Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2017/C 252/11)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51. pantu.

VIENOTS DOKUMENTS

MEĐIMURSKO MESO 'Z TIBLICE

ES Nr.: PGI-HR-02180 – 14.9.2016.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums(-i)**

Međimursko meso 'z tiblice

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Horvātija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti utt.)

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Međimursko meso 'z tiblice ir produkts, ko veido divas sastāvdaļas: *slanína* un kūpināti un termiski apstrādāti cūkgaļas gabali.

Slanína (termins, ko izmanto noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā) ir produkts, ko iegūst, kontrolētos apstākļos termiski apstrādājot muguras daļas speķi. Muguras speķi vismaz 30 minūtes plaucē vārošā ūdenī, kam var pievienot garšvielas (sīpolus, ķiplokus, piparus un lauru lapas). Vārīto speķi notecina un atdzesē, tad samaļ un sāla, izmantojot ķiplokotu vārāmo sāli 2–3 % apmērā, pēc tam 24 stundas atstāj istabas temperatūrā.

Cūkgaļas gabalus sāla un, ja vajadzīgs, pievieno tiem garšvielas (cukuru, lauru lapas, ķiplokus un piparus); šādi iesālītus, tos atstāj atpūtināties vismaz 21 dienu, bet pēc tam tos kūpina ar aukstiem skābarža malkas dūmiem, līdz gaļas gabalu viducī temperatūra sasniedz vismaz 40 °C. Pēc tam cūkgaļas gabalus vismaz 1 stundu cep cepeškrāsnī 180–220 °C temperatūrā.

Kad cūkgaļas gabali ir šādi termiski apstrādāti, tos liek kārtās starp *slanína* tā, lai katrs gaļas gabals būtu pārklāts ar *slanína*. Pēc nogatavināšanas, kas ilgst vismaz 45 dienas, gatavo produktu *Međimursko meso 'z tiblice* var laist tirdzniecībā.

Produkta organoleptiskās īpašības

Ārējais izskats: *slanína* ir baltā līdz dzeltenīgi baltā krāsā, bet gaļas gabali ir sarkanīgā krāsā.

Izskats šķērsgriezumā: gaļas gabali ir sārti sarkanā krāsā ar gaišākām niansēm – raksturīga sālītas gaļas krāsa.

Konsistence: gaļas gabali ir maigi un samērā irdeni (viegli sakožami), bet *slanína* ir smalkgraudaina un taukaina konsistence.

Smarža un garša: *Međimursko meso 'z tiblice* ir maigs aromāts, bet tā smarža un garša atgādina raksturīgu kūpinātas un termiski apstrādātas cūkgaļas smaržu un garšu; produkts pēc garšas ir mēreni sāļš un izdala vieglu ķiploku smaržu un aromātu.

Produkta fizikāli ķīmiskās īpašības nosaka šādi parametri – cūkgaļa: a_w – vismaz 0,93, *slanína*: a_w – vismaz 0,93.

([1]) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Produkta *Međimursko meso 'z tiblice* ražošanā izmantojamās izejvielas ir svaiga cūkgaļa (atkaulots šķiņķa gabals bez ādas, muguras un pakaļējā daļa, plecu un kakla daļa, sāni un cauraugušās vēderdaļas) un muguras speķis. Atļauts izmantot cūku liemeņus, kas sver vismaz 105 kg vai kas iegūti no vismaz 10 mēnešu vecām cūkām.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi *Međimursko meso 'z tiblice* ražošanas posmi – cūku nokaušana, liemeņu izciršana, produkta sālīšana, kūpināšana, vārīšana un nogatavināšana – noris 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Gatavo produktu laiž tirgū vakuumiepakojumā vai iepakotu tradicionālā traukā, ko sauc par *tiblice*. Gatavajā produktā jābūt vismaz 50 % gaļas.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpaši noteikumi*

Produktu laižot tirgū, tam jābūt ar kopējo zīmolu *Međimursko meso 'z tiblice*. Visiem šā kopējā zīmola lietotājiem, kuri laiž tirgū produkta specifikācijai atbilstīgu produktu, ir vienlīdzīgas tiesības šo zīmolu lietot. Produkta logotipa atveids sniegts še turpmāk.



