Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2017/C 252/11)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„MEĐIMURSKO MESO $Z TIBLICE“

EÚ č.: PGI-HR-02180 – 14.9.2016

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov:**

„Međimursko meso $z tiblice“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Chorvátsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Kategória 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Výrobok „Međimursko meso $z tiblice“ pozostáva z týchto dvoch zložiek: *„slanína“* (chrbtová slanina) a údené, tepelne ošetrené kúsky bravčového mäsa.

„Slanína“ (termín, ktorý sa používa vo vymedzenej zemepisnej oblasti) je výrobok, ktorý sa získava tepelným ošetrením slaniny z chrbtovej časti v kontrolovaných podmienkach. Chrbtová slanina sa aspoň 30 minút varí vo vriacej vode s možným prídavkom korenín (cibuľa, cesnak, korenie a bobkový list). Uvarená slanina sa nechá odkvapkať a ochladiť, potom sa nakrája a ochutí 2 – 3 % kuchynskej soli, pridá sa cesnak a nechá sa 24 hodín odležať pri izbovej teplote.

Kúsky bravčového mäsa sa zakonzervujú pomocou soli, môžu sa ochutiť aj koreninami (cukor, bobkový list, cesnak a korenie) a takto zakonzervované sa musia nechať odležať aspoň 21 dní. Následne sa údia pomocou bukového a hrabového dreva, až kým sa v strede kúskov mäsa nedosiahne minimálna teplota 40 °C. Kúsky bravčového mäsa sa potom aspoň hodinu pečú v rúre pri teplote 180 – 220 °C.

Tepelne ošetrené kúsky mäsa sa poukladajú na slaninu tak, aby bol každý kúsok mäsa obalený tukom. Po aspoň 45-dňovom dozrievaní je hotový výrobok „Međimursko meso $z tiblice“ pripravený na konzumáciu.

Organoleptické vlastnosti výrobku:

Vonkajší vzhľad: slanina má bielu až bieložltú farbu, kúsky mäsa majú červenkastú farbu.

Vzhľad po rozkrojení: kúsky mäsa majú svetlejšiu ružovočervenú farbu typickú pre údené mäso.

Konzistencia: kúsky mäsa sú mäkké a mrvivé (s dobrou drobivosťou), zatiaľ čo slanina má jemne zrnitú konzistenciu a ľahko sa natiera.

Aróma a chuť: výrobok „Međimursko meso $z tiblice“ má jemnú vôňu s typickou arómou a chuťou údeného, tepelne ošetreného bravčového mäsa, mierne slanú chuť a nevtieravú vôňu po cesnaku.

Fyzikálno-chemické vlastností výrobku sú vymedzené týmito parametrami: bravčové mäso: aktivita vody – menej než 0,93; slanina: aktivita vody – menej než 0,93.

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Na výrobu mäsa „Međimursko meso $z tiblice“ sa používa čerstvé bravčové mäso (vykostené celé zadné stehno bez kože, bravčové karé a chrbát, pliecko, lalok, rebierka a bôčik) a chrbtová slanina. Môže sa použiť jatočné telo ošípanej s maximálnou hmotnosťou 105 kg. Ošípané musia mať pri porážke aspoň 10 mesiacov.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky fázy výroby mäsa „Međimursko meso $z tiblice“ od porážky, polenia, nasolenia a údenia až po tepelné ošetrenie a údenie sa vykonávajú v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Konečný výrobok sa dodá na trh vo vákuovom balení alebo zabalený v tradičnej nádobe známej pod názvom *„tiblica“*. Hotový výrobok musí obsahovať aspoň 50 % mäsa.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Pri uvedení na trh musí byť výrobok označený spoločným symbolom „Međimursko meso $z tiblice“. Všetci výrobcovia, ktorí uvedú produkt na trh v súlade s jeho špecifikáciou, majú právo používať spoločný symbol za rovnakých podmienok. Symbol je uvedený pod týmto textom.



4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť výroby je územie Medzimurskej župy, ktorá sa nachádza na severozápade Chorvátska. Je ohraničená prírodnými hranicami – riekou Mura na severe a riekou Dráva na juhu. Hornatá oblasť na západe je súčasťou predalpského regiónu, zatiaľ čo centrálna a východná časť sú nížiny, ktoré sú súčasťou Panónskej panvy. Medzimurskú župu tvoria tri mestá a 22 obcí. Mestami Medzimurskej župy sú Čakovec, Mursko Središće a Prelog. Obcami sú 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 (sídlo: Lopatinec), Sveti Martin na Muri, Šenkovec, Štrigova a Vratišinec.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Ochrana výrobku „Međimursko meso $z tiblice“ je založená na jeho povesti a tradičnom know-how a zručnostiach miestnych obyvateľov, ako aj na charakteristickom spôsobe výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti, ktorá ovplyvňuje kvalitu výrobku. Medzimurská župa sa nachádza v najsevernejšej časti Chorvátska. Medzimurie leží na hranici dvoch hlavných reliéfnych útvarov: Východných Álp a Panónskej panvy. Dva reliéfne útvary sa odlišujú prírodnými zemepisnými prvkami: Horné Medzimurie je hornaté a Dolné Medzimurie je rovinaté. Všeobecné podnebné vlastnosti tejto oblasti určuje skutočnosť, že patrí do podnebného regiónu Panónskej panvy, ktorý sa vyznačuje horúcimi letami a chladnými zimami, ako aj prudkým zvýšením teploty na jar a miernymi teplotami na jeseň. Mierne kontinentálne podnebie je charakteristické rýchlym prechodom zo studenej do teplej časti roka.

