

V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2023/C 199/08)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Meso turopoljske svinje“**EU č.: PDO-HR-02858 – 2.8.2022****CHOP (X) CHZO ()****1. Název (názvy) [(CHOP či CHZO)]**

„Meso turopoljske svinje“

2. Členský stát nebo třetí země

Chorvatská republika

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin**3.1. Druh produktu**

Třída 1.1 Čerstvé maso (a droby)

3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

„Meso turopoljske svinje“ je čerstvé maso a ostatní jedlé části jatečně upraveného těla vykastrováných samců a samic autochtonního plemene turopoljských prasat, kteří se narodili, byli chováni a poraženi v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4.

Produkt „Meso turopoljske svinje“ se uvádí na trh v čerstvém nebo zmrazeném stavu jako opracované půlky jatečně upravených těl, části půlek jatečně upravených těl s kostí (celé části) a jako vykostěné maso (v kusech nebo plátcích, volně ložené nebo balené).

Věk prasat při porážce je nejméně 12 měsíců. Lze použít pouze opracovaná jatečně upravená těla kategorie T1 (vykrmená prasata) a T2 (vykrmená prasata s vyšší konečnou hmotností). Minimální tloušťka hřbetního sádla měřená nad svalem *gluteus medius* podle metody ZP (dvoubodové) musí být 30 mm.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

Hodnota pH masa (měřená na svalu *longissimus dorsi*) je v mezích normální kvality vepřového masa (pH1 > 6,0 a pH2 mezi 5,5 a 6,1), s barvou masa CIE L* < 50 a CIE a* > 15.

Produkt „Meso turopoljske svinje“ má tmavší, červenější barvu, kompaktnější strukturu svaloviny a méně povrchové sekrece než vepřové maso standardní produkce. Má vrozenou vyšší míru nahromadění tuku, zejména v podkoží a mezi svaly. Chlazená tuková tkáň je pevná a má leskle bílou barvu.

Tepelně upravené maso má při konzumaci pružnou, šťavnatou konzistenci, plnou chuť a specifickou vůni po taveném nebo škvářeném tuku z masa.

3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

V období kojení, od 3 týdnů věku do přibližně 10 dnů po odstavu, mohou být selata krmena hotovou krmnou směsí pro sající selata s minimálně 18 % hrubého proteinu a s minimálně 16 % hrubého proteinu až do začátku výkrmu. Po odstavu až do začátku výkrmu lze ke krmení selat používat také krmné směsi vyrobené v zemědělském podniku, jejichž základ (minimálně 70 %) tvoří obiloviny (kukuřice, ječmen, pšenice, tritikale) s bílkovinným a vitamínovým doplňkem nezbytným pro vyváženou výživu. Selata jsou krmena a musí mít neustále k dispozici dostatečný přísun čerstvé pitné vody. Během odchovu musí mít selata přístup k objemnému krmivu.

Výkrm začíná od 4 do 6 měsíců věku. Prasata ve výkrmu jsou krmena směsí trávy a dalších přírodních zdrojů potravy, které jsou v místě dostupné (byliny, plody stromů, planě rostoucí ovoce, kořeny, hlízy, houby, hmyz, červi, plži, ulity atd.) a které si najdou při pastvě a hrabání, a denně dostávají doplňkové krmivo k výkrmu. Nejméně 75 % přídatku koncentrátu musí tvořit obiloviny s přidávkou bílkovin a vitamínů a minerálů nezbytných pro vyváženou výživu (minimálně 12 % hrubých bílkovin). Maximální denní příjem takového krmiva je omezen na 2 % živé hmotnosti zvířete, výjimečně až na 3 % v případě přírodních katastrof (sucho, záplavy, krupobití atd.), kdy pastva není možná. Prasata ve výkrmu musí mít k dispozici přídatky objemného krmiva: čerstvá vojtěška a vojtěškové seno, jetelotravní směsi, senáž, dýně, tuřín, kapustovitá zelenina, brambory, kopřivy, ovoce a zelenina, pšeničné otruby a řepné řízky.

Veškeré krmivo – s výjimkou krmiva, jehož dostatečné množství (bílkoviny, minerální a vitamínové doplňky) nelze vyrobit z důvodu místních omezení nebo které nelze získat na místě z důvodu přírodních katastrof – musí pocházet ze zeměpisné oblasti produkce. Ve výjimečných případech, kdy přírodní katastrofy (sucho, záplavy, krupobití) znemožní produkci potřebného krmiva ve vymezené oblasti, lze stejný druh krmiva získat z jiných oblastí, což musí vlastník doložit. Maximální množství krmiva, které může pocházet ze země mimo zeměpisnou oblast uvedenou v bodě 4, nesmí překročit 50 % sušiny na ročním základě....

