

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2022/C 454/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**„Slavonska kobasica”**

Nr UE: PGI-HR-02441-17.10.2018

ChNP ( ) ChOG (X)

**1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Slavonska kobasica”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Chorwacja

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego****3.1. Typ produktu**

1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

„Slavonska kobasica” to fermentowana kielbasa konserwowana z mielonego mięsa wieprzowego i tłuszczu (zawartość mięsa wynosi co najmniej 70 %) z dodatkiem soli kuchennej i ziół (słodkiej i ostrej papryki, mielonego pieprzu i czosnku), wtlaczanego w wieprzowe jelito cienkie. Proces produkcji trwa co najmniej 45 dni, podczas których napełnione mięsem wieprzowe jelito cienkie (surowa „Slavonska kobasica”) poddawane jest kolejno procesom fermentacji, wędzenia, suszenia i dojrzewania. Produkcja kielbasy „Slavonska kobasica” odbywa się przez cały rok. „Slavonska kobasica” ma podłużny cylindryczny kształt. Każda kielbasa w pęcie ma co najmniej 35 cm długości i 2–3 cm średnicy; osłonka ma barwę od ciemnobrązowej po czerwonawą, bez niedoskonałości, pleśni powierzchniowej, marszczeń czy zniszczeń; kielbasa ma jędrną i elastyczną konsystencję, a przy tym nie jest gumowata; dobrze nadaje się do krojenia, łatwo się ją przeżuwa i nie kruszy się przy krojeniu; przekrój poprzeczny masy jest brązowy do ciemnoczerwonego, z wyjątkiem tkanki tłuszczowej, która może mieć kolor od białego do pomarańczowego; przekrój ma wygląd mozaiki dzięki równomiernemu rozłożeniu i wielkości kawałków mięsa i tkanki tłuszczowej; masa w prze-

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

kroju wygląda na zbitą, bez dziur i pęknięć, a bezpośrednio pod osłonką nie ma wyraźnej ciemnej obwódki; na zewnątrz kielbasa ma zapach dymu z drewna jesionowego, grabowego lub bukowego, a wewnątrz czuć aromat sfermentowanego mięsa i czosnku; jej smak to harmonijne połączenie sfermentowanego mięsa, soli, czosnku, papryki i mielonego pieprzu, co nadaje kielbasie lekko pikantny smak, bez goryczy i kwasowości.

Właściwości fizykochemiczne kielbasy „Slavonska kobasica”:

Zawartość tłuszczu  $\leq 40$  % oraz

Aktywność wody (aw)  $< 0,90$

Pęto kielbasy „Slavonska kobasica” musi mieć masę co najmniej 450 g. „Slavonska kobasica” może być sprzedawana w całości lub w opakowaniach (krojona).

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

„Slavonska kobasica” jest produkowana z mielonego mięsa i tłuszczu wieprzowego uzyskanego od tuczonych świń albo od loch nieprzeznaczonych do rozrodu, które mają co najmniej 12 miesięcy i których końcowa masa ciała wynosi co najmniej 140 kg. Dopuszcza się stosowanie mięsa i tłuszczu autochtonicznych ras Crna slavonska oraz mięsa czystych ras świń i ich krzyżówek (z wyjątkiem mieszańców świni, rasy Piétrain i jej krzyżówek). Masa kielbasy „Slavonska kobasica” składa się z co najmniej 70 % wieprzowiny kategorii II i III (mięso z łopatki bez nóg przednich, szyja, pachwina lub pierś). Do 30 % mięsa kategorii II i III można zastąpić mięsem kategorii I (noga bez golenia, mięśnie grzbietu). Oprócz mięsa do 30 % masy „Slavonska kobasica” może stanowić jędrna tkanka tłuszczowa. Osłonka musi być wyprodukowana z oczyszczonego i odsączonego jelita cienkiego świni (*L. intestinum tenue*), które przed zawieszeniem na drewnianych palikach skręca się raz na środku, a następnie składa tak, aby uformować dwie równe części (formowanie kielbasy w pęta). Masę kielbasy „Slavonska kobasica”, tj. mielone mięso, doprawia się solą kuchenną, słodką i ostrą papryką, mielonym pieprzem i czosnkiem, a następnie homogenizuje się ją, mieszając.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Cały proces produkcji „Slavonska kobasica” obejmujący przygotowanie masy, wędzenie, suszenie i dojrzewanie musi odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

-

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

-

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

„Slavonska kobasica” musi być produkowana w granicach administracyjnych następujących żupanii, miast i gmin w regionie Sławonia:

1. Jedynie na terytorium następujących miast i gmin w żupanii osijecko-barańskiej (Osječko-baranjska županija): miasta Belišće, Donji Miholjac, Đakovo, Našice, Osijek i Valpovo; gminy Antunovac, Bizovac, Čepin, Donja Motičina, Drenje, Đurđenovac, Erdut, Ernestinovo, Feričanci, Gorjani, Koška, Levanjska Varoš, Magadenovac, Marijanci, Podravska Moslavina, Petrijevci, Podgorač, Punitovci, Satnica Đakovačka, Semeljci, Strizivojna, Šodolovci, Trnava, Viljevo, Viškovci, Vladislavci i Vuka.
2. Na całym terytorium żupanii vukowarsko-srijemskiej (Vukovarsko-srijemska županija).
3. Na całym terytorium żupanii brodzko-posawskiej (Brodsko-posavska županija).
4. Na całym terytorium żupanii virowiticko-podrawskiej (Virovitičko-podravska županija).
5. Na całym terytorium żupanii požecko-slawońskiej (Požeško-slavonska županija).

Region Sławonii znajduje się na północnym wschodzie Chorwacji, a jego granice wyznaczają koryta trzech dużych rzek nizinnych: Drawy od północy (granica z Węgrami), Sawy od południa (granica z Bośnią i Hercegowiną) i Dunaju od wschodu (granica z Serbią).

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Związek „Slavonska kobasica” z obszarem geograficznym opiera się na wieloletniej renomie produktu.

Slawonia jest najważniejszym regionem rolniczym Chorwacji. Oprócz żyznych gruntów rolnych znajdują się tam liczne tereny leśne (lasy dębowe) i pastwiska, co od dawna sprzyja rozwojowi produkcji rolnej i zwierzęcej, zwłaszcza chowu świń. Rozwój chowu świń w Slawonii rozpoczął się po wyzwoleniu regionu spod panowania Osmanów, przy czym początkowo koncentrowano się na produkcji bekonu i tłuszczu. Później, w czasach monarchii austro-węgierskiej, rozpoczęło się planowe zasiedlanie tych terenów przez Niemców, Węgrów i Czechów, których doświadczenie przyczyniło się do rozwoju handlu masarskiego w Slawonii, a gospodarstwa w Slawonii czerpały z ich wiedzy fachowej i specjalistycznej w zakresie produkcji kielbasy i suszonego mięsa.

„Slavonska kobasica” zyskała renomę dzięki tradycyjnemu przepisowi stosowanemu po dziś dzień, któremu kielbasa zawdzięcza swoje szczególne właściwości organoleptyczne. W tradycyjnym przepisie na kielbasę „Slavonska kobasica” znajdują się następujące składniki: mielone mięso wieprzowe (min. 70 %), jędrna tkanka tłuszczowa oraz naturalne przyprawy stosowane w gastronomii slawońskiej (sól kuchenna, czosnek, pieprz, ostra i słodka papryka). Upany proces fermentacji i suszenia kielbasy „Slavonska kobasica” zależy od jej wędzenia, które również stanowi część tradycyjnej metody produkcji. Dym powstały w wyniku niepełnego spalania (tlenia) trocin lub wiorów drewna jesionowego, grabowego lub bukowego – przy czym temperatura dymu nie powinna przekraczać 25 °C – nadaje kielbasie „Slavonska kobasica” charakterystyczny zapach dymu, sfermentowanego mięsa i czosnku. Do smaku „Slavonska kobasica” przyczynia się również słodka, a przede wszystkim ostra papryka, którą dodaje się w różnych ilościach w zależności od wymagań konsumenta.

O renomie kielbasy „Slavonska kobasica” świadczy jej tradycyjne wykorzystanie jako cennego prezentu lub podczas najważniejszych uroczystości kościelnych, takich jak błogosławienie winnic w dniu św. Wincentego, kiedy to zawieszano ją na winoroślach, aby przywołać obfite zbiory. Zwyczaj ten, mający ogromne znaczenie dla mieszkańców Slawonii, jest wciąż kultywowany i relacjonowany przez różne media, wspomniano o nim między innymi w poniższym fragmencie artykułu opublikowanego na stronie internetowej Požeški vodič: „Śnieżna zimowa noc, trzask ognia i dźwięki tambury [...] istryjska szynka, ryby, sery i Slavonska kobasica, bułeczki, racuchy [...] i domowe wino, które ożywia duszę – oto dzisiejsze obchody Dnia Św. Wincentego w Velika!” (Požeški vodič (2019), Vinkovo u Velikoj); lub w poniższym artykule ze strony internetowej županii virowiticko-podrawskiej: „Następnie winnicę pobłogosławił proboszcz z Orahovicy [...], a gospodarz [...] pokropił winorośl i kielbasę slawońską winem [...], aby rok był urodzajny i owocny. Po ceremonii, przy dźwiękach slawońskich śpiewów, goście zgromadzili się wokół ogniska pod górą Papuk i popijali doskonałe wino z Orahovicy.” (županija virowiticko-podrawska (2020), Neka vinogradarska godina bude rodna i plodna [Niech ten rok winiarski będzie urodzajny i owocny]).

