

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2023/C 199/08)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Meso turopoljske svinje»**N.º UE: PDO-HR-02858 de 2.8.2022****DOP (X) IGP ()****1. Nombre(s) [de la DOP o IGP]**

«Meso turopoljske svinje»

2. Estado miembro o tercer país

República de Croacia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.1. Carne fresca (y despojos)

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

La «Meso turopoljske svinje» es la carne fresca y las otras partes comestibles de la canal de machos castrados y hembras de la raza porcina autóctona Turopolje nacidos, criados y sacrificados en la zona geográfica definida en el punto 4.

La «Meso turopoljske svinje» se comercializa fresca o congelada en media canal faenada, partes de media canal sin deshuesar (cortes primarios) y carne deshuesada (por pieza o loncheada, a granel o envasada).

La edad mínima de sacrificio de los cerdos es doce meses. Solo pueden utilizarse canales faenadas de las categorías T1 (cerdos cebados) y T2 (cerdos cebados con un peso final superior). El espesor mínimo del tocino dorsal, medido sobre el músculo glúteo medio, según el método ZP (de los dos puntos), es de 30 mm.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

El valor de pH de la carne (medido en el músculo longísimo lumbar) se sitúa dentro de los límites de la calidad normal de la carne de cerdo (pH1 > 6,0 y pH2 entre 5,5 y 6,1), con un color de CIE L* < 50 y CIE a* > 15.

La «Meso turopoljske svinje» tiene un color más oscuro y rojizo, una textura muscular más compacta y menos secreción superficial que la carne de cerdo de producción estándar. Presenta un grado de acumulación de grasa innato mayor, especialmente en la parte subcutánea y entre los músculos. El tejido adiposo en frío es firme y de color blanco brillante.

Cuando se consume, la carne cocinada presenta una consistencia elástica y jugosa, un sabor pleno y un aroma específico proveniente de la grasa fundida de la carne.

3.3. *Pienso (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

Durante el período de lactancia, desde las tres semanas de edad hasta unos diez días después del destete, los lechones pueden ser alimentados con una mezcla de concentrado de pienso para cerdos lactantes que contenga un mínimo del 18 % de proteína bruta y con un mínimo del 16 % de proteína bruta hasta el inicio del engorde. Tras el destete y hasta el inicio del engorde, los piensos compuestos producidos en la explotación también pueden utilizarse para alimentar a los lechones, cuya base (como mínimo el 70 %) se compone de cereales (maíz, cebada, trigo y triticale), junto con una suplementación proteica y de vitaminas y minerales necesaria para una dieta equilibrada. Los lechones son alimentados con raciones y deben disponer en todo momento de un suministro suficiente de agua potable. Durante la cría, los lechones deben tener acceso a forrajes bastos.

El engorde comienza a partir de los cuatro a seis meses de edad. Los cerdos de engorde son alimentados con una mezcla de hierba y otras fuentes naturales de alimentación disponibles localmente (plantas, frutos de árboles, frutos silvestres, raíces, tubérculos, setas, insectos, gusanos, caracoles, conchas, etc.), que encuentran a través del pastoreo y la excavación, junto a una suplementación alimenticia diaria para complementar el engorde. Al menos el 75 % de la suplementación concentrada debe estar compuesto por cereales, junto con una suplementación proteica, mineral y vitamínica necesaria para una dieta equilibrada (como mínimo un 12 % de proteína bruta). La ingesta máxima diaria de estos piensos está limitada al 2 % del peso vivo del animal o, excepcionalmente, al 3 % en caso de catástrofe natural (sequía, inundación, granizada, etc.) cuando no sea posible el pastoreo. Los cerdos de engorde deben disponer de un complemento de forraje basto: alfalfa fresca y heno de alfalfa, mezclas de trébol y hierba, heno, calabaza, apionabos, hortalizas del género Brassica, patatas, ortigas, frutas y hortalizas, salvado de trigo y pulpa de remolacha.

Todos los piensos, excepto aquellos de los que no se puede producir una cantidad suficiente (suplementos proteicos, minerales y vitamínicos) debido a limitaciones locales, o que no pueden obtenerse localmente debido a catástrofes naturales, deben proceder de la zona geográfica de producción. Excepcionalmente, en caso de catástrofe natural (sequía, inundación, granizada) que impida la producción de los piensos necesarios en la zona delimitada, el mismo tipo de piensos puede proceder de otras zonas, para las que el propietario deberá presentar pruebas documentales. La cantidad máxima de piensos que puede proceder del exterior de la zona geográfica indicada en el punto 4 no debe superar el 50 % anual en materia seca.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de producción de la «Meso turopoljske svinje», incluidos el parto y la cría, el engorde y el sacrificio de los cerdos, deben llevarse a cabo dentro de la zona geográfica indicada en el punto 4.

