

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2022/C 454/08)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Slavonska kobasica“

ЕС №: PGI-HR-02441 — 17.10.2018 г.

ЗНП () ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Slavonska kobasica“

2. **Държава членка или трета държава**

Хърватия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

1.2. Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Slavonska kobasica“ е ферментирал консервиран колбас, приготвен от смяно свинско месо и сланина (делът на месото е най-малко 70 %) с добавени готварска сол и подправки (сладък и лют червен пипер, смян черен пипер и чесън), който се пълни в свински тънки черва. Производственият процес продължава най-малко 45 дни, през които напълнените свински тънки черва (суровият продукт „Slavonska kobasica“) се подлагат на процесите ферментация, опушване, сушене и зреене в посочения ред. Продуктът „Slavonska kobasica“ се произвежда през цялата година. Продуктът „Slavonska kobasica“ има изпължена цилиндрична форма. Всяка част от двойката колбаси е с дължина най-малко 35 cm и с диаметър 2—3 cm; обвивката е с тъмнокафяв до червеникав цвят, без петна, повърхностни плесени, гънки или нарушена цялост; консистенцията е твърда и еластична, но не е жилага; продуктът е подходящ за рязане, дъвче се лесно и не се разпада при нарязване; срязаната повърхност на пълнежната маса е кафява до тъмночервена с изключение на мастната тъкан, която може да е с бял до оранжев цвят; външният вид на срязаната повърхност наподобява мозайка благодарение на равномерното разпределение и на размера на парчетата месо и мастна тъкан;

(¹) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

пълнежната маса в срязаната повърхност изглежда плътна, без празнини или шупли, като липсва ясно изразен тъмен рѳб непосредствено под обвивката; отвѳн мирише на дим от ясен, габѳр или бук, а отвѳтре — на ферментирало месо и чесѳн; вкусѳт на продукта е хармонично съчетание на вкусовете на ферментирало месо, сол, чесѳн, червен пипер и смлян черен пипер, което му придава леко пикантен, но не горчив или кисел вкус.

Продуктѳт „Slavonska kobasica“ има следните физикохимични свойства:

съдържание на мазнини $\leq 40\%$ и

активност на водата (a_w) $\leq 0,90$.

Една двойка колбаси „Slavonska kobasica“ трябва да тежи най-малко 450 g. Продуктѳт „Slavonska kobasica“ може да се продава цял или предварително опакован (нарязан).

3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

Продуктѳт „Slavonska kobasica“ се произвежда от смляно свинско месо и сланина, получени от угоени свине или от свине майки, които не са предназначени за разплод, на възраст поне 12 месеца и с крайно телесно тегло най-малко 140 kg. Разрешава се използването на месо и сланина от автохтонните породи черни славонски свине и на месото от чисти породи свине и от кръстоските им (с изключение на хибридни свине, породата Piétraip и кръстоските ѳ). Пълнежната маса на продукта „Slavonska kobasica“ се състои от най-малко 70 % свинско месо от категории II и III (плешка без предни крака, врат, бут или гърди). До 30 % от месото от категории II и III може да бъде заменено с месо от категория I (бут без джолан и грѳбен мускул). Освен месото, тѳврдата мастна тѳкан може да съставлява до 30 % от пълнежната маса на продукта „Slavonska kobasica“. Обвивката трябва да бъде приготвена от почистено и отцедено свинско тѳнко черво (*L. intestinum tenue*), което преди да се окачи на дѳрвени прѳчици, се усуква веднѳж в средата и след това се прегѳва в обратна посока, за да се образуват две равни половини (процес, познат като „сдвояване“). Пълнежната маса на продукта „Slavonska kobasica“, т.е. смляното месо, се подправя с готварска сол, сладѳк и лют червен пипер, смлян черен пипер и чесѳн, след което се хомогенизира чрез смесване.

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Цялостният процес на производство на продукта „Slavonska kobasica“, включващ подготовката на пълнежната маса, ферментацията, опушването, сушенето и зреенето, трябва да се осъществява в географския район, определен в точка 4.

