

Promocija mesa autohtonih životinjski vrsta ZOI/ZOZP u ugostiteljstvu

Koštan, Marta

Undergraduate thesis / Završni rad

2023

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **Polytechnic of Šibenik / Veleučilište u Šibeniku**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:143:174910>

Rights / Prava: [In copyright](#)/[Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-10-06**

Repository / Repozitorij:

[VUS REPOSITORY - Repozitorij završnih radova Veleučilišta u Šibeniku](#)



VELEUČILIŠTE U ŠIBENIKU
ODJEL STUDIJA MENADŽMENTA I TURIZMA
STRUČNI PRIJEDIPLOMSKI STUDIJ
TURISTIČKI MENADŽMENT

Marta Koštan

PROMOCIJA MESA AUTOHTONIH ŽIVOTINJSKIH
VRSTA ZOI/ZOZP U UGOSTITELJSTVU

Završni rad

Šibenik, 2023.

VELEUČILIŠTE U ŠIBENIKU
ODJEL STUDIJA MENADŽMENTA I TURIZMA
STRUČNI PRIJEDIPLOMSKI STUDIJ
TURISTIČKI MENADŽMENT

PROMOCIJA MESA AUTOHTONIH ŽIVOTINJSKIH
VRSTA ZOI/ZOZP U UGOSTITELJSTVU

Završni rad

Kolegij: Menadžment hrane i pića

Mentor(ica): dr. sc. Nikolina Gaćina, v. pred.

Student(ica): Marta Koštan

Matični broj studenta(ice): 1219063361

Šibenik, kolovoz, 2023.

IZJAVA O AKADEMSKOJ ČESTITOSTI

Ja, **Marta Koštan**, student/ica Veleučilišta u Šibeniku, JMBAG 1219063361 izjavljujem pod materijalnom i kaznenom odgovornošću i svojim potpisom potvrđujem da je moj završni rad na stručnom prijediplomskom studiju **TURISTIČKI MENADŽMENT** pod naslovom: **PROMOCIJA MESA AUTOHTONIH ŽIVOTINJSKIH VRSTA ZOI/ZOZP U UGOSTITELJSTVU** isključivo rezultat mog vlastitog rada koji se temelji na mojim istraživanjima i oslanja se na objavljenu literaturu, a što pokazuju korištene bilješke i bibliografija.

Izjavljujem da nijedan dio rada nije napisan na nedozvoljen način, odnosno da je prepisan iz necitiranog rada, te da nijedan dio rada ne krši bilo čija autorska prava.

Izjavljujem, također, da nijedan dio rada nije iskorišten za bilo koji drugi rad u bilo kojoj drugoj visokoškolskoj, znanstvenoj ili obrazovnoj ustanovi.

U Šibeniku, _____

Studentica:

PROMOCIJA MESA AUTOHTONIH ŽIVOTINJSKIH VRSTA ZOI/ZOZP U UGOSTITELJSTVU

MARTA KOŠTAN

Prokljanska 13, 22 000 Šibenik

mkostan@vus.hr

Sažetak rada

Autohtone životinjske pasmine, kao što su buša, istarsko govedo, istarski magarac, zagorski puran i crna slavonska svinja, predstavljaju dragocjeni dio hrvatske kulturne i biološke raznolikosti. Zaštita autohtonih pasmina i njihovih proizvoda postiže se različitim postupcima, uključujući zaštićene oznake izvornosti (ZOI) i zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla (ZOZP). Ove oznake jamče kvalitetu i autentičnost proizvoda te doprinose očuvanju lokalne poljoprivredne baštine. Na primjer, istarsko govedo pridonosi proizvodnji vrhunske istarske govedine, koja nosi ZOZP oznaku. Zagorski puran, također s ZOZP oznakom, predstavlja delikatesu koja se tradicionalno priprema u zagorskom kraju. Crna slavonska svinja, s izvrsnim mesom, koristi se za proizvodnju različitih mesnih proizvoda. U Hrvatskoj se posebna pažnja posvećuje očuvanju ovih autohtonih životinjskih pasmina i proizvoda kako bi se sačuvala biološka raznolikost, potaknula održiva poljoprivreda i promovirala kulturna baština. Kroz ZOI i ZOZP oznake, autohtone životinje i njihovi proizvodi dobivaju priznanje i podršku, što doprinosi očuvanju ovih vrijednih resursa u Hrvatskoj.

(30 stranica / 30 slika / 2 tablica / 26 literaturnih navoda / jezik izvornika: hrvatski)

Rad je pohranjen u digitalnom repozitoriju Knjižnice Veleučilišta u Šibeniku

Ključne riječi: autohtone životinje, zaštićena oznaka izvornosti(ZOI), zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP), autohtone namirnice, Hrvatska

Mentor(ica): dr.sc. Nikolina Gaćina, v.pred.

Rad je prihvaćen za obranu dana:

PROMOTION OF MEAT OF INDIGENOUS ANIMAL SPECIES ZOI/ZOZP IN HOSPITALITY

MARTA KOŠTAN

Prokljanska 13, 22 000 Šibenik,

mkostan@vus.hr

Abstract

Indigenous animal breeds, such as *Buša*, Istrian cattle, Istrian donkey, Zagorje turkey, and Slavonian black pig, represent a valuable part of Croatia's cultural and biological diversity. The protection of indigenous breeds and their products is achieved through various mechanisms, including Protected Designations of Origin (PDO) and Protected Geographical Indications (PGI). These designations guarantee the quality and authenticity of the products and contribute to the preservation of local agricultural heritage. For example, Istrian cattle contributes to the production of high-quality Istrian beef, which carries the PGI label. Zagorje turkey, also with a PGI label, represents a delicacy traditionally prepared in the Zagorje region. The Slavonian black pig, known for its excellent meat, is used in the production of various meat products. In Croatia, special attention is given to the conservation of these indigenous animal breeds and products to preserve biological diversity, promote sustainable agriculture, and celebrate cultural heritage. Through PDO and PGI labels, indigenous animals and their products receive recognition and support, contributing to the preservation of these valuable resources in Croatia.

(30 pages / 30 figures / 2 tables / 26 references / original in Croatian language)

Thesis deposited in Šibenik University of Applied Sciences Library digital repository

Keywords: autochthonous animal species, Protected designation of origin (PDO), Protected geographical indication (PGI), autochthonous foods, Croatia

Supervisor: PhD Nikolina Gaćina, Senior Lecturer

Paper accepted:

SADRŽAJ

1. UVOD	1
2. VAŽNOST OČUVANJA IZVORNIH PASMINA DOMAĆIH ŽIVOTINJA.....	2
3. POPIS IZVORNIH I ZAŠTIĆENIH PASMINA DOMAĆIH ŽIVOTINJA U REPUBLICI HRVATSKOJ	4
3.1. <i>Buša</i>	4
3.2. <i>Istarsko govedo - boškarin</i>	7
3.3. <i>Istarski magarac</i>	10
3.4. <i>Dalmatinska pramenka</i>	13
3.5. <i>Paška ovca</i>	15
3.6. <i>Crna slavonska svinja</i>	19
3.7. <i>Zagorski puran</i>	23
3.8. <i>Kokoš hrvtica</i>	25
4. TRADICIONALNA JELA AUTOHTONIH HRVATSKIH ŽIVOTINJA.....	28
5. ZAKLJUČAK	30

1. UVOD

Izvorne pasmine životinja imaju veliku važnost u održivoj proizvodnji životinjskih proizvoda. Osim toga, one pridonose raznolikosti proizvodnje, očuvanju tradicionalnih proizvoda i sustava proizvodnje, te čuvanju zaštićenih krajolika, tradicionalnih načina života i kulturnog nasljeđa. Očuvanje i upotreba genetske raznolikosti među pasminama omogućuje brze odgovore na izazove i krizne situacije u budućnosti. Gubitak biološke raznolikosti domaćih životinjskih vrsta i smanjenje genetskog materijala domaćih životinja ne ugrožava samo održivost poljoprivrednih sustava i sigurnost opskrbe hranom, već prijeti očuvanju tradicionalnih proizvodnih sustava, diverzifikaciji stočarske proizvodnje te potencijalu za održiv razvoj i opstanak ruralnog stanovništva u očuvanim ruralnim sredinama.