3.4. Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Všechny fáze produkce produktu „Meso turopoljske svinje“, včetně porodu, chovu, výkrmu a porážky prasat, musí probíhat v zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4.

Výjimečně mohou chovná zvířata pocházet i z oblastí mimo vymezené území, pokud existují odůvodněné zootechnické požadavky (např. osvěžení krve).

Všechna registrovaná nebo schválená zařízení zapojená do výrobního řetězce „Meso turopoljske svinje“ (zemědělské podniky a jatka) se musí nacházet ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, porcování, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Produkt „Meso turopoljske svinje“ se může prodávat jako chlazené (čerstvé) nebo zmrazené maso, v kusech nebo plátcích, volně ložené nebo balené.

3.6. Zvláštní pravidla týkající se označování výrobku, na který se zapsaný název vztahuje

Při uvádění na trh v podobě půlek jatečně upravených těl a celých částí a u všech typů maloobchodních balení musí etiketa výrobku kromě údajů stanovených právními předpisy obsahovat název označení původu a společný symbol pro „Meso turopoljske svinje“.

Vyobrazení jednotného loga



Právo používat jednotné logo mají za stejných podmínek všichni uživatelé zeměpisného označení „Meso turopoljske svinje“, kteří uvádí na trh produkt, jenž je v souladu se specifikací produktu.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast produkce produktu „Meso turopoljske svinje“ je omezena na oblast kontinentálního Chorvatska, která se skládá ze 13 žup a města Záhřeb. Nachází se výhradně ve správních hranicích měst a obcí následujících okresů: Záhřeb, Sisak-Moslavina, Varaždin, Vukovar-Syrmia, Osijek-Baranja, Slavonski Brod-Posavina, Požega-Slavonia, Virovitica-Posavina, Bjelovar-Bilogora, Koprivnica-Križevci, Međimurje, Krapina-Zagorje, Karlovac a město Záhřeb.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Specifičnost zeměpisné oblasti

Plemeno turopoljských prasat pochází z oblasti Turopolje, která je z hlediska reliéfu a geografie rovinou ležící na aluviální plošině mezi Posavinou (bažinatá nížina podél řeky Sávy) na severu a Vukomeričkými vrchy (nízké, ploché pohoří) na jihu. Turopoljskou rovinu protíná řeka Odra a její přítoky, které pravidelně zaplavují sníženiny kvůli nepropustnosti okolního terénu (těžké minerogenní/bahnité jílovité půdy) pro vysoké jarní a podzimní vodní stavy.

K nejvýznamnějším rostlinným společenstvům v této oblasti patří dub letní (*Quercus robur*) a bažinné louky s metlicí trsnatou (*Deschampsietum caespitosae*).

Stejně jako většina kontinentálního Chorvatska má i tato oblast mírně teplé a vlhké podnebí. Průměrná roční teplota vzduchu je 10,2 °C, roční úhrn srážek 893 mm a průměrná relativní vlhkost vzduchu 78,6 %. Průměrná teplota vzduchu během vegetačního období (duben–září) je 16,7 °C. Pro lesní vegetaci je důležité, aby srážky byly rovnoměrně rozloženy během roku a aby více než 50 % srážek spadlo během vegetačního období. V zimě je srážek nejméně. Podobné klimatické a reliéfové charakteristiky, které utvářejí rozsáhlé lesní plochy a pastviny v záplavových oblastech podél řek, jsou charakteristické i pro další oblasti kontinentálního Chorvatska, kam se rozšířil chov turopoljských prasat.

Hojnost lesů, zejména dubových, četné vodní toky a mírné podnebí v oblasti Turopolje již dlouho podporují rozvoj chovu prasat. Chov turopoljských prasat byl po staletí důležitý pro obživu místních obyvatel, kteří byli od nepaměti vynikajícími chovateli prasat. Dlouhou tradici chovu prasat v této oblasti dokládá množství písemných materiálů (zejména různých dekretů, rozhodnutí a zápisů, které se zmiňují o významných chovatelích prasat a podmínkách chovu prasat v lese, upravují poplatky za výkrm nebo ukládají tresty za krádeže prasat), které byly nalezeny v obecních matrikách, historických záznamech a dalších místních literárních pramenech již v roce 1352.

