Ref. Ares(2014)1736703 - 27/05/2014

JEDINSTVENI DOKUMENT

NAZIV PROIZVODA

“Meso zagorskog purana“

□ ZAŠTIĆENA OZNAKA IZVORNOSTI

X ZAŠTIĆENA OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

1. NAZIV ZAŠTIĆENOG POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA

„Meso zagorskog purana“

2. DRŽAVA ČLANICA ILI TREĆA ZEMLJA

Republika Hrvatska

3. OPIS POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA

3.1. Kategorija proizvoda

1.1. Meso i iznutrice

3.2. Opis proizvoda

Meso zagorskog purana je proizvod koji se dobiva klanjem autohtone hrvatske pasmine zagorski puran u dobi od 6 do 8 mjeseci koji su uzgojeni tradicijskom tehnologijom na području Hrvatskog Zagorja. Težina zagorskih purana u dobi od 6 do 8 mjeseci iznosi od 6 do 8 kg, a težina purica od 3 do 5 kg žive vage.

Meso zagorskog purana ima miris s naglašenom aromom livadske flore, a meso je sočno, finog okusa i poželjne žvačnosti. Parafrazirajući njemačkog znanstvenika Mayerhofera može se navesti da meso zagorskog purana ima tri vrste okusa: „govedine, teletine i svinjetine, jer je meso na bataku tamno i čvrsto, a na prsima nježno i bijelo, dok je sa strane i s vrata masnije…“ (PZ „Puran zagorskih brijega“, Puti i steze purana zagorskih brega, 2008. str. 16.).

Na području Hrvatskog zagorja obitavaju četiri soja zagorskih purana koji se koriste za proizvodnju mesa zagorskog purana, i to: brončani, crni, sivi i svijetli tip.

3.3. Sirovine (samo za prerađene proizvode)

3.4. **Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)**

Hranidba zagorskih purana se odvija u dvije faze tijekom uzgojne godine. U prvoj fazi do 8. tjedna starosti podmlatka je moguća tradicionalna prehrana i/ili korištenje krmnih smjesa. U kasnijoj fazi uzgoja, u dobi do 32. tjedna starosti podmlatka, osnova hranidbe zagorskog purana je zelena ispaša uz dodatak kukuruza i/ili krmnih smjesa.

3.5. **Faze proizvodnje koje se moraju odvijati u određenom zemljopisnom području**

Zagorski purani namijenjeni za proizvodnju „Meso zagorskog purana“ moraju biti uzgojeni na području Hrvatskog zagorja, kako je definirano u točki 4.

Faze proizvodnje u zemljopisnom području odvijaju se na slijedeći način:

Razmnožavanje i uzgoj podmlatka

Na jednog rasplodnog purana potrebno je ostaviti do 7 rasplodnih purica istog soja. Purice zagorskog purana, u prirodnim, ekstenzivnim uvjetima uzgoja nesu jaja isključivo u sezoni proljeće - ljeto. Inkubacija traje 28 dana. Za zagorske purane u vrijeme rasploda i uzgoja podmlatka u dobi od 8. tjedana starosti potrebno je osigurati zatvoreni prostor i ograđeni ispust.

Smještaj zagorskih purana

U prvoj fazi uzgoja do 8 tjedana starosti, pomladak zagorskih purana drži se u zatvorenom prostoru. Odrasli zagorski purani veći dio života provode na otvorenom, kreću se slobodno livadama, voćnjacima, šumarcima i drugim vegetacijom bogatim staništima. Samo u nepovoljnim vremenskim prilikama i noću, zagorskim puranima se osigurava čvrsto sklonište, odnosno peradnjak. Na 1 ha zelene površine moguć je razvoj maksimalno 400 purana.

Hranidba zagorskih purana

U prvoj fazi uzgoja do 8 tjedana starosti koristi se tradicionalna prehrana i/ili krmne smjese. U kasnijoj fazi uzgoja, u dobi do 32 tjedna starosti, osnova hranidbe zagorskog purana je zelena ispaša uz dodatak kukuruza i krmnih smjesa.

3.6. **Posebna pravila koja se odnose na rezanje, ribanje, pakiranje itd.**

Meso zagorskog purana na tržište se stavlja svježe ili zamrznuto, zapakirano kao očišćeni trup ili zapakirana polovica očišćenog trupa.

3.7. **Posebna pravila koja se odnose na označavanje**

Pri označavanju proizvoda uz navod „Meso zagorskog purana“ nije dozvoljeno navođenje drugih riječi kao što su: purica, domaći, tradicionalni, ekološki, pravi i sl.