Zemljopisni pokazatelj je naziv regije ili drugi simbol koji označava podrijetlo proizvoda ili usluge te kvalitete i karakteristike koje se povezuju s tom regijom podrijetla.

Ovaj završni rad strukturiran je u 5 poglavlja. U prvom uvodnom poglavlju navodi se predmet rada, cilj i struktura rada. Drugo poglavlje obuhvaća važnost očuvanja izvornih domaćih pasmina životinja. Treće poglavlje sastoji se od broja izvornih domaćih pasmina životinja u Republici Hrvatskoj. Najveći dio rada obuhvaća neke od najpoznatijih izvornih domaćih pasmina životinja, te njihovih proizvoda. U četvrtom poglavlju nalaze se neka tradicionalna jela od izvornih domaćih pasmina životinja kao što su: *boškarin*, *crna slavonska svinja*, *paška janjetina* itd. U završnom poglavlju nalazi se završno razmatranje autorice, nakon čega slijedi popis literature i popis slika.

2. VAŽNOST OČUVANJA IZVORNIH PASMINA DOMAĆIH ŽIVOTINJA

Očuvanje izvornih pasmina domaćih životinja u Republici Hrvatskoj značajno je iz gospodarskih, kulturnih i znanstvenih razloga (Henson, 1992). Hoffmann i Scherf (2006) navode da je gospodarski razlog očuvanja genetske raznolikosti vezan uz proizvodnju hrane i vlakana. Uz gore navedeno, još uvijek postoje područja na svijetu gdje se značajan naglasak stavlja na vučnu snagu životinja ili proizvodnju gnojiva za poljoprivredni rast. Proizvodnja hrane će u budućnosti postati važan strateški prioritet.

Izvorne pasmine domaćih životinja su važne za revitalizaciju ruralnih područja, pružajući lokalnom stanovništvu dodatni izvor sredstava za život. One se uspješno koriste za upravljanje pašnjacima, suzbijanje degradacije i promjena ekosustava te sudjelovanje u programima za organsku i ekološku proizvodnju, pridonoseći razvoju prepoznatljivih tradicionalnih robnih marki. Izvorne pasmine su također važan dio ekosustava koji podržavaju mnoge druge vrste biljaka i životinja.

Kroz tisućljeća suživota s ljudima, izvorne pasmine postale su integralni dio kulturne i tradicijske baštine. Mnoge od njih imaju povijesnu ulogu u određenim razdobljima, a neke su povezane sa socijalnim i kulturnim razvojem određenih krajeva. Stoga, izvorne pasmine često su uključene u folklornim manifestacijama.

Važno je primijetiti da izvorne pasmine životinja pružaju široku paletu izravnih i neizravnih prednosti. Važnost izvornih pasmina za proizvodnju hrane ponekad se podcjenjuje, unatoč činjenici da su ključne za jamčenje odgovarajuće prehrane, osobito u zemljama u gospodarskom razvoju. Mogu se prilagoditi različitim okolišnim okolnostima, otporni su na bolesti i imaju minimalne prehrambene potrebe.

Ciljevi Nacionalnog programa očuvanja izvornih pasmina domaćih životinja u Republici Hrvatskoj su (Ministarstvo poljoprivrede, 2021):

- podržavanje transparentnosti i definiranje nadležnosti u aktivnostima zaštite izvornih pasmina (državne institucije, nevladine organizacije, ustanove, privatni sektor)
- razvoj i nadzor provedbe konzervacijskih in situ i ex situ programa zaštite izvornih pasmina

- razvoj modela očuvanja izvornih pasmina u sustavima održivog korištenja
- razvoj modela zaštite izvornih pasmina u okviru upravljanja/očuvanja prirodnih staništa

razvijanje suradnje na nacionalnoj, regionalnoj i globalnoj razini

Autohtone domaće životinje poput *zagorskog purana*, *istarskog goveda (boškarina)*, *crne salvoske svinje*, *paške ovce* označene su s zemljopisnom oznakom podrijetla (ZOZP) i oznakom izvornost (ZOI).

Oznaka zemljopisnog podrijetla (Slika 1.) je naziv zemljopisnog područja ili neki drugi znak koji ukazuje da neki proizvod ili usluga potječe iz određenog zemljopisnog područja, te da posjeduje određenu kvalitetu i svojstva koja se pripisuju tom podrijetlu (Zavod za intelektualno vlasništvo, 2023). U oznaku zemljopisnog podrijetla nalaze se: *zagorski puran*, *lički škripavac*, *slavonska kobasica* itd.

Zaštićena oznaka izvornosti (Slika 1.) je specifičniji oblik zaštite, te obavezno podrazumijeva bitni ili isključivi utjecaj posebnih prirodnih i ljudskih čimbenika određene zemljopisne sredine i iz toga proizašlu osobitu kvalitetu i svojstva proizvoda ili usluga (Zavod za intelektualno vlasništvo, 2023). U zaštićenu oznaku izvornosti nalaze se: *paška janjetina*, *meso istarskog goveda/boškarina*, *meso crne slavonske svinje*, *paška sol*, *paški sir* itd.



Slika 1. Oznaka zemljopisnog porijekla i oznaka izvornosti

Izvor: https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-and-quality-schemes-explained_hr

3. POPIS IZVORNIH I ZAŠTIĆENIH PASMINA DOMAĆIH ŽIVOTINJA U REPUBLICI HRVATSKOJ

U Republici Hrvatskoj na popisu izvornih i zaštićenih domaćih životinja trenutno se nalazi 32 pasmine domaćih životinja. Kategorija goveda sadrži 3 pasmine: *slavonsko-srijemski podolac*, *buša* i *istarsko govedo*. U kategoriji konja imamo 4 pasmine: *lipicanac*, *hrvatski posavac*, *hrvatski hladnokrvnjak* i *međimurski konj*. U kategoriji svinja također imamo 3 pasmine: *crna slavonska*, *turopoljska* i *banijska šara*.

U kategoriji magaraca imamo 3 pasmine: *istarski magarac*, *primorsko- dinarski magarac* i *sjeverno- jadranski magarac*. U kategoriji ovaca imamo 9 pasmina: *cigaja*, *creska ovca*, *dalmatinska pramenka*, *dubrovačka ovca (ruda)*, *lička pramenka*, *istarska ovca*, *krčka ovca*, *paška ovca* i *rapska ovca*. U kategoriji koza imamo 3 pasmine: *hrvatska šarena koza*, *hrvatska bijela koza* i *istarska koza*. U kategoriji peradi imamo 2 pasmine: *zagorkog purana* koji spada u pasmine purana i *kokoš hrvaticu* koja spada u pasmine kokoši (Menčik, i Ostović, 2021).

3.1. Buša

Buša nekada pasmina goveda s područja Dinarida, imala je ključnu ulogu u proizvodnji goveda do prve polovice 20. stoljeća. Novije genetske studije potvrđuju teoriju o monofilnom podrijetlu pasmine *buše* prije 6500 godina. (Barać i sur., 2011). U tom razdoblju, domaće govedo s Bliskog istoka uneseno je u divlje lokalne populacije goveda u jugoistočnoj Europi. Različiti uvjeti okoliša, uzgoja, migracije i prirodna selekcija oblikovali su različite, ali srodne tipove *buše* u širem području.

Buša (Slika 2) je pasmina goveda koja se uzgaja ne samo u Hrvatskoj, već i u drugim susjednim zemljama jugoistočne Europe poput Srbije, Bosne i Hercegovine, Crne Gore, Makedonije, Albanije, Bugarske, Rumunjske, Grčke i Turske. Ova pasmina implementirana je u područjima s minimalnim krmnim uvjetima, poput krša i priobalja Hrvatske gdje je često bilo nedostatka vode. Uslijed takvih specifičnih uvjeta *buša* se razvila u pasminu goveda prilagodljivu, otpornu

i dugovječnu, manjeg okvira, sa minimalnim uzdržnim i proizvodnim potrebama (Barać i sur., 2011).



