Ref. Ares(2014)822100 - 20/03/2014

JEDINSTVENI DOKUMENT

'Slavonski kulen' / 'Slavonski kulin'

☐ ZAŠTIĆENA OZNAKA IZVORNOSTI ☒ ZAŠTIĆENA OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

1. NAZIV ZAŠTIĆENOG POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA

'Slavonski kulen' / 'Slavonski kulin'

2. DRŽAVA ČLANICA ILI TREĆA ZEMLJA

Republika Hrvatska

3. OPIS POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA

3.1. Kategorija proizvoda

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

3.2. Opis proizvoda

'Slavonski kulen' / 'Slavonski kulin' je trajna kobasica proizvedena od mješavine najkvalitetnijih dijelova svinjskog mesa, leđne slanine, soli i začina koja se nadjeva u slijepo svinjsko crijevo. Nadjeveno crijevo se tijekom najmanje 150 dana podvrgava sukcesivnim procesima fermentacije, hladnog dimljenja, sušenja i zrenja.

'Slavonski kulen' / 'Slavonski kulin' je izvana valjkastog izgleda i oblika koji može varirati ovisno o veličini i obujmu svinjskog slijepog crijeva, jednolične svijetlo do tamno smeđe boje bez mrlja, nabora i pukotina, povezan vezom od konopljanih vlakana koji se usijeca u prirodne nabore crijeva. Na presjeku je skladnog izgleda dobro povezanih mesnih i masnih čestica bez suvišnih vezivno-tkivnih ostataka, svijetlo do tamno crvene boje osim masnih dijelova koji su bijele do narančaste boje, bez ili blago naglašenog tamnog vanjskog ruba.

Miris je ugodan, izvana po dimu bjelogoričnog drveta a u unutrašnjosti po fermentiranom svinjskom mesu, začinskoj paprici i češnjaku uz blagu notu dima. Konzistencija je čvrsta, ne drobiva, dobro se narezuje i lako žvače. Okus je intenzivan i karakterističan po fermentiranom zrelom svinjskom mesu, slan i ljut bez kiselosti, gorčine.

U trenutku stavljanja u promet 'Slavonski kulen' / 'Slavonski kulin' mora težiti najmanje 900 g i imati sljedeća fizikalno-kemijska svojstva: sadržaj vode do 40 %, udio masti do 35 % i aktivitet vode (aw) ispod 0,90.

3.3. Sirovine (samo za prerađene proizvode)

'Slavonski kulen' / 'Slavonski kulin' se proizvodi isključivo od mesa svinja oprašenih i utovljenih u zemljopisnom području navedenom u točki 4.. Dozvoljeno je korištenje potomaka autohtone pasmine crne slavonske svinje, čistih pasmina veliki jorkšir i švedski

landras iz udomaćenog uzgoja, dvopasminskih i povratnih križanaca navedenih pasmina, te tropasminskih križanaca navedenih pasmina s pasminom durok. Dozvoljeno je korištenje muških kastrata i ženskih grla (nazimice i izlučene mlade krmače) u dobi od 12 do 20 mjeseci, najmanje završne mase 140 kg.
Za proizvodnju 'Slavonskog kulena' / 'Slavonskog kulina' se koriste sljedeće kategorije svinjskog mesa: meso buta (bez potkoljenice), slabinskog i leđnog dijela dugog leđnog mišića, lopatice (bez podlaktice) i vrata te tvrda leđna slanina (do 10 %). Kao omotač se koriste očišćena i ocijeđena svinjska slijepa crijeva (*caecum*). Za soljenje nadjeva se koristi kuhinjska sol, a od začina ljuta i slatka crvena začinska paprika te češnjak.

3.4. **Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)**

-

3.5. **Faze proizvodnje koje se moraju odvijati u određenom zemljopisnom području**

