

V

(Anunțuri)

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2023/C 199/08)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului (*) în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Meso turopoljske svinje”

Nr. UE: PDO-HR-02858 – 2.8.2022

DOP (X) IGP ()

1. Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]

„Meso turopoljske svinje”

2. Statul membru sau țara terță

Republica Croația

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar**3.1. Tipul de produs**

Clasa 1.1. Carne și organe comestibile proaspete

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

„Meso turopoljske svinje” reprezintă carnea proaspătă și alte părți comestibile obținute din carcasa masculilor castrați și a femelelor din rasa autohtonă de porci Turopolje, născuți, crescuți și sacrificați în aria geografică delimitată la punctul 4.

„Meso turopoljske svinje” se comercializează în stare proaspătă sau congelată sub formă de semicarcase fără intestine, părți de semicarcase cu os (bucăți primare) și carne dezosată (la bucată sau feliată, în vrac sau ambalată).

Vârsta porcilor la sacrificare este de cel puțin 12 luni. Pot fi utilizate doar carcace fără intestine din categoriile T1 (porci îngrășați) și T2 (porci îngrășați cu o greutate finală mai mare). Grosimea minimă a grăsimii dorsale măsurată deasupra mușchiului M. gluteus medius în conformitate cu metoda ZP (metoda celor două puncte) trebuie să fie de 30 mm.

(*) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

Valoarea pH-ului cărnii (măsurată la nivelul mușchiului *M. longissimus dorsi*) se încadrează în limitele calității normale pentru carnea de porc (pH1 > 6,0 și pH2 între 5,5 și 6,1), iar culoarea cărnii se situează în spațiul de culoare CIE L* < 50 și CIE a* > 15.

Comparativ cu carnea de porc din producția standard, „Meso turopoljske svinje” are o culoare mai închisă, mai roșiatică, o textură musculară mai compactă și o secreție la suprafață mai redusă. Gradul de acumulare a grăsimii este, în mod inerent, mai ridicat, în special în partea subcutanată și între mușchi. Țesutul adipos răcit este ferm și de culoare albă lucioasă.

Atunci când este consumată, carnea gătită are o consistență elastică, succulentă, plină de gust și o aromă specifică dată de grăsimea topită a cărnii.

3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

În perioada de alăptare, de la vârsta de 3 săptămâni până la aproximativ 10 zile după înțarcare, purceii pot fi hrăniți cu un amestec de hrană pentru animale gata preparat pentru purceii de lapte cu un conținut de proteine brute de minimum 18 %, iar până la începutul etapei de îngrășare, cu un conținut de proteine brute de minimum 16 %. Pentru hrănirea purceilor după înțarcare, până la începutul etapei de îngrășare, se poate utiliza, de asemenea, hrană combinată pentru animale produsă la fermă, bazată (în proporție de cel puțin 70 %) pe cereale (porumb, orz, grâu, tritică), la care se adaugă un supliment de proteine și de vitamine și minerale necesar pentru o alimentație echilibrată. Purceii sunt hrăniți cu șrot și trebuie să aibă în permanență la dispoziție o cantitate suficientă de apă potabilă proaspătă. În perioada de creștere, purceii trebuie să aibă acces la furaje grosiere.

Îngrășarea începe atunci când aceștia au între 4 și 6 luni. Porcii în etapa de îngrășare sunt hrăniți cu un amestec de iarbă și alte surse naturale de hrană disponibile la nivel local (ierburi aromatice, fructe din copaci, fructe sălbatice, rădăcinoase, tuberculi, ciuperci, insecte, viermi, melci, cochilii etc.), pe care le găsesc prin pășunat și scormonit, și primesc zilnic un supliment de hrană pentru animale pentru a intensifica îngrășarea. Cel puțin 75 % din suplimentul concentrat trebuie să fie alcătuit din cereale, la care se adaugă un supliment de proteine și de vitamine și minerale necesar pentru o alimentație echilibrată (minimum 12 % proteine brute). Aportul zilnic maxim al acestei hrane pentru animale este limitat la 2 % din greutatea în viu a animalului sau, în mod excepțional, până la 3 % în caz de dezastre naturale (secete, inundații, furtuni cu grindină etc.), când pășunatul nu este posibil. Porcii pentru îngrășat trebuie să dispună de un supliment de furaje grosiere: lucernă proaspătă și fân de lucernă, amestecuri de trifoi/iarbă, fânețe, dovleci, napi, legume din familia *Brassicaceae*, cartofi, urzici, fructe și legume, tărate de grâu și pulpă de sfeclă.

