

V.

(Objave)

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2023/C 199/08)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Meso turopoljske svinje”**EU br.: PDO-HR-02858 — 2.8.2022.****ZOI (X) ZOZP ()****1. Naziv [ZOI-ja ili ZOZP-a]**

„Meso turopoljske svinje”

2. Država članica ili treća zemlja

Republika Hrvatska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 1.1. Svježe meso (i nusproizvodi klanja)

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Meso turopoljske svinje” je svježe meso i ostali jestivi dijelovi svinjskog trupa muških kastrata i ženskih životinja autohtone turopoljske pasmine turopoljska svinja, koje su rođene, uzgojene i zaklane u zemljopisnom području definiranom u točki 4.

„Meso turopoljske svinje” na tržište se stavlja svježe ili zamrznuto kao klaonički obrađene svinjske polovice, dijelovi polovica s kostima (osnovni dijelovi) te kao iskošteno meso bez kosti (komadno ili narezano, u rinfuzi ili zapakirano).

Dob svinja pri klanju iznosi najmanje 12 mjeseci. Mogu se koristiti samo klaonički obrađeni svinjski trupovi T1 (utovljene svinje) i T2 (utovljene svinje većih završnih masa) kategorije. Minimalna debljina leđne slanine izmjerena iznad *m. gluteus medius* prema ZP-metodi dvije točke mora iznositi 30 mm.

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

pH vrijednost mesa (mjereno u *m. longissimus dorsi*) nalazi se u granicama normalne kakvoće svinjskog mesa (pH1 > 6,0 i pH2 između 5,5 i 6,1), uz boju mesa CIE L* < 50 i a* > 15.

„Meso turopoljske svinje” je tamnije i crvenije boje, kompaktnije mišićne teksture i s manje površinskog sekreta nego kod standardno proizvedene svinjetine. Prirodno ima veći stupanj nakupljanja masnog tkiva, posebice u potkožnom dijelu te između mišića. Ohlađeno masno tkivo je čvrsto, sjajno-bijele boje.

Termički obrađeno meso je pri konzumaciji elastično-sočne konzistencije, punog okusa i specifične arome koju daju otopljene masnoće mesa.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

U razdoblju sisanja prasad je dozvoljeno dohranjivati gotovim krmnim smjesama za odojke s minimalno 18 % sirovih bjelančevina, od trećeg tjedna starosti pa do 10-ak dana iza odbića, odnosno s minimalno 16 % sirovih bjelančevina do ulaska u tov. Nakon odbića do početka tova u hranidbi prasadi mogu se koristiti i krmne mješavine proizvedene na gospodarstvu, čiju osnovu (minimalno 70 %) čine žitarice (kukuruz, ječam, pšenica, tritikale) uz dodatak proteinskih i vitaminsko-mineralnih krmiva nužnih za balansirani obrok. Hranidba je obročna, a prasad mora uvijek na raspolaganju imati dovoljne količine svježe i pitke vode. Tijekom uzgoja prasadi treba osigurati pristup voluminoznim krmivima.

Tov započinje od 4. mjeseca do 6. mjeseca starosti. Svinje u tovu hrane se djelomično travom i drugim lokalno dostupnim prirodnim izvorima hrane (zeljasto bilje, plodovi drveća, divlje voće, korijenje, gomolji, gljive, kukci, gliste, pužići, školjke i dr.) koje pronalaze na ispaši i rovanjem, uz dnevni dodatak krmiva za dopunu tova. Koncentratnu dopunu minimalno 75 % moraju činiti žitarice uz dodatak proteinskih i vitaminsko-mineralnih krmiva nužnih za balansirani obrok (min. 12 % sirovih bjelančevina). Maksimalni dnevni unos ovakve prihrane ograničen je na 2 % žive mase životinje, ili iznimno do 3 % u slučajevima elementarnih nepogoda (suše, poplave, tuče i sl.) kada nije moguće napasivanje. Tovljenicima na raspolaganju mora biti dopunska voluminozna krma (svježa lucerna i sijeno lucerne, djetelinsko-travne smjese, sjenaže, bundeva, repa, kupusnjače, krumpir, koprive, voće i povrće, pšenične posije, repini rezanci) koja se daje do sitosti.

Sva krmiva za prihranu, izuzev onih za koje se zbog lokalnih ograničenja ne može osigurati dovoljna količina (dodatni proteini, minerali i vitamini), ili ih zbog elementarnih nepogoda nije moguće lokalno proizvesti, moraju potjecati iz zemljopisnog područja proizvodnje. Iznimno, ukoliko dođe do elementarnih nepogoda (suše, poplave, tuče) zbog kojih na definiranom području nije moguće proizvesti potrebna krmiva, dozvoljena je kupnja istovrsne hrane i iz drugih područja, što posjednik mora dokazati odgovarajućom dokumentacijom. Maksimalna količina hrane koja može potjecati izvan zemljopisnog područja navedenog u točki 4. ne smije iznositi više od 50 % suhe tvari na godišnjoj razini.

