Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2017/C 252/11)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1].

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«MEĐIMURSKO MESO 'Z TIBLICE»

Αριθ. ΕΕ: PGI-HR-02180 — 14.9.2016

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία(-ες)**

«Međimursko meso 'z tiblice»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Κροατία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κατηγορία 1.2 Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία στο σημείο 1*

Το προϊόν «Međimursko meso 'z tiblice» αποτελείται από δύο συστατικά: τεμάχια «slanína» και τεμάχια χοιρινού κρέατος που έχουν υποκαπνιστεί και υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία.

Ο όρος «Slanína» χρησιμοποιείται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή για τον χαρακτηρισμό του προϊόντος που λαμβάνεται με τη θερμική επεξεργασία του νωτιαίου λίπους υπό ελεγχόμενες συνθήκες. Το νωτιαίο λίπος βράζεται, σε νερό στο οποίο έχουν ενδεχομένως προστεθεί αρτύματα (κρεμμύδια, σκόρδο, πιπέρι και δάφνη), επί τουλάχιστον 30 λεπτά. Το βρασμένο λίπος στραγγίζεται και ψύχεται, κατόπιν ψιλοτεμαχίζεται και αλατίζεται με 2 έως 3 % μαγειρικό αλάτι στο οποίο έχει προστεθεί σκόρδο και αφήνεται σε ηρεμία επί έως και 24 ώρες, σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Τα τεμάχια χοιρινού κρέατος αλατίζονται και ενδεχομένως καρυκεύονται (με ζάχαρη, δάφνη, σκόρδο και πιπέρι). Τα καρυκευμένα με τον τρόπο αυτό κρέατα αφήνονται σε ηρεμία επί τουλάχιστον 21 ημέρες, κατόπιν υποκαπνίζονται με καπνό ξύλου οξιάς και καρπίνου, έως ότου επιτευχθεί ελάχιστη θερμοκρασία 40 °C στο κέντρο κάθε τεμαχίου κρέατος. Τα τεμάχια χοιρινού κρέατος στη συνέχεια ψήνονται στο φούρνο επί τουλάχιστον 1 ώρα σε θερμοκρασία 180 έως 220 °C.

Τα τεμάχια κρέατος που έχουν υποστεί τη θερμική αυτή κατεργασία τοποθετούνται σε στρώσεις μεταξύ των τεμαχίων λίπους «slanína», με τρόπο ώστε κάθε τεμάχιο κρέατος να καλύπτεται από ένα τεμάχιο «slanína». Μετά την πάροδο ελάχιστης περιόδου ωρίμασης 45 ημερών, το προϊόν «Međimursko meso 'z tiblice» έχει τελειοποιηθεί και είναι έτοιμο προς κατανάλωση.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος:

Εξωτερική όψη: Τα τεμάχια λίπους «slanína» είναι λευκού έως κιτρινόλευκου χρώματος και τα τεμάχια κρέατος είναι ερυθρωπού χρώματος.

Όψη της τομής: τα τεμάχια κρέατος είναι ροδοκόκκινου χρώματος με ανοιχτόχρωμες αποχρώσεις, χαρακτηριστικές του αλατισμένου κρέατος.

Υφή: τα τεμάχια κρέατος είναι τρυφερά και μυελώδη (ευκολομάσητα) και τα «slanína» έχουν λεπτή και λιπαρή υφή.

Άρωμα και γεύση: το «Međimursko meso 'z tiblice» έχει ήπιο άρωμα, οσμή και γεύση, χαρακτηριστικά του καπνιστού χοιρινού κρέατος που έχει υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία· έχει μετρίως αλμυρή γεύση και ελαφρά οσμή και άρωμα σκόρδου.

Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του προϊόντος καθορίζονται με τις ακόλουθες παραμέτρους: χοιρινό κρέας: ενεργότητα νερού (aw) – έως 0,93, τεμάχια «slanína»: ενεργότητα νερού (aw) – έως 0,93.