Toată hrana pentru animale, cu excepția celei care nu poate fi produsă într-o cantitate suficientă (suplimente de proteine, minerale și vitamine) din cauza constrângerilor locale sau care nu poate fi obținută la nivel local din cauza dezastrelor naturale, trebuie să provină din aria geografică de producție. În mod excepțional, în cazul unor dezastre naturale (secete, inundații, furtuni cu grindină) care împiedică producerea hranei pentru animale necesare în aria delimitată, se poate obține același tip de hrană pentru animale din alte zone, fiind necesar, în acest caz, ca proprietarul să prezinte documente justificative. Cantitatea maximă de hrană pentru animale care poate proveni din afara ariei geografice menționate la punctul 4 nu trebuie să depășească 50 % din substanța uscată pe an.

3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Toate etapele producției de „Meso turopoljske svinje”, inclusiv fătutul și creșterea, îngrășarea și sacrificarea porcilor, trebuie să se desfășoare în aria geografică menționată la punctul 4.

În mod excepțional, animalele de reproducție pot proveni din afara ariei delimitate în cazul în care există în acest sens cerințe zootehnice justificate (de exemplu, reîmprospătarea sângelui).

Toate unitățile înregistrate sau autorizate care sunt implicate în lanțul de producție al „Meso turopoljske svinje” (ferme și abatoare) trebuie să fie situate în aria geografică delimitată.

3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată

Produsul „Meso turopoljske svinje” poate fi comercializat sub formă de carne refrigerată (proaspătă) sau congelată, la bucată sau feliată, în vrac sau ambalată.

3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

Atunci când carnea este introdusă pe piață sub formă de semicarcasă și de bucăți primare și pentru toate tipurile de ambalaje utilizate în cazul vânzării cu amănuntul, eticheta produsului trebuie să includă, pe lângă indicațiile prevăzute de legislație, denumirea de origine și simbolul comun pentru „Meso turopoljske svinje”.

Reprezentarea simbolului comun:



Toți utilizatorii denumirii de origine „Meso turopoljske svinje” care introduc pe piață un produs conform cu caietul de sarcini au dreptul de a utiliza simbolul comun, în aceleași condiții.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria de producție a „Meso turopoljske svinje” se limitează la teritoriul Croației continentale, care cuprinde 13 județe și orașul Zagreb. Aria se încadrează exclusiv în limitele administrative ale orașelor și comunelor din următoarele județe: Zagreb, Sisak-Moslavina, Varaždin, Vukovar-Syrmia, Osijek-Baranja, Slavonski Brod-Posavina, Požega-Slavonia, Virovitica-Podravina, Bjelovar-Bilogora, Koprivnica-Križevci, Međimurje, Krapina-Zagorje, Karlovac și orașul Zagreb.

5. Legătura cu aria geografică

Specificitatea ariei geografice

Rasa de porci Turopolje provine din zona Turopolje, care, din punctul de vedere al reliefului și al geografiei, este o câmpie situată pe un platou aluvionar între Posavina (câmpii mlăștinoase de-a lungul râului Sava), la nord, și dealurile Vukomerić (un lanț muntos jos, plat), la sud. Câmpia Turopolje este traversată de râul Odra și de afluenții acestuia, care inundă periodic depresiunile din cauza impermeabilității terenului înconjurător (soluri argiloase bogate în minerale/mlăștinoase), până sunt atinse nivelurile ridicate ale apei de pe timpul primăverii și al verii.

