

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2022/C 454/08)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od tri mjeseca od dana ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Slavonska kobasica”**EU br.: PGI-HR-02441-17.10.2018****ZOI () ZOZP (X)****1. Naziv(i) [ZOI-ja ili ZOZP-a]**

„Slavonska kobasica”

2. Država članica ili treća zemlja

Hrvatska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**3.1. Vrsta proizvoda**

1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1

„Slavonska kobasica” je trajna fermentirana kobasica proizvedena od usitnjenog svinjskog mesa i slanine (udio mesa iznosi najmanje 70 %) uz dodatak kuhinjske soli i začina (usitnjene slatke i ljute crvene paprike, mljevenog papra i češnjaka), što se nadjeva u svinjsko tanko crijevo. Proizvodni postupak traje najmanje 45 dana i u tom se vremenu nadjeveno svinjsko tanko crijevo (sirova „Slavonska kobasica”) podvrgava procesima fermentacije, dimljenja, sušenja i zrenja, tim redosljedom. „Slavonska kobasica” proizvodi se tijekom cijele godine. Riječ je o izduženoj kobasici valjkastog oblika. Dužina svakog komada u paru iznosi minimalno 35 cm, a promjer presjeka 2 – 3 cm. Ovitak je tamnosmeđe do crvenkaste boje bez mrlja, površinskih plijesni, nabora i oštećenja. Tekstura je čvrsta i elastična, ali ne smije biti gumenasta. Lako se reže i žvače te se prilikom rezanja ne drobi. Presjek nadjeva je smeđe do tamnocrvene

(¹) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

boje, osim masnog tkiva koje može biti bijele do narančaste boje; mozaičnog je izgleda zbog ravnomjernog rasporeda i veličine komadića mesa i masnog tkiva. Nadjev je u presjeku dobro povezan, bez šupljina i pukotina, te nema izražen tamni rub neposredno ispod ovitka. Izvana ima miris po dimu drva jasena, graba ili bukve, a iznutra po fermentiranom mesu i češnjaku. Okus je skladna kombinacija fermentiranog mesa, soli, češnjaka, paprike i mljevenog papra, što daje blagu ljutost bez gorčine i kiselosti.

Fizikalno-kemijska svojstva „Slavonske kobasice“:

Udio masti $\leq 40 \%$ i

Aktivitet vode (aw) $< 0,90$

Jedan par „Slavonske kobasice“ mora imati masu od najmanje 450 g. Može se prodavati cijela ili pretpakirana (rezana).

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

„Slavonska kobasica“ proizvodi se od usitnjenog svinjskog mesa i slanine dobivenih ili od utovljenih svinja ili od krmača izlučenih iz rasploda starosti najmanje 12 mjeseci i završne tjelesne mase od najmanje 140 kg. Dozvoljeno je korištenje mesa i slanine autohtone pasmine crne slavonske svinje te mesa plemenitih pasmina svinja i njihovih križanaca (osim hibridnih svinja, svinja pasmine Pietren i njegovih križanaca). Nadjev „Slavonske kobasice“ sastoji se od najmanje 70 % svinjskog mesa II. i III. kategorije (meso plećke bez prednjih nogu, vrata, potrbušine i prsa). Do 30 % mesa II. i III. kategorije moguće je zamijeniti mesom I. kategorije (but bez potkoljenice, leđni mišić). Osim mesa, nadjev „Slavonske kobasice“ čini najviše do 30 % čvrstog masnog tkiva. Kao ovitak koriste se isključivo očišćena i ocijedena svinjska tanka crijeva (lat.: *intestinum tenue*) koja se, prije vješanja na drvene motke, na polovici svoje dužine jednostruko zavrću te presavijaju na dvije jednake polovice (tzv. parovanje). Nadjevu „Slavonske kobasice“, odnosno usitnjenom svinjskom mesu i slanini dodaju se kuhinjska sol, a od začina usitnjena slatka i ljuta crvena paprika, mljeveni papar i češnjak, nakon čega se nadjev homogenizira miješanjem.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Cjelokupni postupak proizvodnje „Slavonske kobasice“ koji obuhvaća pripremu nadjeva, fermentaciju, dimljenje, sušenje i zrenje provodi se unutar zemljopisnog područja iz točke 4.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

-

3.6. *Posebna pravila za označavanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

-

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

„Slavonska kobasica“ se proizvodi u Slavoniji isključivo unutar administrativnog područja sljedećih županija, gradova i općina:

1. Osječko-baranjska županija samo u sljedećim gradovima i općinama: gradovi Belišće, Donji Miholjac, Đakovo, Našice, Osijek i Valpovo; općine Antunovac, Bizovac, Čepin, Donja Motičina, Drenje, Đurđenovac, Erdut, Ernestinovo, Feričanci, Gorjani, Koška, Levanjska Varoš, Magadenovac, Marijanci, Podravska Moslavina, Petrijevc, Podgorač, Punitovci, Satnica Đakovačka, Semelji, Strizivojna, Šodolovci, Trnava, Viljevo, Viškovci, Vladislavci i Vuka.
2. Cijela Vukovarsko-srijemska županija.
3. Cijela Brodsko-posavska županija.
4. Cijela Virovitičko-podravska županija.
5. Požeško-slavonska županija u cijelosti.

Slavonija se nalazi u sjeveroistočnoj Hrvatskoj i omeđena je trima rijekama: Dravom na sjeveru (granica s Mađarskom), Savom na jugu (granica s Bosnom i Hercegovinom) i Dunavom na istoku (granica sa Srbijom).

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Povezanost „Slavonske kobasice” sa zemljopisnim područjem temelji se na dugogodišnjem ugledu koji taj proizvod uživa.

Slavonija je najznačajnija poljoprivredna regija u Hrvatskoj, a osim plodnih poljoprivrednih površina bogata je i šumama (hrastove šume) i pašnjacima, što je oduvijek pogodovalo razvoju poljoprivredne i stočarske proizvodnje, posebice svinjogojstva. Razvoj svinjogojstva u Slavoniji započinje nakon oslobađanja od Turaka i u početku je bio namijenjen prvenstveno proizvodnji slanine i masti. Kasnije, za vrijeme Austro-Ugarske monarhije, ovo su područje počeli planski naseljavati Nijemci, Mađari i Česi, koji su svojim iskustvom utjecali na razvoj mesarskog obrta u Slavoniji, a svoje znanje i vještine u proizvodnji kobasica i suhog mesa prenijeli su i na seoska gospodarstva u Slavoniji.

„Slavonska kobasica” svoj je ugled stekla zahvaljujući tradicionalnoj recepturi koja se primjenjuje i danas te uvelike doprinosi formiranju njezinih specifičnih organoleptičkih svojstava. Tradicionalnu recepturu „Slavonske kobasice” odnosno njezine sastojke čine usitnjeno svinjsko meso (min. 70 %), čvrsto masno tkivo i prirodni začini karakteristični za slavonsku gastronomiju (kuhinjska sol, češnjak, papar, ljuta i slatka crvena paprika). Dimljenje „Slavonske kobasice” koje je dio postupka tradicionalnog načina proizvodnje doprinosi uspješnosti procesa fermentacije i sušenja „Slavonske kobasice”. Dim nastao nepotpunim izgaranjem (tinjanjem) piljevine ili strugotine tvrdih vrsta drva jasena, graba ili bukve, pri čemu temperature dima ne smiju prelaziti 25 °C, doprinosi dobivanju specifičnog mirisa „Slavonske kobasice” po dimu, fermentiranom mesu i češnjaku. Okusu „Slavonske kobasice” dodatno doprinosi i crvena paprika, prije svega ljuta paprika, koja se dodaje u različitim količinama ovisno o zahtjevima potrošača.

O ugledu „Slavonske kobasice” svjedoči činjenica da se tradicionalno koristila kao vrijedan dar ili pri najvažnijim crkvenim svečanostima kao što je npr. blagoslov vinograda na blagdan Svetog Vinka zaštitnika vinograda, kada se vješala na trsove vinove loze kao znak plodnosti. Taj običaj, važan za Slavoniju, održao se do danas, a o njemu izvještavaju razni mediji pa je spomenut, na primjer, u objavi Požeškog vodiča u kojoj se navodi: „Snježna zimska noć, pucketanje vatre i zvuci tamburice... istarski pršut, ribice, sir i slavonske kobasice, pogačice, fritule...i domaće vince što krijepi dušu – to je večeras Vinkovo u Velikoj!” (Požeški vodič (2019), Vinkovo u Velikoj); ili sljedeći članak s internetskih stranica Virovitičko-podravске županije: „Nakon toga vinograd je blagoslovio župnik Orahovice [...], dok je domaćin [...] škropio vinovu lozu i slavonske kobasice vinom [...] kako bi godina bila rodna i plodna. Nakon tog obreda, slavonska pjesma uz slavonsku vatru orila se podno Papuka uz vrhunsku kapljicu orahovačkog vina.” (Virovitičko-podravska županija (2020.), Neka vinogradarska godina bude rodna i plodna)

S obzirom na to da „Slavonska kobasica”, posebno zadnjih desetljeća, usporedno s razvojem ruralnog turizma, postaje neizostavni dio gastronomske ponude Slavonije i nalazi se gotovo na svim jelovnicima ugostiteljskih objekata, sve više raste interes za njezinu komercijalnu proizvodnju. Ugled „Slavonske kobasice” te njezinu važnost za Slavoniju potvrđuje i činjenica da Prehrambeno-tehnološki fakultet u Osijeku od 2014. godine, u sklopu cjeloživotnog obrazovanja provodi program edukacije proizvođača Slavonske kobasice na obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima (OPG).

