Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2017/C 252/11)

Din il-pubblikazzjoni tagħti d-dritt li ssir oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

DOKUMENT UNIKU

"MEĐIMURSKO MESO 'Z TIBLICE"

Nru tal-UE: PGI-HR-02180 — 14.9.2016

DOP ( ) IĠP (X)

1. **Isem(ismijiet)**

"Međimursko meso 'z tiblice"

2. **Stat Membru jew Pajjiż Terz**

Il-Kroazja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.2 Prodotti tal-laħam (imsajjar, immellaħ, affumikat, eċċ.)

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

"Međimursko meso 'z tiblice" huwa prodott magħmul miż-żewġ komponenti li ġejjin: "*slanína*" (xaħam tad-dahar), u qatgħat tal-laħam tal-majjal affumikati u ttrattati bis-sħana.

"*Slanína*" (terminu użat fiż-żona ġeografika definita) huwa prodott miksub mit-trattament bis-sħana ta' xaħam tad-dahar taħt kundizzjonijiet ikkontrollati. Ix-xaħam tad-dahar huwa msajjar f'ilma jagħli, biż-żieda possibbli ta' kondimenti (basal, tewm, bżar u weraq tar-rand), għal mill-anqas 30 minuta. Ix-xaħam imsajjar jitħalla joqtor u jitkessaħ, imbagħad jitqatta' u jitħawwar b'2-3 % melħ, biż-żieda ta' tewm, u jitħalla joqgħod f'temperatura tal-kamra sa 24 siegħa.

Il-qatgħat tal-laħam tal-majjal huma ppreservati bl-użu tal-melħ, biż-żieda possibbli ta' kondimenti (zokkor, weraq tar-rand, tewm u bżar) u għandhom jitħallew joqogħdu f'dan l-istat ta' preservazzjoni għal mill-anqas 21 ġurnata. Imbagħad jiġu affumikati bl-użu tal-injam tal-fagu u tal-karpin, sakemm jilħqu temperatura minima ta' 40 °C fiċ-ċentru tal-qatgħat tal-laħam. Il-qatgħat tal-laħam tal-majjal imbagħad jinxtwew fil-forn għal mill-anqas siegħa f'temperatura ta' 180–220 °C.

Il-qatgħat tal-laħam ittrattati bis-sħana jitqiegħdu fuq xulxin fuq ix-xaħam, biex b'ħekk kull qatgħa tal-laħam hija miksija bix-xaħam. Il-prodott finali, "Međimursko meso 'z tiblice", jinkiseb wara li jimmatura għal mill-anqas 45 ġurnata. Imbagħad ikun lest biex jittiekel.

Karatteristiċi organolettiċi tal-prodott:

Apparenza esterna: Ix-xaħam huwa abjad għal abjad safrani bħala kulur, il-qatgħat tal-laħam huma ta' kulur ħamrani.

Dehra meta jinqatgħu: Il-qatgħat tal-laħam huma aħmar fir-roża bħala kulur, b'tonalitajiet ċari, bħalma hu tipiku tal-laħam ippriservat.

Konsistenza: Il-qatgħat tal-laħam huma rotob u mrammla (bi frijabbiltà tajba), filwaqt li x-xaħam għandu konsistenza fina u jista' jiddellek.

Aroma u togħma: "Međimursko meso 'z tiblice" għandu togħma delikata, b'aroma u togħma tipika ta' laħam tal-majjal affumikat u ttrattat bis-sħana, togħma moderatament mielħa u aroma delikata u togħma tat-tħawwir tat-tewm.

Il-karatteristiċi fiżikokimiċi tal-prodott huma definiti mill-parametri li ġejjin: Laħam tal-majjal: aw — inqas minn 0,93, xaħam: aw — inqas minn 0,93.

([1]) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

L-ingredjenti nejjin użati sabiex jipproduċu "Međimursko meso 'z tiblice" huma laħam tal-majjal frisk (ir-riġel ta' wara, sħiħ, mingħajr għadam u mingħajr qoxra, flett u dahar, spalla, għonq, kustilji u żaqq tal-majjal) u xaħam tad-dahar. Jistgħu jintużaw karkassi tal-majjal b'piż massimu ta' 105 kg. Il-majjali għandu jkollhom mill-anqas 10 xhur meta jinqatlu.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika identifikata*

L-istadji kollha fil-produzzjoni ta' "Međimursko meso 'z tiblice", mill-qtil, tbiċċir, tmellieħ u affumikar għat-trattament bis-sħana u l-maturazzjoni, iseħħu fiż-żona ġeografika definita fil-Punt 4.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-tħakkik, l-ippakkjar, eċċ. tal-prodott li l-isem irreġistrat jirreferi għalih*

