Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2017/C 252/11)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil [1].

DOCUMENT UNIQUE

«MEĐIMURSKO MESO 'Z TIBLICE»

Nº UE: PGI-HR-02180 — 14.9.2016

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s)**

«Međimursko meso 'z tiblice»

2. **État membre ou pays tiers**

Croatie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Catégorie 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Međimursko meso 'z tiblice» est un produit composé de deux ingrédients: la «slanína» et des morceaux de viande de porc fumés et traités thermiquement.

«Slanína» est le terme utilisé dans l'aire géographique délimitée pour désigner le produit obtenu par traitement thermique du lard dorsal dans des conditions contrôlées. Le lard dorsal est cuit dans de l'eau bouillante, éventuellement assaisonnée (oignons, ail, poivre et laurier), pendant au moins 30 minutes. Une fois égoutté et refroidi, le lard cuit est broyé et salé avec 2 à 3 % de sel de cuisine additionné d'ail, puis laissé jusqu'à 24 heures à température ambiante.

Les morceaux de viande de porc sont salés et éventuellement assaisonnés (sucre, laurier, ail et poivre); ainsi salés, ils doivent reposer pendant au moins 21 jours, après quoi ils sont fumés avec de la fumée de bois de hêtre et de charme, jusqu'à obtention d'une température minimale de 40 °C au centre du morceau de viande. Les morceaux de viande de porc sont ensuite cuits au four pendant au moins 1 heure à une température de 180 à 220 °C.

Les morceaux de viande ainsi traités thermiquement sont disposés par couches entre des «slanína» de manière à ce que chaque morceau soit recouvert d'une «slanína». Après affinage pendant une période d'au moins 45 jours, le produit fini «Međimursko meso 'z tiblice» est prêt à être consommé.

Caractéristiques organoleptiques du produit:

Aspect extérieur: la «slanína» est de couleur blanche à blanc jaunâtre et les morceaux de viande de couleur rougeâtre.

Aspect en coupe transversale: les morceaux de viande sont de couleur rouge rosé avec des nuances claires, couleur caractéristique de la viande salée.

Consistance: les morceaux de viande sont tendres et moelleux (faciles à mâcher) et les «slanína» présentent une texture fine et grasse.

Odeur et goût: le «Međimursko meso 'z tiblice» présente un arôme, une odeur et un goût doux caractéristiques de la viande de porc fumée et traitée thermiquement; il est modérément salé au goût et dégage une odeur et un arôme légers d'ail.

Les caractéristiques physico-chimiques du produit sont définies par les paramètres suivants: viande de porc: aw – moins de 0,93; «slanína»: aw – moins de 0,93.

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Pour la production du «Međimursko meso'z tiblice», les matières premières utilisées sont la viande de porc fraîche (morceau de cuisse sans os ni peau, échine et carré, longe, épaule, côtelettes et entrelardé) et le lard dorsal. Est autorisée l'utilisation de carcasses de porcs d'un poids minimal de 105 kg ou d'un âge minimal de 10 mois.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production du «Međimursko meso 'z tiblice» (abattage, découpe, salage, fumage, cuisson et affinage) ont lieu dans l'aire géographique délimitée visée au point 4.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le produit fini est mis sur le marché dans un emballage sous vide ou conditionné dans un récipient traditionnel appelé «tiblica». Le produit fini doit contenir au moins 50 % de viande.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Lors de sa mise sur le marché, le produit doit comporter la marque commune «Međimursko meso'z tiblice». Le droit d'utilisation de la marque commune est accordé, aux mêmes conditions, à tous les producteurs qui commercialisent un produit conforme au cahier des charges du produit. Le logo du produit est illustré ci-après.



4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production couvre la zone territoriale du comté de Međimurje, situé dans la partie nord-ouest de la Croatie. Elle est délimitée par des frontières naturelles: au nord, par la rivière Mur et, au sud, par la rivière Drave. La partie vallonnée à l'ouest appartient au territoire pré-alpin tandis que les zones au centre et à l'est forment une plaine (partie de la plaine pannonienne). Le comté de Međimurje se compose de 3 villes et de 22 municipalités. Les villes du Međimurje sont Čakovec, Mursko Središće et Prelog. Les municipalités sont 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 (dont le siège est Lopatinec), Sveti Martin na Muri, Šenkovec, Štrigova et Vratišinec.

