

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2023/C 199/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Meso turopoljske svinje”

Nr UE: PDO-HR-02858 — 2.8.2022

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Meso turopoljske svinje”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Republika Chorwacji

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Meso turopoljske svinje” oznacza świeże mięso i inne jadalne części tuszy wykastrowanych samców i samic autochtonicznej rasy świń turopoljskich, urodzonych, hodowanych i poddanych ubojowi na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

Mięso „Meso turopoljske svinje” jest wprowadzane do obrotu w postaci świeżej lub mrożonej jako sprawione półtusze, części półtuszy z kością (podstawowe wyręby) oraz jako mięso odkostnione (w kawałkach lub plastrach, luzem lub pakowane).

Wiek świń w momencie uboju wynosi co najmniej 12 miesięcy. Można stosować wyłącznie tusze sprawione kategorii T1 (tuczniaki) i T2 (tuczniaki o wyższej masie końcowej). Minimalna grubość grubości słoniny grzbietowej mierzona nad mięśniem *M. gluteus medius* według metody ZP (dwupunktowej) musi wynosić 30 mm.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Wartość pH mięsa (zmierzona w mięśniu *M. longissimus dorsi*) mieści się w granicach normalnej jakości wieprzowiny (pH1 > 6,0 i pH2 między 5,5 a 6,1), z barwą mięsa CIE L* < 50 i CIE a* > 15.

„Meso turopoljske svinje” ma ciemniejszą, bardziej czerwoną barwę, bardziej zwartą strukturę mięśni i mniej wydzieliny powierzchniowej niż wieprzowina standardowej produkcji. Mięso to charakteryzuje się wyższym stopniem nagromadzenia tkanki tłuszczowej, zwłaszcza w części podskórnej i między mięśniami. Schłodzona tkanka tłuszczowa jest jędrna i ma błyszcząco białą barwę.

W trakcie konsumpcji gotowane mięso ma elastyczną, soczystą konsystencję, jest pełne smaku i specyficznego aromatu pochodzącego z wytopionego tłuszczu.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

W okresie ssania, od 3 tygodnia życia do około 10 dni po odsadzeniu, prosięta mogą być karmione gotową mieszanką paszową dla prosiąt ssących o minimalnej zawartości 18 % białka surowego i o minimalnej zawartości 16 % białka surowego do początku tuczu. Po odsadzeniu, aż do rozpoczęcia tuczu, do karmienia prosiąt można również stosować mieszanki paszowe produkowane w gospodarstwie, których podstawę (minimum 70 %) stanowią zboża (kukurydza, jęczmień, pszenica, pszenżyto) z dodatkiem białka i witaminowo-mineralnym niezbędnym do zbilansowanej diety. Prosięta są karmione mączkami, przy czym przez cały czas muszą mieć dostęp do wystarczającej ilości świeżej wody pitnej. Podczas chowu prosięta muszą mieć dostęp do paszy objętościowej.

Tucz rozpoczyna się w wieku od 4 do 6 miesięcy. Tuczniaki są karmione mieszanką trawy i innych naturalnych źródeł pożywienia dostępnych lokalnie (ziola, owoce drzew, dzikie owoce, korzenie, bulwy, grzyby, owady, robaki, ślimaki, muszle itp.), które znajdują podczas wypasu i grzebania w ziemi, z codziennym dodatkiem paszy uzupełniającej tucz. Co najmniej 75 % dodatku koncentratu musi stanowić zboże, z dodatkiem białka i suplementu witaminowo-mineralnego niezbędnego do zapewnienia zbilansowanej diety (minimum 12 % białka surowego). Maksymalne dzienne spożycie takiej paszy jest ograniczone do 2 % żywej wagi zwierzęcia lub wyjątkowo do 3 % w przypadku kłesk żywiołowych (susze, powódzie, gradobicia itp.), gdy wypas nie jest możliwy. Tucznikom należy zapewnić dostęp do paszy objętościowej: świeżej lucerny i siana z lucerny, mieszanek koniczyny i trawy, sianokiszonki, dyni, rzepy, warzyw kapustnych, ziemniaków, pokrzywy, owoców i warzyw, otrębów pszennych i wysłodków buraczanych.

