Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2017/C 252/11)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]).

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"MEĐIMURSKO MESO $Z TIBLICE"

EU-nr: PGI-HR-02180 – 14.9.2016

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn**

"Međimursko meso $z tiblice"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Kroatien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp*

Klass 1.2. Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

"Međimursko meso $z tiblice" är en produkt som består av två ingredienser: "slanína" och bitar av fläskkött som är rökt och värmebehandlat.

"Slanína" är den term som används i det avgränsade geografiska området för den produkt som erhålls genom värmebehandling av ryggspäck under kontrollerade förhållanden. Späcket kokas i vatten, eventuell med kryddor (lök, vitlök, peppar och lagerblad) under minst 30 minuter. När späcket fått rinna av och kallna mals det och saltas med 2–3 % hushållssalt med vitlök, och får sedan stå i upp till 24 timmar i rumstemperatur.

Bitar av fläskkött saltas och kryddas eventuellt med socker, lagerblad, vitlök och peppar. Det saltade köttet ska vila i minst 21 dagar och sedan rökas med ved från bok och avenbok tills köttets innertemperatur är minst 40 °C. Fläskköttet bakas sedan i ugn i minst 1 timme vid 180–220 °C.

De värmebehandlade köttbitarna läggs sedan växelvis i lager med "slanína", så att varje köttbit omges av ett lager "slanína". Efter mognadslagring under minst 45 dagar är den färdiga produkten "Međimursko meso $z tiblice" klar att konsumeras.

Produktens organoleptiska egenskaper:

Utseende: "Slanína" är en vit till gulvit massa och köttbitarna är rödaktiga.

Snittytans utseende: Köttbitarnas snittytor är rosa med ljusa nyanser, färgen är typisk för saltat kött.

Konsistens: Köttbitarna är mjälla och möra (lättuggade) och "slanína" är en mjuk och fet massa.

Lukt och smak: "Međimursko meso $z tiblice" har en arom, en doft och en smak som är mild och karakteristisk för fläskkött som rökts och värmebehandlats. Produkten är medelsalt och har en lätt doft och arom av vitlök.

Produktens fysikalisk-kemiska egenskaper definieras enligt följande parametrar: fläskkött: aw – mindre än 0,93; "slanína": aw – mindre än 0,93.

([1]) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Vid tillverkning av ”Međimursko meso $z tiblice” används råvarorna färskt griskött (skinka utan ben och skinn, karré, kotlettrad, bog, sidfläsk) och ryggspäck. Det är tillåtet att använda slaktkroppar från grisar på minst 105 kilo eller som är minst tio månader gamla vid slakt.

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla etapper av tillverkningen av ”Međimursko meso $z tiblice” (slakt, styckning, saltning, rökning, ugnsbakning och mognadslagring) ska ske inom det geografiska område som anges i punkt 4.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Den färdiga produkten saluförs i vakuumförpackning eller förpackad i en traditionell behållare kallad ”tiblica”. Den färdiga produkten ska innehålla minst 50 % kött.

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Vid utsläppandet på marknaden ska produkten förses med den gemensamma märkningen ”Međimursko meso $z tiblice”. Rätten att använda den gemensamma märkningen ges på samma villkor till alla producenter som tillverkar en produkt som överensstämmer med produktspecifikationen. Produktens logotyp visas nedan.



4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet omfattar länet Međimurje som ligger i Kroatiens nordvästra del. Området avgränsas av naturliga hinder, i norr av floden Mura och i söder av floden Drava. Dalarna i väster tillhör det föralpinska landskapet, medan områdena i de centrala och östra delarna bildar en slätt (en del av den pannoniska slätten). Länet Međimurje består av tre städer och 22 kommuner. Städerna i Međimurje är Čakovec, Mursko Središće och Prelog. Kommunerna är 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 (med centralorten Lopatinec), Sveti Martin na Muri, Šenkovec, Štrigova och Vratišinec.