Printre cele mai importante comunități de plante din această zonă se numără stejarul pedunculat (*Quercus robur*) și pajștile mlăștinoase cu smocuri de iarbă (*Deschampsietum caespitosae*).

La fel ca cea mai mare parte a Croației continentale, această zonă are o climă moderată caldă și umedă. Temperatura medie anuală a aerului este de 10,2 °C, cantitatea anuală de precipitații este de 893 mm, iar umiditatea relativă medie este de 78,6 %. Temperatura medie a aerului în perioada de vegetație (aprilie-septembrie) este de 16,7 °C. Pentru vegetația forestieră, este important că precipitațiile sunt distribuite uniform pe tot parcursul anului și că peste 50 % din cantitatea de precipitații se înregistrează în perioada de vegetație. Precipitațiile ajung la cel mai scăzut nivel în timpul iernii. Caracteristici climatice și de relief similare cu cele care modelează suprafețele mari împădurite și pășunile mari situate în zonele inundabile de-a lungul râurilor sunt prezente și în celelalte zone din Croația continentală în care s-a răspândit creșterea porcilor din rasa Turopolje.

Abundența pădurilor, în special a celor de stejar, numeroasele cursuri de apă și climatul temperat din Turopolje au favorizat timp îndelungat dezvoltarea activității de creștere a porcilor. De mai multe secole, creșterea porcilor din rasa Turopolje reprezintă o activitate importantă pentru asigurarea mijloacelor de subsistență ale localnicilor, care sunt, încă din vremuri imemorabile, crescători de porci excelenți. Tradiția îndelungată a creșterii porcilor în această zonă este evidențiată într-o multitudine de materiale scrise (în special, în diverse decrete, decizii și evidențe care menționează crescători importanți de porci și condițiile în care porcii erau ținuți în păduri, reglementează taxele pentru îngrășare sau impun sancțiuni pentru furtul de porci), găsite în registrele municipale, în consemnările istorice și în alte surse literare locale care datează încă din 1352.

În a doua jumătate a secolului al XIX-lea și în prima jumătate a secolului XX, zona în care se creșteau porcii din rasa Turopolje s-a extins de la Turopolje la Sisak și Draganić și, ulterior, la o parte din Slavonia și Podravina până la granița cu Ungaria, rasa Turopolje devenind astfel cea mai răspândită rasă de porci din Croația. De exemplu, în 1921 se creșteau aproximativ 85 000 de porci din rasa Turopolje, unii dintre aceștia fiind destinați exportului.

Odată cu trecerea de la creșterea extensivă a porcilor la cea intensivă la mijlocul secolului XX, rasa de porci Turopolje și-a pierdut importanța economică și aproape că a dispărut. Relansarea ameliorării porcilor a început în 1996, când rasa a fost inclusă în programul național de reinnoire și de protecție *in situ*.

Având în vedere caracteristicile de producție inferioare ale rasei autohtone de porci Turopolje în comparație cu cele ale altor rase, porcii din această rasă sunt întâlniți rar în prezent și sunt crescuți aproape exclusiv în aria geografică delimitată la punctul 4. În această zonă, porcii sunt crescuți în continuare cu ajutorul unei tehnologii tradiționale locale cu consum redus de resurse, care a fost dezvoltată în trecut, prin ținerea porcilor din rasa Turopolje în aer liber, într-un ecosistem de păduri aflate în zone inundabile și de pajiști mlăștinoase. În acest sistem de creștere a porcilor, aceștia cresc lent, umblă liber și se hrănesc cu iarbă și cu alte surse naturale de hrană disponibile (ierburi aromatice, ghinde și alte fructe din copaci, fructe sălbatice, rădăcinoase, tuberculi, ciuperci, insecte, viermi, melci, cochilii etc.), pe care le găesc ei înșiși prin pășunat și scormonit, și primesc un supliment minim de hrană pentru animale concentrată.