Slika 2. Govedo pasmine *buša*

Izvor: <http://www.boskinac.com/blog/hr/busa-autohtono-govedo-kao-poseban-specijalitet-u-restoranu-boskinac/>

Buša se uzgaja za meso, ali zbog svojih karakteristika ima manji postotak mesa u odnosu na kosti. Unatoč tome, meso *buše* je čisto i aromatično. Što se tiče proizvodnje mlijeka, *buša* daje manje količine, ali mlijeko koje proizvodi je iznimno kvalitetno i zdravo.

Proizvodnja mlijeka i mesa kod *buše* je skromna, s proizvodnjom mlijeka od 700 do 800 kg s 4 do 5% mliječne masti. Unatoč tome, *bušino* mlijeko je izuzetno zdravo i ima visoku vrijednost. Mesnatost *buše* je također negativno ocijenjena jer su ta goveda sklona biti koščata i imaju manje mišićnog tkiva, što rezultira rendmanom mesa od 55% (zagorsklub.hr, 2023).



Slika 3. Označavanje mesa *buše* prema specifikaciji

Izvor: <https://udrugabusa.com/o-busi/>

Meso goveda karakterizira se na: govedinu odnosno meso goveda starih preko govedinu dana i mladu govedinu odnosno meso mladih goveda od preko tri mjeseca do godine dana (Francetić,1949).

Buša se može uzgajati na svim površinama Republike Hrvatske. Također treba istaknuti da je uzgoj najzastupljeniji u mediteranskoj i submediteranskoj Hrvatskoj, dinarskom kršu, planinskoj, središnjoj i sjevernoj Hrvatskoj. Većina *buše* danas se nalazi u Lici, Dalmatinskoj zagori i Dalmaciji. Osnovni cilj Udruge uzgajivača *buša* je promicanje i genetsko unaprjeđenje uzgoja goveda pasmine *buše* te organiziranje udruga uzgajivača čiji se članovi bave uzgojem goveda *buše* pasmine radi poticanja, planiranja i ostvaruju svoje posebne i zajedničke interese (udrugabusa.com, 2021).

Škripavac (svježi sir) je autohtoni meki, masni sir koji se dobiva koagulacijom sirovog ili pasteriziranog punomasnog kravljeg mlijeka (od 3,5% mm i 3,2% proteina) pomoću sirila i mljekarske kulture te odvajanjem sirutke. Sir se proizvodi bez zrenja zbog čega nema kore. Sir *škripavac* tradicionalno se proizvodi u Lici, Mjestima podno Velibita, u Gorskom kotaru i na području Korduna. Također sir *škripavac* odnosno *lički škripavac* sadrži i zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla (ZOZP) Republike Hrvatske. Sir *škripavac* najsvježiji je sir koji se može konzumirati jer nastaje od nedugo izmuženog mlijeka koje se zatim procjeđuje kroz gazu i blago zagrijava tek toliko da se otopi sirilo koje služi za zgrušavanje (HTZ, 2023).



Slika 4. *Škripavac*

Izvor: <https://www.agroklub.com/prehrambena-industrija/ucenici-osmislite-znak-za-licki-skripavac/30640/>

Kravlja skuta pripada vrsti albuminskih sireva odnosno sireva od sirutke. Slatka sirutka koja ostaje nakon pripravljanja polutvrđog sira zagrijava se na visoku temperaturu i pri tome se

izdvajaju skupine sirutkinih proteina koje kasnije nakon cijedenja još nazivamo albuminski sir ili skuta.



Slika 5. Kravlja skuta

Izvor: <https://zdravipinklec.hr/proizvod/sirana-runolist-kravlja-skuta-350-g/>

3.2. Istarsko govedo - boškarin

Jedna od zaštićenih vrsta životinja u Istri je autohtono *istarsko govedo*, znanstveno poznato kao *istarski podolac*, ali poznato i kao boškarin. Naziv *boškarin* potječe od furlanskog izraza "boscarin", što znači "neobrađeni štap", a povezan je s opisom rogova ove životinje. Ova vrsta goveda je uspjela preživjeti od 5. stoljeća, kada su prvi primjerci stigli na područje Istre, što se može pripisati njihovoj snazi i impresivnom radnom učinku (Štabak, 2012).

Istarsko govedo, autohtona hrvatska pasmina, spada u grupu krupnih primigenih goveda podolskog tipa. Tjelesna masa krava *istarskog goveda* je 550 do 700 kg, a bikova 700 do 900 kg. Volovi dostižu tjelesnu masu 1100 do 1300 kg (Barać i sur., 2011). Boja *istarskog goveda* je svijetlosiva do bijela, s prijelazima u tamnije nijanse. Bikovi su tamniji od krava. Krave svijetlosive do bijele boje tijela s prijelazima u tamnije nijanse.

Istarsko govedo je dio skupine europskih primigenih goveda (*bos primigenius*) koje je naseljavalo područje Istre i kvarnerskog otočja dugi niz godina, što je potvrđeno arheološkim

nalazima na raznim lokalitetima u Istri. Ova pasmina goveda kasno sazrijeva, prilagodljiva je i dugovječna (razvoj traje do 6-7 godina starosti). Zbog naglaska na radnoj sposobnosti u uzgoju, *istarsko govedo* ima specifičnu tjelesnu konstrukciju koja im omogućuje radnu sposobnost (Barać i sur., 2011).

Krajem 19. i tijekom prvih desetljeća 20. stoljeća, kako bi se poboljšale vanjske karakteristike istarskog goveda, pristupilo se ukrštanjem s talijanskim pasminama, poput *romagnola* i kasnije *maremana*. Ovo križanje je, osim što je poboljšalo veličinu tijela, značajno unaprijedilo sposobnost tova, što se odrazilo u obliku tijela, boljem iskorištavanju hrane i povećanom prirastu (Ogrizek, 1957).

Iako kapacitet proizvodnje mesa *istarskog goveda* nije visok, mladi bikovi ostvaruju prosječni dnevni prirast od 1050 g i dosežu tjelesnu masu od 740 kg u roku od dvije godine, uz randman od 56,5% (Ivanković i sur., 2009). Što se tiče mliječnosti, istarsko govedo ima umjeren proizvodni potencijal (800 do 1500 kg mlijeka po laktaciji) čije količine su dostatne za othranu teleta (banka gena, 2023). Stoga se istarsko govedo smatra pogodnim za ekstenzivne proizvodne sustave. Uz to, *istarsko govedo* ima širok i dobro razvijen okvir, što ga čini prikladnim za rad i proizvodnju mesa (Barać i sur., 2011).



Slika 6. Istarsko govedo - boškarin

Izvor: https://www.haop.hr/sites/default/files/uploads/specificni-dokumenti/publikacije/knjige/Zelena_knjiga_izvornih_pasmina_Hrvatske.pdf

3.2.1. **Proizvodi istarskog goveda- boškarina**

Meso *istarskog goveda*, poznato kao *boškarin*, priznato je od strane Europske komisije u registar zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP) i izvornosti (ZOI) na razini cijele Europske unije. Time se brendira autohtona pasmina, ostvaruje bolji plasman na velikom tržištu Europske unije, stabilizira cijena, a meso istarskog goveda prepoznatljivo je na tržištu. Također pomaže u smanjenju ilegalnog tržišta. Neki od proizvoda *istarskog goveda* (*boškarina*) su *bakin* i *karapin*.



Slika 7. Oznaka za meso istarskog goveda

Izvor: https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija_meso_istarskog_goveda_boskarin.pdf

Bakin je vrhunska trajna salama napravljena od izvrsnog mesa *istarskog goveda/boškarina* oplemenjena autohtonim vinom s područja Istre *Istarskim teranom*¹. Upravo ovakvi proizvodi važan su dio gastronomske ponude Hrvatske, posebno Istre jer nude spoj tradicije i kvalitete uz sve to promoviraju se autohtone hrvatske životinje kao visokokvalitetan proizvod.



¹ Istarski teran - autohtono istarsko vino izrađeno od autohtonih sorti crnog grožđa (HTZ, 2023).

