

SAVEZ UZGAJIVAČA ISTARSKOG
GOVEDA



KMETIJSKA ZADRUGA
AGRARIA KOPER



MESO ISTRSKEGA GOVEDA – BOŠKARINA/ MESO ISTARSKOG GOVEDA – BOŠKARINA

Zaščitena označba porekla/Zaštićena oznaka izvornosti

SPECIFIKACIJA PROIZVODA



julij 2020

VSEBINA

1. Naziv proizvoda	1
2. Opis proizvoda	1
3. Geografsko območje proizvodnje	2
4. Dokaz o poreklu	2
5. Postopek proizvodnje	4
5.1. Reja istrskega goveda	4
5.2. Prevoz do klavnice in postopek klanja	4
5.3. Primarna obdelava trupa	4
5.4. Razsek trupa in zorenje mesa	5
5.5. Skladiščenje in pakiranje proizvodov	5
6. Povezanost z geografskim območjem proizvodnje	6
6.1. Značilnosti geografskega območja	6
6.2. Značilnosti živilskega proizvoda	6
6.3. Vzročno-posledična povezanost geografskega območja in karakteristik živilskega proizvoda	8
7. Pooblaščen organi za preverjanje skladnosti	9
8. Pravila označevanja	9

PRILOGE

Priloga 1. – Fotografije različnih kategorij mesa

Priloga 2. – Zemljevid območja proizvodnje

Priloga 3. – Shematski prikaz sistema sledljivosti

Priloga 4. – Literatura

1. Naziv proizvoda

„Meso istrskega goveda – boškarina“/ „Meso istarskog goveda – boškarina“

2. Opis proizvoda

„Meso istrskega goveda – boškarina“ je živilski proizvod iz goved izvirne pasme *istrsko govedo*, oteljenih v geografskem območju definiranim v točki 3., ki so bila zaklana in trupi obdelani po standardnem postopku in podvrženi kontroliranemu postopku zorjenja.

„Meso istrskega goveda – boškarina“ je svetlo roza do temno rdeče barve, zmerno prežeto z intramuskularnim masnim tkivom (marmorirano), aromatično, prijetnega vonja, polnega značilnega okusa govedine, mehko in sočno, ter kot tako primerno za pripravo različnih mesnih jedi.

Odvisno od starosti in težinski kategoriji goveda, morajo trupi istrskega goveda imeti sledeče lastnosti:

- teleta in telice v starosti od 8 do 12 mesecev – obdelane polovice imajo maso od 100 do 250 kg; meso je svetlo-rožnate barve, mehko, sočno, blago izražene aromatičnosti, zmerno marmorirano; podkožno mastno tkivo je svetle do bele barve.
- telice starejše od 12 mesecev – obdelane polovice imajo maso od 180 do 320 kg; meso je rožnate barve, mehko, sočno, blago izražene aromatičnosti, zmerno marmorirano; podkožno mastno tkivo je svetle do bele barve.
- mladi biki (živali moškega spola, zaklane v starosti od 12 do 24 mesecev) – obdelane polovice imajo maso od 200 do 400 kg; meso je rožnate do intenzivno rdeče barve, mehko, sočno, zmerno izražene aromatičnosti in marmoriranosti; podkožno mastno tkivo je bele do rahlo rumene barve.
- krave - obdelane polovice imajo maso večjo od 220 kg; meso je rožnate do purpurno rdeče barve, sočno, aromatično in marmorirano, podkožno mastno tkivo je blago do intenzivno rumene barve.
- biki (živali moškega spola, zaklane v starosti nad 24 mesecev) – obdelane polovice imajo maso večjo od 280 kg; meso je rožnate do purpurno rdeče, sočno, aromatično; podkožno mastno tkivo je blago do intenzivno rumene barve.
- voli (kastrirane živali moškega spola, zaklane v starosti nad 24 mesecev) – obdelane polovice imajo maso večjo od 350 kg; meso je rdeče do temno rdeče barve, aromatično in marmorirano; podkožno mastno tkivo je intenzivno rumene barve.

Fotografije preseka hrbtne mišice (*musculus longissimus dorsi*) v predelu 5-7 prsnega vretenca za vsako od navedenih kategorij goveda so prikazane v Prilogi 1

Trupi istrskega goveda se razvrščajo na osnovi EUROP sistema klasifikacije. Glede na konformacijo se trupi lahko uvrstijo v razrede E, U, R ali O, glede na stopnjo prekritosti z masnim tkivom pa v razrede 2, 3 ali 4.

Vrednost pH, merjena v hrbtni mišici (*muskulus longissimus dorsi*) vsaj 24 ur po klanju in hlajenju polovic, mora biti $\leq 5,8$.

3. Geografsko območje proizvodnje

3.1 Območje proizvodnje proizvoda

„Meso istrskega goveda – boškarina“/„Meso istarskog goveda – boškarina“ se proizvaja na območju istrskega polotoka, kvarnerskega otočja, na Krasu, Čičariji in na Podgrajskem podolju z južnimi obronki Brkinov (zemljevid je prikazan v Prilogi 2.)

Proizvodnja je na območju istrskega polotoka dovoljena znotraj administrativnih meja Istrske županije in dela Primorsko-goranske županije ter na območju slovenskega dela Istre.

