

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2022/C 454/08)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ENHEDSDOKUMENT

»SLAVONSKA KOBASICA«

EU-nr.: PGI-HR-02441-17.10.2018

BOB () BGB (X)

1. Betegnelse(r) [på BOB eller BGB]

»Slavonska kobasica«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Kroatien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. Produkttype**

1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget m.m.)

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

»Slavonska kobasica« er en fermenteret konserveret pølse, der er fremstillet af hakket svinekød og fedt (mindst 70 % kød) og tilsat kogsalt og krydderurter (sød og stærk paprika, kværnet peber og hvidløg), som fyldes i en svinetyndtarm. Fremstillingsprocessen varer mindst 45 dage, hvor den fyldte svinetyndtarm (den rå »Slavonska kobasica«) gennemgår fermenterings-, røgnings-, tørrings- og modningsprocesser i nævnte rækkefølge. »Slavonska kobasica« fremstilles hele året rundt. »Slavonska kobasica« har en aflang cylindrisk form. Hver pølse i et par har en længde på mindst 35 cm og en diameter på 2-3 cm. Pølsetarmen har en mørkebrun til rødlig farve og er fri for fejl, overfladeskimmel, rynker eller skader. Teksturen er fast og elastisk uden at være gummiagtig. Den egner sig godt til

(¹) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

udskæring, er let at tygge og smuldrer ikke, når den skæres i skiver. I tværsnit er fyldet brunt til mørkerødt bortset fra fedtvævet, som kan være hvidt til orange. Tværsnittet har et mosaikagtigt udseende takket være kød- og fedtvævsstykkernes ensartede fordeling og størrelse. I tværsnittet ses det, at fyldet er kompakt uden huller eller revner, og der er ingen udtalt mørk rand direkte under pølsetarmen. Den har en duft af ask, avnbøg eller bøg på ydersiden og af fermenteret kød og hvidløg på indersiden. Smagen er en harmonisk kombination af fermenteret kød, salt, hvidløg, paprika og kværnet peber, som giver den en let krydret smag uden bitterhed eller syrlighed.

De fysisk-kemiske kendetegn ved »Slavonska kobasica« er følgende:

Fedtindhold ≤ 40 % og

Vandaktivitet (a_w) $< 0,90$

Ét par »Slavonska kobasica« skal veje mindst 450 g. »Slavonska kobasica« kan sælges hel eller færdigpakket (udskåret).

3.3. Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

»Slavonska kobasica« er fremstillet af hakket svinekød og fedt fra enten opfedede svin eller søer, der ikke er bestemt til avl, og som er mindst 12 måneder gamle og har en endelig kropsvægt på mindst 140 kg. Det er tilladt at anvende kød og fedt fra autoktone racer af sorte slavonske svin og kød fra rene svineracer og krydsninger heraf (undtagen hybridsvin, Pietrain-racen og krydsninger heraf). Fyldet i »Slavonska kobasica« består af mindst 70 % svinekød i kategori II og III (bov uden forben, hals, slag eller bryst). Op til 30 % af kødet i kategori II og III kan erstattes af kød i kategori I (ben uden skank, rygmuskel). Ud over kødet kan fast fedtvæv udgøre op til 30 % af fyldet i »Slavonska kobasica«. Pølsetarmen skal fremstilles af rensset og drænet svinetyndtarm (*L. intestinum tenue*), som, inden den hænges på træstænger, snos rundt én gang på midten og derefter foldes tilbage, så den danner to lige store halvdele (såkaldt snoning i par). Fyldet i »Slavonska kobasica«, dvs. hakket kød, krydres med kogsalt, sød og stærk paprika, kværnet peber og hvidløg og homogeniseres derefter ved blanding.

3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Hele fremstillingsprocessen for »Slavonska kobasica«, der omfatter fremstilling af fyldet, fermentering, røgning, tørring og modning, skal finde sted i det geografiske område, der er defineret i punkt 4.

