

**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 278/10)

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

JEDINSTVENI DOKUMENT

**„SAMOBORSKA ČEŠNJOVKA / SAMOBORSKA ČEŠNOFKA”**

**EU br.: PGI-HR-02790 – 23.7.2021**

**ZOI ( ) ZOZP ( x )**

**1. Naziv [ZOI-ja ili ZOZP-a]**

„Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka”

**2. Država članica ili treća zemlja**

Republika Hrvatska

**3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

**3.1. Vrsta proizvoda [vidi Prilog XI.]**

Razred 1.2. Proizvodi od mesa (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

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

„Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” je dimljena kobasica za kuhanje proizvedena od usitnjenog svinjskog, goveđeg i/ili junećeg mesa te masnog tkiva svinja uz dodatak uvaraka od svježeg češnjaka i suhog bijelog vina. U kobasicu se dodaju mljeveni crni papar, slatka mljevena paprika, tucana ljuta paprika ili ukiseljeni ljuti feferoni te kuhinjska sol i nitritna sol. Nadjevena je u prirodno svinjsko crijevo i oblikovana u parove te toplo dimljena.

„Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” nakon dimljenja (gotov proizvod) po površini ima tipičnu svjetlije do tamnije crveno-smeđu boju. Na presjeku je meso svijetlo ružičaste boje s vidljivim komadićima masnog tkiva. Nadjev je na presjeku ujednačen, povezan i prijnan uz ovitak. Tekstura nakon dimljenja i hlađenja je mekša.

Kemijski parametri:

Udio ukupnih proteina mesa u gotovom proizvodu je najmanje 16 %.

Udio masti u gotovom proizvodu je najviše 30 %.

Težina gotovog proizvoda, jednog para ohlađene kobasice iznosi 250 - 300 g.

„Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” se konzumira kuhana, pirjana ili pečena. Pripremljena za konzumaciju ima elastičnu teksturu, jedra je i sočna u zagrizu. Ima okus kuhanog svinjskog mesa i blago je ljuta sa blagim zaokruženim mirisom dima, češnjaka i vina.

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

U proizvodnji „Samoborske češnjovke / Samoborske češnofke” koristi se 55 - 60 % obrezaka svinjskog mesa s 20 - 25 % vidljive masnoće te 20 - 25 % čistog mesa svinjske lopatice bez podlaktice s najviše 5 % vidljive masnoće.

U proizvodnji se također koristi 10 - 15 % goveđeg i/ili junećeg mesa s regije vrata, lopatice bez podlaktice i buta bez koljenice i/ili goveđi i/ili juneći obresci do 5 % vidljive masnoće.

(<sup>1</sup>) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Masno tkivo svinja se dodaje najviše do 10 %. Masno tkivo može biti čvrsto masno tkivo s područja svinjskog vrata i/ili leđa i/ili polučvrsto masno tkivo s područja svinjskog buta.

U „Samoborsku češnjovku / Samoborsku češnofku” se dodaje: 2 – 4 % „uvarka” od svježeg češnjaka i suhog bijelog vina (svježi, očišćeni i zdrobljeni češnjak prokuhan u suhom bijelom vinu i vodi, u omjeru češnjaka, suhog bijelog vina i vode 1:1:1). Dodaju se i mljeveni crni papar (0,1 - 0,3 %), slatka mljevena paprika (0,25 - 0,5 %), tucana ljuta paprika (0,1 - 0,2 %) ili ukiseljeni ljuti feferoni (0,2 - 0,5 %), kuhinjska sol 1 % i nitritna sol 1 %. Nije dozvoljena upotreba šećera.

„Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” nadjeva se u prirodno svinjsko crijevo kalibra 32/34 mm.

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

Sve faze proizvodnje „Samoborske češnjovke / Samoborske češnofke”, priprema sirovine i nadjeva, punjenje nadjeva u crijeva, stabilizacija i crvenjenje nadjeva, dimljenje, hlađenje moraju se odvijati na zemljopisnom području definiranom u točki 4.

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

—

#### 3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Ako se „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” stavlja na tržište nezapakirana u maloprodaju svaki par kobasice mora imati etiketu.

U slučajevima kada je „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” namijenjena objektima u kojima se priprema za konzumaciju krajnjem potrošaču, nije potrebno pojedinačno označavati svaki par. Umjesto toga, etiketa se mora staviti na skupnu ambalažu, na kojoj se pored propisanih podataka navodi i broj parova u pakiranju.

