Ref. Ares(2018)5348980 - 18/10/2018

JEDINSTVENI DOKUMENT

„SLAVONSKA KOBASICA”

EU br.:

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. NAZIV

„Slavonska kobasica”

2. DRŽAVA ČLANICA ILI TREĆA ZEMLJA

Hrvatska

3. OPIS POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA

3.1. Vrsta proizvoda

1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

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

„Slavonska kobasica“ je trajna fermentirana kobasica proizvedena od usitnjenog svinjskog mesa i slanine (udio mesa iznosi najmanje 70%) uz dodatak kuhinjske soli i začina (usitnjene slatke i ljute crvene paprike i češnjaka), a koja se nadijeva u svinjsko tanko crijevo. Proizvodni proces traje najmanje 60 dana tijekom kojeg se nadjeveno svinjsko tanko crijevo (sirova „Slavonska kobasica“) sukcesivno podvrgava procesima fermentacije, dimljenja, sušenja i zrenja. Proizvod „Slavonska kobasica“ proizvodi se tijekom cijele godine. „Slavonska kobasica“ je izduženog valjkastog oblika, dužine jednog komada u paru minimalno 50 cm te presjeka 2 - 3 cm; ovitak je tamnosmeđe do crvenkaste boje bez mrlja, površinskih plijesni, nabora i oštećenja; tekstura je čvrsta i elastična, ali ne smije biti gumenasta; dobro se narezuje i lako se žvače te se prilikom narezivanja ne drobi; presjek nadjeva je smeđe do tamnocrvene boje osim masnog tkiva koje može biti bijele do narančaste boje; presjek ima izgled mozaika zbog ravnomjernog rasporeda i veličine komadića mesa i masnog tkiva; nadjev je u presjeku dobro povezan bez šupljina i pukotina te nema izražen tamni rub neposredno ispod ovitka; izvana ima miris po dimu jasena, graba ili bukve, a u unutrašnjosti po fermentiranom mesu i češnjaku; okus je skladna kombinacija fermentiranog mesa, soli, češnjaka i paprike te blago ljut bez gorčine i kiselosti. Sadrži najviše do 40% masti, a aktivitet vode (a_w) je ispod 0,90. Masa jednog para „Slavonske kobasice“ mora iznositi najmanje 1000 grama.

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

„Slavonska kobasica“ proizvodi se od usitnjenog svinjskog mesa i slanine koji se dobivaju klanjem svinja kategorije T2, starosti najmanje 12 mjeseci i najmanje završne tjelesne mase 140 kg te klanjem svinja kategorije K (krmače izlučene iz

rasploda), starosti najmanje 12 mjeseci i najmanje završne tjelesne mase 140 kg. Dozvoljeno je korištenje mesa i slanine autohtone pasmine crne slavonske svinje te mesa plemenitih pasmina svinja i njihovih križanaca (osim hibridnih svinja, pietrena i njegovih križanaca). Nadjev „Slavonske kobasice“ čini najmanje 70% svinjskog mesa II. i III. kategorije (meso plećke bez podlaktice, vrata, potrbušine i prsa). Do 30% mesa II. i III. kategorije moguće je zamijeniti mesom I. kategorije (but bez potkoljenice, leđni mišić). Osim mesa, nadjev „Slavonske kobasice“ čini najviše do 30% čvrstog masnog tkiva. Kao ovitak koriste se isključivo očišćena i ocijeđena svinjska tanka crijeva (lat.: *intestinum tenue*) koja se prije vješanja na drvene motke na polovici svoje dužine jednostruko zavrću te presavijaju na dvije jednake polovice (tzv. parovanje). Nadjevu „Slavonske kobasice“, odnosno usitnjenom svinjskom mesu i slanini dodaju se kuhinjska sol, a od začina usitnjena slatka i ljuta paprika te češnjak, nakon čega se nadjev homogenizira miješanjem.

3.4. Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u identificiranom zemljopisnom području

Cjelokupni postupak proizvodnje „Slavonske kobasice“, koji obuhvaća pripremu nadjeva, fermentaciju, dimljenje, sušenje i zrenje provodi se unutar zemljopisnog područja iz točke 4.

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

„Slavonska kobasica“ može se stavljati na tržište cjelovita (u komadu) ili kao pretpakovina (narezana).

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

---

4. SAŽETA DEFINICIJA ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

„Slavonska kobasica“ se proizvodi na području regije Slavonije isključivo unutar administrativnog područja sljedećih županija, gradova i općina:

1. Osječko-baranjskoj županiji samo u sljedećim gradovima i općinama: Grad Belišće, Grad Donji Miholjac, Grad Đakovo, Grad Našice, Grad Osijek, Grad Valpovo, Općina Antunovac, Općina Bizovac, Općina Čepin, Općina Donja Motičina, Općina Drenje, Općina Đurđenovac, Općina Erdut, Općina Ernestinovo, Općina Feričanci, Općina Gorjani, Općina Koška, Općina Levanjska Varoš, Općina Magadenovac, Općina Marijanci, Općina Podravska Moslavina, Općina Petrijevci, Općina Podgorač, Općina Punitovci, Općina Satnica Đakovačka, Općina Semeljci, Općina Strizivojna, Općina Šodolovci, Općina Trnava, Općina Viljevo, Općina Viškovci, Općina Vladislavci i Općina Vuka,
2. Vukovarsko-srijemskoj županiji u cijelosti,
3. Brodsko-posavskoj županiji u cijelosti,
4. Virovitičko-podravskoj županiji u cijelosti i
5. Požeško-slavonskoj županiji u cijelosti.