Sve faze proizvodnje 'Slavonskog kulena' / 'Slavonskog kulina', uključujući i tov svinja moraju se odvijati na području Slavonije. Razlog za ovo ograničenje su također tradicija proizvodnje i ugled proizvoda na tržištu. Razdoblje proizvodnje je od početka studenog do konca ožujka svake godine.
Navedeno ograničenje za podrijetlo svinja proizlazi iz tradicije proizvodnje 'Slavonskog kulena' / 'Slavonskog kulina' i ugleda ovog proizvoda na tržištu. 'Slavonski kulen' / 'Slavonski kulin' je nastao kao proizvod iz tradicionalne slavonske svinjokolje. Najčešće se proizvodio od mesa svinja uzgojenih na vlastitom gospodarstvu ili svinja kupljenih na susjednim gospodarstvima, a ta tradicija se zadržala i do današnjih dana. Ne postoje nikakvi dokazi da se za proizvodnju 'Slavonskog kulena' / 'Slavonskog kulina' koristilo svinjsko meso proizvedeno izvan prostora Slavonije. Za ugled 'Slavonskog kulena' / 'Slavonskog kulina' je ključno da se proizvodi od svinja uzgojenih u Slavoniji. Navedeni zahtjevi za dob i završnu masu svinja osiguravaju da se za proizvodnju 'Slavonskog kulena' / 'Slavonskog kulina' koristi zrelo meso teških svinja što je jedna od osnovnih pretpostavki za proizvodnju kvalitetnog 'Slavonskog kulena' / 'Slavonskog kulina'.
Priprema nadjeva - meso za proizvodnju 'Slavonskog kulena' / 'Slavonskog kulina' se najprije očisti od masnoća i vezivnog tkiva. Ocijeđeno i ohlađeno meso se usitnjava zajedno s slaninom kroz rezne ploče promjere rupa od 6 do 12 mm, dobro izmiješa sa soli i začinima i puni u pripremljene omotače.
Dimljenje i sušenje - nadjeveni kuleni se vežu konopom od konopljinih vlakana i vješaju u pušnice gdje se dime tijekom prvih nekoliko tjedana. Dimljenje treba biti blago, hladnim dimom graba (*Carpinus sp.*), jasena (*Fraxinus sp.*) ili bukve (*Fagus sp.*). Za dimljenje je moguće koristiti drvo i/ili piljevinu navedenih vrsta drveća. Istovremeno s dimljenjem se odvija i sušenje kulena koji ostaju u pušnici do porasta vanjskih temperature zraka u proljeće.
Zrenje - nastavak sušenja i zrenje se odvijaju u zrioni. Karakteristična svojstva i stupanj dozrelosti za prodaju postiže najmanje 150 dana nakon nadijevanja ili duže, ovisno o veličini kulena.

3.6. **Posebna pravila koja se odnose na rezanje, ribanje, pakiranje itd.**

'Slavonski kulen' / 'Slavonski kulin' se prodaje na tržištu u komadu (cjelovit) ili kao pakovina. Pakovine mogu sadržavati komade kulena ili narezan kulen. Postupak komadanja ili narezivanja kulena radi porcioniranja i pakiranja za daljnju prodaju se mora odvijati

isključivo na području Slavonije. Zahtijevajući da se komadanje i narezivanje 'Slavonskog kulena' / 'Slavonskog kulina', radi daljnje prodaje, odvija na području proizvodnje smanjuje se mogućnost prevare i zlouporabe oznake te se omogućuje zadržavanje kontrole i postiže bolja zaštita kvalitete i autentičnosti proizvoda. Ovaj zahtjev ne ograničava mogućnost komadanja i narezivanja 'Slavonskog kulena' / 'Slavonskog kulina' u maloprodajnim ili ugostiteljskim objektima.

3.7. **Posebna pravila koja se odnose na označavanje**

'Slavonski kulen' / 'Slavonski kulin' koji se stavlja u promet cjelovit ili u obliku bilo koje vrste pakovina, mora sadržavati jasno vidljivi naziv: 'Slavonski kulen' / 'Slavonski kulin', oznaku zemljopisnog podrijetla «OZP» i šifru proizvođača.

4. **SAŽETA DEFINICIJA ZEMLJOPISNOG PODRUČJA**

Slavonski kulen ili Slavonski kulin se proizvodi na ograničenom području hrvatske regije Slavonije isključivo unutar administrativnih granica gradova i općina sljedećih županija:
Županija Vukovarsko-srijemska: u cijelosti; Županija Osječko-baranjska, gradovi i općine: Belišće, Donji Miholjac, Đakovo, Našice, Osijek, Valpovo, Antunovac, Bizovac, Čepin, Donja Motičina, Drenje, Đurđenovac, Erdut, Ernestinovo, Feričanci, Gorjani, Koška, Levanjska Varoš, Magadenovac, Marijanci, Petrijevci, Podgorač, Podravska Moslavina, Punitovci, Satnica Đakovačka, Semeljci, Strizivojna, Šodolovci, Trnava, Viljevo, Viškovci, Vladislavci i Vuka; Županija Brodsko-posavska: u cijelosti; Županija Požeško-slavonska: u cijelosti; Županija Sisačko-moslavačka, gradovi i općine: Lipovljani, Kutina (naselja: Banova Jaruga, Međurić, Jamarica i Janja Lipa), Novska i Jasenovac; Županija Bjelovarsko-bilogorska, gradovi i općine: Garešnica (naselja: Duhovi, Gornji Uljanik, Uljanik, Uljanički Brijeg i Hrastovac), Dežanovac, Končanica, Đulovac, Sirač i Daruvar; Županija Virovitičko-podravska, gradovi i općine: Virovitica, Slatina, Orahovica, Crnac, Čačinci, Čađavica, Gradina, Lukač, Mikleuš, Nova Bukovica, Pitomača (naselja: Stari Gradac, Starogradački Marof i Križnica), Sopje, Suhopolje, Špišić Bukovica, Voćin i Zdenci.

