

## V

(Øvrige meddelelser)

## ANDET

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2023/C 199/08)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup>, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

## ENHEDSDOKUMENT

**»Meso turopoljske svinje«**

**EU-nr.: PDO-HR-02858 — 2.8.2022**

**BOB (X) BGB ( )****1. Betegnelse(r) [på BOB eller BGB]**

»Meso turopoljske svinje«

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Republikken Kroatien

**3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren****3.1. Produkttype**

Kategori 1.1. Kød (og slagteaffald), fersk

**3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1**

»Meso turopoljske svinje« er fersk kød og andre spiselige dele af slagtekroppen af kastrede handyr og hundyr af den autoktone svinerace Turopolje, som er født, opdrættet og slagtet i det geografiske område, der er defineret i punkt 4.

»Meso turopoljske svinje« markedsføres fersk eller frossen som forarbejdede halve slagtekroppe, dele af halve slagtekroppe med ben (overordnet udskæring) og som udbenet kød (i stykker eller skåret i skiver, i løs vægt eller emballeret).

Svinenes slagtealder er mindst 12 måneder. Kun forarbejdede slagtekroppe i kategori T1 (opfedede svin) og T2 (opfedede svin med en højere slutvægt) må anvendes. Rygspæklagets tykkelse målt over M. gluteus medius efter ZP-metoden (toppunktsmetoden) skal være mindst 30 mm.

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Kødets pH-værdi (målt på *M. longissimus dorsi*) ligger inden for den normale kvalitet for svinekød (pH1 > 6,0 og pH2 mellem 5,5 og 6,1) med en kødfarve på CIE L\* < 50 og CIE a\* > 15.

»Meso turopoljske svinje« har en mørkere og mere rødlig farve, en mere kompakt muskeltekstur og mindre overfladesekretion end svinekød fra standardproduktion. Det har en naturligt højere fedtindholdningsgrad, især i underhudsfedt og mellem musklerne. Det afkølede fedtvæv er fast og har en skinnende hvid farve.

Ved indtagelse har det tilberedte kød en elastisk, saftig konsistens, en fyldig smag og en særlig aroma, der stammer fra kødets afsmeltede fedt.

### 3.3. Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

I diegivningsperioden, dvs. fra en alder på tre uger til ca. ti dage efter fravænningsperioden, kan smågrise fodres med en færdigfremstillet foderblanding til pattedrise med mindst 18 % råprotein og med mindst 16 % råprotein, indtil opfødningen påbegyndes. Efter fravænningsperioden og indtil opfødningen starter, kan foderblandinger, der er produceret på bedriften, også anvendes som foder til smågrise, forudsat at mindst 70 % heraf består af korn (majs, byg, hvede, triticale) med et protein- og vitamintilskud, der er nødvendigt for en afbalanceret kost. Smågrise fodres med mel, og de skal til enhver tid have adgang til frisk drikkevand. Under opdræt skal smågrise have adgang til grovfoder.

Opfødningen begynder i 4-6 måneders alderen. Under opfødningen fodres grisene med en blanding af græs og andre naturlige fødekilder, der findes lokalt (urter, træfrugter, vilde frugter, rødder, rodknolde, svampe, insekter, orm, snegle, skaller osv.), som de finder ved græsning og gravning i jorden, med et dagligt fodertilskud som supplement til opfødningen. Mindst 75 % af det koncentrerede tilskud skal bestå af korn med et tilskud af proteiner, vitaminer og mineraler, som er nødvendigt for en afbalanceret kost (mindst 12 % råprotein). Det maksimale daglige indtag af sådant foder er begrænset til 2 % af dyrets levende vægt eller undtagelsesvis op til 3 % i tilfælde af naturkatastrofer (tørke, oversvømmelser, haglskader osv.), når græsning ikke er mulig. Slagtesvinene skal have adgang til et tilskud af grovfoder, dvs. frisk og tørret lucerne, blandinger af kløver/græs, ensilagefoder, græskar, majroer, kål, kartofler, nælder, frugt og grøntsager, hvedekliid og roeffald.

Alt foder, undtagen foder, der på grund af lokale begrænsninger ikke kan produceres i en tilstrækkelig mængde (protein, mineraler og vitamintilskud), eller som ikke kan skaffes lokalt på grund af naturkatastrofer, skal komme fra det geografiske produktionsområde. I tilfælde af naturkatastrofer (tørke, oversvømmelser, haglskader), der forhindrer produktion af det nødvendige foder i det afgrænsede område, kan den samme type foder undtagelsesvis komme fra andre områder, for hvilke ejeren skal fremlægge dokumentation. Den maksimale mængde foder, der må komme fra områder uden for det geografiske område, der er nævnt i punkt 4, må ikke overstige 50 % af tørstoffet på årsbasis [...]

