

V

(Teated)

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(2023/C 199/08)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

„Meso turopoljske svinje“**ELi nr: PDO-HR-02858 — 2.8.2022****KPN (X) KGT ()****1. [KPNi või KGT] nimetus(ed)**

„Meso turopoljske svinje“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Horvaatia Vabariik

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**3.1. Toote liik**

Klass 1.1. Värske liha (ja rups)

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Toode „Meso turopoljske svinje“ on punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas sündinud, kasvatatud ja tapetud autohtoonse Turopolje seatõu kastreeritud isasloomade ja emasloomade värske liha ning rümba muud söödavad osad.

Toodet „Meso turopoljske svinje“ turustatakse värskest või külmutatult kas puhastatud poolrumbana, poolrümba kondiga osadena (esmased jaotustükid) või konditustatud lihana (tükeldatuna või viilutatuna, pakendamata või pakendatult).

Sigade tapavanus on vähemalt 12 kuud. Kasutada võib ainult T1-kategooria (nuumsead) ja T2-kategooria (suurema lõppmassiga nuumsead) puhastatud rümpasid. ZP-meetodi (kahe punkti meetodi) järgi keskse tuharalihase kohalt mõõdetuna peab seljapeki paksus olema vähemalt 30 mm.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Liha pH (pikima seljelihase mõõdu põhjal) peab olema sealihaga normaalkvaliteedile vastavates piirides ($\text{pH}1 > 6,0$ ja $\text{pH}2$ vahemikus 5,5–6,1) ning liha värvus vahemikus CIE $L^* < 50$ ja CIE $a^* > 15$.

Toote „Meso turopoljske svinje“ lihaskude on tavapärasel viisil toodetava sealihaga võrreldes tumedam ja punakam, tekstuurilt tihkem ja vähema pinnaeritise. Selle rasvaladestus on loomuomaselt suurem, eriti nahaaluses ja lihastevahelises osas. Jahutatud rasvkude on tihke ja läikivvalge.

Küpsetatud liha on konsistentsilt elastne ja mahlane, sellel on täidlane maitse ja sulanud liharasvast tulenev eriline lõhn.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Imetamisperioodil, alates hetkest, mil põrsad on saanud kolmenädalaseks, kuni umbes kümme päeva pärast võõrutamist, võib põrsastele anda piimasigadele mõeldud valmissöödasegu, mille toorvalgusisaldus on vähemalt 18 %, ning edasi kuni nuumamise alguseni valmissöödasegu, mille toorvalgusisaldus on vähemalt 16 %. Pärast võõrutamist võib põrsaste söödaks kuni nende nuumamise alguseni kasutada ka põllumajandusettevõttes toodetud segasööta, mis on valmistatud teravilja (mais, oder, nisu, tritikale) baasil (vähemalt 70 %) ning millele on lisatud valku, vitamiine ja mineraale, et tagada tasakaalustatud toitumine. Põrsastele söödetakse nende toiduportsjonid ja neil peab alati olema piisavalt värsket joogivett. Kasvatamise ajal peab põrsastele olema kättesaadav koresööt.

Nuumamine algab 4–6 kuu vanuses. Nuumsigu söödetakse rohusegu ja muu kohalikult kättesaadava loodusliku toiduga (taimed, puuviljad, metsamarjad, juured, mugulad, seemned, putukad, ussid, teod, karbid jne), mida nad karjamaal ise leiavad või mille nad sealt ise välja tuhnivad, ning nuumamiseks antakse neile iga päev täiendsööta. Täiendsöödana antavast kontsentratsioonist peab vähemalt 75 % moodustama teravili, millele peab olema lisatud valku, vitamiine ja mineraale, et tagada tasakaalustatud toitumine (lubatud minimaalne toorvalgusisaldus on 12 %). Sellise sööda suurim lubatud päevadoos on võrdne 2 %-ga looma eluskaalust või erandkorras 3 %-ga looma eluskaalust loodusõnnetuste korral (põud, üleujutused, rahetormid jne), mille tõttu karjatamine pole võimalik. Nuumsigadele peab olema kättesaadav täiendav koresööt: värsked lutsern ja lutsernhein, ristiku- ja rohused, kuivsilod, kõrvits, naeris, kapsasköögiviljad, kartul, nõges, puu- ja köögiviljad, nisukliid ja peedipulp.