5**. POVEZANOST SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM**

5.1**. Specifičnosti zemljopisnog područja**

Proizvodnja 'Slavonskog kulena' / 'Slavonskog kulina' se odvija u specifičnim klimatskim uvjetima Slavonije što toj proizvodnji daju sezonski karakter. Područje Slavonije ima umjereno kontinentalnu klimu s hladnim zimama i toplim ljetima. Niska temperatura i relativna vlaga tijekom zimskih mjeseci osiguravaju dobre prirodne uvijete za procese sušenja mesa. Uobičajeni porast temperature u travnju i naročito svibnju se poklapa sa završetkom faze sušenja i početkom faze zrenja kada se 'Slavonski kulen' / 'Slavonski kulin' premješta iz pušnica/sušnica u prostore (komore) za zrenje, u stabilne mikroklimatske uvijete bez većih temperaturnih kolebanja. Relativna vlažnost zraka u tom razdoblju (travanj - srpanj) pada na oko 75 %, što se smatra optimalnom vlažnošću zraka za proces zrenja 'Slavonskog kulena' / 'Slavonskog kulina' .
Prostor Slavonije, bogat šumom i pašnjacima te plodnom zemljom od krčevina, je oduvijek bio pogodan za stočarstvo, posebice svinjogojstvo. Komercijalni razvoj svinjogojstva u Slavoniji započinje s povlačenjem Turaka i formiranjem Vojne krajine u 17. stoljeću kada se svinje počinju uzgajati na veliko za potrebe vojske i većih potrošačkih središta. Tadašnje

svinje su klane s težinom od 150 do 200 kg žive vage. Vrijeme svinjokolje je bilo kad zahladi i počinje smrzavanje, od svete Kate (25. studenog) pa sve do Božića i kraja godine (Benčević, K., Petričević, A.: Slavonski domaći kulen i kobasice, Hrvatski farmer d. d., Zagreb, 1999., str. 12-15). Naziv kulen po prvi put u literaturi nalazimo u djelima Vida Došen 1768 godine (Matić, T., Djamić A.: Djela Vida Došena, Aždaja sedmoglava, Stari pisci hrvatski, knj. XXXIV, 1969., str. 146). Gotovo jednaku povijesnu vrijednost ima i zapovijest Babogredske kompanije iz 1823. godine (Muzej Stjepana Grubera, Županja). Najstariji zapis u kojem se djelomično opisuje tehnologija proizvodnje kulena je star više od 100 godina (Lovretić, J.: Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena, Svezak II, 1897., str. 54), dok se naziv 'Slavonski kulen' prvi put spominje 1968 u Vinkovačkom listu (Vinkovački list br. 15, 12.04.1968., str. 5). Vrlo važnu ulogu za izgradnju imidža i povećanje potražnje za 'Slavonskim kulenom' / 'Slavonskim kulinom', posljednjih tridesetak godina, su imala natjecanja u kvaliteti ovog proizvoda, kulenijade. Prva Večernjakova kulenijada je organizirana 1980. godine i održava se do današnjih dana (Benčević, K., Petričević, A.: Slavonski domaći kulen i kobasice, Hrvatski farmer d. d., Zagreb, 1999., str. 100; http://www.vecernji.hr/regije/antun-uzarevic-stitara-prvi-je-ponio-titulu-majstora kulena-clanak-168940 - datum pristupa; 7. srpanj 2013.).

5.2. **Specifičnost proizvoda**

Posebnost 'Slavonskog kulena' / 'Slavonskog kulina' se temelji na tradiciji u proizvodnji, tradicionalnoj tehnologiji i organoleptičkim svojstvima proizvoda.

