

Meso crne slavonske svinje - Oznaka izvornosti
Specifikacija

Predlagatelj:

Poljoprivredno-uslužna zadruga „LETA“
Kralja Tomislava 106, Vukojevci
31500 Našice

„Meso crne slavonske svinje“

Oznaka izvornosti (OI)

SPECIFIKACIJA PROIZVODA



Autor specifikacije:

Kaksi d.o.o.

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Kaksi'.

Osijek, lipanj 2022.

Upravitelj zadruge „LETA“

Doc.dr.sc. Vladimir Margeta

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Margeta V.'.

Meso crne slavonske svinje - Oznaka izvornosti
Specifikacija

SADRŽAJ:

1. Naziv proizvoda	1
2. Opis proizvoda	1
2.1. Definicija proizvoda	1
2.2. Opis sirovine	1
2.3. Opis gotovog proizvoda	2
2.3.1. <i>Organoleptička svojstva</i>	2
2.3.2. <i>Kemijska svojstva</i>	2
3. Definicija zemljopisnog područja	3
4. Dokaz o podrijetlu	4
5. Opis proizvodnje	5
6. Povezanost između proizvoda i zemljopisnog područja	7
6.1. Posebnost zemljopisnog područja	7
6.2. Posebnost proizvoda	8
6.3. Uzročno-posljedična povezanost zemljopisnog područja i proizvoda	10
7. Podatci o nadležnom tijelu	11
8. Posebna pravila označavanja	12

PRILOG 1: Fotografije Mesa crne slavonske svinje

PRILOG 2: Obrasci sustava sljedivosti

PRILOG 3: Zemljovid područja proizvodnje Mesa crne slavonske svinje

PRILOG 4: Rezultati anketnog istraživanja

PRILOG 5: Rezultati analiza

PRILOG 6: Povijesni dokazi

Meso crne slavonske svinje - Oznaka izvornosti
Specifikacija

1. NAZIV PROIZVODA

„Meso crne slavonske svinje“

2. OPIS PROIZVODA

2.1. Definicija proizvoda

„Meso crne slavonske svinje“ je svježe meso koje se dobiva klanjem muških i ženskih svinja iz kategorije prasadi i tovljenika odgovarajuće dobi i završne tjelesne mase, držanih u specifičnim smještajnim uvjetima (ekstenzivni i poluintenzivni sustav) i u odgovarajućem režimu hranidbe (zelena i suha voluminozna krma u kombinaciji sa žitaricama).

2.2. Opis sirovine

„Meso crne slavonske svinje“ dobije se klanjem prasadi i tovljenika koji su potomci krmača i nerasta crne slavonske pasmine svinja, upisanih u Jedinstveni registar domaćih životinja.

Crna slavonska svinja (Fajferica) je pasmina koja visinom i dužinom trupa pripada u pasmine srednje veličine. Ubraja se u masno-mesni tip svinje. Glava je srednje duga, ugnutog profila s polu spuštenim ušima srednje veličine. Vrat je također srednje dužine, relativno širok i dobre mišićavosti. Okvir karakterizira dubok i širok prsni koš, neznatno oborene sapi i osrednja konformacija butova. Noge su relativno kratke i tanke, ali čvrste. Koža je pepeljaste boje, obrasla crnim dlakama koje su srednje dužine. Papci i rilo su crne boje. Udio mišićnog tkiva u zaklanim trupovima kreće se između 55 i 60% kod prasadi i 35 i 45% kod tovljenika.

„Meso crne slavonske svinje“ dobiva se od prasadi zaklane pri dobi od 120 - 150 dana i živoj tjelesnoj težini od 20 - 30 kg te od zaklanih tovljenika starosti 450 - 730 dana i žive tjelesne težine od 100 - 170 kg. Težina zaklanih trupova prasadi iznosi 12 - 22 kg, a zaklanih trupova tovljenika 55 - 120 kg. Dužina zaklanih trupova (od *os pubis* do prvog vratnog kralješka, *atlasa*) kod prasadi iznosi 60 - 80 cm, a kod tovljenika 90 - 115 cm.

„Meso crne slavonske svinje“ plasira se na tržište u obliku cijelih trupova, svinjskih polovica, u dijelovima polovica s kostima (četvrtine, osnovni dijelovi - but, plećka, carsko meso, vrat, leđa) te kao iskošteno meso bez kosti (komadno ili narezano, u rinfuzi ili zapakirano). U promet se stavlja kao svježe i zamrznuto meso. „Meso crne slavonske svinje“ konzumira se termički obrađeno.

Meso crne slavonske svinje - Oznaka izvornosti

Specifikacija

„Meso crne slavonske svinje“ dobiva se od prasadi koja je tijekom dojnog razdoblja dohranjivana gotovom krmnom smjesom (20% sirovih bjelančevina), a nakon zalučnja i tijekom uzgoja na otvorenom hranjena je smjesom žitarica (kukuruz, ječam, pšenica, tritikal) i leguminoza (soja, stočni grašak, lupina, bob) uz dodatak voluminoznih krmiva (svježa zelena lucerna, djetelinsko-travne smjese, bundeve, koprive, sijeno lucerne).

Obrok prasadi u uzgoju mora sadržavati minimano 16% sirovih bjelančevina. U hranidbi prasadi nije dozvoljena upotreba genetski modificiranih krmiva. Hranidba prasadi je obročna, a kao dodatak hrani dozvoljena je upotreba vitaminsko-mineralnih dodataka. Prasad mora uvijek na raspolaganju imati dovoljne količine svježe i pitke vode.