5. **Lien avec l'aire géographique**

La protection du produit «Međimursko meso 'z tiblice» est basée sur sa réputation ainsi que sur les connaissances et le savoir-faire traditionnels de la population locale en ce qui concerne son mode de préparation, qui est caractéristique de l'aire géographique délimitée et influence sa qualité intrinsèque. Le comté de Međimurje est situé dans la partie continentale la plus au nord de la République de Croatie, à la frontière entre deux ensembles de relief importants: les Alpes orientales et la plaine pannonienne. Du point de vue de ses caractéristiques géographiques naturelles, la région de divise en deux: des collines qui forment le Haut Međimurje (Gornje Međimurje) et une plaine qui forme le Bas Međimurje (Donje Međimurje). Les caractéristiques climatiques générales sont liées au fait que cette région fait partie de la plaine pannonienne, dont le climat est caractérisé par des étés chauds et des hivers froids, une augmentation rapide des températures au printemps et des conditions météorologiques clémentes en automne. Le climat est du type continental modéré. Il se caractérise par un passage rapide de la saison froide à la saison chaude.

Dans la région de Međimurje, l'élevage porcin a toujours été le secteur d'élevage le plus important et l'est resté jusqu'à aujourd'hui. Les principaux événements dans la vie des familles paysannes du Međimurje étaient l'abattage des porcs, les mariages et les pèlerinages. L'abattage des porcs avait lieu en hiver, de novembre à janvier, mais le plus souvent aux alentours de Noël. Les premiers écrits sur l'abattage des porcs, la transformation de la viande de porc, sa conservation et son utilisation n'apparaissent que vers la fin du XIXe siècle et le début du XXe siècle, ainsi que les premières informations écrites sur le «Međimursko meso 'z tiblice» (E. Kerecsenyi, Povijest i materijalna

kultura pomurskih Hrvata, 1982). Étant donné que les familles du Međimurje étaient nombreuses et pauvres et que la plupart d'entre elles ne possédaient qu'un seul porc, elles devaient en utiliser chaque morceau. Les conditions climatiques de l'aire géographique du Međimurje ont joué un rôle essentiel dans le mode de conservation de la viande de porc. Les conditions microclimatiques spécifiques, à savoir des hivers froids et des étés chauds, un taux d'humidité relativement élevé tout au long de l'année et une absence de courants d'air importants (vents), ne permettaient pas la conservation de la viande par séchage. Dans la mesure où il était impossible de sécher la viande de porc et où il n'existait pas d'équipements de réfrigération pour la conserver, les femmes du Međimurje ont dû inventer des moyens simples pour la conserver autant que possible et éviter qu'elle ne se dégrade. Elles ont ainsi trouvé une méthode très efficace de conservation à long terme, en superposant des couches de viande de porc et de lard dans un récipient en bois («tiblica»). Elles pouvaient donc conserver le produit préparé de cette façon au garde-manger pendant des mois. Pour que cette méthode traditionnelle de conservation des aliments, en particulier la préparation du «Međimursko meso 'z tiblice», ne s'oublie pas, elle a été décrite dans un guide gastronomique rassemblant les produits traditionnels de l'ensemble de la Croatie que ses auteurs qualifient d'icônes de la gastronomie, mettant en évidence la réputation dont jouit le «Međimursko meso 'z tiblice» dans l'aire géographique de Međimurje (Vodič kroz hrvatske gastro ikone, 2007).

La spécificité du «Međimursko meso 'z tiblice» résulte précisément de son mode traditionnel de préparation qui a une grande influence sur les caractéristiques et la qualité du produit final. Le mode de préparation du «Međimursko meso 'z tiblice», qui s'est avéré très efficace au fil de l'histoire, en particulier pour la préservation de la qualité du produit à plus long terme, s'est maintenu jusqu'à nos jours. Ainsi, le «Međimursko meso 'z tiblice» est préparé de manière spécifique par la superposition de couches successives de viande de porc et de slanína jusqu'au sommet du récipient, en commençant et en terminant par une couche de slanína. Il convient préalablement de veiller à ce que le récipient ne contienne plus du tout d'air pour empêcher la dégradation de la viande. Pour la superposition de la viande et de la slanína, le savoir-faire et les connaissances du producteur lui-même sont importants, lesquels résident précisément dans la façon de presser la viande sur la slanína et dans la compression minutieuse des ingrédients, de manière à garantir qu'il ne subsiste plus aucun air susceptible de provoquer la dégradation de l'ensemble du produit.

