

V

(Bekendmakingen)

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2023/C 199/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

“Meso turopoljske svinje”**EU-nr.: PDO-HR-02858 — 2.8.2022****BOB (X) BGA ()****1. Naam/Namen [van de BOB of de BGA]**

“Meso turopoljske svinje”

2. Lidstaat of derde land

Republiek Kroatië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**3.1. Productcategorie**

Klasse 1.1. Vers vlees (en vers slachtafval)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Onder “Meso turopoljske svinje” wordt verstaan het verse vlees en andere eetbare delen van het karkas van gecasteerde mannelijke varkens en van vrouwelijke varkens van het autochtone ras Turopolje die in het in punt 4 omschreven geografische gebied zijn geboren, opgefokt en geslacht.

“Meso turopoljske svinje” wordt vers of in bevroren toestand in de handel gebracht, in de vorm van ontdarmde halve karkassen, delen van halve karkassen met been (eerste deelstukken) of ontbeend vlees (per stuk of in plakjes, in bulk of verpakt).

De leeftijd van de varkens bij het slachten is ten minste twaalf maanden. Alleen ontdarmde karkassen van de categorieën T1 (vetgemeste varkens) en T2 (vetgemeste varkens met een hoger eindgewicht) mogen worden gebruikt. De minimumdikte van het rugvet gemeten over de M. gluteus medius volgens de ZP-methode (tweepuntsmethode) moet 30 mm zijn.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

De pH-waarde van het vlees (gemeten op de M. longissimus dorsi) moet binnen de grenzen van de normale kwaliteit voor varkensvlees liggen (pH1 > 6,0 en pH2 tussen 5,5 en 6,1), met een vleeskleur van CIE L* < 50 en CIE a* > 15.

“Meso turopoljske svinje” heeft een donkerdere, rodere kleur, een compactere spiertextuur en minder uitwendige secretie dan standaardvarkensvlees. Het product wordt gekenmerkt door een aangeboren hogere mate van vetophoping, vooral in het onderhuidse gedeelte en tussen de spieren. Het afgekoelde vetweefsel is stevig en glanzend wit van kleur.

Bij consumptie heeft het gekookte vlees een elastische, sappige consistentie, een volle smaak en het specifieke aroma van gesmolten vet van vlees.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Tijdens de zoogperiode, vanaf de leeftijd van 3 weken tot ongeveer 10 dagen na het spenen, kunnen de biggen worden gevoed met een kant-en-klaar mengvoeder voor speenvarkens met minimaal 18 % ruw eiwit, en vervolgens met minimaal 16 % ruw eiwit tot het vetmesten begint. Na het spenen, en tot het vetmesten begint, mogen voor het voederen van de biggen ook op het bedrijf zelf geproduceerde mengvoeders worden gebruikt, waarvan de basis (minimaal 70 %) moet bestaan uit granen (maïs, gerst, tarwe, tritica), aangevuld met een eiwit- en vitaminen/mineralensupplement dat nodig is voor een evenwichtig dieet. De biggen krijgen maaltijden, en vers drinkwater moet te allen tijde in voldoende mate beschikbaar zijn. Tijdens het opfokken moeten de biggen toegang hebben tot ruwvoedergewassen.

Het vetmesten begint vanaf de leeftijd van vier tot zes maanden. Tijdens het vetmesten voeden de varkens zich met een mix van gras en andere natuurlijke voedselbronnen die lokaal beschikbaar zijn (kruiden, boomvruchten, wilde vruchten, wortels, knollen, paddenstoelen, insecten, wormen, slakken, schelpen enz.), die ze vinden door te grazen en te wroeten, aangevuld met een dagelijks voedersupplement. Ten minste 75 % van het geconcentreerd supplement moet bestaan uit granen, met een eiwit- en vitamine/mineralensupplement dat nodig is voor een evenwichtig dieet (minimaal 12 % ruw eiwit). De maximale dagelijkse inname van dat voer moet beperkt blijven tot 2 % van het levend gewicht van het dier, of in uitzonderlijke gevallen, bij natuurrampen (droogte, overstromingen, hagelbuien enz.), wanneer grazen niet mogelijk is, tot 3 %. Voor de vleesvarkens moet een supplement van ruwvoeder beschikbaar zijn: verse luzerne en luzernehooi, klaver/grasmengsels, voordrooghooi, pompoen, rapen, koolsoorten, aardappelen, brandnetels, groenten en fruit, tarwezemelen en bietenpulp.

