Ref. Ares(2015)2572149 - 19/06/2015

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Paška janjetina”

EU br.: [samo za uporabu u EU-u]

ZOI (X) ZOZP ( )

1. NAZIV

„Paška janjetina”

2. DRŽAVA ČLANICA ILI TREĆA ZEMLJA

Republika Hrvatska

3. OPIS POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.1. Svježe meso (i nusproizvodi klanja)

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Paška janjetina“ je svježe meso dobiveno klanjem mlade muške i ženske sisajuće janjadi, ojanjene na otoku Pagu od istoimene hrvatske zaštićene izvorne pasmine ovaca - paške ovce, koju se uzgaja isključivo na otoku Pagu.

Na otoku Pagu kolju vrlo mladu i laganu janjad koja do klanja, a radi sisanja, danonoćno boravi s ovcama na pašnjaku i u staji. Janjad paške ovce za proizvodnju „Paške janjetine“ pri klanju ne smije biti starija od 45 dana (računajući od datuma janjenja do datuma klanja).

Trup paškog janjeta pripada kategoriji trupova mase do 13 kg. Dugačak je najviše 62 cm i težine od 4 do 10 kg; meso je blijedoružičasto, finih i nježnih, mašću protkanih mišićnih vlakana, s malom količinom masnog i vezivnog tkiva, bez izrazitog mirisa po janjetini (ovčetini).

„Paška janjetina“ je blijedoružičaste boje kao posljedice hranjenja isključivo ovčjim mlijekom i klanja izrazito mlade janjadi. Masno tkivo paške janjadi (subkutano i abdominalno) mora biti bijele boje, bez ikakvih primjesa žućkaste i žute nijanse. Trup zaklane janjadi je prekriven vrlo tankim, gotovo prozirnim slojem subkutanog masnog tkiva.

„Pašku janjetinu“ na tržište se stavlja isključivo svježu u obliku trupa ili polovica trupa (dobivenim rasijecanjem trupa po crti razdvajanja, koja prolazi kroz sredinu svakog kralješka i glave kao i kroz sredinu prsne i križne kosti te zdjeličnih kostiju) bez organa probavnog sustava, slezene, kože i donjih dijelova nogu. Pritom su glava i bubrezi s bubrežnim lojem te pluća s grkljanom i srcem i jetra sastavni dio trupa.

„Paška janjetina“ konzumira se isključivo termički obrađena, a meso je izrazito sočno i mekano, ugodnog okusa i blagog mirisa kao posljedice klanja mlade mlijekom hranjene janjadi.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Janjad za proizvodnju "Paške janjetine" prije klanja hrani se isključivo ovčjim mlijekom.

3.4. Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u identificiranom zemljopisnom području

Sve faze proizvodnje „Paške janjetine" moraju se odvijati unutar zemljopisnog područja iz točke 4.

Postupak proizvodnje obuhvaća:

1. Uzgoj paške ovce
2. Pripust i janjenje paške ovce
3. Uzgoj paške janjadi
4. Klanje paške janjadi

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

„Pašku janjetinu" na tržište se plasira svježu u obliku polovice trupa ili cijelog oguljenog trupa s glavom, bez donjih dijelova nogu te s iznutricama odnosno organima prsne i trbušne šupljine (jetra, pluća s grkljanom i srcem, bubrezi s bubrežnim lojem). "Paška janjetina" stavljena na tržište mora biti omotana u prozirnu samoprijanjajuću plastičnu foliju.

Pakiranje, odnosno omatanje "Paške janjetine" u plastičnu foliju obavlja se nakon klanja u klaonicama na otoku Pagu, a prije stavljanja proizvoda na tržište, kako bi se sačuvala svježina mesa, a time održala i njegova kakvoća te higijenska ispravnost.

3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

"Paška janjetina" stavljena na tržište mora biti označena žigom odobrene klaonice u kojoj je obavljeno klanje.

4. SAŽETA DEFINICIJA ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

„Pašku janjetinu" proizvodi se na području otoka Paga. Otok Pag se nalazi između Velebitskog kanala i Kvarnerića te između otoka Raba, Oliba i Vira, u neposrednoj blizini kopna. Uzgojno i proizvodno područje paške ovce i „Paške janjetine" čine Gradovi Pag i Novalja te Općine Kolan i Povljana. Granica zemljopisnog područja proizvodnje je obalna crta otoka Paga.

