

SAVEZ UZGAJIVAČA ISTARSKOG
GOVEDA



KMETIJSKA ZADRUGA
AGRARIA KOPER



MESO ISTRSKEGA GOVEDA – BOŠKARINA/
MESO ISTARSKOG GOVEDA – BOŠKARINA

Zaščitena označba porekla

SPECIFIKACIJA PROIZVODA



Julij 2021

VSEBINA

1. Ime proizvoda	1
2. Opis proizvoda	1
3. Geografsko območje proizvodnje	2
3.1.Območje proizvodnje proizvoda	2
4. Dokazilo 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 proizvoda	5
6. Povezanost z geografskim območjem proizvodnje	6
6.1.Podrobnosti o geografskem območju	6
6.2 Podrobnosti o kakovosti živilskega proizvoda	8
6.3.Vzročno-posledična povezanost geografskega območja in lastnosti 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. Ime proizvoda

Meso istrskega goveda – boškarina /Meso istarskog goveda – boškarina

2. Opis proizvoda

Meso istrskega goveda – boškarina/Meso istarskog goveda – boškarina je sveže meso, podvrženo kontroliranemu postopku zorenja vsaj 15 dni, pridobljeno iz goveda istrsko govedo, ki se je rodilo v geografskem območju, definiranem v 3.točki, bilo zaklano in katerega trupi so bili obdelani po standardnem postopku.

Meso istrskega goveda – boškarina /Meso istarskog goveda – boškarina se daje na trg kot sveže ali kot zamrznjen proizvod.

Meso istrskega goveda – boškarina/Meso istarskog goveda – boškarina je svetlo rožnate do temno rdeče barve, zmerno prežeto z intramuskularnim maščobnim 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 kategorije živali glede na težo goveda morajo imeti trupi istrskega goveda naslednje 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 maščobno 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 maščobno tkivo je svetle do bele barve.
- Mladi biki (samci, zaklani 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 maščobno tkivo je bele do blago rumene barve.
- Krave - obdelane polovice imajo maso večjo od 220 kg; meso je rožnate do purpurno rdeče barve, sočno, aromatično in marmorirano; podkožno maščobno tkivo je blago do intenzivno rumene barve.
- Biki (samci, zaklani v starosti nad 24 mesecev) – obdelane polovice imajo maso, večjo od 280 kg; meso je rožnate do purpurno rdeče barve, sočno, aromatično; podkožno maščobno tkivo je blago do intenzivno rumene barve.
- Voli (kastriрани samci, zaklani v starosti nad 24 mesecev) – obdelane polovice imajo maso, večjo od 350 kg; meso je rdeče do temno rdeče barve, aromatično in marmorirano; podkožno maščobno tkivo je intenzivno rumene barve.

Fotografije preseka hrbtna 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 z uporabo sistema klasifikacije EUROP. Glede na konformacijo morajo biti trupi uvrščeni v razred E, U, R ali O, glede na stopnjo prekritosti z maščobnim tkivom pa v razred 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, v Čičariji in na Podgrajskem podolju z južnimi obronki Brkinov (zemljevid je prikazan v Prilogi 2).

Proizvodnja na območju istrskega polotoka je dovoljena znotraj administrativnih meja Istrske županije in dela Primorsko-goranske županije ter na območju slovenskega dela Istre. V Istrski županiji se proizvodnja lahko opravlja na območju naslednjih mest in občin: Buje, Buzet, Labin, Novigrad, Pazin, Poreč, Pulj, 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 in Žminj. V Primorsko-goranski županiji se proizvodnja lahko opravlja na območju naslednjih mest in občin: Mošćenička Draga, Lovran, Opatija, Matulji in Kastav. V slovenskem delu Istre se proizvodnja lahko opravlja 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 obronki Brkinov je dovoljena 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 ter primarne obdelave, razseka in zorenja mesa, morajo biti opravljene znotraj opisanega območja proizvodnje.

4. Dokazilo o poreklu

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

Sistem sledljivosti sestavljajo naslednje baze podatkov, dokumenti in oznake: Register kmetijskih gospodarstev, ušesna znamka (vsebuje Identifikacijsko številko goveda), Centralni register goveda, Register goveda 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 nepredpakiranem končnem proizvodu, dobavnica ali račun z vpisano identifikacijsko številko z oznake na pakiranju.

