Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2017/C 252/11)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„MEĐIMURSKO MESO 'Z TIBLICE"

EU-Nr.: PGI-HR-02180 — 14.9.2016

g.U. ( ) g.g.A. (X)

1. **Name**

„Međimursko meso 'z tiblice"

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Kroatien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.2 Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Međimursko meso 'z tiblice" setzt sich aus den folgenden zwei Bestandteilen zusammen: „Slanína" (gehackter Speck) und geräucherte, wärmebehandelte Schweinefleischstücke.

„Slanína" (ein im abgegrenzten geografischen Gebiet gebräuchlicher Begriff) ist ein durch Wärmebehandlung von Rückenspeck unter kontrollierten Bedingungen gewonnenes Erzeugnis. Der Rückenspeck wird in kochendem Wasser eventuell unter Zugabe von Gewürzen (Zwiebel, Knoblauch, Pfeffer und Lorbeerblätter) mindestens 30 Minuten lang gegart. Wenn der gekochte Speck abgetropft und ausgekühlt ist, wird er gehackt und mit 2-3 % Tafelsalz und Knoblauch gewürzt und bei Raumtemperatur 24 Stunden stehen gelassen.

Die Schweinefleischstücke werden eingesalzen, wahlweise gewürzt (Zucker, Lorbeerblätter, Knoblauch und Pfeffer) und mindestens 21 Tage lang gepökelt. Anschließend werden sie mit Buche und Hainbuche geräuchert, bis die Fleischstücke eine Kerntemperatur von mindestens 40 °C erreichen. Danach werden sie im Backrohr mindestens eine Stunde lang bei einer Temperatur von 180-220 °C gebraten.

Die wärmebehandelten Fleischstücke werden auf der „Slanína" übereinandergeschichtet, sodass jedes Fleischstück davon umgeben ist. Nach einer Reifung von mindestens 45 Tagen ist das Enderzeugnis „Međimursko meso 'z tiblice" zum Verzehr bereit.

Organoleptische Eigenschaften des Erzeugnisses:

Äußeres Erscheinungsbild: Die „Slanína" hat eine weiße bis gelblich weiße Farbe, die Fleischstücke eine rötliche Färbung.

Anschnitt: Die Fleischstücke haben eine rosarote Farbe mit den für gepökeltes Fleisch typischen leichten Schattierungen.

Textur: Die Fleischstücke sind weich und mürbe (zerfallen leicht), während die „Slanína" eine feinkörnige und streichfähige Konsistenz aufweist.

Aroma und Geschmack: „Međimursko meso 'z tiblice" zeichnet sich durch eine milde Würze mit einem für geräuchertes, wärmebehandeltes Schweinefleisch typischen Geruch und Geschmack, eine leicht salzige Note und ein mildes Knoblaucharoma sowie einen milden Knoblauchgeschmack aus.

Die physikalisch-chemischen Eigenschaften des Erzeugnisses werden durch folgende Parameter bestimmt: Schweinefleisch: aw-Wert — unter 0,93, „Slanína": aw-Wert — unter 0,93.

[1] ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Die Rohstoffe für die Herstellung von „Međimursko meso 'z tiblice" sind frisches Schweinefleisch (Hinterkeule, im Ganzen, entbeint und ohne Schwarte, Schweinerücken und -lende, Schulter, Nacken, Rippen und Bauch) und Rückenspeck. Es dürfen Schlachtkörper mit einem Gewicht von höchstens 105 kg verwendet werden. Die Schweine müssen zum Zeitpunkt der Schlachtung mindestens 10 Monate alt sein.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Stufen der Erzeugung von „Međimursko meso 'z tiblice" — vom Schlachten, Zerlegen, Einsalzen und Räuchern bis zur Wärmebehandlung und Reifung – müssen innerhalb des in Punkt 4 definierten geografischen Gebiets erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Enderzeugnis kommt vakuumverpackt oder in einem traditionellen Gefäß, der sogenannten „Tiblica", auf den Markt. Es muss zu mindestens 50 % aus Fleisch bestehen.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Wenn das Erzeugnis in Verkehr gebracht wird, muss es mit dem gemeinsamen Zeichen für „Međimursko meso 'z tiblice" gekennzeichnet sein. Sämtliche Verwender, die das Erzeugnis entsprechend seiner Spezifikation in Verkehr bringen, sind berechtigt, das gemeinsame Zeichen unter den gleichen Bedingungen zu verwenden. Das Zeichen ist unten abgebildet.



