Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2017/C 252/11)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«MEĐIMURSKO MESO 'Z TIBLICE»

N.º UE: PGI-HR-02180 – 14.9.2016

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre**

«Međimursko meso 'z tiblice».

2. **Estado miembro o tercer país**

Croacia.

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.2, «Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)».

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Međimursko meso 'z tiblice» es un producto que consta de los dos componentes siguientes: *slanína* (pasta obtenida a partir del tocino dorsal) y trozos de carne de cerdo ahumados y tratados térmicamente.

La *slanína* (término utilizado en la zona geográfica definida) es un producto que se obtiene sometiendo el tocino dorsal a un tratamiento térmico en condiciones controladas. Así, el tocino dorsal se cuece en agua hirviendo (se puede condimentar con cebolla, ajo, pimienta y hojas de laurel) durante un mínimo de 30 minutos. Una vez cocido, se escurre y se deja enfriar, a continuación se tritura y se sazona con un 2-3 % de sal de mesa, se le añade ajo, y se deja reposar a temperatura ambiente durante un máximo de 24 horas.

Por su parte, los trozos de carne de cerdo se salan, pudiendo añadirse otros condimentos (azúcar, hojas de laurel, ajo y pimienta), y se deben dejar curando durante 21 días como mínimo. A continuación se ahúman utilizando madera de haya y carpe, hasta que el centro de los trozos alcanza una temperatura mínima de 40 °C, y posteriormente se asan en el horno durante, al menos, una hora, a una temperatura de entre 180 y 220 °C.

Los trozos de carne tratados térmicamente se colocan en capas intercaladas con la *slanína*, de modo que cada trozo de carne quede envuelto en ella. El producto final, el «Međimursko meso 'z tiblice», se obtiene tras un período de curación de 45 días como mínimo, momento a partir del que está listo para su consumo.

Propiedades organolépticas del producto:

Aspecto exterior: La *slanína* presenta un color entre blanco y blanco amarillento; los trozos de carne son de color rojizo.

Aspecto del producto cortado: Los trozos de carne tienen un color rojo rosado, con matices claros, habitual en las carnes curadas.

Textura: Los trozos de carne son tiernos y se desmenuzan fácilmente (buena friabilidad), mientras que la *slanína* presenta una consistencia de granulado fino y se puede untar.

Aroma y sabor: El «Međimursko meso 'z tiblice» tiene el aroma y el sabor suave típicos de la carne de cerdo ahumada y tratada térmicamente; es moderadamente salado y en el paladar y el olfato se percibe ligeramente el aliño de ajo.

Las propiedades fisicoquímicas del producto se definen con los siguientes parámetros: Carne de cerdo: a_w – inferior a 0,93; *Slanína*: a_w – inferior a 0,93.

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

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

Los ingredientes utilizados para elaborar el «Međimursko meso 'z tiblice» son carne de cerdo fresca (pernil, entero, deshuesado y sin corteza; lomo y espalda del cerdo; paleta; aguja; costillas, y panceta) y tocino dorsal. Se pueden utilizar canales de cerdo de un peso máximo de 105 kg. Los cerdos deben tener un mínimo de diez meses cuando se sacrifican.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la elaboración del «Međimursko meso 'z tiblice», desde la matanza al tratamiento térmico y el curado, pasando por el despiece, la salazón y el ahumado, se realizan dentro de la zona geográfica definida en el apartado 4.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

El producto final se comercializa envasado al vacío o en un recipiente tradicional conocido como *tiblica*. Debe contener, como mínimo, un 50 % de carne.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

En el momento de su comercialización, el producto debe llevar el símbolo común «Međimursko meso 'z tiblice». Todos los productores que comercializan el producto de conformidad con su pliego de condiciones tienen derecho a utilizar el símbolo común, en las mismas condiciones. El símbolo es el que figura a continuación:



4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona de producción abarca el territorio del condado de Međimurje, situado al noroeste de Croacia y delimitado por fronteras naturales: el río Mura al norte y el río Drava al sur. La zona montañosa occidental forma parte de la región prealpina, mientras que las regiones central y oriental están dominadas por tierras bajas que se integran en la llanura Panónica. El condado de Međimurje consta de tres ciudades y veintidós municipios. Las ciudades de Međimurje son Čakovec, Mursko Središće y Prelog. Los municipios son 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 (capital: Lopatinec), Sveti Martin na Muri, Šenkovec, Štrigova y Vratišinec.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

