Публикация на заявление съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2017/C 252/11)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„MEĐIMURSKO MESO 'Z TIBLICE“

ЕС №: PGI-HR-02180 – 14.9.2016

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования**

„Međimursko meso 'z tiblice“

2. **Държава членка или трета държава**

Хърватия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас: 1.2 Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Međimursko meso 'z tiblice“ е продукт, който е приготвен от следните две съставки: *„slanína“* (сланина) и пушени, топлинно обработени парчета свинско месо.

„Slanína“ (термин, използван в определения географски район) е продукт, който се получава при топлинна обработка на гръбна сланина при контролирани условия. Гръбната сланина се готви във вряща вода в продължение на най-малко 30 минути, като е възможно да се добавят подправки (лук, чесън, черен пипер и дафинов лист). Сварената сланина се отцежда и охлажда, след това се накълцва и се овкусява с 2—3 % трапезна сол, добавя се чесън и се оставя да престои на стайна температура до 24 часа.

Парчетата свинско месо се осоляват, като е възможно да се добавят подправки (захар, дафинов лист, чесън и черен пипер), и трябва да се оставят да престоят в продължение на най-малко 21 дни. След това се опушват на дим от дърва от бук и габър до достигане на температура от минимум 40 °C в центъра на парчетата месо. След това парчетата свинско месо се пекат във фурна в продължение на най-малко 1 час при температура 180—220 °C.

Топлинно обработените парчета месо се редят върху сланината по такъв начин, че всяко парче месо да бъде покрито със сланина. Крайният продукт — „Međimursko meso 'z tiblice“ — се получава след зреене в продължение на 45 дни. След това е готов за консумация.

Органолептични свойства на продукта:

Външен вид: сланината е бяла до жълтеникавобяла на цвят, а парчетата месо са червеникави на цвят.

Външен вид при нарязване: парчетата месо са розовочервени на цвят, със светли оттенъци, което е типично за консервираните меса.

Консистенция: парчетата месо са меки и крехки (с добра ронливост), докато сланината е с финозърнеста консистенция и може да се маже.

Аромат и вкус: „Međimursko meso 'z tiblice“ има мек вкус, а ароматът и вкусовите му качества са типични за пушеното, топлинно обработено свинско месо, с умерено солен вкус и нежен мирис и привкус на чесън.

Физикохимичните качества на продукта се определят от следните параметри: Свинско месо: водна активност — по-малко от 0,93, сланина: водна активност — по-малко от 0,93.

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Суровите съставки, използвани за производството на „Međimursko meso 'z tiblice“ са прясно свинско месо (свински бут, цял, обезкостен и без кожа, свинско филе и каре, плешка, врат, ребра и корем) и гръбна сланина. Може да се използват кланични трупове на свине с максимално тегло от 105 kg. При клането свинете трябва да бъдат на възраст най-малко 10 месеца.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производството на „Međimursko meso 'z tiblice“ — от клането, разфасоването, осоляването и опушването до топлинната обработка и зреенето — се осъществяват в рамките на географския район, определен в точка 4.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Крайният продукт се предлага на пазара във вакуумирани опаковки или предварително опакован в традиционен съд, известен като *„tiblica“*. Крайният продукт трябва да съдържа най-малко 50 % месо.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Когато се предлага на пазара, върху продукта трябва да бъде поставен общностният знак за „Međimursko meso 'z tiblice“. Всички производители, които предлагат продукта на пазара в съответствие с неговата спецификация, имат право да използват общностния знак при едни и същи условия. Знакът е представен по-долу.



4. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство включва територията на окръг Međimurje, който се намира в северозападната част на Хърватия. Той е обособен от естествени граници — река Мура на север и река Драва на юг. Хълмистият район на запад е част от предалпийския регион, докато централната и източната части са низинни и са част от Панонската низина. Окръг Međimurje включва три града и 22 общини. Градовете в Međimurje са Čakovec, Mursko Središće и Prelog. Общините са Belica, Dekanovec, Domašinec, Donja Dubrava, Donji Kraljevec, Donji Vidovec, Goričan, Gornji Mihaljevec, Kotoriba, Mala Subotica, Nedelišće, Orehovica, Podturen, Pribislavec, Selnica, Strahoninec, Sveta Marija, Sveti Juraj na Bregu (с център Lopatinec), Sveti Martin na Muri, Šenkovec, Štrigova и Vratišinec.