Wszystkie pasze – z wyjątkiem pasz, których nie można wyprodukować w wystarczającej ilości (białko, suplementy mineralne i witaminowe) z powodu miejscowych ograniczeń lub które nie mogą być pozyskiwane lokalnie z powodu kłesk żywiołowych – muszą pochodzić z geograficznego obszaru produkcji. Wyjątkowo, w przypadku kłesk żywiołowych (susze, powódzie, gradobicia) uniemożliwiających produkcję niezbędnej paszy na określonym obszarze, ten sam rodzaj paszy można pozyskać z innych obszarów, na co właściciel musi przedstawić dowód w postaci dokumentu. Maksymalna ilość paszy, która może pochodzić spoza obszaru geograficznego, o którym mowa w pkt 4, nie może przekraczać 50 % suchej masy w skali roku.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji „Meso turopoljske svinje”, w tym oproszenie oraz chów, tucz i ubój świń, muszą odbywać się na obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4.

W wyjątkowych przypadkach zwierzęta hodowlane mogą pochodzić spoza określonego obszaru, jeśli istnieją uzasadnione wymogi zootechniczne (np. odświeżanie krwi).

Wszystkie zarejestrowane lub zatwierdzone zakłady uczestniczące w łańcuchu produkcji „Meso turopoljske svinje” (gospodarstwa i ubojnie) muszą znajdować się na określonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Meso turopoljske svinje” może być sprzedawane jako mięso schłodzone (świeże) lub mrożone, na sztuki lub w plastach, luzem lub pakowane.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

W przypadku wprowadzania mięsa do obrotu w postaci półtuszy i podstawowych wyrębów oraz w przypadku wszystkich rodzajów opakowań detalicznych etykieta produktu musi zawierać, oprócz danych szczegółowych określonych w przepisach, nazwę nazwy pochodzenia i wspólny symbol „Meso turopoljske svinje”.

Ilustracja wspólnego znaku:



Wszyscy użytkownicy nazwy pochodzenia „Meso turopoljske svinje”, którzy wprowadzają do obrotu produkt zgodny ze specyfikacją produktu, mają prawo do używania wspólnego symbolu na tych samych warunkach.

4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Meso turopoljske svinje” jest ograniczony do obszaru kontynentalnej Chorwacji, który składa się z 13 żupanii i miasta Zagrzeb. Znajduje się on wyłącznie w granicach administracyjnych miast i gmin następujących żupanii: Zagrzeb, Sisacko-moslawińska, Varaždinska, Vukowarsko-srijemska, Osijecko-barańska, Brodzko-posawska, Požeđzko-slawońska, Virowiticko-podrawska, Bielowarsko-bilogorska, Kopriwnicko-križewczyńska, Medzimurska, Krapieńsko-zagorska, Karłowacka oraz miasto Zagrzeb.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Rasa świń turopoljskich pochodzi z obszaru Turopolje, który pod względem rzeźby terenu i geografii jest równiną położoną na płycie aluwialnej między Posawiem (bagniste niziny wzdłuż rzeki Sawy) na północy i wzgórzami Vukomerić (niskie, płaskie pasmo górskie) na południu. Przez równinę Turopolje przepływa rzeka Odra i jej dopływy, które regularnie zalewają depresje ze względu na nieprzepuszczalność otaczającego terenu (ciężkie mineralogiczne/bagniste gleby gliniaste) do wysokich poziomów wody wiosną i jesienią.

Do najważniejszych zbiorowisk roślinnych na tym obszarze należą dąb szypułkowy (*Quercus robur*) i podmokłe łąki porośnięte śmiakiem darniowym (*Deschampsium caespitosae*).