Le «Međimursko meso 'z tiblice» a fait objet de plusieurs études scientifiques, dont un travail de recherche datant de 2012 qui a montré que le «Međimursko meso 'z tiblice» était un produit conforme et sûr sur le plan sanitaire dans la mesure où aucun échantillon de viande et de tissu adipeux analysé ne contenait de bactéries pathogènes. Ce travail scientifique fait aussi état de résultats particulièrement satisfaisants en termes de caractéristiques gustatives et olfactives et de consistance de la viande. Le goût du produit, savoureux et mature (aromatique), ainsi que la consistance tendre de la viande, sont conférés par l'interaction ou l'alternance de muscles et de tissus graisseux (Znanstveni rad, I. Filipović, V. Dobranić, L. Kozačinski et al., 2012).

La réputation et la qualité dont jouit le «Međimursko meso 'z tiblice» sont démontrées aujourd'hui par le fait que sa dénomination et sa préparation figurent dans les revues professionnelles spécialisées dans la viande (Časopis Meso, 2009 et Časopis Vikend kuhinja, 2015).

La réputation du produit «Međimursko meso 'z tiblice» a commencé à se répandre dans les années 1970-1980 avec l'organisation de concours gastronomiques dans la région de Međimurje et au-delà, lesquels se déroulent encore aujourd'hui.

— À l'occasion des Journées culinaires du Međimurje organisées à Zagreb dès 1983, les plats de la région ont été évalués, en particulier le «Međimursko meso'z tiblice» (List Međimurje, broj 1516, 1983).

— Le «Međimursko meso 'z tiblice» a été promu au rang de met gastronomique lors d'une manifestation intitulée «Međimursko meso 'z tiblice na međimurskom stolu», par un jury qui a évalué et récompensé son mode de préparation (Zbornik radova, Središnjeg saveza uzgajivača svinja Međimurske županije, 2009).

— L'association des cuisiniers du Međimurje a organisé un concours de préparation du «Međimursko meso 'z tiblice» avec proclamation du vainqueur (List Međimurje, 2011, article intitulé: Slađana Herman - lauréate de la coupe des cuisiniers croates).

Le lien entre la dénomination «Međimursko meso 'z tiblice» et l'aire géographique du Međimurje est illustré par la promotion de ce produit dans les guides touristiques sur la région, qui le décrivent comme une spécialité régionale traditionnelle (Turistička zajednica grada Čakovca, 2014).

La dénomination «Međimursko meso 'z tiblice» apparaît également dans différents ouvrages de cuisine contenant la recette et des indications sur le mode de préparation de ce produit (Međimurska kuharica, A. Tišlarić, 1991; Kolinje i domaće mesne prerađevine, 1987; Zipka u horvatskom cvetnjaku, 1991). Aujourd'hui, la dénomination «Međimursko meso 'z tiblice» est utilisée dans la sphère commerciale comme dans le langage courant (računi, 2013 et 2015).

Le lien causal entre le produit «Međimursko meso 'z tiblice» et la région de Međimurje d'où il provient repose sur les connaissances et le savoir-faire traditionnels de la population locale en termes de préparation de ce produit de qualité. Le «Međimursko meso 'z tiblice» est un produit traditionnel possédant des qualités et une valeur particulières et il fait partie intégrante du patrimoine culturel de la région de Međimurje. Il s'agit d'un produit spécifique qui a été préservé jusqu'à nos jours et qui doit essentiellement ses caractéristiques à son mode de préparation consistant à conserver la viande dans des «slanína».

L'interaction entre la viande et la «slanína» pendant la maturation a eu une influence directe sur les caractéristiques sensorielles du «Međimursko meso 'z tiblice» (goût savoureux et viande tendre) et les exigences microbiologiques en matière de sécurité et de salubrité des produits à base de viande sont par ailleurs respectées. Aujourd'hui, le «Međimursko meso 'z tiblice» est un produit également intéressant pour les petites et grandes entreprises de fabrication de produits à base de viande, les exploitations rurales et l'industrie du tourisme. À côté des autres mets culinaires traditionnels du Međimurje, ce produit autochtone s'est non seulement maintenu sur la carte des restaurants et dans les foyers, mais a également trouvé sa place, dans son emballage spécial, dans de nombreux points de vente.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

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