4. SAŽETA DEFINICIJA ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

Područje Hrvatskog zagorja obuhvaća cijelo područje Krapinsko-zagorske županije odnosno gradove: Donja Stubica, Klanjec, Krapina, Oroslavje, Pregrada, Zabok, Zlatar i općine: Bedekovčina, Budinščina, Desinić, Đurmanec, Gornja Stubica, Hrašćina, Hum na Sutli, Jesenje, Konjščina, Kraljevec na Sutli, Krapinske Toplice, Kumrovec, Lobor, Mače, Marija Bistrica, Mihovljan, Novi Golubovec, Petrovsko, Radoboj, Stubičke Toplice, Sveti Križ Začretje, Tuhelj, Veliko Trgovišće, Zagorska Sela i Zlatar Bistrica, cijelo područje Varaždinske županije odnosno gradove: Varaždin, Ivanec, Lepoglava, Varaždinske Toplice, Ludbreg, Novi Marof i općine: Bednja, Beretinec, Breznica, Breznički Hum, Cestica, Donja Voća, Martijanec, Gornji Kneginec, Jalžabet, Klenovnik, Ljubešćica, Mali Bukovec, Maruševec, Petrijanec, Sračinec, Sveti Đurđ, Sveti Ilija, Trnovec Bartolovečki, Veliki Bukovec, Vidovec, Vinica i Visoko, te rubne dijelove Zagrebačke županije koji graniče s Krapinsko-zagorskom i Varaždinskom županijom odnosno općine: Brdovec, Marija Gorica, Pušća, Dubravica, Luka, Jakovlje, Bistra i Bedenica.

5. POVEZANOST SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM

5.1. Specifičnosti zemljopisnog područja

Prema geografskom položaju te horizontalnoj i visinskoj izraženosti reljefa, područje Hrvatskoga zagorja karakterizira kontinentalna klima. Hrvatsko zagorje u geografskom pogledu predstavlja valovitu, brežuljkastu i humovitu dolinu, koja je sa tri strane okružena gorama, a sa južne strane je otvorena prema rijeci Savi. Gorje koje okružuje Hrvatsko zagorje sastoji se od sklopa Ivančice, Kosteljskog gorja i Zagrebačke gore i bogato je šumskom vegetacijom. U Hrvatskom zagorju postoji velik broj većih i manjih izvora i potoka koji povoljno djeluju na porast vegetacije na pašnjacima i livadama na kojima se vrši napasivanje zagorskih purana. Na livadama poslije košnje, a zatim po strništu i šikarama purani nalaze i velik broj kukaca (skakavci i sl.) i gujavica koji predstavljaju dodatni izvor bjelančevina.

Zagorski puran se uzgaja na području Hrvatskog zagorja od druge polovice 16. stoljeća. Prema zapisima Magistrata Mletačkog, kako navodi Georg Kodinetz, u Hrvatsko zagorje je donesen iz Italije te je po istima prvi pečeni puran bio na stolu lepoglavskih Pavlina na Veliku Gospu 1561. godine te se ondje počeo i uzgajati. Izvoz purana je vršen tijekom mjeseca studenog i do sredine prosinca, kad je i potražnja bila najveća. Purani su na različite načine prikupljani po selima te su dopremani na željezničku postaju u Zlataru. Purani su se izvozili pretežno zaklani. Način klanja razlikovao se za pojedine zemlje. Primjerice, za englesko tržište purani su „klani“ na „lovački“ način, okretanjem vrata, pri čemu je krv ostajala u tijelu. Potom su spremljeni u sanduke te stavljeni u specijalne vagone s ledom. Transport do Londona je trajao 4 - 5 dana (Kronacher, Zeitschrift für Tierzüchtung und Züchtungsbiologie, 1940. str. 141-144).

Procvat u proizvodnji zagorskog purana odnosno mesa zagorskog purana je usko povezan s izvozom purana. Izvoz je započeo koncem 19. stoljeća (Statističko izvješće Trgovačko-obrtničke komore u Zagrebu 1892, str. 255). Najveći izvoz bilježi se tridesetih godina prošlog stoljeća.

Pokazatelj o trenutnom stanju u uzgoju zagorskog purana je broj registriranih uzgajivača zagorskog purana i broj rasplodnih životinja koji se vodi pri Hrvatskoj poljoprivrednoj agenciji (HPA). Proizvodnja zagorskog purana odnosno mesa zagorskog purana predstavlja značajan izvor prihoda za dio obiteljskih gospodarstva na području Hrvatskog zagorja (Ernoić, M., Kovačić, D., Ozimec, R., Vincek, D. Opravdanost tradicijskog uzgoja zagorskog purana i njihov doprinos gospodarskom razvoju sjeverozapadne Hrvatske, 2005, str. 6).

Zagorski puran se od 1998. godine nalazi se na popisu izvornih i zaštićenih pasmina Republike Hrvatske (Popis izvornih i zaštićenih pasmina i sojeva domaćih životinja te njihov potrebit broj, Narodne novine broj 127, 1998), a od 2000. godine je upisan u svjetski registar pasmina domaćih životinja koji se vodi pri FAO-u (World Watsch List for domestic animal diversity, 2000, str. 185).