Slika 8. Bakin trajna salama

Izvor: <http://www.azrri.hr/index.php?id=241>

Karapin je trajna salama od mesa *istarskog goveda/boškarina* koji simbolizira vrlo izvornu i kvalitetnu namirnicu koja se koristi u istarskoj kuhinji s istarskim tartufima koji se smatraju jednim od najdragocjenijih sastojaka svjetske gastronomije sa svojim snažnim mirisom i specifičnim okusom (Proizvodi od mesa istarskog goveda - boškarina, 2023)



Slika 9. Kaparin salama s tartufima

Izvor: <https://www.istrapedia.hr/en/natuknice/1250/istarsko-govedo>

3.3. Istarski magarac

Ima dovoljno dokaza da je uzgoj magaraca u Istri započeo tijekom širenja Rimskog Carstva, kada su magarci migrirali rutom Mediterana. Vjeruje se da su magarci stigli na područje Istre iz sjeverne Afrike, putujući preko Italije do Istre, te su se nastavili širiti prema sjeveru Europe duž iste rute.

Istarski magarac je srednje veličine okvira, skladne građe, umjerene mišićavosti, dobrog fitnesa, povoljne adaptabilnosti i dobrih radnih odlika. Mišićavost *istarskog magarca* je umjereno izražena, u mjeri koja osigurava učinkovitost životinje u radu. Boja dlake *istarskog*

magarca je crna (80 do 90% populacije) te rjeđe smeđa do siva (10 do 20% populacije). Trbuh i unutarnja strana stegana su sivo- bijele do bijele boje (Barać i sur., 2011).



Slika 10. Istarski magarac

Izvor: https://www.haop.hr/sites/default/files/uploads/specificni-dokumenti/publikacije/knjige/Zelena_knjiga_izvornih_pasmina_Hrvatske.pdf

U današnje vrijeme, *Istarski magarac* sve manje se koristi kao radna životinja te sve više dobiva na važnosti u turizmu i proizvodnji magarećeg mlijeka. Kako bi magareća grla mogla proizvesti dovoljno mlijeka, važno je da budu u procesu laktacije za što je preduvjet dobra plodnost i redoviti porodi. Unatoč tome, *Istarski magarac* i dalje ima značajno mjesto u tradiciji i kulturi te se čuva kao važan dio nacionalnog identiteta (Babić i sur., 2013.)

Proizvodnja magarećeg mlijeka nije primarni cilj uzgoja magarica, pa je stoga prilično izazovno proizvesti ga u većim količinama. Važno je pažljivo izdajati mlijeko jer svaka kapljica kojoj se oduzme znači manje hrane za magarčića (pule) koji treba sisati svakih 15-30 minuta. Preporučene količine mlijeka koje se smiju uzimati od magarice dnevno kreću se između 0,2 dcl i 0,5 dcl.

3.3.1. Prehrambeni proizvodi od istarskog magarca

Najpoznatiji proizvod od magarca jest upravo njegovo mlijeko koje može biti svježe ili zamrznuto, iako se danas na tržištu nalaze i drugi prehrambeni proizvodi od *istarskog magarca* kao što je trajna salama od mesa *istarskog magarca*.

Magareće mlijeko po sastavu najbližnije je majčinom mlijeku. Ima nisku razinu masti, visok sadržaj laktoze i uravnotežen omjer zasićenih i nezasićenih masnih kiselina u sastavu masnih kiselina (Fleck i sur, 2016). Magareće mlijeko vrlo je cijenjeno i koristi se za jačanje imuniteta i liječenje raznih bolesti (Gavran, 2018).



Slika 11. Smrznuto magareće mlijeko

<https://magare.hr/proizvod/zamrznuto-magarece-mlijeko/>

Salama proizvedena od najmanje 50% magarećeg mesa miješanim s svinjskim mesom i autohtone sorte crnog istarskog terana koja ima dugu tradiciju uzgoja i proizvodnje na Istarskom području, također Istra ga je odlučila i zaštititi oznakom „Hrvatska Istra“.



Slika 12. Trajna salama od magarećeg mesa

Izvor: <https://colmo-shop.com/hr/product/tovar/>

3.4. Dalmatinska pramenka

Dalmatinska pramenka jedna je od najzastupljenijih vrsta pramenke u Hrvatskoj. Ova vrsta ovce ističe se po svojoj jedinstvenoj genetskoj strukturi, izdržljivosti i dugovječnosti, te sposobnosti proizvodnje vrhunskih proizvoda s ekološkim certifikatom ili zaštićenom oznakom kvalitete, kao što su janjetina, dalmatinska kaštradina i sir. Ova ovca igra ključnu ulogu u očuvanju lokalne kulturne i društvene tradicije, te omogućuje ekonomičan i održiv način održavanja raznolikosti staništa, posebice u zaštićenim područjima poput Nacionalnog parka Paklenica, Nacionalnog parka Krka, Nacionalnog parka Kornati i Parka prirode Biokovo (Šikač, 2018).

Ova izuzetno otporna pasmina ovce uspješno se prilagodila zahtjevnim gospodarskim uvjetima planinskog krškog terena i Dalmatinske Zagore. Ovce su cijele godine izložene ekstremnim uvjetima, kao što su visoke ljetne temperature, suhoća i jaka bura zimi. Uzgojene su na vrlo širokom prostoru za ispašu, a tijekom zime se ovčari brinu za njih i hrane ih sijenom. Zbog tih intenzivnih uvjeta uzgoja, ova pasmina ovce razvila je iznimnu otpornost i prilagodljivost, te ima visoku sposobnost iskorištavanja travnjaka lošije kvalitete (Šimpraga i sur. 2008).

Ova ovca kombinirana je proizvodna pasmina koja se većinom koristi za proizvodnju mesa, dok je pojedinci muzu i njeno mlijeko koriste za izradu sira ili ga prodaju mljekarama koje ga zatim prerađuju. *Dalmatinska pramenka* u laktaciji koja traje oko 150 dana proizvede 120 L mlijeka, s prosječno 7% masti i 6,01% bjelančevine. Proizvodne odlike kod vune su 28-32 mikrometra (μm) (HAPIH, 2009).



Slika 13. Dalmatinska pramenka

Izvor: <http://www.ovce-koze.hr/ovcarstvo-kozarstvo/ovcarstvo-i-kozarstvo-u-rh/ovcarstvo-i-kozarstvo-u-rh/pasmine-ovaca/dalmatinska-pramenka/>

3.4.1. Proizvodi od *dalmatinske pramenke*

Meso janjadi hrvatske izvorne pasmine ovaca *dalmatinske pramenke*, ojanjene, uzgojene i zaklane isključivo na području, koja je dobila oznaku izvornosti (Ministarstvo poljoprivrede, 2023).

Dalmatinska kaštrada je suhomesnati proizvod od mesa ovaca i koza koji se dobiva postupcima soljenja, salamurenja, dimljenja, sušenja i zrenja. Radi se u osnovi o polutrajnom proizvodu, ali se produženim zrenjem određenih dijelova mesa proizvodi i kao trajni suhomesnati proizvod (npr. ovčji pršut) (Krvavica, 2009).



Slika 14. Dalmatinska kaštradina

Izvor: <https://hrcak.srce.hr/file/80218>

Osim *dalmatinske kaštradine* proizvodi se i sir od mlijeka *dalmatinske pramenke*. Možemo ga klasificirati u 3 grupe: punomasni sir, tvrdi i mješinski planinski sir. Punomasni sir zrnate je strukture i po kvaliteti bolji od ostala dva. Tvrdi sir ima čvrstu strukturu i nedostaje mu ugodni okus kao kod ostalih ovčjih sireva. Mješinski sir izrađuje se u mješini i dosta je drugačiji od ostala dva sira, posebno tvrdog. Ima prednost ispred tvrdog sira upravo zbog toga što se ne može previše stvrdnuti jer se nalazi u mješini (Baković).

