poddawane ubojowi w celu umożliwienia produkcji mleka i serów, w sąsiednich regionach o podobnych śródziemnomorskich warunkach (np. na wyspie Cres lub na Półwyspie Istryjskim) ubija się głównie jagnięta o wyższej średniej masie ciała (ok. 20 kg) przeznaczone do produkcji mięsa, tzn. jagnięta o masie tuszy ok. 12 kg, do pieczenia na rożnie.

Pierwsze pisemne wzmianki o jagniętach rasy Pag i ich mięsie pochodzą z bardzo dawnych czasów. Już w 1554 r. historyk Sabollico zauważył, że jagnięta Pag były najsmaczniejsze w całej Ilirii (Karavanić, B., 2006: *Grada za povijest grada i otoka Paga* [Historyczne zapiski o mieście i wyspie Pag], *Stolni kaptol Sv. Stošije*).

„Paška janjetina” to nazwa, która była stosowana od zawsze, o czym świadczą liczne wzmianki historyczne, i jest używana do dziś w codziennej mowie i w handlu (dowód na używanie nazwy w codziennej mowie i w handlu).

Wprowadzanie do obrotu jagnięciny „Paška janjetina” podlega dużym wahaniom sezonowym, ponieważ owce, z których pozyskuje się jagnięcinę, kryje się od czerwca do października (zazwyczaj zaplanowane krycie), a większość jagniąt przychodzi na świat od listopada do marca, przy czym szczyt notuje się w styczniu.

#### *Specyfika obszaru geograficznego*

##### *Czynniki naturalne*

Na wyspie Pag przeważa klimat śródziemnomorski, z suchym i ciepłym latem oraz nieco chłodniejszą zimą. Jedną z cech szczególnych wyspy Pag są jej skaliste pastwiska poddawane działaniu wiatru bora i otoczone siecią murów z kamieni bez zaprawy. Taki krajobraz jest charakterystyczny dla Chorwacji. Żadna inna chorwacka wyspa nie podlega działaniu wiatru bora w takim stopniu jak Pag, co sprawia że jest ona „najbardziej jałową” wyspą w chorwackiej części Morza Adriatyckiego. Większość wyspy składa się ze skalistych pastwisk pokrytych roślinnością z rodzaju *Asphodelus* i *Chrysopogon*, których bioprodukcja stanowi podstawę hodowli owiec na wyspie; ponadto na skalistych glebach rośnie tu ostnica i szaflwia lekarska – odmiany przystosowane do suszy. Ponad 300 gatunków roślin rośnie na skalistych pastwiskach wyspy Pag, na których wypasa się owce rasy Pag. Są to przeważnie gatunki charakterystyczne dla flory śródziemnomorskiej.

Stożkowaty kształt głowy oraz sprawność szczęk i warg pozwala owcom rasy Pag na dotarcie do trawy między kamieniami, pod kamieniami, na kamieniach i wśród krzewów, a tym samym na przetrwanie w surowych warunkach.

Gleby na wyspie Pag można zasadniczo podzielić na dwie grupy: gleby antropogeniczne (wszystkie grunty orne) oraz pastwiska/łąki/gleby leśne (słabo rozwinięte gleby obejmujące gleby wapienne/dolomitowe i skały, płytkie gleby brunatne i terra rossa), na których wypasa się owce rasy Pag.

Dominuje tu wiatr bora, który często osiąga sztormową siłę. Przynosi ze sobą krople wody morskiej i pokrywa nią całą wyspę, co powoduje powstanie osadu soli, który znacznie zwiększa stężenie soli w glebie i roślinności.

##### *Czynniki ludzkie*

Od wieków mieszkańcy wyspy Pag zajmują się rolnictwem. Stara piosenka ludowa potwierdza, że wyspa Pag od dawna kojarzyła się z jagnięciną: „O wyspo Pag! Nasza dumo i radości, dajesz nam liczne bogactwa – sera, wina i jagnięciny wystarczy na wiele lat”.