4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ražošanas apgabalā ietilpst Medžimurjes (*Međimurje*) županijas teritorija, kas atrodas Horvātijas ziemeļrietumu daļā. Ziemeļpusē apgabalu norobežo dabiska robeža – Muras (*Mura*) upe, bet dienvidpusē – Draves (*Drave*) upe. Paugurainā rietumdaļa pieder pie Priekšalpu kalnu apgabala, bet centrālā un austrumu daļa ir līdzenums (Pannonijas līdzenuma daļa). Medžimurjes županijā ietilpst trīs pilsētas un 22 pašvaldības. Medžimurjes pilsētas ir *Čakovec, Mursko Središće* un *Prelog*. Pašvaldības ir *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* (kuras galvenā mītne ir *Lopatinec*), *Sveti Martin na Muri, Šenkovec, Štrigova* un *Vratišinec*.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Međimursko meso 'z tiblice aizsardzības pamatā ir šā produkta reputācija un vietējo iedzīvotāju tradicionālā zinātība un amatprasme, ko tie izmanto produkta gatavošanā, kas raksturīga noteiktajam ģeogrāfiskajam apgabalam un kas ietekmē paša produkta kvalitāti. Medžimurjes županija atrodas vistālāk uz ziemeļiem Horvātijas Republikas kontinentālajā daļā. Medžimurjē sastopas divi lieli reljefa veidojumi: Austrumalpi un Pannonijas zemiene. Pēc dabiskajām ģeogrāfiskajām iezīmēm apgabalu var iedalīt divās reģionālās vienībās: Kalnu Medžimurjē (*Gornje Međimurje*) un līdzenumā, kas veido Lejasmedžimurji (*Donje Međimurje*). Vispārējās klimatiskās īpatnības saistības ar to, kas šis apgabals ir daļa no Pannonijas zemienes, kurai raksturīgas karstas vasaras un aukstas ziemas, strauja temperatūras celšanās pavasarī un labvēlīgi temperatūras apstākļi rudenī. Apgabalā valda mērens kontinentālais klimats. Raksturīga tā īpatnība ir aukstā gadalaika strauja pāreja siltā sezonā.

Medžimurjes apgabalā cūkkopība vienmēr ir bijusi svarīgākā lopkopības nozare, un tāda tā ir saglabājusies arī mūsdienās. Svarīgākie notikumi Medžimurjes zemnieku ģimeņu dzīvē bija cūku kaušana, kāzas un reliģiski svētki. Cūkas kāva ziemā, no novembra līdz janvārim, taču visbiežāk ap Ziemassvētkiem. Pirmās rakstiskās ziņas par cūku kaušanu, cūkgaļas pārstrādi, tās uzglabāšanu un izmantošanu parādās tikai 19. gadsimta beigās un 20. gadsimta sākumā; nāk klajā pirmā rakstiskā informācija par produktu *Međimursko meso 'z tiblice* (*E. Kerecsenyi, Povijest i materijalna kultura pomurskih Hrvata*, 1982). Tā kā Medžimurjē ģimenes bija lielas un nabadzīgas, un lielākajai daļai no

tām bija tikai viena cūka, katru cūkas gabalu vajadzēja lietderīgi izmantot. Klimatiskie apstākļi Medžimurjes ģeogrāfiskajā apgabalā lielā mērā ietekmē to, kā cūkgaļu uzglabāt. Īpaši mikroklimatiskie apstākļi ar aukstām ziemām un karstām vasarām un augstu gaisa relatīvo mitrumu visa gada garumā, un stipru gaisa plūsmu (vēju) trūkums neļāva gaļu iekonservēt ar žāvēšanu. Tā kā nebija iespējams cūkgaļu žāvēt un nebija arī gaisa kondicionēšanas iekārtu, kurā varētu nodrošināt gaļas uzglabāšanu, Medžimurjes sievietēm vajadzēja izgudrot vienkāršus paņēmienus, lai uzglabātu gaļu, cik vien labi iespējams, un nepieļaut tās bojāšanos. Tāpēc viņas ir atradušas ļoti efektīvu veidu gaļas glabāšanai ilgtermiņā – koka bļodu *tiblice*, kurā pārmaiņus liek cūkgaļas un speķa kārtas. Šādā veidā sagatavotu produktu tās varēja uzglabāt pieliekamajā mēnešiem ilgi. Lai šis tradicionālais pārtikas uzglabāšanas veids, it īpaši produkts *Međimursko meso 'z tiblice*, netiktu aizmirsts, tas ir aprakstīts kulinārijai veltītā publikācijā, kurā apkopotas Horvātijas gastronomijas tradīcijas un kuras autori ir savākuši dažādu tradicionālo produktu aprakstus no visas Horvātijas, un tēlaini sauc tos par "kulinārijas svētumiem", tādējādi norādot uz reputāciju, kāda produktam *Međimursko meso 'z tiblice* ir Medžimurjes ģeogrāfiskajā apgabalā (*Vodič kroz hrvatske gastro ikone*, 2007).

Produkta *Međimursko meso 'z tiblice* specifiskuma pamatā ir tieši tradicionālā gatavošanas metode, kam ir būtiska ietekme uz gatavā produkta īpašībām un kvalitāti. *Međimursko meso 'z tiblice* gatavošanas metode, kas ir vēsturiski izrādījusies ļoti efektīva, jo īpaši tam, lai ilgākā laika posmā nepasliktinātos produkta kvalitāte, ir saglabājusies līdz mūsu dienām. Tādējādi *Međimursko meso 'z tiblice* tiek gatavota īpašā veidā, pārmaiņus liekot kārtās cūkgaļu un speķi līdz trauka malām, turklāt sākot un beidzot ar speķa (*slanína*) kārtu. Vispirms nākas gādāt par to, lai traukā nepaliktu gaiss, tādējādi novēršot gaļas bojāšanos. Gaļas un speķa pareizai kārtošanai svarīgas ir ražotāja prasmes un zināšanas it īpaši par to, kā gaļa spiežot liekama uz speķa kārtas, lai pārliecinātos, ka vairs nav atlicis gaisa, kas varētu izraisīt visa produkta bojāšanos.