Tehnologia cu consum redus de resurse utilizată în creșterea porcilor din rasa Turopolje în aer liber este unică pentru aria geografică delimitată la punctul 4, unde se utilizează de secole. În afara ariei geografice, creșterea porcilor are un caracter mai intensiv, aceasta implicând o proporție mai mare a amestecului de hrană pentru animale în alimentație, mai puțină mișcare și lipsa unor surse naturale de hrană, care afectează caracteristicile cărnii de porc din rasa Turopolje, în special culoarea și textura, precum și gustul și aroma.

Specificitatea produsului

Se consideră că rasa de porci Turopolje a apărut la începutul Evului Mediu prin încrucișarea unui porc domesticit la nivel local, care avea la origine mistrețul mediteranean (*Sus mediterraneus*), cu un porc din rasa Šiška, descendent direct al mistrețului european (*Sus scrofa ferus*), porci pe care triburile slave nou-venite i-au adus în această regiune. Porcul rezultat era adaptabil și rezistent la condițiile meteorologice și la boli și se potrivea extrem de bine cu ecosistemul din Turopolje. Rasa a fost dezvoltată la nivel local, fără nicio influență externă semnificativă, motiv pentru care, în prezent, rasa Turopolje se diferențiază în mod clar, din punct de vedere genetic, de rasele de porci din apropiere și nu numai.

Porcii pentru îngrășat din rasa Turopolje au o rată de creștere mai lentă și o carcasă mai scurtă, cu o proporție mai mică de carne decât alte rase de porci, în timp ce acumularea de grăsime, în special în partea subcutanată și între mușchi, este semnificativ mai mare. (Karolyi et al., 2019: „Turopolje Pig”. În: „European Local Pig Breeds – Diversity and Performance” (Rasele locale europene de porci – diversitate și performanță). Un studiu din cadrul proiectului TREASURE [M. Čandek-Potokar, R. Nieto Linan (ed.), IntechOpen, p. 271-274].

Datorită faptului că porcii sunt sacrificați la o vârstă mai înaintată și că aceștia au o activitate fizică mai intensă în aer liber, carnea de porc are o culoare mai închisă, mai roșiatică, o textură musculară mai compactă și o secreție la suprafață mai redusă decât carnea de porc din producția standard, fără așa-numitele caracteristici PSE (carne palidă, moale și exudativă) care apar adesea în cazul genotipurilor sensibile la stres din cauza mutațiilor genetice, care nu au fost înregistrate la aceste rase. Acest lucru este confirmat de studii care au arătat că pH-ul cărnii (măsurat la nivelul mușchiului *M. longissimus dorsi*) se încadrează în limitele calității normale pentru carnea de porc (pH1 > 6,0 și pH2 între 5,5 și 6,1), culoarea cărnii situându-se în spațiul de culoare CIE L* < 50 și CIE a* > 15.

Carnea de porc din rasa Turopolje a fost întotdeauna apreciată în mod special și este adesea considerată superioară cărnii altor rase de porci; Ritzoffy (1931) atribuie calitatea superioară, fibrele mai subțiri și culoarea și gustul caracteristice cărnii de porc din rasa Turopolje injectării cu sânge mediteranean. Studiile științifice recente au confirmat finețea (diametrul mai mic al) fibrelor musculare din carnea de porc din rasa Turopolje în comparație cu hibridii industriali de porcine [Đikić et al., 2010: „Biological characteristics of Turopolje pig breed as factors in renewing and preservation of population” (Caracteristicile biologice ale rasei de porci Turopolje ca factori de reinnoire și conservare a populației). *Stočarstvo* 64 (2-4), p. 86].

Interesul publicului față de porcii din rasa Turopolje continuă până în prezent, după cum o demonstrează numeroase mijloace de informare în masă tipărite și electronice. Un sondaj privind preferințele consumatorilor a confirmat faptul că, în general, consumatorii croați sunt familiarizați cu porcul din rasa Turopolje (89,5 % dintre respondenți) și recunosc calitatea cărnii și a produselor obținute din aceasta, în timp ce aproape jumătate din numărul total al respondenților (47 %) și majoritatea respondenților de la nivel local (55-57 %) le consideră mai bune decât carnea și produsele obținute din rasele de porci moderne [anexa 5.4, Cerjak 2019: „Znanje i preferencije potrošača prema turopoljskoj svinji i proizvodima od turopoljske svinje” (Cunoștințele și preferințele consumatorilor în ceea ce privește porcii din rasa Turopolje și produsele obținute din carnea acestora), Universitatea de Agricultură din Zagreb, p. 1-40].