„Meso crne slavonske svinje“ dobiva se od tovljenika koji su tijekom držanja na otvorenom hranjeni smjesom žitarica (kukuruz, ječam, pšenica, tritikal, zob) i leguminoza (soja, stočni grašak, lupina, bob) uz dodatak voluminoznih krmiva (svježa zelena lucerna, djetelinsko-travne smjese, silaže zrna kukuruza, sjenaže djetelinsko-travnih smjesa te žitarica i leguminoza, bundeve, koprive, voće i povrće, sijeno lucerne) te šumskih plodova (žir, kesten, bukvića). Obrok tovljenika mora sadržavati minimalno 12% sirovih bjelančevina. U hranidbi tovljenika nije dozvoljena upotreba genetski modificiranih krmiva. Hranidba tovljenika je obročna. Tovljenici moraju uvijek na raspolaganju imati dovoljne količine svježe i pitke vode.

2.3. Opis gotovog proizvoda

2.3.1 Organoleptička svojstva

„Meso crne slavonske svinje“ svih kategorija odlikuje se višim udjelom intramuskularne masti u leđnom mišiću u odnosu na svinje komercijalnih pasmina, tipova i hibrida. Veći udio intramuskularne masti, koji je posljedica genetske osnove i načina držanja (na otvorenom) te hranidbe, uzrokuje veću sočnost i mekoću „Mesa crne slavonske svinje“.

Termički obrađeno „Meso crne slavonske svinje“ odlikuje izražena sočnost i mekoća što rezultira izrazito mekanom žvakaćom konzistencijom.

Aroma „Mesa crne slavonske svinje“ je izražena i specifična za zrelo svinjsko meso.

Način držanja (na otvorenom) ima za posljedicu i tamniju boju mesa, koja je svojstvene crvene do tamno crvene boje, zbog povećanog kretanja i veće prokrvljenosti mišićja, a izravna posljedica takvog načina držanja je i veća čvrstoća mišićnih vlakana te manja sposobnost otpuštanja mesnog soka.

Masno tkivo proizvoda „Meso crne slavonske svinje“ je bijele boje.

Meso crne slavonske svinje - Oznaka izvornosti

Specifikacija

Na slikama u Prilogu 1 prikazan je izgled zaklanih svinjskih trupova i mišićnog i masnog tkiva koji čine proizvod „Meso crne slavonske svinje“.

2.3.2 Kemijska svojstva

Kemijski sastav „Mesa crne slavonske svinje“ mijenja se ovisno o dobi prasadi i tovljenika (Prilog 5), a u pojedinoj fazi proizvodnje mora zadovoljavati zahtjeve kako je prikazano u tablici 1.

Tablica 1. Zahtjevi u pogledu kemijskog sastava „Mesa crne slavonske svinje“ u leđima.

Sastojak	Prasad	Tovljenici do 120 kg	Tovljenici 120 do 180 kg
Mast (%)	> 2,0	> 4,0	> 5,0
Bjelančevine (%)	> 21,0	> 23,0	> 23,0
Pepeo (%)	< 1,5	< 1,5	< 1,5
Voda (%)	< 75,0	< 75,0	< 75,0

3. DEFINICIJA ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

„Meso crne slavonske svinje“ proizvodi se na području kontinentalne Hrvatske koji obuhvaća 13 županija i grad Zagreb. Meso crne slavonske svinje“ proizvodi se isključivo unutar administrativnih granica gradova i općina slijedećih županija (Zemljovid područja proizvodnje – vidi Prilog 3): Vukovarsko-srijemska, Osječko-baranjska, Brodsko-posavska, Požeško-slavonska, Virovitičko-podravska, Bjelovarsko-bilogorska, Koprivničko-križevačka, Međimurska, Varaždinska, Krapinsko-zagorska, Zagrebačka, Sisačko-moslavačka i Karlovačka. Područje navedenih županija pripada porječju rijeka Dunava, Save, Drave, Mure, Kupe i Une. U navedenom području tradicionalno se uzgajaju svinje, a način tradicijskog uzgoja gotovo je identičan u svim dijelovima definiranog područja, što je posljedica geografsko-klimatskih specifičnosti. Područje proizvodnje „Mesa crne slavonske svinje“ omeđeno je najvećim svojim dijelom državnom granicom Republike Hrvatske (na sjeveru s Republikom Mađarskom, na istoku s Republikom Srbijom, na južnom i jugoistočnom dijelu s Republikom Bosnom i Hercegovinom koja se proteže tokom rijeka Save i Une, a jugozapadna granica područja uzgoja „Mesa crne slavonske svinje“ je granica između Karlovačke s Ličko-senjskom, Primorsko-goranskom i Zadarskom županijom.

Meso crne slavonske svinje - Oznaka izvornosti

Specifikacija

U navedenom zemljopisnom području se moraju odvijati sve faze proizvodnje proizvoda „Meso crne slavonske svinje, uključujući pripust, prasenje, uzgoj prasadi, tov i klanje svinja, te pakiranje i označavanje proizvoda. Rasplodna grla iznimno mogu potjecati i izvan navedenog područja kada za to postoje opravdani zootehnički zahtjevi (npr. osvježavanje krvi). Svi registrirani objekti, koji se bave proizvodnjom „Mesa crne slavonske svinje“ (farme i klaonice), moraju se nalaziti unutar navedenog zemljopisnog područja.