[1] ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Για την παραγωγή του «Međimursko meso 'z tiblice», οι χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες είναι φρέσκο χοιρινό κρέας (ακέραιος μηρός χωρίς οστό και δέρμα, ράχη και καρέ, ωμοπλάτη, λαιμός, πλευρά και πανσέτα) και νωτιαίο λίπος. Επιτρέπεται η χρήση σφαγίων χοίρου ελάχιστου βάρους 105 kg και ελάχιστης ηλικίας 10 μηνών.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής του προϊόντος «Međimursko meso 'z tiblice» (σφαγή, τεμαχισμός, αλάτιση, υποκαπνισμός, θερμική επεξεργασία και ωρίμαση) εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το τελικό προϊόν διατίθεται στην αγορά σε συσκευασία υπό κενό ή στο παραδοσιακό δοχείο που καλείται «tiblica». Το τελικό προϊόν πρέπει να περιέχει τουλάχιστον 50 % κρέας.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Κατά τη διάθεσή του στην αγορά, το προϊόν πρέπει να φέρει το κοινό σύμβολο του προϊόντος «Međimursko meso 'z tiblice». Δικαίωμα χρήσης του κοινού συμβόλου χορηγείται, υπό τις ίδιες προϋποθέσεις, σε όλους τους παραγωγούς που διαθέτουν στο εμπόριο προϊόν το οποίο πληροί τις προδιαγραφές του προϊόντος. Το εν λόγω σύμβολο παρουσιάζεται στο ακόλουθο σχήμα.



4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής καλύπτει την εδαφική ενότητα της περιφέρειας Međimurje, που βρίσκεται στο βορειοδυτικό τμήμα της Κροατίας. Οριοθετείται από φυσικά σύνορα, βορείως από τον ποταμό Mur και, νοτίως, από τον ποταμό Drava. Το λοφώδες τμήμα στα δυτικά ανήκει στους πρόποδες των Άλπεων ενώ το κεντρικό και ανατολικό τμήμα είναι πεδινό (τμήμα της παννονικής πεδιάδας). Η περιφέρεια Međimurska υποδιαιρείται σε 3 δήμους και 22 κοινότητες. Οι δήμοι είναι: Čakovec, Mursko Središće και Prelog. Οι κοινότητες είναι: 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 (έδρα Lopatinec), Sveti Martin na Muri, Šenkovec, Štrigova και Vratišinec.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η προστασία του προϊόντος «Međimursko meso 'z tiblice» βασίζεται στη φήμη του καθώς και στις παραδοσιακές γνώσεις και την τεχνογνωσία του τοπικού πληθυσμού όσον αφορά τον τρόπο παρασκευής, που είναι χαρακτηριστικός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής και επηρεάζει την εγγενή ποιότητα του προϊόντος. Η περιφέρεια Međimurje βρίσκεται στο βορειότερο σημείο του ηπειρωτικού τμήματος της Δημοκρατίας της Κροατίας, στα σύνορα δύο σημαντικών συνόλων του ανάγλυφου: των Ανατολικών Άλπεων, αφενός, και της παννονικής πεδιάδας, αφετέρου. Από άποψη των φυσικών γεωγραφικών της χαρακτηριστικών, η περιοχή υποδιαιρείται σε δύο τμήματα: το λοφώδες τμήμα που σχηματίζει την Gornje Međimurje (Άνω Međimurje) και το πεδινό που σχηματίζει την Donje Međimurje (Κάτω Međimurje). Τα γενικά κλιματικά χαρακτηριστικά συνδέονται με το γεγονός ότι η εν λόγω περιοχή αποτελεί τμήμα της παννονικής πεδιάδας, της οποίας το κλίμα χαρακτηρίζεται από θερμά καλοκαίρια και ψυχρούς χειμώνες, ταχεία αύξηση των θερμοκρασιών την άνοιξη και ήπιες καιρικές συνθήκες το φθινόπωρο. Το κλίμα είναι ήπιο ηπειρωτικό. Χαρακτηριστικό του αποτελεί η ταχεία μετάβαση από την ψυχρή περίοδο του έτους στη θερμή.

