Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2017/C 252/11)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą pakeitimo paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„MEĐIMURSKO MESO 'Z TIBLICE“

ES Nr. PGI-HR-02180 – 2016.9.14

SKVN ( ) SGN (X)

1. **Pavadinimas**

„Međimursko meso 'z tiblice“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Kroatija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.2 klasė. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Međimursko meso 'z tiblice“ yra produktas, sudarytas iš dviejų sudedamųjų dalių: „slanínos“ ir rūkytos bei termiškai apdorotos kiaulienos gabalų.

„Slanína“ yra sąvoka, vartojama nustatytojoje geografinėje vietovėje apibūdinant produktą, gaunamą šiluminiu būdu ir kontroliuojamomis sąlygomis apdorojant nugaros lašinius. Nugaros lašiniai verdami karštame vandenyje ne trumpiau kaip 30 minučių ir, jei reikia, įdedama prieskonių (svogūnų, česnakų, pipirų ir lauro lapų). Nulašinus ir atšaldžius virtus lašinius, jie sumalami ir sūdomi 2–3 % valgomąja druska, į kurią įdėta česnako, tada paliekami iki 24 valandų kambario temperatūroje.

Kiaulienos gabalai sūdomi ir, jei reikia, į juos įdedama prieskonių (cukraus, lauro lapų, česnakų ir pipirų); taip pasūdyti jie turi būti laikomi bent 21 dieną, tada jie rūkomi buko ir skroblo medienos dūmais, kol mėsos viduryje pasiekiama ne mažesnė kaip 40 °C temperatūra. Po to kiaulienos gabalai kepami krosnyje bent 1 valandą 180–220 °C temperatūroje.

Taip termiškai apdoroti mėsos gabalai išdėstomi sluoksniais tarp „slanínos“ taip, kad „slanína“ dengtų kiekvieną gabalą. Po brandinimo, kuris trunka ne mažiau kaip 45 dienas, gatavas gaminys „Međimursko meso 'z tiblice“ būna paruoštas vartoti.

Produkto juslinės savybės

Išvaizda: „slanína“ yra nuo baltos yra gelsvai baltos spalvos, mėsos gabalai yra rausvos spalvos.

Skerspjūvio išvaizda: mėsos gabalai yra rausvai raudonos spalvos su aiškiais atspalviais, spalva būdinga sūdytai mėsai.

Konsistencija: mėsos gabalai yra minkšti ir švelnūs (lengvai kramtomi), „slanínos“ tekstūra yra plona ir riebi.

Kvapas ir skonis: „Međimursko meso 'z tiblice“ aromatas, kvapas ir skonis yra švelnūs, būdingi rūkytai ir termiškai apdorotai kiaulienai; gaminys yra vidutiniškai sūraus skonio, turi švelnų česnako kvapą ir aromatą.

Produkto fizikinės ir cheminės savybės apibrėžiamos šiais parametrais: kiaulienos aw – mažesnis kaip 0,93; „slanínos“ aw – mažesnis kaip 0,93.

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Gaminant „Međimursko meso 'z tiblice“ naudojamos žaliavos yra šviežia kiauliena (kulšis be kaulo ir odos, sprandas ir šonkauliukai, nugarinė, mentė, šonkauliai ir sluoksniuoti lašiniai) bei nugaros lašiniai. Leidžiama naudoti ne mažesnio kaip 105 kg svorio arba ne jaunesnių kaip 10 mėnesių amžiaus kiaulių skerdenas.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi „Međimursko meso 'z tiblice“ gamybos etapai (skerdimas, išpjaustymas, sūdymas, rūkymas, virimas, kepimas ir brandinimas) vykdomi 4 punkte nurodytoje nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Galutinis produktas rinkai teikiamas vakuuminėje pakuotėje arba dedamas į tradicinį „tiblica“ vadinamą indą. Galutiniame produkte turi būti ne mažiau kaip 50 % mėsos.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo etiketėmis taisyklės*

Teikiamas rinkai produktas turi būti paženklintas bendruoju ženklu „Međimursko meso 'z tiblice“. Bendrojo ženklo naudojimo teisė tomis pačiomis sąlygomis suteikiama visiems gamintojams, kurie parduoda pagal specifikaciją pagamintą produktą. Produkto logotipas pateiktas toliau.