V Istrski županiji je proizvodnja dovoljena na območju naslednjih mest in občin: Buje, Buzet, Labin, Novigrad, Pazin, Poreč, Pula, Rovinj, Umag, Vodnjan, Bale, Barban, Brtonigla, Cerovlje, Fažana, Funtana, Gračišće, Grožnjan, Kanfanar, Karojba, Kaštelir-Labinci, Kršan, Lanišće, Ližnjan, Lupoglav, Marčana, Medulin, Motovun, Oprtalj, Pićan, Raša, Sveta Nedjelja, Sveti Lovreč, Sveti Petar u Šumi, Svetvinčenat, Tar-Vabriga, Tinjan, Višnjan, Vižinada, Vrsar, Žminj. V Primorsko-goranski županiji se lahko proizvaja na območju naslednjih mest in občin: Mošćenička Draga, Lovran, Opatija, Matulji in Kastav. V slovenskom delu Istre je proizvodnja dovoljena na območju naslednjih občin: Piran, Izola, Koper in Ankaran.

Proizvodnja na območju kvarnerskega otočja je dovoljena na območju otokov Cres, Lošinj, Unije in Krk. Navedeni otoki so znotraj administrativnih meja naslednjih mest in občin Primorsko-goranske županije: Cres, Mali Lošinj, Krk, Baška, Dobrinj, Malinska-Dubašnica, Omišalj, Punat in Vrbnik.

Proizvodnja na območju Krasa je dovoljena znotraj administrativnih meja sledečih slovenskih občin: Sežana, Komen in Divača.

Proizvodnja na območju slovenske Čičarije, Podgrajskega podolja z južnimi pobočji Brkinov je dopuščena znotraj administrativnih meja slovenskih občin Hrpelje-Kozina in Ilirska Bistrica.

Vse faze proizvodnje „Mesa istrskega goveda – boškarina“/„Mesa istarskog goveda – boškarina“, od telitve goveda do zakola in primarne obdelave, razseka in zorjenja mesa morajo biti izvedene znotraj opisanega območja proizvodnje.

3.2 Območje proizvodnje hrane za živali izven geografskega območja proizvodnje proizvoda

Voluminozna krmila za prehrano goveda, ki izvirajo izven območja proizvodnje „Mesa istrskega goveda – boškarina“ / „Mesa istarskog goveda – boškarina“ morajo biti proizvedena znotraj državnih meja Republike Hrvatske in Republike Slovenije (glej Prilogo 2.2).

Koncentrirana krmila za prehrano goveda so lahko proizvedena kjerkoli izven območja iz točke 3.1.

4. Dokazila o poreklu

Poreklo „Mesa istrskega goveda – boškarina“ / „Mesa istarskog goveda – boškarina“ se dokazuje z nizom dokumentov in oznak, ki so sestavni del sistema sledljivosti, in so v pristojnosti pooblaščenih javnih služb in subjektov znotraj verige proizvodnje in trženja proizvodov (kmetijsko gospodarstvo – rejec goveda, klavnica, razsekovalnica/zorilnica, mesnice, ki prodajajo nepakirano meso).

Sistem sledljivosti tvorijo naslednje baze podatkov, dokumenti in oznake: Register kmetijskih gospodarstev, ušesna znamka (vsebuje neponovljivo življenjsko številko goveda), Centralni register goveda, Register govedi na gospodarstvu, Evidenca nabave hrane in Evidenca porabe hrane za živali, Potni list, Zapisnik o razvrščanju govejih trupov, oznaka na razvrščenih govejih trupih, Evidenca razseka in zorenja, oznaka na predpakiranem in na nepakiranem končnem proizvodu, dobavnica ali račun z vpisano življenjsko številko z oznake na paketu.

Goveda namenjena proizvodnji „Mesa istarskog goveda – boškarina“ / "Mesa istarskog goveda – boškarina" so označena z dvema ušesnima znamkama na katerih je vpisana neponovljiva življenska številka goveda pod katero so goveda evidentirana v Centralnem registru goveda in v Registru goveda na gospodarstvu. Neponovljivo življensko številko goveda dodeljuje pristojen javni organ v skladu z veljavno zakonsko regulativo.

Dokazilo o poreklu krme, ki se uporablja v prehrani goveda, vključujoč količine, sestavo in poreklo krmil, se vpisujejo v Evidenco proizvodnje hrane oziroma Evidenco nabave hrane, poraba krmil pa se vpisuje v Evidenco porabe hrane. Navedene evidence vodijo kmetijska gospodarstva, ki redijo goveda. Evidenco proizvodnje hrane vodijo tudi proizvajalci hrane iz zemljepisnega območja proizvodnje opisanega v točki 3.

Vsako premeščanje goveda se evidentira v Centralnem registru goveda, ki ga vodi pristojni javni organ in v Registru goveda na kmetijskem gospodarstvu, ki ga vodi kmetijsko gospodarstvo, s čimer se omogoča preverjanje identitete goveda in kmetijskega gospodarstva na katerem se je govedo otelilo, kot tudi vsa gospodarstva na katerih je govedo bivalo v času življenja. Potni list je uradni dokument, ki spremlja premeščanje goveda med gospodarstvi, oziroma do klavnice in ga izda pristojni pooblaščen organ.

