

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján**

(2022/C 454/08)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely az e közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

**„SLAVONSKA KOBASICA”****EU-szám: PGI-HR-02441-2018.10.17.****OEM ( ) OFJ (X)****1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Slavonska kobasica”

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Horvátország

**3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása****3.1. A termék típusa**

1.2. Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

**3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása**

A „Slavonska kobasica” egy fermentált tartósított kolbász, amely őrölt sertéshúsból és zsírból készül (a hús aránya legalább 70 %), konyhasó és fűszernövények (édes és csípős paprika, őrölt bors és fokhagyma) hozzáadásával, sertés vékonybélbe töltve. Az előállítási folyamat legalább 45 napig tart, ezalatt a töltött sertés vékonybél (nyers „Slavonska kobasica”) sorrendben fermentálási, füstölési, szárítási és érlelési folyamaton megy keresztül. A „Slavonska kobasicát” egész évben előállítják. A „Slavonska kobasica” hosszúkás hengeres alakú. Egy pár kolbász legalább 35 cm hosszú és 2–3 cm átmérőjű; a sertésbél színe a sötétbarnától a vörösesig terjed, azon hibák, felületi penész, ráncok vagy sérülések nem találhatóak; a textúra tömör és rugalmas, de nem gumiszerű; jól szeletelhető, könnyen rágható, és szeleteléskor nem morzszálódik; a töltelék keresztmetszete barnától sötétvörösig terjedő színű, kivéve a zsírszövetet, amelynek a színe fehértől narancssárgáig terjedhet; a hús- és zsírszövetdarabok egyenletes eloszlásának és méretének

(<sup>1</sup>) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

köszönhetően a keresztmetszet mozaikos megjelenésű; a keresztmetszetben a töltelék tömörnek látszik, nincsenek benne lyukak vagy repedések, és közvetlenül a bél alatt nincs markáns sötét perem; kívül a parázs, a gyertyán vagy a bükk füstjének szagát lehet érezni, belül pedig a fermentált hús és a fokhagyma illatát; íze a fermentált hús, a só, a fokhagyma, a paprika és az őrölt bors harmonikus kombinációja, enyhén fűszeres ízt kölcsönözve a terméknek, amely nem kesernyés vagy savas.

A „Slavonska kobasica” fizikai-kémiai tulajdonságai a következők:

Zsírtartalom  $\leq 40$  % és

Vízaktivitás ( $a_w$ )  $\leq 0,90$

Egy pár „Slavonska kobasica” súlyának legalább 450 g-nak kell lennie. A „Slavonska kobasica” egészben vagy előrecsomagolva (szeletelve) értékesíthető.

### 3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A „Slavonska kobasica” darált sertéshúsból és -zsírból készül, amelyet vagy hizott sertésekből, vagy legalább 12 hónapos, legalább 140 kg vágósúlyú, nem tenyésztésre szánt kocákból nyernek. A fekete szláv sertés őshonos fajtáinak húsa és zsírja, valamint a fajtiszta sertésfajták és keresztezett fajtáik húsa (a hibrid sertések, a Piétrain fajta és keresztezett fajtái kivételével) használható fel. A „Slavonska kobasica” tölteléke legalább 70 %-ban a II. és III. kategóriába tartozó sertéshúsból áll (lapocka csülök nélkül, comb, tarja, oldalas vagy dagadó). A II. és III. kategóriájú hús legfeljebb 30 %-a helyettesíthető I. kategóriájú hússal (comb csülök nélkül, karaj). A húson kívül a „Slavonska kobasica” töltelékének akár 30 %-át is kiteheti a szilárd zsírszövet. A bélt tisztított és szárított sertés vékonybélből (*L. intestinum tenue*) kell készíteni, amelyet a farudakra történő felakasztás előtt középen egyszer megcsavarnak és visszahajtanak, így jön létre a két egyenlő méretű fél (ez az eljárás az úgynevezett párosítás). A „Slavonska kobasica” töltelékét, vagyis a darált húst konyhasóval, édes és csípős paprikával, őrölt borssal és fokhagymával ízesítik, majd keveréssel homogenizálják.