4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Gamybos vietovė apima Medžimurjės apskrities teritorinę zoną, esančią Kroatijos šiaurės vakaruose. Ją riboja gamtinės ribos: šiaurėje – Muros upė, pietuose – Dravos upė. Kalvota dalis vakaruose priklauso Alpių masyvų teritorijai, o centrinės bei rytinės zonos sudaro lygumą (kuri yra Panonijos lygumos dalis). Medžimurjės apskritis sudaryta iš 3 miestų ir 22 savivaldybių. Medžimurjės miestai – Čakovecas, Mursko Središče ir Prelogas. Savivaldybės – Belica, Dekanovecas, Domašinecas, Donia Dubrava, Doni Kraljevecas, Doni Vidovecas, Goričanas, Gorni Mihalevecas, Kotoriba, Mala Subotica, Nedelišče, Orehovica, Podturenas, Pribislavecas, Selnica, Strahoninecas, Sveta Marija, Kalvos Šv. Jurgis (šios savivaldybės centras yra Lopatinecas), Sveti Martinas prie Mūros, Šenkovecas, Štrigova ir Vratišinecas.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Produktas „Međimursko meso 'z tiblice“ turi būti saugomas dėl jo gero vardo, taip pat dėl vietos gyventojų turimų šio produkto ruošimo tradicinių žinių ir praktinės patirties, kurios būdingos nustatytajai geografinei vietovei ir daro įtaką esminei gaminio kokybei. Medžimurjės apskritis yra išsidėsčiusi labiausiai į šiaurę nutolusioje žemyninėje Kroatijos Respublikos dalyje, ties dviejų svarbių reljefinių darinių – rytinės Alpių dalies ir Panonijos lygumos – riba. Šių natūralių geografinių savybių požiūriu regionas padalytas į dvi dalis: kalvas, sudarančias Aukštutinę Medžimurję, ir lygumą, sudarančią Žemutinę Medžimurję. Bendrosios klimato savybės susijusios su tuo, kad šis regionas priklauso Panonijos lygumai, kurios klimatui būdingos šiltos vasaros ir šaltos žiemos, greitai kylančios temperatūros pavasarį ir švelnios oro sąlygos rudenį. Klimatas yra vidutiniškai žemyninis. Jam būdinga tai, kad šaltąjį sezoną greitai pakeičia šiltasis.

Medžimurjės regione kiaulių auginimas visada buvo ir iki šių dienų išliko svarbiausias gyvulininkystės sektorius. Pagrindiniai įvykiai Medžimurjės kaimo šeimų gyvenimuose būdavo kiaulių skerdimas, vestuvės ir keliavimas į šventąsias vietas. Kiaulės būdavo skerdžiamos žiemą, nuo lapkričio iki sausio mėnesio, dažniausiai Kalėdų laikotarpiu. Pirmieji raštai apie kiaulių skerdimą, kiaulienos perdirbimą, laikymą ir naudojimą, kaip ir pirma rašytinė informacija apie „Međimursko meso 'z tiblice“, pasirodė tik XIX a. pabaigoje ir XX a. pradžioje (E. Kerecsenyi,

Povijest i materijalna kultura pomurskih Hrvata, 1982 m.). Kadangi Medžimurjės šeimos būdavo didelės ir gyveno vargingai, dauguma jų turėdavo tik po vieną kiaulę, todėl privalėdavo panaudoti kiekvieną jos gabalą. Medžimurjės geografinės vietovės klimato sąlygos suvaidino esminį vaidmenį formuojant kiaulienos laikymo būdą. Specifinės mikroklimato sąlygos, t. y. šaltos žiemos ir šiltos vasaros, palyginti aukštas drėgmės lygis visus metus ir tai, kad nėra stiprių oro srovių (vėjų), nesudarė galimybių mėsos laikyti džiovinant. Kadangi kiaulienos džiovinti būdavo neįmanoma, tose vietose, kuriose nebuvo šaldymo įrenginių jai laikyti, Medžimurjės moterys turėjo sugalvoti kuo paprastesnių laikymo priemonių tam, kad mėsa nesugestų. Taip jos sugalvojo labai efektyvų ilgalaikio laikymo būdą: kiaulienos ir lašinių sluoksnius vieną ant kito sukeldavo mediniame inde („tiblica“). Taigi taip paruoštą produktą jos galėdavo laikyti ištisus mėnesius maisto spintoje. Kad šis tradicinis maisto laikymo būdas, ypač „Međimursko meso 'z tiblice“ paruošimas, nebūtų pamirštas, jis buvo aprašytas gastronomijos vadove, į kurį buvo įtraukti visos Kroatijos tradiciniai gaminiai. Autoriai juos laiko geriausiais gastronomijos pavyzdžiais. Tai patvirtina teiginį, kad „Međimursko meso 'z tiblice“ turi gerą vardą Medžimurjės geografinėje vietovėje (*Vodič kroz hrvatske gastro ikone*, 2007 m.).

„Međimursko meso 'z tiblice“ specifiškumą sąlygoja būtent tradicinis paruošimo būdas, kuris daro didelę įtaką galutinio produkto savybėms ir kokybei. „Međimursko meso 'z tiblice“ paruošimo būdas, kuris bėgant metams paaiškėjo esąs labai efektyvus, ypač siekiant ilgesnį laiką išlaikyti produkto kokybę, išliko iki mūsų dienų. „Međimursko meso 'z tiblice“ ruošiamas vieną ant kito dedant kiaulienos ir „slanínos“ sluoksnius iki indo viršaus. Pirmas ir paskutinis sluoksnis būna „slanína“. Visų pirma reikia patikrinti, ar inde nėra oro, nes tokiu atveju mėsa gali sugesti. Vieną ant kito dedant mėsos ir „slanínos“ sluoksnius, svarbi paties gamintojo praktinė patirtis ir žinios. Jos sąlygoja skirtingą mėsos prispaudimo ant „slanínos“ ir rūpestingo sudedamųjų dalių suspaudimo būdą. Taip galima užtikrinti, kad inde nebus oro, kuris gali sugadinti visą produktą.

