

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2022/C 454/08)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>, en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

## DOCUMENTO ÚNICO

«SLAVONSKA KOBASICA»

N.º UE: PGI-HR-02441-17.10.2018

DOP ( ) IGP (X)

## 1. Nombre(s) [de la DOP o IGP]

«Slavonska kobasica»

## 2. Estado miembro o tercer país

Croacia

## 3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

## 3.1. Tipo de producto

1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

## 3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

El «Slavonska kobasica» es un embutido fermentado en conserva elaborado a partir de carne y grasa de cerdo trituradas (la proporción de carne es de al menos el 70 %), con sal de cocina y hierbas aromáticas (pimentón dulce y picante, pimienta molida y ajo), embutido en el intestino delgado de un cerdo. El proceso de elaboración dura al menos 45 días, durante los cuales, el intestino delgado relleno del cerdo («Slavonska kobasica crudo») se somete a los procesos de fermentación, ahumado, secado y maduración, en este orden. Se produce a lo largo de todo el año. El «Slavonska kobasica» tiene una forma cilíndrica alargada. Cada unidad del par tiene una longitud mínima de 35 cm y un diámetro de 2 a 3 cm; la envoltura es de color marrón oscuro a rojizo, sin manchas, mohos superficiales, arrugas ni daños; la textura es firme y elástica, sin ser gomosa; se corta fácilmente en lonchas, se mastica bien y no se desmenuza cuando se corta; la sección transversal del relleno es de color marrón a rojo oscuro, excepto el tejido graso, que puede variar entre blanco y naranja; dada la distribución uniforme y el tamaño de los trozos de carne y del tejido graso, la parte transversal tiene un aspecto de mosaico; el relleno está compacto, sin agujeros ni grietas, y sin un

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

borde oscuro pronunciado bajo la envoltura en la parte transversal; presenta un aroma a humo de ceniza, de carne o de haya en el exterior, y de carne fermentada y ajo en el interior; su sabor es una combinación armoniosa de carne fermentada, sal, ajo, pimentón y pimienta molida, lo que le confiere un sabor ligeramente picante, sin amargor ni acidez.

Las propiedades fisicoquímicas del «Slavonska kobasica» son las siguientes:

Contenido de materia grasa  $\leq 40\%$  y

Actividad de agua (aw):  $\leq 0,90$

Un par debe pesar al menos 450 g. El «Slavonska kobasica» puede venderse entero o preenvasado (en rodajas).

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

El «Slavonska kobasica» se elabora a partir de carne y grasa de cerdo trituradas, procedentes de cerdos cebados o de cerdas no destinadas a la cría de al menos 12 meses de edad y con un peso corporal final de al menos 140 kg. Se permite utilizar la carne y la grasa de las razas autóctonas de cerdo *black Slavonian* y la carne de las razas porcinas puras y sus cruces (excepto en el caso de los porcinos híbridos, la raza *Piétrain* y sus cruces). El relleno del «Slavonska kobasica» está compuesto por al menos un 70 % de carne de cerdo de las categorías II y III (paletilla sin patas delanteras, cuello, falda o pecho). Hasta un 30 % de la carne de las categorías II y III podrá sustituirse por carne de la categoría I (pierna sin el codillo, lomo). Aparte de la carne, el tejido graso firme puede representar hasta el 30 % del relleno del «Slavonska kobasica». La envoltura debe hacerse a partir del intestino delgado (*L. intestinum tenue*) del cerdo limpiado y drenado, que, antes de colgarse en postes de madera, se somete a torsión una vez en el punto intermedio y después se dobla hasta formar dos mitades iguales. El relleno del «Slavonska kobasica», es decir, la carne triturada, se condimenta con sal de cocina, pimentón dulce y picante, pimienta molida y ajo. Después, se mezcla para que quede homogéneo.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todo el proceso de elaboración del «Slavonska kobasica», que comprende la preparación del relleno, la fermentación, el ahumado, el secado y la maduración, debe realizarse en la zona geográfica definida en el punto 4.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc. del producto al que se refiere el nombre registrado*

-

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

-

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

El «Slavonska kobasica» debe producirse en la zona administrativa de los siguientes condados, ciudades y municipios de la región de Eslavonia:

1. Únicamente en las siguientes ciudades y municipios del condado de Osijek-Baranja: las ciudades de Belišće, Donji Miholjac, Đakovo, Našice, Osijek y Valpovo; los municipios de Antunovac, Bizovac, Čepin, Donja Motičina, Drenje, Lechenovac, Erdut, Ernestinovo, Feričanci, Gorjani, Koška, Levanjska Varoš, Magadenovac, Marijanci, Podravska Moslavina, Petrijevci, Podgorač, Punitovci, Satnica to akovačka, Semeljci, Strizivojna, Šodolovci, Trnava, Viljevo, Viškovci, Vladislavci y Vuka.
2. En cualquier parte del condado de Vukovar-Sirmia.
3. En cualquier parte del condado de Slavonski Brod-Posavina.
4. En cualquier parte del condado de Virovitica-Podravina.
5. En cualquier parte del condado de Požega-Slavonia.

La región de Eslavonia está situada en el noreste de Croacia y está delimitada por tres ríos: el Drava, al norte (frontera con Hungría), el Sava, al sur (frontera con Bosnia y Herzegovina), y el Danubio, al este (frontera con Serbia).

## 5. Vínculo con la zona geográfica

El vínculo entre el «Slavonska kobasica» y la zona geográfica se basa en la larga reputación del producto.

Eslavonia es la principal región agrícola de Croacia. Además de sus tierras agrícolas fértiles, goza de una amplia superficie forestal (bosques de roble) y pastos, lo que ha favorecido desde hace tiempo el desarrollo de la producción agrícola y ganadera, especialmente la ganadería porcina. El desarrollo de la ganadería porcina en Eslavonia comenzó después de que la región fuera liberada de los otomanos, centrándose inicialmente en la producción de tocino y grasa. Más tarde, durante la monarquía austrohúngara, se inició el proyecto de asentamiento de la zona por parte de alemanes, húngaros y checos, cuya experiencia contribuyó a desarrollar el comercio de carnicería en Eslavonia, y cuyo saber hacer y experiencia en la producción de embutidos y carne seca se impartía en las granjas de Eslavonia.

El «Slavonska kobasica» ganó su reputación gracias a su receta tradicional, que se utiliza hasta la fecha y desempeña un papel clave en el desarrollo de sus características organolépticas específicas. La receta tradicional del «Slavonska kobasica» está constituida por carne de cerdo triturada (mínimo 70 %), tejido graso firme y condimentación natural que se utiliza habitualmente en la gastronomía de Eslavonia (sal de cocina, ajo, pimienta, pimentón picante y dulce). El ahumado del «Slavonska kobasica», que también forma parte del método de producción tradicional, contribuye al éxito de su fermentación y secado. Al no superar los 25 °C la temperatura del horno, el humo que se crea al arder lentamente serrín o virutas de ceniza, carpe o madera dura de haya (combustión incompleta), hace que el «Slavonska kobasica» adquiera ese olor característico de humo, carne fermentada y ajo. El pimentón dulce, pero especialmente el pimentón picante, que se añade en diferentes cantidades en función de las demandas del consumidor, también contribuye al sabor del «Slavonska kobasica».

La reputación del «Slavonska kobasica» queda demostrada por su uso tradicional como regalo preciado o en fiestas religiosas clave, como la bendición de los viñedos en San Vicente, día en el que se cuelga en las vides como símbolo de fertilidad. Esta costumbre, de gran importancia para Eslavonia, aún persiste en la actualidad y ha sido documentada por diversos medios de comunicación, incluido el siguiente extracto de la página web de Požeški vodič: «Una noche de nieve, fuego crepitante y sonido de la tamburica [...] jamón de Istria, pescado, queso y Slavonska kobasica, dulces, buñuelos[...] y vino casero que revitaliza el alma, ¡lo que viene a ser la celebración del día de San Vicente en Velika!» [Požeški vodič (2019), Vinkovo u Velikoj]; o el siguiente artículo de la página web del condado de Virovitica-Podravina: «Después, el viñedo fue bendecido por el párroco de Orahovica [...], mientras que el anfitrión [...] roció las viñas y los embutidos de Eslavonia con vino [...] para que el año fuera fértil y fructífero. Tras la ceremonia, los sonidos de los cantantes de Eslavonia resonaban a medida que los huéspedes se reunían alrededor de una hoguera bajo el monte Papuk, y degustaban un excelente vino de Orahovica». [Virovitica-Podravina County (2020)], *Neka vinogradarska godina bude rodna i plodna [Ojalá la campaña vitícola sea fértil y fructífera]*.