5. POVEZANOST SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM

Posebnost proizvoda

„Paška janjetina" je meso dobiveno od mlade i lagane paške janjadi, hranjene isključivo ovčjim mlijekom. Prema utvrđenim prosječnim pokazateljima boje L*, a* i b*, izmjerenim po međunarodno priznatoj metodi, meso paške janjadi svrstava se u kategoriju blijedoružičastog. Klanje paške janjadi u ranoj dobi rezultira specifičnim

klaoničkim pokazateljima janjadi paške ovce (Mioč, B., Vnučec, I. 2010: Paška janjetina, Dani paške ovce i paškog sira, Zbornik predavanja).

Uspoređivanjem kemijskog sastava mišićnog tkiva janjadi paške ovce, dalmatinske pramenke i istarske ovce utvrđene su značajne razlike u udjelu masti (značajno najveći udio u paške janjadi), bjelančevina u suhoj tvari (najmanje u paške janjadi) i masti u suhoj tvari (najviše u paške janjadi) (Vnučec, I. (2011): Odlike trupa i kakvoća mesa janjadi iz različitih sustava uzgoja, doktorska disertacija, Agronomski fakultet, Zagreb).

„Paška janjetina" je posebna zato što paški ovčari od davnina nakon janjenja ne odvajaju janjad od ovaca, odnosno kolju janjad sa sise. Na taj način proizvodi se janjeće meso. „Paška janjetina" nema posebnog mirisa obzirom da meso potječe od jako mlade sisajuće janjadi za razliku od mesa starije janjadi (Barać i sur., 2008.: Paška ovca – hrvatska izvorna pasmina, Novalja).

Suprotno od tradicije otoka Paga, gdje radi proizvodnje mlijeka i sira kolju vrlo mladu i laku janjad, u susjednim područjima i sličnim mediteranskim uvjetima (primjerice na otoku Cresu i poluotoku Istri) kolju stariju janjad veće prosječne tjelesne mase (oko 20 kg) ponajviše za proizvodnju mesa tj. janjećeg trupa klaoničke mase oko 12 kg za pripremu na ražnju.

Prvi pisani tragovi o paškoj janjadi i janjetini sežu daleko u prošlost. Tako povjesničar Sabollico još davne 1554. godine ističe da su paški janjci debeli i najukusniji u čitavom Iliriju (Karavanić, B. 2006.: Građa za povijest grada i otoka Paga, Stolni kaptol Sv. Stošije).

„Paška janjetina" naziv je koji se oduvijek koristio, o čemu svjedoče brojni povijesni dokazi, a isti naziv koristi se i danas u svakodnevnom govoru i trgovini (Dokaz o korištenju naziva u svakodnevnom govoru i trgovini).

Ponuda „Paške janjetine" na tržištu izrazito je sezonskog karaktera budući da se ovce za proizvodnju "Paške janjetine" uglavnom pripušta od lipnja do listopada, najčešće planskim pripustom tako da janjenje traje od studenoga do ožujka, a većina janjenja bude u siječnju.

Posebnost zemljopisnog područja

Prirodni čimbenici

Na otoku Pagu prevladava mediteranska klima toplih i suhih ljeta te nešto hladnije zime. Jedna od posebnosti otoka Pagu su burom ogoljeni krševiti pašnjaci, uzduž i poprijeko ograđeni "suhozidom". Ovakva priroda je jedinstvena u Hrvatskoj; niti jedan hrvatski otok nije pod tolikim djelovanjem bure zbog koje je „najogoljeniji" otok na hrvatskom Jadranu. Najveći dio površine otoka čine kamenjarski pašnjaci primorskog brdena i kršina na čijoj se bioprodukciji temelji pašno ovčarstvo otoka te kamenjar kovilja i ljekovite kadulje-sitne, suši prilagođenih biljnih vrsta. Zahvaljujući šiljatom obliku glave, pokretljivosti vilica i usana paška ovca može doseći vlati trave između i ispod kamena, u kamenu i žbunju te tako opstati i preživjeti u najsurovijim uvjetima.

