

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o rejestrację 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**

(2015/C 375/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012<sup>(1)</sup>.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**„SLAVONSKI KULEN”/„SLAVONSKI KULIN”**

Nr UE: HR-PGI-0005-01216 – 20.3.2014

ChNP ( ) ChOG (X)

**1. Nazwa lub nazwy**

„Slavonski kulen”/„Slavonski kulin”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Republika Chorwacji

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

Klasa 1.2. Produkty mięsne (gotowane, solone, wędzone itd.)

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

„Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” to rodzaj kiełbasy konserwowanej, wytwarzanej z mieszanki kawałków wieprzowiny, słoniny najwyższej jakości, soli i przypraw, którą napełnia się świńskie jelito ślepe. Nadziane jelito podlega następnie kolejno fermentacji, wędzeniu zimnym dymem, suszeniu i dojrzewaniu. Cały ten proces trwa przynajmniej 150 dni.

Niezależnie od wytwórcy i od momentu rozpoczęcia produkcji, przed upływem trwającego 150 dni procesu „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” musi posiadać właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne opisane w pkt 3.2.

Wygląd zewnętrzny kiełbasy „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” jest zbliżony do formy cylindrycznej, w zależności od kształtu i wielkości użytego świńskiego jelita ślepego. Ma ona jednolitą barwę od jasno- do ciemnobrązowej bez przebarwień, zmarszczek i pęknięć, obwiązana jest nicią z włókna konopnego wciśniętą w naturalne fałdy jelita. W przekroju widoczne są dokładnie wymieszane cząstki mięsa i słoniny, bez widocznych pozostałości tkanki łącznej. Nadzienie mięsne ma barwę jasno- lub ciemnoczerwona, a kawałki boczku białą do pomarańczowej. Możliwa jest jedynie nieznacznie ciemniejsza obwódka na krawędzi kiełbasy.

Zapach jest przyjemny, od zewnątrz z silnym akcentem dymu drzewnego, wewnątrz złożony przede wszystkim z woni dojrzałej wieprzowiny, papryki i czosnku, z delikatną nutą dymu. Konsystencja – jędrna, nie krucha, pozwala na wygodne krojenie i łatwe przeżuwanie. Intensywny smak charakterystyczny dla przefermentowanej dojrzałej wieprzowiny, słony i pikantny, bez śladu kwaśności ani goryczy.

Wprowadzany do obrotu „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” musi ważyć przynajmniej 900 g, i spełniać następujące właściwości fizyczno-chemiczne: zawartość wody do 40 %, zawartość tłuszczu do 35 % i aktywność wody (aw) poniżej 0,9.

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

„Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” wytwarza się wyłącznie z mięsa świń pochodzących z miejscowych hodowli i utuczonych na wyznaczonym obszarze geograficznym określonym w pkt 4. Dopuszczalne jest wyłącznie potomstwo świń autochtonicznej odmiany czarna sławońska i świń czystej rasy Large Yorkshire lub Swedish Landrace

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

z domowej hodowli, krzyżówek dwurasowych i wstecznych tych ras albo krzyżówek trójrasowych tych ras z udziałem rasy Duroc. Mięso musi być pozyskane od 12-20 miesięcznych wykastrowanych wieprzów i loch (loszek i odseparowanych młodych loch) o wadze przynajmniej 140 kg.

Używa się wyłącznie następujących kategorii wieprzowiny: pierwsza (I) – udziec (bez gołeni), schab i tylna część mięśnia najdłuższego grzbietu (*longissimus dorsi*), druga (II) – łopatka (bez nóg przednich) i trzecia (III) – szyja i twarda słonina (do 10 %). Jako osłonkę kielbasy wykorzystuje się oczyszczone i odsączone jelito ślepe. Nadzienie przygotowuje się solą kuchenną, słodką i ostrą papryką i czosnkiem.

#### 3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy wytwarzania kielbasy „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin”, począwszy od tuczenia świń, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym określonym w pkt 4. Proces produkcji obejmuje przygotowanie nadzienia, fermentację, wędzenie na zimno, suszenie i dojrzewanie. Coroczny cykl produkcji trwa od 1 listopada do 31 marca.