Alle diervoeders — behalve diervoeders waarvan het niet mogelijk is voldoende hoeveelheid te produceren (eiwit- en vitaminen/mineralensupplementen) als gevolg van lokale beperkingen, of die niet lokaal kunnen worden ingekocht vanwege natuurrampen — moeten afkomstig zijn uit het geografische productiegebied. Bij wijze van uitzondering mag in geval van natuurrampen (droogte, overstromingen, hagelbuien) die de productie van het benodigde voeder in het afgebakende gebied verhinderen, hetzelfde type voeder worden betrokken uit andere gebieden, waarvoor de eigenaar documentair bewijs moet overleggen. De maximumhoeveelheid diervoeders die van buiten het in punt 4 bedoelde geografische gebied mag komen, mag op jaarbasis niet meer dan 50 % van de droge stof bedragen.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle stadia van de productie van “Meso turopoljske svinje”, met inbegrip van het werpen, het opfokken, het vetmesten en het slachten van de varkens, moeten plaatsvinden in het in punt 4 bedoelde geografische gebied.

Bij wijze van uitzondering, indien daar gerechtvaardigde zoötechnische redenen voor bestaan (bv. bloedverversing), mogen fokdieren afkomstig zijn van buiten het afgebakende gebied.

Alle geregistreerde of erkende inrichtingen die onderdeel zijn van de productieketen van “Meso turopoljske svinje” (agrarische bedrijven en slachthuizen) moeten zich in het afgebakende geografische gebied bevinden.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

“Meso turopoljske svinje” mag worden verkocht als gekoeld (vers) of bevroren vlees, per stuk of in plakjes, in bulk of verpakt.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Bij het in de handel brengen van het product in de vorm van halve karkassen of eerste deelstukken, en voor alle soorten detailhandelsverpakkingen, geldt dat op het etiket van het product, naast de wettelijk vastgestelde gegevens, ook de naam van de oorsprongsbenaming en het gemeenschappelijke symbool voor “Meso turopoljske svinje” moeten worden weergegeven.

Illustratie van het gemeenschappelijk symbool:



Alle gebruikers van de oorsprongsbenaming “Meso turopoljske svinje” die een product in de handel brengen dat in overeenstemming is met het productdossier hebben het recht om, onder dezelfde voorwaarden, het gemeenschappelijke symbool te gebruiken.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productiegebied van “Meso turopoljske svinje” bevindt zich in continentaal Kroatië, dat bestaat uit 13 provincies en de stad Zagreb. Het productiegebied is gelegen binnen de administratieve grenzen van de steden en gemeenten van de volgende provincies: Zagreb, Sisak-Moslavina, Varaždin, Vukovar-Syrmia, Osijek-Baranja, Slavonski Brod-Posavina, Požega-Slavonia, Virovitica-Podravina, Bjelovar-Bilogora, Koprivnica-Križevci, Međimurje, Krapina-Zagorje, Karlovac, en de stad Zagreb.

5. Verband met het geografische gebied

Specificiteit van het geografisch gebied

Het varkensras Turopolje vindt zijn oorsprong in Turopolje, een vlakte die is gelegen op een alluviale plaat tussen Posavina (moerassig laagland langs de rivier de Sava) in het noorden en de Vukomerić-heuvels (een lage, vlakke bergketen) in het zuiden. De Turopolje-vlakte wordt doorkruist door de rivier de Odra en zijrivieren daarvan, die regelmatig de lager gelegen gebieden overspoelen vanwege de impermeabiliteit van de omliggende bodems (zware minerogene/moerassige kleigronden) in geval van hoge voor- en najaarswaterstanden.

