

STRUČNI PREGLEDNI RAD

Crna slavonska svinja i njezino meso - ostavština Carla pl. Pfeiffera i baština Slavonije i Hrvatske

Đuro Senčić¹, Danijela Samac^{1}*

Sažetak

Crna slavonska svinja (fajferica) je autohtona hrvatska svinja koju je stvorio Carl pl. Pfeiffer na svom imanju kraj Osijeka planskim križanjem lasaste mangulice, berkšira i poland kina pasmine. Spada u skupinu polumasnih pasmina. Pogodna je za poluintenzivno, ekstenzivno i organsko držanje. Ima vrlo dobru kvalitetu mesa, pogodnu za proizvodnju tradicionalnih mesnih proizvoda (kulen, kobasica, šunka). S obzirom da je nastala križanjem pasmina koje vode porijeklo i od europske i od azijske divlje svinje, izvor je različitih gena i pogodna za biodiverzitet svinja (sus) kao vrste i općenito.

Ključne riječi: Crna slavonska svinja, meso crne slavonske svinje, Carl pl. Pfeiffer

Uvod

Identitet Slavonije poznat je po mnogome, pa i po crnoj slavonskoj svinji – fajferici i mesu crne slavonske svinje. Međutim, malo ljudi zna tko je tvorac ove pasmine, kako je ona nastala i koje su značajke njezinog mesa. Na važnost popularizacije crne slavonske svinje i očuvanje od izumiranja ukazivali su: Senčić, (1991.), Senčić i Gutmirtl (1992.), Senčić (1994.), Uremović (2002.), Posavi i sur. (2002.), Karolyi i sur. (2010.) i drugi autori, nakon čega su osnovane: Udruga uzgajivača crne slavonske svinje u Otoku 1999., i Udruga uzgajivača crne slavonske svinje Slavonije, Baranje i zapadnog Srijema, „Fajferica“ u Đakovu 2011. godine, te osigurani državni novčani poticaji za njezin uzgoj. U cilju vrednovanja ove pasmine kroz proizvodnju specifičnih i zaštićenih mesnih proizvoda provedena su

mnoga istraživanja (Petričević i sur. 2001., Senčić i sur. 2005., Butko i sur. 2005., Luković i sur. 2007., Senčić i sur. 2008.a, Senčić i sur. 2008.b, Senčić i sur. 2010.a, Senčić i sur. 2010.b, Senčić i sur. 2011.a, Senčić i sur. 2011.b, Senčić i sur. 2013.a, Senčić i sur. 2013.b, Senčić i sur. 2013.c, Senčić i sur. 2014., Senčić i sur. 2015., Senčić i sur. 2016., Senčić i sur. 2017., Samac i sur. 2022. i drugi).

Crna slavonska svinja (fajferica)

Tvorac ove pasmine je barun i veleposjednik iz Osijeka Carl pl. Ludvig Pfeiffer (1834. – 1913.), znan u Hrvatskoj i pod imenom Karlo i Dragutin (sl.1.). Rođen je u gradu Šopronu u Mađarskoj, dijelu tadašnje Austro-Ugarske monarhije, u bogatoj trgovačkoj obitelji, koja se bavila prodajom stoke,

¹ Prof. dr. sc. Đuro Senčić, izv. prof. dr. sc. Danijela Samac; Sveučilište J. J. Strossmayera, Fakultet agrobiotehničkih znanosti Osijek, Zavod za animalnu proizvodnju i biotehnologiju, Vladimira Preloga 1, 31 000 Osijek, Hrvatska

*autor za korespondenciju: dsamac@fazos.hr



Slika 1. Barun Carl pl. Leopold Pfeiffer (1834.-1913.)
(Izvor: Castel i Vadlja, 2019.)

ponajprije svinja. Doselio je i veći dio života proveo u Osijeku i Slavoniji za koju je bio vezan, uz svoje ime dodao je i pridjev „Orlovnjački“. Njegova imanja (pustare) bila su u okolici Osijeka, pa tako i pustara Orlovnjak, na kojoj je nastala crna slavonska svinja. Bavio se uzgojem i selekcijom i ostalih vrsta domaćih životinja. Ova pasmina, poznatija kao fajferica, nastala je planskim križanjem više pasmina (mangulica, berkšir, polandkina i kornvol) krajem 19. stoljeća i početkom 20. stoljeća.