4. DOKAZ O PODRIJETLU

Prasad i svinje koje se koriste za proizvodnju „Mesa crne slavonske svinje“ moraju biti u pasminskom tipu; crne boje dlake, bez vidljivih oznaka drugih boja na tijelu te moraju biti propisanog zdravstvenog statusa. Sve svinje moraju posjedovati prigojni broj (ušna markica i tetovaža). Za proizvodnju „Mesa crne slavonske svinje“ mogu se koristiti isključivo prasad i tovljenici koji potječu od uzgojno valjanih roditelja upisanih u matičnu knjigu i u uzgojne upisnike koje vode ovlaštene ustanove ili uzgojne organizacije. Ti podatci vidljivi su iz prigojnog broja koji se nalazi tetoviran u uhu životinje, a obavezno se nalazi u Knjizi proizvodnje (podrijetlo svinje).

Temelj sljedivosti u lancu proizvodnje „Meso crne slavonske svinje“ je fizičko označavanje svinja i Knjiga proizvodnje „Mesa crne slavonske svinje“ propisana specifikacijom (Prilog 2). Knjiga proizvodnje „Mesa crne slavonske svinje“ (u daljnjem tekstu Knjiga proizvodnje) sadrži podatke o uzgajivaču, podrijetlu svinje, proizvodnji svinja po kategorijama, hranidbi po pojedinim fazama uzgoja i tova, dokaz o posjedovanju zemljišta (ispusti i pašnjaci) za držanje odgovarajućeg broja crnih slavonskih svinja, trajanju tova, korištenju lijekova i prodaji živih životinja, otpremi svinja na klanje, kategorizaciji trupova i prodaji mesa.

Tijekom cijelog trajanja uzgoja i tova svinja, prati se podrijetlo hrane za životinje. Sva krmiva kojima se hrane životinje moraju potjecati s područja navedenog u točki 3. ove specifikacije. Iznimno, ukoliko dođe do elementarnih nepogoda (suše, poplave, tuče) zbog kojih na definiranom području nije moguće proizvesti potrebna krmiva, dozvoljena je kupnja hrane i iz drugih područja, što posjednik mora dokazati odgovarajućom dokumentacijom (odluka nadležnih organa o proglašenju elementarne nepogode i račun o kupljenoj hrani). Pri tome se mora voditi računa da ta hrana ne utječe na svojstva kakvoće „mesa crne slavonske svinje“ te da količinski ne prelazi 50% suhe tvari na godišnjoj razini. Svaki proizvođač smjesa za hranidbu prasadi mora imati uspostavljen interni sustav sljedivosti pomoću kojeg je moguće nedvojbeno utvrditi podrijetlo svih krmiva koja se nalaze u smjesi. Ukoliko poljoprivredno gospodarstvo koje tovi svinje, dio ili svu

Meso crne slavonske svinje - Oznaka izvornosti

Specifikacija

hranu za svinje proizvodi na vlastitom gospodarstvu, mora biti u mogućnosti dokazati podrijetlo i količinu proizvedene hrane podacima iz Knjige proizvodnje.

Klanje i klaonička obrada svinja se obavlja u ovlaštenim klaonicama. „Meso crne slavonske svinje“ podrijetlom od tovljenika stavlja se u promet kao ohlađeno (svježe) ili smrznuto meso u obliku polovica, osnovnih dijelova (vrat, plećka, rebra, potrbušina, koljenica, podlaktica, but i leđa) ili u obliku maloprodajnih komada. „Meso crne slavonske svinje“ iz kategorije prasadi na tržište dolazi kao primarno obrađen trup, u polovicama ili četvrtima. Nakon klanja, na deklaraciji proizvoda upisuje se broj uzgajivača i identifikacija svinje. Ukoliko se radi o kategoriji prasadi (PR), u slučajevima kada se „Meso crne slavonske svinje“ koristi za pečenje na ražnju, trup se ne rasijeca. Na kraju klaoničke obrade, proizvod koji će se prodavati pod imenom „Meso crne slavonske svinje“ se važe te označava sukladno zakonskim i podzakonskim aktima, pri čemu mora nositi deklaraciju s brojem uzgajivača i identifikacijom životinje od koje potječe. Na tržište se mogu isporučiti samo proizvodi koji udovoljavaju svim kontrolnim postupcima (vidi prilog Sustav samokontrole).

5. OPIS PROIZVODNJE

„Meso crne slavonske svinje“ proizvodi se od prasadi i tovljenika crne slavonske pasmine svinja koje potječu od uzgojno valjanih umatičenih roditelja. Pripust (parenje) krmača i nerasta provodi se prirodnim putem, a dozvoljeno je i umjetno osjemenjivanje.

Nakon prasnja, prasid ostaje uz krmaču 49-56 dana (dojno razdoblje). Tijekom tog razdoblja prascima i krmači treba omogućiti kretanje na ispustu. Leglo mora biti prijavljeno nadležnoj ustanovi najkasnije 7 dana nakon prasnja, a označavanje (markiranje i tetoviranje) prasadi treba obaviti najkasnije 15 dana nakon prasnja. Najkasnije do 21 dana nakon prasnja sva muška prasid koja je predviđana za proizvodnju „Mesa crne slavonske svinje“ mora biti kastrirana.

