Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2017/C 252/11)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet [1] 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„MEĐIMURSKO MESO 'Z TIBLICE"

EU-szám: PGI-HR-02180 – 2016.9.14.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés**

„Međimursko meso 'z tiblice"

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Horvátország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Međimursko meso 'z tiblice" a következő két összetevőből álló termék: „*slanína*" (hátszalonna), valamint füstölt, hőkezelt sertéshúsdarabok.

A „*slanína*" (a meghatározott földrajzi területen használt kifejezés) a hátszalonnából, ellenőrzött körülmények között, hőkezeléssel nyert termék. A hátszalonnát forró vízben főzik, esetleg fűszerek hozzáadásával (hagyma, fokhagyma, bors és babérlevél), legalább 30 percen keresztül. A főtt szalonnát lecsöpögtetik és hűtik, majd darabolják és fűszerezik 2-3 % konyhasóval, fokhagyma hozzáadásával, és legfeljebb 24 órán keresztül szobahőmérsékleten pihentetik.

A sertéshúsdarabokat só használatával pácolják, esetleg fűszerek hozzáadásával (cukor, babérlevél, fokhagyma és bors), majd legalább 21 napon keresztül a pácban kell pihentetni őket. Ezt követően a húsdarabokat bükkfa és gyertyán használatával füstölik, amíg azok el nem érik a legalább 40 °C-os hőmérsékletet a húsdarabok közepén mérve. A sertéshúsdarabokat ezt követően sütőben sütik legalább 1 órán keresztül, 180–220 °C-os hőmérsékleten.

A hőkezelt húsdarabokat a zsírra rakják úgy, hogy minden húsdarabot zsír borítson. A „Međimursko meso 'z tiblice" elnevezésű végterméket legalább 45 napig tartó érleléssel nyerik. Ekkor a termék fogyasztásra kész.

A termék érzékszervi tulajdonságai:

Külső megjelenés: A zsír fehér-sárgásfehér színű, a húsdarabok vöröses színűek.

Megjelenés felvágáskor: A húsdarabok rózsaszínes-piros színűek, világos árnyalatban, amint az a pácolt húsokra jellemző.

Textúra: A húsdarabok puhák és omlósak (jó porhanyóssággal), míg a szalonna állaga finom szemcséjű és kenhető.

Aroma és íz: A „Međimursko meso 'z tiblice" íze lágy, a füstölt, hőkezelt sertéshúsra jellemző aromával és ízzel. Enyhén sós ízű, a fokhagymás fűszerezés lágy aromájával és ízével.

A termék fizikai-kémiai tulajdonságait a következő paraméterek határozzák meg: Sertéshús: aw – kevesebb mint 0,93, zsír: aw – kevesebb mint 0,93.

[1] HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén)*

A „Međimursko meso 'z tiblice" előállításához használt nyersanyagok a friss sertéshús (comb, egészben, kicsontozva és bőr nélkül, sertéskaraj és hát, lapocka, nyak, borda és dagadó) és a hátszalonna. Legfeljebb 105 kg tömegű hasított sertések használhatók. A vágásnál a sertéseknek legalább 10 hónaposnak kell lenniük.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Međimursko meso 'z tiblice" előállításának valamennyi szakasza, a levágástól, darabolástól, sózástól és füstöléstől a hőkezelésig és érlelésig a 4. pontban meghatározott földrajzi területen történik.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A végtermék vákuumcsomagolásban vagy előrecsomagolva, egy hagyományos, „*tiblica*" néven ismert tárolóedényben kerül piacra. A késztermék legalább 50 %-ának húsnak kell lennie.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Forgalomba hozatalkor a terméken szerepelnie kell a „Međimursko meso 'z tiblice" közös szimbólumnak. Valamennyi előállítónak, aki a leírásának megfelelően hozza forgalomba a terméket, jogában áll a közös szimbólumot használni, azonos feltételekkel. A szimbólum lent látható.