3.5. Специфични правила за рязане, настѳргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

3.6. Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

4. Кратко определение на географския район

Продуктѳт „Slavonska kobasica“ трябва да бъде произведен в границите на административната територия на следните жупани, градове и общини в региона Slavonia:

1. Само в следните градове и общини на Осиешко-Баранска жупания: градовете Belišće, Donji Miholjac, Đakovo, Našice, Osijek и Valpovo; общините Antunovac, Bizovac, Čepin, Donja Motičina, Drenje, Đurđenovac, Erdut, Ernestinovo, Feričanci, Gorjani, Koška, Levanjska Varoš, Magadenovac, Marijanci, Podravska Moslavina, Petrijevci, Podgorač, Punitovci, Satnica Đakovačka, Semeljci, Strizivojna, Šodolovci, Trnava, Viljevo, Viškovci, Vladislavci и Vuka.
2. Във всички части на Вуковарско-Сремска жупания.
3. Във всички части на Бродско-Посавска жупания.
4. Във всички части на Вировитишко-Подравска жупания.
5. Във всички части на Пожежко-Славонска жупания.

Регионѳт Slavonia се намира в североизточната част на Хърватия и е ограничен от три реки: Драва на север (границата с Унгария), Сава на юг (границата с Босна и Херцеговина) и Дунав на изток (границата със Сърбия).

5. Връзка с географския район

Връзката между продукта „Slavonska kobasica“ и географския район се основава на дългогодишната репутация, с която се ползва продуктът.

Славония е основният селскостопански регион на Хърватия. Освен плодородни земеделски земи в региона има много гори (дъбови гори) и пасища, което от години благоприятства развитието на земеделското и на животновъдното производство, особено на свиневъдството. Развитието на свиневъдството в Славония започва след освобождението на региона от османско господство, като първоначално е насочено към производството на сланина и мас. По-късно, по време на Австро-Унгарската монархия, започва планираното заселване на района с германци, унгарци и чехи, чийто опит спомага за развитието на месарския занаят в Славония и чиито ноу-хау и експертни познания в производството на колбаси и сушено месо се предават на стопанствата в Славония.

Продуктът „Slavonska kobasica“ е спечелил репутацията си благодарение на традиционната рецепта, която се използва и до днес и играе ключова роля за развитието на специфичните органолептични характеристики. В традиционната рецепта на продукта „Slavonska kobasica“, т.е. в съставките му, са включени смляно свинско месо (минимум 70 %), твърда мастна тъкан и естествени подправки, които обикновено се използват в славонската кухня (готварска сол, чесън, черен пипер, лют и сладък червен пипер). Опушването на продукта „Slavonska kobasica“, което също е част от традиционния метод на производство, допринася за успешната ферментация и за сушенето на колбаса. Димът, образуван при непълното изгаряне (глеене) на дървесни стърготини или талаш от ясен, габър или бук, при което температурата на дима не трябва да надвишава 25° С, спомага за получаването на характерния мирис на дим, ферментирало месо и чесън. Сладкият и особено лютият червен пипер, който се добавя в различни количества в зависимост от потребителското търсене, също допринася за вкуса на продукта „Slavonska kobasica“.

Репутацията на продукта „Slavonska kobasica“ се доказва от традиционното му използване като ценен подарък или по време на важни църковни празници, като например благославянето на лозята в Деня на свети Викентий, когато колбасът се окачва на лозите като символ на плодородие. Този обичай, който е от голямо значение за Славония, е запазен и до днес и е отразяван от различни медии, включително в следната извадка от уебсайта Požeški vodič: „Снежна зимна вечер, прашене на огън и звуци на тамбура [...] истрийска шунка, риба, сирене и Slavonska kobasica, палачинки с пръжки, понички [...] и домашно вино, което ободрява душата — така се празнува Денят на свети Викентий във Велика тази вечер!“ (Požeški vodič (2019), Vinkovo u Velikoj); или в следната статия от уебсайта на Вировитишко-Подравска жупания: „След това лозето беше благословено от енорийския свещеник на Ораховица [...], а домакинът [...] поръси лозите и славонските колбаси с вино [...], за да бъде годината изобилна и плодородна. След церемонията се понесоха звуците от изпълненията на славонските певци, докато гостите се събираха около огъня под планината Папук и отпиваха от отличното вино от Ораховица“ (Вировитишко-Подравска жупания (2020 г.), Neka vinogradarska godina bude rodna i plodna [Нека лозарската година бъде изобилна и плодородна]).