Govedo, namenjeno za proizvodnji Mesa istrskega goveda – boškarina/Mesa istarskog goveda – boškarina, je označeno z dvema ušesnima znamkama, na katerih je napisana identifikacijska številka goveda, pod katero je govedo evidentirano v Centralnem registru goveda in v Registru goveda na gospodarstvu. Identifikacijsko številko govedu dodeljuje pristojni organ v skladu z veljavno zakonodajo

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

Vsako premeščanje goveda se evidentira v Centralnem registru goveda, ki ga vodi pristojni organ, ter v Registru goveda na gospodarstvu, ki ga vodi kmetijsko gospodarstvo, s čimer se omogoča ugotavljanje 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, izdaja pa ga pristojni pooblaščen organ.

Dostava goveda v klavnico, klanje in primarna obdelava trupa se beležijo v zapisniku o razvrščanju govejih trupov.

Po klanju in primarni obdelavi se trupi, ki izpolnjujejo zahteve iz 2. točke te Specifikacije, označijo z oznakami, predpisanimi z veljavno zakonodajo o označevanju govejega mesa. Trupe označuje pooblaščen kontrolor na način, da je pri nadaljnjem razseku trupa na polovice ali četrti vsak kos trupa označen. Najmanjše število označb, ki se daje na trup, je predpisano z veljavno zakonodajo.

Postopek kontroliranega zorenja ter pripravljalnega (*pred začetkom postopka zorenja*) ali zaključnega (*po končanem 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 Identifikacijsko številko goveda, ki je na nalepkah govejega trupa. Vsak kos mesa se posebej izkosti v posamezne mišične/anatomske kose ali pa gre v postopek zorenja s kostmi. Posamezni mišični kosi, ki so izkoščeni pred zorenjem, se shranijo v vakuumske vrečke, ki razen podatkov, navedenih na trupu, označijo tudi s kategorijo goveda v skladu z razvrstitvijo iz 2. točke. Kosi s kostmi, ki so namenjeni suhemu zorenju, se označijo s predhodno navedenimi podatki, po zorenju pa se izkostijo v posamezne mišice in vložijo v vakuumske vrečke, ki so označene z istovetnimi podatki pred izkoščičenjem.

Po koncu postopka zorenja se Meso istrskega goveda – boškarina/Meso istarskog goveda – boškarina daje na trg nepredpakirano ali predpakirano. Na vsakem pakiranju, kot tudi na nepredpakiranem mesu morajo biti poleg podatkov, predpisanih z veljavno zakonodajo o označevanju govejega mesa, prav tako navedeni datum klanja in kategorija goveda v skladu z razdelitvijo iz 2. točke.

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

Prodaja Mesa istrskega goveda – boškarina/Mesa istarskog goveda – boškarina se v razsekovalnici/zorilnici spremlja s pomočjo 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 nepredpakirano meso, se spremlja prek izdanih računov, iz katerih sta razvidna količina in kategorija prodanega proizvoda.

Opisani sistem zagotavlja popolno sledljivost Mesa istrskega goveda – boškarina /Mesa istarskog goveda – boškarina od kmetijskega gospodarstva do njegovega dajanja na trg, hkrati pa omogoča preverjanje spoštovanja določb 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 iz goveda pasme istrsko govedo, ki je vpisano v Jedinstveni register domačih živalinj Republike Hrvatske oziroma Centralni register goveda Republike Slovenije in se je otelilo na geografskem območju proizvodnje iz 3. točke te specifikacije.

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

Prehrana goveda po osmih mesecih starosti temelji na voluminozni krmi (paši, senu), ki se praviloma proizvaja na geografskem območju proizvodnje Mesa istrskega goveda – boškarina /Mesa istarskog goveda – boškarina. V obdobjih, ko zaradi slabih vremenskih razmer primanjkuje voluminozne krme, se lahko goveda hrani s senom in senažo, ki sta proizvedena zunaj tega geografskega območja, ampak največ do 15% skupne letne količine voluminozne krme, izražene v suhi snovi. Prehrano je dovoljeno dopolniti z močnimi krmili (žiti) do največ 20% celotnega dnevnega obroka (izraženo kot masni delež suhe snovi, vsebovane v krmi). Močna krmila se smejo nabavljati zunaj geografskega območja proizvodnje Mesa istrskega goveda – boškarina /Mesa istarskog goveda – boškarina.