5. **Връзка с географския район**

Защитата на продукта „Međimursko meso 'z tiblice“ се основава на неговата репутация и на традиционните знания и умения на местните жители, изразяващи се в характерния начин, по който го приготвят в определения географски район, което оказва влияние върху качеството на продукта. Окръг Međimurje се намира в най-северната част на Хърватия, на границата между две големи форми на релефа: Източните Алпи и Панонската низина. Според естествените им географски характеристики в района могат да бъдат разграничени две части: хълмиста — Gornje Međimurje и низинна — Donje Međimurje. Общите климатични характеристики на района се обуславят от принадлежността му към климатичната област на Панонската низина, която се характеризира с горещи лета и студени зими, както и с рязко покачване на температурата през пролетта и приятни температури през есента. Климатът е умереноконтинентален и се характеризира с бърз преход от студената към топлата част на годината.

От дълги години насам свиневъдството е било преобладаващият животновъден отрасъл в района на Međimurje и така до наши дни. Най-важните събития в живота на селските семейства от Međimurje са били клането на свине, сватбите и религиозните празници. Свинете са се колели през зимата — от ноември до януари, макар че обикновено това е ставало около Коледа. Първите писмени сведения за клането на свине и приготвянето, консервирането и консумирането на свинско месо датират едва от края на XIX в. и началото на XX в., откогато са и първите писмени сведения за „Međimursko meso 'z tiblice“ (E. Kerecsenyi, *Povijest i materijalna kultura pomurskih Hrvata* [История и материална култура на хърватите от Pomurje], 1982 г.). Тъй като семействата в Međimurje са били големи

и бедни и повечето са имали само по една свиня, не се е изхвърляла нито една част от животното. Климатичните условия в географския район на Međimurje са оказали голямо влияние върху начина на консервиране на свинското месо. Поради специфичните микроклиматични условия, характеризиращи се със студени зими и горещи лета, висока относителна влажност през цялата година и отсъствие на съществени въздушни потоци (ветрове), е било невъзможно месото да се консервира чрез сушене. Тъй като сушенето на свинското месо е било невъзможно и не е имало хладилно оборудване за неговото съхранение, жените от Međimurje е трябвало да измислят простичък начин за запазване на възможно най-голяма част от свинското месо, без да се разваля. Хрумнал им много ефективен начин за дългосрочно запазване на месото — чрез редене на свинското месо и сланината в съд от дърво, известен като „tiblica“. По този начин приготвеният продукт е можело да се съхранява в килера в продължение на месеци. За да не се забрави този традиционен начин за съхраняване на храна и приготвяне на „Međimursko meso 'z tiblice“, той е бил описан в кулинарното издание, озаглавено *Vodič kroz hrvatske gastro ikone* [Пътеводител из хърватските кулинарни икони], в който авторите са събрали разнообразни традиционни продукти от цяла Хърватия под общото название „кулинарни икони“, нещо показателно за репутацията, която „Međimursko meso 'z tiblice“ предоставя на географския район Međimurje (*Vodič kroz hrvatske gastro ikone*, 2007 г.).

Отличителният характер на „Međimursko meso 'z tiblice“ се дължи основно на традиционния му начин на приготвяне, който оказва голямо влияние върху неговите свойства и върху качеството на крайния продукт. Начинът на приготвяне на „Međimursko meso 'z tiblice“ се е съхранил и до днес, като е доказал през вековете своята голяма ефективност, особено при съхраняване на качеството на продукта в продължение на дълъг период от време. „Međimursko meso 'z tiblice“ се приготвя по специфичен начин, като се нарежда в съд, за да зрее: на дъното се нарежда сланина, върху нея ред свинско месо и т.н. до върха на съда, като най-отгоре се завършва с ред сланина. Важно е парчетата да се притискат добре, за да излезе всичкият въздух, за да се предотврати развалянето на месото. Когато месото и сланината се редят, са важни знанията и уменията на самите производители, особено при притискането на месото върху сланината и внимателното уплътняване на съставките, за да се гарантира, че не е останал никакъв въздух, който би могъл да доведе до развалянето на целия продукт.

