

Poljoprivredna zadruga „Puran zagorskih brega“

ZAGORSKI PURAN
Oznaka zemljopisnog podrijetla
SPECIFIKACIJA

Agrarno savjetovanje d.o.o.

Autor:

Prof. dr. sc. Damir Kovačić

Prof. dr. sc. Zlatko Janječić

Kristijan Krsnik, bacc. oec.

Članovi PZ „Puran zagorskih brega“

Članovi Udruge uzgajivača Zagorskog purana Varaždinske županije

Listopad, 2015.

Sadržaj

1. Naziv proizvoda.....	3
2. Opis proizvoda	3
3. Zemljopisno područje.....	5
4. Dokaz o podrijetlu	5
5. Opis metode dobivanja proizvoda.....	6
5.1. Razmnožavanje i odgoj podmlatka	6
5.2. Smještaj zagorskih purana	6
5.3. Hranidba zagorskog purana	6
5.4. Klanje zagorskog purana.....	6
6. Povezanost između proizvoda i zemljopisnog područja	6
6.1. Posebnosti zemljopisnog područja	7
6.2. Posebnosti proizvoda.....	9
6.3. Uzročno-posljedična povezanost između zemljopisnog područja i proizvoda .	11
7. Podaci o kontrolnom tijelu.....	12
8. Specifična pravila označivanja proizvoda	12

1. Naziv proizvoda

ZAGORSKI PURAN

2. Opis proizvoda

„Zagorski puran“ je proizvod koji se dobiva klanjem životinja (peradi) autohtone hrvatske pasmine zagorski puran starosti od 6 do 8 mjeseci koji su uzgojeni metodom slobodnog uzgoja (ispašom) na otvorenom.

Proizvod „Zagorski puran“ se na tržište stavlja kao očišćen trup sa, vratom i iznutricama, ili polovica očišćenog trupa u svježem ili u smrznutom stanju. Pod iznutricama se podrazumijevaju jetra i očišćeni želudac koji se u promet stavljaju uz očišćeni trup, a srce, bubreg, te dišni organi ostaju unutar očišćenog trupa. Klaonička obrada „Zagorskog purana“ provodi se u razdoblju od 01. listopada do 30. travnja.

Puran kao vrsta je upisan u bazu podataka FAOSTAT-a (<http://faostat3.fao.org/home>), a zagorski puran kao pasmina je upisan u središnje FAO baze podataka DAD-IS (<http://dad.fao.org/>) i FABIS (<http://efabis.tzv.fal.de/>).

Karakteristike proizvoda su:

- težina očišćenog trupa za ženke (purice) kreće se do 3.5 kg, a za mužjake (purane) do 5.5 kg,
- na očišćenom trupu koji se stavlja na tržište ne smije biti vidljivih oštećenja,
- očišćen trup ne smije imati ostatke perja,
- boja kože očišćenog trupa mora biti ujednačena, blijedo žuta do svjetlo žuta,
- boja mesa trupa je bijelo ružičasta, a na batku prelazi u tamno ružičastu,
- naslaga masti, vidljiva na vratnom i abdominalnom otvoru trupa je žute boje,
- na trupu se posebno ističe prirodni oblik prsne kosti i vidljiv je kao 'izbočina' na prednjem dijelu trupa. Jače je izražena kod mužjaka nego kod ženke,
- na dodir, koža je kompaktna i čvrsta. Noge (batak) stoje čvrsto uz trup.

Meso „Zagorskog purana“ konzumira se isključivo termički obrađeno. Meso je izrazito sočno, zbog većeg udjela masti u mišićima i mekane je žvakaće konzistencije. Umjerenog je i ugodnog mirisa i okusa karakterističnog za toplinski obrađeno meso bez nepoželjnih stranih primjesa. Meso termički obrađenih prsiju je bijele boje dok je meso zabatka smeđe boje.

Na području Hrvatskog zagorja obitavaju četiri soja zagorskih purana koji se koriste za proizvodnju „Zagorskog purana“, i to: brončani, crni, sivi i svijetli (Janječić, 2002, *Fenotipske i genotipske odlike zagorskog purana, Disertacija*. Zagreb: Sveučilište u Zagrebu Agronomski fakultet, str.5-8, prilog 18).

