

UDRUGA UZGAJIVAČA PAŠKE OVCE

„ROGUJICA“

Ljudevita Gaja 21, Pag

„PAŠKA JANJETINA“

Oznaka izvornosti

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

U Pagu, prosinac 2015. godine

SADRŽAJ

1. NAZIV PROIZVODA	1
2. OPIS PROIZVODA	1
3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE	1
4. DOKAZ O PODRIJETLU	2
5. OPIS METODE DOBIVANJA PROIZVODA	2
6. POVEZANOST IZMEĐU PROIZVODA I ZEMLJOPISNOG PODRUČJA	3
6.1. Posebnosti zemljopisnog područja	3
6.2. Posebnosti proizvoda	4
6.3. Uzročno posljedična povezanost između zemljopisnog područja i proizvoda	6
7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU	6
8. SPECIFIČNA PRAVILA OZNAČAVANJA PROIZVODA	6

PRILOZI

Prilog 1. Trupovi paške janjadi

Prilog 2. Administrativna karta uzgojnog područja i zemljovid Republike Hrvatske

Prilog 3. Dokazi o podrijetlu

Prilog 4. Povijesni dokazi

Prilog 5. Pregled znanstvenih i stručnih radova o paškoj ovci i „Paškoj janjetini“

Prilog 6. Posebnosti zemljopisnog područja

1. NAZIV PROIZVODA

„PAŠKA JANJETINA“

2. OPIS PROIZVODA

„Paška janjetina“ je meso dobiveno klanjem mlade muške i ženske sisajuće janjadi, ojanjene od istoimene hrvatske 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 janjeta za proizvodnju „Paške janjetine“ (Prilog 1.: Trupovi paške janjadi) pripada kategoriji trupova do 13 kg. Dugačak je najviše 62 cm i težak od 4 do 10 kg; meso je blijedoružičasto, finih i nježnih, mašću protkanih mišićnih vlakana, s malom količinom masnog i vezivnog tkiva, posebne arome bez izrazitog mirisa po janjetini (ovčetini). „Paška janjetina“ je blijedoružičaste boje koja je posljedica hranidbe janjadi isključivo ovčjim mlijekom i klanja izrazito mladih grla. 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 plasira 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. „Pašku janjetinu“ na tržište se plasira isključivo svježu.

„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. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE

„Pašku janjetinu“ proizvodi se na području cijelog 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 Poveljana (Prilog 2.: Zemljovid Republike Hrvatske i administrativna karta otoka Paga odnosno uzgojnog i proizvodnog područja „Paške janjetine“). Granica zemljopisnog područja proizvodnje je obalna crta otoka Paga.

4. DOKAZ O PODRIJETLU

Janjad za proizvodnju „Paške janjetine“ potječe od ovaca izvorne pasmine paška ovca (matična i osnovna stada) upisanih u Jedinствeni registar domaćih životinja (JRDŽ).

Svaki proizvođač „Paške janjetine“ mora voditi Farmsku knjigu (Prilog 3.1.: Farmska knjiga- Obrasci za vođenje evidencije o proizvodnji „Paške janjetine“).

Prije transporta janjadi do klaonice posjednik životinje ispunjava Putni list (Prilog 3.2 Putni list za ovce i koze.). Posjedniku životinja veterinar dodjeljuje Svjedodžbu o zdravstvenom stanju (Prilog 3.3. Svjedodžba o zdravstvenom stanju i mjestu podrijetla životinje). Službeni veterinar u klaonici uspoređuje JŽB (jedinствeni životni broj) kojim su označene životinje dopremljene u klaonicu, s JŽB - em iz Putnog lista. Ako su navedeni podaci usklađeni životinju se može zaklati. Tjelesnu masu i dob zaklane janjadi moguće je utvrditi temeljem Zapisnika o razvrstavanju ovčjih trupova i polovica (Prilog 3.4. Zapisnik o razvrstavanju ovčjih trupova i polovica).

5. OPIS METODE DOBIVANJA PROIZVODA

Uzgoj paške ovce

Na otoku Pagu ovce stoljećima uzgajaju na stari tradicijski način: cjelodnevnim (dan i noć) cjelogodišnjim boravkom ovaca na najčešće suhozidom ograđenim prirodnim, krškim, mediteranskim pašnjacima. Paški pašnjaci su pregoni i na njima ovce pasu tijekom cijele godine. 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 najsirovijim uvjetima.