4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az előállítási terület a Horvátország északnyugati részén található Muraköz (Međimurje) megye területét foglalja magában. A területet természetes határok veszik körül – északon a Mura folyó, délen a Dráva folyó. A nyugati dombos terület az Alpokalja régió része, míg a központi és keleti részek alacsony fekvésűek, és a Pannon-síkság részei. Muraköz megye három városból és 22 községből áll. Muraköz városai: Čakovec, Mursko Središće és Prelog. A községek: 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 (székhely: Lopatinec), Sveti Martin na Muri, Šenkovec, Štrigova és Vratišinec.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Međimursko meso 'z tiblice" termék védelme annak hírnevén, valamint a helyi lakosságnak a termék meghatározott földrajzi területen történő, jellemző elkészítési módjával kapcsolatos hagyományos ismeretein és szakértelmén alapul, amelyek befolyásolják a termék minőségét. Muraköz megye Horvátország legészakibb részén található. Muraköz két nagyobb domborzati egység, a Keleti-Alpok és a Pannon-síkság határán helyezkedik el. Természetes földrajzi jellegzetességeik alapján két regionális egység különböztethető meg: a dombos Felső-Muraköz és a sík Alsó-Muraköz. A terület általános éghajlati jellemzőit meghatározza az a tény, hogy a Pannon-síkság éghajlati térségéhez tartozik, amelyet forró nyarak és hideg telek jellemeznek, valamint hirtelen hőmérséklet-emelkedés tavasszal és enyhe idő ősszel. Az éghajlat mérsékelt kontinentális, amelyet az év hideg időszakából a meleg időszakba való gyors átmenet jellemez.

A sertéstenyésztés már hosszú ideje a muraközi térség domináns állattenyésztési ágazata, és mind a mai napig az is maradt. Muraköz parasztcsaládjainak életében a legfontosabb események a disznóvágások, az esküvők és a vallási ünnepek voltak. A disznóvágások időszaka télen volt, novembertől januárig, általában karácsony körül. A disznóvágások, valamint a sertéshús elkészítésének, tartósításának és fogyasztásának első írásos feljegyzései csak a 19. század végén és a 20. század elején jelentek meg, amint a „Međimursko meso 'z tiblice" első írásos feljegyzései is (E. Kerecsenyi, *Povijest i materijalna kultura pomurskih Hrvata* [A pomurjei horvátok története és anyagi kultúrája],

1982.). Mivel a muraközi családok népesek és szegények voltak, és a legtöbb családnak csak egy sertése volt, az állat egyetlen testrészét sem pazarolhatták el. Muraköz földrajzi területének éghajlati viszonyai nagymértékben befolyásolták a sertéshús tartósítását. A speciális mikroklimatikus körülmények, a hideg telekkel és a forró nyarakkal, az egész évben jellemző magas relatív páratartalommal és a jelentős légmozgások (szelek) hiánya lehetetlenné tették a hús szárítással történő tartósítását. Mivel lehetetlen volt a sertéshús szárítása, és nem voltak hűtőeszközök, amelyekben megőrizhették volna a húst, a muraközi asszonyoknak ki kellett találniuk egy egyszerű módszert arra, hogy a lehető legtöbb sertéshúst tartósítsák anélkül, hogy az megromlana. A hús hosszú távú tartósításának nagyon hatékony módszerét dolgozták ki – a sertéshús és a zsír réteges elhelyezését a „*tiblica*" néven ismert fa tárolóedényben. Ezen a módon az elkészített termék hónapokon keresztül megmaradt a kamrában. Annak érdekében, hogy e hagyományos élelmiszer-tartósítási módszer, illetve a „Međimursko meso 'z tiblice" elkészítési módja ne merüljön feledésbe, leírását rögzítették a *Vodič kroz hrvatske gastro ikone* [A horvát konyhaművészet ikonikus ismertetése] című gasztronómiai kiadványban. Ebben a műben a szerzők egész Horvátország különböző hagyományos termékeit a helyi kultúra fontos alkotóelemeiként mutatják be, ami kiemeli a Muraköz földrajzi terület hírnevét öregbítő „Međimursko meso 'z tiblice" termék fontosságát (*Vodič kroz hrvatske gastro ikone*, 2007).

A „Međimursko meso 'z tiblice" megkülönböztető jellege elsősorban annak hagyományos elkészítési módjában rejlik, amely nagymértékben befolyásolja a késztermék tulajdonságait és minőségét. A „Međimursko meso 'z tiblice" előállítási módja – amely rendkívül hatékonynak bizonyult az idők során, különösen a termék minőségének hosszú időn át történő megőrzése szempontjából – mind a mai napig fennmaradt. A „Međimursko meso 'z tiblice" speciális módszerrel készül. A termék összetevőit egy tárolóedényben helyezik egymásra az érleléshez úgy, hogy az alsó rétegben zsír van, azon egy sor sertéshús, és így tovább, a tárolóedény tetejéig, ahol egy zsírréteg zárja a sort. Fontos gondoskodni arról, hogy kiszorítsák az összes levegőt, hogy ezzel megakadályozzák a hús romlását. A hús- és zsírrétegek egymásra helyezésekor fontos szerepet játszik az előállítók jártassága és szakértelme – különösen, amikor a húst belenyomják a zsírrétegbe, valamint a hozzávalók gondos sajtolásakor –, mivel így biztosítható, hogy a termékben ne maradjon levegő, amely az egész termék megromlásához vezethetne.