Celotni delež vseh krmil, proizvedenih izven geografskega območja proizvodnje Mesa istrskega goveda – boškarina /Mesa istarskog goveda – boškarina, ki jih goveda pojejo v enem letu, lahko znaša največ 28%, izraženo v suhi snovi. Ker na senzorične in aromatične lastnosti mesa vpliva predvsem sestava zaužite voluminozne krme, je uvoz le-te iz območij, kjer ni dovoljena proizvodnja Mesa istrskega goveda – boškarina /Mesa istarskog goveda – boškarina omejena na 15% letno zaužite voluminozne krme, izraženo v suhi snovi. Ker se lahko uvažajo le v izrednih razmerah te omejene količine nimajo pomembnega vpliva na lastnosti proizvoda, opisanih v 2. točki.

Za prehrano goveda ni dovoljeno uporabljati mlečnih nadomestkov, gotovih močnih krmnih mešanic, ki vsebujejo stranske proizvode živilske industrije ter silaže.

Uporaba senaže trav in deteljno-travnih mešanic pri prehrani dovoljena 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 najmanj dvakrat tedensko (minimalno 60 dni na leto) treba omogočiti prosto 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 pitanca v zaprtem objektu mora biti vsaj 2,0 m² /100 kg telesne mase.

5.2. Prevoz do klavnice in postopek klanja

Prevoz živali od kmetijskega gospodarstva do klavnice se izvaja z ustreznimi prevoznimi sredstvi, katerih minimalna površina tal na glavo mora biti vsaj 50% večja od tiste, ki je predpisana z veljavno zakonsko določbo.

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

5.3. Primarna obdelava trupa

Po izkravitvi se trupi obdelajo skladno z nacionalno in evropsko zakonodajo.

Trupe nato, skladno s sistemom EUROP, ocenjuje pooblaščen kontrolor in jih razvrsti v pripadajoče razrede. Takoj po razvrščanju se pred hlajenjem se trupi v skladu z zahtevami iz te specifikacije označijo z označbami) ki so enakomerno razporejene na njihovih zunanjih straneh v številu, predpisanem z veljavno zakonodajo.

Po primarni obdelavi trupa se goveje polovice ohladijo na temperaturo od 2 do 4°C. Ohlajene polovice se potem po sistemu "hladne verige" prepeljejo v pooblaščen objekt za razsek in zorenje Mesa istrskega goveda – boškarina/Mesa istarskog goveda – boškarina.

5.4. Razsek trupa in zorenje mesa

Pred dajanjem na trg se Meso istrskega goveda – boškarina /Meso istarskog goveda – boškarina podvrže postopku zorenja. Cilj izvajanja postopka zorenja je narediti Meso istrskega goveda – boškarina/Meso istarskog goveda – boškarina mehkejše, sočnejše, bolj aromatično in bolj prebavljivo ter primernejše za končno kulinarično pripravo.

Zorenje Mesa istrskega goveda – boškarina/Mesa istarskog goveda – boškarina se lahko izvaja z uporabo *suhega* ali *mokrega* postopka. *Suho* zorenje se izvaja na način, da je meso v neposrednem stiku z atmosferskim zrakom ali modificirano atmosfero v komori za zorenje. V primeru *mokrega* zorenja se meso vakuumira, s čimer se zadrži prosta voda, ki jo meso izloča med zorenjem.

Za izvedbo *suhega* zorenja mesa ni treba razsekati, zato se takšnemu načinu zorenja običajno podvržejo goveje polovice ali četrti oz. posebni kosi. Glede na to, da se mora za izvedbo *mokrega* zorenja meso vakuumirati, se goveje polovice razsekajo na standardne kose v klavnični industriji. Upoštevajo se anatomske pozicije, vrednosti posameznih kategorij in izkoristljivost celotnega trupa. Razsek se izvaja tako, da se s polovic ali četrti ločijo pleča s kostmi, stegno s kostmi, vrat s kostmi, rebra in prsi s kostmi in potrebušina ter ledje in pljučna pečenka s kostmi. Vsak od navedenih kosov se posebej izkoščiči v posamezne mišične kose. Zorenje mesa traja najmanj 15 dni, temperatura v komori za zorenje pa mora biti v razponu med 2 in 4°C.

5.5. Skladiščenje in pakiranje proizvoda

Po opravljenem postopku zorenja se lahko Meso istrskega goveda – boškarina/Meso istarskog goveda – boškarina hitro zamrzne ali da na trg kot svež proizvod. Pri hitrem zamrzovanju je treba v vseh točkah proizvoda v čim krajšem času doseči temperaturo -18°C ali nižjo ter jo stalno ohranjati v navedenih mejah. Meso se mora pred zamrzovanjem vakuumirati.