5.2. **Specifičnost proizvoda**

Naziv Zagorski puran u literaturi se pri put spominje dvadesetih godina prošlog stoljeća.
„Meso zagorskog purana“ je tržišni ugled stekao prvenstveno zbog kakvoće svog mesa. Tako primjerice Julije Oberhofer, direktor poljoprivrednog dobra Božjakovina, navodi: „Naša domaća pura je različite boje. Dosegne težinu 7-8 kg. Meso je fino, zbog kojeg je upravo naš zagorski puran stekao osobit glas na svjetskim tržištima“ (Oberhofer: Peradarstvo, Vlastita naklada, 1929, str. 118-119).

Među receptima s zagorskim puranom najpoznatija su dva tradicionalna: „Punjeni zagorski puran“ i „Zagorski puran s mlincima“. Kulinarska prednost „Mesa zagorskog purana“ u odnosu na druge vrste puretine koje se nude na tržištu je njegova težina. Očišćena purica dostiže težinu od 2,5 – 3,5 kg, a puran od 4 - 5 kg, a to su najpoželjnije i najtraženije tjelesne težine kod pečenja.
Kakvoća „Mesa zagorskog purana“ najbolje se doživljava konzumacijom pečenog mesa, kada se hlapljenjem masnih kiselina oslobađa aroma koju su purani tijekom ispaše pohranili u svojoj intramuskularnoj i abdominalnoj masti. „Meso zagorskog purana“ je sočno, finog okusa i poželjne žvačnosti.
Tržišnu vrijednost „Mesa zagorskog purana“ dobro ilustrira njegova puno veća cijena u usporedbi s drugim puretinama na tržištu. Zbog svoje kakvoće, ali i visoke cijene „Meso zagorskog purana“ je proizvod koji se uvijek konzumirao u posebnim prigodama te se i danas konzumira tijekom blagdanskih i obiteljskih proslava, najčešće kao božićna i/ili uskršnja pečenka.

5.3. **Za zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla uzročna veza između zemljopisnog područja i kakvoće, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda**

Naziv proizvoda „Meso zagorskog purana“ je usko povezano s imenom uzgojnog područja, Hrvatskim zagorjem, po kojem je proizvod i dobio ime.
Ugled proizvoda „Meso zagorskog purana“ i povezanost proizvoda s zemljopisnim područjem pokazuju i rezultati anketnog istraživanja koje je 2010. godine provedeno na reprezentativnom uzorku u Hrvatskoj. Poznatost imena zagorski puran je vrlo velika, apsolutna u sjevernoj Hrvatskoj 100% (u okviru koje je smješteno i Hrvatsko zagorje), zatim u središnjoj Hrvatskoj (99%), Zagrebu (97%) te Slavoniji (96%). Pri tome u sjevernoj Hrvatskoj većina ispitanika spontano povezuje pojam purana i regiju Zagorje (68%). Asocijacije koje potrošači najviše vežu uz zagorskog purana je zdravo i kvalitetno meso (90%) te ekološki, zdrav uzgoj (80%). Više od polovice ispitanika (53%) preferira kakvoću

mesa zagorskog purana (Valicon, Zagorski puran, poznavanje i image, rezultati anketnog istraživanja 2010., str. 13).
Najveća tržišna prednost „Mesa zagorskog purana“ je njegova sočnost, fini okus i poželjna žvačnost te idealna težina za pečenje. Ova obilježja su u izravnoj vezi s tradicijskom tehnologijom proizvodnje zagorskog purana koja se razvila i očuvala u Hrvatskom zagorju do današnjih dana. Zahvaljujući izoliranom uzgoju bez miješanja s drugim pasminama i negativnoj selekciji (životinje sitnije građe su ostavljane za uzgoj) zagorski je puran ostao u okvirima svoga divljeg pretka, odnosno mala životinja. S druge pak strane, zagorski puran se već stoljećima uzgaja slobodnim sustavom držanja koji podrazumijeva da životinje veći dio života provode na otvorenom, krećući se slobodno livadama, voćnjacima, šumarcima i drugim vegetacijom bogatim staništima skupljajući hranu pri čemu posebno vrijedan izvor bjelančevina predstavljaju kukci (skakavci i sl.) i gujavice. Zato je „Meso zagorskog purana“ nutritivno vrijedan prehrambeni proizvod.

Da bi se očuvala tradicijska tehnologija proizvodnje zagorskog purana odnosno mesa zagorskog purana, a time i posebnost ovog proizvoda, u specifikaciji je propisan obvezatan uzgoj purana na otvorenom i minimalno 25 m^2 zelene površine za uzgoj jednog purana.

MJESTO OBJAVE SPECIFIKACIJE

http://www.mps.hr/UserDocsImages/Ispravak%20Specifikacija-Meso-zagorskog-purana-OZP.pdf