Stvaranje pasmina započeo je Carl Leopold Pfeiffer 1860. godine kupnjom deset krmača lasaste mangulice (sl. 2.) u Buđanovcima (Srijem) koje je pario s nerastima engleske pasmine berkšir – berkshire (sl. 3.) u cilju popravljivanja proizvodnosti mangulice, ponajprije kvalitete trupa (mesnatosti). Njegov sin, Leopold Pfeiffer je od 1870. do 1910.



Slika 2. Mangulica (lasasti soj) (Izvor: AgroPortal)



Slika 3. Berkšir (Izvor: Berkshire - British Pig Association)

godine uvezio iz Amerike, svakih 10 godina, po 10 nerastića polandkina (poland china) pasmine (sl. 4.), od kojih je najboljeg nerasta koristio za parenje u svom stadu, i to sa samo 10 odabranih krmača. Proizvedeno žensko potomstvo izdvajao je iz daljnjeg uzgoja, a od 10 najboljih nerasta odabrao je nerasta osobite vrijednosti, kojeg je pario s deset odabranih krmača iz stada. Godine 1873. pasmina je nagrađena zlatnom medaljom (sl. 3.) za kvalitetu na Svjetskoj izložbi u Beču. Crna slavonska svinja najviše se prodavala na austrijskom tržištu, i postupno se širila iz okolice Osijeka, po Slavoniji i Srijemu. Nakon Drugog svjetskog rata bila je najbrojnija u zemaljskom svinjogojstvu. Godine 1952. činila je 8 % (300.000) od ukupnog broja svinja u Jugoslaviji. Potisnule su je mesnate pasmine jer spada u skupinu masno-mesnatih (prijelaznih) pasmina. Poslije Drugog svjetskog rata bilo je pokušaja oplemenjivanja ove pasmine s pasminom kornvol (sl. 5.).



Slika 4. Polandkina (Izvor: Premium Blend Genetics)



Slika 5. Kornvol (Izvor: British Association)

Crna slavonska svinja (fajferica) (sl. 6.) je masno-mesnata pasmina. Proizvodnost joj je veća od mangulice, ali je od nje naslijedila otpornost na bolesti i na skromnije uvjete života. Pogodna je za ekstenzivno, poluintenzivno i ekološko držanje (Senčić i Samac, 2021.). Krmače crne slavonske svinje oprase u leglu prosječno 7,1 prasadi (6,45 – 8,20), a odbiju 5,1 prasadi u leglu (Senčić i sur., 2001.).



Slika 6. Crna slavonska svinja (Foto: Đ. Senčić)

Crne slavonske svinje sporije rastu od svinja mesnih pasmina jer nakupljaju više masnog tkiva, osobito u kasnijoj fazi tova. Intenzitet prirasta crnih slavonskih svinja ovisi i o načinu hranidbe. Mahnet i sur. (2007.) naveli su dnevni prirast 500-550 g u intenzivnom tovu, uz utrošak hrane 4,0 – 4,5 kg za kg prirasta. Senčić i sur. (2016.) utvrdili su da je pri intenzivnoj hranidbi krmnom smjesom bez zelene lucerne, dnevni prirast svinja u tovu od 30 do 130 kg tjelesne mase bio 645 g, a konverzija hrane 4,50 kg. Pri hranidbi svinja krmnom smjesom i zelenom lucernom po volji, dnevni prirast je bio 520 g, a konverzija hrane 4,75 kg.

