Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2017/C 252/11)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„MEĐIMURSKO MESO 'Z TIBLICE"

EU č.: PGI-HR-02180 – 14.9.2016

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy)**

„Međimursko meso 'z tiblice"

2. **Členský stát nebo třetí země**

Chorvatsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Kategorie 1.2. Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Međimursko meso 'z tiblice" je produkt složený ze dvou složek: „slanína" a uzené a tepelně upravené vepřové maso.

„Slanína" (výraz používaný ve vymezené zeměpisné oblasti) je produkt získaný tepelnou úpravou hřbetního sádla za kontrolovaných podmínek. Hřbetní sádlo se vaří ve vroucí vodě s možným přidáním koření (cibule, česnek, pepř a bobkový list) nejméně 30 minut. Uvařený tuk se scedí a nechá vychladnout, poté se nakrájí a nasolí s 2–3 % kuchyňské soli, přidá se česnek a ponechá po dobu až 24 hodin při pokojové teplotě.

Kusy vepřového masa se solí s možným přidáním koření (cukr, bobkový list, česnek a pepř) a takto se nechají odstát po dobu alespoň 21 dnů. Poté se udí kouřem z bukového a habrového dřeva, dokud není uvnitř kusů masa dosaženo minimální teploty 40 °C. Kusy vepřového masa se poté pečou v troubě alespoň jednu hodinu při teplotě 180 až 220 °C.

Tepelně opracované kusy masa se vrství nad tuk takovým způsobem, že každý kus masa musí být obložen tukem. Konečný produkt „Međimursko meso 'z tiblice" připravený ke konzumaci se získává dozráváním v délce alespoň 45 dnů.

Senzorické vlastnosti produktu:

Vnější vzhled: „slanína" je bílé až bílo-nažloutlé barvy a kusy masa jsou načervenalé barvy.

Vzhled na řezu: kusy masa jsou růžovočervené barvy ve světlých odstínech, což je typické pro solené maso.

Textura: kusy masa jsou měkké a křehké (dají se dobře rozžvýkat), „slanína" má jemnou a mazlavou konzistenci.

Vůně a chuť: „Međimursko meso 'z tiblice" se vyznačuje jemnou vůní, chutí a aromatem typickými pro uzené a tepelně upravené vepřové maso, mírně slanou chutí a nevýraznou vůní po česneku.

Fyzikálně-chemické vlastnosti produktu jsou vymezeny následujícími parametry: vepřové maso: aw – méně než 0,93, „slanína": aw – méně než 0,93.

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Při výrobě produktu „Međimursko meso 'z tiblice“ se jako surovina používá čerstvé vepřové maso (celá vepřová kýta bez kostí a kůže, hřbet, ramínko, krkovice, plec, žebra, bůček) a hřbetní sádlo. Povoleno je používání jatečně upravených těl prasat o hmotnosti minimálně 105 kg nebo minimálního věku prasat 10 měsíců.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze výrobního postupu produktu „Međimursko meso 'z tiblice“ od porážky, bourání, solení, uzení, tepelného opracování po zrání musí probíhat v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Konečný produkt se uvádí na trh ve vakuovém balení nebo jako výrobek v hotovém balení v tradičních nádobách (nazývaných „tiblica“). Konečný produkt musí obsahovat alespoň 50 % masa.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Při uvádění na trh musí být produkt označen jednotným logem pro „Međimursko meso 'z tiblice“. Právo používat jednotné logo mají za stejných podmínek všichni výrobci, kteří uvádí na trh produkt, jenž je v souladu se specifikacemi. Vyobrazení loga je uvedeno níže.



4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast produkce zahrnuje území Mezimuřské župy (chorv. *Međimurska županija*), jež se nachází v severozápadní části Chorvatska. Je vymezena přírodními hranicemi – řekou Murou na severu a východě a řekou Drávou na jihu. Západní kopcovitá část je součástí předalpské oblasti a střední a východní část tvoří nížina (součást Panonské nížiny). Mezimuřská župa zahrnuje 3 města a 22 obcí. Mezimuřská města jsou Čakovec, Mursko Središće a Prelog. Obce jsou 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 (sídlo Lopatinec), Sveti Martin na Muri, Šenkovec, Štrigova a Vratišinec.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Základem pro ochranu produktu „Međimursko meso 'z tiblice“ jsou jeho dobrá pověst a tradiční znalosti a dovednosti místních obyvatel, pokud jde o způsob jeho přípravy charakteristický pro vymezenou zeměpisnou oblast, jenž má vliv na kvalitu produktu. Mezimuřská župa se nachází v nejsevernější vnitrozemské části Chorvatska. Mezimuří se nachází na pomezí dvou významných reliéfních celků: Východních Alp a Panonské nížiny. Z přírodně-zeměpisného hlediska se rozlišují dvě regionální jednotky: kopcovité horní Mezimuří a nížinné dolní Mezimuří. Obecné klimatické podmínky této oblasti jsou ovlivněny skutečností, že dané území připadá k podnebnému regionu Panonské nížiny, jež se vyznačuje teplými léty a studenými zimami, rychlým nárůstem teplot na jaře a příznivými teplotami na podzim. Podnebí je mírné kontinentální. Vyznačuje se rychlým přechodem z chladné části roku do teplé.