Excepcionalmente, los animales reproductores pueden proceder del exterior de la zona delimitada si existen requisitos zootécnicos justificados (por ejemplo, refrescamiento de sangre).

Todos los establecimientos registrados o autorizados implicados en la cadena de producción de la «Meso turopoljske svinje» (explotaciones y mataderos) deben estar situados en la zona geográfica definida.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

La «Meso turopoljske svinje» puede comercializarse como carne refrigerada (fresca) o congelada, por pieza o loncheada, a granel o envasada.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

En la fase de comercialización en forma de media canal y cortes primarios y, para todos los tipos de envases de venta al por menor, la etiqueta del producto debe incluir, además de las indicaciones previstas por la normativa, el nombre de la denominación de origen y el símbolo común de la «Meso turopoljske svinje».

Ilustración del símbolo común:



El derecho de utilización del símbolo común se otorga, en las mismas condiciones, a todos los usuarios de la denominación de origen «Meso turopoljske svinje» que comercialicen un producto conforme al pliego de condiciones.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de la «Meso turopoljske svinje» se limita a la zona de Croacia continental, compuesta por trece condados y la ciudad de Zagreb. Está situada exclusivamente en la demarcación administrativa de las ciudades y municipios de los siguientes condados: Zagreb, Sisak-Moslavina, Varaždin, Vukovar-Syrmia, Osijek-Baranja, Slavonski Brod-Posavina, Požega-Slavonia, Virovitica-Podravina, Bjelovar-Bilogora, Koprivnica-Križevci, Meto imurje, Krapina-Zagorje, Karlovac y la ciudad de Zagreb.

5. Vínculo con la zona geográfica

Carácter específico de la zona geográfica

La raza porcina Turopolje es originaria de la zona de Turopolje que, en términos orográficos y geográficos, es una llanura situada en una placa aluvial entre Posavina (tierras bajas pantanosas del río Sava) al norte y la cordillera Vukomerić (cordillera baja y plana) al sur. La llanura de Turopolje está atravesada por el río Odra y sus afluentes, que periódicamente inundan las depresiones debido a la impermeabilidad del terreno colindante (suelos gruesos y minerogénicos/pantanosos) así como a los altos niveles de agua en primavera y otoño.

Las comunidades vegetales más significativas de esta zona son el roble común (*Quercus robur*) y los prados pantanosos de grama del monte (*Deschampsietum caespitosae*).

Al igual que la mayor parte de Croacia continental, esta zona tiene un clima húmedo moderadamente cálido. La temperatura media anual del aire es de 10,2 °C; la precipitación anual, de 893 mm y la humedad relativa media, del 78,6 %. La temperatura media del aire durante el período vegetativo (de abril a septiembre) es de 16,7 °C. En el caso de la vegetación forestal, es importante que las precipitaciones se distribuyan de manera uniforme a lo largo del año y que sean más abundantes (más del 50 %) durante el período vegetativo. Las precipitaciones son menos abundantes en invierno. Las características climáticas y orográficas similares que conforman las grandes zonas arboladas y los pastos de las llanuras aluviales a lo largo de los ríos son también típicas de las demás zonas de Croacia continental a las que se ha extendido la ganadería porcina del Turopolje.

La abundancia de bosques, en particular de robles, los numerosos cursos de agua y el clima templado de Turopolje han favorecido durante mucho tiempo el desarrollo de la ganadería porcina. Durante siglos, la ganadería porcina de Turopolje ha sido importante para la subsistencia de los habitantes locales, que se han dedicado a ella desde tiempos inmemoriales. La larga tradición de la cría de cerdos en esta zona se pone de manifiesto en la gran cantidad de material escrito, —en particular, diversos decretos, decisiones y expedientes en los que se mencionan destacados criadores de cerdos y las condiciones para criar cerdos en el bosque, regular las tasas de engorde o imponer sanciones por robo de cerdos—, que se encuentra en archivos municipales, archivos históricos y otras fuentes escritas locales, algunas de las cuales se remontan a 1352.