Če se je zorenje mesa opravljalo v polovicah ali četrtih, se te pred zamrzovanjem ali dajanjem na trg razsekajo na standardne kose na način, ki je opisan v točki 5.4 te specifikacije.

Sveže meso se lahko da na trg nepredpakirano ali predpakirano v vakuumu ali modificirani atmosferi. Zamrznjeno meso se lahko daje na trg samo vakumsko pakirano.

6. Povezanost z geografskim območjem proizvodnje

6.1. Podrobnosti o geografskem območju

Območje proizvodnje Mesa istrskega goveda – boškarina/Mesa istarskog goveda - boškarina je na severovzhodnem delu Jadranskega morja, zajema pa istrski polotok in njegove otoke, del kvarnerskih otokov ob istrskem polotoku ter slovenski del Čičarije in Kras. Gre za območje, na katerem pred 25.000 leti ni bilo morja in je tvorilo enotno kopno.

Heterogenost in kompleksnost geološke in geomorfološke strukture celotnega 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 so nižja flišna gričevja, ki so sestavljena iz nepropustnih laporjev, gline in peščenjakov. Preostali del tvori apnenčasta planota vzdolž morske obale, ki je pokrita z jerovico. Osnovno kameninsko maso kvarnerskih otokov tvorijo karbonatne kamenine, ki so praviloma pokrite z jerovico oziroma rjavimi tlemi na apnencu in dolomitu, medtem ko so na posameznih manjših otokih v celoti prekrite s puhlico.

Osnovno značilnost daje podnebjju celotnega območja sredozemsko podnebje. Ta se proti notranjosti in severu polotoka postopno spreminja in prehaja v zmerno kontinentalno zaradi hladnega zraka, ki priteka z gora, in zaradi bližine Alp. Glavne značilnosti sredozemskega podnebja so topla in suha poletja ter blage in mile zime z zelo redkim sneženjem. 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 spreminja količina padavin od 800 do 1700 mm, največ padavin pa pade jeseni in spomladi.

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

Na opisanem naravnem območju kmetje še danes na tradicionalen način redijo istrsko govedo – izvorno pasmo goveda, ki ima izvor na tem proizvodnem območju. Čeprav se ta pasma redi od davnine, prvi pomembnejši zapisi datirajo s konca 19. stoletja, ko Povše (1894) navaja, da se v Istri vzreja okoli 50.000 goved (*M. Čačić i sur.: Istarsko govedo – prva knjiga rodoslovlja, Zagreb, 2015., str. 15 – Priloga 4.1).* V tem obdobju je bila reja zelo ekstenzivna, čeprav so se kmetje trudili zagotoviti govedu največ, kar lahko.

Prehrana je temeljila na paši, nekaj malega na travniškem senu, lucerni, pšenični in ječmenovi slami, koruzovini in vejnikih. Odvisno od rastlinske odeje in podnebnih razmer vzrejnega območja je bilo govedo na paši od 6 do 9 mesecev letno, nekje pa tudi vse leto. V mnogih delih proizvodnega območja, še posebej tam, kjer prevladuje kras, so pašniške površine zelo skromne, zato je moralo govedo na prosti paši samo poiskati hrano tudi zunaj pašnikov. V poletnih mesecih, ko so bili pašniki že suhi, so govedo gnali v gozdove, kjer v glavnem ni bilo dovolj paše ter je bilo primorano brstiti listno maso z dreves, kot so hrast črnika, črni jesen, robinija, murva, dren, kraški gaber, jagodnjak, širokolistna zelenika, mirta in divja oljka, v sili pa je posegalo tudi po zimzeleni flori. Prav zaradi takšnega načina reje in prehrane so mnogi lastniki svoja goveda imenovali „boškarin“ (boška = gozd, visoka makija), od koder tudi izvira sinonim za istrsko govedo. O razširjenosti tega imena govori tudi pripovedka hrvaškega književnika Vladimirja Natorja z naslovom „Boškarina“ iz leta 1910. Ime boškarin se je kot svojevrsten naziv za pasmo istrskega goveda v zadnjih 30 letih razširil na območje celotne

Hrvaške ter zelo pogosto v sestavinah kulinarčnih receptov naletimo na izraz „meso boškarina“.

