

V

(Становища)

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2023/C 199/08)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Meso turopoljske svinje“**EC №: PDO-HR-02858 — 2.8.2022 г.****ЗНП (X) ЗГУ ()****1. Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Meso turopoljske svinje“

2. Държава членка или трета държава

Република Хърватия

3. Описание на селскостопанския продукт или храната**3.1. Вид продукт**

Клас 1.1. Прясно месо (и карантия)

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1

„Meso turopoljske svinje“ е прясното месо и другите годни за консумация части от трупа на кастрирани мъжки и женски животни от автохтонната порода свине Туropolје, които са родени, отгледани и заклани в географския район, определен в точка 4.

„Meso turopoljske svinje“ се предлага на пазара в прясно или замразено състояние под формата на обработени половинки кланични трупове, части от половинки кланични трупове с кости (първични разфасовки) и като обезкостено месо (на парчета или нарязано, в насипно състояние или пакетирано).

Възрастта на свинете при клане е най-малко 12 месеца. Могат да се използват само обработени кланични трупове от категории T1 (утоени свине) и T2 (утоени свине с по-високо крайно тегло). Минималната дебелина на сланината на гърба, измерена върху *M. gluteus medius* по метода ZP (две точки), трябва да бъде 30 mm.

(¹) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Стойността на pH на месото (измерена върху M. longissimus dorsi) е в границите на нормалното качество за свинско месо (pH1 > 6,0 и pH2 между 5,5 и 6,1), с цвят на месото CIE L* < 50 и CIE a* > 15.

„Meso turopoljske svinje“ има по-тъмен и по-наситен червен цвят, по-компактна мускулна структура и по-малко повърхностна секреция в сравнение със свинското месо от стандартно производство. За него е присъща по-висока степен на натрупване на мазнини, особено в подкожната част и между мускулите. Охладената мастна тъкан е твърда и лъскавобяла на цвят.

При консумация сготвеното месо има еластична и сочна консистенция, наситен вкус и специфичен аромат, дължащ се на степените мазнини.

3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

По време на периода на кърмене, от 3-седмична възраст до около 10 дни след отбиването, прасенцата могат да бъдат хранени с готова фуражна смес за прасета сукалчета с най-малко 18 % суров белтък и най-малко 16 % суров белтък до началото на утаяването. След отбиването до началото на утаяването за хранене на прасенцата могат да се използват и комбинирани фуражи, произведени в стопанството, чиято основа (най-малко 70 %) се състои от зърнени култури (царевица, ечемик, пшеница, тритикале) с добавка от белтъци и витамини и минерали, необходими за балансирано хранене. Прасенцата се хранят с храна, но освен нея през цялото време трябва да имат на разположение достатъчно количество прясна питейна вода. По време на отглеждането прасенцата трябва да имат достъп до груб фураж.

Утаяването започва от 4 до 6-месечна възраст. Свинете за утаяване се хранят със смес от трева и други естествени източници на храна, налични на място (билки, дървесни плодове, диви плодове, корени, гурпки, гъби, насекоми, червеи, охлюви, черупки и т.н.), които те намират, като пасат и ровят, с ежедневно добавяне на фураж за допълване на утаяването. Поне 75 % от добавката от концентрат трябва да се състои от зърнени култури с добавка от белтъци и витамини и минерали, необходими за балансирано хранене (най-малко 12 % суров белтък). Максималният дневен прием на такъв фураж е ограничен до 2 % от живото тегло на животното или, по изключение, до 3 % в случай на природни бедствия (суши, наводнения, градушки и др.), когато пашата е невъзможна. На свинете за утаяване трябва да се дава и добавка от груб фураж: прясна люцерна и сено от люцерна, смески от детелина и трева, сенаж, тиква, ряпа, зеленчуци от рода Brassica, картофи, коприва, плодове и зеленчуци, пшенични трици и резенки от цвекло.

Всички фуражи — с изключение на фуражите, които не могат да бъдат произведени в достатъчно количество (протеини, минерални и витаминни добавки) поради местни ограничения или които не могат да бъдат доставени на място поради природни бедствия — трябва да произхождат от географския район на производство. По изключение, в случай на природни бедствия (суша, наводнения, градушка), които възпрепятстват производството на необходимото количество фураж в определения район, същият вид фураж може да бъде доставен от други райони, за което собственикът трябва да представи документални доказателства. Максималното количество фураж, което може да е с произход извън географския район, посочен в точка 4, не трябва да надвишава 50 % от сухото вещество на годишна база.