En la segunda mitad del siglo XIX y la primera del siglo XX, la zona de cría del cerdo Turopolje se extendió de Turopolje a Sisak y Draganić y, posteriormente, a una parte de Eslavonia y Podravina hasta llegar a la frontera con Hungría, convirtiéndose así en la raza porcina más extendida en Croacia. Por ejemplo, en 1921 se criaban alrededor de 85 000 cerdos Turopolje, algunos de ellos destinados a la exportación.

Con la transición de la ganadería porcina extensiva a la intensiva a mediados del siglo XX, la raza porcina Turopolje perdió importancia económica y estuvo a punto de desaparecer. La reactivación de la cría comenzó en 1996, cuando la raza se incluyó en el programa estatal de renovación y protección *in situ*.

Debido a sus características de producción inferiores a las de otras razas, los cerdos Turopolje autóctonos son, en la actualidad, raros y se crían casi exclusivamente en la zona geográfica definida en el punto 4. En esta zona, la cría de cerdos sigue basándose en una tecnología tradicional local de bajos insumos, desarrollada en el pasado al criar los cerdos Turopolje al aire libre en un ecosistema de bosques de llanuras aluviales y prados pantanosos. Con este tipo de cría, los cerdos crecen lentamente, viven en libertad, y se alimentan de hierba y otras fuentes naturales de alimentos disponibles (plantas, bellotas y otros frutos de árboles, frutos silvestres, raíces, tubérculos, setas, insectos, gusanos, caracoles, conchas, etc.), que encuentran pastoreando y hozando, junto con una suplementación mínima de pienso concentrado.

La tecnología de bajos insumos en la cría de cerdos Turopolje al aire libre es específica de la zona geográfica definida en el punto 4, donde se utiliza desde hace siglos. Fuera de la zona geográfica, la cría de cerdos es más intensiva, con una mayor proporción de mezcla de piensos en la dieta, escaso movimiento y falta de fuentes naturales de alimentación, lo que afecta negativamente a las características de la carne de los cerdos Turopolje, en particular al color y la estructura, así como al sabor y al aroma.

Carácter específico del producto

Se cree que el cerdo Turopolje surgió a principios de la Edad Media mediante el cruzamiento genético de un cerdo localmente domesticado cuya forma original era el jabalí mediterráneo (*Sus mediterraneus*) con un cerdo de la raza Šiška, descendiente directo del jabalí europeo (*Sus scrofa ferus*), que las recién llegadas tribus eslavas trajeron a esta región. El cerdo resultante se adaptaba y resistía a las condiciones meteorológicas y a las enfermedades y estaba perfectamente adaptado al ecosistema de Turopolje. La raza se desarrolló en el entorno local, sin ninguna influencia externa significativa, por lo que en la actualidad es muy diferente desde el punto de vista genético de otras razas porcinas, tanto cercanas como lejanas.

Los cerdos de engorde de la raza Turopolje se caracterizan por tener una tasa de crecimiento más lenta y una canal más corta con una proporción de carne menor que otras razas porcinas, mientras que la acumulación de grasa, especialmente en la parte subcutánea y entre los músculos, es significativamente mayor. (Karolyi, D. *et al.*: «Turopolje Pig», In: *European Local Pig Breeds — Diversity and Performance. A study of project TREASURE*, Čandek-Potokar, M.; Nieto, R., Londres, 2019, pp. 271-274.

Debido a su mayor edad al sacrificio y mayor actividad física en el exterior, la carne de cerdo Turopolje presenta un color más oscuro y rojizo, una textura muscular más compacta y una secreción superficial menor que la carne de cerdo de producción estándar, sin las características PSE, por sus siglas en inglés (pálida, suave y exudativa), que a menudo aparecen en genotipos sensibles al estrés debido a las mutaciones génicas y que no se han registrado en estas razas. Existen estudios que lo confirman, en los que se indica que el pH de la carne (medido en el músculo longísimo lumbar) se sitúa dentro de los límites de la calidad normal de la carne de cerdo (pH1 > 6,0 y pH2 entre 5,5 y 6,1), con un color de CIE L * < 50 y CIE a* > 15.

La carne del cerdo Turopolje siempre ha tenido un valor especial y a menudo se la considera superior a la carne de otras razas porcinas. Ritzoffy (1931) atribuye la mayor calidad, la fibra más fina y el color y sabor característicos de la carne del cerdo Turopolje a la inyección de sangre mediterránea. Se ha demostrado, a través de estudios científicos recientes, que las fibras musculares de la carne del cerdo Turopolje son de mayor finura (diámetro más pequeño) que la de los cruces de razas de cerdos industriales [Dikić, M. *et al.*: «Biological characteristics of Turopolje pig breed as factors in renewing and preservation of population», *Stočarstvo* 64, Serbia, 2010, (2-4), pp. 86].