Kadar zaradi vremenskih razmer ni bilo spravljenega dovolj sena za zimo, so kmetje v naravi okoli sebe našli različne načine prehrane za svoja goveda ter so mu po potrebi dodajali v prehrano listje ter zelene mladice vinske trte, plevel, ki je rasel v vinogradih, in tudi tropine. 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 ter se največji del prehrane izvaja na tradicionalen način.

Govedo je bilo v nekdanjih istrskih kmečkih gospodinjstvih predvsem delovna živina, zato je bilo nujno obdržati njihovo delovno kondicijo, da bi bila sposobna za oranje, vleko vprežnih vozov in vlačenje hlodov iz gozda. Da bi zdržalo težke delovne razmere, je istrsko govedo čez stoletja razvilo močno konstitucijo ter se prilagodilo podnebjju in vegetaciji vzrejnega območja ter skromnemu načinu prehranjevanja. Značilnost istrskega goveda je, da s svojo velikostjo presega druge pasme iz skupine podolskega goveda. Prilagojenost okolju in genetska variabilnost istrskega goveda sta se v največji možni meri ohranili 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 govedo, ima skromne do zmerne potencialne v proizvodnji mleka in mesa. Čeprav se v preteklosti govedo ni sistematično pitalo z namenom proizvodnje mesa, so teleta in starejša goveda, ki se ni moglo več uporabljati za delo, klali zaradi prodaje govejega mesa. Meso se je zelo redko uporabljalo v kmečkih gospodinjstvih.

Povše (1894) navaja, da se je konec 19. stoletja za proizvodnjo govejega mesa uporabljalo starejše govedo, medtem ko so bila teleta po krajšem pitanju prodana v mesta, predvsem v Pulj in Trst (*F. Povše: Rinder der Karst- und Küstenländer, Zweites heft: Görz, Istrien and Triest, Wien, 1894., str. 113 – Priloga 4.4*). Meso istrskega goveda se je pogosto uporabljalo za oskrbo vojne mornarice, o čemer piše v besedilu iz leta 1631, v katerem se omenja vzreja goveda na otoku Unije. O pomembnosti mesa istrskega goveda za vojsko priča tudi fotografija vojne klavnice v Pulju iz leta 1910 (*glej Priloga 4.8*).

Kljub poskusom, da se istrsko govedo zaradi povečanja okvirja, mlečnosti in mesnatosti oplemeniti s križanjem z italijanskima pasmama Romagnola in Maremana, je bila že leta 1931 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 navajata, da ima istrsko govedo dobro osnovo za proizvodnjo mesa ter da v bistvu glede sposobnosti za pitanje zelo malo zaostaja za drugimi pasmami (*J. Mišon, F. Jardas: Istarsko govedo, Stočarstvo 4, br. 12, Zagreb, 1950., str. 356 – Priloga 4.6*).

Po drugi svetovni vojni je prišlo industrijalizacije in mehaniziranja kmetijske proizvodnje ter migracij prebivalcev iz ruralnih območij, zato je sčasoma istrsko govedo izgubilo pomen delovne živali, na trgu govejega mesa pa so vodilno vlogo prevzele intenzivne mesne pasme, ki so bile pitane v nekdanjih velikih kmetijsko-živilskih sistemih, značilnih za socialistično obdobje.

Ker so vsi razlogi za povpraševanje in zanimanje za istrsko govedo počasi izginjali, se je število glav istrskega goveda tako zmanjšalo, da je postal vprašljiv tudi obstanek pasme. Konec osemdesetih let prejšnjega stoletja je bila ustanovljena Zveza rejcev istrskega goveda (Savez uzgajivača istarskog goveda - SUIG), ki je v sodelovanju s pristojnimi organi regionalne samouprave začela program revitalizacije istrskega goveda ter začela izvajati vrsto ukrepov za popularizacijo vzreje te izvorne pasme. Rezultat tega je bila ponovna rast števila glav v zadnjih

desetletjih. K temu je pomembno prispevala tudi Agencija za ruralni razvoj Istre (AZRRI), ki je izvedla vrsto projektov s ciljem gastronomske valorizacije posebnih značilnosti mesa istrskega goveda in sistemske promocije Mesa istrskega goveda – boškarina/Mesa istarskog goveda – boškarina, kot gurmanske poslastice, zaradi česar je precej poraslo povpraševanje po tem posebnem proizvodu, s tem pa tudi njegova cena oziroma dobičkonosnost vzreje istrskega goveda.

