Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2017/C 252/11)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„**MEĐIMURSKO MESO 'Z TIBLICE**"

EU br.: PGI-HR-02180 – 14.9.2016.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv (nazivi)**

„Međimursko meso 'z tiblice"

2. **Država članica ili treća zemlja**

Hrvatska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Kategorija 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Međimursko meso 'z tiblice" je proizvod sastavljen od dva sastojka: „slanína" i dimljenih i termički obrađenih komada svinjskog mesa.

„Slaníne" (izričaj koji se koristi u definiranom zemljopisnom području) su proizvod dobiven termičkom obradom leđne slanine uz kontrolirane uvjete. Leđna slanina se kuha u kipućoj vodi uz mogućnost dodatka začina (luk, češnjak, papar i lovor) minimalno 30 min. Kuhana slanina se ocijedi i hladi, potom usitnjava i soli s 2-3 % kuhinjske soli uz dodatak češnjaka i ostavlja do 24 sata pri sobnoj temperaturi.

Komadi svinjskog mesa se sole uz mogućnost dodavanja začina (šećer, lovor, češnjak i papar) te tako usoljeni moraju odstajati najmanje 21 dan, a potom se dime na dimu drva bukve i graba, sve dok se ne postigne minimalna temperatura od 40 °C u sredini komada mesa. Potom se komadi svinjskog mesa peku u pećnici najmanje 1 sat pri temperaturi od 180 do 220 °C.

Termički obrađeni komadi mesa slažu se u „slaníne" na način da svaki komad mesa mora biti obložen „slanínama". Zrenjem u trajanju od najmanje 45 dana dobiva se gotov proizvod „Međimursko meso 'z tiblice" koji je spreman za konzumaciju.

Senzorska svojstva proizvoda:

Vanjski izgled: „Slaníne" su bijele do bijelo žućkaste boje, a komadi mesa su crvenkaste boje.

Izgled presjeka: Komadi mesa su ružičasto-crvene boje u svijetlim nijansama, karakterističnо za soljeno meso.

Tekstura: Komadi mesa su meki i rahli (dobre žvakavosti), a „slaníne" su sitnozrnate i mazive konzistencije.

Miris i okus: „Međimursko meso 'z tiblice" je blage arome, mirisa i okusa karakterističnog za dimljeno i termički obrađeno svinjsko meso, umjereno slanog okusa i blagog mirisa i arome na začin češnjaka.

Fizikalno-kemijska svojstva proizvoda definirana su sljedećim parametrima: svinjsko meso: aw – manje od 0,93, „slaníne": aw – manje od 0,93.

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

U proizvodnji „Međimurskog mesa 'z tiblice" kao sirovina se upotrebljava svježe svinjsko meso (svinjski but u komadu bez kostiju i kože, svinjska leđa i slabina, lopatica, vrat, rebra i potrbušina) i leđna slanina. Dozvoljeno je korištenje svinjskih trupova minimalne težine od 105 kg ili dobne starosti svinja od najmanje 10 mjeseci.

3.4. *Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u identificiranom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje „Međimurskog mesa 'z tiblice" od klanja, rasijecanja, soljenja, dimljenja, termičke obrade i zrenja odvijaju se unutar definiranog zemljopisnog područja iz točke 4.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Gotov proizvod se na tržište isporučuje u vakuum pakiranju ili kao pretpakovina pakirana u tradicionalne posude - tiblice. U gotovom proizvodu mora biti minimalno 50 % mesa.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Prilikom stavljanja na tržište proizvod mora sadržavati i zajednički znak „Međimursko meso 'z tiblice". Pravo na uporabu zajedničkog znaka, pod jednakim uvjetima, imaju svi proizvođači koji na tržište stavljaju proizvod koji je sukladan specifikaciji proizvoda. Izgled znaka prikazan je u nastavku.