3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Unutar zemljopisnog područja navedenog u točki 4. moraju se odvijati sve faze proizvodnje proizvoda „Meso turopoljske svinje” uključujući prasenje, uzgoj, tov i klanje svinja.

Rasplodna grla iznimno mogu potjecati i izvan navedenog područja kada za to postoje opravdani zootehnički zahtjevi (npr. osvježavanje krvi).

Svi registrirani odnosno odobreni objekti koji sudjeluju u lancu proizvodnje proizvoda „Meso turopoljske svinje” (farme i klaonice) moraju se nalaziti unutar navedenog zemljopisnog područja.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

„Meso turopoljske svinje” može se prodavati kao ohlađeno (svježe) ili smrznuto meso, komadno ili narezano, u rinfuzi ili zapakirano.

3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Pri stavljanju u promet u obliku svinjskih polovica i osnovnih dijelova, kao i svih vrsta maloprodajnih pakovina, oznaka proizvoda mora, osim podataka određenih zakonskom regulativom, sadržavati i naziv oznake izvornosti i zajednički znak „Meso turopoljske svinje”.

Grafički prikaz zajedničkog znaka:



Pravo na uporabu zajedničkog znaka „Meso turopoljske svinje” pod jednakim uvjetima imaju svi korisnici oznake koji na tržište stavljaju proizvod koji je sukladan specifikaciji proizvoda.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje proizvodnje proizvoda „Meso turopoljske svinje” ograničeno je na područje kontinentalne Hrvatske, koje obuhvaća 13 županija i grad Zagreb. Nalazi se isključivo unutar administrativnih granica gradova i općina slijedećih županija: Zagrebačka, Sisačko-moslavačka, Varaždinska, Vukovarsko-srijemska, Osječko-baranjska, Brodsko-posavska, Požeško-slavonska, Virovitičko-podravska, Bjelovarsko-bilogorska, Koprivničko-križevačka, Međimurska, Krapinsko-zagorska, Karlovačka te grada Zagreba.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Posebnosti zemljopisnog područja

Turopoljska svinja potječe iz područja Turopolja, koje u reljefno-geografskom pogledu predstavlja ravnicu smještenu na aluvijalnoj ploči između Posavine (močvarne nizine uz rijeku Savu) na sjeveru i Vukomeričkih gorica (niskog uravnjenog gorja) na jugu. Turopoljskom nizinom teče rijeka Odra i njezine pritoke koje zbog nepropusnosti okolnih terena (teška minerogeno-močvarna glejna tla) za visokih proljetnih i jesenjih vodostaja redovito poplavljaju depresije.

Od biljnih zajednica na ovom području najznačajnije su sastojine hrasta lužnjaka (*Quercus robur*) i močvarne livade busike (*Deschampsietum caespitosae*).

Kao i najveći dio kontinentalne Hrvatske tako i ovo područje ima umjereno toplu vlažnu klimu. Središnja godišnja temperatura zraka iznosi 10,2 °C, godišnje padne 893 mm oborina, a prosječna relativna vlaga zraka iznosi 78,6 %. Prosječna temperatura zraka tijekom vegetacijskog razdoblja (travanj–rujan) iznosi 16,7 °C. Za šumsku vegetaciju značajno je da je raspored oborina ravnomjeran tijekom godine te da tijekom vegetacijskog razdoblja padne preko 50 % oborina. Zima je oborinama najsiromašnija. Slične klimatske i reljefne značajke koje oblikuju velika šumska područja i pašnjačke površine u naplavnim nizinama uz rijeke karakteristične su i za ostala područja kontinentalne Hrvatske u koja se proširio uzgoj turopoljske svinje.

Bogatstvo šume, naročito hrasta, brojni vodotoci i umjerena klima Turopolja oduvijek su pogodovali razvoju svinjogojstva. Uzgoj turopoljskih svinja stoljećima je bio značajan za egzistenciju lokalnih stanovnika, od pamtivijeka vrsnih svinjogojaca. Dugu tradiciju uzgoja svinja na ovim prostorima dokazuje bogata pisana građa, poglavito razne naredbe, odluke i zapisi u kojima se spominju istaknuti uzgajivači svinja, uvjeti držanja svinja u šumi, reguliraju naknade za tov ili propisuju kazne za krađu svinja, a koje već od 1352. godine u kontinuitetu nalazimo u općinskim registrima, povijesnim zapisima i drugim lokalnim literaturnim izvorima.