De voornaamste plantengemeenschappen in dit gebied zijn eikenbossen (van de gewone zomereik, de *Quercus robur*) en moerassige weiden van ruwe smeie (*Deschampsietum caespitosae*).

Zoals het grootste deel van continentaal Kroatië, heeft dit gebied een gematigd warm, nat klimaat. De gemiddelde jaarlijkse luchttemperatuur is 10,2 °C, de jaarlijkse neerslag bedraagt 893 mm en de gemiddelde relatieve vochtigheid is 78,6 %. De gemiddelde luchttemperatuur tijdens de vegetatieperiode (april-september) is 16,7 °C. Voor bosvegetatie is het belangrijk dat de neerslag gelijkmatig over het jaar is verdeeld en dat meer dan 50 % van de neerslag valt tijdens de vegetatieperiode. De neerslag is het laagst in de winter. De klimatologische en terreinkenmerken van de grote beboste gebieden en weidegronden in de uiterwaarden langs de rivieren zijn ook kenmerkend voor de andere gebieden van continentaal Kroatië waarnaar de Turopolje-varkenshouderij zich heeft verspreid.

De alomtegenwoordige bosgebieden, met name eikenbossen, de vele waterlopen en het gematigde klimaat van Turopolje zijn altijd gunstig geweest voor de ontwikkeling van de varkenshouderij. Al eeuwenlang is het houden van Turopolje-varkens belangrijk voor het levensonderhoud van de lokale bevolking, die sinds mensenheugenis uitstekende varkensfokkers zijn. De lange varkenshouderijtraditie in dit gebied blijkt ook uit een grote hoeveelheid schriftelijk materiaal — met name diverse decreten, besluiten en documenten waarin prominente varkenshouders en de voorwaarden voor het houden van varkens in het bos worden vermeld, mestgelden zijn gereguleerd of boetes worden opgelegd voor varkensdiefstal — die zijn gevonden in gemeentelijke registers, historische verslagen en andere lokale literaire bronnen die teruggaan tot het jaar 1352.

In de tweede helft van de 19e eeuw en de eerste helft van de 20e eeuw breidde het gebied waar het Turopolje-varken werd gefokt zich uit van Turopolje naar Sisak en Draganić en later ook naar een deel van Slavonië en Podravina dat zich uitstrekt tot aan de Hongaarse grens, waardoor het Turopolje-varken het meest wijdverspreide varkensras in Kroatië werd. Zo werden er in 1921 circa 85 000 Turopolje-varkens gefokt, waarvan een klein gedeelte voor de export.

Met de overgang van extensieve naar intensieve varkenshouderij halverwege de 20e eeuw verloor het Turopolje-varkensras zijn economische belang en stierf het bijna uit. Het fokken van het Turopolje-varkensras werd nieuw leven in geblazen toen het in 1996 werd opgenomen in het staatsprogramma voor plattelandsvernieuwing en -bescherming.

Vanwege de inferieure productiekenmerken in vergelijking met andere rassen zijn autochtone Turopolje-varkens tegenwoordig zeldzaam en worden ze bijna uitsluitend nog gehouden in het in punt 4 omschreven geografische gebied. In dit gebied worden de varkens nog steeds gefokt met behulp van een traditionele, lokale techniek met weinig inputs, die in het verleden is ontwikkeld, door de Turopolje-varkens buiten te houden in een ecosysteem van uiterwaardenbossen en moerassige weidegronden. In dit type varkenshouderij groeien de varkens langzaam, lopen ze vrij rond en voeden ze zich met gras en andere beschikbare natuurlijke voedselbronnen (kruiden, eikels en andere boomvruchten, wilde vruchten, wortels, knollen, paddenstoelen, insecten, wormen, slakken, schelpen enz.), die ze zelf vinden door te grazen en te wroeten, met een minimale aanvulling van krachtvoer.