La protección del producto «Međimursko meso 'z tiblice» se basa en su fama y en el saber hacer y los conocimientos específicos tradicionales de los habitantes locales en lo que respecta al modo característico de preparar este producto en la zona geográfica definida, aspecto que influye en su calidad. El condado de Međimurje está situado en la parte más septentrional de Croacia, en la frontera entre dos importantes unidades geográficas: los Alpes Orientales y la llanura Panónica. Así pues, por sus características geográficas naturales, se distinguen dos zonas en la región: la zona montañosa del Alto Međimurje y las tierras llanas que conforman el Bajo Međimurje. La climatología general de la zona está determinada por el hecho de pertenecer a la región climática de la llanura Panónica, con veranos calurosos e inviernos fríos, un ascenso acusado de las temperaturas en primavera y temperaturas suaves en otoño. El clima es continental moderado, caracterizado por una rápida transición de la parte fría a la parte cálida del año.

La ganadería porcina ha constituido durante mucho tiempo la industria ganadera dominante en la región de Međimurje, y sigue siéndolo a día de hoy. Los acontecimientos más importantes en la vida de las familias de campesinos de Međimurje eran la matanza del cerdo, las bodas y las festividades religiosas. La matanza del cerdo se realizaba en invierno, entre noviembre y enero, aunque normalmente tenía lugar en la época navideña. Los primeros registros escritos sobre la matanza del cerdo y la preparación, conservación y consumo de carne de cerdo datan de finales del siglo XIX y principios del siglo XX, al igual que los primeros registros escritos sobre el «Međimursko meso 'z tiblice» (Kerecsenyi E.: *Povijest i materijalna kultura pomurskih Hrvata* [Historia y cultura

material de los croatas de Pomurje], 1982). Como las familias de Međimurje eran numerosas y pobres, y la mayoría tenía solo un cerdo, no se podía desperdiciar parte alguna del animal. Por otra parte, las condiciones climáticas de la zona geográfica de Međimurje influyeron en gran medida en el modo de conservar la carne de cerdo. El microclima específico de la región, con inviernos fríos y veranos cálidos, altos niveles de humedad relativa durante todo el año y ausencia de corrientes de aire significativas (vientos), hacía imposible conservar la carne mediante el proceso de secado. Ante la imposibilidad de secar la carne de cerdo, y sin aparatos frigoríficos en los que poder almacenarla, las mujeres de Međimurje tuvieron que diseñar un modo simple de conservar la mayor cantidad de carne posible sin que se estropease. Fue así como encontraron un método muy eficaz para conservar la carne a largo plazo: colocando, intercalados, los trozos de carne y la *slanína* en un recipiente de madera llamado *tiblica*. De este modo, el producto preparado se podía conservar durante meses en la despensa. Para evitar que este sistema tradicional para conservar los alimentos y preparar el «Međimursko meso 'z tiblice» cayese en el olvido, fue recogido en una publicación sobre gastronomía titulada *Vodič kroz hrvatske gastro ikone* [Guía de iconos gastronómicos croatas], en la que los autores recopilaron diversos productos tradicionales de toda Croacia calificados como «iconos culturales», lo que apunta a la fama que el «Međimursko meso 'z tiblice» otorga a la zona geográfica de Međimurje (*Vodič kroz hrvatske gastro ikone*, 2007).

La singularidad del «Međimursko meso 'z tiblice» reside, sobre todo, en el método tradicional de preparación, que influye considerablemente en las propiedades y en la calidad del producto final. El método de preparación del «Međimursko meso 'z tiblice» —cuya gran eficacia ha quedado demostrada a lo largo del tiempo, especialmente a la hora de conservar la calidad del producto durante un período prolongado— se ha mantenido hasta nuestros días. Así, el «Međimursko meso 'z tiblice» se prepara de un modo específico que consiste en colocar los ingredientes en capas dentro de un recipiente para curarlos, empezando por una capa de *slanína* en la parte inferior, luego una capa de carne, y así sucesivamente hasta llenar el recipiente, que finalmente se cubre con una capa de *slanína*. Durante este proceso, es importante sacar todo el aire para que la carne no se estropee. En efecto, en el momento de superponer la carne y la *slanína*, son importantes el saber hacer y los conocimientos de los productores, sobre todo a la hora de presionar la carne contra la *slanína* y compactar cuidadosamente los ingredientes asegurándose de que no queda ningún rastro de aire que pueda acabar deteriorando el producto.