Στην περιοχή της Međimurje, η χοιροτροφία ανέκαθεν αποτελούσε και εξακολουθεί να αποτελεί έως τις μέρες μας τη σημαντικότερη κτηνοτροφική δραστηριότητα. Τα κυριότερα γεγονότα στη ζωή των αγροτικών οικογενειών της Međimurje ήταν η σφαγή των χοίρων, οι γάμοι και οι θρησκευτικές εορτές. Οι χοίροι σφάζονταν τον χειμώνα, από Νοέμβριο έως Ιανουάριο, αλλά συχνότερα κατά τα Χριστούγεννα. Τα πρώτα γραπτά που αφορούσαν τη σφαγή των χοίρων, τη μεταποίηση του χοιρινού κρέατος, τη διατήρηση και τη χρήση του εμφανίζονται κατά τα τέλη του 19ου αιώνα και στις αρχές του 20ού, όπως και οι πρώτες γραπτές μαρτυρίες σχετικά με το «Međimursko meso 'z tiblice» (E. Kerecsenyi, Povijest i materijalna kultura pomurskih Hrvata, 1982). Δεδομένου ότι οι οικογένειες της Međimurje ήταν πολυάριθμες και

φτωχές, καθώς και ότι οι περισσότερες είχαν μόνον έναν χοίρο, όφειλαν να χρησιμοποιούν όλα τα τμήματα του ζώου. Οι κλιματικές συνθήκες της γεωγραφικής περιοχής της περιφέρειας της Međimurje επηρέασαν σε μεγάλο βαθμό τον τρόπο διατήρησης του χοιρινού κρέατος. Οι ειδικές μικροκλιματικές συνθήκες, δηλαδή ψυχροί χειμώνες και θερμά καλοκαίρια, το σχετικά υψηλό ποσοστό υγρασίας καθ' όλη τη διάρκεια του έτους και η απουσία σημαντικών ρευμάτων αέρα (ανέμων), δεν επέτρεπαν τη διατήρηση του κρέατος με ξήρανση. Στον βαθμό που ήταν αδύνατον να ξηρανθεί το χοιρινό κρέας και δεν υπήρχε εξοπλισμός ψύξης για τη διατήρησή του, οι γυναίκες της Međimurje χρειάστηκε να εφεύρουν απλά μέσα για να το διατηρούν όσο το δυνατόν περισσότερο και να αποφεύγεται η υποβάθμισή του. Επινόησαν επομένως μια πολύ αποτελεσματική μέθοδο μακροχρόνιας διατήρησης, με αλληλεπικάλυψη στρώσεων χοιρινού κρέατος και στρώσεων λίπους σε ένα ειδικό ξύλινο δοχείο (το «tiblica»). Μπορούσαν επομένως να διατηρήσουν το προϊόν που παρασκευαζόταν με τον τρόπο αυτό στην τροφοθήκη επί μήνες. Προκειμένου να μην ξεχαστεί η εν λόγω παραδοσιακή μέθοδος διατήρησης των τροφίμων, και ιδίως παρασκευής του «Međimursko meso 'z tiblice», αυτή περιγράφεται αναλυτικά σε γαστρονομικό οδηγό ο οποίος συγκεντρώνει τα παραδοσιακά προϊόντα του συνόλου της Κροατίας, τα οποία χαρακτηρίζει ως εικόνες της γαστρονομίας, και προβάλλει τη φήμη του προϊόντος «Međimursko meso 'z tiblice» εντός της γεωγραφικής περιοχής της Međimurje (Vodič kroz hrvatske gastro ikone, 2007).

