

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2017/C 252/11)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

ENIG DOCUMENT

„MEDIMURSKO MESO 'Z TIBLICE”

EU-nr.: PGI-HR-02180 — 14.9.2016

BOB () BGA (X)

1. Naam/namen

„Međimursko meso 'z tiblice”

2. Lidstaat of derde land

Kroatië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.).

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Međimursko meso 'z tiblice” is een product dat bestaat uit de volgende twee onderdelen: „*slanina*” (rugspek), en gerookte, warmtebehandelde stukken varkensvlees.

„*Slanina*” (een term die in het afgebakende geografische gebied wordt gebezigd) is een product dat verkregen wordt door de warmtebehandeling van rugspek onder gecontroleerde omstandigheden. Het rugspek wordt minstens 30 minuten lang gekookt in kokend water, waaraan kruiden kunnen worden toegevoegd (ui, knoflook, peper en laurierblad). Het gekookte vet moet uitlekken en afkoelen en wordt vervolgens in stukken gesneden en op smaak gebracht met 2-3 % tafelsout en knoflook, waarna het 24 uur moet rusten op kamertemperatuur.

De stukken varkensvlees worden gepekeld met zout waar kruiden (suiker, laurierblad, knoflook en peper) aan toegevoegd kunnen worden, en moeten minstens 21 dagen in hun gepekeld staat blijven liggen. Daarna worden ze gerookt met hout van de beuk en de haagbeuk, totdat de kern van de stukken vlees een minimumtemperatuur van 40 °C heeft bereikt. De stukken varkensvlees worden daarna minstens 1 uur in de oven gebraden bij een temperatuur van 180-220 °C.

De warmtebehandelde stukken vlees worden op het spek gestapeld, zodat elk stuk vlees met het spek bedekt is. Het eindproduct, „Međimursko meso 'z tiblice”, wordt verkregen na minstens 45 dagen rijping. Daarna kan het worden gegeten.

Organoleptische eigenschappen van het product:

Uiterlijk voorkomen: Het spek is wit tot geelwit van kleur, de stukken vlees zijn roodachtig van kleur.

Voorkomen van het snijvlak: De stukken vlees zijn roodrood van kleur, in lichte tinten, wat kenmerkend is voor gepekeld vlees.

Consistentie: De stukken vlees zijn zacht en kruimelig (met een goede brokkeligheid), terwijl het spek een fijnvezelige consistentie heeft en smeerbaar is.

Aroma en smaak: „Međimursko meso 'z tiblice” is zacht van smaak en heeft de typische geur en smaak van gerookt, warmtebehandeld varkensvlees. Het smaakt licht zoutig en ruikt enigszins naar de toegevoegde knoflook.

De fysisch-chemische eigenschappen van het product worden vastgesteld aan de hand van de volgende parameters: Varkensvlees: aw-waarde – minder dan 0,93, spek: aw-waarde – minder dan 0,93.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

De grondstoffen die gebruikt worden voor het maken van „Međimursko meso 'z tiblice” zijn vers varkensvlees (achterham, heel, uitgebeend en ontzwoerd, lende en rug, schouder, nek, ribben en buik) en rugspek. Geslachte varkens met een gewicht van maximaal 105 kg kunnen worden gebruikt. De varkens moeten minstens 10 maanden oud zijn wanneer zij worden geslacht.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle stadia van de productie van „Međimursko meso 'z tiblice”, van het slachten, uitsnijden, pekelen en roken tot de warmtebehandeling en rijping, vinden plaats binnen de grenzen van het geografische gebied als bepaald in punt 4.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het eindproduct wordt vacuüm verpakt in de handel gebracht, of in een traditioneel vat dat bekendstaat als een „tiblica”. Het eindproduct moet minstens 50 % vlees bevatten.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Wanneer het product in de handel wordt gebracht, moet het voorzien zijn van het gemeenschappelijke logo „Međimursko meso 'z tiblice”. Alle producenten die het product overeenkomstig de specificatie in de handel brengen, hebben het recht het gemeenschappelijke logo onder dezelfde voorwaarden te gebruiken. Het logo is hieronder te zien.



4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied bestrijkt het grondgebied van de regio Međimurje, dat in het noordwesten van Kroatië ligt. Het wordt afgebakend door natuurlijke grenzen; de rivier de Mur in het noorden en de rivier de Drau in het zuiden. Het heuvelland in het westen behoort tot het vooralpengebied, terwijl de gebieden in het midden en oosten van het land laaggelegen zijn en deel uitmaken van de Pannonische vlakte. De regio Međimurje omvat drie steden en 22 gemeenten. De steden in Međimurje zijn Čakovec, Mursko Središće en Prelog. De gemeenten zijn 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 (zetel: Lopatinec), Sveti Martin na Muri, Šenkovec, Štrigova en Vratišinec.