3.5. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

–

3.6. Specifikke mærkningsregler for det produkt, som betegnelsen henviser til

–

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

»Slavonska kobasica« skal fremstilles i det administrative område i følgende distrikter, byer og kommuner i regionen Slavonien:

1. Kun i følgende byer og kommuner i distriktet Osijek-Baranja: byerne Belišće, Donji Miholjac, Đakovo, Našice, Osijek og Valpovo, samt kommunerne 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 og Vuka.
2. Hvor som helst i distriktet Vukovar-Syrmia.
3. Hvor som helst i distriktet Slavonski Brod-Posavina.
4. Hvor som helst i distriktet Virovitica-Podravina.
5. Hvor som helst i distriktet Požega-Slavonia.

Regionen Slavonien ligger i det nordøstlige Kroatien og er afgrænset af tre floder: Drava i nord (grænsen til Ungarn), Sava i syd (grænsen til Bosnien-Hercegovina) og Donau i øst (grænsen til Serbien).

5. Tilknytning til det geografiske område

Tilknytningen mellem »Slavonska kobasica« og det geografiske område er baseret på det gode omdømme, som produktet har haft i mange år.

Slavonien er Kroatiens vigtigste landbrugsregion. Ud over regionens frugtbare landbrugsareal er den rig på skovarealer (egeskove) og græsningsarealer, som længe har fremmet udviklingen af landbrugs- og husdyrproduktion, navnlig svineavl. Udviklingen af svineavl i Slavonien begyndte, efter at regionen var blevet befriet fra osmannerne, og man fokuserede i første omgang på produktion af bacon og fedt. Senere, under det østrig-ungarske monarki, begyndte tyskernes, ungarernes og tjekkerne planlagte bosættelse, og deres erfaring bidrog til at udvikle slagterfaget i Slavonien, og deres knowhow og ekspertise inden for fremstilling af pølser og tørret kød blev givet videre til Slavoniens landbrugsbedrifter.

Det omdømme, som »Slavonska kobasica«-pølsen har opnået, kan tilskrives den traditionelle opskrift, der anvendes i dag, og som spiller en central rolle i udviklingen af dens særlige organoleptiske kendetegn. Den traditionelle opskrift på »Slavonska kobasica«, dvs. dens ingredienser, omfatter hakket svinekød (min. 70 %), fast fedtvæv og de naturlige krydderier, der typisk anvendes i det slavonske køkken (kogsalt, hvidløg, peber, stærk og sød paprika). Røgningen af »Slavonska kobasica«, der også er en del af den traditionelle fremstillingsmetode, bidrager til en vellykket fermentering og tørring af »Slavonska kobasica«. Røg fra den ufuldstændige forbrænding (ulmen) af savsmuld eller spåner af ask, avnbøg eller bøgetræ, hvor røgtemperaturen ikke må overstige 25 °C, bidrager til »Slavonska kobasica«-pølsens karakteristiske duft af røg, fermenteret kød og hvidløg. Sød, men især stærk paprika, der tilsættes i forskellige mængder, alt efter hvad forbrugerne efterspørger, bidrager også til »Slavonska kobasica«-pølsens smag.

»Slavonska kobasica«-pølsens omdømme bekræftes af dens traditionelle anvendelse som en værdsat gave eller på vigtige kirkelige festdage, som f.eks. velsignelsen af vinmarker på St. Vincents dag, hvor den blev ophængt på vinstokkene som et tegn på frugtbarhed. Denne skik, der er meget vigtig for Slavonien, lever videre i dag og er blevet dækket af forskellige medier. Se følgende uddrag fra webstedet *Požeški vodič*: »En snefuld vinternat med knitrende ild og lyde fra tamburicaen [...] og istrisk skinke, fisk, ost og Slavonska kobasica, kager, æbleskiver [...] og hjemmelavet vin, der giver sjælen styrke — det er aftenens fejring af St. Vincents dag i Velika!« (*Požeški vodič* (2019), Vinkovo u Velikoj), eller følgende artikel fra webstedet for distriktet Virovitica-Podravina: »Derefter blev vinmarken velsignet af sognepræsten i Orahovica [...], mens værten [...] stænkede vinstokkene og de slavonske pølser med vin [...], så året kunne blive frugtbart og indbringende. Efter ceremonien genlød stemmerne fra slavonske sangere, da gæsterne samlede sig omkring et bål neden for Papuk-bjerget og smagte på fremragende vin fra Orahovica.« (Distriktet Virovitica-Podravina (2020), *Neka vinogradarska godina bude rodna i plodna* [Må vindyrkningsåret blive frugtbart og indbringende]).