4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet umfasst das Gebiet der im Nordwesten Kroatiens liegenden Gespanschaft Međimurje. Die Mur im Norden und die Drau im Süden bilden seine natürlichen Grenzen. Die hügelige Landschaft im Westen ist Teil des Alpenvorlands, während die auf geringer Höhe liegenden zentralen und östlichen Teile zur Pannonischen Tiefebene gehören. Die Gespanschaft Međimurje umfasst drei Städte und 22 Gemeinden. Die Städte in Međimurje sind Čakovec, Mursko Središće und Prelog. Die Gemeinden sind 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 (Gemeindesitz: Lopatinec), Sveti Martin na Muri, Šenkovec, Štrigova und Vratišinec.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Antrag auf Schutz des Erzeugnisses „Međimursko meso 'z tiblice" beruht auf dessen Ansehen und dem überlieferten Wissen sowie den Fertigkeiten der lokalen Bevölkerung in Bezug auf die typische Art seiner Herstellung im abgegrenzten geografischen Gebiet, die Einfluss auf die Qualität des Erzeugnisses hat. Die Gespanschaft Međimurje befindet sich im nördlichsten Teil Kroatiens. Međimurje liegt an der Grenze zwischen zwei großen Reliefeinheiten: den Ostalpen und der Pannonischen Tiefebene. Nach ihren natürlichen geografischen Merkmalen lassen sich zwei regionale Einheiten unterscheiden: das hügelige obere Međimurje und das auf geringer Höhe liegende untere Međimurje. Die allgemeinen klimatischen Merkmale des Gebiets werden durch seine Zugehörigkeit zur pannonischen Klimaregion bestimmt, die sich durch heiße Sommer und kalte Winter sowie durch einen starken Temperaturanstieg im Frühling und milde Temperaturen im Herbst auszeichnet. Es herrscht ein gemäßigt kontinentales Klima mit einem raschen Übergang von der kalten zur warmen Jahreszeit.

Die Schweinehaltung ist seit langem der vorherrschende Zweig der Viehwirtschaft in der Region Međimurje und ist es auch heute noch. Die wichtigsten Ereignisse im Alltag der Bauernfamilien von Međimurje waren das Schweineschlachten, Hochzeiten und religiöse Feste. Das Schlachten der Schweine fand im Winter von November bis Januar statt, meist jedoch um Weihnachten herum. Die ersten schriftlichen Aufzeichnungen über das Schweineschlachten und die Zubereitung, Haltbarmachung und den Verzehr von Schweinefleisch wie auch die ersten schriftlichen Aufzeichnungen über „Međimursko meso 'z tiblice" erschienen erst Ende des 19. Jahrhunderts und Anfang des 20. Jahrhunderts (E. Kerecsenyi, *Povijest i materijalna kultura pomurskih Hrvata* (Geschichte und materielle Kultur der