Prije ulaska u tov prasid se označava i ušnom markicom temeljem zakonske regulative o označavanju i registraciji svinja. Zbog specifičnog načina držanja na otvorenom (ispusti i pašnjaci) i opasnosti od gubitka ušnih markica, svinje treba trajno označiti tetoviranjem u uho. Tetoviranje se mora obaviti što prije, a najkasnije do odbića prasadi. Označena prasid mora se upisati u evidenciju koju vodi uzgajivač prasadi (Prilog 2).

Tijekom dojnog razdoblja krmaču i prasid potrebno je dohranjivati krmnim smjesama sastavljenim od žitarica, leguminoza i uljarica, uz dodatak voluminoznih krmiva - lucerna, djetelinsko-travne smjese, leguminoze, bundeve i dr. U hranidbi krmača i prasadi tijekom dojnog

Meso crne slavonske svinje - Oznaka izvornosti

Specifikacija

razdoblja nije dozvoljeno korištenje genetski modificiranih krmiva (soja) kao i napoja i otpadaka iz prehrambene, prerađivačke ili mlinsko-pekarske industrije.

Nakon završetka dojnog razdoblja (42-56 dana) prasad se odvaja od krmača i nastavlja uzgoj na otvorenome (ispusti i pašnjaci - preporučena površina ispusta prikazana je u tablici 2). Prije puštanja na ispuste i pašnjake, prasad mora biti pregledana i tretirana protiv unutrašnjih parazita (dehelmintizacija). U proizvodnji „Mesa crne slavonske svinje“ smije se koristiti isključivo zdrava prasad. Prostor na kojemu se drži prasad mora biti ograđen čvrstom ogradom sukladno propisima, a na njemu se mora nalaziti objekt za odmor prasadi i zaštitu od nepovoljnih klimatskih uvjeta. Prasadi mora biti omogućen stalni i nesmetani pristup svježoj pitkoj vodi. Hranidba prasadi se provodi standardnim krmnim smjesama (18-20% sirovih bjelančevina) uz dodatak svježih voluminoznih krmiva. U hranidbi odbijene prasadi dozvoljena je upotreba svježe sirutke.

Prasad se na ispustima i pašnjacima drži do dobi 120 - 150 dana i dostignute tjelesne težine 20 - 30 kg. Nakon dostignute dobi i tjelesne težine, ukoliko se prasad koristi za dobivanje „Mesa crne slavonske svinje“ - kategorija prasetina, otprema se na klanje uz obvezno označavanje i ishođenje putnog lista, sukladno propisima.

U tablici 2. prikazane su minimalne površine ispusta i pašnjaka po grlu u proizvodnji „Mesa crne slavonske svinje“ te maksimalni broj grla po jednom hektaru.

Tablica 2. Minimalne površine ispusta i pašnjaka po grlu

Kategorija	Površine ispusta i pašnjaka, m ²	Maksimalni broj grla po ha
Prasad do 30 kg	250,00	40
Tovljenici do 120 kg	500,00	20
Tovljenici 120-170 kg	750,00	13

Tov svinja za proizvodnju „Mesa crne slavonske svinje“ provodi se do dobi od najmanje 15 mjeseci i tjelesne težine od 100 do 180 kg. Tijekom tova svinje moraju provesti minimalno 80% vremena na ispustima ili pašnjacima. Površine ispusta i pašnjaka prikazane su u tablici 2. Tijekom tova svinje se hrane obrocima od žitarica i leguminoza (kukuruz, ječam, pšenica, stočni grašak, tritikale, soja) uz dodatak voluminoznih krmiva (zelena lucerna, stočni grašak, djetelinsko-travne smjese, silaža zrna i stabljike kukuruza, sijeno, sjenaža, žir, bundeve i dr.) te nusproizvoda kao što su pšenične posije ili repini rezanci. U hranidbi tovnih svinja za proizvodnju „Mesa crne slavonske svinje“ nije dozvoljeno korištenje genetski modificiranih krmiva (soja) kao i napoja i otpadaka iz prehrambene, prerađivačke ili mlinsko-pekarske industrije. Nakon dostignute dobi i tjelesne

Meso crne slavonske svinje - Oznaka izvornosti

Specifikacija

težine, tovljenici se otpremaju na klanje uz obvezno označavanje i ishođenje putnog lista, sukladno propisima.

Klanje i klaonička obrada svinja se obavlja u ovlaštenim klaonicama. Svinje moraju biti dovezene u klaonicu najmanje 24 sata prije klanja koje se obavlja sukladno važećim propisima. Prije klanja svinje se obavezno omamljuju mješavinom plinova ili električnom strujom. Nakon omamljivanja pristupa se iskrvarenju, a slijede postupci šurenja, skidanja dlake i evisceracije. Na kraju se trupovi zaklanih svinja rasijećaju na dvije polovice.