Η ιδιαιτερότητα του «Međimursko meso 'z tiblice» είναι απόρροια του παραδοσιακού τρόπου παρασκευής του, στον οποίο οφείλονται, σε σημαντικό βαθμό, τα χαρακτηριστικά και η ποιότητα του τελικού προϊόντος. Ο τρόπος παρασκευής του «Međimursko meso 'z tiblice», που έχει αποδειχθεί ιδιαίτερα αποτελεσματικός με την πάροδο του χρόνου, ιδίως όσον αφορά τη διαφύλαξη της ποιότητας του προϊόντος μακροπρόθεσμα, έχει διατηρηθεί έως σήμερα. Συγκεκριμένα, το προϊόν «Međimursko meso 'z tiblice» παρασκευάζεται με ιδιαίτερο τρόπο, με τοποθέτηση στον πυθμένα του δοχείου, αλληλοδιαδόχως, στρώσεων τεμαχίων «slanína» και κατόπιν στρώσεων τεμαχίων χοιρινού κρέατος έως το χείλος του δοχείου. Η πρώτη και η τελευταία στρώση αποτελούνται από τεμάχια «slanína». Ακολουθεί περίοδος ωρίμασης. Ο παρασκευαστής πρέπει να έχει μεριμνήσει ώστε το δοχείο να μην περιέχει πλέον καθόλου αέρα, ο οποίος θα προκαλούσε την υποβάθμιση του κρέατος. Για την τοποθέτηση των στρώσεων κρέατος και «slanína», σημαντικό στοιχείο αποτελεί η τεχνογνωσία και οι γνώσεις του ίδιου του παραγωγού, που έγκεινται στον τρόπο με τον οποίο πιέζει τα τεμάχια κρέατος πάνω στα τεμάχια «slanína» και στην προσεκτική συμπίεση των συστατικών κατά τρόπο ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παραμένει κανένας θύλακας αέρα, ο οποίος θα μπορούσε να προκαλέσει την υποβάθμιση του συνόλου του προϊόντος.

Το προϊόν «Međimursko meso 'z tiblice» έχει αποτελέσει αντικείμενο πολυάριθμων επιστημονικών μελετών, μία εκ των οποίων πραγματοποιήθηκε το 2012 και έδειξε ότι το «Međimursko meso 'z tiblice» είναι υγιεινό και ασφαλές προϊόν, στον βαθμό που κανένα από τα ελεγχθέντα δείγματα κρέατος και λιπώδους ιστού δεν περιείχε παθογόνα βακτήρια. Από την επιστημονική αυτή εργασία προέκυψαν επίσης ιδιαιτέρως ικανοποιητικά αποτελέσματα όσον αφορά τα γευστικά και οσφρητικά χαρακτηριστικά καθώς και τη σύσταση του κρέατος. Η γεύση του προϊόντος, γεμάτη και ώριμη (αρωματική), καθώς και η τρυφερή σύσταση του κρέατος μπορούν να αποδοθούν στην αλληλεπίδραση και τις επακόλουθες μεταβολές του μυϊκού και του λιπώδους ιστού (Znanstveni rad, I. Filipović, V. Dobranić, L. Kozačinski et al., 2012).

Η φήμη και η ποιότητα του «Međimursko meso 'z tiblice» αποδεικνύονται και σήμερα από το γεγονός ότι η ονομασία του και ο τρόπος παρασκευής του αναφέρονται σε επαγγελματικά περιοδικά ειδικευμένα στον κλάδο του κρέατος (Časopis Meso, 2009 et Časopis Vikend kuhinja, 2015).

Η φήμη του προϊόντος «Međimursko meso 'z tiblice» άρχισε να εξαπλώνεται κατά τη δεκαετία του 1970 και του 1980, με την οργάνωση γαστρονομικών διαγωνισμών στην περιοχή Međimurje και πέραν αυτής, οι οποίοι διοργανώνονται ακόμη και σήμερα.

— Κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης «Danima međimurske kuhinje» (Ημέρες γαστριμαργίας του Međimurje) που διοργανώθηκε στο Ζάγκρεμπ το 1983, αξιολογήθηκαν τα εδέσματα της περιοχής, ιδίως το «Međimursko meso 'z tiblice» (Κατάλογος Međimurje, αριθμός 1516, 1983).

