Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2017/C 252/11)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]).

ENHEDSDOKUMENT

»MEĐIMURSKO MESO 'Z TIBLICE«

EU-nr.: PGI-HR-02180 — 14.9.2016

BOB ( ) BGB (X)

1. **Navn(e)**

»Međimursko meso 'z tiblice«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Kroatien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukteller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.2 Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Međimursko meso 'z tiblice« er et produkt, som består af følgende to ingredienser: »slanína« (rygfedt) og røgede, varmebehandlede udskæringer af svinekød.

»Slanína« (en betegnelse, som bruges i det afgrænsede geografiske område) er et produkt, som opnås ved at varmebehandle rygfedt under kontrollerede forhold. Rygfedtet tilberedes i kogende vand med eventuel tilsætning af smagskorrigerende stoffer (løg, hvidløg, peber og laurbærblade) i mindst 30 minutter. Det kogte fedt drænes og afkøles og snittes og krydres dernæst med 2-3 % bordsalt tilsat hvidløg, hvorefter det ligger i stuetemperatur i op til 24 timer.

Udskæringerne af svinefedt konserveres med salt, eventuelt tilsat krydderier (sukker, laurbærblade, hvidløg og peber), hvorefter de skal ligge i saltet tilstand i mindst 21 dage. Derefter ryges de ved brug af bøgetræ og avnbøg indtil de opnår en temperatur på mindst 40 °C i midten af udskæringen. Svinekødsudskæringerne steges derefter i ovnen i mindst 1 time ved 180-220 °C.

De varmebehandlede svinekødsudskæringer stables lagvist oven på fedtet, så hver kødudskæring er dækket af fedt. Slutproduktet, »Međimursko meso 'z tiblice«, opnås efter mindst 45 dages modning. Det er derefter klart til at blive spist.

Produktets organoleptiske egenskaber:

Ydre udseende: Fedtet er hvidt til hvidgult, og kødudskæringerne er rødlige i farven.

Skærefladens udseende: Kødudskæringerne er rosa i lyse toner, som det er typisk for saltet kød.

Konsistens: Kødudskæringerne er bløde og skrøbelige (med god smuldring), mens fedtet har en finkornet konsistens og er smørbart.

Aroma og smag: »Međimursko meso 'z tiblice« har en mild smag med en aroma og en smag, som er typisk for røget, varmebehandlet svinekød, en moderat salt smag og en mild aroma og smag af krydringen med hvidløg.

Produktets fysisk-kemiske egenskaber bestemmes ud fra følgende parametre: Svinekød: AW — mindre end 0,93, fedt: AW— mindre end 0,93.

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

De råvarer, som bruges til at producere »Međimursko meso 'z tiblice« er frisk svinekød (skinken, hel, udbenet og uden svær, svinebov og ryg, skulder, hals, ribben og mave) og rygfedt. Der kan bruges svinekroppe med en vægt på maksimalt 105 kg. Svinene skal være mindst 10 måneder gamle ved slagtning.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle faserne i produktionen af »Međimursko meso 'z tiblice«, fra slagtning, saltning og rygning til varmebehandling og modning, sker inden for det i punkt 4 afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Det endelige produkt leveres til markedet vakuumpakket eller færdigpakket i en traditionel beholder kendt som »tiblica«. Det færdige produkt skal bestå at mindst 50 % kød.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, den registrerede betegnelse henviser til*

Når det markedsføres, skal det fælles symbol »Međimursko meso 'z tiblice« angives på produktet. Alle producenter, som markedsfører produktet i overensstemmelse med dets specifikation, har ret til at benytte det fælles symbol på samme betingelser. Symbolet kan ses nedenfor.



4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Produktionsområdet omfatter området i Međimurje-distriktet, som er beliggende i det nordvestlige Kroatien. Det er afgrænset af naturlige grænser — floden Mura i Nord og floden Drava i syd. Det bakkede område i vest er en del af Foralpe-regionen, mens de centrale og østlige dele er lavtliggende og er en del af den pannoniske slette. Međimurje-distriktet består af tre byer og 22 kommuner. Byerne i Međimurje er Čakovec, Mursko Središće og Prelog. Kommunerne er 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 (sæde: Lopatinec), Sveti Martin na Muri, Šenkovec, Štrigova og Vratišinec.