El interés público por los cerdos Turopolje perdura hasta el día de hoy, como demuestran numerosos medios de comunicación tanto impresos como digitales. En una encuesta sobre las preferencias de los consumidores, se confirmó que, en general, los consumidores croatas conocen el cerdo Turopolje (89,5 % de los encuestados) y reconocen la calidad de su carne y sus productos, mientras que casi la mitad de los encuestados (47 %) y la mayoría de los encuestados a nivel local (55-57 %) consideran que son mejores que la carne y los productos de razas porcinas modernas [anexo 5.4, Cerjak, M.: *Znanje i Preferencije potrošača prema turopoljskoj svinji i proizvodima od turopoljske svinje* (Conocimiento y preferencias de los consumidores sobre el cerdo Turopolje y sus productos), Universidad de Agricultura de Zagreb, 2019].

Vínculo causal entre la zona geográfica y el producto

La protección del producto «Meso turopoljske svinje» se basa en la calidad específica de la carne, que se debe a la base genética, la forma de criar y alimentar a los cerdos y la edad de los cerdos al sacrificio.

La geografía y orografía, así como los factores climáticos y bióticos de los ecosistemas forestales de las tierras bajas de Pokuplje y Posavina favorecieron el desarrollo temprano de la ganadería porcina en la zona de Turopolje, cuyos habitantes han sido excelentes criadores de cerdos desde tiempos inmemoriales. El cerdo Turopolje, una de las razas porcinas más antiguas de Europa, se cría sin ninguna influencia externa significativa durante un largo período de tiempo en el que la interacción continua entre genotipo y medioambiente hizo que la raza se adaptase y utilizase los recursos naturales de la zona. Los cerdos resistían a la meteorología y las enfermedades, tenían pocas necesidades, encontraban alimentos por sí solos y eran capaces de sobrevivir al aire libre, por lo que pasaban la mayor parte del año pastando en el bosque, donde tenían hierba y bellotas como principal fuente de energía alimentaria y satisfacían sus necesidades proteicas hozando. Esta tecnología de bajos insumos (alimentación y capacidad de alojamiento) en la que se utilizan plenamente los recursos naturales se ha mantenido en la cría de esta raza hasta la fecha.

El método de cría, que incluye el pastoreo al aire libre en los bosques y en los pastos y las fuentes de alimentación disponibles de forma natural, así como las características innatas de la raza, como la robustez, la lenta ganancia de peso, la capacidad de crecimiento compensatorio y la acumulación de grasa, junto con la ausencia de una selección intensiva o de cruzamientos genéticos significativos, han dado forma a las características de crecimiento del cerdo de Turopolje, que afectan directamente al desarrollo del tejido corporal y a las características específicas de la «Meso turopoljske svinje». El hecho de que los cerdos permanezcan al aire libre, junto con su mayor actividad muscular y la edad más avanzada de los cerdos de engorde en el momento del sacrificio, conlleva una mayor acumulación de pigmentos musculares, dando a la carne un color más oscuro y rojizo. El color de la carne y el tocino es también más sostenible, debido a la variedad de alimentos y a la ingesta de antioxidantes naturales y otras sustancias que contribuyen a estabilizar el tejido. El menor diámetro de las fibras musculares da a la carne una textura más fina. La carne es también compacta y carece de secreción superficial. Al mismo tiempo, el crecimiento compensatorio y una dieta nutritiva en las fases finales de la cría durante la temporada de otoño tras un crecimiento más débil en primavera y verano, se traduce en un rápido desarrollo del tejido adiposo en razas con un bajo potencial de crecimiento muscular, como el cerdo Turopolje. Por lo tanto, la carne del cerdo Turopolje presenta un grado de acumulación de grasa innato mayor, especialmente en la parte subcutánea y entre los músculos, por lo que, al consumirse, la carne cocinada presenta una consistencia elástica y jugosa, un sabor pleno y un aroma específico proveniente de la grasa fundida de la carne.

Debido a la cría al aire libre y a la calidad de la carne, la mayoría de los consumidores modernos, especialmente los locales, consideran que la carne del cerdo Turopolje es superior y de mayor valor de mercado que la carne de cerdo estándar.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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