Każdy region Chorwacji ma inne tradycje w zakresie hodowli owiec, zależnie od zamierzonego wykorzystania produktu i utrwalonych zwyczajów konsumentów. Wiek i masa jagniąt poddawanych ubojowi do produkcji „Paška janjetina” wynikają z tradycji hodowlanych na wyspie Pag, gdzie bardzo młode jagnięta (do 45 dni) poddaje się ubojowi w celu uzyskania lekkich tusz (o masie do 10 kg). Głównym powodem uboju młodych, lekkich jagniąt jest możliwość jak najwcześniejszego rozpoczęcia dojenja i wykorzystywanie szczytu laktacji w celu produkcji mleka przetwarzanego na ser z wyspy Pag.

#### *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a produktem*

Nazwa „Paška janjetina” pochodzi od regionu, w którym hoduje się owce rasy Pag, tj. od wyspy Pag.

Zgodnie z tradycją owce hodowane na wyspie Pag są przeznaczone głównie do produkcji mleka, które z kolei przeznaczone jest do produkcji sera. Wszystkie techniki hodowli zostały dostosowane do tego celu, a hodowcy uzyskują większość swoich dochodów właśnie ze sprzedaży mleka owczego. Z tego powodu, w odróżnieniu od sąsiednich regionów, jagnięta poddawane ubojowi na wyspie Pag są bardzo małe i lekkie oraz są karmione mlekiem owczym, co nadaje jagnięcinie „Paška janjetina” jej bladoróżowy kolor. Silny związek między produktem „Paška janjetina” a obszarem geograficznym jest wynikiem tradycji i różnych okoliczności. Owce rasy Pag należą do autochtonicznej dla wyspy Pag rasy i są hodowane wyłącznie na tej wyspie. Od urodzenia do uboju jagnięta są cały czas utrzymywane przy owcach, co zapewnia, że ssą mleko. Jagnięta poddaje się ubojowi, gdy mają nie więcej niż 45 dni, w zatwierdzonych ubojniach na wyspie Pag, co pozwala na unikanie narażenia młodych jagniąt na stres i ewentualną śmierć w wyniku transportu do innych obszarów. Badania wykazały, że właściwości tusz i jakość mięsa jagniąt rasy Pag różnią się od tusz i mięsa jagniąt podobnych ras przede wszystkim na skutek wczesnego uboju ssących jagniąt, co wynika z tradycji hodowlanych na wyspie Pag. Wysoką zawartość tłuszczu w tkance mięśniowej jagniąt rasy Pag można przypisać tej rasie, ale także faktowi, że jagnięta żywią się mlekiem owczym, które – ze względu na swoją wysoką zawartość tłuszczu – jest bardzo bogate w energię.

Ze względu na łagodny klimat śródziemnomorski owce i jagnięta rasy Pag spędzają całe swoje życie na wolnym powietrzu. Utrzymywanie owiec i jagniąt na zewnątrz zarówno w dzień, jak i w nocy, nasłonecznienie i wiatr bora, niezanieczyszczone pastwiska oraz świeże morskie powietrze również mają wpływ na jakość mięsa, które odróżnia się od mięsa jagniąt utrzymywanych na kontynencie. Skład gatunkowy pastwisk na wyspie Pag przekłada się na jakość mleka owczego i jakość mięsa jagniąt rasy Pag karmionych tym mlekiem (praca naukowa, Ljubičić, I. et al., 2012, *Florni sastav ovčarskih pašnjaka otoka Paga* [Skład gatunkowy pastwisk dla owiec na wyspie Pag]). Szczególne warunki rolno-klimatyczne, specyfika i różnorodność roślinności oraz liczne odmiany roślin aromatycznych i leczniczych nadają produktowi „Paška janjetina” charakterystycznego, wyraźnie „śródziemnomorskiego” smaku. Wysokie stężenie soli w glebie i częste występowanie „osadów soli” ma bezpośredni wpływ na strukturę i jakość roślinności, co z kolei wpływa na jakość mleka owczego rasy Pag i mięsa „Paška janjetina” (Mioč et al., 2011, *Program uzgoja ovaca u Republici Hrvatskoj*[Program hodowli owiec w Chorwacji], Zagrzeb).

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/PASKA%20JANJETINA/Specifikacija%20Paška%20janjetina0001.pdf>

---