- Brončani soj

Glava brončanog zagorskog purana široka je i duguljasta. Na glavi je dobro nasaden kljun koji je čvrst i malo savijen. Kljun je na korijenu jasno rožnate, odnosno sivkasto – prljavoružičaste boje. Uši, rogalj, resice i ostala gola mjesta na vratu su crvene do sivo plave boje i bobičasta. Vrat, prsa i leđa izrazito su crne boje sa zelenim sjajem. Potrbušje i butine su gotovo sasvim crne boje bez sjaja, a perje na pregibima crno-smeđe-pepeljaste boje. Na prsima puran ima karakterističan čuperak, takozvanu keficu crno-zelene boje. Krilno perje je pepeljasto-crno s bijelim prugama i crnim rubovima. Repna pera su crno-smeđe boje prošarana svijetlosmeđim prugama i završavaju bijelim rubom. Boja nogu je ružičasto-siva, a na nogama su četiri prsta s ostrim kandžama.

- Sivi soj

Sivi soj zagorskog purana po vratu, prsima i leđima ima karakteristično obojena pera, kod kojih se na vrhovima polukružno izmjenjuju crna i bijela boja te se stječe dojam sive boje, dok je obojenost repnog perja slična brončanom soju. Glava sivog zagorskog purana široka je i duguljasta. Na glavi je dobro nasaden kljun koji je čvrst i malo savijen. Kljun je na korijenu jasno rožnate, odnosno sivkasto – prljavoružičaste boje. Uši, rogalj, resice i ostala gola mjesta na vratu su crvene do sivo plave boje i bobičasta. Boja nogu je ružičasto-siva, a na nogama su četiri prsta s ostrim kandžama.

- Svijetli soj

Svijetlom soju zagorskog purana osnovna je bijela boja perja, a na leđima, repnom i krilnom perju prošarana je svijetlosmeđim, sivim i crnim perima. Crno perje na sedlištu daje oštar kontrast donjem perju. Donji dio zastavice repnog i krilnog perja je bijele boje dok gornji dio ima pruge crne i smeđe boje. Na vrhovima prsnog perja izmjenjuju se crna i bijela boja te se stječe dojam ljuskavosti kao kod riba. Glava purana je crvenkasta do plavkasto bijela. Kljun je svijetao, a oči su smeđe boje. Noge su ružičaste boje.

- Crni soj

Perje crnog soja purana je sjajne crne boje s zelenkastim sjajem na vrhovima zastavica i zagasite crne boje na središnjem i donjem dijelu zastavice. Kljun je crvenkaste boje. Središnji dio glave od korjena nosa do vrata obrastao je crnim nitastim perjem. Boja očiju je tamnosmeđa. Boja nogu varira od sivkaste do tamnoružičaste.

DNA analizom utvrđeno je, da su svi sojevi zagorskog purana u odnosu na ovalbumni gen održali svoje genotipske odlike tijekom godina ujednačenima, ali su negativni utjecaji okoliša prouzročili manje razlike u njihovim fenotipskim svojstvima (Janječić, 2002, *Fenotipske i genotipske odlike zagorskog purana, Disertacija*. Zagreb: Sveučilište u Zagrebu Agronomski fakultet, str.97-98 prilog 18). Također je mjerenjima i usporedbama utvrđeno da između svih sojeva zagorskog purana ne postoje razlike u skeletno-mišićnoj građi, te kvaliteti mesa (Janječić, 2002, *Fenotipske i genotipske odlike zagorskog purana, Disertacija*. Zagreb: Sveučilište u Zagrebu Agronomski fakultet, str.91-96, prilog 18).

3. Zemljopisno područje

Zagorski purani namijenjeni za proizvodnju proizvoda „Zagorskog purana“ moraju biti uzgojeni isključivo na području Hrvatskog zagorja. Područje Hrvatskog zagorja obuhvaća **cijelo područje Krapinsko-zagorske županije, cijelo područje Varaždinske županije, 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 (Karta Hrvatskog zagorja, prilog 4).

Izvan navedenog područja ne postoji veća komercijalna proizvodnja „Zagorskog purana“ (HPA, 2009, *Godišnje izvješće, ovčarstvo, kozarstvo i male životinje*. Zagreb: Hrvatska poljoprivredna agencija, str.65, prilog 3).

4. Dokaz o podrijetlu

Jaja za valjanje purića zagorskog purana je moguće koristiti samo od pura koje su umatičene (matično jato) u evidenciji Hrvatske poljoprivredne agencije (HPA) (Očevidnik za uzgajivače matičnih jata zagorskog purana, prilog 10); (Registracija rasplodnih kljunova zagorskog purana, prilog 14).