A „Međimursko meso 'z tiblice" több tudományos kutatásnak is tárgyát képezte, beleértve azt a 2012-es kutatást, amelyben megállapítást nyert, hogy a termék egészséges és biztonságos, mivel egyetlen vizsgált hús- vagy zsírszövetminta sem tartalmazott patogén baktériumokat. Ugyanez a tanulmány megállapította, hogy a termék íze és aromája, valamint a hús állaga különösen jó eredményeket ért el. A termék teljes, érett (aromás) íze és a hús lágy állaga az izom- és zsírszövetek közötti kölcsönhatásoknak vagy az azokban bekövetkező változásoknak tulajdonítható (tudományos dolgozat, I. Filipović, V. Dobranić, L. Kozačinski et al, 2012).

A „Međimursko meso 'z tiblice" hírnevét és minőségét bizonyítja mind a mai napig az a tény, hogy elnevezésére és elkészítési módjára hússal foglalkozó szaklapok és magazinok hivatkoznak (*Meso* folyóirat, 2009 és *Vikend kuhinja* magazin, 2015).

A „Međimursko meso 'z tiblice" hírneve az 1970-es és az 1980-as években került előtérbe, amikor először rendezték meg a következő – napjainkban is megtartott – gasztronómiai versenyeket Muraközben és a megyén kívül:

— a muraközi ételeket, különösen a „Međimursko meso 'z tiblice" nevű ételt a Zágrábban tartott Muraközi Konyhaművészeti Napok elnevezésű fesztiválon már 1983-ban zsűrizték (*Međimurje* folyóirat, 1983. 1516. sz.),

— a „Međimursko meso 'z tiblice"-t kulináris ínyencségként hirdették egy, „A »Međimursko meso 'z tiblice« a muraközi asztalon" című eseményen, ahol elkészítéséért a termék elnyerte egy külön zsűri díját (*Zbornik radova Središnjeg saveza uzgajivača svinja Međimurske županije* [Muraköz Megye Sertéstenyésztői Központi Szövetségének jegyzőkönyve], 2009),

— a Muraközi Konyhafőnök Szövetség versenyt szervezett a „Međimursko meso 'z tiblice" készítésére, ahol győztest hirdettek (*Međimurje* folyóirat, 2011, a „Slađana Herman – a Horvát Konyhafőnökök Kupájának nyertese" című cikk).

A „Međimursko meso 'z tiblice" elnevezés és a Muraköz földrajzi terület közötti kapcsolat abból is nyilvánvaló, hogy a terméket a muraközi idegenforgalmi kidványok is hirdetik, amelyek a terméket hagyományos helyi specialitásként mutatják be (Čakovec város turisztikai testülete, 2014.).

A „Međimursko meso 'z tiblice" elnevezés továbbá különböző konyhaművészeti kiadványokban is megjelenik, amelyek recepteket tartalmaznak az elkészítés módjáról (*Međimurska kuharica* [Muraközi szakácskönyv], A. Tišlarić, 1991.; *Kolinje i domaće mesne prerađevine* [Disznóvágás és házi hústermékek], 1987.; *Zipka u horvatskom cvetnjaku* [A horvát virágoskert bölcsője], 1991.). A „Međimursko meso 'z tiblice" elnevezés mind a mai napig használatos a kereskedelemben és a köznyelvben (2013-as és 2015-ös számlák).

A „Međimursko meso 'z tiblice" és a termék származási helyét jelentő muraközi térség közötti okozati összefüggés a helyi lakosságnak a termék elkészítésével kapcsolatos hagyományos ismeretein és szakértelmén, valamint a termék minőségén alapul. A „Međimursko meso 'z tiblice" különleges minőségű és értékű hagyományos termék, amely a muraközi térség kulturális örökségének szerves részét képezi. Jellegzetes termék, amely mind a mai napig fennmaradt, és tulajdonságait elsősorban elkészítési módjának, vagyis a hús zsírban történő tartósításának köszönheti.

A hús és a zsír között a tárolás során kialakuló kölcsönhatás közvetlen hatást gyakorol a „Međimursko meso 'z tiblice" érzékszervi jellemzőinek (érett íz és lágyabb hús) kialakulására, mindeközben a termék a húsipari termékek biztonságával és egészséges voltával kapcsolatos mikrobiológiai követelményeknek is megfelel. Napjainkban a „Međimursko meso 'z tiblice" a kis és nagy húsüzemek és mezőgazdasági üzemek számára egyaránt érdekes termék, amelynek a turizmus szintén célpiaca. Az egyéb hagyományos muraközi ételek mellett ez az őshonos termék nem csupán az éttermi menük és a házi étrend megkerülhetetlen jellegzetessége marad, hanem egyedi csomagolásának is köszönhetően megtalálható számos értékesítési helyen.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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