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

DALMATINSKA JANJETINA

Oznaka izvornosti

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

Drniš, veljača 2022.

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 janječih 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 (stupanj 2 ili 3) 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) i najmanje 5 različitih hlapivih, organskih, kemijskih spojeva iz grupe terpenskih spojeva (Prilog 6.4. Krvavica i sur. 2015. Isparljivi sastojci arome dalmatinske janjetine. Meso 1, str. 62).

„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 polovice trupa dobivene uzdužnim rasijecanjem trupa simetrično po crti razdvajanja koja prolazi sredinom glave, vratnih, leđnih, slabinskih i križnih kralježaka te sredinom prsne kosti i zdjelične simfize.

„Dalmatinsku janjetinu“ se konzumira isključivo toplinski obrađenu, a meso je sočno, mekano i topljivo u ustima te bez izraženog mirisa po očetini.

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, Povljana, 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.

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 Jedinstveni 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 (jedinstveni 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. Najmanje 80% hrane potječe iz definiranog zemljopisnog područja proizvodnje „Dalmatinske janjetine“ navedenog u točki 4. 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, isključivo iz sljedećih županija: Zadarske (područje grada Gračaca), Ličko-senjske (čitava županija), Karlovačke (isključivo područja grada Ogulina i općina Josipdol, Plaški i Saborsko) te Primorsko-goranske županije (isključivo područja gradova Vrbovsko, Delnice i Čabar, te općina Lokve, Fužine, Mrkopalj, Ravna Gora, Skrad i Brod Moravice). Sijeno iz navedenih područja eventualno se upotrebljava samo za dohranu ovaca (ne i janjadi) u zimskom periodu godine, kada su ovce u fazi suhostaja (gravidne), te stoga nema nikakvog utjecaja na kvalitetu i kemijski sastav janječeg mesa.

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 slabog do 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 prozirnom 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 različite zone, priobalno-otočka s mediteranskom klimom, dalmatinsko zaleđe sa submediteranskom klimom i brdsko-planinska zona s kontinentalnom klimom. . 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) kojeg klimatski karakteriziraju izrazito topla ljeta (žege i suše) i nepravilan raspored padalina tijekom godine, koji gotovo redovito uzrokuju sušu u ljetnom periodu, pa je nedostatak paše (zastoj vegetacije) u nižim predjelima Dalmacije 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 višestoljetni antropozoički utjecaj izravno su utjecale na odlike biljnog pokrova ovog područja. 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 4.1. Rogošić, 2000. Gospodarenje mediteranskim prirodnim resursima, str. 117, 118, 121). S obzirom na bogatstvo biljnim vrstama koje se procjenjuje na oko 3.500 različitih biljnih vrsta, od kojih preko 7% endema i veći broj stenoendema vrlo uske rasprostranjenosti, područje Dalmacije se smatra jednom od najbogatijih regija u Europi (Prilog 4.3. Ozimec i sur., 2009. Poljoprivredna bioraznolikost Dalmacije. Tradicijske sorte i pasmine Dalmacije, str. 430), a značajna zastupljenost brojnih biljnih vrsta niske prehrabene vrijednosti, bogatih aromatičnim i antioksidativnim kemijskim spojevima (biljke dvosupnice) (Prilog 6.4. Krvavica i sur. 2015. Isparljivi sastojci arome dalmatinske janjetine. Meso 1, str. 58), čini dalmatinske pašnjake značajno različitima od onih u kontinentalnim područjima. 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 prostrata*, *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 4.1. 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. Međutim, za razliku od nizinskih područja, brdskim i planinskim područjima dominiraju gusti 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 košalice za proizvodnju kvalitetnog sijena. Izuzetno su bogati ne samo biljnim vrstama, nego i količinom trave, tako da u vrijeme cvatnje izgledaju poput cvjetnog saga (Prilog 4.2. Alegro, 2000. Vegetacija Hrvatske, str. 31). S gospodarskog gledišta, osobito vezano za uzgoj ovaca, važna je činjenica da tijekom godine u nižim područjima Dalmacije (priobalno-otočko i područje dalmatinskog zaleđa) redovito dolazi do dva zastoja vegetacije, jedan tijekom zimskog, a drugi tijekom ljetnog, izrazito sušnog razdoblja. Nasuprot tome, u

brdsko-planinskim područjima u ljetnom periodu nema suše i nije izražen zastoj vegetacije. Navedene prirodne karakteristike područja proizvodnje „Dalmatinske janjetine“ uvjetovale su i nomadski način života dalmatinskih ovčara koji su svoje ovce u ljetnim mjesecima izgonili na obližnja planinska područja. **Ljudski čimbenici**

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 antička su etnogrupa koja je od IV stoljeća pr. Kr. obitavala na područjima današnje Dalmacije. 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 (Prilog 5.3. Defilippis, 2001. Dalmatinska poljoprivreda u prošlosti, str. 83, veza Prilog 5.3.1. Kraljski Dalmatin, 1808., str. 218, 222). I danas najbrojnija izvorna pasmina ovaca u Hrvatskoj, dalmatinska pramenka, nastala je 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.

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, 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, tradicionalan način pripreme „Dalmatinske janjetine“ pečenjem cijelog janječeg trupa s glavom (Prilog 5.7. Brusić, 8000 godina uzgoja ovaca na hrvatskom Jadranu, str. 416, 427, 428, 431) imao je presudan utjecaj na današnje odlike trupa janjadi dalmatinske pramenke (dob i masa janjadi kod klanja) koji se stoga na tržište uvijek stavljaju s glavom.

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 5.6. 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 laganih janjećih trupova, 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, osrednje do 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 janjećeg mesa. Meso 2, str. 114, 115). U usporedbi s drugim vrstama janjetine (npr. Paška ili kontinentalna janjetina), 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 mekanog i sočnog mišićnog tkiva te arome i okusa bez izraženog mirisa po ovčjem mesu (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 negoli aroma profili drugih vrsta janjetine, a osobito se ističe znatno veći broj i ukupan udio terpena u odnosu na janjetinu 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). Naziv „Dalmatinska janjetina“ koristio se, a koristi se i danas u svakodnevnom govoru, o čemu svjedoče ponude jelovnika kako brojnih restorana u Dalmaciji (Prilog 5.8.1. Jelovnik, restoran Proto, Zadar), tako i restorana kontinentalne Hrvatske (Prilog 5.8. 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 paše na dalmatinskom kamenjaru obraslom makijom i žbunjem, te opstanak i preživljavanje i na najnepristupačnijim 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 4.1. 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. Ozmec i sur., 2009. Poljoprivredna bioraznolikost Dalmacije. Tradicijske sorte i pasmine Dalmacije, str. 430) među kojima su značajno zastupljene brojne biljne niske prehrambene vrijednosti, bogate 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.

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“