U drugoj polovici IX. stoljeća i prvoj polovici XX. stoljeća uzgojno područje turopoljske svinje proširilo se iz Turopolja prema Sisku i Draganiću, a kasnije i na dio Slavonije i Podravine dospjevši sve do granica Mađarske i time je turopoljska svinja postala najraširenija pasmina svinje u Hrvatskoj. Primjerice, 1921. godine uzgajalo se oko 85 000 grla turopoljske svinje, od čega se dio izvezlo.

Tranzicijom iz ekstenzivnog u intenzivno svinjogojstvo sredinom 20. stoljeća turopoljska pasmina gubi gospodarski značaj te gotovo izumire. Revitalizacija uzgoja započinje 1996. godine, od kada se pasmina nalazi u državnom programu obnove i *in situ* zaštite.

Zbog inferiornih proizvodnih svojstava u odnosu na druge pasmine, autohtona turopoljska svinja danas je rijetka te se gotovo isključivo uzgaja u zemljopisnom području definiranom u točki 4. U navedenom području uzgoj se i dalje provodi tradicionalnom lokalnom tehnologijom niskog inputa, koja je razvijena u prošlosti držanjem turopoljskih svinja na otvorenom u ekosustavu poplavnih šuma i močvarnih livada. Pri ovakvom uzgoju svinje sporo rastu te se slobodno kreću i hrane travom i drugim dostupnim prirodnim krmivima (zeljasto bilje, žir i drugi plodovi drveća, divlje voće, korijenje, gomolji, gljive, kukci, gliste, pužiči, školjke i dr.) koje same pronalaze na ispaši i rovanjem, uz minimalnu prihranu koncentriranim krmivima.

Tehnologija niskog inputa u uzgoju turopoljskih svinja na otvorenom svojstvena je samo za zemljopisno područje definirano u točki 4., gdje se primjenjuje već stoljećima. Izvan navedenog područja uzgoj svinja je intenzivniji uz veći udio krmnih smjesa u hranidbi, manjak kretanja i nedostatak prirodnih izvora hrane, što se nepovoljno odražava na karakteristike mesa turopoljskih svinja, poglavito boju i strukturu, te okus i aromu mesa.

Posebnosti proizvoda

Smatra se da je turopoljska svinja nastala tijekom ranog srednjeg vijeka križanjem lokalno udomaćene svinje čiji je izvorni oblik bio sredozemna divlja svinja (*Sus mediteraneus*) i šiške – izravnog potomka europske divlje svinje (*Sus scrofa ferus*), koju u ove krajeve sa sobom dovode novopridošla slavenska plemena. Nastala svinja bila je prilagodljiva i otporna na vremenske uvijete i bolesti te se odlično uklopila u ekosistem Turopolja. Razvoj pasmine tekao je lokalno bez značajnijih vanjskih upliva, zbog čega turopoljska pasmina danas pokazuje jasnu genetsku distancu u odnosu na pasmine svinja iz bližeg i daljeg okruženja.

Tovljenike turopoljske pasmine karakterizira sporija brzina rasta i kraći trup s manjim udjelom mesa u usporedbi s drugim pasminama svinja, dok je nakupljanje masnog tkiva, posebice potkožno te između mišića, znatno veće. (Karolyi i suradnici, 2019.: Turopolje Pig (Turopoljska svinja). U: *European Local Pig Breeds - Diversity and Performance. A study of project TREASURE* (Čandek-Potokar M., Nieto Linan R. (ur.), IntechOpen, str. 271.–274.).

Zbog više dobi pri klanju te veće fizičke aktivnosti svinja tijekom boravka na otvorenom meso je tamnije i crvenije boje, kompaktnije mišićne teksture s manje površinskog sekreta nego kod standardno proizvedene svinjetine i bez tzv. „BMV” (blijedo, meko, vodenasto) karakteristika koje se često pojavljuju kod stresno osjetljivih genotipova uslijed genskih mutacija, dok u ove pasmine nisu zabilježene. Navedeno potvrđuju provedena istraživanja koja su pokazala da se pH vrijednost mesa (mjereno u *m. longissimus dorsi*) nalazi u granicama normalne kakvoće svinjskog mesa (pH1 > 6,0 i pH2 između 5,5 i 6,1), uz boju mesa CIE L* < 50 i a* > 15.