Il-prodott finali jitwassal lis-suq ippakkjat fil-vakwu jew ippakkjat minn qabel f'kontenitur tradizzjonali magħruf bħala "*tiblica*". Il-prodott lest għandu jkun mill-anqas 50 % laħam.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott li għalih qed jirreferi l-isem irreġistrat*

Meta jitqiegħed fis-suq il-prodott għandu jkun fih is-simbolu komuni "Međimursko meso 'z tiblice". Il-produtturi kollha li jqiegħdu l-prodott fis-suq skont l-ispeċifikazzjoni tiegħu għandhom id-dritt li jużaw is-simbolu komuni, taħt l-istess kundizzjonijiet. Is-simbolu qiegħed hawn taħt.



4. **Deskrizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona ta' produzzjoni tinkludi t-territorju tal-Kontea ta' Međimurje, li tinsab fil-Majjistral tal-Kroazja. Hija ddelineata minn konfini naturali — ix-Xmara Mura fit-Tramuntana u x-Xmara Drava fin-Nofsinhar. Iż-żona tal-għoljiet fil-Punent tifforma parti mir-reġjun pre-Alpin, filwaqt li l-partijiet ċentrali u tal-Lvant qegħdin fil-baxx u jifformaw parti mill-Pjanura Pannonjana. Il-Kontea ta' Međimurje tinkludi tlett ibliet u 22 muniċipalità. Il-bliet ta' Međimurje huma Čakovec, Mursko Središće u Prelog. Il-muniċipalitajiet huma 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 (sede: Lopatinec), Sveti Martin na Muri, Šenkovec, Štrigova u Vratišinec.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Il-protezzjoni tal-prodott "Međimursko meso 'z tiblice" hija bbażata fuq ir-reputazzjoni tiegħu u l-għarfien u l-ħila tradizzjonali tal-abitanti lokali fil-mod karatteristiku li jippreparawh fiż-żona ġeografika definita, li jaffettwa l-kwalità tal-prodott. Il-Kontea ta' Međimurje tinsab fl-aktar parti fit-Tramuntana tal-Kroazja. Međimurje tinsab fuq il-fruntiera ta' żewġ unitajiet kbar: l-Alpi tal-Lvant u l-Pjanura Pannonjana. Iż-żewġ unitajiet reġjonali jintgħarfu mill-karatteristiċi ġeografiċi naturali tagħhom: Međimurje l-Għolja li fiha l-għoljiet u Međimurje l-Baxxa li tinsab iktar fil-baxx. Il-karatteristiċi klimatiċi ġenerali taż-żona huma determinati mill-fatt li tagħmel parti mir-reġjun klimatiku tal-Pjanura Pannonjana, karatterizzata minn sjuf sħan u xtiewi kesħin, kif ukoll minn żieda f'daqqa fit-temperatura fir-rebbiegħa u temperaturi medji fil-ħarifa. Il-klima hija kontinentali moderata, karatterizzata minn tranżizzjoni mgħaġġla minn parti tas-sena kiesħa għal sħuna.

It-trobbija tal-majjali ilha ħafna l-industrija tal-bhejjem dominanti fir-reġjun ta' Međimurje, u għadha hekk sal-lum. L-aktar avvenimenti importanti fil-ħajja tal-familji raħħala ta' Međimurje kienu l-qtil tal-majjali, it-tiġijiet u l-festi reliġjużi. Il-perjodu tal-qtil tal-majjali kien fi żmien tax-xitwa, minn Novembru sa Jannar, għalkemm normalment qrib il-Milied. L-ewwel rekord bil-miktub ta' qtil tal-majjali u l-preparazzjoni, il-preservazzjoni u l-konsum tal-laħam tal-majjali deher mit-tmiem tas-seklu 19 u l-bidu tas-seklu 20, kif dehru l-ewwel rekords bil-miktub ta' "Međimursko meso 'z tiblice" (E. Kerecsenyi, *Povijest i materijalna kultura pomurskih Hrvata* [Storja u Kultura Materjali

