
UDRUGA UZGAJIVAČA OVACA I KOZA DALMACIJE
Kralja Zvonimira 34
22 320 DRNIŠ

DALMATINSKA JANJETINA

Oznaka izvornosti

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

Drniš, listopad 2020.

SADRŽAJ

Stranica

1. NAZIV PROIZVODA	1
2. OPIS PROIZVODA	1
3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE	1
4. DOKAZ O PODRIJETU PROIZVODA	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	6
6.3. Uzročno-posljedična povezanost između zemljopisnog područja i proizvoda ...	7
7. PODATCI O NADLEŽNOM TIJELU	8
8. SPECIFIČNA PRAVILA OZNAČIVANJA PROIZVODA	8

PRILOZI:

1. Fotografije odraslih ovaca, janjadi i janjećih trupova dalmatinske pramenke
2. Administrativna karta uzgojnog područja i zemljovid Republike Hrvatske
3. Dokazi o podrijetlu (Farmska knjiga)
4. Prirodni uvjeti zemljopisnog područja
5. Povijesni dokazi i dokazi o korištenju naziva u svakodnevnom govoru
6. Pregled znanstvenih i stručnih radova

1. NAZIV PROIZVODA

„Dalmatinska janjetina“

2. OPIS PROIZVODA

Definicija proizvoda

„Dalmatinska janjetina“ je meso janjadi hrvatske izvorne pasmine ovaca dalmatinske pramenke, ojanjene, uzgojene i zaklane isključivo na području iz točke 3. ove Specifikacije, koja se kolju u dobi od 70 do 130 dana kada dostižu tjelesnu masu od 15 do 28 kg.

Opis gotovog proizvoda

Trup janjeta dalmatinske pramenke s glavom, bubrezima i bubrežnim lojem, sa ili bez testisa (Prilog 1. Slika 1.1. Dalmatinska janjetina – klaonički obrađeni trupovi s iznutricama) duljine je do 80 cm (Prilog 6.3. Vnućec, 2011. Odlike trupa i kakvoća mesa janjadi iz različitih sustava uzgoja. Disertacija, str. 60) i mase od 8 do 14 kg, svijetlo-ružičaste do ružičaste boje mišićnog tkiva, slabe do srednje prekrivenosti čvrstim masnim tkivom bijele boje s unutarnje i vanjske strane trupa. Masno tkivo u tankom sloju ravnomjerno prekriva trup, pri čemu se u predjelu trbušine i rebara izdvaja vidljiva svjetlo-ružičasta široka fibrozna opna - aponeuroza, a prekrivenost bubrega lojem nije potpuna, odnosno bubrezi su većim ili manjim dijelom vidljivi ispod naslaga loja. Randman toplog trupa janjadi dalmatinske pramenke nije manji od 45% (Prilog 6.1. Krvavica i sur., 2013. Pokazatelji klaoničke vrijednosti i kvalitete trupa janjadi dalmatinske pramenke u tri dalmatinske županije. Meso 6, str. 457, 461, 463), a meso dugog leđnog mišića (*M. longissimus dorsi* - MLD) „Dalmatinske janjetine“ sadrži manje od 4% masti (Prilog 6.3. Vnućec, 2011. Odlike trupa i kakvoća mesa janjadi iz različitih sustava uzgoja. Disertacija, str. 61).

„Dalmatinsku janjetinu“ se na tržište stavlja tijekom cijele godine, isključivo svježu i ohlađenu, u obliku cijelog trupa s glavom, bubrezima i bubrežnim lojem (koji ostaju u vezi s trupom), sa ili bez testisa, sa ili bez iznutrica (jetra, pluća s dušnikom i srce) koje se u tom slučaju smatraju sastavnim dijelovima trupa ili u obliku polovica trupa dobivenih uzdužnim rasijecanjem trupa po sredini svakog kralješka, glave, prsne i križne kosti te zdjeličnih kostiju.

„Dalmatinsku janjetinu“ se konzumira isključivo toplinski obrađenu, a meso je nježne strukture, sočno, mekano i topljivo u ustima te specifične blage i ugodne arome i okusa bez izraženog mirisa po ovčetini.

3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE

Zemljopisno područje proizvodnje „Dalmatinske janjetine“ poklapa se s područjem uzgoja dalmatinske pramenke. Navedeno znači da se „Dalmatinska janjetina“ proizvodi isključivo unutar administrativnih granica sljedećih županija, odnosno gradova i općina (Prilog 2. Administrativna karta uzgojnog područja i područja proizvodnje hrane za životinje te zemljovid Republike Hrvatske):

– Ličko-senjska županija - isključivo na područjima grada Novalje i općine Karlobag (i to isključivo dijelovi primorske velebitske padine).