Ve druhé polovině 19. století a v první polovině 20. století se oblast chovu turopolského prasete rozšířila z Turopolje směrem na Sisak a Draganić a později na část Slavonie a Podraviny až k maďarským hranicím, čímž se turopolské prase stalo nejrozšířenějším plemenem prasat v Chorvatsku. Například v roce 1921 se chovalo asi 85 000 turopolských prasat, z nichž některá byla určena na vývoz.

S přechodem od extenzivního k intenzivnímu chovu prasat v polovině 20. století ztratilo plemeno turopolských prasat svůj hospodářský význam a téměř vymřelo. Obnova chovu začala v roce 1996, kdy bylo plemeno zařazeno do státního programu obnovy a ochrany in situ.

Vzhledem k horším produkčním vlastnostem ve srovnání s jinými plemeny jsou dnes autochtonní turopolská prasata vzácná a chovají se téměř výhradně v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4. V této oblasti se prasata stále chovají tradiční místní technologií s nízkými nároky na vstupy, která byla vyvinuta v minulosti a spočívá v chovu turopolských prasat venku v ekosystému lužních lesů a bažinatých luk. Při tomto způsobu chovu prasata rostou pomalu, volně se pohybují a živí se trávou a dalšími dostupnými přírodními zdroji potravy (byliny, žaludy a jiné plody stromů, divoké plody, kořeny, hlízy, houby, hmyz, červi, plži, ulity atd.), které si sama najdou pastvou a hrabáním, s minimálním přídavkem koncentrovaných krmiv.

Na vstupy nenáročná technologie chovu turopolských prasat ve venkovním prostředí je jedinečná pro zeměpisnou oblast vymezenou v bodě 4, kde se používá již po staletí. Mimo zeměpisnou oblast je chov prasat intenzivnější, s vyšším podílem krmných směsí ve stravě, malým množstvím pohybu a nedostatkem přirozených zdrojů potravy, což nepříznivě ovlivňuje vlastnosti masa turopolských prasat, zejména barvu a strukturu, jakož i chuť a vůni jejich masa.

Specifičnost produktu

Předpokládá se, že turopolské prase vzniklo v raném středověku křížením místně domestikovaného prasete, jehož původní formou byl středomořský divočák (*Sus mediterraneus*), s prasetem plemene šiška – přímým potomkem evropského divočáka (*Sus scrofa ferus*), kterého do této oblasti přinesly nově příchozí slovanské kmeny. Výsledné prase bylo přizpůsobivé a odolné vůči povětrnostním podmínkám a nemocem a velmi dobře zapadlo do ekosystému oblasti Turopolje. Plemeno se vyvíjelo lokálně, bez výrazných vnějších vlivů, a proto dnes turopolské plemeno vykazuje zřetelný genetický odstup od blízkých i vzdálených plemen prasat.

Výkrmová turopolská prasata se vyznačují pomalejším růstem a kratším jatečným tělem s menším podílem masa než ostatní plemena prasat, přičemž akumulace tuku, zejména v podkoží a mezi svaly, je výrazně vyšší. (Karolyi et al., 2019: Turopolje Pig (Turopolské prase). Publikováno v: European Local Pig Breeds – Diversity and Performance (Evropská místní plemena prasat – rozmanitost a užitkovost). Studie projektu TREASURE (M. Čandek–Potokar, R. Nieto Linan (ed.), IntechOpen, s. 271–274).

Vzhledem k vyššímu věku při porážce a větší fyzické aktivitě při pobytu venku má maso těchto prasat tmavší, červenější barvu, kompaktnější strukturu svaloviny a méně povrchové sekrece než vepřové maso standardní produkce, aniž by se projevovaly znaky takzvaného PSE (bledého, měkkého a vodnatého) masa, které se často objevují u genotypů citlivých na stres v důsledku genových mutací, které u těchto plemen nebyly zaznamenány. To potvrzují i studie, které prokázaly, že pH masa (měřeno na svalu longissimus dorsi) je v mezích normální kvality vepřového masa (pH1 > 6,0 a pH2 mezi 5,5 a 6,1), přičemž barva masa je CIE L* < 50 a CIE a* > 15.