### 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

„Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” proizvodi se unutar administrativnih granica grada Samobora i okolnih naselja Beder, Budinjak, Bukovje Podvrško, Celine Samoborske, Cerje Samoborsko, Domaslovec, Drežnik Podokički, Dubrava Samoborska, Falašćak, Farkaševac Samoborski, Galgovo, Gradna, Grdanjci, Hrastina Samoborska, Jarušje, Javorek, Kladje, Klake, Klokočevac Samoborski, Konščica, Kotari, Kostanjevec Podvrški, Lug Samoborski, Mala Jazbina, Mala Rakovica, Mali Lipovec, Manja Vas, Medsave, Molvice, Noršić Selo, Novo Selo Žumberačko, Osredok Žumberački, Osunja, Otruševac, Pavučnjak, Petkov Breg, Podgrađe Podokičko, Podvrh, Poklek, Prekrižje Plešivičko, Rakov Potok, Rude, Samoborski Otok, Savršćak, Selce Žumberačko, Sječevac, Slani Dol, Slapnica, Slavagora, Smerovišće, Stojdraga, Sveti Martin pod Okićem, Šimraki, Šipački Breg, Tisovac Žumberački, Velika Jazbina, Velika Rakovica, Veliki Lipovec, Višnjevec Podvrški, Vratnik Samoborski, Vrbovec Samoborski i Vrhovčak, smještenih u sjevero-zapadnom dijelu Hrvatske, na istočnim obroncima Samoborskog gorja, koji su dio Žumberačke gore, i na izlazu rijeke Gradne u nizinu rijeke Save.

### 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Povezanost „Samoborske češnjovke / Samoborske češnofke” sa zemljopisnim područjem temelji se na ugledu koji ova kobasica ima zahvaljujući znanju proizvođača u izboru i pripremi sastojaka, u postupcima tijekom proizvodnog procesa, zaslužnima za formiranje prepoznatljivog okusa i mirisa ovog proizvoda (odabir mesnih obrezaka, priprema uvarka od svježeg češnjaka i vina, špajlanje, priprema drveta za dimljenje).

Proizvodnja mesnih proizvoda, kobasica, među kojima značajno mjesto zauzima „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” leži duboko u tradiciji obitelji samoborskog kraja budući da je svako domaćinstvo hranilo svinje, a nakon klanja čuvalo i pohranjivalo meso i kobasice. Još u prošlosti, stanovništvo nizinskog dijela zemljopisnog područja proizvodnje „Samoborske češnjovke / Samoborske češnofke” bavilo se sadnjom žitarica, krmnog bilja, a na brežuljcima vinograda i voćnjaka dok su brojni pašnjaci pogodovali uzgoju goveda, svinja i konja. Ovo je poznati vinogradarski i vinarski kraj, stoga je i vino bilo prisutno u svakodnevnom životu stanovništva, a koristilo se i u proizvodnji kobasica.

Prvi zapisi o „češnjovki“ (kobasica s češnjakom) datiraju iz 1915. godine (Samobor narodni život i običaji, Milan Lang, Zagreb, 1915. god., str. 105.-107.), gdje Milan Lang piše o kvaliteti tog proizvoda, sirovinama i o vještini ljudi potrebnoj za njegovu proizvodnju, i češnofke naziva „najfinijim kobasicama“. Ovi zapisi dokazuju da se proizvodnja „Samoborske češnjovke / Samoborske češnofke“ počela razvijati na svinjokoljama u seoskim domaćinstvima, gdje su se za njezinu proizvodnju upravo koristili lokalni sastojci, kao što su svinjsko meso, vino, češnjak, a spravljanjem kobasica, kako navodi Lang, većinom su se bavile žene.

Proizvodnja „Samoborske češnjovke / Samoborske češnofke“ razvila se do proizvodnje u mesarskim obrtima. U pjesmi Zvonimira Tkalčića – Zvončeka, samoborskog potepuha, inače školovanog pisara, koja opisuje život i rad samoborskih mesara koji su ga prehranjivali, napisanoj za Fašnik 1934. godine, također se spominju „češnofke“ (Samoborska salamijada 20 godina, Robert Škiljan urednik, Samobor, 2007. god., str. 16).

Posebnost „Samoborske češnjovke / Samoborske češnofke“ temelji se na pažljivom odabiru kvalitetnih sirovina i sastojaka koji se koriste za njezinu proizvodnju, njihovoj pripremi te postupcima u proizvodnji.

Sočnost u zagrizu „Samoborske češnjovke / Samoborske češnofke“ nakon kuhanja potiče od biranih obrezaka svinjskog mesa u kojima je masno tkivo urašeno u mišićnom tkivu. Budući da kvalitetu „Samoborske češnjovke / Samoborske češnofke“ osiguravaju standardizirani obresci s različitih anatomskih dijelova, majstor prilikom rasijecanja odvaja posebne skupine mišića s različitih anatomskih dijelova (but, lopatica, vrat i leđa). Nadalje, vizualnom procjenom odvaja višak masnoće sa obrezaka. Priprema i izbor obrezaka je spoj vještine i znanja o rasijecanju i kulinarskim svojstvima mesa, te rezultat višegodišnjeg iskustva. Ukratko rečeno „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ je proizvod čija se kvaliteta bazira na kvalitetnim obrescima, a ne na krutom, čistom mesu.