Sukladno Pravilniku o razvrstavanju i označivanju goveđih, svinjskih i ovčjih trupova te označivanju mesa koje potječe od goveda starih manje od 12 mjeseci (NN 71/2018, u daljnjem tekstu Pravilnik), klaonički obrađeni svinjski trupovi od kojih se dobiva „Meso crne slavonske svinje“ svrstavaju se u kategorije PR (prasad), T1 (utovljene svinje) i T2 (utovljene svinje većih završnih masa). Kategorije O (odojci), M (mlade svinje), K (krmače), N (mladi nerasti) i NK (stariji nerasti i kastrati) ne mogu se koristiti za dobivanje „Mesa crne slavonske svinje“. Svinje pasmine crna slavonska iz kategorije T1 podliježu klasifikaciji svinjskih trupova na način kako propisuje Pravilnik. Iako se svinjski trupovi iz kategorije P i T2 ne klasiraju, za svinje pasmine crna slavonska, debljinu slanine treba mjeriti na istome mjestu kao i kod tovljenika kategorije T1, a te podatke bilježiti u Knjigu proizvodnje. Debljina slanine na polovicama svinja od kojih se dobiva „Meso crne slavonske svinje“ mjeri se prema ZP-metodi dvije točke iz Pravilnika i ne smije prelaziti vrijednosti prikazane u tablici 3.

Tablica 3. Debljina leđne slanine na klaonički obrađenim trupovima mjerene prema metodi dvije točke (ZP) iz Pravilnika

Kategorija	Debljina leđne slanine „S“, mm
Prasad (P)	< 25
Tovljenici (T1)	< 45
Teški Tovljenici (T2)	< 60

Na slikama u Prilogu 1 prikazan je izgled zaklanih svinjskih trupova od kojih potječe „Meso crne slavonske svinje“ te izgled mišićnog i masnog tkiva.

Hlađenjem ili zamrzavanjem trupova i polovica završava primarna klaonička obrada svinja za klanje. „Meso crne slavonske svinje“ stavlja se u promet kao ohlađeno (svježe) ili smrznuto meso u obliku svinjskih polovica, osnovnih dijelova (vrat, plećka, rebra, potrbušina, koljenica, podlaktica, but i leđa) ili u obliku maloprodajnih komada. Kako bi se osigurala učinkovita kontrola

Meso crne slavonske svinje - Oznaka izvornosti
Specifikacija

i osigurala sljedivost, sve operacije koje se provode tijekom proizvodnje „Mesa crne slavonske svinje“ moraju se odvijati u definiranom području.

6. POVEZANOST IZMEĐU PROIZVODA I ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

6.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Zemljopisno područje na kojemu se proizvodi „Meso crne slavonske svinje“ reljefno je raznoliko, a karakterizira ga ravničarski istočni dio te zapadni i jugozapadni dio s gorovitim područjem nastalim uslijed hercinske orogeneze. Ostatak reljefa e formirao se najvećim dijelom uslijed djelovanja fluvijalnih (rijeka tekućice) i eolskih (vjetar) procesa koji su rezultirali akumulacijama (taloženjem) i erozijama (trošenjem). Uslijed navedenih procesa formirale su se naplavne ravni, meandri i mrtvaje, zatim riječne terase izvan dosega poplava, pogodne za naseljavanje i agrarno iskorištavanje te područja eolskih akumulacija crnice i sitnozrnog materijala (lesa), pogodno za agrarno iskorištavanje. Navedeni procesi rezultirali su stvaranjem više tipova tla (crnica bogata humusom, smeđa tla, močvarne crnica, aluvijalna tla te podzoli ili isprana tla.

Područje kontinentalne Hrvatske na kojemu se proizvodi „Meso crne slavonske svinje“ karakterizira umjereno topla vlažna klima s toplim ljetima i relativno blagim zimskim razdobljem. Prosječna temperatura zraka, prema izvršenim mjerenjima, iznosi 10,7°C. Srednje mjesečne temperature su u porastu do srpnja kada dostižu maksimum (rjeđe u kolovozu ili lipnju) s prosječnim mjesečnim temperaturama promatranih postaja od 19,5°C – 21,9°C. Najhladniji mjesec je siječanj sa srednjom temperaturom od – 1,4°C do 1,2°C. Prosječna godišnja količina padalina kreće se između 700 mm (ljeti) i 1400 mm (zimi). Relativna vlaga zraka u prosjeku iznosi oko 80% godišnje, s tim da je deficit vlage zabilježen u proljetnim i ljetnim mjesecima, dok su zimski mjeseci dominantno vlažni, a broj izrazito suhih dana, s manje od 30% vlage u prosjeku, vrlo mali. Povećanoj vlažnosti ovog područja doprinose utjecaji rijeka.

Nabrojane klimatske i reljefne specifičnosti rezultirale su i razvojem velikih šumskih područja u kojima pretežno rastu vrba, joha, topola, hrast lužnjak i kitnjak, grab, kesten te bukva (iznad 300 m). Plodna zemlja i bogatstvo riječnih tokova u prošlosti su rezultirali naseljavanjem stanovništva koje se prvenstveno bavilo poljoprivrednom proizvodnjom, ratarstvom i stočarstvom. I ratarska i stočarska proizvodnja bili su prilagođeni klimatskim uvjetima i geografskim specifičnostima navedenog područja. Povoljni klimatski uvjeti za proizvodnju žitarica, te goleme pašnjačke površine u naplavnim nizinama uz rijeke posebno su pogodovali razvoju stočarstva, napose svinjogojstva.