Kogu sööt – välja arvatud selline sööt, mida ei saa kohalike piirangute tõttu toota piisavas koguses (valgu-, mineraali- ja vitamiinilisandid) või mida ei saa loodusõnnetuste tõttu kohapealt hankida – peab pärinema määratletud geograafilisest tootmispiirkonnast. Erandkorras – loodusõnnetuste (põud, üleujutused, rahetormid) korral, mis takistavad vajaliku sööda tootmist määratletud piirkonnas – võib hankida sama liiki sööta muudest piirkondadest, kuid selle kohta peab omanik esitama tõendavad dokumendid. Mujalt kui punktis 4 osutatud geograafilisest piirkonnast pärinev sööt ei tohi moodustada üle 50 % kuivainest aastas.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Liha „Meso turopoljske svinje“ tootmine peab kõigis etappides (sh sigade sünn, kasvatamine, nuumamine ja tapmine) toimuma punktis 4 osutatud geograafilises piirkonnas.

Erandkorras võivad aretusloomad pärineda väljastpoolt määratletud piirkonda, kui selle tingivad põhjendatud zootehnilised nõuded (nt verevärskendus).

Kõik liha „Meso turopoljske svinje“ tootmisahelas osalevad registreeritud või kinnitatud ettevõtted (põllumajandusettevõtted ja tapamajad) peavad asuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Toodet „Meso turopoljske svinje“ võib müüa jahutatud (värsked) või külmutatud lihana, tükeldatuna või viilutatult, pakendamata või pakendatult.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Poolrumpade ja esmaste jaotustükkidena turustamisel ning igat liiki jaemüügipakendite puhul peab toote märgistusel olema lisaks õigusaktides sätestatud andmetele päritolunimetus ja toote „Meso turopoljske svinje“ ühine sümbol.

Alljärgnevalt on esitatud ühise sümboli pilt.



Kõigil päritolunimetuse „Meso turopoljske svinje“ kasutajatel, kes viivad turule tootespetsifikaadi nõuetele vastava toote, on õigus kasutada ühist sümbolit samadel tingimustel.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Toote „Meso turopoljske svinje“ tootmispiirkonna moodustab Horvaatia mandriosa, mis koosneb 13 maakonnast ja Zagrebi linnast. See hõlmab üksnes selliste maakondade linnade ja valdade haldusala nagu Zagreb, Sisak-Moslavina, Varaždin, Vukovar-Syrmia, Osijek-Baranja, Slavonski Brod-Posavina, Požega-Slavonia, Virovitica-Podravina, Bjelovar-Bilogora, Koprivnica-Križevci, Međimurje, Krapina-Zagorje ja Karlovac ning samuti Zagrebi linna ala.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Geograafilise piirkonna eripära

Turopolje seatõug pärineb Turopolje piirkonnast, mis on pinnavormilt ja geograafiliselt lammitasandik, millest põhja poole jääb Posavina piirkond (Sava jõe äärsed soised madalikud) ja lõuna poole Vukomeriči mäestik (madal tasane mäeahelik). Turopolje tasandiku läbivad Odra jõgi ja selle lisajõed, mis ujutavad sealsed süvendid regulaarselt üle, kuna ümbritsev pinnas on vettpidav (rasked minerogeensed/soised savimullad) ning kevadine ja sügisene veetase kõrge.

Selle piirkonna kõige olulisemates taimekooslustes on esindatud harilik tamm (*Quercus robur*) ja soised luhtkastevarenniidud (*Deschampsietum caespitosae*).