3.4. Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Всички етапи на производството на „Meso turopoljske svinje“, включително опрасването, отглеждането, утаяването и клането на свинете, трябва да се извършват в географския район, посочен в точка 4.

По изключение животните за разплод може да са с произход извън определения район, ако има обосновани зоотехнически изисквания (напр. обновяване на кръвта).

Всички регистрирани или одобрени предприятия, участващи в производствената верига на „Meso turopoljske svinje“ (животновъдни стопанства и кланици), трябва да са разположени в определения географски район.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Месото „Meso turopoljske svinje“ може да се продава като охладено (прясно) или замразено месо, на парчета или нарязано, в насипно състояние или опаковано.

3.6. Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Когато се пуска на пазара под формата на половинки кланични трупове и първични разфасовки, както и при всички видове опаковки за продажба на дребно, етикетът на продукта трябва да включва освен данните, посочени в законодателството, и името на наименованието за произход и общия символ за „Meso turopoljske svinje“.

Илюстрация на общия символ



Всички ползватели на наименованието за произход „Meso turopoljske svinje“, които пускат на пазара продукт, съответстващ на неговата продуктова спецификация, имат право да използват общия символ при еднакви условия.

4. Кратко определение на географския район

Районът на производство на „Meso turopoljske svinje“ е ограничен до континенталната част на Хърватия, която се състои от 13 окръга и град Загреб. Той се намира изключително в административните граници на градовете и общините на следните окръзи: Zagreb, Sisak-Moslavina, Varaždin, Vukovar-Syrmia, Osijek-Baranja, Slavonski Brod-Posavina, Požega-Slavonia, Virovitica-Podravina, Bjelovar-Bilogora, Koprivnica-Križevci, Međimurje, Krapina-Zagorje, Karlovac и град Загреб.

5. Връзка с географския район

Специфична характеристика на географския район

Породата свине Туropolје произхожда от района на Туropolје, който от гледна точка на релефа и географията представлява равнина, разположена върху алувиална плоча между Posavina (блатисти низини покрай река Sava) на север и Vukomeričkih gorica (ниска планинска верига с плоски била) на юг. Равнината Туropolје се пресича от река Odra и нейните притоци, които редовно наводняват низините поради непроницаемостта на околния терен (тежки минерални/блатни глинести почви) и високите пролетни и есенни водни нива.

Най-значимите растителни съобщества в тази зона включват обикновен дъб (*Quercus robur*) и блатисти ливади с туфеста пластица (*Deschampsietum caespitosae*).

Подобно на по-голямата част от континентална Хърватия климатът в този район е умерено топъл и влажен. Средната годишна температура на въздуха е 10,2 °C, годишните валежи са 893 mm, а средната относителна влажност е 78,6 %. Средната температура на въздуха през вегетационния период (април—септември) е 16,7 °C. За горската растителност е важно валежите да са равномерно разпределени през годината и над 50 % от тях да падат през вегетационния период. През зимата количествата на валежите са най-малки. Подобни климатични и релефни особености, които оформят големите горски масиви и пасищата в заливните равнини покрай реките, са характерни и за другите райони на континентална Хърватия, в които е разпространено свиневдството на породата свине Туropolје.

Изобилието от гори, по-специално дъбови, многобройните реки и умереният климат в Туropolје открай време благоприятстват развитието на свиневдството. В продължение на векове отглеждането на породата свине Туropolје е било важно за препитанието на местните жители, които от незапомнени времена са били отлични свиневди. Дългогодишната традиция на свиневдството в този район се доказва от множество писмени документи — по-специално различни укази, решения и записи, в които се споменават видни свиневди и условията за отглеждане на свине в гората, регламентират се такси за утаяване или се налагат наказания за кражба на свине — които са открити в общинските регистри, историческите сведения и други местни литературни източници, датиращи още от 1352 г.