Pridržavanje propisane tehnologije u proizvodnji „Zagorskih purana“ je moguće utvrditi uvidom u „Knjigu proizvodnje zagorskih purana“ koju treba voditi svaki proizvođač ovog proizvoda. Ova knjiga sadržava podatke o uzgajivaču, rasplodnim životinjama, proizvodnji purića, uzgoju purana, i njihovoj težini, hranidbi purana prema veličini i vrsti korištene krme i prema vremenskom tijeku uzgoja, veličini zemljišne površine korištene za uzgoj zagorskih purana, možebitnim bolestima i korištenim lijekovima u uzgoju zagorskog purana, vremenu proizvodnje te opsegu proizvodnje i prodaji zagorskih purana (Knjiga proizvodnje, prilog 5).

Prije transporta purana do klaonice mora se u „svjedodžbu o zdravstvenom stanju i mjestu podrijetla životinje“ upisati broj uzgajivača (matični broj poljoprivrednog gospodarstva).

Nakon klanja broj uzgajivača aplicira se na deklaraciju gotovog proizvoda (Svjedodžba o zdravstvenom stanju i mjesto podrijetla životinje, prilog 15); (Zapisnik s linije klanja, prilog 22).

Povjerenstvo za nadzor proizvodnje „Zagorskog purana“ će najmanje jednom godišnje, bez najave, posjetiti svakog proizvođača zagorskog purana, pregledati „Knjigu proizvodnje zagorskih purana“ i utvrditi da li se proizvođač pridržava pravila o proizvodnji „Zagorskog purana“. Povjerenstvo će o obavljenom očevidu izraditi izvješće. Postupak utvrđivanja podrijetla sažeto je prikazan u dijagramu plana samokontrole (Dijagram prijedloga plana samokontrole, prilog 23).

5. Opis metode dobivanja proizvoda

5.1. Razmnožavanje i odgoj podmlatka

Zagorski purani, u prirodnim, ekstenzivnim uvjetima uzgoja nesu isključivo u sezoni proljeće-ljeto.

Pri odabiru rasplodnih purana potrebno je provoditi višegodišnju selekciju. Na jednog rasplodnog purana je potrebno ostaviti do 7 rasplodnih purica istog soja.

Za zagorske purane je u vrijeme rasploda i uzgoja podmlatka u dobi od 8 tjedna potrebno osigurati zatvoreni prostor i ograđeni ispust.

Inkubacija purećih jaja traje 28 dana.

5.2. Smještaj zagorskih purana

Zagorski puran se već stoljećima uzgaja slobodnim sustavom držanja koji podrazumijeva da životinje veći dio života provede na otvorenom, krećući se slobodno livadama, voćnjacima, šumarcima i drugim vegetacijom bogatim staništima. Samo u nepovoljnim vremenskim prilikama i noću, odraslim se zagorskim puranima osigurava čvrsto sklonište, odnosno peradnjak. Na 1 ha zelene površine je moguće naseliti maksimalno 400 purana odnosno jedan zagorski puran na najmanje 25 m² zelene površine.

5.3. Hranidba zagorskog purana

Hranidba zagorskih purana se odvija u dvije faze tijekom uzgojne godine. U prvoj fazi do 8. tjedana je moguća tradicionalna prehrana ili korištenje krmnih smjesa. Tradicionalna prehrana najčešće se sastoji od mješavine kuhanih jaja, svježeg sira, mlijeka, kukuruzne prekrupe i zelenih biljaka (kopriva, lucerka ...). U kasnijoj fazi uzgoja, u dobi do 32 tjedna, osnova hranidbe zagorskog purana je zelena ispaša uz dodatka kukuruza i krmnih smjesa.

5.4. Klanje zagorskog purana

Izlov purana se vrši pažljivo da ne dođe do lomova nogu i krila, što je u konačnici gubitak na kakvoći.

Prijevoz živih purana se obavlja u prikladnoj ambalaži (gajbe za prijevoz purana) koje će sačuvati životinje od ozljeda.

Proces obrade mesa purana kod klanju sastoji se od: omamljivanja, iskrvavljenja, šurenja, skidanja perja i otvaranja trbušne šupljine.