6.2. Podrobnosti o lastnostih proizvoda

Istrsko govedo pripada skupini evropskega izvornega primigenega goveda, ki je zelo blizu izhodiščni arhaični obliki *Bos primigenius*, ki je prebivala na ravninskih pašnikih in odprtih gozdovih istrskega polotoka. Rezultati genetskih raziskav kažejo na to, da istrsko govedo pripada posebni genetski skupini goveda, kar se kaže v karakteristični konformaciji trupa glede na druge mesne pasme. Za trup istrskega goveda so značilna močnejše oprsje in manjša stegna, zmerno je obrastel z mišičnim in maščobnim tkivom, izplen posameznih starostnih kategorij je manjši kot pri drugih evropskih mesnih pasmah goveda. Lastnosti trupa se posredno kažejo tudi na lastnostih mesa.

Meso istrskega goveda – boškarina/Meso istarskog goveda – boškarina je svetlo rožnate barve pri mladem govedu do temno rdeče pri starejšem.

Meso istrskega goveda – boškarina“/„Meso istarskog goveda – boškarina“ vsebuje veliko kolagena, veziva, zato se to meso pripravlja s postopki mokre toplotne obdelave (kuhanje v vodi, parjenje) in suho-mokrimi kombiniranimi (npr. praženje in dušenje) postopki do središčnih temperatur najmanj 80 °C, ki zagotavljajo učinkovito mehčanje in razvoj optimalne arome po kuhanem govejem mesu. Po drugi strani pa najkakovostnejše kose „Mesa istrskega goveda – boškarina“/„Mesa istarskog goveda – boškarina“ lahko pripravimo tudi s suhimi postopki toplotne obdelave, vendar se v tem primeru močno priporoča predhodno mokro ali suho zorenje mesa. Med tehnološkim postopkom zorenja se meso zmečča in oblikuje polna aroma zrelega mesa (zrelina).

Torej, med zorenjem mesa istrskega goveda potekajo proteolitični procesi, ki izboljšajo njegovo senzorično (mehkoba, vonj in aroma) kakovost in razširijo njegovo kulinarično uporabnost. Delež intramuskularne maščobe v mesu je zmeren (manjša je marmoriranost), kar je zaželeno s prehranskega vidika. Maščobno tkivo starejšega goveda je intenzivno rumene barve. Z znanstvenimi raziskovami je bilo dokazano, da je razmerje nasičenih in nenasičenih maščobnih kislin v maščobno kislinski sestavi lipidov mesa istrskega goveda v korist nasičenih maščobnih kislin (približno 60:40%), kar prispeva k manjši dovzetnosti mesa za avtooksidacijske spremembe pri daljšem skladiščenju (*N. Cukon i sur.: Kakvoća mesa istarskog goveda, Meso Vol. XIV, Zagreb, 2012., str.153 i 156 – Priloga 4.7*). Ta lastnost Mesa istrskega goveda– boškarina/Mesa istarskog goveda – boškarina je še posebej pomembna za ohranitev njegove oksidacijske stabilnosti v fazi zorenja.

Meso istrskega goveda – boškarina“/„Meso istarskog goveda – boškarina“ je primerno za pripravo različnih mesnih jedi, vendar se njegove specifične lastnosti najbolje izrazijo v postopkih, ki zahtevajo daljšo mokro toplotno obdelavo, ali pa v postopkih suhe toplotne obdelave, ki sledijo pravilno izvedenim postopkom zorenja najkakovostnejših kosov mesa.

6.3. Vzročno-posledična povezanost geografskega območja in lastnosti živilskega 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 šteje za prednika istarskega goveda. Istrski živinorejci so čez stoletja izpopolnjevali to pasmo, ki se je tradicionalno uporabljala kot delovno govedo,

lahko pa jo opišemo tudi kot dobrohotno in poslušno žival, s skromnimi prehranjevalnimi zahtevami ter sposobno za dolgotrajno in naporno delo, tako pri obdelavi tal kot pri vleki.

Treba je poudariti, da se je do sredine 20. stoletja ta pasma v Istri uporabljala predvsem kot delovna žival, zato je bila njena funkcija pri oskrbi z mlekom in mesom drugotnega pomena.

S kulinarčno valorizacijo mesa istrskega goveda, ki se je začela pred desetimi leti, se je želela poudariti njegova posebnost in razširiti paleta istrskih avtohtonih proizvodov, ki se lahko ponudijo tudi na turističnem trgu.

