

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2017/C 252/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„MEĐIMURSKO MESO 'Z TIBLICE”**

Nr UE: PGI-HR-02180 – 14.9.2016

ChNP ( ) ChOG ( X )

**1. Nazwa lub nazwy**

„Međimursko meso 'z tiblice”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Chorwacja

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

„Međimursko meso 'z tiblice” jest to produkt składający się z dwóch następujących składników: „slaniny” ( słoniny grzbietowej) i wędzonych, poddanych obróbce cieplnej kawałków mięsa wieprzowego.

„Slanina” (termin stosowany na określonym obszarze geograficznym) jest produktem otrzymywanym w procesie obróbki cieplnej słoniny grzbietowej w kontrolowanych warunkach. Słoninę grzbietową gotuje się przez co najmniej 30 minut we wrzącej wodzie, do której można dorzucić dodatki do potraw (cebulę, czosnek, pieprz i liście laurowe). Ugotowaną słoninę odsącza się i studzi, a następnie sieka się, przyprawia się solą kuchenną w ilości odpowiadającej 2–3 % masy mięsa, dodaje się czosnek i pozostawia w temperaturze pokojowej na maksymalnie 24 godziny.

Kawałki mięsa wieprzowego pekluje się przy użyciu soli, można je przyprawić dodatkami do potraw (cukrem, liśćmi laurowymi, czosnkiem i pieprzem) i należy je pozostawić w takim stanie na co najmniej 21 dni. Następnie wędzi się je w dymie z drewna bukowego i grabowego do czasu, gdy mięso osiągnie w środku minimalną temperaturę 40 °C. Następnie kawałki mięsa wieprzowego piecze się piekarniku w temperaturze 180–220 °C przez co najmniej jedną godzinę.

Kawałki mięsa poddane obróbce cieplnej układa się warstwami na słoninie w taki sposób, aby każdy kawałek mięsa był przykryty słoniną. Produkt końcowy, „Međimursko meso 'z tiblice”, otrzymuje się po co najmniej 45 dniach dojrzewania. Jest on wtedy gotowy do spożycia.

Cechy organoleptyczne produktu

Wygląd zewnętrzny: słonina ma barwę od białej do żółtawo-białej; kawałki mięsa mają barwę czerwonawą.

Wygląd po przekrojeniu: kawałki mięsa mają barwę różowo-czerwoną z jaśniejszymi odcieniami, typową dla peklowanego mięsa.

Konsystencja: kawałki mięsa są miękkie i kruche (są łatwe do przeżucia), słonina zaś ma drobnoziarnistą konsystencję i można ją rozsmarować.

Zapach i smak: produkt „Međimursko meso 'z tiblice” charakteryzuje się łagodnym smakiem, a jego zapach i smak są typowe dla wędzonej wieprzowiny poddanej obróbce cieplnej; jest on umiarkowanie słony w smaku i ma łagodny zapach i smak czosnku.

Fizyko-chemiczne właściwości produktu określono przy pomocy następujących parametrów: wieprzowina: aw – poniżej 0,93; słonina: aw – poniżej 0,93.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Surowymi składnikami wykorzystywanymi do produkcji produktu „Međimursko meso 'z tiblice” są świeża wieprzowina (szynka: cała, bez kości i bez skóry, schab i polędwica, łopátka, karkówka, boczek i żeberka) i słonina grzbiętowa. Można wykorzystywać tusze świń o maksymalnej masie 105 kg. Wiek świń w chwili uboju musi wynosić co najmniej 10 miesięcy.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji „Međimursko meso 'z tiblice” – począwszy od uboju, przez rozbiór, peklowanie i wędzenie, po obróbkę cieplną i dojrzewanie – odbywają się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Produkt końcowy wprowadza się do obrotu jako zapakowany próżniowo lub paczkowany w tradycyjnym naczyniu zwanym „tiblica”. Zawartość mięsa w produkcie końcowym musi wynosić co najmniej 50 %.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Podczas wprowadzania produktu do obrotu musi on być oznaczony wspólnym symbolem „Međimursko meso 'z tiblice”. Wszyscy producenci, którzy wprowadzają produkt do obrotu zgodnie z jego specyfikacją, mają prawo używania wspólnego symbolu na tych samych warunkach. Symbol ten przedstawiono poniżej.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji obejmuje terytorium żupanii međimurskiej, która znajduje się na północnym zachodzie Chorwacji. Wytyczają go naturalne granice – rzeka Mura od północy i rzeka Drawa od południa. Pagórkowaty obszar na zachodzie należy do regionu przedalpejskiego, natomiast części centralna i wschodnia położone są niżej i należą do Kotliny Panońskiej. Do żupanii međimurskiej należą 3 miasta i 22 gminy. Miastami należącymi do żupanii međimurskiej są: Čakovec, Mursko Središće i Prelog. Obejmuje ona następujące gminy: 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 (której stolicą jest Lopatinec), Sveti Martin na Muri, Šenkovec, Štrigova i Vratišinec.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Ochrona produktu „Međimursko meso 'z tiblice” opiera się na jego renomie oraz tradycyjnej wiedzy fachowej i umiejętnościach lokalnych mieszkańców, którzy w charakterystyczny sposób przygotowują go na określonym obszarze geograficznym, co wpływa na jakość produktu. Żupanía međimurska położona jest w najbardziej wysuniętej na północ części Chorwacji. Żupanía međimurska leży na granicy dwóch typów ukształtowania terenu: Alp Wschodnich i Kotliny Panońskiej. Z uwagi na naturalne cechy geograficzne można wyróżnić dwie jednostki regionalne: wzgórzyste Górne Međimurje i niżej położone Dolne Međimurje. Ogólne cechy klimatyczne obszaru związane są z jego przynależnością do regionu klimatycznego Kotliny Panońskiej, który charakteryzuje się upalnymi latami i mroźnymi zimami, a także gwałtownym wzrostem temperatury wiosną i łagodnymi temperaturami jesienią. Panuje tam umiarkowany klimat kontynentalny, charakteryzujący się szybkim przejściem między zimną a ciepłą częścią roku.