Dostava goveda na mesto klanja, klanje in primarna obdelava trupa se beleži v Zapisniku o razvrščanju govejih trupov.

Po zakolu in primarni obdelavi se trupi, ki zadoščajo zahtevam iz 2. točke te Specifikacije, označijo z nalepkami (oznakami), na katerih so navedeni podatki, predpisani z veljavno regulativo o označevanju govejega mesa. Nalepke na trupe daje pooblaščen kontrolor na način, da je pri nadaljnjem razseku trupa na polovice ali četrti vsak kos trupa označen. Najmanjše število nalepk, ki se jih namesti na trup je predpisano z veljavno zakonsko regulativo.

Postopek kontroliranega zorenja ter pripravljalnega (pred podvrženjem postopku zorenja) ali zaključnega (po podvrženju postopku zorenja) razseka „Mesa istrskega goveda – boškarina“ / „Mesa istarskog goveda – boškarina“ se beleži v Evidenci razseka in zorenja, ki jo vodi razsekovalnica/zorilnica.

Sledljivost razseka se zagotavlja tako, da se vsi razsekani deli mesa posameznega goveda odložijo na delovno mizo, označeno z Neponovljivo življenjsko številko goveda, ki se nahaja na nalepkah govejega trupa. Vsak kos mesa se posebej razkoščiči v posamezne mišične / anatomske reze ali pa gre na zorenje s kostmi. Posamezni mišični rezi, ki so razkoščičeni pred zorenjem, se vložijo v vakuum vrečke, na katere se namesti nalepka (oznaka), ki poleg podatkov navedenih na nalepki (oznaki) s trupa vsebuje tudi kategorijo goveda skladno z razdelitvijo iz točke 2. Na kose s kostmi, namenjenimi suhemu zorenju, se namesti nalepka (oznaka) ki vsebuje predhodno navedene podatke, po zorenju pa se razkoščičijo v posamezne

mišične reze in vložijo v vakuum vrečke, na katere se namesti nalepka (oznaka) ki vsebuje istovetne podatke z nalepke (oznake) pred razkošičenjem.

Po koncu postopka zorjenja se „Meso istrskega goveda – boškarina“ / „Meso istarskog goveda – boškarina“ da na trg predpakirano ali nepakirano. Na vsakem paketu, kot tudi na nepakiranem mesu, morajo biti poleg podatkov, ki so predpisani z veljavno zakonodajo o označevanju govejega mesa, navedeni tudi: datum klanja in kategorija goveda v skladu z razdelitvijo iz točke 2.

„Številka lota“ je enaka Neponovljivi življenjski številki zaklanega goveda (številki na ušesni znamki goveda), s čimer se zagotavlja sledljivost mesa od vzreje do odpreme na trg.

Prodaja „Mesa istrskega goveda – boškarina“ / „Mesa istarskog goveda – boškarina“ v razsekovalnici/zorilnici se spremlja preko dobavnic ali računov iz katerih je razvidna količina, kategorija in številka lota dobavljenega proizvoda. Prodaja „Mesa istrskega goveda – boškarina“ / „Mesa istarskog goveda – boškarina“ v mesnicah (maloprodaji), ki prodajajo nezapakirano meso, se spremlja preko izdanih računov, iz katerih je razvidna količina in kategorija prodanega proizvoda.

Opisani sistem zagotavlja popolno sledljivost „Mesa istrskega goveda – boškarina“ / „Mesa istarskog goveda – boškarina“ od kmetijskega gospodarstva do dajanja na trg in omogoča tudi preveritev spoštovanja določil te Specifikacije.

Shematski prikaz sistema sledljivosti je prikazan v Prilogi 3.

5. Postopek proizvodnje

5.1. Reja istrskega goveda

„Meso istrskega goveda – boškarina“ / „Meso istarskog goveda – boškarina“ se proizvaja izključno od goveda pasme istrsko govedo, vpisanih v Jedinostveni register domačih živalinj Republike Hrvatske, oziroma Centralni register goveda Republike Slovenije, oteljenih na geografskem območju proizvodnje iz točke 3. te specifikacije.

Teleta namenjena pitanju se odstavljajo od mleka v starosti od 4. meseca dalje. Pred začetkom pitanja se v prehrano telet poleg mleka postopno v prehrano uvaja seno in paša, s čimer se spodbuja razvoj prebavnega sistema, da bi lahko po začetku pitanja zaužila dovoljšnjo količino voluminozne krme.

Prehrana goveda po 8 mesecih starosti temelji na voluminozni krmilni (paši, senu), ki se praviloma proizvaja na geografskem območju proizvodnje „Mesa istrskega goveda – boškarina“ / „Mesa istarskog goveda – boškarina“. V obdobjih, kadar zaradi slabih vremenskih razmer primanjkuje voluminozne krme, se lahko goveda hrani s senom in senažo proizvedeno izven tega geografskega območja, vendar največ do 15% skupne letne količine voluminozne krme, izražene v suhi snovi. Dovoljeno je prehrano dopolniti z močnimi krmili (žitaricami) do največ 20% celotnega dnevnega obroka (izraženo kot delež v masi suhe snovi vsebovane v krmilni). Močna krmila se lahko nabavljajo izven geografskega območja proizvodnje „Mesa istrskega goveda – boškarina“ / „Mesa istarskog goveda – boškarina“.