Na pašnjacima su izgrađene nastambe ili nadstrešnice zatvorene sa sjeverne strane u koje se ovce sklanjaju pri ekstremnim vremenskim uvjetima. Navedene objekte se koristi i za skladištenje sijena te za mužnju tijekom zime i nevremena.

Pripust i janjenje paške ovce

Ovce se uglavnom pripušta od lipnja do listopada, najčešće planskim pripustom tako da janjenje traje od studenoga do ožujka, a većina janjenja bude u siječnju (Prilog 5.1. Sušić i sur., 2008.: Paška ovca: učestalost janjenja i rodna masa janjadi tijekom zimsko-proljetne sezone. XVI. kongres Mediteranske federacije za zdravlje i produktivnost preživača, Zbornik radova, str. 521- 525.), što znači da je ponuda „Paške janjetine“ na tržištu izrazito sezonska. Ovce se neposredno prije janjenja smješta na pregon na kojemu je i staja kako bi se janjile u kontroliranim uvjetima. Nakon janjenja janje ostaje uz ovcu sve do klanja.

Hranidba paške janjadi

U tehnologiji hranidbe mlade paške janjadi mlijeko je njihov jedini obrok. U proizvodnji „Paške janjetine“ ne primjenjuje se odbiće niti klasični tov janjadi na pašnjaku i/ili u tovilištu. Navedenu tehnologiju uzgoja paške janjadi i proizvodnje janječeg mesa na otoku Pagu prakticiraju desetljećima, osobito u posljednjih pet do sedam desetljeća otkako je mlijeko primarni cilj uzgoja paške ovce.

Klanje paške janjadi

Pašku janjad kolju u odobrenim klaonicama na otoku Pagu.

Janjad kolju u dobi od 25 do 45 dana, računajući od dana janjenja. Nakon klanja i klaoničke obrade trupovi prolaze postupak veterinarskog pregleda tijekom kojeg se utvrđuje zdravstvena ispravnost mesa te se trupovi i polovice označavaju žigom zdravstvene ispravnosti, omotavaju prozирnom samoprjanjajućom plastičnom folijom i otpremaju na tržište.

Stavljanje na tržište „Paške janjetine“

„Pašku janjetinu“ na tržište se stavlja isključivo svježu u obliku trupa ili polovica trupa 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.

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, a posebno higijenska ispravnost. Pakiranjem „Paške janjetine“ u klaonicama, nakon klanja, onemogućuje se kontakt sa nekim od izvora mikrobnog onečišćenja tijekom manipulacije mesa ili transporta. Također, zamatanjem „Paške janjetine“ u plastične folije, u klaonicama u kojima se obavlja klanje, sprječava se kontakt svježeg mesa sa zrakom koji bi mogao dovesti do razgradnje proteina u mesu, a koje može uzrokovati pojavu sluzi na površini mesa i tvorbu neugodnih mirisa.

6. POVEZANOST IZMEĐU PROIZVODA I ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

6.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Prirodni čimbenici

Paškim krajolikom dominiraju burom ogoljeni krševiti pašnjaci, uzduž i poprijeko ograđeni nepreglednom mrežom suhozida, što je jedna od posebnosti područja. Ovakva priroda je jedinstvena u Hrvatskoj te je cijelo područje otoka Paga u širem smislu riječi svojevrsna geografska posebnost. Niti jedan hrvatski otok nije pod toliko izraženim djelovanjem bure zbog koje je „najogoljeniji otok na hrvatskom Jadranu. Najveći dio površine otoka čine kamenjarski pašnjaci primorskog brdena i kršina (*Asphodelo* –

Chrysopogonetum typicum) na čijoj se bioprodukciji temelji pašno ovčarstvo otoka te kamenjar kovilja i ljekovite kadulje-sitne, suši prilagođenih biljnih vrsta. Istraživanjem kamenjarskih pašnjaka otoka Paga ukupno je zabilježena 331 biljna svojta, a većina pripada mediteranskom flornom elementu. (Prilog 5.2. Ljubičić i sur., 2013.: Florni sastav ovčarskih pašnjaka otoka Paga. *Mljekarstvo* 62, str. 269-277).