Mesnatost polovica crnih slavonskih svinja ovisi o više čimbenika: sustavu držanja (ekstenzivni, poluintenzivni, intenzivni), načinu hranidbe, spolu, uvjetima držanja i dr. Crne slavonske svinje hranjene obrocima bez zelene lucerne imaju nižu mesnatost (39,24 %) u odnosu na svinje hranjene obrocima sa zelenom masom (45,92 %) (Senčić i sur., 2017.).

Kvaliteta mesa crnih slavonskih svinja

U cilju zaštite izvornosti mesa crne slavonske svinje i standardizacije njene kvalitete, Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva RH financiralo je projekt „Marke-



Slika 7a/7b. Zlatna medalja (lice i naličje) (Izvor: Castel i Vadjla, 2019.)

tinška priprema svježe svinjetine od crne slavonske svinje (voditelj: prof. dr. sc. Đuro Senčić), čiji je cilj bio optimirati tehnologiju uzgoja crne slavonske svinje i standarda njene kvalitete (sl. 8.). U projektu su istraživani utjecaj sustava držanja svinja (zatvoreni, otvoreni i poluotvoreni), način hranidbe i završne tjelesne mase svinja na kvalitetu svinjskog mesa i polovica.



Slika 8. Knjiga “Svježa svinjetina od crne slavonske svinje-marketinška priprema” (Foto: Đ. Senčić)

Meso crnih slavonskih svinja obilježava dobra kvaliteta, s visokim sadržajem intramuskularne masti (od 5,95 % do 12,35 %) (Senčić i sur., 2009.). Ono ima povoljnu pH vrijednost, dobru sposobnost vezanja vode (nema kaliranja) s dosta intramuskularne i intermuskularne masti, što ga čini dobrim za tehnološku preradu, posebice za izradu slavanskoga kulena i šunki. Meso crne slavonske svinje, nakon termičke obrade, ima vrlo dobra senzorna svojstva. Ono može biti prepoznatljiv trgovački brend u turističkoj ponudi, posebice za kupce s posebnim zahtjevima i one s većom kupovnom moći. Meso crne slavonske svinje je zaštićeno oznakom izvornosti na nacionalnoj i europskoj razini (sl. 9.). Zaštitu izvornosti mesa crne slavonske svinje pokrenula je Poljoprivredno-uslužna zadruga „LETA“ iz Vukojevaca, Naši-



Slika 9. Oznaka izvornosti mesa crne slavonske svinje (Izvor: hr. Turizam)

ce, a autor Specifikacije ovoga proizvoda je tvrtka „Keksi“ d.o.o, Osijek.

Zaključak

Crna slavonska svinja predstavlja naše kulturno-povjesno nasljeđe, spomeničku baštinu, potencijalni izvor gena te gospodarski, obrazovni i turistički potencijal Republike Hrvatske. Njeno

očuvanje stoga ima kulturno, etičko, zootehničko i gospodarsko značenje. Očuvanje biodiverziteta crne slavonske svinja moguće je samo na ekonomskoj osnovi, kroz proizvodnju tradicionalnih mesnih proizvoda s dodanom vrijednošću, koji će biti prepoznatljivi brend na domaćem i inozemnom tržištu. Crna slavonska svinja je, u tom smislu, vrijedna ostavština Carla pl. Pfeiffera i baština Slavonije i Hrvatske.