### 3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Alle etaper af produktionen af »Meso turopoljske svinje«, herunder faring og opdræt, opfødning og slagtning af svinene, skal finde sted i det geografiske område, der er nævnt i punkt 4.

Undtagelsesvis kan avlsdyr komme fra områder uden for det afgrænsede område, hvis der er berettigede zootekniske krav (f.eks. tilførsel af nyt blod).

Alle registrerede eller godkendte virksomheder, der indgår i produktionskæden for »Meso turopoljske svinje« (bedrifter og slagterier), skal være beliggende i det afgrænsede geografiske område.

### 3.5. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

»Meso turopoljske svinje« kan sælges som kølet (fersk) eller frosset kød i stykker eller skåret i skiver, i løs vægt eller emballeret.

### 3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

Ved markedsføring i form af halve slagtekroppe og overordnede udkæringer samt for alle former for detailemballage skal etiketten ud over de oplysninger, der er fastsat i lovgivningen, indeholde navnet på oprindelsesbetegnelsen og det fælles symbol for »Meso turopoljske svinje«.

Illustration af det fælles symbol:



Alle brugere af oprindelsesbetegnelsen »Meso turopoljske svinje«, der markedsfører et produkt, som er i overensstemmelse med varespecifikationen, har ret til at anvende det fælles symbol på samme vilkår.

### 4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Produktionsområdet for »Meso turopoljske svinje« er begrænset til det kroatisk fastland, som består af 13 amter og byen Zagreb. Det er udelukkende beliggende inden for de administrative grænser for byerne og kommunerne i følgende amter: Zagreb, Sisak-Moslavina, Varaždin, Vukovar-Syrmia, Osijek-Baranja, Slavonski Brod-Posavina, Požega-Slavonia, Virovitica-Podravina, Bjelovar-Bilogora, Koprivnica-Križevci, Međimurje, Krapina-Zagorje, Karlovac og byen Zagreb.

### 5. Tilknytning til det geografiske område

*Det geografiske områdes egenart*

Svineracen Turopolje stammer fra Turopolje-området, der med hensyn til terrænforhold og geografi er en slette, som ligger på en alluvialplade mellem Posavina (sumpet lavland langs floden Sava) mod nord og Vukomerić-bakkerne (en lav, flad bjergkæde) mod syd. Sletten Turopolje gennemskæres af floden Odra og dens bifloder, der regelmæssigt oversvømmer lavningerne på grund af det omgivende områdes uigennemtrængelighed (tung minerogen/sumpet lerjord) for de store vandmængder om foråret og efteråret.

De vigtigste plantesamfund i dette område er stilkeg (*Quercus robur*) og sumpede enge med bunke (*Deschampsium caespitosae*).

Som størstedelen af det kroatisk fastland har dette område et moderat varmt, fugtigt klima. Den gennemsnitlige årlige lufttemperatur er 10,2 °C, den årlige nedbør er 893 mm, og den gennemsnitlige relative luftfugtighed er 78,6 %. Den gennemsnitlige lufttemperatur i vækstperioden (april-september) er 16,7 °C. For skovvegetationen er det vigtigt, at nedbørsmængden er jævnt fordelt over hele året, og at over 50 % af nedbørsmængden falder i vækstperioden. Nedbørsmængden er lavest om vinteren. Lignende klimatiske og terrænmæssige forhold, der præger de store skovområder og græssangene på sletterne langs floderne, er også karakteristiske for de andre dele af det kroatisk fastland, som opdræt af Turopolje-svin har spredt sig til.

De mange skove, navnlig egeskove, de talrige vandløb og det tempererede klima i Turopolje har længe været gunstigt for udviklingen af svineopdræt. I århundreder har opdræt af Turopolje-svin været en vigtig del af de lokale indbyggeres levebrød, og de har været fremragende svineavlere siden tidernes morgen. Den lange tradition for svineopdræt i dette område fremgår af et væld af skriftligt materiale — navnlig forskellige dekreter, beslutninger og optegnelser, der omhandler fremtrædende svineavlere og betingelserne for svinehold i skoven, fastsætter opfædningsgebyrer eller pålægger sanktioner for tyveri af svin — som findes i kommunale registre, historiske optegnelser og andre lokale litterære kilder, der går helt tilbage til 1352.