Na území Mezimuří byl chov prasat vždy nejvýznamnějším odvětvím živočišné výroby a je tomu tak i dnes. Nejdůležitějšími událostmi v životě místních rodin rolníků byly porážky prasat („zabíjačky“), svatby a náboženské slavnosti. Zabíjačky probíhaly v zimním období od listopadu do ledna, nejčastěji kolem Vánoc. První písemné zmínky o zabíjačkách a zpracování, skladování a konzumaci vepřového masa se objevují až na konci 19. a na začátku 20. století stejně jako první písemné zmínky o produktu „Međimursko meso 'z tiblice“ (E. Kerecsenyi, *Povijest i materijalna kultura pomurskih Hrvata* (Dějiny a materiální kultura pomuřských Chorvatů), 1982). Jelikož

mezimuřské rodiny byly početné a chudé a většina z nich měla jen jedno prase, musela se zužitkovat každá část zvířete. Podnebné podmínky zeměpisné oblasti Mezimuří významně ovlivňovaly způsob uchovávání vepřového masa. Specifické mikroklimatické podmínky vyznačující se studenými zimami a teplými léty a vysokou relativní vlhkostí vzduchu v průběhu celého roku, jakož i absencí výrazného vzdušného proudění (větrů) nedovolily konzervovat maso sušením. Vzhledem k tomu, že se vepřové maso nemohlo sušit a že rovněž neexistovala žádná chladicí zařízení, ve kterých by se maso mohlo konzervovat, musely místní ženy vymyslet jednoduchý způsob, jak uchovávat co nejvíce vepřového masa, aniž by se zkazilo. A tak vymyslely velmi účinný způsob, jak maso dlouhodobě skladovat – v dřevěné nádobě nazývané „tiblica“ prokládáním vepřového masa a hřbetního sádla. Takto připravený produkt mohly uchovávat několik měsíců ve skladovacích prostorách pro potraviny. Aby se tento tradiční způsob uchovávání potravin a přípravy produktu „Međimursko meso 'z tiblice“ nezapomněl, je popsán v gastronomické publikaci *Vodič kroz hrvatske gastro ikone* (Průvodce chorvatskými gastronomickými ikonami), v níž autoři shromáždili řadu tradičních produktů z celého Chorvatska a popsali je jako kulinářské ikony, což rovněž dokazuje pověst produktu „Međimursko meso 'z tiblice“, která je svázána se zeměpisnou oblastí Mezimuří (*Vodič kroz hrvatske gastro ikone,* 2007).

Specifičnost produktu „Međimursko meso 'z tiblice“ spočívá především v tradičním způsobu jeho přípravy, jenž významně ovlivňuje vlastnosti a kvalitu konečného produktu. Způsob přípravy produktu „Međimursko meso 'z tiblice“, který se v průběhu dějin ukázal jako velmi účinný, zejména pokud jde o zachování kvality produktu v delším časovém horizontu, se uchoval až do současnosti. „Međimursko meso 'z tiblice“ se tak připravuje specifickým způsobem, kdy se do nádoby za účelem zrání ukládají střídavě vrstvy hřbetního sádla („slanína“) a vepřového masa, přičemž na dně i jako poslední na vrchu nádoby je umístěna vrstva hřbetního sádla. Přitom je třeba zabezpečit, aby se z nádoby vytlačil veškerý vzduch a předešlo se tak zkažení masa. Při prokládání vrstev masa a hřbetního sádla hrají důležitou úlohu dovednosti a znalosti samotných výrobců, pokud jde právě o „vtlačování“ masa do hřbetního sádla a pečlivé zhutňování přísad, aby se zajistilo, že uvnitř nezůstal žádný vzduch, jenž by mohl způsobit zkažení celého produktu.