Podobnie jak większość kontynentalnej części Chorwacji obszar ten charakteryzuje się umiarkowanie ciepłym i wilgotnym klimatem. Średnia roczna temperatura powietrza wynosi 10,2 °C, roczne opady 893 mm, a średnia wilgotność względna 78,6 %. Średnia temperatura powietrza w okresie wegetacyjnym (kwiecień-wrzesień) wynosi 16,7 °C. Dla roślinności leśnej ważne jest, aby opady były równomiernie rozłożone w ciągu roku i aby ponad 50 % opadów padało na okres wegetacji. Opady są najniższe zimą. Podobne cechy klimatyczne i rzeźby terenu, które kształtują duże obszary leśne i pastwiska na terenach zalewowych wzdłuż rzek, są również charakterystyczne dla pozostałych obszarów kontynentalnej Chorwacji, na których rozprzestrzeniła się hodowla świń turopoljskich.

Obfitość lasów, w szczególności dębowych, liczne ciekły wodne i umiarkowany klimat Turopolje od dawna sprzyjają rozwojowi hodowli trzody chlewnej. Hodowla świń turopoljskich od wieków była ważnym źródłem utrzymania lokalnych mieszkańców, którzy od niepamiętnych czasów byli doskonałymi hodowcami trzody chlewnej. O długiej tradycji hodowli świń na tym obszarze świadczy bogactwo źródeł pisanych – w szczególności różnych dekretów, decyzji i zapisów, w których wspomina się o wybitnych hodowcach świń i warunkach trzymania świń w lesie, regulowaniu opłat za tuczy lub nakładaniu kar za kradzież świń – które to źródła znaleziono w rejestrach gminnych, zapisach historycznych i innych lokalnych źródłach literackich sięgających 1352 r.

W drugiej połowie XIX i pierwszej połowie XX w. obszar, na którym hodowano świnie turopoljskie, rozszerzył się z Turopolje w kierunku Sisak i Draganić, a później na część Sławonii i Podravy rozciągającą się aż do granicy węgierskiej, czyniąc świnie turopoljską najbardziej rozpowszechnioną rasą świń w Chorwacji. Na przykład w 1921 r. hodowano około 85 000 świń turopoljskich, z których część była przeznaczona na wywóz.

Wraz z przejściem od ekstensywnej do intensywnej hodowli trzody chlewnej w połowie XX w. rasa świń turopoljskich straciła swoje znaczenie gospodarcze i prawie wyginęła. Proces odradzania się hodowli rozpoczął się w 1996 roku, kiedy to rasa ta została objęta państwowym programem odnowy i ochrony in situ.

Ze względu na gorsze cechy produkcyjne w porównaniu z innymi rasami autochtoniczne świnie turopoljskie są obecnie rzadkością i są hodowane prawie wyłącznie na obszarze geograficznym określonym w pkt 4. Na tym obszarze świnie są nadal hodowane przy użyciu tradycyjnej, lokalnej technologii niskonakładowej opracowanej w przeszłości polegającej na trzymaniu świń turopoljskich na zewnątrz w ekosystemie lasów łęgowych i podmokłych łąk. W tym typie chowu świnie rosną powoli, wędrują swobodnie i żywią się trawą oraz innymi dostępnymi naturalnymi źródłami pożywienia (ziołami, żołądziami i innymi owocami drzew, dzikimi owocami, korzeniami, bulwami, grzybami, owadami, robakami, ślimakami, muszlami itp.), które same znajdują, pasąc się i grzebiąc w ziemi, przy minimalnym dodatku paszy treściwej.

Technologia niskonakładowa związana z hodowlą świń turopoljskich na wolnym powietrzu jest charakterystyczna dla obszaru geograficznego określonego w pkt 4, gdzie jest stosowana od wieków. Poza obszarem geograficznym chów świń jest bardziej intensywny, z wyższym udziałem mieszanek paszowych w diecie, niewielką ilością ruchu i brakiem naturalnych źródeł pożywienia, co niekorzystnie wpływa na cechy mięsa świń turopoljskich, w szczególności na barwę i strukturę, a także smak i aromat ich mięsa.