5. **Verband met het geografische gebied**

De bescherming van het product „Međimursko meso 'z tiblice” is gebaseerd op de reputatie van het product en de traditionele kennis en vaardigheden van de plaatselijke bevolking met betrekking tot de kenmerkende wijze waarop zij het product bereiden in het afgebakende geografische gebied, die van invloed is op de kwaliteit van het product. De regio Međimurje ligt in het uiterste noorden van Kroatië. Međimurje ligt op de grens van twee grote reliëfgebieden: de oostelijke Alpen en de Pannonische vlakte. Twee regionale gebieden onderscheiden zich door hun natuurlijke geografische kenmerken: het heuvelachtige opper-Međimurje en het laaggelegen neder-Međimurje. De algemene klimatologische kenmerken van het gebied worden bepaald door het feit dat het deel uitmaakt van de klimaatzone van de Pannonische vlakte, die gekenmerkt wordt door hete zomers en koude winters, en door een plotselinge temperatuurstijging in het voorjaar en milde temperaturen in het najaar. Het gebied kent een gematigd landklimaat dat gekenmerkt wordt door een snelle overgang van de koude naar de warme periode van het jaar.

De varkenshouderij was altijd de belangrijkste veehouderijsector in de regio Međimurje en dat is vandaag de dag nog steeds zo. De belangrijkste gebeurtenissen in het leven van de boerengezinnen in Međimurje waren de varkensslacht, bruiloften en religieuze feesten. De varkensslacht vond plaats in de winter, van november tot januari, maar meestal rond Kerstmis. De eerste schriftelijke verslagen over de varkensslacht en de bereiding, bewaring en consumptie van varkensvlees verschenen pas aan het einde van de 19e en het begin van de 20e eeuw, evenals de eerste schriftelijke verslagen over „Međimursko meso 'z tiblice” (E. Kerecsenyi, *Povijest i materijalna kultura pomorskih Hrvata* [Geschiedenis en materiële cultuur van de Kroaten in Pomurje], 1982). De gezinnen in Međimurje waren groot en

arm en de meesten hadden maar één varken, en daarom mocht er niets van het dier verloren gaan. De klimatologische omstandigheden in het geografische gebied Medimurje hebben de wijze waarop het varkensvlees werd bewaard sterk beïnvloed. Door de specifieke microklimatologische omstandigheden, met koude winters en hete zomers, het hele jaar door een hoge relatieve luchtvochtigheid en de afwezigheid van krachtige luchtstromen (winden), was het onmogelijk om het vlees te bewaren door het te drogen. Omdat het varkensvlees niet gedroogd kon worden en er geen koelapparaten waren waarin het vlees kon worden bewaard, moesten de vrouwen in Medimurje een manier bedenken om op eenvoudige wijze zoveel mogelijk varkensvlees te bewaren zonder dat de kwaliteit ervan achteruit ging. Ze bedachten een bijzonder doeltreffende manier om het vlees langdurig te bewaren, namelijk door het varkensvlees en het spek om en om in een houten vat, een „tiblica”, te leggen. Op die manier kon het bereide product maandenlang worden bewaard in de provisiekamer. Om te voorkomen dat deze traditionele wijze voor het bereiden en bewaren van „Medimursko meso 'z tiblice” in de vergetelheid zou raken, is het opgenomen in een culinaire publicatie getiteld *Vodič kroz hrvatske gastro ikone* [Gids over Kroatische culinaire iconen], waarin de auteurs een verscheidenheid aan traditionele producten uit heel Kroatië hebben gebundeld onder de benaming „culturele iconen”, die duidt op de reputatie die „Medimursko meso 'z tiblice” verleent aan het geografische gebied Medimurje (*Vodič kroz hrvatske gastro ikone*, 2007).

De kenmerkende eigenschappen van „Medimursko meso 'z tiblice” zijn vooral te danken aan de traditionele wijze waarop het wordt bereid, die de eigenschappen en kwaliteit van het eindproduct sterk beïnvloedt. De bereidingswijze van „Medimursko meso 'z tiblice” is door de eeuwen heen zeer doeltreffend gebleken, met name wat betreft het langdurige behoud van de kwaliteit van het product, en is tot op de dag van vandaag hetzelfde gebleven. „Medimursko meso 'z tiblice” wordt op een speciale manier bereid, waarbij het product in een vat wordt gestapeld om te rijpen, met onderop een laag spek, daarop een laag varkensvlees, en dan om en om verder tot aan de rand van het vat, eindigend met een laag spek. Het is belangrijk dat alle lucht eruit gedrukt wordt om te voorkomen dat het vlees bederft. Bij het stapelen van het vlees en het spek zijn de kennis en vaardigheden van de producenten zelf van belang, vooral voor het aandrukken van het vlees op het spek en het zorgvuldig samendrukken van de ingrediënten om ervoor te zorgen dat er geen lucht achterblijft waardoor het hele product kan bederven.