– Zadarska županija - isključivo na područjima gradova: Benkovac, Biograd, Nin, Obrovac, Pag i Zadar, te općina: Bibinje, Galovac, Jasenice, Kali, Kolan, Kukljica, Lišane Ostrovičke, Novigrad, Pakoštane, Pašman, Polača, Poličnik, Posedarje, Poveljana, Preko, Privlaka, Ražanac, Sali, Stankovci, Starigrad, Sukošan, Sveti Filip i Jakov, Škabrnja, Tkon, Vir, Vrsi i Zemunik Donji.

- Šibensko-kninska županija - na području čitave županije,
- Splitsko-dalmatinska županija - na području čitave županije,
- Dubrovačko-neretvanska županija - na području čitave županije.

Najmanje 80% hrane za životinje (paša, livadno sijeno, sijeno lucerne) proizvodi se na definiranom zemljopisnom području uzgoja životinja i proizvodnje „Dalmatinske janjetine“, navedenom u ovom poglavlju (Prilog 2. Administrativna karta uzgojnog područja i zemljovid Republike Hrvatske), a 20% sijena može potjecati s područja Like i Gorskog kotara, proizvedenog isključivo unutar administrativnih granica sljedećih županija, gradova i općina (Prilog 2. Administrativna karta uzgojnog područja i područja proizvodnje hrane za životinje te zemljovid Republike Hrvatske):

- Zadarska županija – područje grada Gračaca (što uz naprijed navedeno uzgojno područje obuhvaća čitavu županiju),
- Ličko-senjska županija - područje čitave županije,
- Karlovačka županija - isključivo područja grada Ogulina i općina Josipdol, Plaški i Saborsko,
- Primorsko-goranska županija - isključivo područja gradova Vrbovsko, Delnice i Čabar, te općina Lokve, Fužine, Mrkopalj, Ravna Gora, Skrad i Brod Moravice.

4. DOKAZ O PODRIJETLU

Pod nazivom „Dalmatinska janjetina“ na tržište se može stavljati samo meso janjadi izvorne pasmine dalmatinske pramenke (matična i osnovna stada), upisane u Jedinostveni registar domaćih životinja (JRDŽ).

Svaki proizvođač „Dalmatinske janjetine“ mora voditi Farmsku knjigu (Prilog 3.1. Farmska knjiga - Evidencija uzgoja dalmatinske pramenke u svrhu proizvodnje „Dalmatinske janjetine“). Osim podataka o gospodarstvu i posjedniku životinje, podrijetlu, označavanju i otpremi janjadi te izvršenom nadzoru, uzgajivač u Farmskoj knjizi vodi evidenciju o podrijetlu hrane za životinje (vlastita proizvodnja i kupovina isključivo s područja navedenih u točki 3 ove Specifikacije) koja obuhvaća datum proizvodnje/nabave hranjiva, podatke o području proizvodnje i dobavljaču, vrsti hranjiva (livadno i sijeno lucerne), te mjesečnoj količini zaliha.

Prije transporta janjadi do klaonice uzgajivač životinja ispunjava Putni list (Prilog 3.2. Putni list za ovce i koze) kojemu ovlaštenu veterinar dodjeljuje Svjedodžbu o zdravstvenom stanju (Prilog 3.3. Svjedodžba o zdravstvenom stanju i mjestu podrijetla životinje). Ovlaštenu veterinar u klaonici uspoređuje JŽB (jedinostveni 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 utvrđuje se temeljem Zapisnika o razvrstavanju ovčjih trupova i polovica (Prilog 3.4. Zapisnik o razvrstavanju ovčjih trupova i polovica).

5. OPIS METODE DOBIVANJA PROIZVODA

Uzgoj i hranidba dalmatinske pramenke: Glavna odlika uzgoja dalmatinske pramenke je ekstenzivnost ili izrazita ekstenzivnost u svim proizvodnim fazama i fiziološkim ciklusima uzgoja.