Literatura

- [1] Butko, D., Đ. Senčić, Z. Antunović, M. Šperanda, Z. Steiner (2007): Pork carcass composition and the meat quality of the Black Slavonian Pig-the endangered breeds in the indoor and outdoor keeping system. *Agriculture*, 13, 1, 167–171
- [2] Castel, I., B. Vadlja (2019): Pustare južno od Osijeka. Korijeni pustare, Antunovac, Osijek
- [3] Karolyi, D., Z. Luković, K. Salajpal (2010): Crna slavonska svinja. *Meso*, 4, 222-230
- [4] Kralik, G., P. Petričević, F. Ceraković (1988): Slaughter of pigs of different production types. In: *Proceedings 3th International congress of meat science and technology*. Brisbane. P. 88-90
- [5] Luković, Z., M. Uremović, M. Konjačić, Z. Uremović, I. Vnučec, Z. Prpić, I. Kos (2007): Proizvodna svojstva tovljenika crne slavonske pasmine i križanaca s durokom. 42 nd Croatia and 2 nd International Symposium on Agriculture, Opatija. Zbornik sažetaka, 220-221
- [6] Mahnet, Ž., M. Dražić, F. Poljak (2007): Brojno stanje svinja turopoljske i crne slavonske pasmine od 1997. do 2006. godine, 1. Konferencija o izvornim pasminama i sortama kao dijelu prirodne i kulturne baštine, Knjiga sažetaka, Šibenik, 164–165
- [7] Petričević, P., G. Kralik, D. E. Petrović (1988): Participation and quality of some tissue in pigs carcasses of different production. In: *Proceedings 3th International congress of meat science and technology*. Brisbane. P. 68-70
- [8] Posavi, M., M. Ernoić, R. Ozimec, F. Poljak (2002): Hrvatske pasmine domaćih životinja, Ministarstvo zaštite okoliša i prostornog uređenja Republike Hrvatske Zagreb, 56-58
- [9] Senčić, Đ. (1991): Važnost očuvanja domesticiranih životinjskih genetskih resursa. *Priroda*, 8, 30-31
- [10] Senčić, Đ., D. Gutzmirtl (1992): Zaštita ugroženih genetičkih izvora u svinjogojstvu Hrvatske. *Veterinarska stanica*, 23, 2, 91-93
- [11] Senčić, Đ. (1994): Spasimo crnu slavonsku svinju. *Gospodarski list*, 21, 41
- [12] Senčić, Đ., Z. Antunović, Z. Andabaka (2001): Reproduktivna svojstva crne slavonske svinje – ugrožene pasmine. *Poljoprivreda*, 2, 39-42
- [13] Senčić, Đ., Ž. Bukvić, Z. Antunović, M. Šperanda (2005): Slaughter quality of Black Slavonian pig – endangered breed and its cross – bred with swedish landrace while keeping them outdoor. *Agriculture*, 11, 43-48
- [14] Senčić, Đ., D. Butko, Z. Antunović, J. Novoselec (2008a): Utjecaj tjelesne mase na kvalitetu polovica i mesa crne slavonske svinje. *Meso*, 10, 4, 274-278
- [15] Senčić, Đ., D. Butko, Z. Antunović (2008b): Evaluacija crne slavonske svinje u odnosu na sustav držanja i križanje. Konferencija o izvornim pasminama i sortama kao dijelu prirodne i kulturne baštine : zbornik radova = Conference on Native Breeds and Varieties as Part of Natural and Cultural Heritage : proceedings / Marković, Davor ; Jeremić, Jasna (ur.). - Zagreb : Državni zavod za zaštitu prorode, 2008. 238-240
- [16] Senčić, Đ., D. Samac, Z. Antunović (2010a): Svježa svinjetina od crne slavonske svinje-marketinška priprema. *Poljoprivredni fakultet u Osijeku*, Osijek.
- [17] Senčić, Đ., M. Škrivanko, D. Kovačević, D. Samac, J. Novoselec (2010b): Fizikalno - kemijska i senzorska svojstva slavonske šunke. *Meso*, 12, 2, 88-91
- [18] Senčić, Đ., D. Samac, Z. Antunović, J. Novoselec, I. Klarić (2011a): Utjecaj razine sirovih proteina u krmnim smjesama na kvalitetu polovica i mesa crnih slavonskih svinja. *Meso*, 1, 29-33
- [19] Senčić, Đ., D. Samac, Z. Antunović (2011b): Utjecaj proizvodnog sustava na fizikalno - kemijska i senzorska svojstva mesa crnih slavonskih svinja. *Meso*, 13, 1, 32-35
- [20] Senčić, Đ., D. Samac, J. Novoselec (2012): Kvaliteta slavonskih šunki od crnih slavonskih svinja iz poluotvorenog i otvorenog sustava držanja. *Meso*, 1, 38-41
- [21] Senčić, Đ., D. Samac, Z. Steiner (2013a): Influence of nutrition of Black Slavonian Pigs on the quality of ham and cured ham. *Stočarstvo*, 66, 3, 177–185
- [22] Senčić, Đ., D. Samac, M. Škrivanko (2013b): Utjecaj sustava držanja svinja na kakvoću slavonskog kulena. *Meso*, 15, 3, 448-451
- [23] Senčić, Đ. (2013c): Uzgoj svinja za proizvodnju tradicionalnih mesnih proizvoda. *Poljoprivredni fakultet u Osijeku*, Osijek
- [24] Senčić, Đ., D. Samac, A. Matić (2014): Vrednovanje crnih slavonskih svinja kroz proizvodnju za tradicionalne mesne proizvode u