Legătura cauzală dintre aria geografică și produs

Protecția produsului „Meso turopoljske svinje” se bazează pe calitatea specifică a cărnii care rezultă din baza genetică, pe modul de creștere și de hrănire a porcilor, precum și pe vârsta porcilor la sacrificare.

Geografia și relieful, precum și factorii climatici și biotici care caracterizează ecosistemele forestiere de câmpie din Pokuplje și Posavina au favorizat dezvoltarea timpurie a creșterii porcilor în zona Turopolje, ai cărei locuitori sunt crescători de porci excelenți încă din vremuri imemorabile. Rasa Turopolje, una dintre cele mai vechi rase de porci din Europa, s-a dezvoltat în lipsa oricărei influențe externe semnificative, pe parcursul unei perioade îndelungate, în care interacțiunea continuă dintre genotip și mediu a determinat rasa să se adapteze și să utilizeze resursele naturale ale zonei. Rezistența la condițiile meteorologice și la boli, cu nevoi modeste și capabili să găsească singuri hrană, porcii au putut supraviețui întotdeauna în aer liber, motiv pentru care petreceau cea mai mare parte a anului pășunând în pădure, unde aveau iarbă și ghiinde ca principală sursă de energie alimentară, scormonind pentru a-și satisface necesarul de proteine. Această tehnologie care implică un consum redus de resurse (hrană și capacitate de adăpostire), prin utilizarea deplină a resurselor naturale, a fost menținută în creșterea acestei rase până în prezent.

Metoda de ameliorare, care include pășunatul liber în păduri și pe pășuni și hrănirea cu surse alimentare disponibile în mod natural, și caracteristicile înăscute ale rasei, cum ar fi robustețea, creșterea lentă în greutate și capacitatea de creștere compensatorie și de acumulare a grăsimilor, împreună cu absența selecției intensive sau a oricărei încrucișări semnificative, au modelat caracteristicile de creștere ale porcilor din rasa Turopolje, care afectează în mod direct dezvoltarea țesutului corporal și caracteristicile specifice ale produsului „Meso turopoljske svinje”. Faptul că porcii stau în aer liber, că activitatea lor musculară este mai intensă, împreună cu vârsta mai înaintată a porcilor pentru îngrășat în momentul sacrificării, conduc la o acumulare mai mare de pigmenti musculari, conferind cărnii o culoare mai închisă și mai roșiatică. Culoarea cărnii și a slăninii este, de asemenea, mai durabilă, datorită unei game mai variate de hrană și a aportului de antioxidanți naturali și de alte substanțe care contribuie la stabilizarea țesutului. Diametrul mai mic al fibrelor musculare conferă cărnii o textură mai fină. Carnea este, de asemenea, compactă și lipsită de secreție la suprafață. În același timp, creșterea compensatorie printr-o alimentație bogată din punct de vedere energetic în etapele finale de reproducere în sezonul de toamnă, după o creștere mai slabă primăvara și vara, determină dezvoltarea rapidă a țesutului adipos la rasele cu potențial scăzut de creștere musculară, cum ar fi rasa de porci Turopolje. Prin urmare, carnea de porc din rasa Turopolje prezintă, în mod inerent, un grad mai ridicat de acumulare de grăsime, în special în partea subcutanată și între mușchi, motiv pentru care, atunci când este consumată, carnea gătită are o consistență elastică, suculentă, plină de gust și o aromă specifică dată de grăsimea topită a cărnii.

Datorită creșterii în aer liber și calității cărnii, majoritatea consumatorilor din zilele noastre, în special cei locali, consideră carnea de porc din rasa Turopolje superioară și cu o valoare de piață mai mare decât cea a cărnii de porc standard.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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