Med udviklingen af turismen i landdistrikterne, navnlig i de seneste årtier, er »Slavonska kobasica« blevet en uundværlig del af Slavoniens kulinariske tilbud, der findes på næsten alle restauranters menuer, og der er voksende interesse for kommerciel fremstilling heraf. »Slavonska kobasica«-pølsens omdømme og dens betydning for Slavonien bekræftes af, at fakultetet for fødevareteknologi i Osijek siden 2014 som led i sit mangeårige uddannelsesprogram har tilbudt uddannelse til producenter af »Slavonska kobasica« på familiebedrifter.

»Slavonska kobasica«-pølsens omdømme bekræftes yderligere af, at dens producenter er blevet opfordret til at deltage i en række messer. Ved den største nationale konkurrence for pølseproducenter, der traditionelt afholdes i Istrien som led i den internationale messe »S klobasicom u EU«, har producenter af »Slavonska kobasica« vinket farvel til konkurrencen fra mere end 70 producenter af forskellige typer pølser og vundet titler og sølv- og guldmedaljer, sådan som forskellige medier har berettet om, herunder Radio Slavonija og nyhedswebstedet for byen Županja. I en artikel med titlen »Vores familiebedrifter på den sjette internationale messe »S klobasicom u Europu« i Istria« beretter Radio Slavonija, at en producent fra distriktet Slavonki Brod-Posavina vandt guldmedalje for »Slavonska kobasica« (Radio Slavonija, 6.3.2018). I en artikel med titlen »Succes på messen »S klobasicom u EU« — Pølser fra distriktet Posavina vinder guldmedalje« beretter Županjac, nyhedswebstedet for byen Županja, at »producenter fra distriktet Posavina fejede konkurrenterne væk«, idet to producenter vandt guldmedalje og to sølvmedalje for »Slavonska kobasica«. (*Županjac*, 7.3.2018) Tv-programmet »Boje Zemlje« berettede, at »Landmand Zvonko Arić vandt mesterskabet for Slavonska kobasica« (9.4.2019), mens webstedet »Agroklub« havde overskrifter med »Slavonere vinder på messen »S klobasicom u Europu« (8.3.2018). »Slavonska kobasica«-pølsens omdømme er også blevet styrket gennem traditionelle arrangementer og producentkonkurrencer, herunder pølsefestivalerne »Kobasicijada« i Donji Miholjac og »Donjogradska kobasicijada« i Osijek, hvor »Slavonska kobasica« promoveres, smages og bedømmes. Der er tusindvis af besøgende til disse festivaler, og de er blevet dækket af talrige rapporter i medierne.

Et yderligere bevis for »Slavonska kobasica«-pølsens omdømme er, at dens produktionsteknik, kvalitet og overholdelse af sundheds- og sikkerhedskrav har været genstand for talrige undersøgelser, hvis resultater er blevet offentliggjort i velrenommerede videnskabelige tidsskrifter.

I universitetslærebogen *Tehnologija kulena i drugih fermentiranih kobasica* [produktionsteknik for kulen-salami og andre fermenterede pølser], som er obligatorisk læsning på fakultetet for fødevareteknologi, er der et helt kapitel om produktionsteknikken for »Slavonska kobasica« (D. Kovačević 2014, Fakultetet for fødevareteknologi, Osijek).

»Slavonska kobasica«-pølsens omdømme bekræftes også af en undersøgelse, der blev foretaget mellem december 2016 og april 2017, hvoraf det fremgik, at »Slavonska kobasica« af forbrugerne anerkendes som et af de tre vigtigste kulinariske eller traditionelle kødprodukter i Slavonia og Baranja (> 80 %). Desuden ville mere end 70 % af respondenterne hellere spise »Slavonska kobasica« end andre kødprodukter fra andre områder, hovedsagelig på grund af dens særlige krydrede smag, der adskiller den fra andre pølser (53,57 %), den lange tradition for dens fremstilling (57,59 %) og den omstændighed, at den fremstilles i Slavonia og Baranja (71,78 %) (*”Izvrješće o provedbi anketnog ispitivanja tržišta potrebnog za izradu specifikacije proizvoda »SLAVONSKA KOBASICA«* [Rapport om den markedsundersøgelse, der er blevet udført med henblik på varespecifikationen for »Slavonska kobasica«]).

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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