Za prehrano goveda ni dovoljeno uporabljati mlečnih nadomestkov ter gotovih močnih krmil, ki vsebujejo stranske proizvode živilske industrije. Za prehrano je prav tako prepovedano uporabljati silažo.

Uporaba senaže trav in deteljno-travnih mešanic je v prehrani dovoljeno do največ 40 % količine dnevnega obroka izraženo v suhi snovi.

Istrsko govedo se lahko redi v prosti ali vezani reji. Če so živali privezane, jim je treba zagotoviti najmanj dvakrat tedensko (minimalno 60 dni na leto) svobodno gibanje na pašniku ali na nekem drugem odprtem prostoru (izpustu). Objekti za namestitev morajo imeti dovolj prostora za neovirano hranjenje, leganje, vstajanje in stanje. Neto površina za enega pistanca v zaprtem objektu mora biti 2,0 m²/100 kg telesne mase.

5.2. Prevoz do klavnice in postopek klanja

Prevoz živali od kmetijskega gospodarstva do klavnice se izvaja s primernimi prevoznimi sredstvi, katerih minimalna površina tal na žival mora biti vsaj 50% večja v primerjavi z veljavno zakonsko normo.

Postopak klanja goveda se izvaja na standardni način: po omamljanju se živalim prerežejo velike vratne krvne žile in pusti, da izkrvavijo v visečem položaju.

5.3. Primarna obdelava trupa

Po izkravljenju se s trupa sleče koža, odstrani glava (*na mestu med zatiljno kostjo in prvim vratnim vretencem*), dolnji deli nog (*na mestu med tarzalnimi in karpalnimi zglobi*), organi prsne, trebušne in medenične votline (*razen ledvic in ledvičnega mastnega tkiva*), hrbtenjača, spolni organi in vime pri živalih ženskega spola. Trupe nato skladno s sistemom EUROP oceni pooblaščen kontrolor in jih razvrsti v pripadajoče razrede. Takoj po razvrščanju se pred hlajenjem trupi, skladni z zahtevami te specifikacije, enakomerno označijo na zunanjih straneh z nalepkami (oznakami) v številu, predpisanim z veljavnim pravilnikom.

Po osnovni klavnični obdelavi trupa se goveje polovice hladijo na temperaturo od 2 do 4°C. Ohlajene polovice se potem po sistemu "hladne verige" prepeljejo v odobreni objekt za razsek in zorjenje "Mesa istrskega goveda – boškarina" / „Mesa istarskog goveda – boškarina“.

5.4. Razsek trupa in zorjenje mesa

Pred dostavo na trg se "Meso istrskega goveda – boškarina" / „Meso istarskog goveda – boškarina“ podvrže postopku zorjenja, s katerim se vpliva na primarni proizvod in bistveno spremeni njegove kvalitativne lastnosti. Zorjenje mesa temelji na biokemijskih procesih z delovanjem encimov v kislem mediju mišične mlečne kisline, kar povzroči delno topljenje vezivnega tkiva. Cilj izvajanja postopka zorjenja je napraviti „Meso istrskega goveda - boškarina" / „Mesa istarskog goveda – boškarina“ mehkejše, sočnejše, aromatičnejše, bolj prebavljivo in primernejše za ciljno kulinarično pripravo.

Zorjenje „Mesa istrskega goveda – boškarina“/ „Mesa istarskog goveda – boškarina“ se lahko izvaja z uporabo *suhega* ali *mokrega* postopka. *Suho* zorjenje se izvaja na način da je meso v neposrednem kontaktu z atmosferskim zrakom ali modificirano atmosfero v komori za zorjenje. V primeru *mokrega* zorjenja se meso vakuumira, s čimer se ohranja prosta voda, ki jo meso izloča v teku zorjenja.

Za izvedbo *suhega* zorjenja ni potreben razsek mesa, zato se takšnemu načinu zorjenja običajno podvrže goveje polovice ali četrti oz. posebni rezi. Glede na to, da se mora za postopek *mokrega* zorjenja meso vakuumirati, se goveje polovice razekajo po standardnih rezih v klavniški industriji. Upošteva se anatomske pozicije, vrednosti posameznih kategorij in izkoristljivost celega trupa. Razsek se izvaja tako, da se s polovic ali četrti ločijo pleče s kostmi, stegno s kostmi, vrat s kostmi, rebra in prsa s kostmi in potrebušino ter ledja in pljučna pečenka s kostmi. Vsak od navedenih kosov se posebej razkoščiči v posamezne mišične reze.

Zorjenje mesa traje najmanj 15 dni, temperatura v komori za zorjenje mora biti v razponu med 2 in 4°C.

5.5. Skladiščenje in pakiranje proizvodov

Po izvedenem postopku zorjenja se lahko „Meso istrskega goveda – boškarina“ / „Meso istarskog goveda – boškarina“ hitro zamrzne ali da na trg kot sveži proizvod. Pri hitrem zamrzovanju je potrebno v čim krajšem času v vseh točkah proizvoda doseči temperaturo -18°C ali nižjo ter jo ohranjati v navedenih mejah. Meso je potrebno pred zamrzovanjem vakuumirati.