Nagu enamikule Horvaatia mandriosast on sellele piirkonnale iseloomulik mõõdukalt soe niiske kliima. Aasta keskmine õhutemperatuur on 10,2 °C, aasta keskmine sademete hulk 893 mm ja aasta keskmine suhteline õhuniiskuse 78,6 %. Vegetatsiooniperioodil (aprill kuni september) on keskmine õhutemperatuur 16,7 °C. Metsataimestiku jaoks on oluline, et sademete hulk jaotuks aasta jooksul ühtlaselt ja et üle 50 % sademetest langeks vegetatsiooniperioodile. Sademete hulk on väikseim talvel. Sarnased kliimatingimused ja pinnavormielemendid, mis kujundavad jõeäärsetel lammitasandikel asuvaid suuri metsaalasid ja karjamaasid, on iseloomulikud ka teistele Horvaatia mandriosa aladele, kuhu Turopolje seakasvatus on hiljem levinud.

Turopolje metsade, eelkõige tammikute rohkus, vooluveekogude arvukus ja parasvööteline kliima on pikka aega seakasvatuse arengut soodustanud. Turopolje sigade kasvatamine on olnud sajandeid kohalike elanike oluline elatusallikas ning viimased on olnud juba ammustest aegadest suurepäraseid seakasvatajaid. Selle piirkonna pikaajalisele seakasvatustraditsioonile leiab tõendust paljudest kirjalikest materjalidest (eelkõige erinevad dekreedid, otsused ja dokumendid, milles mainitakse silmapaistvaid seakasvatajaid, käsitletakse sigade metsas pidamise tingimusi, määratakse kindlaks nuumamistasud või kehtestatakse karistused seavarguse eest), mis on leitud piirkonna haldusüksuste registritest, dokumendiarhiividest ja muudest kohalikest kirjanduslikest allikatest, mis pärinevad alates aastast 1352.

19. sajandi teisel poolel ja 20. sajandi esimesel poolel laienes Turopolje sea kasvatuspiirkond Turopoljest Sisaki ja Draganíci suunas ning hiljem Slavonia ja Podravina osani, ulatudes lõpuks Ungari piirini. Nii sai Turopolje seast kõige levinum seatõug Horvaatias. Näiteks 1921. aastal kasvatati umbes 85 000 Turopolje siga, osa neist eksportimiseks.

Sajandi keskel mindi üle ekstensiivselt seakasvatusele intensiivsele seakasvatusele, millega seoses kaotas Turopolje seatõug oma majandusliku tähtsuse ja peaaegu et suri välja. Tõugu hakati uuesti aretama 1996. aastal, mil see lisati riiklikku uuendamis- ja kaitseprogrammi.

Kehvemate tootmisnäitajate tõttu on autohtoonseid Turopolje sead teiste tõugudega võrreldes haruldased ja neid kasvatatakse peaaegu eranditult punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas. Selles piirkonnas kasvatatakse sigu siiani ammustel aegadel välja töötatud traditsioonilise kohaliku vähese sisendiga tehnoloogia abil, mis tähendab, et Turopolje sigu peetakse välitingimustes, lammimetsade ja -niitude ökosüsteemis. Sellist liiki seakasvatuse puhul kasvavad sead aeglaselt, liiguvad vabalt ringi ning toituvad rohust ja muust kättesaadavast looduslikust toidust (taimed, tammeterodud ja muud puuviljad, metsamarjad, juured, mugulad, seemned, putukad, ussid, teod, karbid jne), mida nad karjamaalt ise leiavad või mille nad sealt ise välja tuhnivad, ning saavad vähesel määral kontsenteeritud täiendsoota.

Turopolje sigade välitingimustes kasvatamisel kasutatav vähese sisendiga tehnoloogia on ainuomane punktis 4 määratletud geograafilisele piirkonnale, kus seda on kasutatud sajandeid. Väljaspool määratletud geograafilist piirkonda on seakasvatus intensiivsemat laadi, söödasegu osakaal sigade menüüs on suurem, sigadel on vähe liikumisruumi ja looduslikke toiduallikaid napib. See avaldab Turopolje sigade liha omadustele negatiivset mõju, eelkõige nende liha värvusele ja struktuurile ning selle maitsele ja lõhnale.

