

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2023/C 290/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Meso crne slavonske svinje”

Nr UE: PDO-HR-02818 – 26.11.2021

ChNP (x) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**
„Meso crne slavonske svinje”
2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**
Republika Chorwacji
3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Meso crne slavonske svinje” jest to świeże mięso pochodzące z uboju samców i samic świń z kategorii prosiąt i tuczników będących potomstwem loch i knurów rasy Crna slavonska (Fajferica), w odpowiednim wieku i o końcowej masie ciała, chowanych w określonych warunkach (system ekstensywny i półintensywny) i karmionych według odpowiedniego schematu żywienia.

„Meso crne slavonske svinje” uzyskuje się z prosiąt poddanych ubojowi w wieku 120–150 dni, o żywej wadze 20–30 kg, a także z tuczników poddanych ubojowi w wieku 450–730 dni, o żywej wadze 100–170 kg. Tusze prosiąt poddanych ubojowi ważą 12–22 kg, a tusze tuczników 55–120 kg. Długość tusz (od spojenia łonowego do pierwszego kręgu szyjnego, kręgu szczytowego) wynosi 60–80 cm w przypadku prosiąt i 90–115 cm w przypadku tuczników. Zawartość chudego mięsa w tuszy poddanej ubojowi wynosi od 55 % do 60 % w przypadku prosiąt i od 35 % do 45 % w przypadku tuczników. W zależności od wieku i sposobu chowu zwierząt udział tłuszczu śródmięśniowego przekracza 5 %, dzięki czemu mięso ma „marmurkowaty” wygląd.

Tkanka tłuszczowa mięsa „Meso crne slavonske svinje” jest biała.

Skład chemiczny mięsa „Meso crne slavonske svinje” na każdym etapie produkcji musi spełniać wymogi określone w tabeli poniżej:

Składnik	Prosięta	Tuczniki do 120 kg	Tuczniki od 120 kg do 180 kg
Tłuszcz (%)	> 2,0	> 4,0	> 5,0
Białko (%)	> 21,0	> 23,0	> 23,0
Popiół (%)	< 1,5	< 1,5	< 1,5
Woda (%)	< 75,0	< 75,0	< 75,0

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

„Meso crne slavonske svinje” jest wprowadzane do obrotu jako mięso schłodzone (świeże) lub mrożone w postaci całych tusz, półtuszy, części półtuszy z kością, [ćwierćtusze, podstawowe wyręby (udziec, łopatka, boczec, karkówka, schab)] oraz jako mięso odkostnione (w kawałkach lub plastrach, luzem lub pakowane). „Meso crne slavonske svinje” spożywa się po ugotowaniu.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

W okresie laktacji prosiętom podaje się dodatek gotowej mieszanki paszowej (20 % białka surowego). Po odsadzeniu i podczas chowu na świeżym powietrzu prosięta są karmione mieszanką zbóż (kukurydza, jęczmień, pszenica i pszenżyto) i roślin strączkowych (nasiona soi, groch polny, łubin, fasola) z dodatkiem paszy objętościowej (świeża zielona lucerna, koniczyna/mieszanka traw, dynia, pokrzywa i siano z lucerny). Co najmniej 16 % dawki pokarmowej prosiąt podczas chowu musi stanowić białko surowe. Stosowanie paszy modyfikowanej genetycznie w diecie prosiąt jest niedozwolone. Prosięta są karmione mączkami, przy czym dozwolone jest stosowanie dodatków witaminowo-mineralnych. Przez cały czas muszą mieć dostęp do wystarczającej ilości świeżej wody pitnej.

Tuczniaki chowane na świeżym powietrzu są karmione mieszanką zbóż (kukurydza, jęczmień, pszenica, pszenżyto i owies) i roślin strączkowych (nasiona soi, groch polny, łubin, fasola) z dodatkiem paszy objętościowej i orzechów leśnych (żołędzie, kasztany i bukiew). Co najmniej 12 % dawki pokarmowej tuczników musi stanowić białko surowe. Stosowanie paszy modyfikowanej genetycznie w diecie tuczników jest niedozwolone. Tuczniaki są karmione mączkami. Przez cały czas muszą mieć dostęp do wystarczającej ilości świeżej wody pitnej.

