Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2017/C 252/11)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«MEĐIMURSKO MESO 'Z TIBLICE»

N.º UE: PGI-HR-02180 — 14.9.2016

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome**

«Međimursko meso 'z tiblice»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Croácia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Međimursko meso 'z tiblice» é um produto composto por dois ingredientes: a «slanína» e pedaços de carne de porco fumados e tratados termicamente.

«Slanína» é o termo utilizado na área geográfica identificada para designar o produto obtido por tratamento térmico do toucinho dorsal em condições controladas. O toucinho dorsal é cozido em água a ferver, eventualmente condimentada (com cebola, alho, pimenta e louro), durante 30 minutos, pelo menos. Uma vez escorrido e arrefecido, o toucinho cozido é triturado e salgado com 2 % a 3 % de sal de cozinha, a que foi adicionado alho, e depois deixado em repouso à temperatura ambiente durante 24 horas, no máximo.

Os pedaços de carne de porco são salgados e eventualmente condimentados (com açúcar, louro, alho e pimenta); depois de salgados, devem repousar durante 21 dias, no mínimo, ao fim dos quais são fumados com fumo de madeira de faia e cárpea, até se obter uma temperatura mínima de 40 °C no centro de cada pedaço de carne. Os pedaços de carne de porco são a seguir assados no forno durante, pelo menos, uma hora, a uma temperatura de 180 °C a 220 °C.

Os pedaços de carne assim tratados termicamente são dispostos em camadas alternadas com camadas de «slanína», de modo que cada pedaço fique coberto por esta. Ao fim de um período mínimo de 45 dias de cura, o produto acabado «Međimursko meso 'z tiblice» está pronto para ser consumido.

Caraterísticas organoléticas do produto:

Aspeto exterior: a «slanína» tem cor branca ou branco-amarelada e os pedaços de carne uma cor avermelhada.

Aspeto em corte transversal: os pedaços de carne apresentam uma cor vermelho-rosada com matizes mais claros, da cor característica da carne salgada.

Consistência: os pedaços de carne são tenros e macios (fáceis de mastigar) e a «slanína» apresenta uma textura fina e gordurosa.

Cheiro e sabor: o «Međimursko meso 'z tiblice» apresenta um aroma e um sabor suave característicos da carne de porco fumada e tratada termicamente; é moderadamente salgado e tem um leve aroma e sabor a alho.

As características físico-químicas do produto são definidas pelos parâmetros seguintes: carne de porco: peso efetivo — menos de 0,93; «slanína»: peso efetivo — menos de 0,93.

([1]) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

As matérias-primas utilizadas na produção do «Međimursko meso 'z tiblice» são a carne de porco fresca (pedaço de pernil sem osso nem pele, cachaço e lombo, pá, costeletas e entremeada) e o toucinho dorsal. É autorizada a utilização de carcaças de porcos com um peso mínimo de 105 kg ou uma idade mínima de 10 meses.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Todas as fases de produção do «Međimursko meso 'z tiblice» (abate, desmancha, salga, fumagem, cozedura e cura) têm lugar na área geográfica identificada no ponto 4.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere*

O produto acabado é colocado no mercado numa embalagem em vácuo ou acondicionado num recipiente tradicional denominado «tiblica». Deve conter, pelo menos, 50 % de carne.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Aquando da sua colocação no mercado, o produto deve ostentar a marca comum «Međimursko meso 'z tiblice». O direito de utilização da marca comum é concedido em condições idênticas a todos os produtores que comercializem um produto conforme com o respetivo caderno de especificações. O logótipo do produto é abaixo ilustrado.



4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção abrange o território do distrito de Međimurje, situado na região noroeste da Croácia. É delimitada por fronteiras naturais: a norte pelo rio Mur e a sul pelo rio Drava. A zona montanhosa a oeste pertence ao território pré-alpino, enquanto as terras baixas do centro e do leste fazem parte da planície da Panónia. O distrito de Međimurje é constituído por 3 cidades e 22 municípios. As cidades são Čakovec, Mursko Središće e Prelog. Os municípios são 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 (com sede em Lopatinec), Sveti Martin na Muri, Šenkovec, Štrigova e Vratišinec.