Če se je zorjenje izvajalo v polovicah ali četrtih, se te pred zamrzovanjem ali prodajo razsekajo po standardnih rezih v klavniški industriji na način, ki je opisan v točki 5.4 te specifikacije.

Sveže meso gre lahko na trg nepakirano ali predpakirano v vakuumu oz. modificirani atmosferi. Zamrznjeno meso se lahko daje na trg samo vakumsko pakirano.

6. Povezanost z zemljepisnim območjem proizvodnje

6.1. Značilnosti zemljepisnega območja

Območje proizvodnje „Mesa istrskega goveda – boškarina“ / „Mesa istarskog goveda - boškarina“ se nahaja na severovzhodnem delu Jadranskega morja, zajema istrski polotok in njegove otoke, del kvarnerskih otokov v bližini istrskega polotoka ter slovenski del Čičarije in Kras. Gre za področje, na katerem pred 25.000 leti ni bilo morja in je tvorilo enotno kopno.

Heterogenost in kompleksnost geološke in geomorfološke strukture celega območja je pogojevala razvoj različnih tipov tal. Severni in severovzhodni rob proizvodnega območja tvorijo karbonatne kamenine s skromno rastlinsko odejo in ogolelimi kraškimi površinami. Južneje se nahajajo nižja flišna gričevja, ki jih sestavljajo nepropustni laporji, glina in peščenjak. Preostali del tvori apnenčasta planota ob morski obali, ki je prekrita z rdečo zemljo. Osnovno kameninsko maso kvarnerskih otokov tvorijo karbonatne kamenine, ki so praviloma pokrite z rdečo zemljo, oziroma rjavimi tlemi na apnencu in dolomitu, medtem ko so na posameznih manjših otokih v celosti prekrute s puhlico.

Osnovno značilnost daje podnebjju celotnega območja sredozemska klima. Ta se proti notranjosti in severu polotoka postopno spreminja in prehaja v zmerno kontinentalno zaradi hladnega zraka, ki priteka z gora in bližine Alp. Glavne značilnosti sredozemske klime so topla ni suha poletja ter blage in prijetne zime z zelo redkimi pojavi snega. Povprečna letna temperatura zraka znaša od 14 do 16°C. Obdobje, ko je povprečna dnevna temperatura zraka višja od 10°C traja približno 260 dni letno. Odvisno od območja se letna količina padavin giblje od 800 do 1700 mm, največ padavin pade jeseni in spomladi.

Različnost reliefa, tal in klime ter njihova medsebojna interakcija se je izrazila v bogatstvu in raznolikosti rastlinske odeje. Zastopan je rastlinski svet dinarskega, alpskega in sredozemskega območja, z zimzelenimi gozdovi hrasta črničevja in makije ter listopadnimi gozdovi puhastega hrasta, gabra in bukve. Gozdovi prekrivajo tretjino območja, medtem ko pomemben del površin tvorijo pašniki in makija na katerih raste preko 300 rastlinskih vrst (*I. Vitasović Kosić i sur.: Pasture flora on family farms in Istria (Croatia), XVII International Botanical Congress, Vienna, 2005., str. 623 – Prilog 4.1).*

Na opisanem naravnem območju kmetje tudi danes redijo istrsko govedo– izvorno pasmo goveda s poreklom iz tega proizvodnega območja na tradicionalen način. Čeprav se ta pasma goji od davnin, prvi pomembnejši zapisi datirajo iz konca 19. Stoletja, ko Povše (1894.) navaja, da se u Istri redi okoli 50.000 goved (M. Čačić i sur.: *Istarsko govedo – prva knjiga rodoslovlja*, Zagreb, 2015., str. 15 – Prilog 4.1). V tem času je bila reja zelo ekstenzivna, čeprav so se kmetje trudili nuditi govedu kar največ.

Prehrana je bazirala na paši, nekaj malega na travniškem senu, lucerni, pšenični in ječmenovi slami, koruzovini in vejnikih. Odvisno od rastlinske odeje in klimatskih pogojev vzrejnega območja so bila goveda na paši od 6 do 9 mesecev v letu, ponekod tudi celo leto. V mnogih delih proizvodnega območja, posebno tam, kjer prevladuje kras, so pašniške površine zelo skromne, pa so si goveda na prosti paši morala poiskati hrano tudi izven samih pašnikov. V poletnih mesecih, ko so bili pašniki že izsušeni, so goveda gnali v gozdove, kjer so se bila zaradi pomanjkanja paše primorana hraniti z listno maso dreves, kot so hrast črničevje, mali jesen, robinija, murva, dren, kraški gaber, jagodnjak, širokolistna zelenika, mirta in divja oljka, v sili pa so posegla tudi po zimzeleni flori. Prav zaradi takega načina reje in prehranjevanja so mnogi lastniki svoja goveda poimenovali „Boškarin“ (boška = gozd, visoka makija), od tod tudi izvira sinonim za istrsko govedo. O razširjenosti tega imena priča tudi pripovedka hrvatskega književnika Vladimirja Nazorja z imenom „Boškarina“ iz 1910. leta. „Boškarin“ se je, kot svojevrstno ime za pasmo istrskega goveda od nekdanj, v poslednjih 30-tih letih razširil na področje cele Hrvaške, tako da zelo pogosto v sestavinah kulinaričnih receptov srečamo izraz „meso boškarina“.