tal-Kroati ta' Pomurje], 1982). Minħabba li familji f'Međimurje kienu kbar u foqra, u ħafna minnhom kellhom majjal wieħed biss, l-ebda parti mill-annimal ma kienet tinħela. Il-kundizzjonijiet klimatiċi taż-żona ġeografika ta' Međimurje influwenzaw ħafna kif il-laħam tal-majjal kien ippreservat. Il-kundizzjonijiet mikroklimatiċi speċifiċi, bi xtiewi kesħin u sjuf sħan, umdità relattivament għolja matul is-sena u n-nuqqas ta' flussi tal-arja (irjieħ) sinifikanti għamluha possibbli li jippreservaw il-laħam billi dan jitnixxef. Minħabba li kien impossibbli li jitnixxef il-laħam tal-majjali u ma kienx hemm tagħmir ta' tnixxif fejn il-laħam seta' jiġi ppreservat, in-nisa ta' Međimurje kellhom ifasslu mod sempliċi sabiex jippreservaw laħam tal-majjal kemm jistgħu, mingħajr ma dan jiddeterjora. Huma ħarġu b'mod effettiv ħafna sabiex jippreservaw il-laħam fit-tul — billi jagħmlu saffi li jalternaw ta' laħam tal-majjal u x-xaħam f'kontenitur tal-injam magħruf bħala "*tiblica*". B'dak il-mod il-prodott ippreparat idum fil-maħżen għal xhur. Sabiex ikun evitat li tali mezzi tradizzjonali ta' preservazzjoni tal-ikel u l-preparazzjoni tal-"Međimursko meso 'z tiblice" jintesew, ġew irrekordjati f'pubblikazzjoni kulinarja bit-titlu *Vodič kroz hrvatske gastro ikone* [Gwida għall-ikoni kulinarji Kroati], li fih l-awturi ġabru flimkien varjetà ta' prodotti tradizzjonali mill-Kroazja kollha li jitqiesu bħala ikoni kulturali, li tipponta lejn ir-reputazzjoni li l-"Međimursko meso 'z tiblice" jagħti liż-żona ġeografika ta' Međimurje (*Vodič kroz hrvatske gastro ikone*, 2007).

Il-partikolarità tal-"Međimursko meso 'z tiblice" qiegħda fuq kollox fil-mod tradizzjonali li bih huwa ppreparat, li jinfluwenza ħafna l-karatteristiċi u l-kwalità tal-prodott lest. Il-metodu ta' preparazzjoni tal-"Međimursko meso 'z tiblice" — li ta prova li huwa effettiv ħafna matul is-snin, partikolarment meta wieħed iqis il-preservazzjoni tal-kwalità tal-prodott matul perjodu twil — inżamm sal-lum. Il-"Međimursko meso 'z tiblice" huwa ppreparat b'mod speċifiku, billi jitqiegħed fuq xulxin f'kontenitur sabiex jimmatura, bix-xaħam fuq is-saff t'isfel, saff laħam tal-majjal fuqu u jibqa' sejjer hekk sal-parti ta' fuq tal-kontenitur, li jispiċċa b'saff ta' xaħam. Huwa importanti li jkun żgurat li kull arja tinħareġ 'l barra sabiex ikun evitat li l-laħam jiddeterjora. Meta jitqiegħdu fuq xulxin il-laħam u x-xaħam, il-ħila u l-għarfien tal-produtturi nfushom huma importanti, partikolarment meta jagħfsu l-laħam fuq ix-xaħam u b'attenzjoni jikkompressaw l-ingredjenti, sabiex jiżguraw li ma fadalx arja li tista' twassal għad-deterjorazzjoni tal-prodott kollu.

"Međimursko meso 'z tiblice" kien is-suġġett ta' diversi studji xjentifiċi, inkluż wieħed mill-2012 li sab li kien prodott tajjeb u sikur, ladarba l-ebda wieħed mill-kampjuni ta' laħam jew tessut tax-xaħam ittestjati ma kien fihom batterji patoġeniċi. L-istess studju sab li t-togħma u l-aroma tiegħu u l-konsistenza tal-laħam ingħataw marki partikolarment tajbin. It-togħma misjura (aromatika) kompluta tal-prodott u l-konsistenza ratba tal-laħam tista' tkun attribwita għall-interazzjoni jew bidliet fil-muskoli u t-tessut tax-xaħam (dokument xjentifiku, I. Filipović, V. Dobranić, L. Kozačinski et al, 2012).

Ir-reputazzjoni u l-kwalità li jgawdi "Međimursko meso 'z tiblice" huma evidenzjati sal-lum mill-fatt li l-isem u l-metodu ta' preparazzjoni tiegħu huma msemmija f'ġurnali u rivisti speċjalizzati dwar il-laħam (il-ġurnal *Meso*, 2009 u r-rivista *Vikend kuhinja*, 2015).