Ručno ili automatizirano vade se iz purana iznutrice te se odvajaju jestive (jetrica i želudac) od otpada, odstranjuju noge i glava, te slijedi pranje i ohlađivanje. Nakon toga ohlađeni trupovi mesa purana se pripremaju za prodaju, u svježem ili zamrznutom stanju.

6. Povezanost između proizvoda i zemljopisnog područja

„Zagorski puran“ je proizvod koji se temelji na ugledu koji je stekao radi kakvoće mesa. Sačuvani brojni povijesni zapisi koji govore o ugledu proizvoda „Zagorski puran“,

osobito zapisi o njegovom izvozu, dokazuju povezanost naziva proizvoda, čija se kakvoća mesa temelji na metodi slobodnog uzgoja na otvorenom, sa zemljopisnim područjem uzgoja Hrvatskim Zagorjem.

6.1. Pojediniosti zemljopisnog područja

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. Radi prenaseljenosti posjedovni odnosi u Hrvatskom zagorju veoma su nepovoljni. Zemljišna struktura i vlasništva nije se bitno promijenila od 40-ih godina prošlog stoljeća pa do današnjih dana. Prevladavaju posjedi veličine do 2 ha, dok je veličina korištenog zemljišta po gospodarstvu 1 ha (KZZ-ZARA, 2010, str.26, prilog 19), (Dugački & Filić, 1942, str.22, prilog 34).

Opisana konfiguracija terena nije pogodna za kultivaciju i intenzivan uzgoj ratarskih kultura i stočarstva, ali je takav teren pogodovao uzgoju zagorskog purana. Od žitarica, najviše se uzgaja kukuruz, koji se između ostalog koristi u ishrani zagorskog purana. Zbog prenapučenosti stanovništva u naseljenim područjima, te zbog malo obradivih površina poljoprivredna gospodarstva u Hrvatskom zagorju tradicionalno su bila i ostala uglavnom mala.

Mala poljoprivredna gospodarstva uzgoj zagorskog purana provode na tradicionalan način metodom slobodnog uzgoja. Tradicionalni uzgoj temeljen je na tome da zagorski purani većinu svog životnog vijeka borave na otvorenom, gdje se na livadama, voćnjacima, šumarcima, osim ispaše hrane i kukcima, skakavcima i gujavicama koji im predstavljaju dodatni izvor bjelančevina.

Prema geografskom položaju te horizontalnoj i visinskoj izraženosti reljefa, područje Hrvatskoga zagorja karakterizira kontinentalna klima s nekoliko specifičnih tipova. Najmanje oborina ima zimi, a najviše u toplijoj polovici godine, tj. u vegetacijskome razdoblju.

Prirodne i klimatske prilike kraja u kojem purani žive daju podlogu za kvalitativni i kvantitativni razvoj i napredovanje zagorskog purana u skladu s njegovim prirodnim ritmom. Tradicionalni način uzgoja u cjelogodišnjem ciklusu zadržao se je do današnjih dana. U toplom razdoblju godine, proljeće-ljeto, pojavljuju se uvjeti za rasplod i dobivanja podmlatka. Slijedi „topla faza“ uzgoja, gdje se puriće drže na zatvorenom i ta faza traje do cca 8 tjedna starosti purića. U periodu „tople faze“ brigu o ishrani purića vode isključivo uzgajivači. Istovremeno s uzgojem purića na zatvorenom pred kraj „tople faze“ počinje i tzv. proces „bobanja“, odnosno period kada se mladim purićima pojave bradavičaste izrasline (bobice) na glavi i vratu, a to je pokazatelj da puriće stječu otpornost. „Bobanje“ uzgajivači prepoznaju na temelju stečenog iskustva u praćenju uzgoja purića odnosno starosnoj dobi purića jer se nakon cca 8 tjedana starosna dob purića više ne prati kalendarski već navedenim promjenama u njihovom izgledu. Nakon „bobanja“ puriće se puštaju na otvoreni ispust da se slobodno kreću radi ispaše. Time započinje „hladna faza“ uzgoja pri kojoj se puriće brinu sami bez utjecaja uzgajivača. Kraj uzgojne sezone poklapa se sa nadolazećim blagdanima pri završetku kalendarske godine (razdoblje Božića i Nove Godine), te početkom iduće, kada se uglavnom svi uzgojeni

ZAGORSKI PURAN

Oznaka zemljopisnog podrijetla

purani, osim rasplodnih jata klaonički obrade, te kao čitav očišćeni trup ili polovica očišćenog trupa stavljaju na tržište.