4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje obuhvaća teritorijalno područje Međimurske županije koja se nalazi u sjeverozapadnom dijelu Hrvatske. Omeđena je prirodnim granicama – rijekom Murom na sjeveru i istoku i rijekom Dravom na jugu. Zapadni briježni dio pripada predalpskom prostoru, dok su središnji i istočni dio ravničarski (dio Panonske nizine). Međimurska županija je podijeljena na 3 grada i 22 općine. Gradovi Međimurja su Čakovec, Mursko Središće i Prelog. Općine su 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 (sjedište Lopatinec), Sveti Martin na Muri, Šenkovec, Štrigova i Vratišinec.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Zaštita proizvoda „Međimursko meso 'z tiblice" temelji se na njegovom ugledu i tradicionalnom znanju i umijeću lokalnog stanovništva u načinu njegove pripreme karakterističnom za definirano zemljopisno područje, a koji utječe na samu kvalitetu proizvoda. Međimurska županija nalazi se u kontinentalnom najsjevernijem dijelu Republike Hrvatske. Međimurje je smješteno na granici dviju velikih reljefnih cjelina; Istočnih Alpa i Panonske nizine. Prema prirodno – geografskim karakteristikama razlikuju se dvije regionalne cjeline: brežuljkasto gornje Međimurje i nizinsko donje Međimurje. Opće klimatske značajke određene su pripadnošću ovog područja klimatskoj regiji – Panonskoj nizini što se očituje vrućim ljetima i hladnim zimama, odnosno brzim porastom temperatura u proljeće i povoljnim temperaturnim prilikama u jesen. Klima je umjereno kontinentalna. Karakterističan je brz prijelaz iz hladnijeg dijela godine u topli.

Na području Međimurja svinjogojstvo je oduvijek bila najznačajnija stočarska grana, a tako je ostalo i do današnjih dana. Najznačajniji događaji u životu seljačkih obitelji Međimurja bili su svinjokolja, svadbe i proštenja. Vrijeme svinjokolje je bilo u zimskom razdoblju odnosno od studenog do siječnja, ali najčešće oko Božića. Prvi pisani podaci o svinjokolji, preradi svinjskog mesa, njegovu čuvanju i upotrebi pojavljuju se tek krajem 19. i početkom 20. stoljeća, kao i prvi pisani podaci o „Međimurskom mesu 'z tiblice" (E. Kerecsenyi, Povijest i materijalna kultura pomurskih Hrvata, 1982). Kako su međimurske obitelji bile brojne i siromašne i većina njih je imala tek jednu

svinju svaki se komad svinje morao iskoristiti. Klimatološki uvjeti zemljopisnog područja Međimurja su umnogome utjecali na način čuvanja svinjskog mesa. Specifični mikroklimatski uvjeti s hladnim zimama i vrućim ljetima odnosno visokom relativnom vlažnosti zraka tijekom čitave godine, te izostankom značajnijih zračnih strujanja (vjetrova) onemogućili su čuvanje mesa sušenjem. Obzirom da se svinjsko meso nije moglo sušiti te isto tako nisu postojali rashladni uređaji u kojima se meso moglo čuvati, međimurske su žene morale osmisliti kako na jednostavan način sačuvati što više svinjskog mesa, a da se ne pokvari. Tako su osmislile vrlo djelotvoran način dugotrajnog čuvanja mesa – u drvenoj posudi „tiblici" slažući naizmjenično svinjsko meso i slaninu. Tako pripremljen proizvod mogle su mjesecima čuvati u smočnicama. Kako ovakav tradicionalan način čuvanja hrane odnosno pripreme „Međimurskog mesa 'z tiblice" ne bi bio zaboravljen opisan je u gastronomskoj publikaciji Vodič kroz hrvatske gastro ikone u kojoj su autori sabrali niz tradicionalnih proizvoda iz cijele Hrvatske opisujući ih kroz epitet gastronomskih ikona, a što ujedno ukazuje i na ugled koji „Međimursko meso 'z tiblice" predstavlja za zemljopisno područje Međimurja (Vodič kroz hrvatske gastro ikone, 2007).

Posebnost „Međimurskog mesa 'z tiblice" je upravo u tradicionalnom načinu njegove pripreme koji ima značajan utjecaj na svojstva odnosno kvalitetu konačnog proizvoda. Način pripreme „Međimurskog mesa 'z tiblice", a koji se kroz povijest pokazao vrlo učinkovitim, posebice u očuvanju kvalitete proizvoda kroz duži vremenski period, zadržao se i do danas. Tako se „Međimursko meso 'z tiblice" priprema na specifičan način, slažući u posudu za zrenje, na dno red „slanína" pa red svinjskog mesa i tako sve do vrha posude koji završava s redom „slanína". Pri tome je potrebno paziti da se istisne sav zrak iz posude kako ne bi došlo do kvarenja mesa. Pri slaganju mesa i „slanína", važno je umijeće i znanje samog proizvođača, a koje je upravo u pritiskanju mesa u slanine i pažljivom „tiješnjenju" sastojaka, kako bi bili sigurni da nije ostalo zraka koji bi mogao uzrokovati kvarenje cijelog proizvoda.