Ovce se gotovo cijele godine drže na otvorenom, tijekom dana na oskudnim i škrtim pašnjacima, a predvečer se vraćaju s paše i smještaju u otvorene „torove“ ograđene suhozidom, natkrivene nastambe – nadstrešnice ili rjeđe u čvrste staje. Paša je najvažniji izvor hrane za ovce i podmiruje do 80% potreba ovaca za hranom, dok se preostalih 20% podmiruje iz livadnog sijena (uglavnom u zimskom periodu) i/ili rjeđe sijenom lucerne. Sijeno se kosi najčešće s obližnjih livada plodnijih područja Dalmatinske zagore, brdsko-planinskih područja Dalmacije, a ponekad, u slučajevima veće oskudice i suše i izvan definiranog zemljopisnog područja proizvodnje „Dalmatinske janjetine“, odnosno košnjom livada na području Like i Gorskog kotara.

Pripust i janjenje dalmatinske pramenke: Pripusna sezona obično traje od lipnja (nakon odbijanja janjadi) do listopada, a pripust je neplanski ili planski. Kod neplanskog pripusta ovce se obično janje od početka prosinca do konca ožujka, ovisno o području (u priobalno-otočkom području sezona janjenja započinje ranije) i sustavu uzgoja (izrazito ekstenzivan sustav). Ukoliko se primjenjuje planski pripust ovaca (ekstenzivan sustav) u tom slučaju janjenje nije sezonsko, a uzgajivač sam planira periode janjenja tijekom godine.

Uzgoj i hranidba janjadi dalmatinske pramenke: Janjad se drže s majkama najčešće cijeli period uzgoja tijekom kojeg stalno sišu, osobito u stadima čiji je cilj isključivo proizvodnja „Dalmatinske janjetine“. Njihova se prehrana zasniva isključivo na mlijeku i paši. U stadima u kojima se ovce muzu radi proizvodnje ovčjeg sira, janjad se s navršenih 30 do 40 dana života tijekom noći, odnosno po dolasku s paše, odvajaju od ovaca („luče“ od ovaca – izričaj koji se koristi u definiranom zemljopisnom području), a nakon jutarnje mužnje, ponovo ih se zajedno s ovcama izvodi na pašnjak gdje uz pašu nesmetano pasu i sišu svoje majke.

Klanje i klaonička obrada janjadi dalmatinske pramenke: Ovisno o zahtjevima tržišta, janjad kolju se u dobi od 70 do 130 dana, kada dostižu tjelesnu masu od 15 do 28 kg. Klanje i klaonička obrada janjadi vrši se u klaonicama registriranim isključivo na područjima iz točke 3. ove specifikacije. Nakon klaoničke obrade na trupu ostaju glava, bubrezi i bubrežni loj, sa ili bez testisa. Nakon veterinarskog pregleda i procjene kvalitete janjećih trupova, trupovi u klasi lake janjadi, mase trupa s glavom od 8 do 14 kg, svijetlo-ružičaste do ružičaste boje mišićnog tkiva i srednjeg stupnja prekrivenosti masnim tkivom te trupovi označeni žigom zdravstvene ispravnosti i zapakirani u prozirnu, samoprijanjajuću plastičnu foliju, plasiraju se na tržište.

Stavljanje na tržište „Dalmatinske janjetine“: Trupovi ili polovice trupa janjadi dalmatinske pramenke prije stavljanja na tržište moraju biti označeni žigom registrirane klaonice u kojoj je klanje obavljeno i omotani prozирnom samoprijanjajućom plastičnom folijom. „Dalmatinska janjetina“ stavlja se na tržište kako je opisano u točki 2. Specifikacije.

6. POVEZANOST IZMEĐU PROIZVODA I ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

6.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Prirodni čimbenici

Definirano zemljopisno područje iz točke 3. ove specifikacije (zemljopisno područje proizvodnje „Dalmatinske janjetine“) obuhvaća otočke i kopnene dijelove primorja među