Ugled „Slavonske kobasice” potvrđuje i činjenica da njezine proizvođače često pozivaju na sudjelovanje na različitim sajmovima. Na najvećem nacionalnom natjecanju za proizvođače kobasice koje se tradicionalno održava u Istri kao dio međunarodnog sajma „S klobasicom u EU”, proizvođači „Slavonske kobasice” ostavili su za sobom konkurenciju od više od 70 proizvođača kobasica različitih vrsta i osvojili titule te srebrnu i zlatnu medalju, o čemu izvještavaju razni mediji, uključujući Radio Slavoniju i internetske stranice grada Županje. U članku pod nazivom „Naša obiteljska poljoprivredna gospodarstva na 6. međunarodnom sajmu ‚S klobasicom u Europu’ u Istri” Radio Slavonija navodi da je jedan proizvođač iz Brodsko-posavske županije osvojio zlatnu medalju za „Slavonsku kobasicu” (Radio Slavonija, 6.3.2018.). U članku pod naslovom „Uspjesi na sajmu ‚S klobasicom u EU’ – kobasice iz Brodsko-posavske županije osvajaju zlatnu medalju, Županjac – novinske internetske stranice grada Županje – navodi se da „proizvođači iz Brodsko-posavske županije briljiraju na natjecanju” jer su dva proizvođača osvojila zlatnu, a dva srebrnu medalju za „Slavonsku kobasicu”. (Županjac, 7.3.2018.). U televizijskoj emisiji „Boje Zemlje” objavljeno je da je „OPG Zvonka Arića pobjedio na natjecanju sa Slavonskom klobasicom” (9.4.2019.), a „Agroklub” je objavio da su „Slavonci pobjedili na sajmu ‚S klobasicom u Europu” (8.3.2018.). Također, ugledu i promociji „Slavonske kobasice” doprinose i tradicionalne manifestacije i natjecanja proizvođača kao što su „Kobasicijada” u Donjem Miholjcu i „Donjogradska kobasijada” u Osijeku koje posjećuje nekoliko tisuća posjetitelja i na kojima se proizvod „Slavonska kobasica” promovira, degustira i ocjenjuje. Te festivali posjećuju tisuće posjetitelja i popraćena su brojnim medijskim izvješćima.

Ugled „Slavonske kobasice” potvrđuje i činjenica da je tehnologija proizvodnje, kvaliteta i zdravstvena ispravnost (sigurnost) „Slavonske kobasice” predmet brojnih istraživanja čiji su rezultati objavljeni u uglednim međunarodnim znanstvenim časopisima.

U sveučilišnom udžbeniku - knjizi: „Tehnologija kulena i drugih fermentiranih kobasica” koja se kao obvezna literatura koristi na prehrambeno-tehnološkim fakultetima, cijelo jedno poglavlje knjige posvećeno je tehnologiji proizvodnje „Slavonske kobasice” (Kovačević, D. (2014.): „Tehnologija kulena i drugih fermentiranih kobasica”, PTF Osijek).

O ugledu „Slavonske kobasice” govori i provedeno anketno istraživanje u razdoblju od prosinca 2016. godine do travnja 2017. godine čiji rezultati pokazuju da proizvod „Slavonsku kobasicu” potrošači prepoznaju kao jedan od tri najznačajnija gastronomska odnosno tradicionalna mesna proizvoda Slavonije i Baranje (> 80 %). Također, više od 70 % ispitanika radije konzumira „Slavonsku kobasicu” u odnosu na druge mesne proizvode iz drugih područja, a kao ključne razloge navode, njezin specifični pikantni okus po kojem se razlikuje od ostalih kobasica (53,57 %), njezinu dugu tradiciju proizvodnje (57,59 %) i što se proizvodi na području Slavonije i Baranje (71,78 %) (Izvešće o provedbi anketnog ispitivanja tržišta potrebnog za izradu specifikacije proizvoda „SLAVONSKA KOBASICA”).

Upućivanje na objavu specifikacije

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