De buitenhouderij met weinig inputs is uniek voor het in punt 4 omschreven geografische gebied, waar deze techniek al eeuwenlang wordt toegepast. Buiten het geografische gebied is de varkenshouderij intensiever, met een groter aandeel van voedermengsels in het dieet, weinig beweging en een gebrek aan natuurlijke voedselbronnen, wat de kenmerken van het vlees van Turopolje-varkens nadelig beïnvloedt, met name de kleur en structuur, maar ook de smaak en het aroma ervan.

Specificiteit van het product

Het Turopolje-varken is vermoedelijk in de vroege middeleeuwen ontstaan als kruising tussen een lokaal gedomesticeerd varken dat afstamde van het mediterrane everzwijn (*Sus mediterraneus*) en een varken van het ras Šiška, een directe afstammeling van het Europese everzwijn (*Sus scrofa ferus*), dat de nieuw aangekomen Slavische stammen hadden meegebracht naar de regio. Het resulterende varken paste zich aan en was bestand tegen de lokale weersomstandigheden en ziekten en gedijde zeer goed in het ecosysteem van Turopolje. Het ras werd lokaal verder ontwikkeld, zonder significante externe invloeden, reden waarom het Turopolje-ras vandaag de dag een duidelijke genetische afstand tot varkensrassen van elders vertoont.

Vleesvarkens van het Turopolje-ras worden gekenmerkt door een lagere groeisnelheid en een korter karkas met een kleiner percentage vlees dan andere varkensrassen, terwijl de ophoping van vet, vooral in het onderhuidse deel en tussen de spieren, aanzienlijk hoger is (Karolyi et al., 2019: "Turopolje Pig", in: *European Local Pig Breeds — Diversity and Performance. A study of project TREASURE* (Europese lokale varkensrassen — diversiteit en prestaties. Een studie van het project TREASURE) (Čandek-Potokar, M., Nieto Linan, R. (ed.), IntechOpen, blz. 271-274).

Vanwege hun hogere leeftijd bij het slachten en hun grotere fysieke activiteit in de buitenlucht, heeft het vlees van de varkens een donkerdere, rodere kleur, een compactere spiertextuur en minder uitwendige secretie dan standaardvarkensvlees, zonder de zogenaamde PSE-kenmerken (PSE: *pale, soft and exudative* — bleek en slap met slechte waterbinding) die vaak voorkomen in stressgevoelige genotypen ten gevolge van genmutaties, die niet zijn geregistreerd in deze rassen. Dit is bevestigd in studies die hebben aangetoond dat de pH van het vlees (gemeten op de M. longissimus dorsi) binnen de grenzen van de normale kwaliteit voor varkensvlees ligt (pH1 > 6,0 en pH2 tussen 5,5 en 6,1), met een vleeskleur van CIE L* < 50 en CIE a* > 15.

Het vlees van het Turopolje-varken wordt van oudsher zeer gewaardeerd en wordt vaak beschouwd als superieur aan het vlees van andere varkensrassen; Ritzoffy (1931) schrijft de hogere kwaliteit, de dunnere vezels en de karakteristieke kleur en smaak van het vlees van het Turopolje-varken toe aan de injectie van mediterraan bloed. Recentere wetenschappelijke studies hebben bevestigd dat de spiervezels in het vlees van het Turopolje-varken dunner zijn (kleinere diameter) dan die van industriële kruisingen (Đikić et al., 2010: *Biological characteristics of Turopolje pig breed as factors in renewing and preservation of population* (Biologische kenmerken van Turopolje-varkensras als factoren bij het vernieuwen en behouden van de populatie), Stočarstvo 64 (2-4), blz. 86).

De publieke belangstelling voor het Turopolje-varken houdt tot op de dag van vandaag aan, zoals blijkt uit diverse gedrukte en elektronische media. Een enquête naar de voorkeuren van de consument bevestigde dat Kroatische consumenten over het algemeen bekend zijn met het Turopolje-varken (89,5 % van de respondenten) en de kwaliteit van het vlees en de producten ervan onderkennen, terwijl bijna de helft van alle respondenten (47 %) en de meeste respondenten op lokaal niveau (55-57 %) het vlees van het Turopolje-varken beoordelen als beter dan vlees en producten van moderne varkensrassen (bijlage 5.4, Cerjak 2019: Znanje i preferencije potrošača prema turopoljskoj svinji i proizvodima od turopoljske svinje (Kennis van en voorkeuren voor het Turopolje-varken en producten daarvan bij de consument), Landbouwniversiteit van Zagreb, blz. 1-40).