Dolazak purana na europsko područje su omogućili mornari Kraljevine Španjolske koji su kod američkih Indijanaca pronašli divlje i domaće oblike pura. Ove za njih nove životinjske vrste, donijeli su na svojim brodovima oko 1520 godine na područje Španjolske. Njihovo širenje po Europi teklo je jako brzo tj. oko 40-50 km godišnje.

Zagorski puran se uzgaja na području Hrvatskog zagorja od druge polovice 16. stoljeća. Prema zapisima Magistrata Mletačkog, u Hrvatsko zagorje je donesena iz Italije te je po istima prvi pečeni puran bio na stolu lepoglavskih Pavlina na Malu Gospu 1561. godine te se je ondje počeo i uzgajati (Kodinetz, 1940, Beitrag zur Kenntnis der Rasse und der Entwicklung des Zagorianer Truthuhnes (Meleagris gallopavo). U C. Kronacher, *Zeitschrift für Tierzucht und Züchtungsbiologie*. Berlin str.141-144, prilog 6).

Procvat u proizvodnji „Zagorskog purana“ je usko povezan s izvozom purana. Izvoz je započeo koncem 19. stoljeća (Kodinetz, 1940, Beitrag zur Kenntnis der Rasse und der Entwicklung des Zagorianer Truthuhnes (Meleagris gallopavo). U C. Kronacher, *Zeitschrift für Tierzucht und Züchtungsbiologie*. Berlin str.141, prilog 6); (TOK, 1892, *Statističko izvješće Trgovačko-obrtničke komore u Zagrebu 1886-1890*. str.255, prilog 16). Najveći izvoz bilježi se tridesetih godina prošlog stoljeća. Samo je tvrtka *E. Vajda* iz Čakovca u razdoblju 1930-1935. godišnje izvozila između 53750 i 72000 komada pura. Veliki izvoznici bili su još tvrtke *J. Reinhard* iz Ptuja i *Ovex* iz Zagreba. Izvoz je išao poglavito u Englesku i Švicarsku, te u nešto manjim količinama u Njemačke, Italiju i Austriju.

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 bio je različit od zemlje do 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. (Kodinetz, 1940, Beitrag zur Kenntnis der Rasse und der Entwicklung des Zagorianer Truthuhnes (Meleagris gallopavo). U C. Kronacher, *Zeitschrift für Tierzucht und Züchtungsbiologie*. Berlin str. 142, prilog 6).

Broj rasplodnih purana na području Krapinsko-zagorske i dijelu Varaždinske županije je iznosio 1935. godine oko 28.000 komada, dok je nakon obilaska terena 1999. godine, u obje županije, pronađeno manje od 800 rasplodnih životinja (Mužić, Janječić, Đikić, & Sinković, 1999, Current situation of the Zagorje turkey in Croatia. *Acta Agraria Kaposvariensis*. 3/2 str.213-218, prilog 8). Stoga je na poticaj članova Društva za zaštitu zagorskog purana i djelatnika Agronomskog fakulteta u Zagrebu, 1997. godine pokrenut projekt: Projekta za zaštitu, konzervaciju i širenje zagorskog purana.

Jedini relevantan pokazatelj o trenutnom stanju u uzgoju zagorskog purana je broj registriranih uzgajivača zagorskog purana i broj rasplodnih životinja koji se vodi pri HPA. Prema podacima iz 2009. godine na području Hrvatskog Zagorja je registrirano 210 uzgajivača ili 93,75% od svih registriranih uzgajivača i 2196 rasplodna životinja ili 87,8% od ukupnog broja (HPA, 2009, *Godišnje izvješće, ovčarstvo, kozarstvo i male životinje*. Zagreb: Hrvatska poljoprivredna agencija. str.65, prilog 3).

Proizvodnja „Zagorskog purana“ predstavlja značajna izvor prihoda za dio seljačkih gospodarstva na području Hrvatskog zagorja (Ernoić, Kovačić, Ozimec, & Vincek, 2005, Opravdanost tradicijskog uzgoja zagorskog purana i njihov doprinos gospodarskom razvoju sjeverozapadne Hrvatske str.6, prilog 1).

Trenutno se očuvanjem, uzgojem i prodajom „Zagorskih purana“, uz seljačka gospodarstva, bavi jedna Udruga i tri poljoprivredne zadruge (Krapina, Bednja i Varaždin).