Također jedna od posebnosti „Samoborske češnjovke / Samoborske češnofke“ koja ovisi o vještini majstora, je špajlanje. Špajlanje je ručno povezivanje kobasica u par drvenim malim štapićem. Špajlanjem se dobiva pravilan geometrijski oblik preko kojeg prolazi dim ujednačenim koncentracijama po površini proizvoda, što rezultira ujednačenom bojom „Samoborske češnjovke / Samoborske češnofke“. Za špajlanje je potrebno puno iskustva.

„Uvarak“ od svježeg češnjaka i suhog bijelog vina „Samoborskoj češnjovki / Samoborskoj češnofki“ daje karakterističan blagi okus po češnjaku i vinu. Majstori znaju kakav mora biti okus i miris svježeg češnjaka. Znaju među različitim sortama odabrati češnjak od kojih se priprema uvarak.

Blagu ljutinu „Samoborskoj češnjovki / Samoborskoj češnofki“ daju ukiseljeni ljuti feferoni ili tucana ljuta crvena paprika.

Tijekom faze stabilizacije, sastojci u nadjevu su povezani, što rezultira zaokruženim okusom „Samoborske češnjovke / Samoborske češnofke“.

Tipičan okus „Samoborske češnjovke / Samoborske češnofke“ nastaje u operaciji dimljenja. Drvo za dimljenje se priprema tako što se izaberu zdrave cjepanice s kojih se skine kora. Drvo se zapali u odvojenom prostoru od pušnice. Nakon faze crvenjenja, kobasice se povješaju unutar pušnice, zatim se ispod njih stavi sloj žari posute slojem piljevine i dimi se prema zahtjevima iz Specifikacije proizvoda. Ovisno o duljini i temperaturi dimljenja nastaje svjetlije do tamnije crveno-smeđa boja „Samoborske češnjovke / Samoborske češnofke“.

Koliko je „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ značajna za ovo zemljopisno područje u kojem se proizvodi i koliki ugled uživa, u najvećoj mjeri svjedoči Festival Samoborske češnofke, koji održava grad Samobor u okviru proljetnog sajma već 10 godina (Plakat – 10. Festival Samoborske češnofke). Cilj Festivala je predstavljanje i poticanje tradicionalnog načina proizvodnje i originalne recepture „Samoborske češnjovke / Samoborske češnofke“ o čemu svjedoče brojni članci (*Glasnik Samobora i Svete Nedelje*, od 2.4.2010. i 10. svibnja 2019.).

Samobor i okolica su turističko odredište uz što je usko povezano i ugostiteljstvo. „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” je bila, a i danas je nezaobilazni dio gastronomske ponude u restoranima, planinarskim domovima i obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima toga kraja (*Samoborska vinska cesta* - brošura, Udruga Samoborska vinska cesta, grad Samobor, 2017. god., str. 26. i 33. i Jelovnik Samoborske pivnice) kao i na raznim tradicionalnim događanjima, primjerice na poznatom Samoborskom Fašniku i Samoborskoj salamijadi.

U časopisu *Meso*, 2009. godine objavljen je članak pod nazivom „Samoborska salamijada” koji govori o tradiciji spravljanja češnjofki, salama i drugih suhomesnatih proizvoda u samoborskom kraju. O ugledu „Samoborske češnjovke / Samoborske češnofke” i njezinoj povezanosti sa samoborskim krajem svjedoče sljedeće rečenice: „*Naš Samobor naširoko je poznat po mnoštvu delicija zbog kojih se ubraja u mjesta s najbogatijom gastronomskom ponudom. Muštarda, bermet, kremšnite, proizvodi od divljači, samoborska češnjovka... s pravom nose status gastronomskih ikona.*” (Časopis *Meso*, Samoborska salamijada, Vol. XI No.1, 2009., str. 2-3).

„Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” je rado korišten sastojak za pripremu tradicionalnih jela. Na portalu *Dobar život* objavljen je recept za varivo od poriluka sa češnjovkama u kojem je istaknuto kako je „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” veoma cijenjen proizvod (Portal *Dobar život*, 2015, Varivo od poriluka sa češnjovkama).

U dijelu službene internetske stranice Grada Samobora o gastronomiji područja Samobora „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” predstavljena je kao jedan od najpoznatijih gastronomskih specijaliteta, te se navodi da je riječ o „*drugom vrhunskom proizvodu naše regije koji već više od stoljeća daje Samoboru dobar ugled i čini ga sve privlačnijim turističkim i gastronomskim odredištem*”. Ta izjava jasno pokazuje ugled tog proizvoda i njegovu neraskidivu povezanost sa samoborskim krajem (internetska stranica grada Samobora, Gastronomija, Samoborska salama i češnofka).

#### **Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda**

[https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi\\_u\\_postupku\\_zastite-zoi-zozp-zts/SPECIFIKACIJA\\_Samoborska\\_%C4%8De%C5%A1njovka\\_.pdf](https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/SPECIFIKACIJA_Samoborska_%C4%8De%C5%A1njovka_.pdf)

---