Meso crne slavonske svinje - Oznaka izvornosti

Specifikacija

Tradicionalni način uzgoja crne slavonske svinje temelji se na otvorenim i poluotvorenim sustavima u kojima je omogućeno kretanje životinja i iskorištavanje prirodnih potencijala pašnjaka i površina obraslih šumom. Crna boja dlake omogućuje boravak na otvorenom i služi kao zaštita od sunčevog zračenja. Svinje su u prošlosti napasivane uz prisustvo čuvara, tzv. svinjara ili čordaša, a tijekom noći bi se zatvarale u ograđene prostore. Svinje su se držale minimalno godinu dana prije klanja tako da je meso bilo zrelo.

Proizvodnja tradicionalnih žitarica i specifičan način pripreme i hranjenja (cijelo zrno, namočeno zrno, kuhanje) kao i hranidba lucernom (svježom i suhom) i šumskim plodovima (žir, kesten, bukvice) u kombinaciji s načinom držanja rezultira značajno drukčijim kvalitativnim i tehnološkim svojstvima mesa.

6.2. Posebnost proizvoda

Svojstva kakvoće „Meso crne slavonske svinje“ rezultat su genetske osnove, ali prvenstveno načina držanja i hranidbe, te dobi svinja prilikom klanja. Vrlo dobra kvalitativna i tehnološka svojstva „Mesa crne slavonske svinje“ (tamnija boja mesa, veća čvrstoća, veći udjel unutar mišićne masnoće, slabije otpuštanje vode i dr.) posljedica su kretanja fajferica na pašnjacima i ispuštima, korištenja specifičnih krmiva u obrocima (zelena lucerna, zrnje žitarica) te dužeg vremenskog razdoblja tova zbog smanjenih prosječnih dnevnih prirasta.

Sama pasmina nastala je kao posljedica povećane potrebe za svinjskim mesom. Valja imati na umu da je u vrijeme nastanka ove pasmine svinja bila uzgajana ponajviše za proizvodnju masti. Od početka se meso crne slavonske svinje smatra kvalitetnijim od mesa ostalih pasmina svinja koje su se nalazile na tržištu. Tako Ritzoffy (Prilog 6.4. „Uzgoj svinja“, Kurbanović, M., 1943. str. 82.-85.) navodi kako je „*cilj stvaranja fajferice bio popravljavanje mesa mangulice, uz poboljšanje tovnih svojstava*“ te da „*imade crno slavonsko svinjče više mesa nego mangulica. Ta razlika u mesu iznosi 5-10%. Meso crnog slavonskog svinjčeta je I^a kvalitete*“. O visokoj kakvoći polovica i mesa crne slavonske svinje govori i zapis Pribičevića (Prilog 6.6. „Svinjarstvo“, Pribičević, S., 1950. str. 49. - 51.) u kojem navodi da je fajferica „*ranostasna, dovoljno plodna, tovana, dobro iskorišćava hranu, daje dobro meso u povoljnom odnosu prema masti, dobro iskorišćava pašu i prilagođena je našim uslovima držanja i hranjenja*“. Ilačić i Adilović (Prilog 6.10., Tehnologija mesa; „Klaoničke vrijednosti kod tovljenika različitih pasmina svinja“ Ilačić i Adilović, 1964., str. 311.) navode da je prosječni udio mišićnog tkiva u trupovima tovljenika crne slavonske svinje iznosio gotovo 39%, što je bilo za 8% više od magulice, a 4% manje od velikog jorkšira. Četvrt stoljeća poslije Kralik i sur. (Prilog 6.12., Slaughter quality of different production types, Kralik i sur., 1988., 34th international congress of meat science and technology, str. 88-89; Prilog 6.13., Black Slavonian pig. Stočarstvo, Kralik i sur., 1994., str. 371 - 376) te Petričević i sur. (Prilog