Cała pasza podawana zwierzętom musi pochodzić z obszaru określonego w pkt 4. Wyjątkowo, w przypadku kłesk żywiołowych uniemożliwiających produkcję paszy na określonym obszarze, można kupić paszę z innych obszarów, na co właściciel musi przedstawić dowód w postaci dokumentu. Udział paszy pochodzącej spoza określonego obszaru geograficznego w żadnym przypadku nie może jednak przekraczać w danym roku 50 % suchej masy.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji „Meso crne slavonske svinje”, od oproszenia i chowu, tuczu i karmienia po ubój świń, obróbkę tuszy i wprowadzenie do obrotu, muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

W celu zapewnienia skutecznych kontroli i identyfikowalności wszystkie etapy produkcji „Meso crne slavonske svinje” oraz jego pakowanie i etykietowanie muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym. Ważne jest, aby pakowanie produktu odbywało się na określonym obszarze geograficznym w celu zapewnienia utrzymania świeżości oraz jakości i higieny mięsa. W ten sposób ogranicza się do minimum możliwość skażenia mikrobiologicznego.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

W chwili wprowadzania do obrotu produkt końcowy „Meso crne slavonske svinje” musi zawierać logo, nazwę producenta oraz znak chronionej nazwy pochodzenia. Logo produktu ma kształt nieregularnego pięciokąta z czterokrotną podstawą skierowaną ku górze i trójkątnym wierzchołkiem skierowanym ku dołowi. Pięciokąt ma barwę ciemnoczerwoną ze złotym obrzeżem. W centrum pięciokąta znajduje się stylizowany wizerunek czarnej świni. Powyżej stylizowanego wizerunku czarnej świni znajduje się tekst zawierający nazwę produktu „Meso crne slavonske svinje” zapisany czcionką Papyrus w kolorze złotozółtym. Poniżej stylizowanego wizerunku czarnej świni znajdują się trzy stylizowane złote gwiazdy.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Produkcja „Meso crne slavonske svinje” odbywa się na obszarze kontynentalnej Chorwacji, który składa się z 13 żupanii i miasta Zagrzeb. Produkcja „Meso crne slavonske svinje” odbywa się wyłącznie w granicach administracyjnych miast i gmin następujących żupanii: vukowarsko-srijemskej, osijecko-barańskiej, brodzko-posawskiej, požedzko-slawońskiej, virowiticko-podrawskiej, bielowarsko-bilogorskiej, kopriwnicko-krizewczyńskiej, medzimurskiej, varaždínskiej, krapieško-zagorskiej, zagrzebskiej, sisacko-moslavińskiej i karlowackiej. Na tym obszarze tradycyjnie prowadzi się chów świń, a tradycyjna metoda hodowli trzody chlewnej we wszystkich częściach określonego obszaru jest prawie identyczna dzięki panującym tu warunkom geograficznym i klimatycznym. Obszar produkcji „Meso crne slavonske svinje” jest ograniczony przede wszystkim granicą państwową Chorwacji z Węgrami od północy, z Serbią od wschodu oraz Bośnią i Hercegowiną od południa i południowego wschodu, gdzie granica rozciąga się wzdłuż rzek Sawa i Una. Granicę obszaru produkcji „Meso crne slavonske svinje” od południowego zachodu wyznacza granica między żupaniami Karlowacką a żupaniami licko-seńską, primorsko-gorską i zadarską.

5. Związek z obszarem geograficznym

Produkt „Meso crne slavonske svinje” jest objęty ochroną ze względu na szczególną jakość mięsa wynikającą z uwarunkowań genetycznych, sposobu chowu i żywienia świń oraz wieku świń w chwili uboju.