Meso turopoljske svinje oduvijek je bilo posebno cijenjeno i često smatrano boljim od mesa drugih pasmina svinja, a bolju kvalitetu, finije vlakno i svojstvenu boju i okus mesa turopoljske svinje, Ritzoffy (1931.) pripisuje uplivu mediteranske krvi. Novija znanstvena istraživanja potvrdila su finoću (manji promjer) mišićnih vlakana u mesu turopoljskih svinja u odnosu na industrijske križance svinja (Đikić i suradnici, 2010.: *Biological characteristics of Turopolje pig breed as factors in renewing and preservation of population*. Stočarstvo 64 (2–4), str. 86.).

Zanimanje javnosti za turopoljskom svinjom prisutno je i danas, o čemu svjedoče brojni tiskani i elektronički mediji, a provedeno istraživanje potrošačkih preferencija potvrdilo je da domaći potrošači mahom poznaju turopoljsku svinju (89,5 % ispitanika) i prepoznaju kvalitetu njezina mesa i proizvoda te ih gotovo polovina (47 %), a na lokalnoj razini i većina (55–57 % ispitanika), smatra boljim od mesa i proizvoda od modernih pasmina svinja (Prilog 5.4., Cerjak 2019.: Znanje i preferencije potrošača prema turopoljskoj svinji i proizvodima od turopoljske svinje, Agronomski fakultet Zagreb, str. 1.–40.).

Uzročno-posljedična povezanost zemljopisnog područja i proizvoda

Zaštita proizvoda „Meso turopoljske svinje” temelji se na specifičnoj kvaliteti mesa koja je rezultat genetske osnove te načina držanja i hranidbe svinja, kao i dobi svinja pri klanju.

Reljefno-geografski, klimatski i biotički čimbenici nizinskih šumskih ekosustava Pokuplja i Posavine pogodovali su ranom razvoju svinjogojstva na području Turopolja, čiji su stanovnici od pamtivijeka vrsni svinjogojci. Razvitak turopoljske svinje, kao jedne od najstarijih europskih pasmina svinja, tekao je bez značajnijih vanjskih upliva kroz dugi vremenski period u kojem je kontinuirana interakcija genotipa i okoliša pasminu prilagodila iskorištavanju prirodnih resursa. Otporna na vremenske nepogode i bolesti, skromnih zahtjeva i sposobna za samostalno pronalaženje hrane, oduvijek je mogla preživjeti na otvorenom, zbog čega su svinje veći dio godine provodile u šumi na paši, gdje su kao glavni energetske izvor hrane imale pašu i žir, dok su sva bjelančevinasta krmiva nalazile rovanjem. Tehnologija niskog inputa (prihrana i smještajni kapaciteti) uz iskorištavanje prirodnih resursa održala se u uzgoju ove pasmine do danas.

Način uzgoja, koji uključuje slobodno napasivanje po šumama i pašnjacima i hranidbu prirodno dostupnim izvorima hrane, te prirodene pasminske odlike poput robusnosti, sporog prirasta i sposobnosti kompenzatornog rasta i nakupljanja masti, kao i izostanak intenzivne selekcije i većeg križanja s drugim pasminama, zajednički oblikuju značajke rasta turopoljskih svinja koje izravno utječu na razvoj tjelesnih tkiva i posebne karakteristike „Mesa turopoljske svinje”. Tako boravak na otvorenom i veća aktivnost mišića uz višu dob tovljenika pri klanju uzrokuju jače nakupljanje mišićnog pigmenta, što ima za posljedicu razvoj tamnije i crvenije boje mesa. Boja mesa i slanine ujedno je i održivija zbog raznovrsnijeg izbora hrane i unosa prirodnih antioksidanta i drugih tvari koje pomažu stabilizaciju tkiva. Manji promjer mišićnih vlakana uvjetuje finiju teksturu mesa, koje je pritom kompaktno i bez površinskog iscjetka. Istodobno, kompenzatorni rast prisutan u završnim fazama uzgoja u doba jesenje energetske bogate prehrane nakon slabijeg rasta tijekom proljeća i ljeta, kod pasmina s niskim potencijalom za rast mišića kakva je turopoljska, vodi ka brzom razvoju adipoznog tkiva. Stoga meso turopoljskih svinja prirodno ima veći stupanj nakupljanja masnog tkiva, posebice u potkožnom dijelu te među-mišićno, zbog čega je termički obrađeno meso pri konzumaciji elastično-sočne konzistencije, punog okusa i specifične arome koju daju otopljene masnoće mesa.

Zbog uzgoja na otvorenom i kvalitete mesa većina današnjih potrošača, posebice onih lokalnih, smatra meso turopoljske svinje boljim i tržišno vrijednijim u odnosu na standardnu svinjetinu.

Upućivanje na objavu specifikacije

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