Chov ošípaných má v regióne Medzimuria dlhodobo dominantné postavenie v rámci živočíšnej výroby, ktoré sa udržalo do dnešného dňa. Najdôležitejšími udalosťami v živote roľníckych rodín v Medzimurskej župe boli zakáľačky, svadby a náboženské sviatky. Obdobie zakáľačiek bolo v zime od novembra do januára, no zvyčajne okolo Vianoc. Prvé písomné záznamy o zakáľačkách a spracovaní, konzervovaní a konzumácii bravčového mäsa sa objavili už na konci 19. a na začiatku 20. storočia, rovnako ako prvé písomné zmienky mäsa „Međimursko meso $z tiblice“ (E. Kerecsenyi, *Povijest i materijalna kultura pomurskih Hrvata* [História a materiálna kultúra Chorvátov

z oblasti Pomurje], 1982). Keďže rodiny v Medzimurskej župe boli početné a chudobné a väčšina z nich mala iba jednu ošípanú, žiadna časť zvieraťa nesmela vyjsť nazmar. Podnebné podmienky zemepisnej oblasti Medzimuria výrazne ovplyvnili spôsob konzervácie bravčového mäsa. Špecifické mikroklimatické podmienky, spolu so studenými zimami a horúcimi letami, vysoká relatívna vlhkosť počas celého roka a absencia významného prúdenia vzduchu (vetrov) neumožňovali konzerváciu sušením. Keďže podmienky neumožňovali sušenie bravčového mäsa a neexistovali žiadne chladiace zariadenia, kde by sa mohlo uchovávať, ženy z Medzimurskej župy museli vymyslieť jednoduchý spôsob, ako zakonzervovať čo najväčší objem bravčového mäsa tak, aby sa nepokazilo. Podarilo sa im vynájsť efektívny spôsob dlhodobej konzervácie mäsa prostredníctvom prekladania s vrstvami slaniny v drevenej nádobe známej pod názvom *„tiblica“*. Takto spracovaný výrobok vydržal v komore celé mesiace. Aby tento tradičný spôsob konzervácie mäsa a prípravy výrobku „Međimursko meso $z tiblice“ neupadol do zabudnutia, bol zapísaný v kulinárskej publikácii *Vodič kroz hrvatske gastro ikone* [Sprievodca chorvátskymi kulinárskymi špecialitami] ako jeden z tradičných výrobkov z celého Chorvátska, ktoré autori označili ako „kultúrne ikony“, čo poukazuje na renomé výrobku „Međimursko meso $z tiblice“, ktorému sa teší v zemepisnej oblasti Medzimuria (*Vodič kroz hrvatske gastro ikone*, 2007).

Mäso „Međimursko meso $z tiblice“ je jedinečné predovšetkým vďaka tradičnému spôsobu prípravy, ktorý významne ovplyvňuje vlastnosti a kvalitu konečného výrobku. Spôsob výroby mäsa „Međimursko meso $z tiblice“, ktorý sa dlhodobo osvedčil, najmä v súvislosti s dlhodobým zachovaním kvality výrobku, sa zachoval do dnešného dňa. Mäso „Međimursko meso $z tiblice“ sa pripravuje špecifickým spôsobom. Ukladá sa do nádoby, v ktorej dozrieva, pričom na dno sa uloží slanina, na ňu sa poukladá bravčové mäso a to sa opakuje až do naplnenia nádoby po vrch, kde sa ako posledná vrstva uloží slanina. Je dôležité zaistiť dôkladné vytlačenie vzduchu, aby sa mäso nepokazilo. Pri ukladaní vrstiev mäsa a slaniny sú dôležité zručnosti a know-how samotných výrobcov, najmä pokiaľ ide o vtlačenie mäsa do slaniny a starostlivé pritlačenie prísad s cieľom zaistiť, aby medzi nimi neostal žiadny vzduch, ktorý by mohol znehodnotiť celý výrobok.

