

Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2017/C 252/11)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIC

„MEĐIMURSKO MESO \$Z TIBLICE”

Nr. UE: PGI-HR-02180 – 14.9.2016

DOP () IGP (X)

1. Denumirea (denumirile)

„Međimursko meso \$z tiblice”

2. Statul membru sau țara terță

Croația

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 1.2 Produse din carne (preparate, sărate, afumate etc.)

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

„Međimursko meso \$z tiblice” este un produs compus din următoarele două componente: „slanína” (grăsime dorsală) și bucăți de carne de porc afumate și tratate termic.

„Slanína” (termen utilizat în aria geografică delimitată) este un produs obținut prin tratamentul termic al grăsimii dorsale în condiții controlate. Grăsimea dorsală este gătită timp de cel puțin 30 de minute în apă clocotindă la care se pot adăuga condimente (ceapă, usturoi, piper și frunze de dafin). Grăsimea fiartă se lasă la scurs și la răcit, apoi se taie și se condimentează cu sare de masă (2-3 %), la care se adaugă usturoi, apoi se lasă la temperatura camerei timp de cel mult 24 de ore.

Bucățile de carne de porc sunt conservate cu sare, la care se pot adăuga condimente (zahăr, frunze de dafin, usturoi și piper), și trebuie lăsate la conservat timp de cel puțin 21 de zile. Apoi sunt afumate cu lemn de fag și carpen, până când se înregistrează o temperatură de minimum 40 °C în centrul bucăților de carne. Bucățile de carne de porc sunt apoi coapte în cuptor timp de cel puțin 1 oră, la o temperatură de 180-220 °C.

Bucățile de carne tratate termic și grăsimea sunt stivuite în straturi, astfel încât fiecare bucată de carne să fie acoperită de grăsime. Produsul final, „Međimursko meso \$z tiblice”, este obținut după o perioadă de maturare de cel puțin 45 de zile. Apoi este gata de consum.

Proprietățile organoleptice ale produsului:

Aspect exterior: Grăsimea este de culoare albă spre alb-gălbui, iar bucățile de carne au o culoare roșiatică.

Aspect la tăiere: Bucățile de carne sunt de culoare roșie-rozie, în nuanțe deschise, tipic pentru carnea conservată.

Textură: Bucățile de carne sunt moi și sfărâmicioase (au o friabilitate bună), în timp ce grăsimea are o consistență fină și este tartinabilă.

Aromă și gust: „Međimursko meso \$z tiblice” are o savoare delicată, cu o aromă și un gust tipice cărnii de porc afumate, tratate termic, un gust moderat sărat, o aromă delicată și o savoare de usturoi.

Proprietățile fizico-chimice ale produsului sunt definite de următorii parametri: Carne de porc: valoare aw – mai mică de 0,93, grăsime: valoare aw – mai mică de 0,93.

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Ingredientele folosite la prepararea „Međimursko meso \$z tiblice” sunt carnea proaspătă de porc (pulpă, întreagă, dezosată și fără șorici, antricot, cotlet, ceafă, gât, spată, costiță, piept și fleică) și grăsimea dorsală. Se pot utiliza carcase de porc cu o greutate maximă de 105 kg. Porcii trebuie să aibă o vârstă de cel puțin 10 luni la sacrificare.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele producției de „Međimursko meso \$z tiblice”, de la sacrificare, tranșare, sărare și afumare și până la tratamentul termic și maturare, se desfășoară în aria geografică delimitată la punctul 4.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Produsul final este livrat pe piață ambalat în vid sau preambalat într-un recipient tradițional cunoscut sub denumirea de „tiblica”. Produsul finit trebuie să conțină minimum 50 % carne.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

La momentul comercializării, pe produs trebuie să figureze logoul comun „Međimursko meso \$z tiblice”. Toți producătorii care comercializează produsul în conformitate cu caietul de sarcini au dreptul să utilizeze logoul comun, în aceleași condiții. Logoul se poate vedea mai jos.



4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție cuprinde teritoriul cantonului Međimurje, care este situat în nord-vestul Croației. Acesta este delimitat de granițe naturale – râul Mura la nord și râul Drava la sud. Zona deluroasă din vest face parte din regiunea prealpină, în timp ce părțile din centru și est sunt zone de joasă altitudine și fac parte din Câmpia Panonică. Cantonul Međimurje cuprinde trei orașe și 22 de comune. Orașele din Međimurje sunt Čakovec, Mursko Središće și Prelog. Comunele sunt 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 (reședință: Lopatinec), Sveti Martin na Muri, Šenkovec, Štrigova și Vratišinec.