Con el desarrollo del turismo rural, especialmente a lo largo de las últimas décadas, el «Slavonska kobasica» se ha convertido en una parte indispensable de la oferta gastronómica de Eslavonia en casi todos los menús de restaurante, y su producción comercial obtiene cada vez más interés. La reputación del «Slavonska kobasica» y su importancia para Eslavonia se ponen de manifiesto por el hecho de que, desde 2014, en el marco de su programa de educación permanente, la Facultad de Tecnología Alimentaria de Osijek ofrece formación a los productores de «Slavonska kobasica» en explotaciones familiares.

La reputación del «Slavonska kobasica» también queda corroborada por el hecho de que sus productores han sido invitados a participar en diversas ferias comerciales. En la mayor competición nacional de los productores de embutido, que tradicionalmente ha tenido lugar en Istria en el marco de la feria internacional «S klobasicom u EU», los productores de «Slavonska kobasica» han vencido a más de 70 productores de embutidos de diversa naturaleza para ganar títulos y medallas de plata y oro, tal como informan diversos medios de comunicación, entre ellos, Radio Slavonija y el sitio web de noticias de la ciudad de Županja. En un artículo titulado «Nuestras explotaciones agrícolas familiares en la sexta feria internacional S klobasicom u Europu de Istria», Radio Slavonija informa de que un productor del condado de Slavonki Brod-Posavina ganó la medalla de oro de «Slavonska kobasica» (Radio Slavonija, 6.3.2018). En un artículo titulado «Success at the S klobasicom u EU — El embutido del condado de Posavina gana la medalla de oro», Županjac, la página web de noticias de la ciudad de Županja, informa de que «los productores del condado de Posavina labran la competencia», dos productores ganaron el oro y dos, la medalla de plata por el «Slavonska kobasica». (Županjac, 7.3.2018) El programa de televisión «Boje Zemlje» informa de que «Farmer Zvonko Arić ganó el título del campeonato de Slavonska kobasica» (9.4.2019), mientras que la página web Agroklu titulaba lo siguiente: «Eslavonia gana en la feria S klobasicom u Europu» (8.3.2018). La reputación del «Slavonska kobasica» también se ha visto reforzada por los eventos tradicionales y los concursos de productores, incluidos los festivales de embutido «Kobasicijada» en Donji Miholjac y «Donjogradska kobasijada» en Osijek, donde el «Slavonska kobasica» se promociona, se prueba y se juzga. Estos festivales reciben miles de visitantes y han sido objeto de numerosos reportajes de medios de comunicación.

Otra prueba de la reputación del «Slavonska kobasica» es que su técnica de producción, calidad y cumplimiento de los requisitos de salud y seguridad han sido objeto de numerosos estudios, cuyos resultados se han publicado en revistas científicas de prestigio.

En el libro de texto universitario *Tehingija kulena i drugih fermentiranih kobasica* (Técnica de producción de *kulen salami* y otros embutidos fermentados), de lectura obligatoria en las facultades de tecnología alimentaria, se dedica todo un capítulo a la técnica de producción del «Slavonska kobasica» (D. Kovačević 2014, Facultad de Tecnología Alimentaria, Osijek).

La reputación del «Slavonska kobasica» queda también demostrada por una encuesta realizada entre diciembre de 2016 y abril de 2017, cuyos resultados indican que es reconocido por los consumidores como uno de los tres productos cárnicos culinarios o tradicionales más importantes de Slavonia y Baranja (> 80 %). Además, más del 70 % de los encuestados consumiría «Slavonska kobasica» en lugar de otros productos cárnicos de otras zonas, principalmente debido a su sabor específico y especiado que lo distingue de otros embutidos (53,57 %), a su larga tradición de producción (57,59 %) y al hecho de que se produce en la región de Eslavonia y Baranja (71,78 %) (Izvešće o provedbi anketnog ispitivanja tržišta potrebnog za izradu specifikacije proizvoda «SLAVONSKA KOBASICA» [Informe sobre el estudio de mercado realizado para el pliego de condiciones del «Slavonska kobasica»]).

#### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

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

---