- otvorenom, poluotvorenom i ekološkom sustavu. *Meso*, 16, 1, 19-24 <http://dx.doi.org/10.18047/poljo.23.2.8>
- [25] Senčić, Đ., D. Samac (2016): Fenotipsko očitovanje mesnatosti u svinja polumasnog i mesnatog proizvodnog tipa. *Meso*, 18, 4, 324-329
- [26] Senčić, Đ., D. Samac (2017): Tovna i klaonička svojstva crnih slavonskih svinja hranjenih obrocima sa i bez zelene mase (lucerne). Zbornik 52. hrvatskog i 12. međunarodnog simpozija agronoma / Sonja, Vila ; Zvonko, Antunović (ur.). - Osijek : Poljoprivredni fakultet Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku , 2017. Krmiva
- [27] Senčić, Đ., D. Samac (2021): Organsko (ekološko) svinjogojstvo. Fakultet agrobiotehničkih znanosti Osijek, Osijek
- [28] Specifikacija proizvoda „Meso crne slavonske svinje“ (2019.): Oznaka izvornosti (OI), Kaksi d.o.o.
- [29] Samac, D., Đ. Senčić, Z. Antunović, J. Novoselec, I. Prakatur, Z. Steiner, Ž. Klir Šalavardić, M. Ronta. Đ. Kovačić (2022): Modifying the quality of pig carcasses, meat, and dry ferment-ed sausage from Black Slavonian pigs by selecting the final body weight and nutrition. *Foods*, 11,1313 <https://doi.org/10.3390/foods11091>.
- [30] Uremović, M., Z. Uremović, Z. Luković (2000): Production properties of the black Slavonian Pig breed. Zbornik Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani, 76, 2, 131–134,
- [31] Uremović, M. (2004): Crna slavonska pasmina svinja. Vukovarsko-srijemska županija, Vukovar
- [32] ... Berkšir: www.britishpigs.org.uk/breed-information/berkshire
- [33] Kornvol: <https://www.britishpigs.org.uk/breed-information/large-black>
- [34] ... Lasasta mangulica: <https://www.agroportal.hr/svinjogojstvo/20347>
- [35] ... Oznaka izvornosti mesa crne slavonske svinje: <https://hrturizam.hr/meso-crne-slavonske-svinje-postalo-46-hrvatski-proizvod-zasticenog-naziva-u-eu>
- [36] ... Polankina: <https://www.premiumblendgenetics.com/detail.php?animal=316>

Dostavljeno/Received: 15.07.2024.

Prihvaćeno/Accepted: 06.09.2024.