Od dawnych czasów aż do dnia dzisiejszego hodowla trzody chlewnej stanowi w regionie Međimurje dominującą gałąź sektora chowu zwierząt gospodarskich. Najważniejszymi wydarzeniami w życiu rodzin wiejskich z Međimurje były ubój świń, śluby i święta religijne. Okres uboju świń przypadał zimą, od listopada do stycznia, lecz najczęściej w okolicach świąt Bożego Narodzenia. Pierwsze pisemne wzmianki dotyczące uboju świń oraz przygotowywania, konserwowania i spożycia wieprzowiny pojawiły się dopiero pod koniec XIX w. i na początku XX w., podobnie jak pierwsze pisemne wzmianki dotyczące produktu „Međimursko meso 'z tiblice” (E. Kerecsenyi,

*Povijest i materijalna kultura pomurskih Hrvata* [Historia i kultura materialna Chorwatów z Pomurje], 1982 r.). Ponieważ rodziny zamieszkujące Međimurje były duże i biedne, a większość z nich miała tylko jedną swinie, żadna część zwierzęcia nie mogła się zmarnować. Warunki klimatyczne obszaru geograficznego Međimurje w dużym stopniu wpłynęły na sposób konserwacji wieprzowiny. Ze względu na szczególne warunki mikroklimatyczne, które charakteryzują się mroźnymi zimami i upalnymi latami, wysoką wilgotnością względną przez cały rok i brakiem znacznych przepływów powietrza (wiatrów), konserwacja mięsa poprzez suszenie była niemożliwa. Ponieważ suszenie wieprzowiny było niemożliwe i nie było żadnych urządzeń chłodzących, w których można by bezpiecznie przechowywać mięso, kobiety z Međimurje musiały opracować prostą metodę konserwacji jak największej ilości wieprzowiny, wskutek której mięso nie traciłoby na jakości. Znalazły bardzo skuteczną metodę konserwowania mięsa przez dłuższy czas, polegającą na układaniu kolejnych warstw wieprzowiny i słoniny w drewnianym naczyniu zwanym „*tiblica*”. Przygotowany w ten sposób produkt mógł być przechowywany w spiżarni miesiącami. Aby ocalić od zapomnienia takie tradycyjne metody konserwacji żywności i przygotowywania produktu „Međimursko meso 'z tiblice”, opisano je w publikacji kulinarnej zatytułowanej *Vodič kroz hrvatske gastro ikone* [Przewodnik po kulinarnych ikonach Chorwacji], w której autorzy zebrali różne tradycyjne produkty z całej Chorwacji, określając je mianem ikon kultury, co wskazuje na renomę, jaką obszar geograficzny Međimurje zawdzięcza produktowi „Međimursko meso 'z tiblice” (*Vodič kroz hrvatske gastro ikone*, 2007 r.).

Cechą wyróżniającą „Međimursko meso 'z tiblice” jest przede wszystkim tradycyjny sposób przygotowania, który ma ogromny wpływ na właściwości i jakość produktu końcowego. Metodę przygotowywania „Međimursko meso 'z tiblice”, która na przestrzeni wieków okazała się bardzo skuteczna, szczególnie jeżeli chodzi o zachowanie jakości produktu przez dłuższy czas, stosuje się do dnia dzisiejszego. Szczególny sposób przygotowywania „Međimursko meso 'z tiblice” polega na ułożeniu go w naczyniu do dojrzewania; dolną warstwę zajmuje słonina, na której układa się warstwę wieprzowiny – czynność tę powtarza się aż do zapelnienia naczynia, przy czym ostatnią warstwę stanowi słonina. Należy zapewnić usunięcie całego powietrza w celu zapobieżenia pogorszeniu jakości mięsa. Przy układaniu mięsa i słoniny istotne są umiejętności i wiedza fachowa samych producentów, szczególnie jeżeli chodzi o wciskanie mięsa w słoninę i ostrożne zespajanie składników, co ma na celu usunięcie całego powietrza, które mogłoby przyczynić się do pogorszenia jakości całego produktu.