5. **Legătura cu aria geografică**

Protecția produsului „Međimursko meso \$z tiblice” se bazează pe renumele său și pe priceperea și competențele tradiționale utilizate de localnici în modul caracteristic de preparare a produsului în aria geografică delimitată, fapt ce influențează calitatea acestuia. Cantonul Međimurje este situat în partea cea mai nordică a Croației. Međimurje se află la limita a două importante unități de relief: Alpii Răsăriteni și Câmpia Panonică. Se pot distinge două unități regionale prin caracteristicile lor geografice naturale: Međimurje Superior, cu un relief deluros, și Međimurje Inferior, o zonă de joasă altitudine. Caracteristicile climatice generale ale zonei sunt determinate de faptul că aparține regiunii climatice a Câmpiei Panonice, caracterizată de veri călduroase și ierni reci, precum și de o creștere bruscă a temperaturii primăvara și temperaturi blânde toamna. Clima este temperat continentală, caracterizată printr-o tranziție rapidă de la perioada rece la perioada caldă din an.

Creșterea porcilor a fost și este, de multă vreme, sectorul dominant al creșterii animalelor din regiunea Međimurje. Cele mai importante evenimente din viața familiilor țăranilor din Međimurje erau sacrificarea porcilor, nunțile și sărbătorile religioase. Perioada de sacrificare a porcilor era iarna, din noiembrie până în ianuarie, dar de obicei în preajma Crăciunului. Primele mențiuni scrise privind sacrificarea porcilor și pregătirea, conservarea și consumul cărnii de porc au apărut abia la sfârșitul secolului al XIX-lea și începutul secolului al XX-lea, la fel ca și primele

mențiuni scrise cu privire la „Međimursko meso \$z tiblice” [E. Kerecsenyi, *Povijest i materijalna kultura pomurskih Hrvata (Istoria și cultura materială a croaților din Pomurje)*, 1982]. Deoarece familiile din Međimurje erau numeroase și sărace, iar majoritatea aveau doar un porc, nicio parte din animal nu se putea irosi. Condițiile climatice ale ariei geografice Međimurje au influențat semnificativ modul de conservare a cărnii de porc. Condițiile microclimatice specifice, cu ierni reci și veri călduroase, o umiditate relativ ridicată pe parcursul întregului an și absența unor curenți de aer semnificativi (vânturi) au făcut imposibilă conservarea cărnii prin uscare. Deoarece carnea de porc nu se putea usca și nu existau dispozitive de răcire în care să se poată conserva carnea, femeile din Međimurje au trebuit să conceapă un mod simplu de a conserva cât mai multă carne de porc, fără ca aceasta să se strice. Acestea au avut ideea unui mod foarte eficace de conservare a cărnii pe termen lung – prin intercalarea unor straturi de carne de porc și de grăsime într-un recipient de lemn cunoscut sub denumirea de „tiblica”. Astfel, produsul preparat se putea păstra în câmară timp de mai multe luni. Pentru a nu fi uitat, acest mod tradițional de conservare a alimentelor și de pregătire a „Međimursko meso \$z tiblice” a fost consemnat în publicația culinară intitulată *Vodič kroz hrvatske gastro ikone (Ghid al simbolurilor gastronomice croate)*, în care autorii au reunit diverse produse tradiționale din întreaga Croație, calificate drept simboluri culturale, ceea ce dovedește renumele pe care „Međimursko meso \$z tiblice” îl conferă ariei geografice Međimurje (*Vodič kroz hrvatske gastro ikone*, 2007).

Caracterul distinctiv al „Međimursko meso \$z tiblice” constă în primul rând în modul de preparare tradițional, care influențează semnificativ proprietățile și calitatea produsului finit. Metoda de preparare a „Međimursko meso \$z tiblice” – care s-a dovedit a fi extrem de eficace de-a lungul timpului, în special în ceea ce privește menținerea calității produsului pe o perioadă mai lungă – a fost menținută până în ziua de astăzi. „Međimursko meso \$z tiblice” este preparat într-un mod specific, fiind stivuit într-un recipient pentru maturare, cu grăsimea ca strat inferior, un strat de carne de porc deasupra și tot așa până în partea de sus a recipientului, care se termină cu un strat de grăsime. Este important să se asigure eliminarea completă a aerului, pentru a se preveni deteriorarea cărnii. La stivuirea cărnii și a grăsimii, îndemânarea și priceperea producătorilor sunt importante, îndeosebi în ceea ce privește presarea cărnii peste grăsime și compactarea atentă a ingredientelor, astfel încât să se asigure eliminarea completă a aerului, care ar putea duce la deteriorarea întregului produs.