„Međimursko meso 'z tiblice" je bilo tema nekoliko znanstvenih radova, pa je tako u radu iz 2012. godine ispitivanjem utvrđeno da je „Međimursko meso 'z tiblice" zdravstveno ispravan i siguran proizvod budući da niti u jednom ispitivanom uzorku mesa i masnog tkiva nisu utvrđene patogene bakterije. Također u istom znanstvenom radu navodi se da su osobito dobre ocjene postigla svojstva okusa i mirisa te konzistencija mesa. Pun, zreo (aromatičniji) okus proizvoda, te meka konzistencija mesa može se pripisati interakciji odnosno promjenama mišićnog i masnog tkiva (Znanstveni rad, I. Filipović, V. Dobranić, L. Kozačinski i dr., 2012).

Ugled i kvaliteta koju „Međimursko meso 'z tiblice" ima i danas dokazana je činjenicom da se taj naziv i njegova priprema spominju u stručnim časopisima o mesu (Časopis Meso, 2009 i Časopis Vikend kuhinja, 2015).

Specifično upućivanje na ugled proizvoda „Međimursko meso 'z tiblice" dolazi do izražaja 70-ih i 80-ih godina prošlog stoljeća kada su se na području Međimurja, a i šire organizirale gastronomsko - ocjenjivačke manifestacije koje se održavaju i danas.

— na „Danima međimurske kuhinje" održanim u Zagrebu još 1983. godine ocjenjivala su se međimurska jela, a osobito „Međimursko meso 'z tiblice" (List Međimurje, broj 1516, 1983.).

— na manifestaciji „Međimursko meso 'z tiblice na međimurskom stolu" promovirana je gastronomska delicija „Međimursko meso 'z tiblice", a posebna ocjenjivačka komisija je ocjenjivala i nagrađivala pripremanje tog proizvoda (Zbornik radova, Središnjeg saveza uzgajivača svinja Međimurske županije, 2009).

— Međimurska udruga kuhara je organizirala kuharsko natjecanje u pripremi „Međimurskog mesa 'z tiblice" gdje je proglašen i pobjednik (List Međimurje, 2011., članak Slađana Herman - pobjednica Hrvatskog kuharskog kupa).

Povezanost naziva „Međimursko meso 'z tiblice" s zemljopisnim područjem Međimurja se ogleda i u promociji turističkih vodiča Međimurja gdje se taj proizvod predstavlja kao tradicionalni specijalitet tog kraja (Turistička zajednica grada Čakovca, 2014).

Naziv „Međimursko meso 'z tiblice" se spominje i u različitim kuharskim publikacijama u kojima su objavljeni recept o njegovoj pripremi (Međimurska kuharica, A. Tišlarić, 1991.; Kolinje i domaće mesne prerađevine, 1987; Zipka u horvatskom cvetnjaku, 1991). I danas se na tržištu i u svakodnevnom govoru koristi naziv „Međimursko meso 'z tiblice" (računi, 2013. i 2015.).

Uzročna povezanost proizvoda Međimurskog mesa 'z tiblice i područja Međimurja odakle proizvod potječe, temelji se na tradicionalnom znanju i umijeću lokalnog stanovništva u njegovoj pripremi te kvaliteti proizvoda. Međimursko meso 'z tiblice je tradicionalan proizvod, posebne kvalitete i vrijednosti te je sastavni dio kulturne baštine međimurskog područja. Tako se do danas očuvao specifičan proizvod koji svoja svojstva duguje upravo načinu njegove pripreme odnosno čuvanju mesa u „slanínama".

Na formiranje senzorskih svojstava „Međimurskog mesa 'z tiblice" (zreo okus i mekše meso) direktan utjecaj imala je interakcija mesa i „slanína" tijekom pohrane proizvoda, a zadovoljeni su i mikrobiološki zahtjevi u pogledu sigurnosti i zdravstvene ispravnosti mesnih proizvoda. Danas je „Međimursko meso 'z tiblice" proizvod podjednako interesantan malim i velikim pogonima za proizvodnju mesnih proizvoda, seoskim gospodarstvima a dio je i turističke ponude. Uz ostala jela međimurske tradicionalne kuhinje ovaj autohtoni proizvod se, ne samo održao u ponudi ugostiteljskih objekata i u domaćinstvu, već je i specifično pakiran našao svoje mjesto na mnogim prodajnim mjestima.

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

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