#### 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

„Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” wytwarza się w części chorwackiego regionu Slawonii, na obszarze znajdującym się w granicach administracyjnych następujących miast i gmin:

żupania vukowarsko-srijemska: w całości; żupania osijecko-barańska, miasta i gminy: 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; żupania brodzko-posawska: w całości; żupania požecko-slavonska: w całości; żupania sisacko-moslavińska, miasta i gminy: Lipovljani, Kutina (wioski: Banova Jaruga, Međurić, Jamarica i Janja Lipa), Novska i Jasenovac; żupania bielowarsko-bilogorska, miasta i gminy: Garešnica (wioski: Duhovi, Gornji Uljanik, Uljanik, Uljanički Brijeg i Hrastovac), Dežanovac, Končanica, Đulovac, Sirač i Daruvar; żupania virowiticko-podrawska, miasta i gminy: Virovitica, Slatina, Orahovica, Crnac, Čačinci, Čađavica, Gradina, Lukač, Mikleuš, Nova Bukovica, Pitomača (wioski: Stari Gradac, Starogradački Marof i Križnica), Sopje, Suhopolje, Špišić Bukovica, Voćin i Zdenci.

### 5. Związek z obszarem geograficznym

„Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” związany jest z określonym obszarem geograficznym na podstawie poniższych czynników: tradycyjne umiejętności miejscowych wytwórców oraz warunki klimatyczne sprzyjające naturalnemu dojrzewaniu i konserwacji mięsa.

Świadectwa historyczne wskazują na ponad 200-letnią tradycję wyrobu slawońskich *kulenów*. Slawonia to region o silnie zakorzenionej tradycji uprawno-hodowlanej, który od wieków cieszy się właściwymi warunkami dla hodowli świń i przetwarzania wieprzowiny. Szczególnie intensywny rozwój komercyjnego chowu trzody chlewnej w Slawonii datuje się na czasy wycofania się Turków osmańskich w XVII w. i utworzenia Krajiny, kiedy rozpoczęto chów na dużą skalę na potrzeby zaopatrzenia armii i dużych rynków konsumenckich. Z początku hodowano świnie przede wszystkim na bekon i słoninę, ale wraz z rozwojem profesji wędliniarskiej z czasem pojawiły się różnorodne produkty w rodzaju kielbas i *kulenów*.

W Slawonii panuje umiarkowany klimat kontynentalny: gorące lato, mroźna zima. Ubój świń i wyrób produktu „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” odbywa się tradycyjnie zimą, kiedy niska temperatura powietrza zapewnia dobre warunki do przetwarzania mięs. Przeciętna temperatura w okresie od listopada do marca wynosi od 0,2 do 6,9 °C, co zapewnia odpowiednią ochronę przed psuciem się mięsa.

Ograniczenie geograficznego obszaru pochodzenia świń jest wynikiem tradycyjnego wyrobu *kulenów* (*kulinów*) i szerokiej renomy tej wędliny w tym regionie. „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” wywodzi się z tradycyjnego uboju świń opasowych hodowanych w gospodarstwie wraz z nadejściem zimy, aby przygotować mięso, słoninę

i suche wędliny, stanowiące podstawę wyżywienia miejscowej ludności przez cały następny rok. Tradycyjne sławońskie świniobicie obejmowało wszystkie etapy od uboju zwierząt, poprzez wyrób, aż do wędzenia, dojrzewania i suszenia tradycyjnych wędlin. Świniobicie było ważnym wydarzeniem dla społeczności, zakończonym wspólną biesiadą okraszoną śpiewem i tańcami z udziałem krewnych, przyjaciół i sąsiadów. „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” wytwarzano zwykle z mięsa świń hodowanych na miejscu lub w sąsiedztwie; tradycja ta przetrwała po dziś dzień. Nie ma żadnych świadectw wyrobu *kulenów* (*kulinów*) z wieprzowiny pochodzącej spoza regionu Sławonii.

„Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” zawdzięcza swoje właściwości organoleptyczne i fizykochemiczne określonej recepturze wyrobu, lokalnej tradycji i tradycyjnym umiejętnościom. „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” jest od zawsze wytwarzany w oparciu o wiedzę i umiejętności lokalnych masarzy i wędliniarzy w zakresie selekcji surowców i procesu wytwarzania. Produkt wyrabia się wyłącznie z dobranych kawałków mięsa wieprzowego i słoniny najwyższej jakości, pochodzących od dużych świń opasowych lokalnego chowu; receptura mieszanki przypraw dopuszcza wyłącznie surowce naturalne: słodką i ostrą paprykę, czosnek i sól kuchenną. Nadzienie przyrządza się głównie z mięsa, jedynie w małej części (do 10 %) uzupełnione jest ono tłuszczem, co czyni „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” szczególnie wartościową wędliną, a jednocześnie bardzo utrudnia jego prawidłowe osuszenie.