Kadar zaradi vremenskih razmer ni bilo pripravljenega dovolj sena za zimo, so kmetje v naravi okoli sebe poiskali različne vire prehrane za svoja goveda. Dokrmljevali so jih z listjem ter zelenimi mladnicami vinske trte, plevelom ki je rasel v vinogradih in tudi s tropinami. Današnji način vzreje istrskega goveda se le malo razlikuje od nekdanje tradicionalne vzreje. Čeprav se istrsko govedo ne uporablja več kot delovna živina, imajo vse živali v reji redno dostop do pašnikov, makije in gozdnih površin, tako da se največji del prehrane izvaja na tradicionalni način.

Govedo je nekdanj na istrskih vaških domačijah služilo predvsem kot delovna živina, zato je bilo pomembno vzdrževati njeno delovno kondicijo, da je bila sposobna za oranje, vleko vprežnih vozov ter vleko hlodov iz gozda. Da bi vzdržalo težke delovne pogoje je istrsko govedo skozi stoletja razvilo krepko genetsko konstitucijo ter se prilagodilo klimi in vegetaciji vzrejnega območja ter skromni prehrani. Značilnost istrskega goveda je, da po velikosti presega druge pasme iz skupine podolskega goveda. Prilagojenost okolju in genetska variabilnost istrskega goveda sta se v največji mjeri ohranila do danes (J. Ramljak i sur.: *Analysis of genetic and cultural conservation value of three indigenous Croatian cattle breeds in a local and global context*, *Journal of Animal Breeding and Genetics*, 128 (1), 2011., str. 83 – Priloga 4.3).

Glede na to na, da se je istrsko govedo skozi pretekla stoletja razvilo kot delovno živina, ima skromne do zmerne potencijale v proizvodnji mleka in mesa. Čeprav se v preteklosti goveda nisu namensko pitala s ciljem proizvodnje mesa, so teleta ter starejša goveda, ki niso bila več sposobna za delo, klali za prodajo govejega mesa. Le redko so meso porabili na samih vaških domačijah.

Povše (1894.) navaja, da so se proti koncu 19. stoletja za proizvodnjo govejega mesa uporabljala starejša goveda, medtem ko so teleta po krajšem pitanju prodajali v mesta, predvsem Pulo in Trst (F. Povše: *Rinder der Karst- und Küstenländer, Zweites heft: Görz, Istrien and Triest*, Wien, 1894., str. 113 – Prilog 4.4). Meso istrskega goveda se je pogosto koristilo za oskrbo vojne mornarice, o čemer se govori v tekstu iz 1631. leta v katerem se omenja vzreja goveda na otoku Unije. O pomenu mesa istrskega goveda za vojsko priča tudi fotografija vojne klavnice v Puli iz 1910. leta (glej Priloga 4.8).

Kljub poskusom, da se istrsko govedo oplemeniti s križanjem z italijanskimi pasmami Romagnola in Maremana zaradi povečanja okvirja, mlečnosti in mesnatosti, je bila že 1931. leta sprejeta odločitev o vzreji istrskega goveda s selekcijo znotraj pasme (A. Ogrizek: *Prilog poznavanju istarskog primigenog goveda, Acta biologica I, Zagreb, 1957., str. 157 – Priloga 4.5*). Mišon in Jardas navajajo da imajo istrska goveda dobro osnovo za proizvodnjo mesa ter da pravzaprav v pogledu sposobnosti za pitanje zelo malo zaostajajo za drugimi pasmami (J. Mišon, F. Jardas: *Istarsko govedo, Stočarstvo 4, br. 12, Zagreb, 1950., str. 356 – Prilog 4.6*).

V času industrijalizacije in mehaniziranja kmetijske proizvodnje po drugi svetovni vojni ter migriranja prebivalstva iz ruralnih območij je istrsko govedo sčasoma izgubilo pomen delovne živine. Na tržišču govejega mesa so dominacijo prevzele intenzivnejše mesne pasme, pitane v nekdanjih velikih kmetijsko-živilskih sistemih, tipičnih za socijalistično obdobje.

Kot so skozi čas vsi razlogi za povpraševanje in interes po istrskem govedu izginjali, se je število glav istrskega goveda zmanjšalo do te mere, da je postal vprašljiv obstoj same pasme. Ob koncu 80-ih let preteklega stoletja je bila ustanovljena Savez uzgajivača istarskog goveda (SUIG), ki je v sodelovanju z resornimi organi regionalne samouprave začel program revitalizacije istrskega goveda in podvzel niz ukrepov za popularizacijo reje te izvorne pasme. To se je odrazilo na ponovnem porastu števila glav v zadnjih desetletjih. K temu je pomembno prispevala tudi Agencija za ruralni razvoj Istre (AZRRI), ki je izvedla niz projektov s ciljem valorizacije gastronomskih karakteristik mesa istrskega goveda. S sistemsko promocijo „Mesa istrskega goveda – boškarina“/„Mesa istarskog goveda – boškarina“, kot gurmanske delikateze je znatno narastlo povpraševanje po tem posebnem proizvodu in tudi njegova cena oziroma dobičkonosnost reje istrskega goveda.