kojima se geomorfološki, klimatski i vegetacijski jasno razlikuju tri različita područja: priobalno-otočko područje u kojem prevladava sredozemna klima s vrućim ljetom, niža područja u horizontalnom smjeru više ili manje udaljena od mora (Dalmatinska zagora) u kojima prevladava umjereno topla vlažna klima s vrućim ljetom, te brdsko-planinska područja (na otocima iznad 400 m n.v., a na kopnu iznad 600 m n.v.) sa snježno šumskom klimom (Prilog 4.1. Tomislav Šegota i Anita Filipčić, 2003. Köppenova podjela klima i hrvatsko nazivlje. Geoadria, Volume 8/1, str. 35., slika 8). Najveći dio navedenog područja (priobalno-otočko područje i veći dio Dalmatinske zagore) ima izraziti **karakter krša** (škrape, vrtače, ponori, krške uvale i krška polja su česte krške pojave), gdje od tala prevladava crvenica. Izrazito topla ljeta (žege i suše) te nepravilan raspored padalina tijekom godine gotovo redovito uzrokuju sušu u ljetnom periodu, pa je nedostatak paše u nižim predjelima, osobito priobalju i otocima, tijekom ljetnih mjeseci redovita pojava. Česti su i vjetrovi, od kojih dominira hladna, suha i snažna bura koja puše s kopna i često se izmjenjuje s vlažnim i toplim jugom koji puše s mora. Navedene geomorfološke i klimatske odlike uz stoljetni antropozoički utjecaj izravno su utjecale na odlike biljnog pokrova ovog područja. Kao posljedica degradacije šuma u eumediteranskoj zoni vegetacije (priobalno-otočko područje) prevladavaju makija i rijetke šikare, u listopadnoj submediteranskoj zoni vegetacije (Dalmatinska zagora) uz šume često se nalaze teško prohodne šikare, šiprag i dračici sastavljene uglavnom od bodljikavih vrsta, a krajnja degradacija šumskog pokrova svedena je na suhe primorske travnjake i prostrane kamenjarske pašnjake. U područjima jakog udara bure i najjače degradiranim kamenjarskim tlima (npr. podvelebitsko područje), dominiraju pašnjaci ljekovite kadulje ili kuša i kovilja, odnosno pašnjačka zajednica *Ass. Stipo-Salvietum officinalis* koja sadrži veliki broj ilirskih i ilirsko-jadranskih endemičnih vrsta među kojima dominiraju, suši i jakoj buri prilagođene biljne vrste, osobito aromatično i ljekovito bilje kao što su kadulja (*Salvia officinalis*), vrijes (*Satureja montana*), trava iva (*Teucrium montanum*), smilje (*Helichrysum italicum*), majčina dušica (*Thymus vulgaris* L.), stolisnik (*Achillea millefolium* L.), pelin (*Artemisia absinthium* L.), komorač (*Foeniculum vulgare* Mill.), gospina trava (*Hypericum officinalis* L.), metvica (*Mentha* sp.), rutvica (*Ruta graveolens* L.) i dr. (Prilog 4.2. Rogošić, 2000. Gospodarenje mediteranskim prirodnim resursima, str. 117, 118, 121). Prema procijenjenom broju **različitim biljnih vrsta (oko 3.500)** Dalmacija (zemljopisno područje proizvodnje „Dalmatinske janjetine“) je jedna od najbogatijih regija Europe. S obzirom da navedeni broj čini preko **7% endemskih svojti**, među kojima je prisutan i veliki broj stenoendema vrlo uske rasprostranjenosti, može se reći da je flora zemljopisnog područja proizvodnje „Dalmatinske janjetine“ doista bogata i jedinstvena (Prilog 4.4. Ozimec i sur., 2009. Poljoprivredna bioraznolikost Dalmacije. Tradicijske sorte i pasmine Dalmacije, str. 430). Značajna odlika priobalno-otočkih područja je i tzv. posolica, odnosno osoljeni pašnjaci. Snažnom utjecaju mora, kiše i snažnih vjetrova prilagođene su samo rijetke biljne vrste tzv. *halofiti*. Na sličnim kamenjarskim područjima s nešto manje degradiranim tlima i slabijim udarom bure (Dalmatinska zagora), dominira pašnjak ilirske vlasulje i lukovičaste smilice (pašnjačka zajednica *Ass. Festuco-Koelerietum splendentis*), u čijem flornom sastavu dominiraju niske zeljaste vrste (veliki broj kvalitetnih pašnjačkih trava kao što su *Bromus erectus*, *Festuca vallesiaca*, *Festuca pseudovina*, *Festuca lapidosa*, *Melica ciliata*, *Koeleria splendens*, *Dactylis hispanica*, *Chrysopogon gryllus*, *Botryochloa ischaemum* i lepirnjača kao što su *Medicago orbicularis*, *Medicago prostata*, *Medicago minima*, *Trifolium scabrum*, *Trifolium campestre*, *Lotus corniculatus* var. *hirsutus* i dr.) uglavnom prilegle uz tlo, što je vjerojatno posljedica selekcije uvjetovane tisućljetnom ispašom prvenstveno ovaca. Stoga se ovi pašnjaci smatraju **tipičnim ovčjim pašnjacima** (Prilog 4.2. Rogošić, 2000. Gospodarenje mediteranskim prirodnim resursima, str. 112) što jasno svjedoči ne samo o prilagodbi dalmatinske pramenke oskudnim prirodnim uvjetima nego i njezinu utjecaju na florni sastav i odlike pašnjaka.