Meso crne slavonske svinje - Oznaka izvornosti

Specifikacija

6.12., Participation and quality of some tissues in pig carcasses of different production types, Petričević i sur., 1988. 34th international congress of meat science and technology, str. 68 - 69) su utvrdili na zaklanim trupovima crne slavonske svinje značajno manje udjele mišićnog tkiva (28,5 -32,5%), što ukazuje na to da je napušten tradicionalni sustav držanja na ispustima i pašnjacima, te da su se svinje tovile u zatvorenim prostorima. Uremović (Prilog 6.14., Crna slavonska pasmina svinja, Uremović, M., 2004.) ponovo donosi preporuke o načinu držanja crne slavonske svinje s ciljem očuvanja ove pasmine kroz fajferice svojstveni proizvodni sustav koji rezultira poboljšanjem svojstava kakvoće. Senčić i sur. (Prilog 6.18., Utjecaj tjelesne mase na kvalitetu polovica i mesa crne slavonske svinje, Senčić i sur., 2008., Meso, str. 274 - 278.) utvrđuju sadržaj mišićnog tkiva u trupu tovljenika držanih u polu intenzivnim uvjetima od 47%, uz živu tjelesnu težinu od 130 kg. Isti autor (Prilog 6.19. Utjecaj razine sirovih proteina u krmnim smjesama na kvalitetu polovica i mesa crnih slavonskih svinja, Senčić i sur., 2010., Meso, str. 28 - 33.) sa svojim suradnicima ukazuje na povećanje udjela najvrjednijih dijelova trupa crne slavonske svinje (but, slabine, plećka) ukoliko se fajferice drže na ispustima, u odnosu na one držane u zatvorenom. Pojačana znanstveno-istraživačka aktivnost rezultirala je optimiziranjem proizvodnih uvjeta koji su fajfericu pozicionirali kao izvor visoko kvalitetnog svinjskog mesa koje ima značajno bolja kvalitativna i tehnološka svojstva u usporedbi s komercijalnim pasminama i hibridima svinja. Jedno od najznačajnijih svojstava kakvoće svinjetine sa značajnim utjecajem na okus i aromu je sadržaj intramuskularne masti, koji danas kod većine komercijalnih pasmina i hibrida svinja ne prelazi 2%. Kod fajferice je taj udjel, ovisno o dobi i načinu držanja, viši od 5 %, što daje izgled tzv. „mramoriranog“ mesa. Visoki sadržaj te masti rezultira sočnijim mesom, što je danas posebno cijenjeno kod potrošača. Uslijed slobodnog kretanja i ispaše na otvorenom području te polaganog rasta, svojstvenog prirodnim životnim ritmovima crna slavonska svinja je jače tjelesne konstitucije. Ujedno, sadrži i veću količinu masnog tkiva u trupu, a posebice u mišićima. Veći udio masti u mišićima za posljedicu ima izraženu sočnost i mekoću uslijed termičke obrade „Mesa crne slavonske svinje“, što rezultira izrazito mekanom žvakaćom konzistencijom u usporedbi sa svinjetinom dobivenom od komercijalnih pasmina, tipova i hibrida svinja. Držanje na otvorenom omogućuje crnim slavonskim svinjama da u prirodi pronađu specifične biljne vrste, kao i različite kukce, ličinke i kolutićavce, što utječe na specifičnu aromu i okus termički obrađene prasetine i svinjetine. Žirovanje crnih slavonskih svinja u hrastovim šumama u definiranom području, kao tradicionalni oblik hranidbe tijekom zimskih mjeseci, utječe na povećanje sadržaja intramuskularne masti, ali i na specifični sastav masnih kiselina koje pretvaraju meso i mast crnih slavonskih svinja u kulinarsku poslasticu.

Tržište je prilično zainteresirano za konzumiranje „Mesa crne slavonske svinje“, što potvrđuju rezultati ankete provedenog anketnog istraživanja koji ukazuju da je većina ispitanika (74%)

Meso crne slavonske svinje - Oznaka izvornosti

Specifikacija

sprema platiti veću cijenu za meso crne slavonske svinje ukoliko bi bili sigurni da je ono proizvedeno na tradicionalan i ekološki prihvatljiv način (Prilog 7).

6.3. Uzročno-posljedična povezanost zemljopisnog područja i proizvoda

Specifični način proizvodnje „Mesa crne slavonske svinje“ proizlazi iz geografsko-klimatskih uvjeta te osobitih tehnoloških postupaka proizvodnje svinja koje su nastale kao posljedica znanja i iskustva lokalnog stanovništva. Tehnološki postupci u proizvodnji svinja razvijani su sukladno s prilagodbom na specifične geografske i klimatske uvjete te u najvećoj mjeri određuju i specifičnost proizvoda „Meso crne slavonske svinje“

Klimatska i reljefna obilježja Slavonije u mnogome su utjecala na razvoj poljoprivrede. Svinjogojstvo u Slavoniji od davnina predstavlja najznačajniju granu stočarstva, zahvaljujući plodnom tlu za uzgoj žitarica, kao osnove obroka svinja. Uzgoj svinja u Slavoniji mijenjao se kroz povijest. Od početnih uzgoja na vlastelinstvima, preko zemaljskog uzgoja gdje je gotovo svaka obitelj na selu uzgajala svinje za vlastite potrebe, pa sve do razvoja velikih poljoprivredno-industrijskih sustava u okviru kojih su svinje držane na velikim farmama.

Posebice se svojim znanjem i stručnom izobrazbom isticao grof Dragutin Karlo Pfeiffer de Orlovnjak (Prilog 6.1. Album obitelji Pfeiffer). Na svojim imanjima u Orlovnjaku, Bezenici, Višnjevcima i Gladošu selekcionirao je brojne vrste domaćih životinja, a najpoznatija je bila crna slavonska svinja koja se po njemu kasnije nazvala i fajferica te se taj naziv zadržao do danas. Uvidjevši specifičnosti klime i tla, Pfeiffer je želio stvoriti svinju koja će biti ranozrelija, plodnija i mesnatija od svinja koje su se tada uzgajale na području Slavonije. Također, cilj mu je bio stvoriti svinju koja će svojim anatomskim svojstvima i izgledom biti prilagođena držanju na otvorenom, na naplavnim pašnjacima. Na pustari Višnjevci kod Rume u Srijemu stvoren je posebni soj, tzv. „Rumski soj svinje fajferice“ (Prilog 6.3., Ruma - Historijski pregled, Bošković, 2011., str. 59 i 100.) Stvorena svinja držala se na pašnjacima i dohranjivala žitaricama. Većinu svinja Pfeiffer je prodavao u Beču, jer su tamo bile smještene velike klaonice, a najčešći način dopreme svinja do Beča bio je gonjenje (pješke) o čemu svjedoči i zamolba grofa Pfeiffera iz 1892. kojom moli gradsko poglavarstvo slobodnog kraljevskog grada Osijeka za slobodni prijelaz 400 svinja preko dravskog mosta (Prilog 6.2., Zamolba poglavarstvu sl. kr. grada Osijeka za prelazak svinja, Državni arhiv u Osijeku, 1892.). Crna slavonska svinja počela se širiti na područje cijele panonske Hrvatske, uključujući i okolicu Zagreba (Prilog 6.5., Crna slavonska - pfeiferova-svinja u zagrebačkoj okolini. Balić, M., 1948., Stočarstvo, 255 - 256.) te na područje Baranje, na Belje (Prilog 6.11., Tri stoljeća Belja, 1986.). Način uzgoja ove pasmine bio je gotovo isti kod većine uzgajivača. Fajferice su se držale na otvorenome u čoporima, tzv. polunomadsko držanje ili „čoporašenje“, a zbog dobre prilagodbe klimatskim uvjetima bila je najznačajnija pasmina svinja u panonskom dijelu Hrvatske do sredine 20. stoljeća (Prilog 6.9., Specijalno stočarstvo, Hrasnica