5. **Samband med det geografiska området**

Skyddet av produkten ”Međimursko meso $z tiblice” grundas på dess rykte samt på lokalbefolkningens traditionella kunskaper och skicklighet när det gäller sättet att framställa produkten, som är kännetecknande för det avgränsade geografiska området och påverkar produktens inneboende egenskaper. Länet Međimurje ligger i Kroatiens norra inland, på gränsen mellan två betydande massiv, nämligen de östliga alperna och den pannoniska slätten. Regionen kan delas in i två områden, Gornje Međimurje (höglandet) med kuperad terräng och höjder, och Donje Međimurje (låglandet) där slätten dominerar. Klimatet kännetecknas allmänt av att regionen är en del av den pannoniska slätten, där somrarna är varma och vintrarna kalla, temperaturen stiger snabbt på våren och höstarna är milda. Det är ett modererat inlandsklimat, med snabba övergångar mellan den kalla och den varma årstiden.

Grisuppfödning har alltid varit den viktigaste djurhållningen i regionen Međimurje, och är så än i dag. Årets viktigaste höjdpunkter hos lantbruksfamiljerna i Međimurje var grisslakten, bröllop och pilgrimsfärderna. Grisslakten ägde rum på vintern, mellan november och januari, men oftast kring jul. De första skrifterna om grisslakten, förädling av köttet, konservering och användning är från slutet av 1800-talet och början av 1900-talet, liksom de första

skriftliga omnämnandena av ”Međimursko meso $z tiblice” (E. Kerecsenyi, *Povijest i materijalna kultura pomurskih Hrvata,* 1982). Eftersom familjerna i Međimurje var stora och ofta fattiga, och de flesta bara hade en enda gris, var det nödvändigt att använda alla delar av djuret. Klimatet i det geografiska området Međimurje har spelat en viktig roll för hur man konserverade grisköttet. De specifika mikroklimatiska förhållandena, dvs. de kalla vintrarna och varma somrarna, en relativ hög luftfuktighet under hela året och obetydliga vindar, innebar att torkning av köttet inte kunde användas som konserveringsmetod. Eftersom det inte gick att torka grisköttet och det inte fanns kylanordningar för att bevara köttet, blev kvinnorna i Međimurje tvungna att uppfinna enkla metoder för att konservera köttet så länge som möjligt utan att det förstördes. Metoden de kom fram till är en mycket effektiv långtidskonservering, där man bäddar in köttbitar i späck i en behållare av trä (”tiblica”). Produkten kunde bevaras i skafferi eller matkällare i flera månader. För att denna traditionella metod för konservering av livsmedel, och särskilt beredningen av ”Međimursko meso $z tiblice”, inte skulle glömmas bort, nedtecknades den i en gastronomisk guide över traditionella produkter från hela Kroatien som guidens redaktörer kvalificerade som gastronomiska ikoner, vilket bekräftar den ställning som ”Međimursko meso $z tiblice” har i det geografiska området Međimurje (*Vodič kroz hrvatske gastro ikone,* 2007).

Det som särskilt utmärker ”Međimursko meso $z tiblice” är just resultatet av den traditionella beredningsmetoden, som har en stor betydelse för slutproduktens särskilda kännetecken och kvalitet. Beredningsmetoden för ”Međimursko meso $z tiblice”, som genom historien har visat sig mycket effektiv för att bevara produktens kvalitet en längre tid, är densamma än i dag. ”Međimursko meso $z tiblice” bereds på ett specifikt sätt genom att man varvar bitar av kött med lager av ”slanína” upp till behållarens brädd. Det nedersta och översta lagret ska vara ”slanína” och det är viktigt att se till att ingen luft finns kvar i behållaren, så att köttet inte förstörs. Producentens kunskaper och yrkesskicklighet är viktiga när man varvar kött och ”slanína”, då det gäller att bädda in köttet i späcket och packa ingredienserna noga för att se till att det inte blir kvar någon luft i behållaren, då detta kan förstöra produkten.