Navedene dvije glavne pašnjačke zajednice (*Ass. Stipo-Salvietum officinalis* i *Ass. Festuco-Koelerietum splendentis*) osnova su ispaše ovaca eumediteranske i submediteranske vegetacijske zone Dalmacije. Brdskim i planinskim travnjacima dominiraju travnjaci uspravnog ovsika i srednjeg trpuca (*Bromo-Plantaginetum mediae*) koji su rasprostranjeni u zoni bukovih šuma od 180-1300 m n.v., a iskorištavaju se uglavnom kao livade košanice za proizvodnju kvalitetnog sijena. Izuzetno su bogati biljnim vrstama tako da u vrijeme cvatnje izgledaju poput cvjetnog saga (Prilog 4.4. Alegro, 2000. Vegetacija Hrvatske, str. 31). S gospodarskog gledišta, a osobito vezano za uzgoj ovaca, važna je činjenica da tijekom godine na područjima eumediteranske i submediteranske vegetacijske zone **redovito dolazi do dva zastoja vegetacije**, jedan tijekom zimskog, a drugi tijekom ljetnog, izrazito sušnog razdoblja. Nasuprot tome, u gorskim i pretplaninskim područjima u ljetnom periodu nema suše i nije izražen zastoj vegetacije. Navedena prirodna karakteristika područja proizvodnje „Dalmatinske janjetine“ uvjetovala je i nomadski način života dalmatinskih ovčara koji su svoje ovce u ljetnim mjesecima izgonili na obližnja planinska područja.

Ljudski čimbenici

Dalmatinska pramenka je najbrojnija i najrasprostranjenija hrvatska izvorna pasmina ovaca koja je nastala i stoljećima se uzgaja na čitavom zemljopisnom području proizvodnje „Dalmatinske janjetine“, a osobito na obroncima Velebita, Dinare, Svilaje, Kamešnice, Mosora i Biokova, te područjima Dalmatinske zagore, Ravnih kotara, Cetinske krajine, priobalja i dalmatinskih otoka. Kao pasmina, dalmatinska pramenka se spominje od 1998. godine (Prilog 5.1. Hrvatski stočarsko selekcijski centar 1999. Ovčarstvo, kozarstvo, peradarstvo, kuničarstvo. Godišnje izvješće 1998, str. 19), no isti je naziv do tada podrazumijevao soj autohtone pramenke uzgajan na širem području Dalmacije.

Prvi sustavni pisani podatci o stočarstvu u Dalmaciji datiraju s kraja 18. i početka 19. stoljeća, no postoje brojni dokazi da je ovčarstvo od davnina bilo značajna gospodarska grana Dalmacije. Naime, uzgoj ovaca na području Dalmacije zapravo je u uskoj vezi sa samim nastankom imena Dalmacije. Ilirsko pleme Dalmati ili Delmati (*lat.: Dalmatae, gr.: Delmatoi*) antička su etnogrupa koja je od IV stoljeća pr. Kr. obitavala na područjima današnje Dalmacije i dijelu zapadne Hercegovine, između rijeka Krke i Neretve. Njihovo ime potječe od ilirske riječi **dalma** ili **delma**, što znači – **ovca**, što nesporno potvrđuje njihovu povezanost s osnovnim zanimanjem - stočarstvom, odnosno ovčarstvom. Upravo po njima je nazvana i rimska provincija *Dalmatia*, današnja Dalmacija (Prilog 5.2. Ozimec i sur. 2009. Poljoprivredna bioraznolikost Dalmacije; Tradicijsko poljoprivredno bilje i domaće životinje, str. 203, 204). Prvi pisani podatci o uzgoju ovaca i koza u Dalmaciji datiraju s kraja 17. i početka 19. st., a podatci iz 1808. godine govore o uzgoju gotovo dva milijuna ovaca i koza. Tako u *Kraljskom Dalmatinu*¹ od 8. srpnja 1808. god. stoji: „...Ovako ćemo uskoro imati u Dalmaciji dva milijuna ovaca. Kakvog li bogatstva za jedan siromašan narod. Nema u Europi ni jednog prosvijećenog naroda koji ima toliko stoke u odnosu s brojem 270 tisuća svojih stanovnika.“ (Prilog 5.3. Defilippis, 2001. Dalmatinska poljoprivreda u prošlosti, str. 83, veza Prilog 5.3.1. Kraljski Dalmatin, 1808., str. 218, 222).