5. **Relação com a área geográfica**

A proteção do produto «Međimursko meso 'z tiblice» baseia-se na sua reputação, bem como nos conhecimentos e saber-fazer tradicionais da população local no que respeita ao seu modo de confeção, que é característico da área geográfica identificada e influencia a sua qualidade intrínseca. O distrito de Međimurje está situado na parte continental mais setentrional da República da Croácia, na fronteira entre duas importantes unidades orográficas: os Alpes orientais e a planície da Panónia. Do ponto de vista das suas características geográficas naturais, a região está dividida em duas: as colinas do Alto Međimurje (Gornje Međimurje) e a planície do Baixo Međimurje (Donje Međimurje). As características climáticas gerais estão relacionadas com o facto de esta região fazer parte da planície da Panónia, cujo clima se caracteriza por verões quentes e invernos frios, bem como pela subida rápida das temperaturas na primavera e condições meteorológicas amenas no outono. O clima é do tipo continental moderado, caracterizado por uma transição rápida da época fria para a época quente.

Na região de Međimurje, a suinicultura sempre foi o setor pecuário mais importante e assim permanece até hoje. Os principais acontecimentos na vida das famílias camponesas do Međimurje eram as matanças do porco, os casamentos e as romarias. A matança do porco tinha lugar no inverno, de novembro a janeiro, mas realizava-se geralmente na época do Natal. As primeiras referências escritas à matança do porco, à transformação da carne de porco, à sua conservação e ao seu consumo só surgem em finais do século XIX e inícios do século XX, o mesmo acontecendo com as primeiras informações escritas sobre o «Međimursko meso 'z tiblice» (E. Kerecsenyi, Povijest

i materijalna kultura pomurskih Hrvata, 1982). As famílias do Međimurje eram numerosas e pobres e a maioria delas possuía apenas um porco, pelo que não podiam desperdiçar nenhuma parte do animal. As condições climáticas da área geográfica do Međimurje desempenharam um papel essencial no modo de conservação da carne de porco. As condições microclimáticas específicas, ou seja, os invernos frios e os verões quentes, uma taxa de humidade relativamente elevada durante todo o ano e a ausência de correntes de ar fortes (ventos), não permitiam que a carne fosse conservada por secagem. Uma vez que era impossível secar a carne de porco e não existiam equipamentos de refrigeração para a conservar, as mulheres do Međimurje tiveram de inventar formas simples de conservar a carne, na medida do possível, e evitar que ela se degradasse. Descobriram, assim, um método muito eficaz de conservação a longo prazo, sobrepondo camadas alternadas de carne de porco e de toucinho num recipiente de madeira («tiblica»). Desse modo, conseguiam conservar o produto assim confecionado na despensa durante meses. Para evitar que esse método tradicional de conservação dos alimentos e de confeção do «Međimursko meso 'z tiblice» caísse no esquecimento, foi descrito num guia gastronómico em que se coligiam os produtos tradicionais de toda a Croácia, classificados pelos seus autores como ícones da gastronomia, e que destaca a reputação do «Međimursko meso 'z tiblice» na área geográfica de Međimurje (Vodič kroz hrvatske gastro ikone, 2007).

A especificidade do «Međimursko meso 'z tiblice» resulta precisamente do seu modo tradicional de confeção, que tem grande influência nas características e na qualidade do produto final. Esse modo de confeção, que se revelou muito eficaz ao longo da história, designadamente no que toca à preservação da qualidade do produto a longo prazo, manteve-se até aos nossos dias. Assim, o «Međimursko meso 'z tiblice» é confecionado de uma forma específica, pela sobreposição de camadas sucessivas de carne de porco e de *slanína* até ao cimo do recipiente, começando e terminando com uma camada de *slanína*. Importa garantir previamente que todo o ar é extraído do recipiente para impedir que a carne se deteriore. Na operação de sobreposição da carne e da *slanína*, o saber-fazer e os conhecimentos do próprio produtor são importantes, nomeadamente no que se refere à forma de pressionar a carne sobre a slanína e à compactação meticulosa dos ingredientes, de modo que garanta que não resta nenhum ar suscetível de provocar a deterioração do produto no seu conjunto.