През втората половина на XIX век и първата половина на XX век районът, в който се отглежда породата свине Turopolje, се разширява от Turopolje към Sisak и Draganić, а по-късно — и към част от Slavonia и Podravina, достигайки до унгарската граница, което превръща Turopolje в най-разпространената порода свине в Хърватия. Така например през 1921 г. отглежданите свине от породата Turopolje наброяват 85 000, като част от тях са предназначени за износ.

С преминаването от екстензивно към интензивно свиневъдство в средата на XX век породата свине Turopolje губи своето икономическо значение и почти изчезва. Възобновяването на развъждането започва през 1996 г., когато породата е включена в държавната програма за подновяване и опазване *in situ*.

Поради по-ниските си производствени характеристики в сравнение с други породи, свинете от автохтонната порода Turopolje днес са рядкост и се отглеждат почти изключително в географския район, определен в точка 4. В този район свинете все още се отглеждат по традиционна местна технология с ниски разходи, разработена в миналото чрез отглеждане на свине от породата Turopolje на открито в екосистема от заливни гори и блатисти ливади. При този тип отглеждане свинете растат бавно, движат се свободно и се хранят с трева и други естествени източници на храна (билки, жълъди и други дървесни плодове, диви плодове, корени, грудки, гъби, насекоми, червеи, охлюви, черупки и т.н.), които намират сами чрез паша и ровене, както и с минимално количество концентриран фураж.

Технологията с ниски разходи за отглеждане на свинете от породата Turopolje на открито е уникална за географския район, определен в точка 4, където се прилага от векове. Извън географския район свиневъдството е по-интензивно, с по-голям дял на фуражни смеси в храната, малко движение и липса на естествени източници на храна, което се отразява неблагоприятно на характеристиките на месото на свинете от породата Turopolje, по-специално на цвета и структурата, както и на вкуса и аромата на месото.

Специфична характеристика на продукта

Смята се, че свинете от породата Turopolje са се появили през ранното Средновековие чрез кръстосване на местна опитомена свиня, която първоначално е била средиземноморската дива свиня (*Sus mediterraneus*), със свиня от породата Šiška — пряк потомък на европейската дива свиня (*Sus scrofa ferus*), която новопристигналите славянски племена донесли със себе си в този район. Получената свиня е адаптивна и устойчива на климатични условия и болести и се вписва изключително добре в екосистемата на Turopolje. Породата се е развила на местно ниво, без значително външно влияние, поради което днес породата Turopolje показва ясна генетична разлика спрямо породите свине от близки и далечни райони.

Свинете за утаяване от породата Turopolje се характеризират с по-бавен растеж и по-къс труп с по-малък дял месо в сравнение с други породи свине, като същевременно натрупването на мазнини, особено в подкожната част и между мускулите, е значително по-голямо. (Karolyi et al., 2019: Turopolje Pig. В публикацията: European Local Pig Breeds — Diversity and Performance. [Европейски местни породи свине — разнообразие и продуктивност.] A study of project TREASURE [Проучване по проекта TREASURE] (M. Čandek-Potokar, R. Nieto Linan (ed.), IntechOpen, стр. 271—274).

Поради напредналата възраст на свинете при клане и тяхната по-голяма физическа активност на открито месото им е с по-тъмен и по-наситен червен цвят, по-компактна мускулна структура и по-малко повърхностна секреция в сравнение със свинското месо при стандартно производство, без така наречените характеристики „БМЕ“ (бледо, меко и ексудативно месо), които често се появяват при чувствителните към стрес генотипове поради генни мутации, които не са регистрирани при тези породи. Това се потвърждава от проучвания, които показват, че pH на месото (измерена върху *M. longissimus dorsi*) е в границите на нормалното качество за свинско месо ($\text{pH1} > 6,0$ и pH2 между 5,5 и 6,1), с цвят на месото $\text{CIE L}^* < 50$ и $\text{CIE a}^* > 15$.