Tlo na Pagu u grubo se može podijeliti u dvije skupine, i to na antropogena tla (sve obradive površine) i pašnjačko – livadno – šumska tla (slabo razvijena tla koja čine vapneno – dolomitna crnica i kamenjar, plitka smeđa tla i crvenica) na kojima pasu paške ovce.

Bura je dominantan vjetar na otoku Pagu koja često dostiže i olujne jačine i s mora podiže kapljice vode te ih raznosi po cijelom otoku uzrokujući „posolice“, čime se na tlu i vegetaciji znatno povećava koncentracija soli.

Ljudski čimbenici

Stanovnici otoka Paga od davnih vremena bave se poljoprivredom, a da je Pag od davnina poznat po janjetini svjedoči i stari narodni napjev: „Pagu grade, naša mila diko, u teb ima svega preveliko. Sira, vina, a i janjetine, da bi bilo za duge godine“.

Ovčarska tradicija različita je u pojedinim dijelovima Hrvatske, a ovisi o proizvodnoj namjeni i ustaljenim navikama potrošača. Dob i masa janjadi pri klanju za proizvodnju “Paške janjetine” rezultat su ovčarske tradicije otoka Paga pa tako na Pagu kolju vrlo mladu janjad (u dobi do 45 dana) radi dobivanja laganih trupova (do 10 kg). Glavni razlog klanja mlade i lagane janjadi je što je moguće raniji početak mužnje i iskorištavanje vrha laktacije za proizvodnju mlijeka koje se prerađuje u paški sir.

Uzročno posljedična povezanost zemljopisnog područja i proizvoda

„Paška janjetina“ dobila je ime po uzgojnom području paške ovce – otoku Pagu.

U skladu s ovčarskom tradicijom, paške ovce uzgajane na otoku Pagu primarno su namijenjene proizvodnji mlijeka za proizvodnju Paškog sira, čemu je prilagođena i cijela uzgojna tehnologija te uzgajivači glavninu prihoda ostvaruju prodajom ovčjeg mlijeka. Iz tog razloga, za razliku od drugih susjednih područja, na otoku Pagu kolju vrlo mladu i laganu janjad, hranjenu ovčjim mlijekom.

Snažna poveznica “Paške janjetine” i zemljopisnog područja rezultat je tradicije i stjecaja različitih okolnosti: paška ovca je autohtona, zaštićena pasmina otoka Paga te se uzgaja samo na otoku Pagu. U razdoblju od janjenja do klanja janjad neprekidno boravi zajedno s ovcama i siše. Janjad kolju u dobi od maksimalno 45 dana u odobrenim klaonicama na otoku Pagu kako bi se eliminirao stres i izbjegla eventualna smrt tako mlade janjadi tijekom transporta do drugih područja. Istraživanjima je utvrđeno da se odlike trupa i kakvoća mesa paške janjadi razlikuju u usporedbi s janjadi sličnih pasmina, a ponajviše su zasluga ranog (“sa sise”) klanja paške janjadi, što je posljedica ovčarske tradicije otoka Paga. Visok sadržaj masti u mišićnom tkivu paške janjadi može se pripisati utjecaju pasmine, ali i hranidbe janjadi mlijekom paških ovaca koje je zbog visokog sadržaja masti izrazito bogato energijom.

Zbog blage mediteranske klime, paške ovce zajedno sa janjadi životni vijek provode na otvorenom. Držanje ovaca i janjadi danonoćno na otvorenom, na buri i suncu, nezagađenim pašnjacima i svježem morskom zraku, također utječe na odlike kakvoće mesa čineći ga drugačijim od mesa janjadi iz kontinentalnih područja.

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak Provedbene Uredbe Komisije (EU) br. 668/2014 od 13. lipnja 2014. o utvrđivanju pravila za primjenu Uredbe (EU) br. 1151/2012 objavljene u Službenom listu br. L 179 od 19. lipnja 2014. godine)
http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/PASKA%20JANJETINA/Specifikacija%20proizvoda%20Paška%20janjetina.pdf