Meso crne slavonske svinje - Oznaka izvornosti

Specifikacija

i sur., 1964., str. 250. - 253.). Sve veća potražnja za svinjskim mesom i uvoz mesnatih pasmina svinja, te postupna zabrana pašarenja rezultirali su značajnim smanjenjem interesa za uzgoj i držanje fajferice, tako da je do kraja 20. stoljeća ova pasmina gotovo nestala s naših prostora (Prilog 6.20., Zelena knjiga izvornih pasmina Hrvatske, Barać i sur., 2011.). Od sredine 90-tih godina prošlog stoljeća započinje se s programima očuvanja ove pasmine, a promjene u prehranbenim navikama i jačanje svijesti stanovništva o potrebi konzumiranja zdrave hrane, proizvedene na ekološki prihvatljiv način i u skladu s kriterijima dobrobiti životinja, omogućile su značajno povećanje broja svinja crne slavonske pasmine, čime je ona izašla iz kruga ugroženih pasmina. Proizvodnja tradicionalnih žitarica i specifičan način pripreme i hranjenja (cijelo zrno, namočeno zrno, kuhanje) rezultat su višestoljetnog iskustva stanovništva ovih prostora u uzgoju svinja te predstavljaju dio njihovog povijesnog, tradicijskog i kulturološkog identiteta. Hranidba lucernom (svježom i suhom) i šumskim plodovima (žir, kesten, bukvice) u kombinaciji s načinom držanja svinja na otvorenom, rezultira značajno drukčijim kvalitativnim i tehnološkim svojstvima koja odlikuju „Meso crne slavonske svinje“. Posebno se to ogleda u visokom sadržaju intramuskularne masti koji je zaslužan za formiranje specifičnih organoleptičkih svojstava „Mesa crne slavonske svinje“.

Tradicija konzumiranja prasetine i svinjetine u kontinentalnoj Hrvatskoj vezana je uz obilježavanje blagdana, proštenja i obiteljskih svečanosti kada je ovo meso bilo glavno jelo na stolu. Svinja ima i simboličko značenje, budući da je među stanovnicima uvriježeno mišljenje da ona donosi sreću i napredak, jer svojim rilom kopa i ruje zemlju prema naprijed. Stoga je pečena prasetina tradicionalno i obvezno jelo na ispraćaju stare i dočeku Nove godine.

Zahvaljujući prirodnim osobitostima koja se očituju kroz plodna ravničarska područja, naplavne nizine uz rijeke, brežuljkasta i brdovita područja te bogatstvo šumskih područja, tradicionalni oblik svinjogojske proizvodnje ima sve preduvjete za budući razvoj, na isti način kao što je to imao kroz povijest. Relativno blaga klima omogućuje držanje svinja na otvorenome, što posebice pogoduje uzgoju crne slavonske svinje koja se odlikuje izuzetno visokom otpornošću na klimatske uvjete. Gotovo da ne postoji područje u kontinentalnoj Hrvatskoj koje nije pogodno za proizvodnju „Mesa crne slavonske svinje“.

Način proizvodnje „Mesa crne slavonske svinje“ u uvjetima koji su ekološki prihvatljivi i u suglasju s kriterijima dobrobiti, zdravlja svinja i dobre stočarske prakse predstavlja dio povijesnog, tradicijskog i kulturološkog identiteta ljudi koji stoljećima obitavaju u Slavoniji.

Meso crne slavonske svinje - Oznaka izvornosti
Specifikacija

7. PODATCI O NADLEŽNOM TIJELU

Ministarstvo poljoprivrede
Ulica grada Vukovara 78
10000 Zagreb

8. POSEBNA PRAVILA OZNAČAVANJA

Proizvod „Meso crne slavonske svinje“ biti će označen tako da pored loga i imena proizvođača bude propisno istaknuta i oznaka zaštite izvornosti. Logo proizvoda Meso crne slavonske svinje ima oblik nepravilnog peterokuta sa četverokutnom bazom okrenutom prema gore i s trokutastim vrhom okrenutim prema dolje. Peterokut je tamno crvene boju sa zlatnim rubom. Unutar peterokuta, u središnjem dijelu, nalazi se stilizirana slika crne svinje. Iznad stilizirane crne svinje nalazi se tekst s nazivom proizvoda „Meso crne slavonske svinje“, ispisan u fontu „Papyrus“, zlatno-žute boje. Ispod stilizirane crne svinje nalaze se tri stilizirane zlatne zvijezde.