„Međimursko meso 'z tiblice“ bylo předmětem několika vědeckých studií, včetně studie z roku 2012, jež potvrdila výsledky výzkumu, podle kterých je „Međimursko meso 'z tiblice“ zdravým a bezpečným produktem, neboť v žádném z testovaných vzorků masa a tukové tkáně nebyla potvrzena přítomnost patogenních bakterií. Ve stejné vědecké studii se rovněž uvádí, že vlastnosti týkající se chuti a vůně a konzistence masa získaly obzvláště dobré hodnocení. Plnou, zralou (aromatickou) chuť produktu a měkkou konzistenci masa lze přičíst vzájemnému působení nebo změnám svaloviny a tukové tkáně (vědecká práce, I. Filipović, V. Dobranić, L. Kozačinski a kol., 2012).

O dobré pověsti a kvalitě, jimž se produkt „Međimursko meso 'z tiblice“ těší i v dnešní době, svědčí skutečnost, že se tento název i příprava zmiňují ve specializovaných časopisech o masu (časopis Meso, 2009 a časopis Vikend kuhinja, 2015).

Dobrá pověst produktu „Međimursko meso 'z tiblice“ se dostala do popředí zájmu v 70. a 80. letech 20. století, kdy se na území Mezimuří i v širší oblasti pořádaly kulinářské festivaly a soutěže, jež se konají dodnes:

— Na „Dnech mezimuřské kuchyně“ pořádaných v Záhřebu již v roce 1983 se hodnotily pokrmy z Mezimuří, zejména „Međimursko meso 'z tiblice“ (List *Međimurje*, číslo 1516, 1983).

— Na akci „Međimursko meso 'z tiblice na međimurskom stolu“ byla propagována kulinářská delikatesa „Međimursko meso 'z tiblice“, na níž jí zvláštní hodnotící výbor udělil cenu za přípravu tohoto produktu (*Zbornik radova Središnjeg saveza uzgajivača svinja Međimurske županije* (Sborník prací Ústředního svazu chovatelů prasat Mezimuřské župy), 2009).

— Sdružení mezimuřských kuchařů uspořádalo kuchařskou soutěž v přípravě produktu „Međimursko meso 'z tiblice“, na které byl vyhlášen vítěz (List *Međimurje,* 2011, článek „Slađana Herman – pobjednica Hrvatskog kuharskog kupa“ (Slađana Herman – vítězka chorvatského kuchařského poháru)).

Souvislost názvu „Međimursko meso 'z tiblice“ se zeměpisnou oblastí Mezimuří se odráží i v propagaci turistických průvodců Mezimuřím, v nichž je uvedený produkt uváděn jako tradiční specialita tohoto kraje (Turistický úřad města Čakovec, 2014).

Název „Međimursko meso 'z tiblice“ se objevuje i v různých kuchařských publikacích, ve kterých jsou zveřejněny recepty na jeho přípravu (*Međimurska kuharica* (Mezimuřská kuchařka), A. Tišlarić, 1991; *Kolinje i domaće mesne prerađevine* (Zabíjačky a domácí masné výrobky), 1987; *Zipka u horvatskom cvetnjaku* (Kolébka chorvatské květinové zahrady, 1991). Na trhu i v běžném jazyce se i dnes běžně používá název „Međimursko meso 'z tiblice“ (účty z let 2013 a 2015).

Příčinná souvislost mezi produktem „Međimursko meso 'z tiblice“ a územím Mezimuří, z nějž produkt pochází, se zakládá na tradičních znalostech a dovednostech místních obyvatel při přípravě tohoto produktu a na jeho kvalitě. „Međimursko meso 'z tiblice“ je tradičním produktem vyznačujícím se zvláštní kvalitou a hodnotou a tvoří součást kulturního dědictví regionu Mezimuří. Jedná se o specifický produkt, který se dochoval do dnešní doby a který za své vlastnosti vděčí specifickému způsobu přípravy, tj. uchovávání masa obložením tukem.

Na utváření senzorických vlastností produktu „Međimursko meso 'z tiblice“ (zralá chuť a měkčí maso) má přímý vliv vzájemné působení masa a hřbetního sádla („slanína“) během uchovávání produktu při dodržení mikrobiologických požadavků z hlediska bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti masných výrobků. V současné době je „Međimursko meso 'z tiblice“ stejnou měrou zajímavé pro velké i malé podniky na výrobu masných výrobků i pro zemědělské podniky a je též součástí turistické nabídky. Vedle ostatních pokrmů tradiční mezimuřské kuchyně tento původní produkt nejen nadále figuruje v nabídkách restaurací a v domácnostech, ale jeho zvláštní balení si rovněž našlo cestu na řadu prodejních míst.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

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