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, 1998., prilog 11), a od 2000. godine je upisan u svjetski registar pasmina domaćih životinja koji se vodi pri FAO-u. (FAO, 2000, *World Watsch List for domestic animal diversity*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations str.185, prilog 2).

6.2. Pojediniosti o kakvoći proizvoda

Posebnosti „Zagorskog purana“ proizlaze iz načina držanja, odnosno ekstenzivnog uzgoja ispašom na otvorenom. Također, za razliku od intenzivno uzgojenih purana, koji brzo rastu i uzgajaju se u više ciklusa godišnje (jedan ciklus u tovu traje cca 3 mjeseca), zagorski puran uzgaja se u jednom cjelogodišnjem, prirodnom ciklusu, sa minimalno 6 mjeseci uzgoja do spremnosti za klaoničku obradu. (Diplomski rad Kerep, "Regresijske analize u opisivanju rasta pura", 2014, str. 8, 13 i 14, prilog)

Radi ispaše na otvorenom, koža očišćenog trupa „Zagorskog purana“ poprima blijedo žutu do žutu boju. Potkožne naslage masti „Zagorskog purana“ su vidljive i žute su boje, dok koža očišćenog trupa hibridne pasmine „Nicholas“, ima kožu blijede, svijetle boje bez pigmentacije, a potkožne naslage masti skoro i ne postoje. Analizom je utvrđeno da je udio masti na prsnom dijelu mesa kod "Zagorskog purana" iznosio 10,32%, a kod komercijalnog hibrida 6,91% (Analitička izvješća 14/22057 i 14/22058, Euroinspekt Croatiakontrola, 2014, prilog).

Upravo radi ispaše i slobodnog kretanja na otvorenom području te rasta u skladu s prirodnim ritmom „Zagorski puran“ je jače tjelesne konstitucije i sadrži veću količinu masnog tkiva koje je žućkaste boje. Zbog izraženijeg masnog tkiva ima veći udio masti u mišićima pa je i termički obrađeno meso „Zagorskog purana“ izraženije sočnosti i mekane žvakaće konzistencije u odnosu na hibridne pasmine purana (Izvjeshće Prehrambeno-biotehnoškog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, 2015, prilog).

Prema disertaciji Z. Janječića koji citira znanstveni rad R. Latinovića (1987), meso purana se svrstava u četiri kategorije: I. (prsa), II. (batak), III. (krila) i IV. (leđa). Prema navedenoj klasifikaciji te vlastitom istraživanju, Z. Janječić utvrđuje da „Zagorski puran“ najveći postotak mesa ima u II., III. i IV. kategoriji, dok hibridi pasmine „Nicholas“ i „Jonson“ imaju najveći postotak mesa u I. kategoriji. Udio prsa u trupu „Zagorskog purana“ je iznosio prosječno 31.52%, dok je kod „Nicholas“ hibrida iznosio 37.58%. Iako je meso I. kategorije (prsa) najcjenjenije kod kategorizacije kako se „Zagorski puran“ tradicionalno priprema čitav kao pečenka neovisno o veličini trupa, rasijecanje i kategorizacija nisu imali komercijalni značaj za „Zagorskog purana“, dok su hibridni purani selekcionirani za komercijalnu industrijsku proizvodnju s naglaskom na veličinu

ZAGORSKI PURAN

Oznaka zemljopisnog podrijetla

trupa (Disertacija, Zlatko Janječić, 2002, *Fenotipske i genotipske odlike zagorskih purana*, str. 95-96).

Upravo suprotno, radi uzgoja na otvorenom, ali i visoke cijene te izrazito sočnog mesa, „Zagorski puran“ 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. (Ripli, 2004, Zagorski puran je Kolumbova tuka iliti paun. *Vjesnik (Božićni)*, prilog 20).

Parafrazirajući njemačkog znanstvenika Mayerhofera može se navesti da meso zagorskog purana ima tri vrste okusa, „govedine, teletine i svinjetine, jer je meso na batak tamno i čvrsto, a na prsima nježno i bijelo, dok je sa strane i s vrata masnije...“ (PZ Puran zagorskih brega, 2008, str.16, prilog 24).