Toote eripära

Arvatakse, et Turopolje siga arenes tõuna välja keskaja alguses piirkonnas kodustatud Vahemere metssea (*Sus mediterraneus*) ja Euroopa metssea (*Sus scrofa ferus*) otsese järeltulija, Šiška tõugu sea (kelle tõid piirkonda sinna hiljem saabunud slaavi hõimud) ristamise tulemusena. Niisugune uus seatõug oli kohanemisvõimeline ning ilmastikuolude ja haiguste suhtes vastupidav ja sobitus Turopolje ökosüsteemi iseäranis hästi. Tõuaretus toimus kohalikult, ilma märkimisväärse välise mõjuta, mistõttu on Turopolje tõug lähedal ja kaugemal kasvatatavatest teistest seatõugudest geneetiliselt selgelt erinev.

Turopolje tõugu nuumsigadele on iseloomulik aeglasem kasv ja lühem rümp, mille lihaprotsent on väiksem kui teistel seatõugudel, kuid mille rasvaladestus on samas märkimisväärselt suurem, seda eriti nahaaluses ja lihastevahelises osas. (Karolyi *et al.*, 2019, „Turopolje Pig“, avaldatud teoses „European Local Pig Breeds – diversity and Performance“ (Euroopa kohalikud seatõud – mitmekesisus ja tulemusnäitajad), projekti TREASURE uuring (M. Čandek-Potokar, R. Nieto Linan (toim.), IntechOpen, lk 271–274).

Tulenevalt sigade kõrgemast tapavanusest ja välitingimustes kasvamisega kaasnevast suuremast kehalisest aktiivsusest on nende liha harilikult sealihaga võrreldes tumedam ja punakam, tekstuurilt tihkem ja vähema pinnaeritise ja neil puuduvad nn PSE-tunnused (kahvatu, pehme ja mahla eritav), mis on sageli täheldatavad stressitundlike genotüüpide puhul geenimutatsioonide tõttu, mida kõnealuste tõugude kohta ei ole registreeritud. Seda kinnitavad uuringud, millest nähtub, et liha pH (pikima seljalihase mõõdu põhjal) on sealihaga normaalkvaliteedile vastavates piirides (pH1 > 6,0 ja pH2 vahemikus 5,5–6,1) ning liha värvus vahemikus CIE * < 50 ja CIE a* > 15.

Turopolje sea liha on alati olnud kõrgelt hinnatud ja seda peetakse sageli teiste seatõugude lihast paremaks; Ritzoffy (1931) hinnangul tuleneb Turopolje sea liha parem kvaliteet, peenem kiud, iseloomulik värvus ja maitse Vahemere tõugu sea geenide mõjust. Hiljutised teadusuuringud on kinnitanud, et Turopolje sea lihaskiud on tööstuslikult kasvatatavate seatõugude ristandite omadega võrreldes peenemad (väiksema läbimõõduga) (Đikić *et al.*, 2010, „Biological characteristics of Turopolje pig breed as factors in renewing and preservation of population“ (Turopolje seatõu bioloogilised omadused kui populatsiooni uuendamise ja säilitamise tegurid), Stočarstvo 64 (2–4), lk 86.

Avalik huvi Turopolje sea vastu on säilinud tänapäevani, millele leiab tõendust paljudest trükimeediaväljaannetest ja elektroonilistest meediakanalistest. Tarbijaeelistuste uuring kinnitas, et Horvaatia tarbijad on üldiselt Turopolje seast teadlikud (89,5 % vastanutest) ning hindavad sellest saadava liha ja valmistatavate toodete kvaliteeti, seejuures peab peaaegu pool kõigist vastanutest (47 %) ja enamik kohalikest vastajatest (55–57 %) neid paremaks kui kaasaegset tõugu sigadest saadavat liha ja valmistatavaid tooteid (lisa 5.4, Cerjak, 2019, „Znanje i preferencije potrošača prema turopoljskoj svinji i proizvodima od turopoljske svinje“ [Turopolje siga ja sellest valmistatud tooted: tarbijate teadlikkus ja eelistused], Zagrebi Põllumajandusülikool, lk 1–40).