6.2. Značilnosti proizvoda

Istrsko govedo pripada skupini evropskih izvornih primigenih goved, zelo bližnjih izhodiščni arhaični obliki *Bos primigenius*, ki je prebival na ravninskih pašnikih in odprtih gozdovih istrskega polotoka. Rezultati genetskih raziskav nakazujejo, da istrsko govedo pripada posebni genetski skupini goved, kar se odraža v karakteristični konformaciji trupa, drugačni kot pri drugih mesnih pasmah. Trup istrskega goveda karakterizirajo močnejše oprsje in manjša stegna, zmerno je obrastel z mišičnim in mastnim tkivom, izplen posameznih starostnih kategorij pa je manjši v primerjavi z evropskimi mesnimi pasmami goveda. Lastnosti trupa se posredno odražajo tudi na lastnostih mesa.

„Meso istrskega goveda – boškarina“ / „Meso istarskog goveda – boškarina“ je svetlorožnate barve pri mlajših govedih do temnordeče pri starejših. V celoti gledano je meso nekoliko temnejše v primerjavi z drugimi pasmami zaradi večje vsebnosti kolagena v mišičnem tkivu.

Prisotnost kolagena vpliva tudi na trdoto mesa. „Meso istrskega goveda – boškarina“ / „Meso istarskog goveda – boškarina“ zaradi tega zahteva daljšo termično obdelavo, s katero se kolagen razgrajuje, a se na koncu izrazi s polnostjo okusa in sočnostjo mesa. Z namenom zmanjšanja njegove trdosti in poudarjanja in razvijanja posebnih arom se meso po klanju podvrže procesu zorjenja, v katerem prihaja do razgradnje kolagenih vlaken in sproščanja dela aminokislin.

Delež intramuskularne maščobe v mesu je zmeren (manjša je marmoriranost), kar prispeva k kakovosti mesa. Mastno tkivo starejših govedi je intenzivno rumene barve. Z znanstvenimi raziskavami je potrjeno, da je razmerje zasičenih in nezasičenih maščobnih kislin v maščobno kislinski sestavi lipidov mesa istrskega goveda v korist zasičenih maščobnih kislin (približno 60:40%), kar prispeva k manjši dovzetnosti mesa za avtooksidativne spremembe pri daljšem skladiščenju (N. Cukon i sur.: *Kakvoća mesa istarskog goveda, Meso Vol. XIV, Zagreb, 2012.,*

str.153 i 156 – Prilog 4.7). Ta lastnost „Mesa istrskega goveda – boškarina“ / „Mesa istarskog goveda – boškarina“ je posebno pomembna za ohranjanje njegove kakovosti v fazi zorenja.

S podvrgavanjem svežega mesa istrskega goveda postopku zorjenja se vzpodbujajo proteolitični procesi v mesu, ki poudarjajo njegove senzorne in kulinarične vrednosti (vonj, aroma, nežnost, mehkoba, sočnost, tekstura, struktura, konzistenca, prebavljivost).

„Meso istrskega goveda – boškarina“ / „Meso istarskog goveda – boškarina“ je primerno za pripravo različnih mesnih jedi, vendar se njegove specifične lastnosti najbolj izrazijo v postopkih, ki zahtevajo daljšo termično obdelavo.

6.3. Vzročno-posledična povezanost geografskega območja in karakteristik prehranskega proizvoda

Povezava „Mesa istrskega goveda – boškarina“ / „Mesa istarskog goveda – boškarina“ in območja proizvodnje sega daleč v zgodovino, v čas, ko se je na istrskem polotoku vzrejala arhaična oblika goveda *Bos primigenius*, ki se smatra za prednika istarskog goveda. Istrski živinorejci so skozi stoletja oblikovali to pasmo, ki se je tradicionalno uporabljala kot delovno govedo. Lahko jo opišemo kot dobrohotno in poslušno žival, skromnih prehranskih zahtev ter sposobno za dolgotrajno in naporno delo, tako pri obdelavi tal, kot pri vleki.

Potrebno je poudariti, da se je do sredine 20. stoletja ta pasma v Istri uporabljala predvsem kot delavna žival, tako da je bila njena funkcija v oskrbi z mlekom in mesom sekundarnega pomena.

Z gastronomsko valorizacijo mesa istrskega goveda, ki se je začela pred desetimi leti, se je želelo poudariti posebnost tega mesa in razširiti paleto istrskih avtohtonih proizvodov, ki se lahko ponudijo tudi v turizmu.

Med posebnimi lastnostmi „Mesa istrskega goveda – boškarina“ / „Mesa istarskog goveda – boškarina“ se lahko poudari njegova večja trdota in temnejša barva v primerjavi z mesom drugih pasem, kar je posledica večje vsebnosti kolagena v mišičnem tkivu. Količina kolagena v mišicah je dedni faktor. V istrskem govedu je kolagena več, ker govorimo o delovni pasmi, ki je potrebovala moč ter je razvila mišične ovojnice, ki vsebujejo posebno zdržljive kolagene.