Tržnu vrijednost „Zagorskog purana“ dobro ilustrira njegova puno veća cijena u usporedbi s drugim puretinama na tržištu. Prema zapisima iz 1905. iz Izvješća Upravnog odbora I Kr. Podžupana Županije varaždinske, stoji da je otkupna cijena purana za kg žive vage bila vrlo visoka. Iznosila je 1K (kruna) do 1K i 10 filira. Za usporedbu, u tadašnje vrijeme moglo se je za 50K kupiti komad vinograda u mjestu Preseka kod Petrovskog, što se je moglo dobiti za 50 kg purana (Kozina, 2009, *Petrovsko na sliku i priliku; monografija općine Petrovsko*. Petrovsko: Općina Petrovsko prilog 25).

I danas, jela od „Zagorskog purana“, skuplja su od jela sa ostalim vrstama mesa (Izvadak iz cjenika-Restoran Vuglec Breg, 2010, prilog 12), (Izvadak iz cjenika-PZ Puran zagorskih brega, 2010, prilog 13).

Zahvaljujući izoliranom uzgoju bez miješanja s drugim pasminama (Kodinetz, 1940, Beitrag zur Kenntnis der Rasse und der Entwicklung des Zagorianer Truthuhnes (Meleagris gallopavo). U C. Kronacher, *Zeitschrift für Tierzüchtung and Züchtungsbiologie*. Berlin str.142, prilog 6) i „negativnoj“ selekciji, životinje sitnije građe su ostavljane za uzgoj, zagorski je puran ostao u okvirima svoga divljeg pretka, odnosno mala životinja.

Ime proizvoda „Zagorski puran“ je usko povezano s imenom uzgojnog područja, Hrvatskim zagorjem, po kojem je proizvod i dobio ime (Kodinec, 1938, *Zagorski puran - prilog poznavanju pasmine, prilog poznavanju rasta, Dizertacija+prilozi (prijepis)* str.16, prilog 33). Naziv Zagorski puran u literaturi se pri put spominje dvadesetih godina prošlog stoljeća. Prije toga govorilo se o domaćim puranima iz Zagorja.

Bez obzira što je 2000.g. zagorski puran priznata pasmina, uobičajeni naziv u prometu obrađenih trupova i dalje se zadržao pod nazivom „Zagorski puran“. Kao i u prošlosti, promet živim zagorskim puranima iznimno je rijedak, a u transakcijama se navode kao „živi zagorski purani“. Kao Prilozi o korištenju naziva, priloženi su računi prodajnih transakcija za proizvode i žive zagorske purane, te je predviđena ambalaža za pakiranje (Dokumentacija Zadruga, 2004-2014, prilog 28). Čitav niz kulinarskih recepata koji se odnose na jela od puretine, na namirnicu od purećeg mesa te na područje sjeverozapadne Hrvatske najčešće koriste naziv „Zagorski puran“, što prikazuju slijedeći izvori: (brošura *Gastroturizam*, 2011. i *Časopis „Meso“* br. 6, 2009).

Kulinarska prednost „Zagorskog purana“ u odnosu na druge vrste puretine koje se nude na tržištu je njegova veličina i sastav mesa. U knjizi *Običaji krapinskog kraja* opisuje se

tradicionalni svadbeni običaj u okviru kojeg se meso purana dijeli uz veselu zdravicu na temu kuhinjskog humora (Kozina A. , 1988, *Običaji krapinskog kraja*. Krapina: SIZ za kulturu i informiranje općine Krapina prilog 7).

6.3. Uzročno-posljedična povezanost između zemljopisnog područja i proizvoda

„Zagorski puran“ na tržištu je uvijek bio prepoznat kao specijalitet, meso posebne kvalitete. Ova obilježja su u izravnoj vezi s tradicijskom tehnologijom proizvodnje zagorskog purana koja se razvila i očuvala do danas u Hrvatskom zagorju. Upućivanje na ugled i kvalitetu „Zagorskog purana“ potvrđuju navodi koji slijede:

Georg Kodinetz, profesor sa Instituta za uzgoj životinja pri Agronomskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu pišući o izvozu navodi „da kao najbolja roba vrijede pure iz područja Sava-Banat i posebno zagorski puran te da zagorski puran postiže puno bolju cijenu od pura iz Bosne. Po izjavi izvoznika najbolja roba su purani i pure s područja Hrvatskog Zagorja, pod nazivom 'Zagorski purani'“ (Kodinetz, 1940, Beitrag zur Kenntnis der Rasse und der Entwicklung des Zagorianer Truthuhnes (Meleagris gallopavo). U C. Kronacher, *Zeitschrift für Tierzucht und Züchtungsbiologie*. Berlin str.142, prilog 6).