### 3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A „Slavonska kobasica” előállításának teljes folyamatát, amely a töltelék előkészítését, a fermentálást, a füstölést, a szárítást és az érlelést foglalja magában, a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

### 3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

-

### 3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

-

## 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Slavonska kobasica” előállítását a következő szlavóniai megyék, városok és települések közigazgatási területén kell végezni:

1. Eszék-Baranya megyében kizárólag a következő városokban és településeken: Belišće, Donji Miholjac, Đakovo, Našice, Eszék (Osijek) és Valpovo városok; Antunovac, Bizovac, Čepin, Donja Motičina, Drenje, Đurđenovac, Erdut, Ernestinovo, Feričanci, Gorjani, Koška, Levanijska Varoš, Magadenovac, Marijanci, Podravska Moslavina, Petrijevci, Podgorač, Punitovci, Satnica Đakovačka, Semeljci, Strizivojna, Šodolovci, Trnava, Viljevo, Viškovci, Vladislavci és Vuka.
2. Vukovár-Szerém megyében bárhol.
3. Bród-Szávamente megyében bárhol.
4. Verőce-Drávamente megyében bárhol.
5. Pozsega-Szlavónia megyében bárhol.

Szlavónia régió Horvátország északkeleti részén helyezkedik el, és három folyó határolja: északon a Dráva (Magyarországgal közös határ), délen a Száva (bosznia-hercegovinai határ), keleten pedig a Duna (szerbiai határ).

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Slavonska kobasica” és a földrajzi terület közötti kapcsolat a termék régóta fennálló hírnevének alapja.

Szlavónia Horvátország fő mezőgazdasági régiója. Termékeny mezőgazdasági földterületén kívül erdőkben (tölgyerdőkben) és legelőkben is gazdag, ami régóta kedvez a mezőgazdaság és az állattenyésztés, különösen a sertésenyésztés fejlődésének. A sertésenyésztés fejlődése Szlavóniában a régió oszmán uralom alóli felszabadulása után indult el, és kezdetben a szalonna- és zsírtelmesre összpontosítottak. Később az Osztrák–Magyar Monarchia idején megkezdődött a németek, a magyarok és a csehek tervezett betelepítése, akiknek a tapasztalata hozzájárult a szlavóniai hentes mesterség fejlődéséhez, és akiknek a kolbász és a szárított hús előállításával kapcsolatos tudása és szakértelme eljutott a szlavóniai gazdaságokba.

A „Slavonska kobasica” hírnevét a mai napig használt hagyományos receptúrának köszönheti, amely kulcsszerepet játszik a sajátos érzékszervi tulajdonságok kialakulásában. A „Slavonska kobasica” hagyományos receptjének összetevői az őrölt sertéshús (legalább 70 %), a szilárd zsírszövet és a szláv gasztronómiában jellemzően használt természetes fűszerek (konyhasó, fokhagyma, bors, csípős és édes paprika). A „Slavonska kobasica” füstölése – amely szintén a hagyományos előállítási módszer részét képezi – hozzájárul a „Slavonska kobasica” sikeres fermentálásához és szárításához. A kőrís-, gyertyán- vagy bükkfa fűrészpor vagy forgács tökéletlen égéséből (parázslásából) származó, legfeljebb 25 °C hőmérsékletű füst is hozzájárul a „Slavonska kobasica” jellegzetes füst-, fermentálthús- és fokhagymaillatának kialakulásához. A fogyasztók igényeinek megfelelően különböző mennyiségben hozzáadott édes, de különösen a csípős fűszerpaprika szintén hozzájárul a „Slavonska kobasica” ízéhez.

A „Slavonska kobasica” hírnevét igazolja a hagyományosan értékes ajándékként vagy a legfontosabb egyházi ünnepeken betöltött szerepe, ilyen például a szőlőültetvények Szent Vince-napi megáldása, amikor is a kolbászt a termékenység jeleként a szőlőtőkére akasztják. Erről a mai napig élő, Szlavóniában nagy jelentőséggel bíró hagyományról több különböző médium is beszámolt, erre egy példa a Požeški vodič honlapról vett alábbi idézet: *„Egy havas téli éjszaka, a tűz pattogása és a tamburica hangjai [...] isztriai sonka, hal, sajt és Slavonska kobasica, pogácsa, fánkok [...] és házi bor, amely felüdíti a lelket – ilyen a Szent Vince-napi ünnepség ma este Velikában!”* (Požeški vodič [2019], Vinkovo u Velikoj); vagy a következő cikk Verőce-Drávamente megye honlapjáról: *„Ezután az orahovica-i plébános megáldotta a szőlőt [...], eközben a házigazda [...] borral locsolta meg a szőlőt és a szlavóniai kolbászokat [...], hogy az év termékeny és gyümölcsöző legyen. A szertartás után felcsendült a szlavóniai énekesek hangja, miközben a vendégek a Papuk-hegy alatt gyűltek össze a tűz körül és kiváló orahovica-i bort kortyolgattak.”* (Verőce-Drávamente megye [2020], Neka vinogradarska godina bude rodna i plodna [Legyen termékeny és gyümölcsöző a borászati év]).