Pomurje-Kroaten), 1982). Da die Familien in Međimurje groß und arm waren und meist nur ein Schwein besaßen, mussten alle Teile des Tiers verwertet werden. Die klimatischen Bedingungen des geografischen Gebiets Međimurje hatten großen Einfluss auf die Art der Haltbarmachung des Schweinefleischs. Die spezifischen mikroklimatischen Bedingungen mit kalten Wintern und heißen Sommern, hoher relativer Luftfeuchtigkeit über das ganze Jahr sowie das Fehlen wesentlicher Luftströmungen (Winde) machten eine Konservierung des Fleisches durch Trocknen unmöglich. Nachdem es nicht möglich war, das Schweinefleisch zu trocknen und es keine Kühlgeräte gab, in denen das Fleisch konserviert werden konnte, mussten sich die Frauen von Međimurje eine einfache Möglichkeit einfallen lassen, möglichst viel Schweinefleisch haltbar zu machen, ohne dass es verdirbt. Sie entwickelten eine sehr effektive Methode, Fleisch auf lange Zeit haltbar zu machen, indem sie das Schweinefleisch abwechselnd mit „Slanína" in ein Holzgefäß, eine sogenannte „Tiblica" einschichteten. Auf diese Weise hielt sich das Erzeugnis monatelang in der Speisekammer. Damit eine solche traditionelle Methode der Haltbarmachung von Lebensmitteln und der Zubereitung von „Međimursko meso 'z tiblice" nicht in Vergessenheit gerät, wurde sie in die kulinarische Publikation *Vodič kroz hrvatske gastro ikone* (Kulinarischer Wegweiser durch Kroatien) aufgenommen, in der die Autoren eine Vielfalt traditioneller Erzeugnisse aus ganz Kroatien zusammengetragen und nach ihrer kulturellen Bedeutung eingeteilt haben, was zeigt, welches Ansehen „Međimursko meso 'z tiblice" dem geografischen Gebiet Međimurje einbringt (*Vodič kroz hrvatske gastro ikone*, 2007).

Die Besonderheit von „Međimursko meso 'z tiblice" liegt vor allem in der traditionellen Art seiner Zubereitung, die erheblichen Einfluss auf die Eigenschaften und die Qualität des Enderzeugnisses hat. Die Herstellungsart von „Međimursko meso 'z tiblice", die sich im Laufe der Jahrhunderte als äußerst effektiv erwiesen hat, insbesondere zur Erhaltung der Qualität des Erzeugnisses über einen längeren Zeitraum, ist bis heute beibehalten worden. „Međimursko meso 'z tiblice" wird in einer speziellen Weise zubereitet, bei der Fleisch und „Slanína" zur Reifung abwechselnd in ein Gefäß geschichtet werden, wobei „Slanína" die unterste und die oberste Schicht bildet. Es muss unbedingt darauf geachtet werden, dass die gesamte Luft herausgepresst wird, damit das Fleisch nicht verdirbt. Beim Einschichten des Fleisches und der „Slanína" spielen die Fertigkeiten und das Wissen der Produzenten eine wichtige Rolle, vor allem wenn das Fleisch auf die „Slanína" gedrückt und die beiden Bestandteile sorgfältig zusammengepresst werden, um sicherzugehen, dass keine Luft mehr eingeschlossen ist, die zum Verderben des gesamten Erzeugnisses führen könnte.

„Međimursko meso 'z tiblice" ist Gegenstand mehrerer wissenschaftlicher Studien gewesen, darunter einer aus dem Jahr 2012, in der festgestellt wurde, dass es sich um ein gesundes, sicheres Erzeugnis handelt, da keine der untersuchten Proben von Fleisch- oder Fettgewebe Krankheitserreger aufwies. In derselben Studie erhielten sein Geschmack und Aroma sowie die Konsistenz des Fleisches besonders gute Bewertungen. Der volle, reife (aromatische) Geschmack des Erzeugnisses und die Zartheit des Fleisches sind auf das Zusammenspiel bzw. die Veränderungen von Muskel- und Fettgewebe zurückzuführen (wissenschaftliche Arbeit, I. Filipović, V. Dobranić, L. Kozačinski et al, 2012).

Das Ansehen und die Qualität von „Međimursko meso 'z tiblice" zeigen sich bis heute daran, dass sein Name und seine Zubereitungsmethode in Fachzeitschriften zum Thema Fleisch erwähnt werden (*Meso*, 2009 und *Vikend kuhinja*, 2015).