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. Na otoku prevladava mediteranska klima toplih i suhих ljeta te nešto hladnije zime. 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 (Prilog 6.1. Barać i sur., 2008.: Paška ovca – hrvatska izvorna pasmina, Grad Novalja i Matica hrvatska Novalja, str. 14, 18, 19).

Ljudski čimbenici

O tome da je Pag od davnina bio poznat po janjetini svjedoči stari narodni napjev: „Pagu grade, naša mila diko, u teb ima svega preveliko. Sira, vina, a i janjetine, da bi bilo za duge godine“ (Prilog 4.1. Maržić-Smamjak, 2006.: Zbornik starih paških napjeva, Pag).

Dob i tjelesna masa janjadi pri klanju rezultat su ponajviše ovčarske tradicije, proizvodne namjene i navika potrošača u pojedinim područjima Hrvatske. Tako na Pagu kolju vrlo mladu janjad (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.

6.2. Posebnost proizvoda

„Paška janjetina“ je meso dobiveno od mlade i lagane paške janjadi, hranjene 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. (Prilog 5.3. Mioč i Vnućec, 2010: Paška janjetina, Dani paške ovce i paškog sira, Zbornik predavanja, str. 31, 32)

Uspoređivanjem kemijskog sastava mišićnog tkiva janjadi paške ovce, dalmatinske pramenke i istarske ovce utvrđene su značajne razlike u udjelu masti (značajno veći udio u mesu paške janjadi), bjelančevina u suhoj tvari (manji udio u mesu paške janjadi) i masti u suhoj tvari (značajno više u mesu paške janjadi) (Prilog 5.4. Vnućec, 2011: Odlike trupa i kakvoća mesa janjadi iz različitih sustava uzgoja, doktorska disertacija, Agronomski fakultet, Zagreb, str. 61). 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.

U razdoblju od 1936. do 2012. godine objavljeno je desetak znanstvenih i stručnih članaka o paškoj ovci u inozemnim i domaćim časopisima koji ukazuju na povijest nastanka i proizvodne odlike ove pasmine i kvalitetu mesa paške janjadi („Paške janjetine“) (Prilog 5).

Opsežnija istraživanja klaoničkih pokazatelja janjadi paške ovce započeta su 2007. godine kada su objavljeni i prvi rezultati mesnih odlika paške janjadi. „Paška janjetina“ je posebna (drugačija) 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 (Prilog 6.1. Barać i sur., 2008.: Paška ovca – hrvatska izvorna pasmina, Novalja, str. 75). Suprotno od tradicije otoka Paga, gdje radi proizvodnje mlijeka i sira kolju vrlo mladu i laganu 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) (Prilog 5.5. Mioč i sur., 2007. Mesne odlike hrvatskih pasmina ovaca, Deveto savjetovanje uzgajivača ovaca i koza u Republici Hrvatskoj, Zbornik predavanja, str. 50-51).

Prvi pisani tragovi o paškoj janjadi i janjetini sežu daleko u prošlost. Tako povjesničar Sabollico još davne 1554. godine ističe da su paški janjci najukusniji u čitavom Iliriju (Prilog 4.2. Karavanić, 2006.: Građa za povijest grada i otoka Paga, Stolni kaptol Sv. Stošije, str. 238).

Peričić (2012) navodi da je zbog raznovrsnih trava, mirisnog i ljekovitog bilja otoka Paga „čime se hranilo blago sitna zuba njegovo meso bilo ukusno, ukusnije od onoga u ostalom dijelu Dalmacije“ (Prilog 4.3. Peričić, 2012.: Razvitak gospodarstva otoka Paga u prošlosti, Matica hrvatska Pag, str. 60).

I u prošlosti je ponuda „Paške janjetine“ bila sezonska, što potvrđuje navod Pajalića (1955) da su se ovce tada janjile najvećim dijelom u mjesecu ožujku, ali se janjenje produžilo sve do mjeseca svibnja te da su mušku janjad prodavali mesaru što prije, a za rasplod ostavljali žensku janjad (Prilog 4.4. Pajalić, 1955.: Ovčarenje i ovca na otoku Pagu. Poljoprivredna znanstvena smotra 15, str. 290).