Mäso „Međimursko meso $z tiblice“ bolo predmetom viacerých vedeckých štúdií. Jedna z nich sa uskutočnila v roku 2012 a dospela k záveru, že ide o vyhovujúci, bezpečný výrobok, keďže žiadna z testovaných vzoriek mäsa ani tukového tkaniva neobsahovali patogénne baktérie. V tej istej štúdii sa zistilo, že jeho chuť a aróma, ako aj konzistencia mäsa sú mimoriadne dobré. Plnú, zrelú (aromatickú) chuť výrobku a mäkkú konzistenciu mäsa možno pripísať interakcii alebo zmenám vo svalovom alebo tukovom tkanive (vedecká štúdia, I. Filipović, V. Dobranić, L. Kozačinski et al., 2012).

Povesť a kvalita mäsa „Međimursko meso $z tiblice“ sú doložené do dnešného dňa vďaka skutočnosti, že názov a spôsob výroby sa uvádzajú v špecializovaných odborných časopisoch a magazínoch o mäse (odborný časopis *Meso*, 2009 a magazín *Vikend kuhinja*, 2015).

Mäso „Međimursko meso $z tiblice“ si získalo svoju povesť v 70. a 80. rokoch 20. storočia, keď sa prvýkrát uskutočnili nasledujúce kuchárske súťaže – ktoré sa stále konajú – v Medzimurskej župe aj mimo nej:

— jedlá z Medzimurskej župy, najmä mäso „Međimursko meso $z tiblice“, sa posudzovali na festivale Dni medzimurskej kuchyne, ktorý sa v roku 1983 uskutočnil v Záhrebe (odborný časopis *Međimurje* č. 1516, 1983);

— mäso „Međimursko meso $z tiblice“ bolo povýšené na kulinársku delikatesu na podujatí s názvom „Međimursko meso $z tiblice na medzimurskom stole“, kde vďaka svojej príprave získalo ocenenie špeciálnej poroty (*Zbornik radova Središnjeg saveza uzgajivača svinja Međimurske županije* [Zborník centrálneho združenia chovateľov ošípaných v Medzimurskej župe], 2009);

— Združenie šéfkuchárov Medzimuria zorganizovalo súťaž v príprave mäsa „Međimursko meso $z tiblice“ s vyhlásením víťaza (odborný časopis *Međimurje*, 2011, článok s názvom „Slađana Herman – Winner of the Croatian Chefs Cup“ [Slađana Herman – Víťaz Chorvátskeho pohára šéfkuchárov]).

Súvislosť mäsa „Međimursko meso $z tiblice“ so zemepisnou oblasťou Medzimuria je očividná aj tým, že ho turistickí sprievodcovia v regióne Medzimuria prezentujú ako tradičnú miestnu špecialitu (Turistická kancelária mesta Čakovac, 2014).

Názov „Međimursko meso $z tiblice“ sa objavuje aj v mnohých kulinárskych publikáciách s receptami na jeho prípravu (*Međimurska kuharica* [Medzimurská kuchárka], A. Tišlarić, 1991; *Kolinje i domaće mesne prerađevine* [Zakáľačka a domáce mäsové výrobky], 1987; *Zipka u horvatskom cvetnjaku* [Kolíska chorvátskej kvetinovej záhrady], 1991). Názov „Međimursko meso $z tiblice“ sa dodnes používa pri obchode a v bežnej reči (faktúry z rokov 2013 a 2015).

Príčinná súvislosť medzi mäsom „Međimursko meso $z tiblice“ a regiónom Medzimuria, odkiaľ výrobok pochádza, je založená na tradičnom know-how a zručnostiach miestnych obyvateľov pri príprave tohto výrobku a jeho kvalite. „Međimursko meso $z tiblice“ je mimoriadne kvalitný a hodnotný tradičný výrobok, ktorý je neoddeliteľnou súčasťou kultúrneho dedičstva regiónu Medzimuria. Ide o výnimočný výrobok, ktorý sa zachoval dodnes, a za svoje vlastnosti vďačí predovšetkým spôsobu výroby, t. j. konzervácii mäsa v slanine.

Interakcia medzi mäsom a slaninou počas skladovania má priamy účinok na vývin organoleptických vlastností výrobku „Međimursko meso $z tiblice“ (zrelá chuť a jemnejšie mäso) a súčasne sú dodržané mikrobiologické požiadavky na bezpečnosť a nezávadnosť mäsových výrobkov. O výrobok „Međimursko meso $z tiblice“ majú záujem malé aj veľké mäsospracujúce a poľnohospodárske podniky. Okrem toho sa využíva aj v rámci trhu cestovného ruchu. Popri iných tradičných jedlách z Medzimurskej župy sa tento domáci výrobok udržal nielen v rámci stálej ponuky reštaurácií a v domácnostiach, ale vďaka charakteristickému obalu ho možno nájsť aj v mnohých obchodoch.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

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