Povijesni podatci govore o nomadskom načinu života dalmatinskih ovčara koji su svoje ovce i koze tijekom ljetnih mjeseci (od početka lipnja do kraja listopada) izgonili na obližnje planine gdje su zajedno s njima i boravili (Prilog 5.4. Šmalcelj, 1939. Kako živi narod - „Planinski stočari“, str. 56). Zbog nedostatka paše i vode u nizinskim područjima tijekom ljeta (suša i zastoj vegetacije) običaj seobe stada tijekom ljeta u viša planinska područja Velebita, Dinare,

¹ *Kraljski Dalmatin* – hrvatsko-talijanske upravno političke tjedne novine, službene novine francuske uprave u Dalmaciji i prve novine na hrvatskom jeziku (12. srpnja 1806. – 1. travnja 1810; Prilog 5.3.1.)

Svilaje, Kamešnice, Mosora, Biokova i dr., prisutan je u ovom području još i danas. Stada se na planinske pašnjake uvijek izgone bez janjadi koja su do tada već dostigla klaoničku dob i prodana, tako da se njihov uzgoj odvija isključivo u submediteranskoj i mediteranskoj zoni Dalmacije. Upravo radi „nomadskog“ načina ovčarenja, dalmatinska pramenka se uglavnom i uzgaja radi proizvodnje janječeg mesa, a tek dijelom i radi proizvodnje sira i to uglavnom tradicionalnog „sira iz mišine“. Pravo i običaji napasivanja dalmatinskih ovaca na Dinari i zapadnim bosanskim planinama bili su predmet i državnih propisa iz turskih i mletačkih vremena (Prilog 5.5. Horvat, 1939. Kako živi narod. Poglavlje „Dalmatinski pastiri na bosanskim planinama“, str. 62, 63). Nadalje, talijanski putopisac Alberto Fortis 1774. godine u poznatoj knjizi „Put po Dalmaciji“ (*tal. Viaggio in Dalmazia*), zorno opisujući život i običaje tamošnjeg stanovništva, između ostalog navodi primjer jednostavne pripreme „škopaca“² i janjadi, pečenjem na ražnju (Prilog 5.6. Fortis, 1774. Put po Dalmaciji, str. 194) što se i danas zadržalo kao način pripreme janjetine tipičan za Dalmaciju, osobito u svečanim prigodama ili narodnim svetkovinama.

6.2. Posebnosti proizvoda

Još je Plinije (23. do 79. god. po. Kr.) posebno hvalio janjetinu i jaretinu s otoka Brača uzgojenu na „savršenim“ pašnjacima zbog čega meso ima poseban okus (Prilog 5.3. Defilippis, 2001. Dalmatinska poljoprivreda u prošlosti, str. 50). „Dalmatinska janjetina“ izrazito je cijenjena među potrošačima, a s obzirom na iznimnu kvalitetu predstavlja dalmatinski kulinarski specijalitet (Prilog 5.7. Grgas, 2014. Baštinjenje pasmina ovaca i koza u RH, str. 4). Dob i tjelesna masa janjadi pri klanju, te način klaoničke obrade trupa, rezultat su prije svega ovčarske tradicije, proizvodne namjene i navika potrošača, te se stoga trupove janjadi dalmatinske pramenke na tržište uvijek stavlja s glavom, bubrezima i bubrežnim lojem, sa ili bez testisa i jestivih iznutrica, a s obzirom na masu toplog trupa s glavom (8 - 14 kg) pripadaju kategoriji lake janjadi, pri čemu randman toplog trupa nije manji od 45% (Prilog 6.1. Krvavica i sur. 2013. Pokazatelji klaoničke vrijednosti i kvalitete trupa janjadi dalmatinske pramenke u tri dalmatinske županije. Meso 6, str. 456, 457). Klaonička iskoristivost (randman) znatno je veća u usporedbi s janjadi uzgojenom u drugim dijelovima Hrvatske, što je u osnovi posljedica oskudne ishrane te sporijeg porasta janjadi dalmatinske pramenke čiji je udio probavnih organa stoga posljedično manji (Prilog 6.2. Mioč i sur. 2012. Dalmatinska janjetina. Zbornik predavanja, str. 31, 32, 33). Trup je slabo do srednje prekriven masnim tkivom bijele boje, dobro razvijene muskulature i vrlo dobre konformacije, dok je mišićno tkivo svjetlo-ružičaste do ružičaste boje (Prilog 6.1. Krvavica i sur. 2013. Pokazatelji klaoničke vrijednosti i kvalitete trupa janjadi dalmatinske pramenke u tri dalmatinske županije. Meso 6, str. 461, 463, 460). Posebno cijenjenu „Dalmatinsku janjetinu“ koja se proizvodi na otocima, priobalju i krškim područjima Dalmatinske zagore odlikuju nježna struktura mišića bez izražene mramoriranosti, bijelih potkožnih i unutarnjih masnih naslaga (Prilog 6.8. Cvrtila i sur. 2007. Kakvoća janječeg mesa. Meso 2, str. 114, 115). U usporedbi s nekim drugim vrstama janjetine (npr. Paška) meso „Dalmatinske janjetine“ sadrži znatno manje masti (Prilog 6.3. Vnućec, 2011. Odlike trupa i kakvoća mesa janjadi iz različitih sustava uzgoja. Disertacija, str. 61), a potrošači prepoznaju i posebno cijene „Dalmatinsku janjetinu“ prije svega zbog nježne strukture mišićnog tkiva te specifične vrlo blage i ugodne arome i okusa (Prilog 6.4. Krvavica i sur. 2015. Isparljivi sastojci arome dalmatinske janjetine. Meso 1, str. 57). Aroma profil „Dalmatinske janjetine“ sadrži znatno veći broj različitih isparljivih kemijskih spojeva nego aroma profili drugih vrsta janjetine, a osobito se ističe znatno veći broj i ukupan udio terpena u odnosu na janjetinu