”Međimursko meso $z tiblice” har varit föremål för flera vetenskapliga studier, varav en från 2012 som visade att ”Međimursko meso $z tiblice” är en säker produkt som uppfyller hälsokraven, då inget av de analyserade proven på kött eller späck innehöll några patogena bakterier. Den vetenskapliga studien gav också mycket tillfredsställande resultat i fråga om köttets smak, lukt och konsistens. Produktens mustiga och mogna (aromatiska) smak och köttets möra konsistens uppkommer genom samverkan mellan muskelfibrer och fettvävnad (*Znanstveni rad,* I. Filipović, V. Dobranić, L. Kozačinski et al., 2012).

Det goda rykte och den kvalitet som kännetecknar ”Međimursko meso $z tiblice” framgår i dag av det faktum att namnet och beredningssättet omnämns i facktidskrifter för köttbranschen (*Časopis Meso,* 2009 och *Časopis Vikend kuhinja,* 2015).

Kännedomen om produkten ”Međimursko meso $z tiblice” började spridas under 1970- och 80-talen med anordnandet av gastronomiska tävlingar såväl i som utanför regionen Međimurje, vilka hålls än i dag.

— Under Međimurjes matdagar som organiserats i Zagreb sedan 1983 har olika specialiteter från regionen bedömts, och särskilt ”Međimursko meso $z tiblice” (*List Međimurje,* nr 1516, 1983).

— ”Međimursko meso $z tiblice” upphöjdes till gastronomisk rätt vid ett evenemang kallat ”Međimursko meso $z tiblice na međimurskom stolu” av en jury som bedömde och belönade beredningsmetoden (*Zbornik radova, Središnjeg saveza uzgajivača svinja Međimurske županije,* 2009).

— Organisationen för kockar i Međimurje anordnade en tävling i beredning av ”Međimursko meso $z tiblice” och utropade en segrare (*List Međimurje,* 2011, artikel med rubriken: Slađana Herman – vinnare av kroatiska kockars pokal).

Sambandet mellan namnet ”Međimursko meso $z tiblice” och det geografiska området Međimurje illustreras av hur produkten framhålls i områdets turistbroschyrer, där den beskrivs som en regional traditionell specialitet (*Turistička zajednica grada Čakovca,* 2014).

Namnet ”Međimursko meso $z tiblice” återfinns också i olika kokböcker som innehåller receptet och beskriver beredningsmetoden (*Međimurska kuharica,* A. Tišlarić, 1991; *Kolinje i domaće mesne prerađevine,* 1987; *Zipka u horvatskom cvetnjaku,* 1991). I dag används namnet ”Međimursko meso $z tiblice” såväl i handeln som i det allmänna språket (računi, 2013 och 2015).

Sambandet mellan produkten ”Međimursko meso $z tiblice” och dess ursprungsregion Međimurje grundas på lokalbefolkningens traditionella kunskaper och skicklighet när det gäller att bereda denna kvalitetsprodukt. ”Međimursko meso $z tiblice” är en traditionell produkt med särskilda kvaliteter och ett eget värde. Produkten är en del av regionen Međimurjes kulturarv. Det är en specifik produkt som bereds än i våra dagar och vars särskilda egenskaper i huvudsak beror på metoden att konservera köttet i ”slanína”.

Samverkan mellan kött och ”slanína” under mognadslagringen har en direkt inverkan på egenskaperna hos ”Međimursko meso $z tiblice” (mustig smak och mört kött), och de mikrobiologiska kraven på säkerhet och hygien för köttbaserade produkter respekteras. ”Međimursko meso $z tiblice” är en produkt som i dag även är intressant för små och stora företag som producerar köttbaserade produkter, lantbruksföretag och turistindustrin. Denna inhemska produkt har, vid sidan av andra traditionella matspecialiteter från Međimurje, inte bara fortsatt att serveras på restauranger och i hushåll, utan den har med sin speciella förpackning också funnit sin plats i många affärer.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i genomförandeförordningen)

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