Regija Slavonija nalazi se u sjeveroistočnom dijelu Republike Hrvatske koju omeđuju tri rijeke, Drava na sjeveru (granica s Mađarskom), Sava na jugu (granica s Bosnom i Hercegovinom) i Dunav na istoku (granica s Srbijom).

5. POVEZANOST SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM

Zaštita proizvoda „Slavonske kobasice“ temelji se na tradicionalnom načinu proizvodnje i znanju lokalnih proizvođača u njegovoj pripremi zahvaljujući klimatskim uvjetima definiranog zemljopisnog područja pogodnim za preradu mesa.

Regija Slavonija najznačajnija je poljoprivredna regija u Hrvatskoj, a osim plodnih poljoprivrednih tla bogata je šumama (hrastove šume) i pašnjacima što je oduvijek utjecalo na razvoj poljoprivredne i stočarske proizvodnje, posebice svinjogojstva. Razvoj svinjogojstva u Slavoniji započinje nakon oslobađanja od Turaka i osnivanjem Vojne krajine u 17. stoljeću kada se, osim za vlastite potrebe obiteljskih zadruga, svinje počinju uzgajati i za potrebe vojske i većih središta Austro-Ugarske monarhije. Okosnicu svinjogojske proizvodnje činila su seoska domaćinstva organizirana u tzv. stanove (salaše). Svinje su uzgajali u otvorenom sustavu držanja (pašnjaci i hrastove šume) te su se hranile ispašom. U početku je uzgoj svinja prvenstveno bio namijenjen proizvodnji slanine i masti, a nešto kasnije, s razvojem mesarskog obrta, počinje i proizvodnja „Slavonske kobasice“ (Petričević, A., Benčević, K., Kušec, G. (2010.): Slavonski domaći kulen i kobasice, EU AGRO HRVATSKA, Osijek).

Regija Slavonija ima umjereno kontinentalnu klimu s hladnim zimama i toplim ljetima. Niske temperature tijekom cijelog proizvodnog razdoblja (studeni – veljača), a posebice u studenom i prosincu (prosječne izmjerene temperature u razdoblju od 1984. do 2014. godine kretale su se od 0,5 ^{o}C do 6,2 ^{o}C) kada su se obavljale svinjokolje i priprema mesa i nadjeva za „Slavonsku kobasicu“, omogućavale su pripremu nadjeva na temperaturama koje su osiguravale prirodnu zaštitu od mikrobiološkog kvarenja mesa.

Povoljni klimatski uvjeti Slavonije u hladnim i vlažnim zimskim mjesecima (uz prosječne temperature oko 3 ^{o}C) , odnosno visoka prosječna godišnja vlažnost zraka (> 80%) te izostanak kontinuiranih i snažnijih vjetrova uvjetovali su i korištenje dima odnosno postupka dimljenja u tehnologiji proizvodnje mesnih proizvoda.

Zemljopisni smještaj položaj Slavonije uvjetovao je krajem 18., tijekom 19. i početkom 20. stoljeća, nakon povlačenja Turaka, snažan gospodarski i kulturni utjecaj drugih naroda (Nijemaca, Mađara i Čeha) koje je „*habsburška kruna*“ planski naseljavala na područje Slavonije te su oni svojim znanjem i vještinama utjecali na razvoj mesarskog obrta i proizvodnju fermentiranih mesnih proizvoda kao što je i „Slavonska kobasica“.

Prvi povijesni zapisi koji govore o proizvodnji „Slavonske kobasice“ pronađeni su u Zborniku za narodni život i običaje južnih Slavena iz 1897. godine (A. Radić, 1897., Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena, JAZU, Zagreb).