5. Tilknytning til det geografiske område

Beskyttelsen af »Međimursko meso 'z tiblice«-produktet bygger på dets omdømme og den traditionelle knowhow og de lokale indbyggeres færdigheder, for så vidt angår den karakteristiske måde de tilbereder det på i det afgrænsede geografiske område, som påvirker produktets kvalitet. Međimurje-distriktet er beliggende i den nordligste del af Kroatien. Međimurje ligger på grænsen af to store terrænområder: De østlige alper og den pannoniske slette. To regionale områder er kendetegnet ved deres naturlige geografiske forhold: Det bakkede øvre Međimurje og det lavtliggende nedre Međimurje. Områdets generelle klimaforhold skyldes, at det hører til klimaområdet på den pannoniske slette, som er kendetegnet ved varme somre og kolde vintre samt en kraftig temperaturstigning om foråret og milde efterårstemperaturer. Klimaet er moderat fastlandsklima, som er kendetegnet ved hurtig overgang fra en kold til en varm del af året.

Svineavl har længe været den dominerende kødindustri i Međimurje regionen og er det stadig i dag. De vigtigste begivenheder i landbofamiliernes liv i Međimurje var svineslagtning, bryllupper og religiøse fester. Svineslagtningen fandt sted om vinteren, fra november til januar, dog som regel omkring jul. De første skriftlige dokumenter om svineslagtning og tilberedning, konservering og konsumering af svinekød dukkede først op i slutningen af det 19. århundrede og i begyndelsen af det 20. århundrede, hvilket også var tilfældet med de første skriftlige dokumenter om »Međimursko meso 'z tiblice« (E. Kerecsenyi, *Povijest i materijalna kultura pomurskih Hrvata* (Pomurje kroaternes

historie og materielle kultur), 1982). Da familierne i Međimurje var store og fattige, og da de fleste blot havde ét svin, var der ikke noget af dyret, som måtte gå til spilde. De klimatiske forhold i det geografiske område Međimurje havde stor indflydelse på, hvordan svinekødet blev konserveret. De særlige mikroklimatiske forhold med kolde vintre og varme somre, høj relativ luftfugtighed året igennem, og fraværet af væsentlige luftstrømme (vinde) har gjort det umuligt at konservere kødet ved at tørre det. Eftersom det var umuligt at tørre svinekødet, og da der ikke fandtes køleanordninger, hvor kødet kunne konserveres, måtte kvinderne i Međimurje udtænke en simpel metode til at konservere så meget svinekød som muligt uden at forringe det. De fandt på en meget effektiv metode til konservering af kød på længere sigt ved at lægge svinekødet og fedtet lagvis i en træbeholder, en såkaldt »tiblica«. Med denne metode kunne det tilberedte produkt holde sig i månedsvis i spisekammeret. For at sådanne traditionelle metoder til at konservere fødevarer og tilberede »Međimursko meso 'z tiblice« ikke skulle gå i glemmebogen, blev det skrevet ned i en kulinarisk udgivelse med titlen »Vodič kroz hrvatske gastro ikone« (Vejledning om kroatiske kulinariske ikoner), hvor forfatterne har samlet en række traditionelle produkter fra hele Kroatien under betegnelsen kulinariske ikoner, hvilket siger noget om det omdømme, som »Međimursko meso 'z tiblice« tilfører det geografiske område Međimurje (*Vodič kroz hrvatske gastro ikone*, 2007).

»Međimursko meso 'z tiblices« særpræg skyldes først og fremmest den traditionelle tilberedningsmetode, som har stor indflydelse på det færdige produkts egenskaber og kvalitet. Metoden til tilberedning af »Međimursko meso 'z tiblice« — som har vist sig meget effektiv gennem tiderne, særligt for så vidt angår bevaring af produktets kvalitet over længere tid — bruges stadig den dag i dag. »Međimursko meso 'z tiblice« tilberedes på en særlig måde ved at blive stablet i en beholder til modning, med fedt i det nederste lag, et lag af svinekød ovenpå og så videre indtil toppen af beholderen, hvor der sluttes af med et lag fedt. Det er vigtigt at sikre sig, at luften er presset ud, så det undgås, at kødet forringes. Når kødet og fedtet stables, er producenternes færdigheder og knowhow vigtige, særligt når kødet skal presses ned på fedtet, og ingredienserne omhyggeligt skal komprimeres for at sikre, at der ikke er luft tilbage, som kan føre til, at hele produktet forringes.