Nadzieniem napelnia się świńskie jelito ślepe o przekroju stosunkowo dużego rozmiaru, toteż następująca obróbka ciężkiej kielbasy, tj. ręczne obwiązanie, wędzenie, suszenie i dojrzewanie wymaga od kielbaśnika szczególnych umiejętności; dlatego „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” należy do wędlin szczególnie wymagających i czasochłonnych w produkcji.

Swoje charakterystyczne właściwości organoleptyczne i wygląd „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” zawdzięcza szczególnej metodzie wytwarzania. „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” wypełnia świńskie jelito ślepe, obwiązane sznurkiem z zachowaniem charakterystycznego wzoru, jest umiarkowanie obwędzony w dymie grabowym, bukowym lub jesionowym, a w przekroju ukazuje równomierną mozaikę cząstek mięsa i tłuszczu zmielonych maszyną o średnicy otworów 6 do 12 mm. „Slavonski kulen/Slavonski kulin” jest delikatnie podwędzany w dymie z drewna drzew liściastych, co nadaje mu łagodny posmak dymny, towarzyszący charakterystycznemu słonemu i pikantnemu smakowi i aromатовi dojrzalej, przefermentowanej świniny podkreślonego tradycyjnymi przyprawami, który wymaga wysokiej zawartości chudego mięsa, jak również szczególnej techniki wielomiesięcznego suszenia i dojrzewania produktu.

„Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” zawdzięcza swoje charakterystyczne właściwości i regionalny charakter właśnie szczególnie dobranym składnikom najwyższej jakości, tradycyjnej recepturze i długotrwałemu procesowi produkcji, które są elementami wielopokoleniowej tradycji. Do renomy kielbasy „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” przyczynia się istotna rola w dziedzictwie kulinarnym Sławonii, popularność jej nazwy i znaczenie dla gospodarki.

W przeszłości *kulen* uznawany był za produkt wysokiej wartości, którym częstowano najbliższych albo obdarowywano ważne osobistości. Z uwagi na szczególne ograniczenie skali produkcji (zwykle wyrabiano tylko jeden *kulen* z całej świni), wędlina ta była przechowywana na szczególne okazje lub oficjalne wizyty. *Kulen* jest często wspomniany przez wielu autorów opisujących obyczaje oraz dole i niedole życia dawnych Sławońców. Obecnie „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” pojawia się znacznie częściej na stole lub w charakterze podarunku, wraz z rozwojem produkcji i wzrostem siły nabywczej miejscowej ludności. „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” stał się nieodłącznym elementem wszelkich uroczystości, świąt kościelnych i narodowych, tradycyjnych ceremonii i spotkań rodzinnych. Po dziś dzień „Slavonski kulen/Slavonski kulin” pozostaje tradycyjnym podarunkiem (*Izravna prodaja seljačkih proizvoda*, Agrarno savjetovanje, Zagreb, 2005, s. 127).

Do renomy kielbasy „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” przyczynia się szczególnie jej nazwa. Nazwę „Slavonski kulen” wymieniono już w 1968 r. w gazecie Vinkovački list (Vinkovački list nr 15, 12.4.1968, s. 5). Należy zauważyć, że w lokalnych dialektach chorwackiego istnieją równoznaczne synonimy słowa *kulen*, np. *kulin*, *kuljen*, *kulijen*. Najczęściej jednak używa się nazw *kulen* i *kulin*. Pierwsza z nich dominuje w dialekcie sztokawskim (bliskim standardowemu chorwackiemu), podczas gdy w dialekcie kajkawskim spotyka się formę *kulin*. Formami stosowanymi w handlu i dokumentacji (fakturach, deklaracjach celnych i cennikach) są „Slavonski kulen” i „Slavonski kulin”.

Dla wielu gospodarstw sławońskich „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” jest poważnym źródłem dochodów. Popyt na rynku krajowym przewyższa podaż. Co więcej, „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” należy do nielicznych produktów, dzięki którym gospodarstwa sławońskie, a w szczególności tamtejsze hodowle trzody chlewnej są konkurencyjne na rynku.

Charakter wyróżniający „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” spośród innych wędlin opiera się na tradycyjnej metodzie wytwarzania, utrzymywanej po dziś dzień, jakości surowców (wybranych kawałków dojrzalego mięsa wieprzowego pochodzących od dużych, opasowych świń autochtonicznych gatunków lub udomowionych), naturalnych przypraw i tradycyjnej pory wytwarzania.

W świetle powyższych argumentów nie ulega wątpliwości, że „Slavonski kulen”/„Slavonski kulin” ma dla Sławońców kapitalne znaczenie nie tylko dla tradycji kulinarnej, ale również w sferze dziedzictwa kulturowego.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(1)</sup>).

---

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 36.