I anden halvdel af det 19. århundrede og første halvdel af det 20. århundrede blev det område, hvor Turopolje-svinet blev opdrættet, udvidet fra Turopolje i retning af Sisak og Draganić og senere til en del af Slavonien og Podravina, der strækker sig helt op til den ungarske grænse, hvilket gør Turopolje-svinet til den mest udbredte svinerace i Kroatien. I 1921 blev der f.eks. opdrættet ca. 85 000 Turopolje-svin, hvoraf nogle blev eksporteret.

Med overgangen fra ekstensivt til intensivt svineopdræt i midten af det 20. århundrede mistede svineracen Turopolje sin økonomiske betydning og var tæt på at uddø. Genoplivningen af opdrættet begyndte i 1996, hvor racen indgik i det statslige program for fornyelse og in situ-beskyttelse.

På grund af de dårlige produktionsmæssige forhold sammenlignet med andre racer er autoktone Turopolje-svin sjældne i dag og opdrættes næsten udelukkende i det geografiske område, der er defineret i punkt 4. I dette område opdrættes svinene stadig ved hjælp af en traditionel, lokal teknologi med lavt input, der tidligere blev udviklet ved at holde Turopolje-svin udendørs i et økosystem af skove, der oversvømmes, og sumpede enge. Under denne form for svineopdræt vokser svinene langsomt, går frit omkring og indtager næring fra græs og andre naturlige fødekilder (urter, agern og andre træfrugter, vilde frugter, rødder, rodknolde, svampe, insekter, orm, snegle, skaller osv.), som de selv finder ved græsning og gravning i jorden, med et minimalt tilskud af kraftfoder.

Den teknologi med lavt input, der anvendes til udendørs opdræt af Turopolje-svin, er unik for det geografiske område, der er defineret i punkt 4, hvor den har været anvendt i århundreder. Uden for det geografiske område er svineopdræt mere intensivt med en højere andel af foderblandinger i kosten, begrænset bevægelse og mangel på naturlige fødevarer, hvilket indvirker negativt på kendetegnene ved kød fra Turopolje-svin, navnlig kødets farve og struktur samt dets smag og aroma.

#### *Produktets egenart*

Turopolje-svinet menes at være opstået i den tidlige middelalder ved krydsning af et lokalt tamsvin, hvis oprindelige form var middelhavsvildsvinet (*Sus mediterraneus*), med et svin af racen Šiška, en direkte efterkommer af det europæiske vildsvin (*Sus scrofa ferus*), som de nyankomne slaviske stammer bragte med sig til denne region. Det svin, der var resultatet heraf, var i stand til at tilpasse sig og var modstandsdygtigt over for vejrforhold og sygdomme og passede rigtig godt ind i Turopolje-svinets økosystem. Racen blev udviklet lokalt uden nogen betydelig udefrakommende påvirkning, hvorfor racen Turopolje i dag fremstår genetisk klart forskellig fra svineracer fra nær og fjern.

Slagtesvin af racen Turopolje er kendetegnet ved en langsommere vækst og en kortere slagtekrop med en mindre andel af kød end andre svineracer, mens ophobningen af fedt, navnlig i underhuden og mellem musklerne, er betydeligt højere. (Karolyi m.fl., 2019: Turopolje-svinet. I værket: Europæiske lokale svineracer — Mangfoldighed og ydeevne. En undersøgelse af TREASURE-projektet (M. Čandek-Potokar, R. Nieto Linan (red.), IntechOpen, s. 271-274).

Svinene har på grund deres højere slagtealder og større fysisk udendørs aktivitet kød med en mørkere og mere rødlig farve, en mere kompakt muskeltæthed og mindre overfladeseekretion end svinekød fra standardproduktion uden de såkaldte PSE-egenskaber (pale, soft, exudative), der ofte forekommer i stressfølsomme genotyper på grund af genmutationer, som ikke er registreret hos disse racer. Dette bekræftes af undersøgelser, der har vist, at kødets pH-værdi (målt på *M. longissimus dorsi*) ligger inden for grænserne af den normale kvalitet for svinekød (pH1 > 6,0 og pH2 mellem 5,5 og 6,1) med en kødfarve på CIE L\* < 50 og CIE a\* > 15.

Kød fra Turopolje-svinet har altid været højt værdsat og anses ofte for at være bedre end kød fra andre svineracer. Ritzoffy (1931) angiver tilførslen af blod fra middelhavsområdet som begrundelse for Turopolje-svinekødets højere kvalitet, tyndere fibre og karakteristiske farve og smag. Videnskabelige undersøgelser, som er blevet foretaget for nylig, har bekræftet, at kødet fra Turopolje-svinet har tyndere muskelfibre (mindre diameter) i forhold til industrielle krydsninger af svineracer (Đikić m.fl., 2010: De biologiske kendetegn ved svineracen Turopolje som faktorer for fornyelse og bevarelse af populationen. *Stočarstvo* 64 (2-4), p. 86).