Er zijn meerdere wetenschappelijke onderzoeken gedaan naar „Medimursko meso 'z tiblice”, waaronder een onderzoek uit 2012 waaruit bleek dat het een gezond en veilig product is, aangezien geen van de geteste monsters van vlees of vetweefsel ziekteverwekkende bacteriën bevatten. In hetzelfde onderzoek scoorden de smaak en het aroma en de consistentie van het vlees zeer hoog. De volle, rijpe (aromatische) smaak van het product en de zachte consistentie van het vlees zijn toe te schrijven aan de interactie of veranderingen in het spier- en vetweefsel (wetenschappelijke publicatie, I. Filipović, V. Dobranić, L. Kozačinski et al, 2012).

De reputatie en kwaliteit van „Medimursko meso 'z tiblice” blijken vandaag de dag uit het feit dat de naam en bereidingswijze van het product genoemd worden in gespecialiseerde vakbladen en tijdschriften over vlees (vakblad *Meso*, 2009 en tijdschrift *Vikend kuhinja*, 2015).

De reputatie van „Medimursko meso 'z tiblice” kwam onder de aandacht in de jaren 1970 en 1980, toen de volgende culinaire wedstrijden, die tegenwoordig nog steeds worden gehouden, voor het eerst georganiseerd werden in Medimurje en daarbuiten:

- gerechten uit Medimurje, met name „Medimursko meso 'z tiblice”, werden beoordeeld tijdens het festival Medimurje Food Days dat al in 1983 in Zagreb werd gehouden (*Medimurje* krant nr. 1516, 1983);
- „Medimursko meso 'z tiblice” werd gepromoot als een culinaire delicatessé tijdens een evenement genaamd: „Medimursko meso 'z tiblice - op tafel in Medimurje”, waar het van een speciale jury een prijs kreeg voor de bereiding (*Zbornik radova Središnjeg saveza uzgajivača svinja Medimurske županije* [Werkwijzen van de centrale vereniging van varkenshouders in de regio Medimurje], 2009);
- de Medimurje Chefs Association heeft een wedstrijd voor het bereiden van „Medimursko meso 'z tiblice” gehouden, waar de winnaar werd uitgeroepen (*Medimurje* journal, 2011, artikel genaamd „Sladana Herman - Winnaar van de beker voor Kroatische koks”).

Het verband tussen de naam „Medimursko meso 'z tiblice” en het geografische gebied Medimurje blijkt ook uit de promotie ervan door gidsen in de regio Medimurje, waar het product gepresenteerd wordt als een traditionele lokale specialiteit (toerismebureau van de stad Čakovac, 2014).

De naam „Medimursko meso 'z tiblice” komt ook voor in verschillende culinaire publicaties met recepten voor de bereiding ervan (*Medimurska kuharica* [Medimurje kookboek], A. Tišlarić, 1991; *Kolinje i domaće mesne prerađevine* [Varkensslacht en nationale vleesproducten], 1987; *Zipka u horvatskom cvetnjaku* [Wieg van de Kroatische bloementuin], 1991). Tegenwoordig wordt de naam „Medimursko meso 'z tiblice” gebruikt in de handel en in het dagelijks taalgebruik (facturen uit 2013 en 2015).

Het causale verband tussen „Međimursko meso 'z tiblice” en de regio Medimurje, waar het product vandaan komt, is gebaseerd op de traditionele kennis en vaardigheden van de plaatselijke bevolking over het bereiden van dit product en over de kwaliteit ervan. „Međimursko meso 'z tiblice” is een traditioneel product met een uitzonderlijke kwaliteit en waarde en maakt integraal deel uit van het cultureel erfgoed van de regio Medimurje. Het is een uniek product dat tot op de dag van vandaag bewaard is gebleven en zijn eigenschappen voornamelijk te danken heeft aan de bereidingswijze, d.w.z. het bewaren van vlees in spek.

De wisselwerking tussen het vlees en het spek tijdens de opslag is rechtstreeks van invloed op de vorming van de organoleptische eigenschappen van „Međimursko meso 'z tiblice” (een rijpe smaak en malser vlees), waarbij ook wordt voldaan aan de microbiologische veiligheidseisen voor vleesproducten. Tegenwoordig is „Međimursko meso 'z tiblice” interessant voor zowel kleine als grote vleesproducenten en landbouwbedrijven. Het is tevens bedoeld voor de toeristische markt. Dit streekproduct komt naast andere traditionele gerechten uit Medimurje niet alleen vaak terug op de menu's van restaurants en bij mensen thuis, maar de onderscheidende verpakking ervan wordt ook op vele plaatsen verkocht.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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