3.5. Paška ovca

Paška ovca (Slika 16.) nastala je dugogodišnjim križanjem izvorne *otočke pramenke* i *merino* ovnova pasmine *Negretti* i *Bergamo*. Uz ostale pasmine koje su doprinjele nastanku paške ovce znatno je utjecala i talijanska pasmina *Gentile di Puglia*. Posljednjih desetljeća ova pasmina najčešće se uzgaja zbog mlijeka koje se kasnije prerađuje u poznati tvrdi, punomasni ovčiji Paški sir, a zatim i zbog mesa. U laktaciji od 169 dana paška ovca u prosjeku proizvede 125 kg mlijeka s 8,5% masti i 6,26% bjelančevina (Prpić, 2011). Ovce rađaju janje jednom godišnje, obično jedno, no udvostručeno se janje događa otprilike u 20% slučajeva. Janjad obično teži između 2,5 i 3,5 kg pri rođenju, prosječno 8 do 15 kg pri klanju, a 4 do 8 kg pri težini trupa. (Mioč i sur., 2007).

3.5.1. Proizvodi od Paške ovce

Paški sir (Slika 17.) najpoznatiji je i najcjenjeniji tvrdi ovčiji sir u Hrvatskoj, pikantnog je okusa, te svjetložute do tamnožute boje. Sir se dobiva od mlijeka paške ovce koja se hrani na kamenjarskim pašnjacima punim različitog aromatičnog i ljekovitog bilja, uz to posebnu kvalitetu i okus daje mu i sol koja ostaje na bilju nakon bure. Kod Paškog sira razlikuje se: mladi paški sir (zrelosti 2 mjeseca) i potpuno zreli sir (zrelosti 4-12 mjeseci) (Paški sir, 2018).

Proizvodnja *Paškog sira* započinje sirenjem mlijeka na temperaturi od oko 30°C, zgrušnavanje mlijeka traje oko sat vremena. Nakon toga slijedi usitnjavanje do sirnih zrna nakon čega ta ista zrna 10-15 minuta suše na temperaturi između 41 i 43°C. Potom se pripremljena sirarska gruševina stavlja u kalupe i preša. Za proizvodnju 1 kilograma paškog sira potrebno je 5,5-7 litara mlijeka ovisno o količini mliječne masti u mlijeku odnosno o starosti sira (Paški sir, 2007).



Slika 15. Paški sir

Izvor: <https://gligora.com/sirevi/cijena/paski-sir>

Proizvodnja sira je jedna od najstarijih metoda za očuvanje mlijeka, gdje se prirodno fermentira i zgrušava. U ovom procesu, sirutka je nusproizvod koji se koristi kao sirovina za proizvodnju mekog sira, često poznatog kao *skuta* (Slika 16.). *Skuta* je bogata lako probavljivim proteinima koji se visoko iskorištavaju u tijelu, što je čini visoko nutritivnom. Sastav i svojstva sirutke ovise o kvaliteti mlijeka i postupku proizvodnje sira. Sirutka sadrži otprilike 50% suhe tvari mlijeka. Većinu sadržaja čini voda (oko 94%), dok suha tvar uključuje laktozu (oko 75%), proteine (oko 14%), te mliječnu mast i mineralne tvari (oko 11%) (Antunac, 2011).



Slika 16 Paška sirutka

Izvor: <https://gligora.com/sirevi/cijena/paska-skuta>

Kod proizvodnje sirutke neki proizvođači odmah nakon procesa sirnog zrenja, tj. proizvodnje sira, zagrijavaju svježu sirutku, dok se u većini slučajeva koristi sirutka koja je ostavljena da odstoji 1-3 dana kako bi postigla određenu razinu kiselosti. Za postizanje željene kiselosti, koristi se dodatak kisele sirutke (do 10%), octene ili limunske kiseline. Zagrijavanje se provodi postupno uz kontinuirano miješanje u sirutkinom kotlu. U zagrijanoj sirutki može se dodati malo mlijeka kako bi se bolje odvojili preostali proteini i postigla bolja kvaliteta i veća količina skute. Na temperaturi od 70°C, proteini se počinju zgrušavati. Kada se sirutka zagrije na 90-95°C tijekom 10-20 minuta, gruševina se počinje razdvajati. Zatim se gruševina uklanja iz sirnog kotla. Skuta se stavlja u sirne marame koje se vješaju na kuke radi ocjeđivanja tijekom 6-8 sati. Soljenje se provodi na dva načina: dodavanjem soli u sirutku tijekom zagrijavanja ili soljenjem skute nakon što se ocijedi preostala sirutka (Antunac, 2011).



Slika 17 Cijeđenje paške skute

Izvor: <https://www.siranamih.hr/images/mih/25.jpeg>

Meso paške janjetine drugi je najvažniji proizvod paške ovce, dobiva se klanjem janjadi starosti od 25 – 45 dana, tjelesne mase 4-9 kilograma. Kao i sir, *paška janjetina* ima poseban okus zbog različitog aromatičnog i ljekovitog bilja kojim se hrani (Barać, 2008).



Slika 18 Paška ovca

Izvor: <http://www.ovce-koze.hr/ovcarstvo-kozarstvo/ovcarstvo-i-kozarstvo-u-rh/ovcarstvo-i-kozarstvo-u-rh/pasmine-ovaca/paska-ovca/>

Crna slavonska svinja

Najzaslužniji za nastanak *crne slavonske svinje* jest grof Karl Pfeiffer prema kojem se upravo *crna slavonska svinja* i ponekad naziva “Fajferica”. Namjera grofa Pfeiffera bila je dobiti pasminu koja bi ranije sazrijevala i bila zadovoljavajućih proizvodnih svojstava, a ujedno i podobna za podneblje u kojem se nalazi (Kralik i sur. 1994).

Ova pasmina nastala je križanjem *lasaste mangulice*, *Berkshira* i *Poland China*. Na kraju križanja dobivena je vrlo otporna pasmina s dobrom kakvoćom mesa koja je prilagođena uzgoju na našim područjima.



Slika 19. Oznaka specifikacije mesa crne slavonske svinje

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija_Meso_crne_slavonske_svinje_Ispravak.pdf

Na temelju fizičkih karakteristika, crnu slavonsku svinju može se okarakterizirati kao svinju osrednje veličine ravnih leđa i relativno kraćih, ali pravilno oblikovanih nogu (Kralik i sur. 1994), mišićavog vrata, osrednje dužine koja pripada masno-mesnatom tipu svinje (Belajević, 2015). U usporedbi s ostalim stranim pasminama za crnu slavonsku svinju moglo bi se reći da su joj proizvodna svojstva relativno skromna (Karolyi i sur., 2010). Što je i razlog zašto je bila zapostavljena iz svinjogojskog uzgoja tijekom druge polovine prošlog stoljeća te dovedena do ruba izumiranja.

Crnu slavonsku svinju kao masno-mesnati tip svinje odlikuje značajno nakupljanje masnog tkiva na trupu (Karolyi i sur., 2010). Na razinu mesnatosti i na samu kakvoću mesa utječe nekoliko faktora: hranidba, uvjeti u kojima se odvija sami uzgoj svinja, spol jedinke, pa i sam genotip pojedine svinje. Želja proizvođača je postići što veću mesnatost kod svinja, a da period

tovljenja bude što kraći, odnosno cilj je povećati dnevne priraste (Senečić i sur., 2019). Prosječni dnevni prirast crne slavonske svinje u ekstenzivnom načinu držanja kreće se od 300 do 400 grama, dok je u intenzivnom načinu držanja taj iznos od 500 do 600 grama, a za postizanje jednog kilograma mase svinji je potrebno između 4, 5 do 5 kilograma hrane (Kralik i sur., 1994.).

Karolyi i suradnici (2010.) navode da je razlog znatno manje iskorištenosti osnovnih dijelova *crne slavonske svinje* kao što su leđa, lopatice i buta, taj što *crne slavonske svinje* imaju veći udio masnog tkiva u usporedbi sa suvremenim križancima, uz to manja im je iskoristivost trupa. Bolja mesnatost ostvarena je sparivanjem crne slavonske svinje sa *švedskim landrasom*. Kod križanja primijećeno je da je prosječni udio masnog tkiva u trupu iznosio 36,03 %, a prosječni udio mišićnog tkiva 44,59% (Karolyi i sur., 2010).