Mitić (1984) ističe da prve informacije o paškoj ovci potiču iz 1933. godine kada je prvi puta izložena *na stočarskoj izložbi u Zagrebu* (Prilog 4.5. Mitić, 1984: Ovčarstvo, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva - Beograd, str. 163).

„Paška janjetina“ izuzetno je tražena pa već desetljećima u gradu Zagrebu i drugdje, u

čuvenim restoranima organiziraju dane (tjedne) „Paške janjetine“ (Prilog 4.6. Oglasi u Večernjem listu 19. 03. 1985., 27. 02. 1986., 04. 03. 1986., 23.02.1987., 03.03.1987., 11.03.1987.).

Od 1998. godine paška ovca je kao hrvatska izvorna pasmina obuhvaćena programom provedbe uzgoja i selekcije ovaca u Republici Hrvatskoj, koji nalaže da se za sva matična grla mliječnih i kombiniranih pasmina obvezno provodi kontrola proizvodnih osobina.

Paška ovca i „Paška janjetina“ bile su predmetom dvaju doktorskih radova obranjenih u 2011. godini (Prilog 5.6. Barać, 2011: Čimbenici proizvodnosti i kemijskog sastava mlijeka paških ovaca, doktorska disertacija, Agronomski fakultet, Zagreb, str. 4. i Prilog 5.4. Vnućec, 2011: Odlike trupa i kakvoća mesa janjadi iz različitih sustava uzgoja, doktorska disertacija, Agronomski fakultet, Zagreb, str. 46, 47, 61).

„Paška janjetina“ naziv je koji se koristi oduvijek, a što potvrđuju povijesni dokazi kao i dokazi da se isti naziv koristi i danas (Prilog 4.7. Dokaz o korištenju imena u svakodnevnom govoru).

6.3. Uzročno posljedična povezanost između zemljopisnog područja i proizvoda

Proizvod „Paška janjetina“ je dobio ime po uzgojnom području paške ovce – otoku Pagu. U skladu s ovčarskom tradicijom otoka Paga, 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. Paška ovca je autohtona hrvatska pasmina koju uzgajaju isključivo na otoku Pagu gdje se i janji. Zbog blage mediteranske klime, paška ovca zajedno sa janjadi cijele godine boravi 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. U razdoblju od janjenja do klanja janjad boravi zajedno s ovcama i siše. Janjad kolju u dobi od maksimalno 45 dana u odobrenim klaonicama na otoku Pagu jer bi svaki duži transport kod tako mlade životinje mogao uzrokovati izraziti stres pa čak i smrt životinje.

Na kvalitetu mlijeka paške ovce, a time i na meso paške janjadi hranjeno ovčjim mlijekom odražava se florni sastav kamenjarskih pašnjaka otoka Paga (Prilog 5.2. Ljubičić i sur., 2013.: Florni sastav ovčarskih pašnjaka otoka Paga. Mljekarstvo 62, str. 269-277).

Zahvaljujući specifičnim agroklimatskim otočkim uvjetima, posebnostima i raznolikosti vegetacije, mnogobrojnim vrstama aromatičnoga i ljekovitog bilja, „Paška janjetina“ posebnog je i specifičnog „mediteranskog“ okusa. Visoka koncentracija soli u tlu i kao i česte „posolice“, izravno utječu na strukturu i kvalitetu vegetacije, a preko nje na kakvoću mlijeka paške ovce i mesa „Paške janjetine“ (Prilog 5.7. Mioč i sur., 2011., Program uzgoja ovaca u Republici Hrvatskoj, Hrvatski savez uzgajivača ovaca i koza, Zagreb, str.

37).

7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU

Ministarstvo poljoprivrede Republike Hrvatske
Ulica gada Vukovara 78
10000 Zagreb
Tel. 01 6106 111

8. SPECIFIČNA PRAVILA OZNAČAVANJA PROIZVODA

„Pašku janjetinu“ na tržište se plasira svježu u obliku polovice trupa ili cijelog klaonički obrađenog 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). Trupovi ili polovice trupa paške janjadi prije stavljanja u prodaju moraju biti omotani prozirnom samoprianjajućom plastičnom folijom.