Продуктът „Međimursko meso 'z tiblice“ е бил обект на различни научни изследвания, в това число едно от 2012 г., при което е установено, че това е здравословен и безопасен продукт, тъй като нито една от изследваните проби месо и мастна тъкан не е съдържала патогенни бактерии. От същото изследване е видно, че неговите вкус, аромат и консистенцията на месото са оценени като много добри. Богатият, зрял (ароматен) вкус на продукта и меката консистенция на месото може да се отдадат на взаимодействието или промените в мускулната и мастната тъкан (научна разработка, I. Filipović, V. Dobranić, L. Kozačinski et al, 2012 г.).

За репутацията и качеството, на които се радва „Međimursko meso 'z tiblice“ и до ден днешен, свидетелства фактът, че името и неговият начин на приготвяне се споменават в специализирани списания за месо (списание *Meso* от 2009 г. и списание *Vikend kuhinja* от 2015 г.).

Репутацията на „Međimursko meso 'z tiblice“ излиза на преден план през 70-те и 80-те години на XX век., когато за пръв път в Međimurje и други райони са се организирали кулинарни конкурси, които се провеждат и до днес:

— ястия от Međimurje, най-вече „Međimursko meso 'z tiblice“, са били оценявани на фестивала „Дни на кухнята от Međimurje“, провеждан в Загреб още от 1983 г. (вестник *Međimurje*, бр. 1516, 1983 г.),

— продуктът „Međimursko meso 'z tiblice“ е бил представен като кулинарен деликатес на събитието, озаглавено „Međimursko meso 'z tiblice“ на трапезата в Međimurje“, когато специално жури му присъжда награда за начина на приготвянето му (*Zbornik radova Središnjeg saveza uzgajivača svinja Međimurske županije* [Сборник с доклади на Централната асоциация на свиневъдите от окръг Međimurje], 2009 г.),

— Асоциацията на главните готвачи от Međimurje е организирала конкурс за приготвянето на „Međimursko meso 'z tiblice“, на който е обявен победител (вестник *Međimurje*, 2011 г., статия, озаглавена „Slađana Herman — носител на Купата на хърватските главни готвачи“).

Връзката между наименованието „Međimursko meso 'z tiblice“ и географския район Međimurje е видна също така от популяризирането му с пътеводителите за района на Međimurje, в които продуктът се представя като традиционен местен специалитет (Туристически съюз на град Čakovac, 2014 г.).

Наименованието „Međimursko meso 'z tiblice“ фигурира също така в различни кулинарни публикации, съдържащи рецепти за приготвянето му (*Međimurska kuharica* [Готварска книга от Međimurje], A. Tišlarić, 1991 г.; *Kolinje i domaće mesne prerađevine* [Клане на свине и домашни месни продукти], 1987 г.; *Zipka u horvatskom cvetnjaku* [Люлка на хърватската цветна градина], 1991 г.). До ден днешен наименованието „Međimursko meso 'z tiblice“ се използва в търговията и в ежедневната реч (фактури от 2013 г. и 2015 г.).

Причинно-следствената връзка между „Međimursko meso 'z tiblice“ и района на Međimurje, откъдето произхожда продуктът, се дължи на традиционните знания и умения на местните жители за приготвянето му и на неговото качество. „Međimursko meso 'z tiblice“ е традиционен продукт с особени качество и стойност и представлява неразделна част от културното наследство на района на Međimurje. Това е характерен продукт, който се е запазил и до днес и който дължи свойствата си преди всичко на своя начин на приготвяне, а именно на консервирането на месото в сланина.

Взаимодействието между месото и сланината по време на съхранението оказва пряко въздействие върху формирането на органолептичните свойства на „Međimursko meso 'z tiblice“ (зрял вкус и по-крехко месо), като са изпълнени също така микробиологичните изисквания за безопасност и здравословност на месните продукти. В днешно време „Međimursko meso 'z tiblice“ е продукт, към който еднакъв интерес проявяват малките и големите предприятия за производство на месо и земеделските стопанства, като той се предлага и на туристите. Заедно с други традиционни ястия от Međimurje, този местен продукт не само се е превърнал в редовен елемент от менютата на ресторантите и в домовете, но е намерил място в много търговски обекти в характерната за него опаковка.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/meso%20z%20tiblice/2017-03-01%20-%20Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Međimursko%20meso%20z%20tiblice.pdf