Buvo atlikta įvairių „Međimursko meso 'z tiblice“ mokslinių tyrimų, kurių vienas 2012 m. tiriamasis darbas įrodė, kad „Međimursko meso 'z tiblice“ atitinka sveikatos reikalavimus ir yra saugus, nes jokiame mėsos ir riebalinio audinio mėginyje nerasta patogeninių bakterijų. Šiame moksliniame darbe taip pat pateikti ypač geri mėsos skonio, kvapo ir konsistencijos savybių rezultatai. Malonų subrandinto (aromatingo) produkto skonį, taip pat švelnią mėsos konsistenciją suteikia raumenų ir riebalinių audinių sąveika arba kaita (*Znanstveni rad*, I. Filipović, V. Dobranić, L. Kozačinski *et al.*, 2012 m.).

„Međimursko meso 'z tiblice“ gerą vardą ir kokybę šiandien įrodo tai, kad produkto pavadinimas ir paruošimo būdas įtraukti į profesionalius specializuotus mėsos žurnalus (*Časopis Meso*, 2009 m. ir *Časopis Vikend kuhinja*, 2015 m.).

„Međimursko meso 'z tiblice“ produkto geras vardas ėmė plisti 1970–1980 m. rengiant gastronominius konkursus Medžimurjės regione ir už jo ribų. Šie konkursai rengiami iki šiol.

— Medžimurjės kulinarinių dienų šventės, rengiamos Zagrebe nuo 1983 m., proga vertinami regiono patiekalai, ypač „Međimursko meso 'z tiblice“ (*List Međimurje, broj* 1516, 1983 m.).

— „Međimursko meso 'z tiblice na međimurskom stolu“ renginyje „Međimursko meso 'z tiblice“ mėsą gastronominių patiekalų kategorijai priskyrė žiuri komisija, įvertinusi ir pagyrusi jo ruošimo būdą (*Zbornik radova, Središnjeg saveza uzgajivača svinja Međimurske županije*, 2009 m.).

— Medžimurjės virėjų asociacija surengė „Međimursko meso 'z tiblice“ ruošimo konkursą ir paskelbė nugalėtoją (*List Međimurje*, 2011 m., straipsnis pavadinimu „Slađana Herman – Kroatijos virėjų taurės laureatė“).

„Međimursko meso 'z tiblice“ pavadinimo ryšį su Medžimurjės geografine vietove iliustruoja šio produkto reklama regiono turistiniuose giduose, kuriuose jis aprašomas kaip tradicinis regiono valgis (*Turistička zajednica grada Čakovca*, 2014 m.).

„Međimursko meso 'z tiblice“ pavadinimas taip pat aptinkamas įvairiuose virtuvės leidiniuose, kuriuose pateikiamas šio produkto receptas ir paruošimo būdas (*Međimurska kuharica*, A. Tišlarić, 1991 m.; *Kolinje i domaće mesne prerađevine*, 1987 m.; *Zipka u horvatskom cvetnjaku*, 1991 m.). Šiandien pavadinimas „*Međimursko meso 'z tiblice*“ vartojamas prekybos sferoje ir šnekamojoje kalboje (*računi*, 2013 ir 2015 m.).

Priežastinis ryšys tarp „Međimursko meso 'z tiblice“ produkto ir Medžimurjės regiono, iš kurio jis kilęs, grindžiamas vietos gyventojų tradicinėmis žiniomis ir praktine patirtimi, vertinant šio kokybiško produkto paruošimo būdą. „Međimursko meso 'z tiblice“ yra tradicinis produktas, pasižymintis ypatingomis savybėmis ir turintis vertę; jis yra Medžimurjės regiono kultūrinio paveldo sudedamoji dalis. Tai yra iki mūsų dienų išlikęs specifinis produktas. Jo savybes sąlygoja paruošimo būdas, t. y. mėsos laikymas „slanínos“ induose.

Mėsos sąveika su „slanínos“ indais ją brandinant turi didelę tiesioginę įtaką juslinėms „Međimursko meso 'z tiblice“ savybėms (maloniam skoniui ir mėsos švelnumui). Be to, produktas atitinka mikrobiologinius mėsos gaminių saugumo ir sveikumo reikalavimus. Šiandien „Međimursko meso 'z tiblice“ produkto gamyba yra suinteresuotos mažosios ir vidutinės mėsos gaminių gamybos įmonės, kaimo ūkiai ir turizmo pramonė. Greta kitų tradicinių Medžimurjės kulinarinių patiekalų, šis vietinis produktas buvo ne tik išlaikytas restoranų meniu ir namų ūkiuose, bet ir specialioje pakuotėje imtas pardavinėti daugelyje mažmeninių prekybos vietų.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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