Kodinetz također opisuje tehnologiju tradicionalnog načina uzgoja zagorskog purana kroz karakteristične faze uzgoja (Kodinec, 1938, *Zagorski puran - prilog poznavanju pasmine, prilog poznavanju rasta, Dizertacija+prilozi (prijepis)* prilog 33).

Izgradivši hladnjaču iza 1929. godine u tadašnjoj tvornici Vajda, između ostalog Vajda je počela masovno izvoziti zaklanu perad. „'Zagorski puran' kojeg su Englezi osobito cijenili, izvezio je na desetke tisuća, kao i sve ostalo, pod Vajdinom znakom »šljuka«, u Englesku, Njemačku, Češku, gornju Italiju, pa i u Egipat“ (Feletar, 2012, Iz povijesti mesne industrije u Čakovcu, s posebnim osvrtom na Vajdu 1912-1964. *Podravina* , str.131, prilog 35).

Slovenski časopisi 'Slovenec' i 'Domoljub' pišu: „Kao poseban specijalitet je znan u Hrvatskoj 'Zagorski puran' kojeg dobro poznaju na svim svjetskim tržištima. Izvažali su ga u Englesku, Švicarsku, Njemačku, Italiju, Belgiju, čak i u Francusku koja sama ima odlične purane i nisu imali pomanjkanje purana, nego su cijenili kvalitetu hrvatskog purana“ (Slovenec, 1941, *Gospodarstvo. Slovenec* str.2. prilog 26) (Domoljub, 1941, *Kaj je novega? (J. Košiček, Ur.) Domoljub* (88) str.5, prilog 27).

U zemljopisnom pregledu Banovine Hrvatske se navodi: „Od naše domaće peradi najpoznatiji su u svijetu purani iz Hrvatskog zagorja“ (Ratković, 1941, *Zemljopisni pregled Banovine Hrvatske*. Zagreb, str.58, prilog 37).

„U pogledu peradarstva Hrvatsko je Zagorje poznato i preko granica naše zemlje. Na glasu su 'Zagorski purani', osobito oni iz okolice Zlatara, koji su se izvozili i u inozemstvo, čak u Englesku.“ (Grupa autora, 1946, *Vodić kroz Hrvatsko zagorje*, Zagreb str.31-32, Prilog 36).

ZAGORSKI PURAN

Oznaka zemljopisnog podrijetla

Ugled „Zagorskog purana“ i povezanost proizvoda s zemljopisnim područjem pokazuju i rezultati Anketnog istraživanja iz 2010. godine. Uz tvrdnju koja najviše odgovara „Zagorskom puranu“, potrošači su se izjasnili da se radi o zdravom kvalitetnom mesu (90%). Na pitanje, koje hrvatske regije potrošači povezuju s puranom, (61%) ispitanika purana povezuje sa Hrvatskim Zagorjem. Na upit da li su potrošači čuli za „Zagorskog purana“, 87% ispitanika je potvrdno odgovorilo (Anketa Valicon, Žnidar, i dr., 2011).

7. Podaci o kontrolnom tijelu

Naziv: Biotechnicon poduzetnički centar d.o.o.

Adresa: Teslina 10, Zagreb

Tel.: 01 481 44 66

Faks: 01 481 44 63

E-pošta: emarusic@biotechnicon.hr

8. Specifična pravila označivanja proizvoda

Uz navod „Zagorski puran“ potrebno je jasnije naznačiti sadržaj upakiranog proizvoda. Za purane (mužjak) u novi redak dodaje se navod „meso purana“, a za purice (ženka) u novi redak dodaje se navod „meso purice“. Ako su upakirane polovice trupa, uz navode „meso purana“ ili „meso purice“ dopisuje se „, polovica“ i to „sa iznutricama“ ili „bez iznutrica“.

Primjer pravilno označenih: čitave zagorske purice i polovice zagorskog purana bez iznutrica:

- a) „Zagorski puran“
meso purice
- b) „Zagorski puran“
meso purana, polovica bez iznutrica

Pri označavanju proizvoda „Zagorski puran“ potrebno se pridržavati svih zakonskih propisa o označavanju poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i proizvoda s oznakom zemljopisnog podrijetla.

Pri označavanju proizvoda uz navod „Zagorski puran“ nije dozvoljeno navođenje drugih riječi kao što su: domaći, tradicionalni, pravi, autohtoni, izvorni i sl.