С развитието на селския туризъм, особено през последните десетилетия, продуктът „Slavonska kobasica“ се превърна в неизменна част от предлагането на кулинарни специалитети в Славония и е включен в менютата на почти всички ресторанти, а интересът към промишленото му производство нараства. Свидетелство за репутацията на продукта „Slavonska kobasica“ и за значението му за Славония е фактът, че от 2014 г. насам Факултетът по хранителни технологии в Осиек предлага обучение за производители на „Slavonska kobasica“ в семейни стопанства като част от своята програма за учене през целия живот.

Свидетелство за репутацията на продукта „Slavonska kobasica“ е и фактът, че производителите му са канени да участват в различни търговски панаири. На най-големия национален конкурс за производители на колбаси, който по традиция се провежда в Истрия в рамките на международния панаир „S klobasicom u EU“, производителите на продукта „Slavonska kobasica“ се пребориха с конкуренцията на повече от 70 производители на различни видове колбаси и спечелиха титли, сребърни и златни медали, както се съобщава от различни медии, включително от радио Slavonija и на новинарския уебсайт на град Жупаня. В статия, озаглавена „Нашите семейни стопанства на 6-ия международен панаир „S klobasicom u Europu“ в Истрия“, радио Slavonija съобщава, че един производител от Бродско-Посавска жупания е спечелил златен медал за продукта „Slavonska kobasica“ (Radio Slavonija, 6.3.2018 г.). В статия, озаглавена „Успех на „S klobasicom u EU“ — колбаси от Посавска жупания печелят златен медал“, на новинарския уебсайт Županjas на град Жупаня се съобщава, че „производителите от Посавска жупания са изпреварили конкурентите“, като двама производители са спечелили златен и двама — сребърен медал за продукта „Slavonska kobasica“ (Županjas, 7.3.2018 г.). В телевизионната програма „Воје Земље“ се съобщава, че „фермерът Звонко Арич спечели шампионската титла за „Slavonska kobasica“ (9.4.2019 г.), а на уебсайта „Agroklub“ излезе публикация със заглавие „Славонци печелят на панаира „S klobasicom u Europu“ (8.3.2018 г.). Освен това за репутацията на продукта „Slavonska kobasica“ допринасят традиционните събития и конкурси за производители, включително фестивалите на колбасите „Kobasicijada“ в Дони Михоляц и „Donjogradska kobasicijada“ в Осиек, по време на които се популяризира, дегустира и оценява „Slavonska kobasica“. На тези фестивали идват хиляди посетители, а провеждането им се отразява от медиите в многобройни репортажи.

Допълнително доказателство за репутацията на „Slavonska kobasica“ е фактът, че техниката на производство, качеството и съответствието с изискванията за здраве и безопасност на продукта са били обект на многобройни проучвания, резултатите от които са публикувани в реномирани научни списания.

В университетския учебник Tehnologija kulena i drugih fermentiranih kobasica [„Техника на производство на салам „Кулен“ и на други ферментирани колбаси“], който е задължителен за студентите във факултетите по хранителни технологии, на техниката на производство на „Slavonska kobasica“ е посветена цяла глава (D. Kovačević, 2014 г., Факултет по хранителни технологии, Осиек).

Свидетелство за репутацията на продукта „Slavonska kobasica“ е и проучване, проведено между декември 2016 г. и април 2017 г., резултатите от което показват, че потребителите признават „Slavonska kobasica“ за един от трите най-важни кулинарни или традиционни месни продукта на Славония и Бараня (> 80 %). Освен това над 70 % от респондентите предпочитат да консумират „Slavonska kobasica“ пред останалите месни продукти от други райони главно поради специфичния пикантен вкус, който отличава този продукт от другите колбаси (53,57 %), дългогодишната традиция на производството му (57,59 %) и факта, че се произвежда в региона на Славония и Бараня (71,78 %) (Izvešće o provedbi anketnog ispitivanja tržišta potrebnog za izradu specifikacija proizvoda „SLAVONSKA KOBASICA“ [Доклад от пазарното проучване, проведено за целите на продуктова спецификация на „Slavonska kobasica“]).

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

<https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/dokumenti-zoi-zozp-zts/SPECIFIKACIJA%20SLAVONSKA%20KOBASICA.pdf>