»Međimursko meso 'z tiblice« har været genstand for flere videnskabelige undersøgelser, bl.a. en undersøgelse i 2012, som konkluderede, at det var et sundt og sikkert produkt, eftersom ingen af kød- eller fedtprøverne indeholdt patogene bakterier. Samme undersøgelse viste, at produktets smag og lugt og kødets konsistens fik en særlig god bedømmelse. Produktets fulde, modne (aromatiske) smag og kødets bløde konsistens kan tilskrives gensidig påvirkning eller ændringer i muskel- og fedtvævet (videnskabeligt dokument, I. Filipović, V. Dobranić, L. Kozačinski et al, 2012).

»Međimursko meso 'z tiblices« omdømme og kvalitet er helt frem til i dag dokumenteret ved, at der henvises til dets navn og tilberedningmetode i faglige tidsskrifter og blade om kød (*Meso* tidsskrift, 2009 og *Vikend kuhinja* magasin, 2015).

»Međimursko meso 'z tiblice's« omdømme kom i fokus i 1970'erne og 1980'erne, da følgende konkurrencer inden for det kulinariske område — som stadig afholdes i dag — i første omgang blev arrangeret i Međimurje og andre steder:

— retter fra Međimurje, særlig »Međimursko meso 'z tiblice« blev bedømt på Međimurjes madfestival, som blev afholdt i Zagreb allerede i 1983 (*Međimurje* tidsskrift nr. 1516, 1983);

— »Međimursko meso 'z tiblice« blev markedsført som en kulinarisk delikatesse ved et arrangement kaldet »»Međimursko meso 'z tiblice« på bordet i Međimurje«, hvor retten modtog en præmie fra en særlig jury for dens tilberedning (*Zbornik radova Središnjeg saveza uzgajivača svinja Međimurske županije* (beretning fra Međimurje-distriktets svineavlerorganisation), 2009);

— Međimurjes kokkesammenslutning arrangerede en konkurrence om tilberedning af »Međimursko meso 'z tiblice«, hvor vinderen blev udråbt(*Međimurje* tidsskrift, 2011, artikel med titlen »Slađana Herman - vinder af det kroatiske kokkemesterskab«).

Sammenhængen mellem navnet »Međimursko meso 'z tiblice« og det geografiske område Međimurje fremgår også klart ved, at det promoveres i forbindelse med guidede ture i Međimurje regionen, hvor produktet præsenteres som en traditionel, lokal specialitet (Čakovac byens turistråd 2014).

Navnet »Međimursko meso 'z tiblice« findes også i en række kulinariske udgivelser, som indeholder opskrifter på, hvordan man tilbereder det (*Međimurska kuharica* (Međimurje Kogebog), A. Tišlarić, 1991; *Kolinje i domaće mesne prerađevine* (Svineslagtning og lokale kødprodukter), 1987; *Zipka u horvatskom cvetnjaku* (Den kroatiske blomsterhaves vugge), 1991). Navnet »Međimursko meso 'z tiblice« bruges stadig i handelssammenhænge og i daglig tale (regninger fra 2013 og 2015).

Årsagsforbindelsen mellem »Međimursko meso 'z tiblice«' og Međimurje-regionen, hvor produktet kommer fra, er baseret på den traditionelle knowhow og de lokale beboeres færdigheder i forbindelse med tilberedning af dette produkt og på dets kvalitet. »Međimursko meso 'z tiblice« er et traditionelt produkt af særlig kvalitet og værdi, og det udgør en integreret del af kulturarven i Međimurje-regionen. Det er et særpræget produkt, der stadig er bevaret, og hvis egenskaber først og fremmest skyldes dets tilberedningsmetode, dvs. konserveringen af kødet i fedt.

Den gensidige påvirkning mellem kød og fedt under oplagringen har direkte indflydelse på dannelsen af de organoleptiske egenskaber i »Međimursko meso 'z tiblice« (en moden smag og mere mørt kød), samtidig med at de mikrobiologiske krav, for så vidt angår kødprodukters sikkerhed og sundhed, ligeledes er opfyldt. I dag er »Međimursko meso 'z tiblice« et produkt, som både små og store kødproducerende bedrifter og familielandbrug har lige stor interesse for, og det er også rettet mod turistmarkedet. Sammen med andre traditionelle retter fra Međimurje optræder dette autoktone produkt ikke blot fortsat som en fast del af menuen på restauranter og hjemmet, men også dets særegne emballage har fået plads på mange salgssteder.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i nærværende forordning)

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