Međimursko meso 'z tiblice ir bijis vairāku zinātnisko darbu temats; tam veltīts arī 2012. gada pētniecisks darbs, kurā minēts, ka pārbaudē konstatēts, ka *Međimursko meso 'z tiblice* ir veselīgs un drošs produkts, jo nevienā paraugā gaļas un speķa kārtās patogēnas baktērijas konstatētas netika. Šajā pētnieciskajā darbā dotas arī sevišķi labas atsauksmes par produkta garšas un smaržas īpašībām un gaļas konsistenci. Produkta pilnīgās un nobriedušās (aromātiskās) garšas un gaļas maiguma pamatā ir izmaiņas muskuļaudos un taukaudos un mijiedarbība starp tiem (*Znanstveni rad, I. Filipović, V. Dobranić, L. Kozačinski* u. c., 2012).

Međimursko meso 'z tiblice reputāciju un kvalitāti šodien pierāda fakts, ka šā produkta nosaukumam un gatavošanai veltīti raksti profesionālos gaļas nozares žurnālos (*Časopis Meso*, 2009 un *Časopis Vikend kuhinja*, 2015).

Produkta *Međimursko meso 'z tiblice* reputācija Medžimurjes apgabalā un plašākā mērogā sāka izplatīties pagājušā gadsimta 70. un 80. gados, kad tika rīkoti gastronomijas un vērtēšanas pasākumi, kas turpinās vēl šodien:

— saistībā ar Medžimurjes kulinārijas dienām, ko rīko Zagrebā kopš 1983. gada, – tiek vērtēti apgabala ēdieni, it īpaši *Međimursko meso 'z tiblice* (*List Međimurje, broj 1516*, 1983),

— pasākumā *Međimursko meso 'z tiblice na međimurskom stolu* produktu *Međimursko meso 'z tiblice* gastronomiskā garduma kārtā iecēla īpaša atlases komisija, kas izvērtēja un godalgoja tā gatavošanas veidu (*Zbornik radova, Središnjeg saveza uzgajivača svinja Međimurske županije*, 2009),

— Medžimurjes pavāru apvienība sarīkotajā *Međimursko meso 'z tiblice* gatavošanas konkursā, kur bija pasludināts arī uzvarētājs (*List Međimurje*, 2011, raksts *Slađana Herman – pobjednica Hrvatskog kuharskog kupa*).

Saikni starp produktu ar nosaukumu *Međimursko meso 'z tiblice* un Medžimurjes ģeogrāfisko apgabalu ilustrē šā produkta veicināšana reģiona tūrisma ceļvežos, kur šis produkts aprakstīts kā apgabala tradicionāls izstrādājums (*Turistička zajednica grada Čakovca*, 2014).

Nosaukums *Međimursko meso 'z tiblice* minēts arī dažādās pavārmākslai veltītās publikācijās, kur izklāstīta produkta recepte un sniegti norādījumi par tā gatavošanas metodi (*Međimurska kuharica, A. Tišlarić*, 1991; *Kolinje i domaće mesne prerađevine*, 1987; *Zipka u horvatskom cvetnjaku*, 1991). Šodien nosaukumu *Međimursko meso 'z tiblice* izmanto gan tirdzniecībā, gan sarunvalodā (*računi*, 2013. g. un 2015. g.).

Par cēlonisko saikni starp produktu *Međimursko meso 'z tiblice* un Medžimurjes apgabalu, kurā meklējama produkta izcelsme, pamatojas uz vietējo iedzīvotāju tradicionālajām zināšanām un amatprasmi šā augstas kvalitātes produkta gatavošanā. *Međimursko meso 'z tiblice* ir tradicionāls produkts, kam piemīt sevišķas īpašības un vērtība, un ir neatņemama Medžimurjes apgabala kultūras mantojuma daļa. Tas ir specifisks produkts, kurš saglabājies līdz mūsu dienām un kura īpašības atkarīgas galvenokārt no tā gatavošanas veida, kam par pamatu ir gaļas uzglabāšana speķa kārtās (*slanína*).

Produkta nogatavošanās laikā notiekošā mijiedarbība starp gaļu un *slanína* tieši ietekmē *Međimursko meso 'z tiblice* organoleptiskās īpašības (gaļas sulīgā un maigā garša), turklāt tiek izpildītas gaļas produktiem piemērojamās mikrobioloģiskās prasības attiecībā uz produkta drošumu un nekaitīgumu. Šodien produkts *Međimursko meso 'z tiblice* vienlīdz interesē gan mazus, gan lielus uzņēmumus, kas gatavo izstrādājumus uz gaļas bāzes, lauku saimniecības un tūrisma nozari. Līdzās citiem tradicionāliem Medžimurjes kulinārijas izstrādājumiem šis vietējais produkts ir ne tikai saglabājies sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos un mājsaimniecībās, bet savā īpašajā iepakojumā atrodams arī daudzās mazumtirdzniecības vietās.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

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