Black Slavonian pig and its meat - legacy of Carl pl. Pfeiffer and the heritage of Slavonia and Croatia

Abstract

The Black Slavonian Pig (fajferica) is an autochthonous Croatian pig created by Carl Pfeiffer on his property near Osijek, by planned crossing of swallow belly mangalica, Berkshire and Poland China breeds. It belongs to the group of semi-fat breeds. It is suitable for semi-intensive, extensive and organic keeping. It has very good meat quality, suitable for the production of traditional meat products (kulen, sausage, ham). Given that it was created by crossing breeds originating from European and Asian wild boar, it is the source of different genes and suitable for the biological diversity of the pig (sus) as a species and in general.

Keywords: Black Slavonian pig, Black Slavonian pig meat, Carl pl. Pfeiffer

Das schwarze slawonische Schwein und sein Fleisch - Vermächtnis von Carl pl. Pfeiffer und das Erbe Slawoniens und Kroatiens

Zusammenfassung

Das Schwarze Slawonische Schwein (fajferica) ist ein autochthones kroatisches Schwein, das von Carl Pfeiffer auf seinem Anwesen in der Nähe von Osijek durch planmäßige Kreuzung der Rassen

Schwalbenbauch Mangalica, Berkshire und Poland China geschaffen wurde. Es gehört zu der Gruppe der halbfetten Rassen. Es eignet sich für die halbbintensive, extensive und biologische Haltung. Es hat eine sehr gute Fleischqualität und eignet sich für die Herstellung traditioneller Fleischprodukte (Kulen, Wurst, Schinken). Da es durch Kreuzung von Rassen entstanden ist, die von europäischen und asiatischen Wildschweinen abstammen, ist es die Quelle verschiedener Gene und geeignet für die biologische Vielfalt des Schweins (*sus*) als Art und im Allgemeinen.

Schlüsselwörter: Schwarzes slawonisches Schwein, Fleisch des Schwarzen slawonischen Schweins, Carl pl. Pfeiffer

El cerdo negro de Eslavonia y su carne - legado de Carl pl. Pfeiffer y el patrimonio de Eslavonia y Croacia

Resumen

El cerdo negro de Eslavonia (cro. fajferica) es una raza autóctona croata creada por Carl Pfeiffer en su propiedad cerca de Osijek, mediante el cruce planificado de las razas mangalica vientre de golondrina, Berkshire y Poland China. Pertenece al grupo de las razas semigrasas. Es adecuado para la cría semi-intensiva, extensiva y orgánica. Su carne es de muy buena calidad, apta para la producción de productos cárnicos tradicionales (kulen, salchicha, jamón). Dado que fue creado mediante el cruce de razas originarias del jabalí europeo y asiático, es fuente de diversos genes y adecuado para la diversidad biológica del cerdo (*sus*) como especie y en general.

Palabras claves: cerdo negro de Eslavonia, carne de cerdo negro de Eslavonia, Carl pl. Pfeiffer

Il maiale nero di Slavonia e la sua carne - l'eredità di N.H. Carl Pfeiffer e il patrimonio della Slavonia e della Croazia

Riassunto

Il maiale nero di Slavonia (Fajferica) è un maiale autoctono croato creato da N.H. Carl Pfeiffer nella sua tenuta vicino a Osijek mediante un incrocio pianificato delle razze Mangalica (Lasasta), Berkshire e Poland China. Appartiene al gruppo delle razze semigrasse. È adatto per l'allevamento semi-intensivo, estensivo e biologico. Ha una carne di ottima qualità, adatta alla produzione di prodotti tradizionali a base di carne (kulen, salsiccia, prosciutto cotto). Poiché è stato creato incrociando razze provenienti da cinghiali europei e asiatici, è fonte di geni diversi ed è adatto alla biodiversità dei suini (*sus*) come specie e in generale.

Parole chiave: maiale nero di Slavonia, carne di maiale nero di Slavonia, N.H. Carl Pfeiffer