Tablica 1. Zahtjevi o pregledu kemijskog sastava „mesa crne slavonske svinje“

Sastojak	Prasad	Tovljenici do 120 kg	Tovljenici 120 do 180 kg
Mast (%)	> 2,0	> 4,0	> 5,0
Bjelančevine (%)	> 21,0	> 23,0	> 23,0
Pepeo (%)	< 1,5	< 1,5	< 1,5
Voda (%)	< 75,0	< 75,0	< 75,0

Izvor: https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija_Meso_crne_slavonske_svinje_Ispravak.pdf

Od svog nastanka krajem dvadesetog stoljeća *crna slavonska svinja* bila je iznimno raširena pasmina svinja za uzgoj, pa se tako sa imanja grofa Pfeifferra proširila po cijeloj Slavoniji, Baranji, Srijemu, Posavini, pa i na područje Mađarske i Vojvodine (Belajević, 2015). Uzgoj i držanje *crne slavonske svinje* nakon pedesetih godina prošlog stoljeća počinje biti sve manje prisutan, što je bitno utjecalo na samu populaciju *crnih slavonskih svinja* (Karolyi i sur., 2010). Zahvaljujući uvođenju crne slavonske svinje u Nacionalni program očuvanja izvornih pasmina i zaštićenih domaćih životinja u RH 1996. Godine stvoreni su preduvjeti za revitalizaciju uzgoja *crne slavonske svinje* na području Hrvatske. Također raznim mjerama i poticajima upućenim samim uzgajivačima država je dodatno poticala na uzgoj ove autohtone pasmine (Belajević, 2015).

Uzgoj *crne slavonske svinje* ekstenzivnog je oblika, odnosno prakticira se otvoreni sustav držanja kod kojeg se krda svinja drže u svom prirodnom okruženju kao što su pašnjaci,

strništima, po šumama koje obiluju hrastom čijim se žirevima svinje hrane s tim da uzgajivači vrže dohranjivanje kukuruzom po tebi u manjim količinama. Ovaj način uzgoja i držanja *crnih slavonskih svinja* jednim dijelom je i zadužen za kvalitetu njihovog mesa (Karolyi i sur., 2010).



Slika 20. Crne slavonske svinje u ekstenzivnom uzgoju

Izvor: <https://www.agroklub.ba/stocarstvo/kako-uzgojiti-crnu-slavonsku-svinju/53449/>

3.5.2. Proizvodi od mesa crne slavonske svinje

Slanina *crne slavonske svinje* izrazito je kvalitetna upravo zbog svog uzgoja na otvorenom i same prehrane svinje, što joj daje i posebnu teksturu. Tradicionalno meso se dimi u pušnici na otvorenom ložištu na prirodnom dimu bukvinog drveta što joj daje poseban okus uz pažljivo okretanje slanine.



Slika 21. Slanina od mesa crne slavonske svinje

Izvor: https://crnaslavonska.hr/public/img/proizvodi/Crna_slavonska_slanina.png

Kulen *crne slavonske svinje* autohtoni hrvatski proizvod, odnosno kobasica od svinjskog mesa, u svinjskom slijepom crijevu s određenim dodacima soli i začina kao što je paprika i bijeli luk. U okusu kulena osjeti se prava zrelost slatkog mesa, a sam kulen dozrijeva dvostruko dulje od standardnog kulena.



Slika 22. Kulen crne slavonske svinje

Izvor: <https://www.jutarnji.hr/dobrahrana/price/zaboravite-na-sva-pravila-i-poklonite-kulen-imamo-sest-stvarno-dobrih-razloga-15288822>

Kobasica *crne slavonske svinje* proizvodi se od odabranog mesa crne slavonske svinje u koje se zatim dodaje mljevena crvena paprika koja daje posebnu pikantnost, sol i drugi začini. Kobasica se dimi na bukovom drvetu. Zrenje kobasice traje nekoliko mjeseci nakon čega je spremna za konzumaciju (Crna slavonska kobasica, 2023).



Slika 23. Kobasica crne slavonske svinje

Izvor: <https://www.belje.hr/product/crna-slavonska-kobasica/>

3.6. Zagorski puran

Dolazak purana na europsko područje omogućili su pomorci Kraljevine Španjolske koji su kod američkih Indijanaca pronašli divlje i domaće forme purana. Oko 1520. godine te su nove životinjske vrste svojim brodovima prevezene na područje Španjolske, a nakon toga su se proširile Europom. *Zagorski puran* je autohtona hrvatska pasmina s tradicijom uzgoja dužom od 400 godina. Tradicionalno je *zagorski puran* rasprostranjen u sjeverozapadnom dijelu Hrvatske u Zagorju i drži se u sustavu uzgoja na otvorenom. U Hrvatskoj se uzgajaju četiri vrste purana koje se razlikuju po boji perja. Najčešći je brončani tip, a najrjeđi crni, dok je nešto više svijetlih i sivih (Medved, Zagorski puran, 2020).

Posljednjih godina sve je popularnije držanje *zagorskog purana* zbog velikog interesa malih obiteljskih gospodarstava za proizvodnju purećeg mesa u otvorenim sustavima poštujući visoke standarde dobrobiti i tradicionalnu tehnologiju.

U usporedbi s visokoproduktivnim hibridima, proizvodni rezultati *zagorskog purana* su inferiorni, ali se pozitivni učinci mogu postići manjim ulaganjima u uzgoj na otvorenom i višem tržišnom cijenom. što može biti dvostruko veće od purećeg mesa iz konvencionalne proizvodnje. U dobi od 28 tjedana prosječna težina purana iznosi od 5 do 8 kilograma, dok purica iznosi od 3 do 5 kilograma (Jakšić, 2015).



Slika 24. Zagorski puran

Izvor: <https://www.agroklub.com/baza-stocarstva/peradarstvo/zagorski-puran-47/>

Za uzgoj jednog *zagorskog purana* treba osigurati 25 m². Na tržište se stavljaju purice u dobi od 5- 16 mjeseci, ali ne smiju imati veću tjelesnu masu od 3,5 kilograma, a purani 5 kilograma. Što se tiče cijene purice postižu veću cijenu mesa od purana (Zagorski puran, 2023).

3.6.1. Proizvodi od zagorskog purana

Zagorski purani smiju se uzgajati samo na području Hrvatskog zagorja ako će se od njih proizvoditi proizvodi od zagorskog purana. Cijela Krapinsko-zagorska županija, kao i cijelo područje Hrvatskog zagorja, Varaždinska županija i pripadna područja Zagrebačke županije. Meso *zagorskog purana* je proizvod koji se dobiva klanjem purana autohtone hrvatske pasmine zagorski puran u dobi od 6 do 8. mjeseci koji su uzgojeni tradicijskom tehnologijom na području Hrvatskog Zagorja. *Zagorski puran* ima prirodan miris koji je obogaćen aromom livadske flore, a njegovo mesa je sočno i s finim okusom (Kovačić, Zagorski puran, 2015)



Slika 25 Meso zagorskog purana

Izvor: <https://lh3.googleusercontent.com/p/AF1QipMbd3R2nRmBBb9wpgQufRk8IWC0ncL14pq4TeB-=-w768-h768-n-o-v1>

3.7. Kokoš hrvatica

Uzgoj *kokoši hrvatica dudica* započeo je u krajevima uz Dravu u prvoj polovici 20. stoljeća. Do danas je proširena i na druge dijelove Hrvatske. Prve korake u selekciji i stručnom nadzoru ovih kokoši napravio je 1917. godine Ivan Lakuš iz Torčeca u Podravini. Križao je domaću kokoš s *Leghorn* pijetlovima. U Republici Hrvatskoj obitavaju četiri soja kokoši hrvatice s obzirom na obojenost perja: crveni, crni, jarebičasto zlatni i crno-zlatni. Ova pasmina je kombinirana, te dobro podnosi uzgoj na otvorenom kroz cijelu godinu. Također pogodna je za uzgoj na okućnicama, voćnjacima gdje će osim trave naći i ostale izvore hranjivih tvari. (Barać i sur., 2011).