Welches Ansehen „Međimursko meso 'z tiblice" genießt, zeigte sich in den 1970er- und 1980er-Jahren, als die folgenden kulinarischen Wettbewerbe, die auch heute noch stattfinden, zum ersten Mal in Međimurje und anderswo abgehalten wurden:

— Spezialitäten aus Međimurje, insbesondere „Međimursko meso 'z tiblice", wurden beim Festival der Međimurjer Küche in Zagreb bereits 1983 bewertet (Zeitschrift *Međimurje*, Nr. 1516, 1983);

— „Međimursko meso 'z tiblice" wurde als eine kulinarische Delikatesse bei einer Veranstaltung namens „‚Međimursko meso 'z tiblice' — Međimurje tischt auf" beworben, wo es von einer Fachjury für seine Zubereitung mit einem Preis ausgezeichnet wurde (*Zbornik radova Središnjeg saveza uzgajivača svinja Međimurske županije* (Protokoll des Zentralverbands der Schweinezüchter der Gespanschaft Međimurje), 2009);

— der Verband der Köche von Međimurje veranstaltete einen Wettbewerb, bei dem es um die Zubereitung von „Međimursko meso 'z tiblice" ging und dessen Gewinner veröffentlicht wurde (Zeitschrift *Međimurje*, 2011, Titel des Artikels „Slađana Herman — Gewinner des kroatischen Cups der Köche").

Der Zusammenhang zwischen dem Namen „Međimursko meso 'z tiblice" und dem geografischen Gebiet von Međimurje wird auch dadurch deutlich, dass es von Fremdenführern in der Region Međimurje beworben und als eine traditionelle lokale Spezialität vorgestellt wird (Fremdenverkehrsamt der Stadt Čakovec, 2014).

Der Name „Međimursko meso 'z tiblice" erscheint zudem in einer Vielzahl kulinarischer Publikationen, in denen sich Rezepte für seine Zubereitung finden (*Međimurska kuharica* (Međimurje-Kochbuch), A. Tišlarić, 1991; *Kolinje i domaće mesne prerađevine* (Schweineschlachten und heimische Fleischerzeugnisse), 1987; *Zipka u horvatskom cvetnjaku* (Wiege des kroatischen Blumengartens), 1991). Bis heute wird der Name „Međimursko meso 'z tiblice" im Handel und in der Alltagssprache verwendet (Rechnungen von 2013 und 2015).

Der ursächliche Zusammenhang zwischen „Međimursko meso 'z tiblice“ und der Region Međimurje, wo das Erzeugnis seinen Ursprung hat, beruht auf dem überlieferten Wissen und den Fertigkeiten der lokalen Bevölkerung bei der Zubereitung dieses Erzeugnisses und auf seiner Qualität. „Međimursko meso 'z tiblice“ ist ein traditionelles Erzeugnis von besonderer Qualität und besonderem Wert und bildet einen festen Bestandteil des kulturellen Erbes der Region Međimurje. Es ist ein einzigartiges Erzeugnis, das bis zum heutigen Tag bewahrt worden ist und seine Eigenschaften vor allem seiner Zubereitungsmethode verdankt, d. h. der Konservierung von Fleisch in Fett.

Das Zusammenspiel von Fleisch und Fett während der Lagerung hat einen direkten Einfluss auf die Entwicklung der organoleptischen Eigenschaften von „Međimursko meso 'z tiblice“ (ein reifes Aroma und zarteres Fleisch), gleichzeitig werden die mikrobiologischen Anforderungen in Bezug auf die Sicherheit und Bekömmlichkeit des Fleischerzeugnisses erfüllt. Heutzutage ist „Međimursko meso 'z tiblice“ ein Erzeugnis, das für kleine und große Fleisch verarbeitende und landwirtschaftliche Betriebe gleichermaßen von Interesse ist und auch zum touristischen Angebot gehört. Neben anderen traditionellen Speisen aus Međimurje steht dieses heimische Erzeugnis in Restaurants und zu Hause nach wie vor regelmäßig auf dem Speiseplan und wird zudem aufgrund seiner einzigartigen Verpackung vielerorts zum Verkauf angeboten.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

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