Месото на свинете от породата Turopolje винаги е било особено ценено и често се смята, че е с по-добри качества от месото на други породи свине. Ritzoffy (1931 г.) обяснява по-високото качество, по-тънките влакна и характерните цвят и вкус на месото на свинете от породата Turopolje с кръстосването със средиземноморската дива свиня. Последните научни изследвания потвърждават по-тънките (с по-малък диаметър) мускулни влакна в месото на свинете от породата Turopolje в сравнение с промишлените кръстоски на свине (Đikić и др., 2010 г.): Biological characteristics of Turopolje pig breed as factors in renewing and preservation of population. [Биологични характеристики на свинете от породата Turopolje като фактори за обновяване и запазване на популацията.] Stočarstvo 64 (2-4), стр. 86).

Общественият интерес към свинете от породата Turopolje продължава и до днес, за което свидетелстват многобройните публикации в печатни и електронни медии. Проучване на потребителските предпочитания потвърди, че хърватските потребители като цяло са запознати със свинете от породата Turopolje (89,5 % от респондентите) и признават качеството на месото и продуктите от тях, като почти половината от всички респонденти (47 %) и повечето местни респонденти (55—57 %) ги смятат за по-добри от месото и продуктите от съвременните породи свине (приложение 5.4, Cerjak 2019: Znanje i preferencije potrošača prema turopoljskoj svinji i proizvodima od turopoljske svinje [Познания и предпочитания на потребителите по отношение на свинете от породата Turopolje и продуктите от тях], Zagreb University of Agriculture, стр. 1—40).

Причинно-следствена връзка между географския район и продукта

Защитата на продукта „Meso turopoljske svinje“ се основава на специфичното качество на месото, което се дължи на генетичната основа, начина на отглеждане и хранене на свинете, както и на възрастта на свинете при клане.

Географското положение и релефът, както и климатичните и биотичните фактори на разположените в низини горски екосистеми на Pokuplje и Posavina са благоприятствали ранното развитие на свиневдството в района на Turopolje, чиито жители са били отлични свиневдци от незапомнени времена. Свинете от породата Turopolje — една от най-старите породи свине в Европа — са се развили без значително външно влияние в продължение на дълъг период от време, в който непрекъснатото взаимодействие между генотипа и околната среда е довело до адаптиране на породата към природните ресурси на района и тяхното използване. Устойчиви на атмосферни влияния и болести, със скромни нужди и способни сами да намират храна, свинете винаги са били в състояние да оцеляват на открито, поради което са прекарвали по-голямата част от годината на паша в гората, където са имали трева и жълъди като основен източник на енергия, задоволявайки нуждите си от протеини чрез ровене. Тази технология с ниски разходи (храна и помещения за отглеждане) и пълноценно използване на природните ресурси съществува и до днес при отглеждането на тази порода.

Методът на отглеждане, който включва свободна паша в горите и на пасищата и хранене с естествено налични източници на храна, както и присъщите характеристики на породата, като здравина, бавно наддаване на тегло и способност за компенсаторен растеж и натрупване на мазнини, заедно с липсата на интензивна селекция или значителна степен на кръстосване, са формирали характеристиките на растежа на свинете от породата Turopolje, които пряко влияят върху развитието на телесната тъкан и специфичните характеристики на „Meso turopoljske svinje“. Животът на открито, по-голямата мускулна активност и по-голямата възраст на угоените свине при клане водят до натрупване на по-голям мускулен пигмент, който придава на месото по-тъмен и по-наситен червен цвят. Освен това цветът на месото и бекона е по-устойчив благодарение на по-разнообразния избор на храни и приема на естествени антиоксиданти и други вещества, които спомагат за стабилизирането на тъканта. По-малкият диаметър на мускулните влакна придава на месото по-фина структура. Месото също така е компактно и без повърхностна секреция. Същевременно компенсаторният растеж с богата на енергия храна в последните етапи на размножаването през есенния сезон след по-слаб растеж през пролетта и лятото води до бързо развитие на мастна тъкан при породи с нисък потенциал за мускулен растеж като свинете от породата Turopolje. Ето защо за месото на свинете от породата Turopolje е присъща по-висока степен на натрупване на мазнини, особено в подкожната част и между мускулите, поради което при консумацията стотенното месо има еластична и сочна консистенция, наситен вкус и специфичен аромат, дължащ се на степените мазнини.

Поради отглеждането на открито и качеството на месото повечето съвременни потребители, особено местните, смятат, че месото на свинете от породата Turopolje е по-добро и има по-голяма пазарна стойност от стандартното свинско месо.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

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