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny, na którym produkuje się „Meso crne slavonske svinje”, odznacza się znaczną różnorodnością topograficzną. Charakteryzuje się nizinnymi terenami na wschodzie i górzystym obszarem w części zachodniej i południowo zachodniej, powstałym podczas orogenezy hercyńskiej. Pozostała część krajobrazu ukształtowała się głównie w wyniku procesów fluwialnych (bieg rzek) i eolicznych (wiatrowych), których skutkiem były akumulacje (osadzania się) i erozje (wietrzenia). Procesy te doprowadziły do powstania równin zalewowych, meandrów i starorzeczy, ale także tarasów rzecznych poza strefami zalewowymi, które nadawały się do zasiedlenia przez ludzi i wykorzystania rolniczego, a także obszarów akumulacji eolicznej czarnoziemu i materiału drobnoziarnistego (lessu) nadającego się do wykorzystania rolniczego. W wyniku tych procesów powstało kilka rodzajów gleb (bogaty w próchnicę czarnoziem, gleby brunatne, czarnoziemny marszowe, gleby aluwialne oraz gleby bielicoziemne lub wylugowane).

Obszar kontynentalnej Chorwacji, na którym produkuje się „Meso crne slavonske svinje”, charakteryzuje się umiarkowanie ciepłym i wilgotnym klimatem, w którym lata są ciepłe, a zimy stosunkowo łagodne. Średnia temperatura powietrza wynosi 10,7 °C. Przeciętne miesięczne temperatury są najwyższe w lipcu (rzadziej w sierpniu lub w czerwcu) i według pomiarów stacji meteorologicznych wynoszą średnio 19,5–21,9 °C. Najzimniejszym miesiącem jest styczeń, w którym średnia temperatura wynosi -1,4–1,2 °C. Średnie roczne opady wynoszą od 700 mm (latem) do 1 400 mm (zimą). Średnia wilgotność względna wynosi około 80 % w skali roku, przy czym w miesiącach wiosennych i letnich występuje deficyt wilgotności, a miesiące zimowe są przeważnie wilgotne; obserwuje się niewielką liczbę wyjątkowo suchych dni, w których średnia wilgotność nie przekracza 30 %. Do zwiększonej wilgotności na tym obszarze przyczyniają się rzeki.

Szczególne warunki klimatyczne i topograficzne doprowadziły również do rozwoju rozległych lasów, z przewagą wierzby, olchy, topoli, dębu szypułkowego, dębu bezszypułkowego, grabu, kasztana i buku (powyżej 300 m). W przeszłości dzięki żyznym gruntom i obfitości rzek w miejscu tym osiedlili się ludzie, którzy zajmowali się głównie produkcją rolną oraz uprawą i chowem zwierząt gospodarskich. Uprawę i produkcję zwierząt gospodarskich również dostosowano do warunków klimatycznych i szczególnych warunków geograficznych panujących na określonym obszarze. Cechy klimatyczne i topograficzne Sławonii miały znaczący wpływ na rozwój rolnictwa. Warunki klima-

tyczne sprzyjające produkcji zbóż i rozległe pastwiska na terasach zalewowych rzek były szczególnie korzystne dla rozwoju chowu zwierząt gospodarskich, w szczególności hodowli świń. Hodowla świń w Sławonii zmieniła się na przestrzeni wieków – od początkowej hodowli w posiadłościach przez hodowlę gospodarską, gdzie prawie każda rodzina na wsi hodowała świnie na własne potrzeby, po rozwój dużych systemów rolno-przemysłowych, w ramach których prowadzono chów świń w dużych gospodarstwach.