Maso turopolských prasat bylo vždy obzvláště ceněné a často se považuje za lepší než maso jiných plemen prasat; Ritzoffy (1931) přičítá vyšší kvalitu, tenčí vlákna a charakteristickou barvu a chuť masa turopolských prasat obohacení středomořskou krví. Nedávné vědecké studie potvrdily tenkost (menší průměr) svalových vláken v mase turopolského prasete ve srovnání s průmyslovými kříženci prasat (Đikić et al., 2010: Biological characteristics of Turopolje pig breed as factors in renewing and preservation of population (Biologické vlastnosti plemene turopolských prasat jako faktory obnovy a zachování populace). Stočarstvo 64 (2–4), s. 86).

Zájem veřejnosti o turopolská prasata trvá dodnes, což dokládají četná tištěná i elektronická média. Průzkum spotřebitelských preferencí potvrdil, že chorvatští spotřebitelé obecně znají turopolské prase (89,5 % respondentů) a uznávají kvalitu jeho masa a produktů, přičemž téměř polovina všech respondentů (47 %) a většina respondentů na místní úrovni (55–57 %) je považuje za lepší než maso a produkty moderních plemen prasat (příloha 5.4, Cerjak 2019): Znanje i preferencije potrošača prema turopoljskoj svinji i proizvodima od turopoljske svinje (Znalost spotřebitelů a preference ohledně turopolského prasete a produktů z něj), Záhřebská zemědělská univerzita, s. 1–40).

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a produktem

Ochrana produktu „Meso turopoljske svinje“ je založena na specifické kvalitě masa, která vyplývá z genetického základu, způsobu chovu a krmení prasat a věku prasat při porážce.

Geografické podmínky, reliéf a klimatické a biotické faktory nížinných lesních ekosystémů Pokuplje a Posaviny napomohly brzkému rozvoji chovu prasat v oblasti Turopolje, jejíž obyvatelé byli od nepaměti vynikajícími chovateli prasat. Turopolské prase – jedno z nejstarších evropských plemen prasat – se vyvíjelo bez výrazných vnějších vlivů po dlouhou dobu, kdy se díky neustálé interakci mezi genotypem a prostředím přizpůsobovalo přírodním zdrojům oblasti a využívalo je. Prasata odolná vůči povětrnostním vlivům a nemocem, se skromnými potřebami a schopná sama si najít potravu byla vždy schopná přežít venku, proto trávila většinu roku na pastvě v lese, kde měla jako hlavní zdroj energie trávu a žaludy, a potřebu bílkovin uspokojovala hrabáním. Tato technologie nenáročná na vstupy (kapacita pro krmení a ustájení) s plným využitím přírodních zdrojů se v chovu tohoto plemene udržela dodnes.

Způsob chovu, který zahrnuje volnou pastvu v lesích a na pastvinách a krmení přirozeně dostupnými zdroji potravy, a vrozené plemenné vlastnosti, jako je robustnost, pomalé přibývání na váze a schopnost kompenzačního růstu a hromadění tuku, spolu s absencí intenzivní selekce nebo významného křížení, utvářely růstové vlastnosti turopolských prasat, které přímo ovlivňují vývoj tělesné tkáně a specifické vlastnosti produktu „Meso turopoljske svinje“. Skutečnost, že prasata zůstávají venku, jejich větší svalová aktivita a vyšší věk výkrmových prasat při porážce vedou k většímu nahromadění svalového pigmentu, který dodává masu tmavší a červenější barvu. Barva masa a slaniny je také trvalejší díky pestřejšímu výběru potravin a příjmu přírodních antioxidantů a dalších látek, které pomáhají stabilizovat tkáň. Díky menšímu průměru svalových vláken má maso jemnější strukturu. Maso je rovněž kompaktní a bez povrchové sekrece. Zároveň kompenzační růst s energeticky bohatou stravou v závěrečných fázích chovu během podzimního období po slabším růstu na jaře a v létě vede k rychlému rozvoji tukové tkáně u plemen s nízkým potenciálem růstu svalové hmoty, jako je turopolské prase. Proto má maso turopolských prasat vrozený vyšší stupeň nahromadění tuku, zejména v podkoží a mezi svaly, a tak má tepelně upravené maso při konzumaci pružnou, šťavnatou konzistenci, plnou chuť a specifickou vůni po taveném nebo škvařeném tuku z masa.

Vzhledem k venkovnímu chovu a kvalitě masa považuje většina současných spotřebitelů, zejména místních, maso turopolských prasat za lepší a tržně hodnotnější než standardní vepřové.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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