Specyfika produktu

Uważa się, że świnia turopoljska powstała we wczesnym średniowieczu w wyniku krzyżowania lokalnie udomowionej świni, której pierwotną formą był dzik śródziemnomorski (*Sus mediterraneus*), ze swinią rasy Šiška – bezpośrednim potomkiem dzika europejskiego (*Sus scrofa ferus*), którą nowo przybyłe plemiona słowiańskie przywiozły ze sobą do tego regionu. Powstała w ten sposób świnia była zdolna do adaptacji i odporna na warunki pogodowe i choroby oraz bardzo dobrze wpasowała się w ekosystem Turopolje. Rasa ta rozwijała się lokalnie, bez znaczących wpływów zewnętrznych, dlatego dziś rasa turopoljska wyraźnie różni się genetycznie od ras świń z bliższych i dalszych obszarów.

Tuczniki rasy turopoljskiej charakteryzują się wolniejszym tempem wzrostu i krótszą tuszą z mniejszym udziałem mięsa niż inne rasy świń, podczas gdy nagromadzenie tłuszczu, zwłaszcza w części podskórnej i między mięśniami, jest znacznie wyższe. (Karolyi i in., 2019: Turopolje Pig. W: European Local Pig Breeds – Diversity and Performance. A study of project TREASURE (M. Čandek-Potokar, R. Nieto Linan (ed.), IntechOpen, s. 271–274).

Ze względu na starszy wiek świń w momencie uboju i większą aktywność fizyczną na świeżym powietrzu ich mięso ma ciemniejszy, bardziej czerwony kolor, bardziej zwartą strukturę mięśni i mniej wydzieliny powierzchniowej niż wieprzowina standardowej produkcji, bez tak zwanych cech PSE (od ang. „pale, soft and exudative”, tj. mięso „jasne, miękkie i wodniste”), które często pojawiają się w genotypach wrażliwych na stres z powodu mutacji genów, które nie zostały zarejestrowane w tych rasach. Potwierdzają to badania, które wykazały, że wartość pH mięsa (zmierzona w mięśniu *M. longissimus dorsi*) mieści się w granicach normalnej jakości wieprzowiny (pH1 > 6,0 i pH2 między 5,5 a 6,1), z barwą mięsa CIE L* < 50 i CIE a* > 15.

Mięso świń turopoljskich zawsze było szczególnie cenione i często uważane za lepsze od mięsa innych ras świń; Rit-zoffy (1931) przypisuje wyższą jakość, cieńsze włókna oraz charakterystyczny kolor i smak mięsa świń turopoljskich wstrzykiwaniu krwi śródziemnomorskiej. Przeprowadzone niedawno badania naukowe potwierdziły cienkość (mniejszą średnicę) włókien mięśniowych w mięsie świń turopoljskich w porównaniu z przemysłowymi krzyżówkami świń (Đikić i in., 2010: Biological characteristics of Turopolje pig breed as factors in renewing and preservation of population. Stočarstvo 64 (2–4), s. 86).

Zainteresowanie opinii publicznej świniami turopoljskimi utrzymuje się do dziś, o czym świadczą liczne publikacje w prasie i mediach elektronicznych. Badanie preferencji konsumentów potwierdziło, że chorwaccy konsumenci na ogół znają mięso świń turopoljskich (89,5 % respondentów) i uznają jego jakość i wytwarzanych z niego produktów, podczas gdy prawie połowa wszystkich respondentów (47 %) i większość respondentów na poziomie lokalnym (55–57 %) uważa, że są one lepsze niż mięso i produkty współczesnych ras świń (załącznik 5.4, Cerjak 2019): Znanie i preferencje potrośača prema turopoljskoj svinji i proizvodima od turopoljske svinje [Wiedza i preferencje konsumentów dotyczące świnii turopoljskiej i produktów z niej pochodzących], Uniwersytet w Zagrzebiu, Wydział Rolniczy, s. 1–40).

