

Meso boškarina dobilo europsku zaštićenu oznaku izvornosti

Kategorija: ISTRAAžurirano: Ponedjeljak, 21 Studeni 2022 15:17
Objavljeno: Ponedjeljak, 21 Studeni 2022 15:17

Europska komisija je u Službenom listu Europske unije od 21. studenog 2022. godine objavila da je Meso istarskog goveda-boškarina / Meso istrskega goveda-boškarina dobilo europsku zaštićenu oznaku izvornosti, a Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka europsku zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla. Time Hrvatska ima čak 37 poljoprivredno-prehrambenih proizvoda upisanih u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla te zaštićena na području cijele Europske unije, a nalazi se na visokom sedmom mjestu među državama članicama.

EU znak zaštićene oznake izvornosti odnosno zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla koji se nalazi na ambalaži, potrošaču jamči kupnju autentičnog proizvoda. Postupak zaštite naziva Meso istarskog goveda-boškarina / Meso istrskega goveda-boškarina započeo je u kolovozu 2019. godine, a radi se o zajedničkoj zaštiti naziva proizvoda hrvatskih i slovenskih proizvođača odnosno Saveza uzgajivača istarskog goveda i Kmetijske zadruge Agraria Koper, koji su nadležnim Ministarstvima podnijeli zajednički zahtjev za zaštitu oznake izvornosti za naziv Meso istarskog goveda-boškarina / Meso istrskega goveda-boškarina.

Riječ je o svježem mesu podvrgnutom kontroliranom postupku zrenja u trajanju od najmanje 15 dana, dobiveno od goveda izvorne pasmine istarsko govedo. Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina je svijetloružičaste do tamnocrvene boje, umjereno prožeto intramuskularnim masnim tkivom, aromatično, ugodnog mirisa, punog karakterističnog okusa govedine, meko i sočno te kao takvo pogodno za pripremu različitih mesnih jela. Proizvodi se na području istarskog poluotoka, kvarnerskog otočja, na Krasu, Čičariji i na Podgrajskom podolju s južnim padinama Brkina.

Govedo je u nekadašnjim istarskim seoskim domaćinstvima služilo prvenstveno kao radna stoka, a kako bi izdržao teške uvjete rada s vremenom je razvilo snažnu genetsku konstituciju te se prilagodilo klimi i vegetaciji uzgojnog područja te skromnom načinu hranidbe. Upravo zbog ovakvog načina uzgoja i hranidbe, mnogi su vlasnici svoja grla nazivali „Boškarin“, budući da riječ „boška“ označava naziv za šumu ili visoku makiju.

Specifikaciju proizvoda Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina možete pogledati [ovdje](#).

Postupak zaštite naziva Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka započeo je u svibnju 2020. godine, kada je Udruga „Samoborska češnofka“ Ministarstvu poljoprivrede podnijela zahtjev za zaštitu oznake zemljopisnog podrijetla za naziv Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka.

Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka je dimljena kobasica za kuhanje proizvedena od usitnjenog svinjskog, govedeg i/ili junećeg mesa te masnog tkiva svinja uz dodatak uvaraka od svježeg češnjaka i suhog bijelog vina. Jedna od posebnosti Samoborske češnjovke / Samoborske češnofke, koja ovisi o vještini majstora, je i špajlanje odnosno ručno povezivanje kobasica u par drvenim malim štapićem za što je potrebno puno iskustva. Proizvodi se unutar administrativnih granica grada Samobora i okolnih naselja smještenih u sjeverozapadnom dijelu Hrvatske, na istočnim obroncima Samoborskog gorja. Koliko je Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka značajna za zemljopisno područje u kojem se proizvodi i koliki ugled

Meso boškarina dobilo europsku zaštićenu oznaku izvornosti

Kategorija: ISTRAAžurirano: Ponedjeljak, 21 Studeni 2022 15:17
Objavljeno: Ponedjeljak, 21 Studeni 2022 15:17

uživa, u najvećoj mjeri svjedoči Festival Samoborske češnofke, koji održava grad Samobor u okviru proljetnog sajma već 10 godina. Specifikaciju proizvoda Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka možete pogledati [ovdje](#).

Republika Hrvatska sada ima 37 poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda čiji je naziv registriran u Europskoj uniji kao zaštićena oznaka izvornosti ili zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla. Uz sada registrirane nazive Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina i Samoborsku češnjovku / Samoborsku češnofku, registrirani su i nazivi proizvoda: Krčki pršut, Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres, Neretvanska mandarina, Ogulinsko kiselo zelje / Ogulinski kiseli kupus, Baranjski kulen, Lički krumpir, Istarski pršut / Istrski pršut, Drniški pršut, Dalmatinski pršut, Poljički soparnik / Poljički zeljanik / Poljički uljenjak, Zagorski puran, Krčko maslinovo ulje, Korčulansko maslinovo ulje, Paška janjetina, Šoltansko maslinovo ulje, Varaždinsko zelje, Slavonski kulen / Slavonski kulin, Međimursko meso 'z tiblice, Slavonski med, Lička janjetina, Istra, Paška sol, Zagorski mlinci, Paški sir, Bjelovarski kvargl, Brački varenik, Varaždinski klipič, Malostonska kamenica, Rudarska greblica, Dalmatinska pečenica, Dalmatinska panceta, Lički škripavac, Bračko maslinovo ulje, Zagorski bagremov med i Zagorski štrukli / Zagorski štruklji, priopćilo je Ministarstvo. (iPress)

