

## OUTROS ATOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2022/C 454/08)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(1)</sup>, no prazo de três meses a contar desta data.

## DOCUMENTO ÚNICO

## «SLAVONSKA KOBASICA»

N.º UE: PGI-HR-02441 – 17.10.2018

DOP ( ) IGP (X)

## 1. Nome(s) [da DOP ou IGP]

«Slavonska kobasica»

## 2. Estado-Membro ou país terceiro

Croácia

## 3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

## 3.1. Tipo de produto

1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

## 3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

O «Slavonska kobasica» é um enchido seco fermentado elaborado a partir de carne e gordura de porco picadas (a proporção de carne é de, pelo menos, 70 %) temperadas com sal e ervas aromáticas (colorau doce e colorau picante, pimenta moída e alho), ensacado em tripa de porco (do intestino delgado). O processo de produção dura, pelo menos, 45 dias, durante os quais o intestino delgado de porco assim ensacado («Slavonska kobasica» cru) é submetido aos processos de fermentação, fumagem, secagem e cura, por esta ordem. A produção do «Slavonska kobasica» ocorre ao longo de todo o ano. O «Slavonska kobasica» apresenta-se sob forma cilíndrica alongada. Cada unidade do par mede 35 cm de comprimento, no mínimo, e tem entre 2 e 3 cm de diâmetro; o revestimento exterior é de cor castanho-escura a avermelhada, isento de manchas, bolores superficiais, pregas e fendas; o produto é firme e elástico, sem ter textura de borracha; é fácil de cortar, sem ser friável, e de mastigar; ao corte transversal, o recheio é de cor castanha a vermelho-escura, com exceção da gordura, que pode ser de cor branca a laranja, e apresenta um aspeto de mosaico devido à distribuição e dimensão uniformes dos pedaços de carne e de gordura; o recheio é compacto, sem

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

orifícios nem fissuras, e não apresenta um aro de cor claramente mais escura diretamente sob o invólucro. Do exterior, tem aroma a fumo de freixo, álamo-branco ou faia, ao passo que, no interior, predominam os aromas de carne fermentada e de alho; o sabor – mistura harmoniosa de carne fermentada, sal, alho, paprica e pimenta moída – é ligeiramente picante, sem amargor nem acidez.

Características físico-químicas do produto:

teor de matéria gorda:  $\leq 40 \%$ ,

atividade da água (aw):  $< 0,90$ .

Um par de «Slavonska kobasica» pesa, no mínimo, 450 g. O produto pode ser vendido inteiro ou pré-embalado (fatiado).

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Na elaboração do «Slavonska kobasica» utiliza-se carne e gordura de porcos de engorda ou de porcas não reprodutoras com, pelo menos, 12 meses de idade e cujo peso corporal final é de 140 kg, no mínimo. É autorizada a utilização de carne e de gordura de suínos da raça autóctone de porco preto da Eslovénia e de carne de suínos de raça pura e dos respetivos cruzamentos (exceto suínos de raça híbrida, da raça Piétrain e respetivos cruzamentos). O recheio do «Slavonska kobasica» é composto por, pelo menos, 70 % de carne de porco das categorias II e III (pá sem perna, cachaço, entremeada ou barriga). Até 30 % da carne das categorias II e III pode ser substituída por carne da categoria I (perna desossada, lombo). Além da carne, o recheio pode conter até 30 % de gordura sólida. O invólucro deve ser obtido a partir do intestino delgado (*L. intestinum tenue*) de porco limpo e escorrido, que, antes de ser pendurado em postes de madeira, é torcido uma vez a meio e depois dobrado para formar duas metades iguais (processo designado «emparelhamento»). O recheio de carne picada do «Slavonska kobasica» é temperado com sal, colorau doce e colorau picante, pimenta moída e alho, antes de ser misturado até ficar homogéneo.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Todo o processo de produção do «Slavonska kobasica», que compreende a preparação do recheio, a fermentação, a fumagem, a secagem e a cura, deve ter lugar na área geográfica identificada no ponto 4.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

O «Slavonska kobasica» deve ser produzido dentro dos limites administrativos dos seguintes distritos, cidades e municípios da região da Eslovénia:

1. No distrito de Osijek-Baranja, apenas nas seguintes cidades e municípios: cidades de Belišće, Donji Miholjac, Đakovo, Našice, Osijek e Valpovo; municípios de Antunovac, Bizovac, Čepin, Donja Motičina, Drenje, Đurđenovac, Erdut, Ernestinovo, Feričanci, Gorjani, Koška, Levanjska Varoš, Magadenovac, Marijanci, Podravska Moslavina, Petrijevc, Podgorač, Punitovci, Satnica Đakovačka, Semeljci, Strizivojna, Šodolovci, Trnava, Viljevo, Viškovci, Vladislavci e Vuka.
2. Na totalidade do distrito de Vukovar-Syrmia.
3. Na totalidade do distrito de Slavonski Brod-Posavina.
4. Na totalidade do distrito de Virovitica-Podravina.
5. Na totalidade do distrito de Požega-Slavonia.

A Eslovénia é uma região do nordeste da Croácia delimitada por três rios: o Drava, a norte (fronteira com a Hungria), o Sava, a sul (fronteira com a Bósnia-Herzegovina), e o Danúbio, a leste (fronteira com a Sérvia).

## 5. Relação com a área geográfica

A relação entre o «Slavonska kobasica» e a área geográfica baseia-se na reputação que o produto adquiriu ao longo do tempo.

A Eslavónia é a principal região agrícola da Croácia; além das terras agrícolas férteis, é rica em florestas (de carvalhos) e em pastagens, cuja presença tem desde sempre favorecido o desenvolvimento da produção agropecuária, especialmente da suinicultura. O desenvolvimento da suinicultura na Eslavónia teve início após a libertação da ocupação otomana, centrando-se inicialmente na produção de toucinho fumado e de gordura. Mais tarde, os colonos alemães, húngaros e checos que se estabeleceram nesta zona durante a monarquia austro-húngara contribuíram para o desenvolvimento do comércio no setor da carne na Eslavónia e transmitiram os seus conhecimentos e competências em matéria de produção de enchidos e de carne seca às explorações da região.

A reputação do «Slavonska kobasica» deve-se à receita tradicional utilizada até à data, que contribui grandemente para as suas características organoléticas específicas. Esta receita tradicional inclui carne de porco picada (70 %, no mínimo), gordura sólida e condimentos naturais tipicamente utilizados na gastronomia da Eslavónia (sal, alho, pimenta, colorau picante e colorau doce). A fumagem, que também faz parte do método de produção tradicional, contribui para o êxito da fermentação e secagem do «Slavonska kobasica». Uma vez que a temperatura do forno não excede 25 °C, o fumo gerado pela combustão incompleta de serradura ou aparas de madeira de freixo, álamo-branco ou faia contribui para que o «Slavonska kobasica» adquira o seu aroma característico de fumo, carne fermentada e alho. O colorau doce e, especialmente, o colorau picante, que é adicionado em quantidades diferentes consoante as exigências do consumidor, contribuem igualmente para o sabor do «Slavonska kobasica».

A reputação do «Slavonska kobasica» é demonstrada pela sua utilização tradicional como presente apreciado e pelo seu papel em celebrações religiosas importantes, como a bênção das vinhas no dia de São Vicente, em que era pendurado nas vinhas como símbolo de fertilidade. Este costume, de grande importância na Eslavónia, subsiste até hoje e tem sido divulgado por vários meios de comunicação social; por exemplo, no seguinte excerto do sítio Web *Požeški vodič*: «Uma noite de inverno com neve, o crepitar do fogo e o som da tamburica [...] presunto da Ístria, peixe, queijo e Slavonska kobasica, bolos, pastéis [...] e vinho caseiro que faz bem à alma – esta noite é a grande festa de São Vicente em Velika!» [*Požeški vodič* (2019), Vinkovo u Velikoj]; ou o seguinte artigo do sítio Web do distrito de Virovitica-Podravina: «Em seguida, o padre da paróquia de Orahovica abençoou a vinha [...], enquanto o mestre de cerimónias [...] aspergia as vinhas e os enchidos da Eslavónia com vinho [...] para que o ano fosse fértil e frutuoso. Após a cerimónia, soou o canto dos cantores da Eslavónia, enquanto os convidados se reuniam à volta da fogueira, à sombra do monte Papuk, e saboreavam o excelente vinho de Orahovica.» [Distrito de Virovitica-Podravina, 2020, *Neka vinogradarska godina bude rodna i plodna* (Possa a campanha vitícola ser fértil e frutuosa)].