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a produktem

Produkt „Meso turopoljske svinje” jest objęty ochroną ze względu na szczególną jakość mięsa wynikającą z uwarunkowań genetycznych, sposobu chowu i żywienia świń oraz wieku świń w chwili uboju.

Geografia i ukształtowanie terenu oraz czynniki klimatyczne i biotyczne nizinnych ekosystemów leśnych Pokuplja i Posawia sprzyjały wczesnemu rozwojowi hodowli trzody chlewnej na obszarze Turopolje, którego mieszkańcy od niepamiętnych czasów byli doskonałymi hodowcami trzody chlewnej. Rasa świń turopoljskich – jedna z najstarszych ras świń w Europie – rozwijała się bez znaczących wpływów zewnętrznych, w długim okresie czasu, w którym ciągła interakcja między genotypem a środowiskiem doprowadziła do przystosowania się rasy do zasobów naturalnych obszaru i ich wykorzystania. Odporne na warunki pogodowe i choroby, o skromnych potrzebach i zdolne do samodzielnego znajdowania pożywienia świnie zawsze były w stanie przetrwać na zewnątrz, dlatego większość roku spędzały na wypasie w lesie, gdzie miały trawę i żołądź jako główne źródło energii, zaspokajając swoje zapotrzebowanie na białko poprzez grzebanie w ziemi. Ta niskonakładowa technologia (wydajność żywieniowa i bytowa) przy pełnym wykorzystaniu zasobów naturalnych jest stosowana w hodowli tej rasy do dnia dzisiejszego.

Metoda hodowli, która obejmuje swobodny wypas w lasach i na pastwiskach oraz karmienie naturalnie dostępnymi źródłami pożywienia, a także wrodzone cechy rasy, takie jak wytrzymałość, powolny przyrost masy ciała oraz zdolność do kompensacyjnego wzrostu i gromadzenia tłuszczu, wraz z brakiem intensywnej selekcji lub jakiegokolwiek znaczącego krzyżowania ukształtowały cechy wzrostu świnii turopoljskiej, które bezpośrednio wpływają na rozwój tkanki ciała i specyficzne cechy „Meso turopoljske svinje”. Fakt, że świnie pozostają na zewnątrz, ich większa aktywność mięśniowa, wraz ze starszym wiekiem tuczników w momencie uboju, skutkują większą akumulacją pigmentu mięśniowego, co nadaje mięsu ciemniejszy, bardziej czerwony kolor. Barwa mięsa i boczku jest również bardziej zrównoważona, ze względu na bardziej zróżnicowany wybór pożywienia i spożycie naturalnych przeciwutleniaczy i innych substancji, które pomagają ustabilizować tkankę. Mniejsza średnica włókien mięśniowych sprawia, że mięso ma delikatniejszą strukturę. Ponadto mięso jest zwarte i pozbawione wydzieliny powierzchniowej. Jednocześnie wzrost kompensacyjny przy diecie wysokoenergetycznej w końcowych etapach hodowli w sezonie jesiennym po wlniejszym wroście wiosną i latem prowadzi do szybkiego rozwoju tkanki tłuszczowej u ras o niskim potencjale wzrostu mięśni, takich jak świnia turopoljska. W związku z tym mięso świnii turopoljskiej zawiera naturalnie więcej tłuszczu, zwłaszcza w części podskórnej i między mięśniami, dlatego w trakcie konsumpcji gotowane mięso ma elastyczną, soczystą konsystencję, jest pełne smaku i specyficznego aromatu pochodzącego z wytopionego tłuszczu.

Ze względu na hodowlę na wolnym powietrzu i jakość mięsa, większość współczesnych konsumentów, zwłaszcza miejscowych, uważa mięso świnii turopoljskiej za lepsze i o większej wartości rynkowej od standardowej wieprzowiny.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija_Meso_turopoljske%20svinje.pdf