— Το προϊόν «Međimursko meso 'z tiblice» κατατάχθηκε στο επίπεδο του γαστρονομικού εδέσματος στην εκδήλωση «Međimursko meso 'z tiblice na međimurskom stolu», από ομάδα κριτών που αξιολόγησαν και βράβευσαν τον τρόπο παρασκευής του (Zbornik radova, Središnjeg saveza uzgajivača svinja Međimurske županije, 2009).

— Η ένωση μαγείρων της Međimurje διοργάνωσε διαγωνισμό παρασκευής του «Međimursko meso 'z tiblice» με ανακήρυξη του νικητή (Κατάλογος Međimurje, 2011, άρθρο «Slađana Herman - νικήτρια του κυπέλλου μαγείρων της Κροατίας»).

Ο δεσμός μεταξύ της ονομασίας «Međimursko meso 'z tiblice» και της γεωγραφικής περιοχής της Međimurje αποδεικνύεται από την προβολή του προϊόντος στους τουριστικούς οδηγούς της περιοχής, που το περιγράφουν ως τοπική παραδοσιακή σπεσιαλιτέ (Turistička zajednica grada Čakovca, 2014).

Η ονομασία «Međimursko meso 'z tiblice» εμφανίζεται επίσης σε διάφορους οδηγούς μαγειρικής που περιέχουν τη συνταγή και οδηγίες για τον τρόπο παρασκευής του προϊόντος (Međimurska kuharica, A. Tišlarić, 1991; Kolinje i domaće mesne prerađevine, 1987; Zipka u horvatskom cvetnjaku, 1991). Ακόμη και σήμερα, η ονομασία «Međimursko meso 'z tiblice» χρησιμοποιείται τόσο στο εμπόριο όσο και στην καθομιλουμένη (računi, 2013 και 2015).

Η αιτιώδης σχέση μεταξύ του προϊόντος «Međimursko meso 'z tiblice» και της περιοχής της Međimurje από την οποία προέρχεται στηρίζεται στις γνώσεις και την παραδοσιακή τεχνογνωσία του τοπικού πληθυσμού όσον αφορά την παρασκευή αυτού του προϊόντος ποιότητας. Το «Međimursko meso 'z tiblice» είναι παραδοσιακό προϊόν με ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά και αξία, το οποίο αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα της πολιτιστικής κληρονομιάς της περιοχής της Međimurje. Πρόκειται για ιδιαίτερο προϊόν που διατηρήθηκε έως σήμερα και το οποίο οφείλει τα χαρακτηριστικά του κυρίως στον τρόπο παρασκευής του που συνίσταται στη διατήρηση του κρέατος ανάμεσα στα τεμάχια λίπους, τα «slanína».

Η διαμόρφωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του «Međimursko meso 'z tiblice» (ευχάριστη γεύση και τρυφερό κρέας) επηρεάζεται άμεσα από την αλληλεπίδραση μεταξύ του κρέατος και των «slanína» κατά την περίοδο ωρίμασης και το προϊόν επίσης πληροί τις μικροβιολογικές απαιτήσεις όσον αφορά την ασφάλεια και την υγιεινή των προϊόντων κρέατος. Σήμερα, το «Međimursko meso 'z tiblice» αποτελεί προϊόν που ενδιαφέρει τις μικρομεσαίες επιχειρήσεις παρασκευής προϊόντων κρέατος, τις αγροτικές εκμεταλλεύσεις και τον κλάδο του τουρισμού. Μαζί με άλλα παραδοσιακά γαστριμαργικά προϊόντα της Međimurje, το αυτόχθονο αυτό προϊόν όχι μόνον διατηρήθηκε στον κατάλογο των εστιατορίων και στα νοικοκυριά, αλλά έχει επίσης κατακτήσει τη θέση του σε πολλά σημεία πώλησης, στα οποία διατίθεται στην ειδική συσκευασία του.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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