Proizvodnja 'Slavonskog kulena' / 'Slavonskog kulina' ima tradiciju dužu od 200 godina. Tradicionalni način proizvodnje, uz manje izmjene se zadržao do današnjih dana. 'Slavonski kulen' / 'Slavonski kulin' se proizvodi od biranog mesa teških, zrelih svinja. U meso se dodaju samo prirodni začini, kuhinjska sol, crvena ljuta i slatka paprika, te češnjak. Današnja proizvodnja 'Slavonskog kulena' / 'Slavonskog kulina' je zadržala sezonski karakter (od početka studenog do konca ožujka svake godine) i spontanost tijekom višemjesečnih procesa fermentacije, blagog dimljenja, sušenja i zrenja.

Izgled 'Slavonskog kulena' / 'Slavonskog kulina' je također specifičan. Izvana je kulen "šniran" karakterističnim vezom i umjereno podimljen, dok unutrašnjost odlikuje skladni mozaik mesno-masnih čestica prirodne crvenkaste odnosno bjelkaste boje. Miris zrelog 'Slavonskog kulena' / 'Slavonskog kulina' je ugodan, izvana po dimu bjelogoričnog drveta a u unutrašnjosti po fermentiranom svinjskom mesu, začinskoj paprici i češnjaku uz blagu notu dima. Konzistencija je čvrsta, ne drobiva, proizvod se dobro narezuje i lako žvače. Okus je intenzivan i karakterističan po fermentiranom zrelom svinjskom mesu, slan i ljut bez kiselosti i gorčine.

5.3. **Za zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla uzročna veza između zemljopisnog područja i kakvoće, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda**

Posebnost i prednosti 'Slavonskog kulena' / 'Slavonskog kulina', u odnosu na konkurentske proizvode, proizlaze iz tradicijske tehnologije koja je, uz manje promjene, sačuvana do današnjih dana. To su kakvoća sirovine (birani komadi zrelog mesa dobiveni od autohtonih odnosno udomaćenih svinja), prirodni dodaci i tradicionalno vrijeme proizvodnje.

U prošlosti je kulen u Slavoniji bio nešto jako vrijedno čime se može ponuditi dragoga prijatelja ili darivati važna osoba. Budući da je proizvodnja bila relativno mala, a imovinske prilike skromne, jer se klao mali broj svinja po kućanstvu, kulen se čuvao za posebne prigode i važne osobe, kao što to dobro ilustrira Josip A. Crepić u pripovijesti iz 1924. godine (Crepić,

J. A.,: Batalija i druge pripovijesti, Hrvatski štamparski zavod, Osijek, 1924.; preuzeto od: Crepić, J., A.: Izabrane pripovijesti, KIC Privlačica, Vinkovci 1994, str. 6), a kulen u svojim djelima spominju i mnogi drugi slavonski pisci, primjerice Vid Došen (1768), Josip Lovretić (1897), Josip Kosor (1906 i 1912) i Julije Njikoš (1997). Danas je praksa gošćenja i darivanja kulena još češća zbog veće proizvodnje, kao i veće kupovne moći lokalnog stanovništva. Praktično se ne mogu zamisliti javna slavlja, crkvene svetkovine, državni blagdani i tradicijske svečanosti bez kulena. Isto je i s obiteljskim slavljima, a navika darivanja kulena održala se i do današnjih dana.

Poznatost i ugled ovog proizvoda na domaćem tržištu, te njegovu povezanost sa Slavonijom, dobro dokumentiraju rezultati anketnog istraživanja "Slavonski domaći kulen: poznavanje i imidž" provedenog na nacionalno reprezentativnom uzorku ispitanika iz 2010. godine (Prizma, Zagreb). Poznatost imena Slavonski kulen je vrlo velika (99%). Više od ⅘ (87%) ispitanika spontano povezuje pojam 'Slavonski kulen' i regiju Slavoniju i drži da je 'Slavonski kulen'' / 'Slavonski kulin' najpoznatiji slavonski prehrambeni proizvod. Većina ispitanika (97%) percipira 'Slavonski kulen' / 'Slavonski kulin' kao tradicionalan proizvod, proizvod za uživanje (87%) te zdrav odnosno prirodan prehrambeni proizvod (65%). Većina ispitanika (80%) drži da je 'Slavonski kulen' / 'Slavonski kulin' kvalitetniji u odnosu na ostale kulenove koji se nude na tržištu. Ovi rezultati pokazuju da ovaj prehrambeni proizvod ima jasan, prepoznatljiv i kvalitetan imidž. Za ugled 'Slavonskog kulena' / 'Slavonskog kulina' je jako važno, prema mišljenju većine ispitanika (83%), da se proizvodi od svinja uzgojenih u Slavoniji.

MJESTO OBJAVE SPECIFIKACIJE

Poveznica na objavu specifikacije:
http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/SL%20KULEN/Kulen%20-%20SPECIFIKACIJA%20PROIZVODA%20.pdf