Med posebnimi lastnostmi Mesa istrskega goveda – boškarina/Mesa istarskog goveda – boškarina se lahko poudarita njegova večja trdota in temnejša barva glede na meso drugih pasem, ki sta posledica večje vsebnosti kolagena v mišičnem tkivu. Količina kolagena v mišicah je dedni dejavnik, v istrskem govedu pa ga je več, ker gre za delovno pasmo, ki je potrebovala moč ter je razvila mišične ovojnice, ki vsebujejo posebno zdržljiv kolagen.

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 istrsko govedo namreč v popolnosti prilagojeno podnebjju in drugim ekološkim razmeram, v katerih živi, še posebej pa skromnim virom hrane. V nasprotju z visoko produktivnimi komercialnimi mlečnimi ali mesnimi pasmami, ki potrebujejo visokoenergetska krmila, se istrsko govedo v primeru pomanjkanja paše lahko prehrani tudi z brstom mladice in listjem mnogih vrst drevesnih rastlin. Prav zaradi te svoje lastnosti je istrsko govedo med ljudmi 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, se lahko z gotovostjo trdi, da geografsko območje reje neposredno in pomembno vpliva na kakovostne (nutritivne in organoleptične) značilnosti Mesa istrskega goveda – boškarina/Mesa istarskog goveda – boškarina.

Kot posebna in prepoznavna pasma je bilo istrsko govedo leta 1998 uvrščeno na Seznam izvornih in zaščiteneih pasem in vrst domačih živali Republike Hrvaške (NN 127/98).

7. Pooblaščen organa

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

Republika Hrvaška, Ministarstvo poljoprivrede, Ulica grada Vukovara 78, 10000 Zagreb.

8. Pravila označevanja

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

Če se Meso istrskega goveda – boškarina/Meso istarskog goveda – boškarina prodaja končnemu potrošniku nepredpakirano v maloprodajnem objektu, se mora na vidnem mestu postaviti napis Meso istrskega goveda – boškarina/Meso istarskog goveda – boškarina in skupni znak za Meso istrskega goveda– boškarina/Meso istarskog goveda – boškarina/ (glej Sliko 1). Najmanjša velikost skupnega znaka na napisu mora znašati 7 x 7 cm.

Če se Meso istrskega goveda – boškarina/Meso istarskog goveda – boškarina daje na trg predpakirano, mora vsako pakiranje imeti napis Meso istrskega goveda – boškarina/Meso istarskog goveda – boškarina in skupni znak za Meso istrskega goveda – boškarina/Meso istarskog goveda – boškarina. Napis Meso istrskega goveda – boškarina/Meso istarskog goveda – boškarina mora biti glede velikosti črk jasno poudarjen glede na kateri koli drug napis. Najmanjša velikost skupnega znaka na pakiranju mora znašati 2,5 x 2,5 cm.

Poleg podatkov, predpisanih z veljavno zakonodajo o označevanju govejega mesa, je treba na paketu ali na napisu, v primeru nepredpakiranega mesa, dodatno navesti datum klanja in kategorijo goveda v skladu razvrstitvijo iz 2. točke -ter napis Zorjeno meso.



Slika 1. Grafični prikaz skupnega znaka za Meso istrskega goveda – boškarina/ Meso istarskog goveda – boškarina

Obstajata dve različici skupnega znaka za Meso istrskega goveda – boškarina/Meso istarskog goveda – boškarina, ki ustrezata dvema različicama imena proizvoda – slovenski in hrvaški. Skupni znak predstavlja stilizirano glavo in del sprednje polovice telesa istrskega goveda, ki sta znotraj kroga svetlo sive barve. Okoli kroga je krožnica temno sive barve, okoli notranjega oboda te pa je, odvisno od različice, napis Meso istrskega goveda – boškarina /Meso istarskog goveda – boškarina. Risba istrskega goveda je enake temno sive barve kot tudi krožnica, rogovi pa imajo rdeče polnilo. Barva napisa je enaka barvi polnila rogov.

Skupni znak se praviloma uporablja v večbarvni izvedbi, ki vsebuje naslednje barve:

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

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

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

Če večbarvna izvedba skupnega znaka ni mogoča, je dovoljena uporaba enobarvne izvedbe v črni barvi ali eni od osnovnih barv, iz katerih je sestavljen večbarvni znak.