Verband tussen het geografische gebied en het product

De bescherming van het product “Meso turopoljske svinje” is gestoeld op de specifieke kwaliteit van het vlees, die het gevolg is van de genetische basis, de wijze waarop de varkens worden gehouden en gevoederd en de leeftijd van de varkens bij het slachten.

De geografie en het terrein en de klimatologische en biotische factoren van de laaglandbosecosystemen van Pokuplje en Posavina waren bevorderlijk voor de vroege ontwikkeling van de varkenshouderij in het Turopolje-gebied, waarvan de bewoners al sinds mensenheugenis uitstekende varkensfokkers zijn. Het Turopolje-varken — een van de oudste varkensrassen van Europa — heeft zich ontwikkeld zonder significante externe invloeden, gedurende een lange periode, waarbij de voortdurende interactie tussen genotype en omgeving ertoe leidde dat het ras zich aanpaste aan de beschikbare natuurlijke hulpbronnen in het gebied en deze benutte. De varkens zijn bestand tegen de weersomstandigheden en tegen ziekten, hebben bescheiden behoeften en zijn in staat om zelf voedsel te vinden, en hebben altijd buiten kunnen overleven; daarom brachten ze het grootste deel van het jaar grazend in het bos door om aan hun eiwitbehoeften te voldoen door te wroeten, met gras en eikels als belangrijkste energiebron. Deze techniek met weinig inputs (voeder- en huisvestingscapaciteit) en maximaal gebruik van natuurlijke hulpbronnen wordt tot op de dag van vandaag toegepast bij het houden van dit ras.

De fokmethode, die vrije begrazing in bossen en op weidegronden omvat, d.w.z. voederen met in de natuur beschikbare voedselbronnen, en aangeboren raskenmerken zoals robuustheid, een langzame gewichtstoename en het vermogen tot compenserende groei en vetophoping, samen met het ontbreken van intensieve selectie of betekenisvolle kruisingactiviteiten, zijn bepalend geweest voor de groeikenmerken van het Turopolje-varken, die rechtstreeks van invloed zijn op de ontwikkeling van lichaamsweefsel en voor de specifieke kenmerken van “Meso turopoljske svinje”. Het feit dat de varkens buiten blijven, hun grotere spieractiviteit en de hogere leeftijd van de vleesvarkens bij het slachten, zorgen voor een grotere ophoping van spierpigment, waardoor het vlees een donkerdere, rodere kleur krijgt. De kleur van het vlees en van het spek is ook duurzamer, door het meer gevarieerde dieet en de inname van natuurlijke antioxidanten en andere stoffen die het weefsel helpen stabiliseren. De kleinere diameter van de spiervezels geeft het vlees een fijnere textuur. Het vlees is ook compact, zonder uitwendige secretie. Tegelijkertijd leidt compenserende groei met een energierijk dieet in de laatste stadia van het opfokken tijdens het herfstseizoen, na een tragere groei in de lente en de zomer, tot een snelle ontwikkeling van vetweefsel bij rassen met een laag potentieel voor spiergroei zoals het Turopolje-varken. Bijgevolg heeft het vlees van het Turopolje-varken inherent een hogere mate van vetophoping, vooral in het onderhuidse deel en tussen de spieren, reden waarom het gekookte vlees bij consumptie een elastische, sappige consistentie, een volle smaak en het specifieke aroma van het gesmolten vet van het vlees heeft.

Vanwege de buitenhouderij en de kwaliteit van het vlees beschouwen de meeste moderne consumenten, vooral lokale consumenten, het vlees van het Turopolje-varken als superieur aan standaardvarkensvlees, waardoor zij er ook meer voor willen betalen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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