² Kastrirani ovnovi

kontinentalnih dijelova Hrvatske te Bosne i Hercegovine (Prilog 6.5. Krvavica i sur. 2016. Isparljivi sastojci mesa janjadi iz različitih zemljopisnih područja. Zbornik sažetaka, str. 162).

O specifičnoj pripremi „Dalmatinske janjetine“ pečenjem cijelog trupa na ražnju pisao je još talijanski putopisac Alberto Fortis (1774) koji opisujući svoje putovanje po Dalmaciji spominje janjetinu s ražnja kao način spremanja janjetine specifičan za Dalmaciju. Štoviše, cijenjeni hrvatski arheolog Zdenko Brusić tvrdi da je to naš najstariji recept i kulinarski „brand“ star više od 8.000 godina (Prilog 5.8. Stagličić, 2008. Osam tisućljeća pečene janjetine. Zadarski list; Prilog 5.8.1. Brusić, 8000 god uzgoja ovaca, iz e-knjige Z.Radić, MORE - HRVATSKO BLAGO, dostupno: <http://more.hrvati-amac.com>).

Naziv „Dalmatinska janjetina“ koristio se, a koristi se i danas u svakodnevnom govoru, o čemu svjedoče ponude jelovnika kako brojnih restorana u Dalmaciji (Prilog 5.9.1. Jelovnik, restoran Proto, Zadar), tako i restorana kontinentalne Hrvatske (Prilog 5.9. Jelovnik, restoran Balon, Zagreb), a isti se naziv koristi i u znanstveno-stručnoj literaturi (Prilog 6.6. Garibović i sur. 2006. Važnost ovčarstva u hrvatskim priobalnim područjima. Agronomski glasnik 6, str. 509; Prilog 6.4. Krvavica i sur. 2015. Isparljivi sastojci arome dalmatinske janjetine. Meso 1, str. 57).