El «Međimursko meso 'z tiblice» ha sido objeto de varios estudios científicos, entre ellos, uno de 2012 en el que se llegó a la conclusión de que se trata de un producto saludable y seguro, ya que ninguna de las muestras de carne o tejido graso analizadas contenía bacterias patógenas. En este mismo estudio se obtuvieron unos resultados especialmente buenos en cuanto al sabor, el aroma y la consistencia de la carne. El sabor pleno y maduro (aromático) del producto y la suave consistencia de la carne se pueden atribuir a la interacción entre el músculo y el tejido graso o a los cambios que tienen lugar en ellos (trabajo científico, Filipović I., Dobranić V., Kozačinski L. *et al.*, 2012).

Muestra de la fama y de la calidad del «Međimursko meso 'z tiblice» es el hecho de que a día de hoy su nombre y su método de preparación aparecen en revistas y publicaciones especializadas sobre carne (publicación *Meso*, 2009, y revista *Vikend kuhinja*, 2015).

La reputación del «Međimursko meso 'z tiblice» empezó a expandirse entre los años 1970 y 1980, cuando se organizaron por primera vez distintos concursos culinarios —que todavía se siguen celebrando— en Međimurje y fuera del condado:

— en el festival «Días de la Alimentación de Međimurje», celebrado en Zagreb en 1983, se juzgaron diferentes platos de Međimurje, en concreto el «Međimursko meso 'z tiblice» (publicación *Međimurje* n.º 1516, 1983),

— el «Međimursko meso 'z tiblice» se promocionó como una exquisitez culinaria en un evento denominado «El "Međimursko meso 'z tiblice" en la mesa de Međimurje», donde un jurado especial concedió un premio a su preparación (*Zbornik radova Središnjeg saveza uzgajivača svinja Međimurske županije* [Acta de la Asociación Central de Ganaderos Porcinos del Condado de Međimurje], 2009),

— la Asociación de Jefes de Cocina de Međimurje organizó un concurso de preparación de «Međimursko meso 'z tiblice» en el que se nombró a un ganador (publicación *Međimurje*, 2011, artículo sobre Slađana Herman, la ganadora de la Copa de jefes de cocina croatas).

El vínculo entre el nombre «Međimursko meso 'z tiblice» y la zona geográfica de Međimurje también queda patente en la promoción que hacen las guías turísticas de la región de Međimurje presentando el producto como una especialidad local tradicional (Consejo de Turismo de la Ciudad de Čakovac, 2014).

El nombre «Međimursko meso 'z tiblice» aparece asimismo en diversas publicaciones gastronómicas que contienen recetas para prepararlo (Tišlarić A.: *Međimurska kuharica* [Libro de recetas de Međimurje], 1991; *Kolinje i domaće mesne prerađevine* [La matanza del cerdo y productos cárnicos caseros], 1987; *Zipka u horvatskom cvetnjaku* [La cuna del vergel croata], 1991). En la actualidad, el nombre «Međimursko meso 'z tiblice» se utiliza de forma habitual en el comercio y en el lenguaje cotidiano (facturas de 2013 y 2015).

El vínculo causal entre el «Međimursko meso 'z tiblice» y la región de Međimurje, de donde es originario, se basa en los conocimientos especializados y el saber hacer tradicionales de los habitantes locales en cuanto a la preparación de este producto y su calidad. El «Međimursko meso 'z tiblice» es un producto tradicional de especial valor y calidad que forma parte integrante del patrimonio cultural de la región de Međimurje. Se trata de un producto distintivo que se ha mantenido hasta nuestros días y que debe sus características, sobre todo, a su método de preparación, que consiste en conservar la carne en una especie de manteca (*slanína*).

La interacción entre la carne y la *slanína* durante el período de curado tiene un efecto directo en la formación de las características organolépticas del «Međimursko meso 'z tiblice» (un sabor maduro y una carne más tierna), que, además, cumple los requisitos en términos de seguridad y salubridad de los productos cárnicos. A día de hoy, el «Međimursko meso 'z tiblice» es un producto que interesa por igual a grandes y pequeñas fábricas de productos cárnicos, así como a explotaciones agrícolas, y que también está destinado al mercado turístico. Junto con otros platos tradicionales de Međimurje, este producto autóctono no solo sigue estando presente en las cartas de los restaurantes y en los hogares, sino que, además, gracias a su característico envase, se ha hecho un hueco en numerosos puntos de venta.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

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