W swoich posiadłościach w miejscowościach Orlovnjak, Bezenica, Višnjevci i Gladoš hrabia Dragutin Karlo Pfeiffer de Orlovnjak selektywnie hodował liczne gatunki zwierząt domowych, z których najbardziej znaną była świnia Crna slavonska, którą później nazwano na cześć hrabiego Fajferica i nazwa ta przetrwała do dziś. Uznając szczególne cechy klimatu i gleby, Pfeiffer pragnął stworzyć rasę świń, która byłaby bardziej dojrzała, płodna i mięsista w młodszym wieku niż świnie hodowane ówczesnie w Sławonii. Jego celem było również stworzenie rasy świń, których cechy anatomiczne i wygląd byłyby dostosowane do chowu na świeżym powietrzu na pastwiskach na równinach zalewowych. Rasa Crna slavonska (Fajferica) zaczęła rozprzestrzeniać się w całej Chorwacji Panońskiej, w tym na obszarze wokół Zagrzebia i w żupanii barańskiej. Prawie wszyscy hodowcy przyjęli tę samą metodę hodowli rasy Crna slavonska. Świnie hodowano na otwartej przestrzeni w stadach (pasterstwo półkoczownicze), a po odpowiednim przystosowaniu się do warunków klimatycznych była to najliczniejsza rasa świń w Chorwacji Panońskiej do połowy XX w. („Specjalno stočarstvo”, Hrasnica et al, 1964, s. 250–253).

5.2. Specyfika produktu

Rasa Crna slavonska (Fajferica) pojawiła się w wyniku zwiększonego popytu na wieprzowinę. Od samego początku uważano, że „Meso crne slavonske svinje” ma wyższą jakość niż dostępne na rynku mięso świń innych ras. Ritzoffy [M. Kurbanović, „Uzgoj svinja” (Hodowla świń), 1943] stwierdza, że rasę Crna slavonska stworzono, aby udoskonalić mięso rasy Mangalica, rozwijając jednocześnie jej zdolność w zakresie tuczu i dodaje, że „świnie rasy Crna slavonska miały więcej mięsa niż świnie rasy Mangalica. Różnica w zawartości mięsa wynosi 5–10 %. Mięso świń rasy Crna slavonska odznacza się najwyższą jakością”. W pochodzącej z lat 50. XX w. publikacji na temat jakości półtuszy i mięsa świń rasy Crna slavonska S. Pribičević stwierdza, że rasa ta „dojrzeła wcześniej, jest dostatecznie płodna, odpowiednia do tuczu, dobrze wykorzystuje paszę, daje dobre mięso z korzystnym stosunku mięsa do tłuszczu, dobrze wykorzystuje pastwisko i jest odpowiednio dostosowana do naszych warunków trzymania i karmienia”. W publikacji pt. „Klaoničke vrijednosti kod tovljenika različitih pasmina svinja” [Wartości ubojowe tuczników różnych ras] Ilančić i Adilović stwierdzają, że średnia zawartość chudego mięsa w tuszach świń rasy Crna slavonska wynosi niemal 39 %, co jest wartością wyższą o 8 % niż w przypadku świń rasy Mangalica.

Jedną z najważniejszych właściwości wysokiej jakości wieprzowiny, która znacząco wpływa na smak i aromat, jest zawartość tłuszczu śródmięśniowego, która obecnie u większości handlowych ras świń i mieszańców nie przekracza 2 %. „Meso crne slavonske svinje” wszystkich kategorii charakteryzuje się wyższą zawartością tłuszczu śródmięśniowego w mięśniach grzbietu niż u handlowych ras, rodzajów i mieszańców świń. W zależności od wieku i sposobu chowu zwierząt udział tłuszczu śródmięśniowego u świń rasy Crna slavonska (Fajferica) przekracza 5 %, dzięki czemu mięso ma „marmurkowaty” wygląd. Dzięki wysokiej zawartości tłuszczu mięso jest bardziej soczyste, co obecnie jest szczególnie cenione przez konsumentów. Swoboda poruszania się i wypasu na otwartej przestrzeni oraz powolny wzrost, który jest częścią naturalnego rytmu życia, sprawia, że świnie rasy Crna slavonska mają mocniejszą budowę. Jednocześnie charakteryzują się większą ilością tkanki tłuszczowej w tuszy, w szczególności w mięśniach. Większa zawartość tłuszczu w mięśniach odpowiada za wyraźną miękkość i soczystość „Meso crne slavonske svinje” po ugotowaniu, dzięki czemu uzyskuje ono wyjątkowo miękką konsystencję przy przeżuwananiu w porównaniu z wieprzowiną uzyskaną z handlowych ras, rodzajów i mieszańców świń.