Ir-reputazzjoni ta' "Međimursko meso 'z tiblice" saret prominenti fis-snin 70 u fis-snin 80, meta l-kompetizzjonijiet kulinarji li ġejjin — li għadhom isiru sal-lum — kienu bdew jiġu organizzati f'Međimurje u postijiet oħrajn:

— platti minn Međimurje, partikolarment "Međimursko meso 'z tiblice", ġew iġġudikati fil-festival tal-Jiem tal-Ikel ta' Međimurje li jsir f'Żagreb sa mill-1983 (ġurnal ta' *Međimurje* Nru 1516, 1983);

— "Međimursko meso 'z tiblice" kien promoss bħala speċjalità kulinarja f'avveniment li jismu "'Međimursko meso 'z tiblice' fuq il-mejda ta' Međimurje", fejn kien ingħata premju minn ġurija speċjali għall-preparazzjoni tiegħu (*Zbornik radova Središnjeg saveza uzgajivača svinja Međimurske županije* [Avvenimenti tal-Assoċjazzjoni Ċentrali ta' Min Irabbi l-Majjali fil- Kontea ta' Međimurje], 2009);

— l-Assoċjazzjoni tal-Kokijiet ta' Međimurje organizzat kompetizzjoni li fiha jiġi ppreparat il-"Međimursko meso 'z tiblice", fejn ir-rebbieħ jiġi mħabbar (ġurnal ta' *Međimurje*, 2011, artiklu bl-isem "Slađana Herman — Rebbieħ tat-Tazza tal-Kokijiet Kroati").

Ir-rabta bejn l-isem "Međimursko meso 'z tiblice" u ż-żona ġeografika ta' Međimurje hija evidenti wkoll fil-promozzjoni tagħha minn gwidi turistiċi fir-reġjun ta' Međimurje, fejn il-prodott huwa ppreżentat bħala speċjalità lokali tradizzjonali (Bord Turistiku tal-belt ta' Čakovac, 2014).

L-isem "Međimursko meso 'z tiblice" jidher ukoll f'diversi pubblikazzjonijiet kulinarji li fihom riċetti ta' kif għandek tippreparah (*Međimurska kuharica* [Ktieb tat-Tisjir ta' Međimurje], A. Tišlarić, 1991; *Kolinje i domaće mesne prerađevine* [Tbiċċir tal-majjal u prodotti tal-laħam domestiku], 1987; *Zipka u horvatskom cvetnjaku* [Benniena tal-ġnien Kroat tal-fjuri], 1991). Sal-lum l-isem "Međimursko meso 'z tiblice" jintuża fin-negozju u fit-taħdit ta' kuljum (fatturi minn 2013 u 2015).

Ir-rabta kawżali bejn "Međimursko meso 'z tiblice" u r-reġjun ta' Međimurje, minn fejn joriġina l-prodott, hija bbażata fuq l-għarfien u ħila tradizzjonali tal-abitanti lokali fil-preparazzjoni ta' dan il-prodott u l-kwalità tiegħu. "Međimursko meso 'z tiblice" huwa prodott tradizzjonali ta' kwalità u valur partikolari u jifforma parti integrali mill-wirt kulturali tar-reġjun ta' Međimurje. Huwa prodott partikolari li kien ippreservat sal-lum u l-karatteristiċi tiegħu huma fuq kollox riżultat tal-metodu ta' preparazzjoni tiegħu, jiġifieri l-preservazzjoni tal-laħam fix-xaħam.

L-interazzjoni bejn il-laħam u x-xaħam matul il-ħażna għandha effett dirett fuq il-formazzjoni tal-karatteristiċi organolettiċi ta' "Međimursko meso 'z tiblice" (togħma misjura u laħam aktar tari), filwaqt li r-rekwiżiti mikrobijoloġiċi f'termini tas-sikurezza u t-tjubija tal-prodotti tal-laħam huma ssodisfati wkoll. Illum, "Međimursko meso 'z tiblice" huwa prodott ta' interess ugwali kemm għall-impjanti tal-laħam u l-irziezet żgħar kif ukoll dawk kbar u huwa mmirat ukoll lejn is-suq turistiku. Flimkien ma' platti tradizzjonali oħrajn minn Međimurje, dan il-prodott awtoktoniku mhux biss jibqa' jidher regolarment fil-menus ta' ristoranti u fid-djar, iżda l-imballaġġ distint tiegħu sab ukoll postu f'ħafna ħwienet.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) ta' dan ir-Regolament)

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