6.3. Uzročno-posljedična povezanost zemljopisnog područja i proizvoda

Zaštita „Dalmatinske janjetine“ temelji se na specifičnoj kvaliteti mesa janjadi dalmatinske pramenke i tradicionalnom načinu uzgoja na definiranom zemljopisnom području iz točke 3. Specifikacije. Odlike dalmatinske pramenke kao što su otpornost i spretnost, a posebno mala i šiljata glava te pokretljiva vilica i usne (Prilog 6.7. Širić i sur. 2009. Vanjština dalmatinske pramenke. Stočarstvo 63, str. 266), potvrda su tisućljetne prilagodbe ove pasmine na škrte uvjete dalmatinskog krša koji joj omogućuju iskorištavanje teško dostupne pašne na dalmatinskom kamenjaru obraslom makijom i žbunjem, te opstanak i preživljavanje i na najnepriступačnijim i najsirovijim terenima vrlo strmih primorskih padina. Osim toga, smatra se da su dalmatinski pašnjaci tipični ovčji, nastali vjerojatno kao posljedica selekcije vegetacije uvjetovane tisućljetnom ispašom, prvenstveno ovaca (Prilog 4.2. Rogošić, J. 2000: Gospodarenje mediteranskim prirodnim resursima, str. 112), pa je utjecaj očito bio obostran. Zemljopisno područje uzgoja dalmatinske pramenke obuhvaća tri različite vegetacijske zone i veliki broj različitih biljnih vrsta (oko 3.500 biljnih vrsta, od kojih preko 7% čine endemske vrste; Prilog 4.3. Ozmeć i sur., 2009. Poljoprivredna bioraznolikost Dalmacije. Tradicijske sorte i pasmine Dalmacije, str. 430) među kojima su značajno zastupljene brojne biljne vrste koje odlikuju niska prehrambena vrijednost te bogatstvo aromatičnim i antioksidativnim spojevima (Prilog 6.4. Krvavica i sur. 2015. Isparljivi sastojci arome dalmatinske janjetine. Meso 1, str. 59). Oskudna ispaša uvjetuje i sporiji rast janjadi, koja posljedično imaju manje razvijen probavni sustav, pa je prinos mesa u trupu „Dalmatinske janjetine“ (randman) veći nego u kontinentalne janjadi (Prilog 6.2. Mioč i sur. 2012. Dalmatinska janjetina. Zbornik predavanja, str. 31, 32). Navedene odlike vegetacije presudno utječu i na specifičan kemijski sastav mesa, osobito sastav masnih kiselina i isparljivih spojeva arome, od kojih su osobito značajni terpeni (metaboliti biljaka dvosupnica značajno zastupljenih u flornom sastavu dalmatinskih pašnjaka, od kojih brojne pripadaju endemskim vrstama Dalmacije), koji se nepromijenjeni izravno iz hrane ugrađuju u životinjska tkiva, te se u znanstvenoj literaturi smatraju potencijalnim izravnim biljnim markerima (Prilog 6.5. Krvavica i sur. 2015. Isparljivi sastojci mesa janjadi iz različitih zemljopisnih područja. Zbornik sažetaka, str. 162). Navedeni kemijski sastojci u konačnici su najviše i odgovorni za stvaranje specifične arome i okusa „Dalmatinske janjetine“ prepoznatljive od strane potrošača. Nadalje, kako je područje uzgoja dalmatinske pramenke veći dio godine oskudno pašom, ovce i janjad u potrazi za hranom dnevno prelaze velike

udaljenosti, što utječe na kvalitetu „Dalmatinske janjetine“ koja stoga u odnosu na druge vrste janjetine, sadrži manje masnog tkiva i ima nešto tamniju svijetlo-ružičastu do ružičastu boju (Prilog 6.2. Mioč i sur. 2012. Dalmatinska janjetina. Zbornik predavanja, str. 34). Stoga su prepoznatljiva, specifična blaga i ugodna aroma i okus „Dalmatinske janjetine“ rezultat ne samo pasminskih svojstava i tradicionalnog načina uzgoja ovaca i janjadi, već prije svega specifičnosti zemljopisnog područja uzgoja dalmatinske pramenke.

Ugled naziva „Dalmatinska janjetina“ i povezanost proizvoda sa zemljopisnim područjem proizvodnje pokazuju i rezultati provedenog anketnog istraživanja tržišta „Dalmatinske janjetine“ (Prilog 6.9. Anketno ispitivanje tržišta dalmatinske janjetine, str. 14). Na temelju odgovora ispitanika može se zaključiti da oni prepoznaju „Dalmatinsku janjetinu“ kao tradicionalni i visoko-kvalitetni domaći proizvod, a drže da je ista kvalitetnija od drugih vrsta janjetine na tržištu te ju rado konzumiraju najčešće tijekom narodnih svetkovina i obiteljskih proslava, osobito ako je pripremljena na tradicionalan način pečenjem na ražnju.

7. PODATCI O NADLEŽNOM TIJELU

Naziv: Ministarstvo poljoprivrede Republike Hrvatske
Adresa: Ulica grada Vukovara 78
10000 Zagreb
Tel. 01 6106 111

8. SPECIFIČNA PRAVILA OZNAČIVANJA „DALMATINSKE JANJETINE“