Kokoš hrvatica počinje polagati jaja već sa 5 mjeseci starosti, te godišnje snese 200-250 jaja. U objektu za nesilice temperatura bi trebala iznositi između 18 i 22°C, a relativna vlaga 65-76% (Josipović, 2016). Prosječna tjelesna masa odraslih pijetlova je između 2,2-2,6 kg dok su kokoši nešto lakše i njihova tjelesna masa se kreće između 1,6-1,8 kg. Uzevši u obzir njihove

vanjske karakteristike prema Bedekoviću i sur. (2019) *kokoš hrvatica* po fenotipu pripada u skupinu lakih ili mediteranskih pasmina.

Tablica 2 Prikaz prosječnih vrijednosti tjelesnih mjera kokoši Hrvatica ovisno o soju

Tjelesna mjera	crveni soj	crni soj	jarebičasti soj	zlatni soj
Tjelesna masa, kg	1,87	1,81	1,62	1,76
Duljina trupa, cm	17,80	17,54	16,61	17,25
Duljina prsne kosti, cm	10,48	10,33	10,11	10,50
Duljina bataka, cm	13,56	13,38	13,11	13,13
Duljina piska, cm	9,61	9,54	8,94	8,50
Duljina glave, cm	7,36	7,47	7,17	7,34
Duljina kljuna	1,94	2,01	1,94	1,87
Širina glave, cm	2,68	2,62	2,62	2,70
Širina trupa, cm	5,52	5,54	5,11	5,50
Dubina prsiju, cm	11,02	11,17	10,83	10,63
Širina piska, cm	0,89	0,88	0,84	0,90

Izvor: Janječić, 2007.

U tablici 2. može se vidjeti kako postoje razlike bez obzira na spol, u fizičkim osobinama preko različitih linija. S obzirom da se radi o vrlo primitivnoj pasmini njezine mjere nisu u cijelosti standarizirane, te je potreban daljnji razvoj kako bi se bolje iskoristio genetski potencijal ove primitivne pasmine jer joj nedostaje potpuna ujedinačenost.



Slika 26. Kokoš Hrvatica

Izvor: <https://www.agroklub.com/agrogalerija/uzgoj-kokosi-hrvatice-i-proizvodnja-eko-jaja-4357/>

3.7.1. *Proizvodi kokoši hrvaticе*

Jedan od najčešće konzumiranih prehrambenih proizvoda za ljude su jaja, koja su vrhunske kvalitete. Zbog svog aminokiselinskog sastava i činjenice da su bogati esencijalnim masnim kiselinama. Meso peradi vrhunski je izvor proteina, esencijalnih vitamina i vitalnih minerala poput vitamina B12, željeza, selen i cinka. Pileće i pureće meso od mesa ostalih domaćih životinja razlikuje činjenica da čak polovicu masnoća u pilećem mesu čine zdrave jednostruko nezasićene masnoće, dok manje zdrave zasićene masnoće čine tek trećinu ukupne masnoće (Šilović, 2019).



Slika 27 Jaja kokoši hrvaticе

Izvor: <https://cdn.agroklub.com/upload/images/image/jaja-koka-hrvatica-opg-zeljko-tomas-imotski.jpg>

4. TRADICIONALNA JELA AUTOHTONIH HRVATSKIH ŽIVOTINJA

Hrvatska ima bogatu kulturnu baštinu i tradicionalnu kuhinju koja uključuje mnoga jela pripremljena od autohtonih domaćih životinja, kao što su. Gulaš od *boškarina* s njokama od skute, *paška janjetina* ispod peke, Gusti pivski gulaš s mesom *crne slavonske svinje* i mnoge druge.

Gulaš od Boškarina s njokama od skute

Tradicionalno jelo od *istarskog goveda (Boškarina)* koje se nudi u mnogim restoranima i konobama u Istri kao specialitet zbog upečatljivog okusa i arome autohtonog *mesa istarskog goveda*.



Slika 28. Gulaš od boškarina s njokama

Izvor: <https://www.volim-meso.hr/zgvacet-od-boskarina/>

Paška janjetina ispod peke

Tradicionalno jelo od mesa *paške janjetine*. Specifično zbog aromatičnog bilja na kojem se nalaze kristali soli kojim se hrani *paška ovca*.



Slika 29. Paška janjetina ispod peke

Izvor: <https://gastro.24sata.hr/recepti/janjetina-ispod-peke-14816>

Gusti pivski gulaš s mesom crne slavonske svinje

Tradicionalno jelo priprema se od mesa *crne slavonske svinje*, Luk, crno pivo, mesni temeljac, mrkve, celera, slatke mljevene paprike, ljute mljevene paprike, koncentrata rajčice, lovorova lista, soli, papra, te svinjske masti.



Slika 30. Pivski gulaš s mesom crne slavonske svinje

Izvor: <https://www.jutarnji.hr/promo/crni-slavonski-biser-omiljena-je-namirnica-medu-svim-ljubiteljima-gastronomije-15018042#&gid=1&pid=4>

5. ZAKLJUČAK

U današnjem svijetu sve više ljudi prepoznaje važnost povratka prirodi i održive proizvodnje hrane. U Republici Hrvatskoj očuvanje autohtonih pasmina domaćih životinja poput *buše*, *istarskog goveda*, *istarskog magarca*, *dalmatinske pramenke* i *crne slavonske svinje*, ima ključnu ulogu u očuvanju kulturne baštine, biološke raznolikosti i razvoju ruralnih područja.

Promocija autohtonih pasmina Hrvatske u gastronomiji također igra značajnu ulogu u očuvanju kulturnog nasljeđa i podršci lokalnim zajednicama. Ove pasmine pružaju visokokvalitetno meso i proizvode jedinstvenih okusa. Kreativnom kombinacijom tradicionalnih recepata i modernih kulinarskih tehnika, restorani mogu ponuditi autentična jela koja ističu okuse autohtonih pasmina. Gastronomske manifestacije, poput festivala hrane, omogućuju ljudima da kušaju različite specijalitete, povezujući ih s bogatom poviješću i tradicijom uzgoja. Očuvanje autohtonih pasmina ne samo da doprinosi održivoj proizvodnji hrane, već i promovira turizam i gastronomiju, stvarajući nove mogućnosti za održivi razvoj ruralnih područja.

Kroz zaštitu biološke raznolikosti i tradicijskih vrijednosti, autohtone pasmine obogaćuju kulturni identitet Hrvatske. Kontinuirano ulaganje u njihovo očuvanje i promicanje važnosti u javnosti ključno je za osiguranje njihove budućnosti, održivi razvoj zemlje i povezanost s prirodom. Očuvajmo ove dragocjene pasmine za buduće generacije i osigurajmo njihovo mjesto u srcu hrvatske gastronomske i kulturne baštine.