Posebnost „Slavonske kobasice“ se temelji na tradicionalnom načinu proizvodnje i tradicionalnoj recepturi koji su se u Slavoniji zadržali do danas iz čega proizlaze

njena specifična senzorska svojstva. Tradicionalnu recepturu „Slavonske kobasice“ odnosno njen sastav čini usitnjeno svinjsko meso (min. 70%), čvrsto masno tkivo i prirodni dodatci karakteristični za slavonsku gastronomiju (kuhinjska sol, češnjak, ljuta i slatka crvena paprika), iz čega proizlazi da se „Slavonska kobasica“ proizvodi bez dodatka konzervansa nitrata i nitrita. U njezinoj proizvodnji koriste se samo prirodni konzervansi. Dimljenje „Slavonske kobasice“ koje također spada u postupak tradicionalnog načina proizvodnje doprinosi uspješnosti procesa fermentacije i sušenja „Slavonske kobasice“. Dim proizveden nepotpunim izgaranjem (tinjanjem) piljevine ili strugotine tvrdih vrsta drveta jasena, graba ili bukve, pri čemu temperature dima ne smiju prelaziti 25 oC, doprinosi stvaranju specifičnog mirisa „Slavonske kobasice“ po dimu, fermentiranom mesu i češnjaku. Okusu „Slavonske kobasice“ dodatno doprinosi i crvena paprika, posebno ljuta paprika, koja se dodaje u različitim količinama prema zahtjevima potrošača.

O ugledu „Slavonske kobasice“ dokazuju i brojna medijska izvješća, posebno s različitih tradicionalnih manifestacija ili natjecanja proizvođača kao što su Kobasicijada u Donjem Miholjcu, Donjogradska kobasijada na kojima se proizvod „Slavonska kobasica“ promovira, degustira i ocjenjuje sa svrhom očuvanja i njegovanja starih tradicijskih obrta i lokalnih autohtonih proizvoda, a najboljim proizvođačima dodjeljuju se priznanja i medalje (Medijska izvješća o natjecanjima i edukacijama proizvođača „Slavonske kobasice“).

Proizvodnja „Slavonske kobasice“ osim što predstavlja gastronomski identitet Slavonije te se nalazi i u njenoj turističkoj ponudi, dio je i tradicije, kulture i načina života lokalnog stanovništva Slavonije jer je proizvod nastao iz tradicionalne svinjokolje koja se obavljala krajem studenog i početkom prosinca, na koju su se pozivali prijatelji, rođaci i susjedi, a radi proizvodnje mesa, masti i suhomesnatih prerađevina. Ta tradicija zadržala se i do danas. Svinjokolja je obuhvaćala sve postupke od klanja svinja do izrade mesnatih proizvoda odnosno do stavljanja tih proizvoda na dimljenje i sušenje. Na temelju zapisa dr. Marka Kadića, veterinarskog savjetnika iz djela „Svinjokolje u prošlosti Slavonije i danas“, a koji je nastao 70-ih godina 20. stoljeća dobiven je detaljan opis svinjokolje kao jednog od najvažnijih običaja slavonskog sela koji govori o načinu života te sociološkim, gospodarskim i vjerskim obilježjima slavonskog sela 19. i 20. stoljeća (Petričević, A., Benčević, K., Kušec, G. (2010.): Slavonski domaći kulen i kobasice. EU AGRO HRVATSKA, Osijek). Svinjokolja kao i priprema tradicionalnih mesnih proizvoda, uključujući i „Slavonske kobasice“, bila je pokazatelj ekonomskog statusa pojedinog seoskog domaćinstva, a opisana je i opjevana u brojnim pjesmama i djelima poput romana „Đuke Begovića“ iz 1911. godine (Ivan Kozarac (1911.), Đuka Begović, Zagreb).

„Slavonska kobasica“ tradicionalno se koristila kao vrijedan dar ili kao hrana pri najvažnijim obiteljskim i crkvenim svečanostima poput blagoslova vinograda na blagdan Svetog Vinka kada se vješala na trsove u znak plodnosti (Vincekovo u Slavoniji i Baranji, Dan svetog Vinka, Glas Slavonije, http://www.glas-slavonije.hr/291333/4/Dansvetog 2016.) te kao rijetki konzervirani i slani mesni proizvod toga vremena dostupan u ljetnim mjesecima pri obavljanju teških poslova u polju (žetve, berbe i sl.).

O ugledu „Slavonske kobasice“ govori i provedeno anketno istraživanje u razdoblju od prosinca 2016. godine do travnja 2017. godine čiji rezultati pokazuju da proizvod „Slavonsku kobasicu“ potrošači prepoznaju kao jedan od tri najznačajnija gastronomska odnosno tradicionalna mesna proizvoda Slavonije i Baranje (> 80%).

Također, više od 70% ispitanika radije konzumira „Slavonsku kobasicu“ u odnosu na mesne proizvode iz drugih područja, a kao ključne razloge navode, njezin specifični pikantni okus po kojem se razlikuje od ostalih kobasica (53,57%), njezinu dugu tradiciju proizvodnje (57,59%) i što se proizvodi se na području Slavonije i Baranje (71,78%) (Rezultati anketnog istraživanja).

Proizvodnja „Slavonske kobasice“, posebno zadnjih desetljeća, usporedo s razvojem ruralnog turizma i jačanja gastronomske ponude Slavonije, zauzima sve značajnije mjesto i u prihodima obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava u Slavoniji.

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

http://www.mps.hr/datastore/filestore/82/Specifikacija_proizvoda_Slavonska_kobasica.pdf