Produkt „Međimursko meso 'z tiblice” stanowił przedmiot szeregu badań naukowych, w tym badania z 2012 r., w którym stwierdzono, że jest to produkt zdrowy i bezpieczny, ponieważ ani w badanych próbkach mięsa, ani w badanych tkankach tłuszczu nie znaleziono bakterii chorobotwórczych. W tym samym badaniu szczególnie dobrze oceniono smak, zapach i konsystencję mięsa. Pełen, dojrzały (aromatyczny) smak produktu i delikatną konsystencję mięsa można przypisać interakcji między tkanką mięśniową a tkanką tłuszczową lub zachodzącym w nich zmianom (praca naukowa: I. Filipović, V. Dobranić, L. Kozačinski i.in., 2012 r.).

Do dziś o renomie i wysokiej jakości produktu „Međimursko meso 'z tiblice” świadczy fakt, że do jego nazwy i metody przygotowywania odnoszą się specjalistyczne czasopisma i magazyny branży mięsnej (czasopismo *Meso*, 2009 r. i magazyn *Vikend kuhinja*, 2015 r.).

Renoma produktu „Međimursko meso 'z tiblice” umocniła się w latach 70. i 80. XX wieku, gdy po raz pierwszy zorganizowano następujące konkursy kulinarne w Međimurje i poza jego granicami, które odbywają się do dzisiaj:

- dania z Međimurje, a szczególnie „Međimursko meso 'z tiblice”, oceniano na festiwalu Dni Żywności Međimurje, który odbył się w Zagrzebiu już w 1983 r. (czasopismo *Međimurje* nr 1516, 1983 r.);
- „Međimursko meso 'z tiblice” promowano jako przysmak kulinarny podczas wydarzenia o nazwie „Međimursko meso 'z tiblice» na stołach Međimurje”, gdzie specjalne jury przyznało mu nagrodę za proces przygotowywania (*Zbornik radova Središnjeg saveza uzgajivača svinja Međimurske županije*, 2009 r.);
- Stowarzyszenie Szefów Kuchni Međimurje zorganizowało konkurs na przygotowywanie „Međimursko meso 'z tiblice”, w którym ogłoszono zwycięzcę (czasopismo *Međimurje*, 2011 r., artykuł zatytułowany „Slađana Herman – zwyciężczyni Chorwackich Mistrzostw Szefów Kuchni”).

W przewodnikach turystycznych regionu Međimurje „Međimursko meso 'z tiblice” jest przedstawiane jako tradycyjna lokalna specjalność, co również w ewidentny sposób świadczy o związku między nazwą tego produktu a obszarem geograficznym Međimurje (Rada turystyczna miasta Čakovac, 2014 r.).

Nazwa „Međimursko meso 'z tiblice” pojawia się również w różnych publikacjach kulinarnych zawierających przepisy opisujące proces jego przygotowania (*Međimurska kuharica* [Książka kucharska Međimurje], A. Tišlarić, 1991 r.; *Kolinje i domaće mesne prerađevine* [Ubój świń i domowy wyrób produktów mięsnych], 1987 r.; *Zipka u horvatskom cvetnjaku* [Kolebka chorwackiego ogrodu kwiatowego], 1991 r.). Do dziś nazwy „Međimursko meso 'z tiblice” używa się w handlu i w języku potocznym (faktury z 2013 r. i z 2015 r.).

Związek przyczynowy między produktem „Međimursko meso 'z tiblice” a regionem Međimurje, z którego pochodzi produkt, opiera się na tradycyjnej wiedzy fachowej i umiejętnościach lokalnych mieszkańców w zakresie przygotowywania tego produktu i jego jakości. Mięso „Međimursko meso 'z tiblice” jest tradycyjnym produktem o szczególnej jakości i wartości, który stanowi integralną część dziedzictwa kulturowego regionu Međimurje. Ten wyróżniający się produkt przetrwał do dnia dzisiejszego, a swoje właściwości zawdzięcza przede wszystkim metodzie przygotowania, tj. konserwacji mięsa w słoninie.

Wzajemne oddziaływanie mięsa i słoniny podczas przechowywania ma bezpośredni wpływ na powstawanie organoleptycznych właściwości produktu „Međimursko meso 'z tiblice” (dojrzałego smaku i delikatniejszego mięsa), przy czym produkt spełnia wymogi mikrobiologiczne w zakresie bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej produktów mięsnych. Obecnie „Međimursko meso 'z tiblice” cieszy się zainteresowaniem zarówno małych jak i dużych wytwórni produktów mięsnych i gospodarstw oraz trafia również na rynek turystyczny. Ten rodzimy produkt wraz z innymi tradycyjnymi daniami z Međimurje jest nie tylko stałym elementem restauracyjnych kart dań i posiłków domowych, lecz dzięki swojemu wyróżniającemu się opakowaniu znalazł również swoje miejsce na wielu rynkach zbytu.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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

---