„Međimursko meso \$z tiblice” a făcut obiectul mai multor studii științifice, inclusiv al unui studiu din 2012, potrivit căruia acesta este un produs conform și sigur, deoarece niciuna dintre mostrele de carne sau țesut adipos testate nu a conținut bacterii patogene. Același studiu a relevat faptul că gustul, aroma și consistența cărnii au obținut un punctaj deosebit de bun. Gustul plin, desăvârșit (aromat) al produsului și consistența moale a cărnii pot fi atribuite interacțiunii dintre mușchi și țesutul adipos sau modificărilor din acestea (lucrare științifică, I. Filipović, V. Dobranić, L. Kozačinski et al, 2012).

Calitatea și renumele de care se bucură „Međimursko meso \$z tiblice” sunt demonstrate de faptul că, până în ziua de astăzi, denumirea și metoda sa de preparare sunt menționate în jurnale și reviste de specialitate privind carnea (jurnalul *Meso*, 2009, și revista *Vikend kuhinja*, 2015).

Reputația „Međimursko meso \$z tiblice” a ieșit în evidență în anii '70 și '80, când următoarele competiții culinare – organizate până în ziua de astăzi – au fost organizate pentru prima dată în Međimurje și nu numai:

- preparate culinare din Međimurje, în special „Međimursko meso \$z tiblice”, au fost evaluate în cadrul festivalului Zilele alimentației din Međimurje organizat în Zagreb încă din 1983 (jurnalul *Međimurje* nr. 1516, 1983);
- „Međimursko meso \$z tiblice” a fost promovat ca delicată culinară la un eveniment intitulat „Međimursko meso \$z tiblice” pe masa din Međimurje”, unde un juriu special a acordat un premiu pentru prepararea sa [*Zbornik radova Središnjeg saveza uzgajivača svinja Međimurske županije (Lucrările Asociației Centrale a Crescătorilor de Porci din Cantonul Međimurje)*, 2009];
- Asociația Bucătarilor-Șefi din Međimurje a organizat un concurs pentru prepararea „Međimursko meso \$z tiblice”, unde a fost anunțat câștigătorul (jurnalul *Međimurje*, 2011, articolul intitulat „Sladana Herman - Câștigătoarea Cupei Bucătarilor-Șefi din Croația”).

Legătura dintre denumirea „Međimursko meso \$z tiblice” și aria geografică Međimurje este de asemenea evidentă în promovarea sa de către ghizii din regiunea Međimurje, unde produsul este prezentat ca o specialitate tradițională locală (Biroul de turism al orașului Čakovec, 2014).

Denumirea „Međimursko meso \$z tiblice” apare, de asemenea, în diverse publicații culinare care conțin rețete privind modul său de preparare [*Međimurska kuharica (Cartea de bucate din Međimurje)*, A. Tišlarić, 1991; *Kolínje i domaće mesne prerađevine (Sacrificarea porcilor și produsele de casă din carne)*, 1987; *Zipka u horvatskom cvetnjaku (Leagă-nul grădinii de flori croate)*, 1991]. Denumirea „Međimursko meso \$z tiblice” este utilizată până în ziua de astăzi în comerț și în limbajul curent (facturi din 2013 și 2015).

Legătura cauzală dintre „Međimursko meso \$z tiblice” și regiunea Međimurje, de unde provine produsul, se bazează pe priceperea și competențele tradiționale ale localnicilor utilizate la prepararea acestui produs și pe calitatea sa. „Međimursko meso \$z tiblice” este un produs tradițional de o calitate și o valoare deosebite și face parte integrantă din patrimoniul cultural al regiunii Međimurje. Este un produs distinctiv care a fost păstrat până în ziua de astăzi, proprietățile sale datorându-se în primul rând metodei de preparare, și anume conservarea cărnii în grăsime.

Interacțiunea dintre carne și grăsime din timpul depozitării are un efect direct asupra formării proprietăților organoleptice ale „Međimursko meso \$z tiblice” (un gust desăvârșit și o carne mai fragedă), cerințele microbiologice legate de siguranța și salubritatea produselor din carne fiind de asemenea îndeplinite. În prezent, „Međimursko meso \$z tiblice” este un produs care prezintă un interes egal pentru unitățile de producție a cărnii și pentru exploatațiile agricole mici și mari, vizând de asemenea piața turistică. Pe lângă alte preparate culinare tradiționale din Međimurje, acest produs autohton nu doar rămâne un preparat obișnuit în meniurile restaurantelor și în gospodărie, ci ambalajul său distinctiv și-a găsit locul, de asemenea, în multe puncte de vânzare.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

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