Geograafilise piirkonna ja toote vaheline põhjuslik seos

Toote „Meso turopoljske svinje“ kaitse põhineb lihale eriomasel kvaliteedil, mis tuleneb sigade geneetilisest baasist, nende pidamise ja söötmise viisist ning tapavanusest.

Pokuplje ja Posavina geograafiline asukoht ja pinnamood ning nende madalikumetsade ökosüsteemidele iseloomulikud kliima- ja biootilised tegurid soodustasid seakasvatuse varajast arengut Turopolje piirkonnas, mille elanikud on olnud suurepäraseid seakasvatajad juba ammustest aegadest. Turopolje siga, mis kuulub Euroopa vanemate seatõugude hulka, arenes välja ilma märkimisväärse välismõjuta ja pika ajaperioodi jooksul, mil tõug genotüübi ja keskkonna püsiva vastastikmõju toimele piirkonna looduslike tingimustega kohanes ja sealsetest loodusandidest toituma hakkas. Ilmaolude ja haiguste suhtes vastupidavad vähenõudlikud sead, kes suudavad omale ise toitu leida, on alati olnud võimelised elama vabas õhus, mistõttu on nad veetnud suurema osa aastast metsas karjas, tarbides toiduenergia allikana peamiselt rohtu ja tammetõrusid ning rahuldades oma valguvajadust väljatuhnitud toidu abil. Niisugust vähese sisendiga tehnoloogiat (söötmis- ja pidamislahendused), mille puhul kasutatakse täielikult loodusvarasid, rakendatakse selle tõu kasvatamisel tänapäevani.

Aretusmeetod, mis hõlmab vabapidamist metsades ja karjamaadel ning söötmist looduslikult kättesaadava toiduga, ning tõule iseloomulikud omadused, nagu tugevus, aeglane kaalutõus ning kompenseeriva kasvamise ja rasvakogumisvõime, samuti asjaolu, et intensiivmeetodil põhinevat valikut ega märkimisväärset ristamist pole toimunud – kõik see on kujundanud Turopolje sea kasvuomadusi, mis mõjutavad otseselt kehakude arengut ja tootele „Meso kalopoljske svinje“ eriomaste tunnuste teket. Asjaolu, et sigu peetakse väljas, sigade suurem lihasaktiivsus ning nuumsigade kõrgem tapavanus toovad kaasa lihaste suurema pigmendikoguse, mis annab lihale tumedama ja punakama värvuse. Liha ja peekoni värvus on tänu mitmekesisemale toiduvalikule ning looduslike antioksüdantide ja kudede omaduste püsimist soodustavate muude ainete tarbimisele ka püsivam. Tulenevalt lihaskiudude väiksemast läbimõõdust on liha peenema tekstuuriga. Liha on ka tihke ja ilma pinnaeritiseta. Samas toob kevade ja suve aeglasemale kasvule järgnev sügisene kompenseeriv kasvamine ja energiarikas menüü aretuse viimastes etappides väikese lihaskasvu potentsiaaliga tõugude puhul, nagu Turopolje sead, kaasa rasvkoe kiire moodustumise. Seetõttu on Turopolje sea liha loomuldasu suurema rasvasisaldusega (eriti nahaaluses ja lihastevahelises osas), mistõttu on liha küpsetatuna konsistentsilt elastne ja mahlane, täidlase maitse ning sulanud liharasvast tuleneva erilise lõhnaga.

Tänu loomade välitingimustes kasvatamisele ja liha kõrgele kvaliteedile leiab enamik tänapäeva tarbijaid, eriti aga kohalikke tarbijaid, et Turopolje sea liha on tavalisest sealihast parem ja suurema turuväärtusega.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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