Wraz z rozwojem turystyki wiejskiej, zwłaszcza w ostatnich dziesięcioleciach, „Slavonska kobasica” stała się nieodzownym elementem oferty kulinarnej Slawonii – można ją znaleźć w menu niemal wszystkich restauracji, a zainteresowanie jej produkcją komercyjną jest coraz większe. O popularności kielbasy „Slavonska kobasica” i jej znaczeniu dla Slawonii świadczy fakt, że od 2014 r. w ramach programu uczenia się przez całe życie Wydział Technologii Żywności w Osijeku oferuje szkolenia dla producentów „Slavonska kobasica” w gospodarstwach rodzinnych.

O renomie „Slavonska kobasica” świadczy również fakt, że jej producenci byli zapraszani do udziału w rozmaitych targach. W największym krajowym konkursie dla producentów kielbas, który tradycyjnie odbywa się na Istrii w ramach międzynarodowych targów „S klobasicom u EU”, producenci kielbasy „Slavonska kobasica” pokonali ponad 70 konkurujących producentów różnego rodzaju kielbas, zdobywając tytuły oraz srebrne i złote medale, o czym informowały różne media, w tym Radio Slawonija i strona internetowa miasta Županja. W artykule zatytułowanym „Nasze rodzinne gospodarstwa na 6. międzynarodowych targach »S klobasicom u Europu« w Istrii” Radio Slawonija poinformowało, że producent z županii brodzko-posawskiej zdobył złoty medal właśnie za kielbasę „Slavonska kobasica” (Radio Slawonija, 6 marca 2018 r.). W innym artykule, zatytułowanym „Sukces na »S klobasicom u EU« – kielbasy županii brodzko-posawskiej zdobywają złoty medal”, Županjac – portal informacyjny miasta Županja – informuje, że „producenci z županii brodzko-posawskiej zmieśli konkurencję”, przy czym dwóch producentów zdobyło złoty, a dwóch srebrny medal za kielbasę „Slavonska kobasica” (Županjac, 7 marca 2018 r.). W programie telewizyjnym „Boje Zemlje” poinformowano, że „Rolnik Zvonko Arić zdobył tytuł mistrzowski za kielbasę »Slavonska kobasica«” (9 kwietnia 2019 r.), a na portalu internetowym „Agroklub” pojawił się nagłówek „Mieszkańcy Slawonii zwycięzcami targów »S klobasicom u Europu«” (8 marca 2018 r.). Renomę „Slavonska kobasica” wzmocniają również tradycyjne imprezy i konkursy producentów, w tym festiwale kielbas „Kobasicijada” w Donji Miholjac i „Donjogradska kobasijada” w Osijeku, podczas których „Slavonska kobasica” jest promowana, degustowana i oceniana. Na festiwalach ściągają tysiące gości i są one relacjonowane przez liczne media.

Dowodem dużej popularności „Slavonska kobasica” jest również fakt, że jej technika produkcji, jakość oraz zgodność z wymogami bezpieczeństwa i higieny były przedmiotem licznych badań, których wyniki opublikowano w renomowanych czasopismach naukowych.

W podręczniku uniwersyteckim „Tehnologija kulena i drugih fermentiranih kobasica” [„Technika produkcji salami kulen i innych kiełbas fermentowanych”], który jest lekturą obowiązkową na wydziałach technologii żywności, cały rozdział poświęcono technice produkcji „Slavonska kobasica” (D. Kovačević 2014, Wydział Technologii Żywności, Osijek).

Dobrą reputację kiełbasy „Slavonska kobasica” potwierdza również badanie przeprowadzone w okresie od grudnia 2016 r. do kwietnia 2017 r., którego wyniki wskazują, że „Slavonska kobasica” jest uznawana przez konsumentów za jeden z trzech najważniejszych produktów kulinarnych lub tradycyjnych produktów mięsnych Sławonii i Baranji (>80 %). Co więcej, ponad 70 % respondentów wolałoby spożywać kiełbasę „Slavonska kobasica” niż inne produkty mięsne z innych obszarów, głównie ze względu na jej charakterystyczny, pikantny smak, który odróżnia ją od innych kiełbas (53,57 %), wieloletnią tradycję produkcji (57,59 %) oraz fakt, że jest ona produkowana w Sławonii i Baranji (71,78 %) („Izvjješće o provedbi anketnog ispitivanja tržišta potrebnog za izradu specifikacije proizvoda »SLAVONSKA KOBASICA«” [„Sprawozdanie z badania rynku przeprowadzonego na potrzeby specyfikacji produktu »Slavonska kobasica«”]).

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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

---