A vidéki turizmus különösen az utóbbi évtizedekben tapasztalt fejlődésével a „Slavonska kobasica” a szlavóniai gasztronómiai kínálat nélkülözhetetlen elemévé vált, szinte minden étterem étlapján szerepel, és egyre nagyobb az érdeklődés a kereskedelmi célú előállítása iránt. A „Slavonska kobasica” hírnevét és Szlavóniában betöltött jelentőségét bizonyítja az a tény, hogy 2014 óta az Eszéki Élelmiszer-technológiai Kar az egész életen át tartó tanulási program keretében képzést kínál a termelőknek a „Slavonska kobasica” családi gazdaságokban történő előállításáról.

A „Slavonska kobasica” hírnevét az is bizonyítja, hogy készítőit számos vásárra meghívják. A kolbászkészítők legnagyobb országos versenyén, amelyet a „S klobasicom u EU” (Kolbásszal az Európai Unióban) nemzetközi vásár részeként hagyományosan Isztrián rendeznek, a „Slavonska kobasica” készítői több mint 70 különböző kolbászkészítőt utasítva maguk mögé több címet, ezüst- és aranyérmet szereztek, amint arról több médium, köztük a Radio Slavonija és Županja város hírportálja is beszámolt. A Radio Slavonija „Családi gazdaságaink a 6. isztriai nemzetközi »S klobasicom u Europu« vásáron» című cikkében arról számolt be, hogy Bród-Szávamente megye egyik termelője a „Slavonska kobasica” kolbásszal nyerte el az aranyérmet (Radio Slavonija, 2018. március 6.). A „Siker a »S klobasicom u EU« vásáron – Szávamente megye kolbászai aranyérmet nyertek” című cikkben a Županjac (Županja város híroldala) arról számolt be, hogy *„Szávamente megye termelői taroltak a versenyen”, két termelő arany-, két termelő pedig ezüstérmet nyert a „Slavonska kobasica” termékkel.* (Županjac, 2018. március 7.) A „Boje Zemlje” című televíziós műsor arról számolt be, hogy *„Zvonko Arić termelő bajnoki címet szerzett a Slavonska kobasica számára”* (2019. április 9.), az „Agroklub” internetes oldal pedig a főoldalon hozta le, hogy *„Szlavóniaiak nyertek a »S klobasicom u Europu« vásáron”* (2018. március 8.). A „Slavonska kobasica” hírnevét a hagyományos rendezvények és termelői versenyek is öregbítették, ilyen többek között a Donji Miholjacban megrendezett „Kobasicijada” és az Eszéki „Donjogradska kobasicijada” kolbászfesztivál, ahol a „Slavonska kobasicát” népszerűsítik, kóstolják és értékelik. Ezek a fesztiválok több ezer látogatót vonzanak, és számos médiabeszámoló is foglalkozik velük.

A „Slavonska kobasica” hírnevét az is bizonyítja, hogy előállításának módjáról, minőségéről, valamint az egészségügyi és biztonsági követelményeknek való megfeleléséről számos tanulmány készült, amelyek megállapításait neves tudományos folyóiratok tették közzé.

A *Tehnologija kulena i drugih fermentiranih kobasica* (A kulen szalámi és más fermentált kolbászok előállítási módja) című egyetemi tankönyv, amely kötelező olvasmány az élelmiszer-technológiai karokon, egy egész fejezetet szentel a „Slavonska kobasica” előállításának (D. Kovačević 2014, Élelmiszer-technológiai Kar, Eszék).

A „Slavonska kobasica” hírnevét egy 2016. december és 2017. április között végzett felmérés is alátámasztja, amelynek megállapításai azt mutatják, hogy a fogyasztók Szlavónia és Baranja három legfontosabb gasztronómiai vagy hagyományos húskészítményének egyikeként tartják számon a „Slavonska kobasicát” (> 80 %). Emellett a válaszadók több mint 70 %-a inkább a „Slavonska kobasicát” fogyasztja, mint a más területekről származó egyéb húskészítményeket, főként annak más kolbászoktól megkülönböztethető sajátos, fűszeres íze (53,57 %), az előállítás régmúltba nyúló hagyománya (57,59 %) és a Szlavónia és Baranja régióban történő előállítása (71,78 %) miatt (*Izvešće o provedbi anketnog ispitivanja tržišta potrebnog za izradu specifikacije proizvoda „SLAVONSKA KOBASICA”* [A „Slavonska kobasica” termék-leírása céljából végzett piacfelmérésről szóló jelentés]).

#### **Hivatkozás a termék-leírás közzétételére**

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

---