Den offentlige interesse i Turopolje-svinet gør sig stadig gældende, hvilket fremgår af en lang række trykte og elektroniske medier. En undersøgelse af forbrugernes præferencer bekræftede, at de kroatiske forbrugere generelt er bekendt med Turopolje-svinet (89,5 % af respondenterne) og anerkender kvaliteten af dets kød og de produkter, der fremstilles heraf, mens næsten halvdelen af alle respondenter (47 %) og de fleste respondenter på lokalt plan (55-57 %) mener, at kød og produkter fra denne race er bedre end kød og produkter fra moderne svineracer (bilag 5.4, Cerjak 2019: Znanje i Preferencije potrošača prema turopoljskoj svinji i proizvodima od turopoljske svinje [Forbrugernes kendskab til og præferencer for Turopolje-svinet og de produkter, der fremstilles heraf], Landbrugsuniversitetet i Zagreb, s. 1-40).

#### *Sammenhængen mellem det geografiske område og produktet*

Beskyttelsen af produktet »Meso turopoljske svinje« er baseret på kødets særlige kvalitet som følge af det genetiske grundlag, den måde, hvorpå svinene holdes og fodres, og svinenes slagtealder.

De geografiske forhold og terrænforhold samt de klimatiske og biotiske faktorer i økosystemerne i de lavtliggende skovområder i Pokuplje og Posavina var gunstige for den tidlige udvikling af svineopdræt i Turopolje-området, hvis indbyggere har været fremragende svineavlere i umindelige tider. Turopolje-svinet, en af Europas ældste svineracer, blev udviklet uden nogen betydelig udefrakommende indflydelse over en længere periode, hvor det fortsatte samspil mellem genotype og miljø fik racen til at tilpasse sig og udnytte områdets naturressourcer. Da svinene er modstandsdygtige over for vejr og sygdom, kun har beskedne behov og er i stand til at finde føde alene, har de altid været i stand til at overleve udendørs, hvilket er grunden til, at de tilbragte det meste af året med at græsse i skoven, hvor de havde græs og agern som deres vigtigste fødevareenergikilde og dækkede deres proteinbehov ved at grave i jorden. Denne teknologi med lavt input (foder og husning) med fuld udnyttelse af naturressourcerne er blevet opretholdt ved opdrættet af denne race indtil i dag.

Oprætsmetoden, der omfatter fri græsning i skove og på græsgange og fodring med naturligt tilgængelige fødekilder, og medfødte karakteristika ved racen såsom robusthed, langsom vægtforøgelse og en evne til at kompensere for vækst og fedtophobning samt fravær af intensiv udvælgelse eller signifikant krydsning har været bestemmende for Turopolje-svinets vækstkaraktistika, som direkte påvirker udviklingen af kropsvæv og de særlige kendetegn ved »Meso turopoljske svinje«. Den omstændighed, at svinene forbliver udendørs, og deres større muskelaktivitet i kombination med slagtesvinenes højere slagtealder fører til en større ophobning af muskelpigment, hvilket giver kødet en mørkere og mere rødlig farve. Farven på kødet og baconen er også mere vedvarende på grund af et mere varieret udvalg af foder og indtag af naturlige antioxidanter og andre stoffer, der bidrager til at stabilisere vævet. Muskelfibrenes mindre diameter giver kødet en finere tekstur. Kødet er også kompakt og uden overfladeseekretion. Samtidig fører den kompenserende vækst gennem tilførsel af en energirig kost i de sidste faser af avlsperioden i efterårssæsonen efter svagere vækst i foråret og om sommeren til en hurtig udvikling af fedtvæv hos racer med et ringe potentiale for muskelvækst såsom Turopolje-svinet. Kødet fra Turopolje-svinet har derfor en naturligt højere fedtophobningsgrad, især i underhudsfedet og mellem musklerne, hvorfor det tilberedte kød ved indtagelse har en elastisk, saftig konsistens, en fyldig smag og en særlig aroma, der stammer fra kødets afsmeltede fedt.

På grund af udendørs opdræt og kødets kvalitet mener de fleste moderne forbrugere, især lokale, at kødet fra Turopolje-svinet er bedre og har en højere markedsværdi end standardsvinekød.

#### **Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

[https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi\\_u\\_postupku\\_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija\\_Meso\\_turopoljske%20svinje.pdf](https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija_Meso_turopoljske%20svinje.pdf)

---