Przeprowadzone w 2017 r. badanie preferencji konsumentów dotyczących wieprzowiny i postrzegania przez nich produktów ze świń rasy Crna slavonska (Fajferica) wykazało znaczne zainteresowanie spożyciem „Meso crne slavonske svinje”. Świadczy o tym fakt, że większość respondentów (74 %) byłaby skłonna zapłacić więcej za „Meso crne slavonske svinje”, gdyby miała pewność, że mięso to wyprodukowano w tradycyjny i przyjazny dla środowiska sposób.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a produktem

Chów świń to od dawna główna gałąź chowu zwierząt gospodarskich w Sławonii dzięki żyznym glebom pod uprawę zbóż, które stanowią podstawę diety świń.

Naturalne cechy obszaru – żyzne równiny, rozległe terasy zalewowe rzek, tereny pagórkowate i góryste oraz obfitość lasów – a także tradycyjna forma produkcji świń i fakt, że świnię są chowane na świeżym powietrzu, wyjątkowo sprzyjają hodowli świń rasy Crna slavonska, która jest niezwykle odporna na warunki klimatyczne.

Szczególna metoda produkcji „Meso crne slavonske svinje” wynika z warunków geograficznych i klimatycznych, a także konkretnych procesów technologicznych, które wprowadzono w produkcji świń dzięki wiedzy i doświadczeniu lokalnych mieszkańców. Te procesy technologiczne w produkcji świń rozwinęły się przez dostosowanie do szczególnych warunków geograficznych i klimatycznych i w dużej mierze wpływają na specyficzne cechy „Meso crne slavonske svinje”.

Jakość „Meso crne slavonske svinje” wynika z uwarunkowań genetycznych, ale przede wszystkim ze sposobu chowu i żywienia świń oraz ich wieku w chwili uboju. Bardzo dobre właściwości jakościowe i technologiczne „Meso crne slavonske svinje” (ciemniejsza barwa mięsa, wyższy stopień twardości, większa zawartość tłuszczu śródmięśniowego, wyższa zdolność utrzymywania wody itp.) wynikają z uwarunkowań genetycznych, swobodnego poruszania się i wypasu świń rasy Crna slavonska (Fajferica) na pastwiskach, stosowania specjalnej paszy w diecie świń (zielona lucerna, ziarna zbóż) oraz dłuższego okresu tuczu ze względu na niższy średni dzienny przyrost ich wagi.

Sposób chowu zwierząt (na świeżym powietrzu) nadaje mięsu ciemniejszą barwę, ponieważ świnię więcej się ruszają i przepływ krwi w ich mięśniach jest większy. Bezpośrednim skutkiem chowu świń na świeżym powietrzu jest wzmocnienie ich włókien mięśniowych i ograniczenie zdolności do uwalniania soków mięsnych.

Wyższa zawartość tłuszczu śródmięśniowego wynikająca z uwarunkowań genetycznych, chów świń na otwartej przestrzeni oraz sposób ich żywienia odpowiadają za większą soczystość i miękkość „Meso crne slavonske svinje”.

W kontynentalnej Chorwacji wieprzowinę spożywa się tradycyjnie z okazji świąt, uroczystości religijnych i rodzinnych i jest to główne danie podczas posiłku. Świnia ma również znaczenie symboliczne: miejscowi mieszkańcy uznali występujący u świń zwyczaj rycia ryjem w ziemi za symbol powodzenia i dążenia do dobrobytu. Dlatego pieczona wieprzowina jest tradycyjnym i nieodzownym daniem na pożegnanie starego roku i powitanie nowego.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija_Meso_crne_slavonske_svinje_Ispravak.pdf