Com o desenvolvimento do turismo rural, especialmente nas últimas décadas, o «Slavonska kobasica» tornou-se um elemento indispensável da oferta culinária da Eslavónia e figura em quase todos os menus de restaurante, suscitando a sua produção comercial um interesse crescente. A reputação do «Slavonska kobasica» e a sua importância para a Eslavónia são ainda evidenciadas pelo facto de, desde 2014, no âmbito do seu programa de formação contínua, a Faculdade de Tecnologia Alimentar de Osijek ter oferecido formação aos produtores de «Slavonska kobasica» em explorações agrícolas familiares.

A reputação do «Slavonska kobasica» é também atestada pelo facto de os seus produtores terem sido convidados a participar em várias feiras comerciais. No maior concurso nacional de produtores de enchidos, tradicionalmente realizado na Ístria e integrado na feira internacional «S klobasicom u EU», os produtores de «Slavonska kobasica» venceram face a mais de 70 produtores de enchidos de diferentes tipos, conquistando títulos e medalhas de prata e de ouro, tal como relatado por vários meios de comunicação social, nomeadamente a *Radio Slavonija* e o sítio Web da cidade de Županja. Num artigo intitulado «As nossas explorações familiares na 6.ª feira internacional “S klobasicom u Europu” na Ístria», a *Radio Slavonija* refere que um produtor de «Slavonska kobasica» do distrito de Slavonki Brod-Posavina ganhou a medalha de ouro (*Radio Slavonija*, 6.3.2018). Num artigo intitulado «Êxito na “S klobasicom u EU” – Enchidos do distrito de Posavina ganham medalha de ouro», o *Županjac* – o sítio Web de notícias da cidade de Županja – refere que «os produtores do distrito de Posavina arrasaram a concorrência», tendo dois produtores de «Slavonska kobasica» ganho a medalha de ouro e outros dois a medalha de prata (*Županjac*, 7.3.2018). O programa de televisão «Boje Zemlje» refere que «o produtor Zvonko Arić ganhou o campeonato de Slavonska kobasica» (9.4.2019) e o sítio Web «Agroklub» coloca em manchete: «Eslavónia vence na “S klobasicom u Europu”» (8.3.2018). A reputação do «Slavonska kobasica» tem beneficiado igualmente de festivais tradicionais e de concursos de produtores de enchidos, como a «Kobasicijada» em Donji Miholjac e a «Donjogradska kobasijada» em Osijek. Estes eventos, que atraem milhares de visitantes, são ocasiões de promoção, degustação e apreciação do produto, sendo objeto de numerosas reportagens nos meios de comunicação social.

Além disso, a reputação do «Slavonska kobasica» é ainda confirmada pelo facto de a sua técnica de produção, qualidade e conformidade com os requisitos de saúde e de segurança terem sido objeto de numerosos estudos, cujas conclusões foram publicadas em revistas científicas de renome.

No manual universitário *Tehnologija kulena i drugih fermentiranih kobasica* [Técnica de produção de salame *kulen* e de outros enchidos fermentados], de leitura obrigatória nas faculdades da tecnologia alimentar, é dedicado um capítulo inteiro à técnica de produção do «Slavonska kobasica» (D. Kovačević, 2014, Faculdade de Tecnologia Alimentar, Osijek).

A reputação do «Slavonska kobasica» é igualmente atestada por um inquérito realizado entre dezembro de 2016 e abril de 2017, cujas conclusões indicam que é reconhecido pelos consumidores como um dos três produtos culinários ou tradicionais mais importantes da Eslavónia e de Baranja (> 80 %). Além disso, mais de 70 % dos inquiridos declararam preferir o «Slavonska kobasica» a outros produtos à base de carne provenientes de outras zonas, principalmente devido ao sabor específico e picante, que o distingue de outros enchidos (53,57 %), à longa tradição de produção (57,59 %) e ao facto de ser produzido na região da Eslavónia e de Baranja (71,78 %) (*Izvešće o provedbi anketnog ispitivanja tržišta potrebnog za izradu specifikacije proizvoda «SLAVONSKA KOBASICA»*) [Relatório sobre o estudo de mercado realizado para efeitos do caderno de especificações do produto «Slavonska kobasica»].

### **Referência à publicação do caderno de especificações**

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

---