LITERATURA

1. *Proizvodi od mesa istarskog goveda - boškarina*. (2023). Dohvaćeno iz Agencija za ruralni razvoj istre, <http://www.azrri.hr/index.php?id=241>
2. Barać, Z., Bedrica, L., Čačić, M., Dražić, M., Dadić, M., Ernoić, M., & Park Krka, N. (2011). Nacionalni program očuvanja izvornih i ugroženih pasmina domaćih životinja u Republici Hrvatskoj, Zelena knjiga autohtonih pasmina Hrvatske. Državni zavod za zaštitu prirode Dohvaćeno iz: https://www.haop.hr/sites/default/files/uploads/specificni-dokumenti/publikacije/knjige/Zelena_knjiga_izvornih_pasmina_Hrvatske.pdf
3. Belajević, D. (2015). *ZNAČAJ OČUVANJA AUTOHTONIH PASMINA SVINJA* (Doctoral dissertation, Josip Juraj Strossmayer University of Osijek. Faculty of agriculture. DEPARTMENT FOR SPECIAL ZOOTECHNIQUE)
4. Crna slavonska - Belje (2023.) Dohvaćeno iz: <https://www.belje.hr/product/crna-slavonska-kobasica/> , <https://www.belje.hr/product/crna-slavonska-kulen/> , <https://www.belje.hr/product/crna-slavonska-slanina/>
5. Francetić, M. (1949). *Meso i mesne prerađevine*, Nikola Štambak, Istra: cjeloviti vodič: Bujština, Poreština, Rovinjština, Pulaština, Labinština, Pazinština i Bužeština, Zagreb
6. Jakšić, M. (2015). *Tehnologija proizvodnje purećeg mesa* (Doctoral dissertation, Josip Juraj Strossmayer University of Osijek. Faculty of agriculture. department for special zootechnique Dohvaćeno iz: <https://zir.nsk.hr/islandora/object/pfos:1081/preview>
7. Josipović, M. (2016). *UZGOJ KOKOŠI HRVATICE* (Doctoral dissertation, Josip Juraj Strossmayer University of Osijek. Faculty of agriculture. department for special zootechnique Dohvaćeno iz : <https://zir.nsk.hr/en/islandora/object/pfos%3A1058/datastream/PDF/view>
8. Krvavica, M., Friganović, E., Đugum, J , Kegalj, A. (2009). Dalmatinska kaštradina [koštradina]. *MESO: Prvi hrvatski časopis o mesu*, Dohvaćeno iz: <https://hrcak.srce.hr/52496>
9. Karolyi, D., Salajpal, K., & Luković, Z. (2010). Crna slavonska svinja. *Meso: prvi hrvatski časopis o mesu*
10. Kralik, G., Petričević, A., Jovanovac, S., & Senčić, Đ. (1994). Crna slavonska svinja. *Stočarstvo: Časopis za unapređenje stočarstva*
11. Kovačić, D., Janječić, Z., i Krsnik , K. (2015). *ZAGORSKI PURAN*. Dohvaćeno iz Ministarstvo poljoprivrede: https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/arhiva/datastore/filestore/107/Izmijenjena_Specifikacija_proizvoda_ZAGORSKI_PURAN.pdf

12. Mioč, B., Pavić, V., Vnućec, I., Barać, Z., Prpić, Z. (2007): *Mesne odlike hrvatskih pasmina ovaca*. Deveto savjetovanje uzgajivača ovaca i koza u Republici Hrvatskoj, Toplice Sveti Martin, 25. i 26. listopada. Zbornik predavanja: 42-56.
13. Menčik, S., & Ostović, M. (2021). *Uzgoj i proizvodnja izvornih pasmina goveda na području Republike E* (Doctoral dissertation, University of Zagreb. Faculty of Veterinary Medicine), Dohvaćeno iz: <https://stocarstvo.mps.hr/app/uploads/2021/12/nacionalni-program-izvornih-i-ugrozenih-pasmina-2021-2025-final.pdf>
14. Medved, I. (2020). *zagorski puran*. Dohvaćeno iz Agroportal: <https://www.agroportal.hr/peradarstvo/33388>
15. *Paški sir*. (2007). Dohvaćeno iz Hrvatska agencija za hranu: https://www.hah.hr/arhiva/paski_sir.php
16. *Paški sir*. (2018). Dohvaćeno iz UDRUGA PROIZVOĐAČA PAŠKOG SIRA OTOKA PAGA : <https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/arhiva/datastore/filestore/139/Specifikacija-Paski-sir.pdf>
17. Prvanović Babić, N., Bačić, G., Efendić, M., Mačešić, N., Karadjole, T., Brkljača Bottegaro, N i Dobranić, T. (2013). *Najčešći reproduktivni poremećaji u istarskih magaraca*. dohvaćeno: <https://veterina.com.hr/?p=24428>
18. Ogrizek, A. (1957). Prilog poznavanju istarskog autohtonog goveda (I. dio). *Acta biologica I*.
19. Prpić, Z. (2011). *Povezanost pasmine s mliječnošću, morfologijom i zdravljem vimena ovaca*, Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, disertacija.
20. Senčić, Đ., Samac, D., Antunović, Z. (2019). *Korelacija mesnatosti s intenzitetom rasta crne slavonske svinje*.
21. Senčić, Đ. (2012). *Hrvatske izvorne pasmine ovaca temelj ekološke proizvodnje ovaca. 2. dio*.
22. Šimpraga, M., B. Mioč, B. Vukotić, L. Radin (2008). *Hrvatske izvorne pasmine ovaca, osnova ekološke ovčarske proizvodnje – 1. Dio ekološka poljoprivreda; ovčarstvo u Hrvatskoj*
23. Šilović, B. (2019). *Proizvodnja jaja kokoši hrvatice* (Doctoral dissertation, University of Zagreb. Faculty of Agriculture. Department of Animal Nutrition) Dohvaćeno iz : <https://zir.nsk.hr/islandora/object/agr%3A1462/datastream/PDF/view>
24. Vidić, S. (2021). *Proizvodi od peradi kao funkcionalna hrana*. Dohvaćeno iz

file:///C:/Users/Student/Downloads/zavrzni_specijalisticki_rad_vidic_final_07.07.2021_finish.pdf

25. *Zagorski puran*. (2023). Dohvaćeno iz Agroklub: <https://www.agroklub.com/baza-stocarstva/peradarstvo/zagorski-puran-47/>
26. *Državni zavod za intelektualno vlasništvo* (2023) Dohvaćeno iz: <https://www.dziv.hr/hr/intelektualno-vlasnistvo/oznake/>

POPIS SLIKA

<i>Slika 1. Oznaka zemljopisnog porijekla i oznaka izvornosti.....</i>	<i>3</i>
<i>Slika 2. Govedo pasmine buša.....</i>	<i>5</i>
<i>Slika 3. Označavanje mesa buše prema specifikaciji.....</i>	<i>5</i>
<i>Slika 4. Škripavac.....</i>	<i>6</i>
<i>Slika 5. Kravlja skuta.....</i>	<i>7</i>
<i>Slika 6. Istarsko govedo - boškarin.....</i>	<i>8</i>
<i>Slika 7. Oznaka za meso istarskog goveda.....</i>	<i>9</i>
<i>Slika 8. Bakin trajna salama.....</i>	<i>10</i>
<i>Slika 9. Kaparin salama s tartufima.....</i>	<i>10</i>
<i>Slika 10. Istarski magarac.....</i>	<i>11</i>
<i>Slika 11. Smrznuto magareće mlijeko.....</i>	<i>12</i>
<i>Slika 12. Trajna salama od magarećeg mesa.....</i>	<i>13</i>
<i>Slika 13. Dalmatinska pramenka.....</i>	<i>14</i>
<i>Slika 14. Dalmatinska kaštradina.....</i>	<i>15</i>
<i>Slika 15. Paški sir.....</i>	<i>16</i>
<i>Slika 16 Paška sirutka.....</i>	<i>17</i>
<i>Slika 17 Cijeđenje paške skute.....</i>	<i>18</i>
<i>Slika 18 Paška ovca.....</i>	<i>18</i>
<i>Slika 19. Oznaka specifikacije mesa crne slavonske svinje.....</i>	<i>19</i>
<i>Slika 20. Crne slavonske svinje u ekstenzivnom uzgoju.....</i>	<i>21</i>
<i>Slika 21. Slanina od mesa crne slavonske svinje.....</i>	<i>21</i>
<i>Slika 22. Kulen crne slavonske svinje.....</i>	<i>22</i>
<i>Slika 23. Kobasica crne slavonske svinje.....</i>	<i>23</i>
<i>Slika 24. Zagorski puran.....</i>	<i>24</i>
<i>Slika 25 Meso zagorskog purana.....</i>	<i>25</i>
<i>Slika 26. Kokoš Hrvatica.....</i>	<i>26</i>
<i>Slika 27 Jaja kokoši hrvaticе.....</i>	<i>27</i>
<i>Slika 28. Gulaš od boškarina s njokama.....</i>	<i>28</i>
<i>Slika 29. Paška janjetina ispod peke.....</i>	<i>29</i>
<i>Slika 30. Pivski gulaš s mesom crne slavonske svinje.....</i>	<i>29</i>

POPIS TABLICA

<i>Tablica 1. Zahtjevi o pregledu kemijskog sastava „mesa crne slavonske svinje“</i>	<i>20</i>
<i>Tablica 2 Prikaz prosječnih vrijednosti tjelesnih mjera kokoši Hrvatica ovisno o soju (Janječić, 2007.).....</i>	<i>26</i>