O «Međimursko meso 'z tiblice» foi objeto de vários estudos científicos, entre os quais um trabalho de investigação de 2012, que concluiu que o «Međimursko meso 'z tiblice» era um produto conforme e seguro no plano sanitário, na medida em que nenhuma das amostras de carne e de tecido adiposo analisadas continha bactérias patogénicas. O mesmo estudo refere também resultados particularmente satisfatórios em termos de características gustativas e olfativas, bem como de consistência da carne. O gosto do produto, saboroso e maturado (aromático), tal como a consistência tenra de carne são conferidos pela interação ou a alternância de tecidos musculares e adiposos (Znanstveni rad, I. Filipović, V. Dobranić, L. Kozačinski et al., 2012).

A reputação e a qualidade de que o «Međimursko meso 'z tiblice» goza estão patentes no facto de o seu nome e a sua preparação figurarem nas revistas profissionais especializadas em carne (Časopis Meso, 2009 e Časopis Vikend kuhinja, 2015).

A reputação do produto «Međimursko meso 'z tiblice» começou a expandir-se nas décadas de 1970-1980 com a organização de concursos gastronómicos na região de Međimurje e fora desta, que ainda hoje continuam a realizar-se.

— Os pratos típicos da região, designadamente o «Međimursko meso 'z tiblice» foram avaliados nas Jornadas de Culinária de Međimurje, organizadas em Zagreb desde 1983 (List Međimurje, broj 1516, 1983).

— O «Međimursko meso 'z tiblice» foi promovido a iguaria gastronómica, num evento intitulado «Međimursko meso 'z tiblice na međimurskom stolu», por um júri que avaliou e premiou o seu modo de confeção (Zbornik radova, Središnjeg saveza uzgajivača svinja Međimurske županije, 2009).

— A associação dos cozinheiros de Međimurje organizou um concurso de preparação do «Međimursko meso 'z tiblice», com a proclamação do vencedor (List Međimurje, 2011, artigo intitulado: Slađana Herman — vencedora da taça dos cozinheiros croatas).

A relação entre a denominação «Međimursko meso 'z tiblice» e a área geográfica de Međimurje é ilustrada pela promoção deste produto nos guias turísticos da região, que o descrevem como uma especialidade regional tradicional (Turistička zajednica grada Čakovca, 2014).

A denominação «Međimursko meso 'z tiblice» surge igualmente em diversas obras de cozinha que contêm a receita e instruções sobre o modo de confeção deste produto (Međimurska kuharica, A. Tišlarić, 1991; Kolinje i domaće mesne prerađevine, 1987; Zipka u horvatskom cvetnjaku, 1991). Atualmente, a denominação «Međimursko meso 'z tiblice» é utilizada tanto a nível comercial como na linguagem corrente (računi, 2013 e 2015).

A relação causal entre o produto «Međimursko meso 'z tiblice» e a região de Međimurje de onde é originário assenta nos conhecimentos e no saber-fazer tradicionais da população local no que respeita à confeção deste produto de qualidade. O «Međimursko meso 'z tiblice» é um produto tradicional dotado de qualidades e de um valor particulares que faz parte integrante do património cultural da região de Međimurje. Trata-se de um produto específico, que foi preservado até aos nossos dias e cujas características se devem essencialmente ao seu modo de confeção, que consiste em conservar a carne dentro da «slanína».

A interação entre a carne e a «slanína» durante a maturação tem uma influência direta nas características sensoriais do «Međimursko meso 'z tiblice» (gosto saboroso e carne tenra), ao mesmo tempo que os requisitos microbiológicos em matéria de segurança e salubridade dos produtos à base de carne são respeitados. Na atualidade, o «Međimursko meso 'z tiblice» é um produto igualmente interessante para as pequenas e as grandes empresas de fabrico de produtos à base de carne, as explorações agrícolas e o setor do turismo. A par das outras iguarias culinárias tradicionais do Međimurje, este produto autóctone não só permaneceu na ementa dos restaurantes e à mesa das famílias, como encontrou também o seu lugar, na sua embalagem especial, em numerosos pontos de venda.

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

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