Ena od lastnosti je tudi manjša marmoriranost mesa kot posledica zmerne deleža intramuskularne maščobe, ki je rezultat zmerne intenzitete pitanja in skromnega deleža energetskih krmil v obroku. Intenzivno rumena barva maščobnega tkiva starejšega goveda je posledica sestave maščobe oziroma hrane ki so jo živali jedle.

Zahvaljoč stoletni selekciji je namreč istrsko govedo v popolnosti prilagojeno klimi in drugim pogojem okolja v katerih živi, še posebej skromnim virom hrane. Za razliko od visokoproizvodnih komercialnih mlečnih ali mesnih pasem, ki potrebujejo visokoenergetska krmila, se istrsko govedo v pomanjkanju paše lahko prehrani tudi z mladnicami in listjem mnogih vrst lesnatih rastlin. Prav zaradi te svoje karakteristike je istrsko govedo med ljudstvom poznano tudi pod imenom „boškarin“.

Glede na to, da so dosedanje relevantne raziskove potrdile nedvoumno povezanost botanične sestave krme s senzoričnimi ter aromatičnimi odlikami mesa, lahko z gotovostjo trdimo, da geografsko območje reje neposredno in pomembno vpliva na kakovostne odlike (nutritivne in organoleptične lastnosti) „Mesa istrskega goveda – boškarina“ / „Mesa istarskog goveda – boškarina“.

Kot posebna in prepoznavna pasma je istrsko govedo 1998. leta uvrščeno na Popis izvornih in zaščitene pasem in sojev domačih živali Republike Hrvaške (NN 127/98).

7. Pooblašчени organi za prevero skladnosti

Ministarstvo poljoprivrede, Ulica grada Vukovara 78, 10000 Zagreb.

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Dunajska 22, 1000 Ljubljana, Republika Slovenija.

8. Pravila označevanja

„Meso istrskega goveda – boškarina“ / „Meso istarskog goveda – boškarina“ se lahko daje na trg nezapakirano ali predpakirano v vakuumu ali v modificirani atmosferi.

Če se „Meso istrskega goveda – boškarina“ / „Meso istarskog goveda – boškarina“ prodaja končnemu porabniku nezapakirano v maloprodajnem objektu, se mora na vidnem mestu postaviti napis „Meso istrskega goveda – boškarina“/„Meso istarskog goveda – boškarina“ in skupni znak „Mesa istrskega goveda – boškarina“ / „Mesa istarskog goveda – boškarina“ (glej Sliko 1.). Najmanjša dimenzija skupnega znaka na napisu mora biti 7x7 cm.

Če se „Meso istrskega goveda – boškarina“ / „Meso istarskog goveda – boškarina“ na tržišče daje predpakirano, mora vsak paket vsebovati napis „Meso istrskega goveda – boškarina“/ „Meso istarskog goveda – boškarina“ in skupni znak „Mesa istrskega goveda – boškarina“/ „Mesa istarskog goveda – boškarina“. Napis „Meso istrskega goveda – boškarina“/ „Meso istarskog goveda – boškarina“ mora biti po velikosti črk jasneje poudarjen od kateregakoli drugega napisa. Najmanjša dimenzija skupnega znaka na pakiranju mora biti 2x2 cm.

Poleg z veljavno regulativo predpisanih podatkov o označevanju govejega mesa na paketu ali na napisu v primeru nezapakiranega mesa, je potrebno dodatno navesti datum klanja in kategorijo goveda skladno razdelitvi iz točke 2. ter napis „Zrelo meso“.



Slika 1. Grafični prikaz skupnega znaka „Mesa istrskega goveda - Boškarina“ / „Mesa istarskog goveda - Boškarina“

Obstajajo dve različici skupnega znaka „Mesa istrskega goveda – boškarina“ / „Mesa istarskog goveda – boškarina“ ki odgovarjajo dveh različicam naziva proizvoda – hrvaški in slovenski. Skupni znak predstavlja stilizirano glavo in del prednje polovice telesa istrskega goveda pozicioniranih znotraj kroga svetlosive barve. Okoli kroga se nahaja krožnica temnosive barve okrog katere notranjega oboda, odvisno od različice, se nahaja napis „Meso istrskega goveda –

boškarina“ ali „Meso istarskog goveda – boškarina“. Slika istrskega goveda je enake temnosive barve kot krožnica, rogovi pa imajo rdeče polnilo. Barva napisa je istovetna barvi polnila rogov.

Skupni znak se po pravilu uporablja v večbarvni izvedbi ki vsebuje sledeče barve:

Rdeča – Pantone 1805; CMYK 21-94-80-13; RGB 178-41-46

Svetlosiva – Pantone Warm Gray 2; CMYK 23-21-25-3; RGB 202-194-185

Temnosiva – Pantone Warm Gray 10; CMYK 45-44-47-31; RGB 123-111-103

Če večbarvna izvedba skupnega znaka ni mogoča, je dovoljeno uporabljati enobarvno izvedbo v črni barvi ali eni od osnovnih barv iz katerih je sestavljen večbarvni znak.