

**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 278/10)

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

**„SAMOBORSKA ČEŠNJOVKA / SAMOBORSKA ČEŠNOFKA”**

Nr UE: PGI-HR-02790 – 23.7.2021

ChNP ( ) ChOG (X)

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

„Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Republika Chorwacji

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

**3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]**

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

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

„Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” to wędzona kielbasa do gotowania wytwarzana z mielonego mięsa wieprzowego, wołowego lub cielęcego oraz tłuszczu wieprzowego z dodatkiem wywaru ze świeżego czosnku i wytrawnego białego wina. Dodaje się do niej mielony czarny pieprz, mieloną słodką paprykę, ostrą paprykę w płatkach lub marynowane ostre papryczki oraz sól kuchenną i sól peklową. Następnie napełnia się nią naturalne osłonki z jelita wieprzowego, kielbasa jest formowana w pęta i wędzona.

Po uwędzeniu kielbasa „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” (produkt końcowy) ma na powierzchni charakterystyczną barwę przechodzącą od jasno- do ciemnoczerwono-brązowej. Po przekrojeniu mięso ma barwę jasnoróżową z widocznymi kawałkami tłuszczu. W przekroju farsz jest jednolity, zwarty i przylega do osłonki. - Po uwędzeniu i schłodzeniu konsystencja jest bardziej miękka.

Parametry chemiczne:

Udział całkowitego białka mięsa w produkcie końcowym wynosi co najmniej 16 %.

Zawartość tłuszczu w produkcie końcowym wynosi maksymalnie 30 %.

Masa produktu końcowego wynosi 250–300 g na pęto schłodzonej kielbasy.

Kielbasę „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” spożywa się w postaci gotowanej, duszonej lub grillowanej. Gotowa do spożycia kielbasa ma elastyczną konsystencję, jest jędrna i soczysta przy nagryzaniu. Ma smak gotowanej wieprzowiny i jest lekko pikantna z delikatnym, pełnym aromatem dymu, czosnku i wina.

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

Około 55–60 % surowca wykorzystywanego do produkcji „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” stanowią okrawki wieprzowe z 20–25 % widocznego tłuszczu, a 20–25 % – łopatka wieprzowa bez nóg przednich z maksymalnie 5 % widocznego tłuszczu.

Kolejne 10–15 % stanowi wołowina lub cielęcina z karku, łopatki bez nóg przednich oraz udziec bez kości lub okrawki wołowe lub cielęce z maksymalnie 5 % widocznego tłuszczu.

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

Dodaje się tłuszcz wieprzowy, który stanowi do 10 % surowca. Może być to tłuszcz stały z karku świni lub części grzbietowej lub tłuszcz półpłynny z okolic nóg świni.

Do kielbasy „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” dodaje się również 2–4-proc. „wywar” ze świeżego czosnku i wytrawnego białego wina (świeży, oczyszczony i rozgnieciony czosnek gotowany w białym wytrawnym winie i wodzie w proporcji 1:1:1). Na końcu dodaje się mielony czarny pieprz (0,1–0,3 %), mieloną słodką paprykę (0,25–0,5 %), ostrą paprykę w płatkach (0,1–0,2 %) lub marynowane ostre papryczki (0,2–0,5 %) oraz sól kuchenną (1 %) i sól peklową (1 %). Zabronione jest stosowanie cukru.

Kielbasą „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” napełnia się naturalne osłonki z jelita wieprzowego o średnicy 32/34 mm.

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

Wszystkie etapy produkcji „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” – przygotowanie składników i farszu, napełnianie farszem osłonek, stabilizacja i nadawanie czerwonej barwy farszu, wędzenie i schładzanie – muszą 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

Jeżeli kielbasa „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” jest wprowadzana do obrotu detalicznego bez opakowania, każde pęto kielbasy musi być oznakowane.

Jeżeli kielbasa „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” jest przeznaczona dla przedsiębiorstw, w których jest przygotowywana do spożycia przez konsumenta końcowego, nie ma konieczności indywidualnego etykietowania każdego pęta. Na opakowaniu zbiorczym należy umieścić etykietę informującą o liczbie pęt w opakowaniu wraz z wymaganymi informacjami.

### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Kielbasę „Samoborska češnjovka” / „Samoborska češnofka” produkuje się w obrębie granic administracyjnych miasta Samobor i sąsiednich miejscowości: Beder, Bobovica, Braslovje, Bratelji, Bregana, Breganica, Budinjak, Bukovje Podvrško, Celine Samoborske, Cerje Samoborsko, Domaslovec, Drežnik Podokički, Dubrava Samoborska, Falaščak, Farkaševac Samoborski, Galgovo, Gradna, Grdanjci, Hrastina Samoborska, Jarušje, Javorek, Kladje, Klake, Klokočevac Samoborski, Konščica, Kotari, Kostanjevec Podvrški, Lug Samoborski, Mala Jazbina, Mala Rakovica, Mali Lipovec, Manja Vas, Medsave, Molvice, Noršić Selo, Novo Selo Žumberačko, Osredek Žumberački, Osunja, Otruševac, Pavučnjak, Petkov Breg, Podgrađe Podokičko, Podvrh, Poklek, Prekrižje Plešivičko, Rakov Potok, Rude, Samoborski Otok, Savršćak, Selce Žumberačko, Sječevac, Slani Dol, Slapnica, Slavagora, Smerovišće, Stojdraga, Sveti Martin pod Oklicem, Šimraki, Šipački Breg, Tisovac Žumberački, Velika Jazbina, Velika Rakovica, Veliki Lipovec, Višnjevac Podvrški, Vratnik Samoborski, Vrbovec Samoborski i Vrhovčak, położonych w północno-zachodniej Chorwacji, na wschodnich zboczach wzgórz Samoboru stanowiących część gór Žumberak i w miejscu, w którym rzeka Gradna wpływa na niziny, przez które przepływa rzeka Sawa.

### 5. Związek z obszarem geograficznym

Związek między kielbasą „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” a obszarem geograficznym opiera się na renomie, jaką cieszy się ta kielbasa dzięki wiedzy fachowej producentów przejawiającej się w doborze i przygotowaniu składników oraz na różnych etapach procesu produkcji, które zapewniają charakterystyczny smak i aromat produktu (wybór okrawków mięsa, przygotowanie wywaru ze świeżego czosnku i wina, wiązanie w pęta, przygotowanie drewna do wędzenia).

Wśród rodzin z regionu Samoboru istnieje długa tradycja wytwarzania produktów mięsnych i kielbas, zwłaszcza kielbasy „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka”, ponieważ w każdym gospodarstwie domowym hodowano świnię, a po uboju przechowywano mięso i kielbasy. W przeszłości mieszkańcy nisko położonej części obszaru produkcji kielbasy „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” uprawiali na zboczach wzgórz zboża i rośliny pastewne, winnice lub sady, natomiast liczne pastwiska sprzyjały hodowli bydła, świń i koni. Jest to również dobrze znany region uprawy winorośli i produkcji wina, dlatego wino było podstawą codziennego życia mieszkańców i wykorzystywano je do produkcji kielbas.

Pierwsze pisemne wzmianki o *češnjovka/češnofka* [kielbasie czosnkowej] pochodzą z 1915 r. (*Samobor narodni život i običaji* [Życie naturalne i zwyczaje w Samoborze], Milan Lang, Zagrzeb, 1915, s. 105–107), kiedy to Milan Lang pisze o jakości tego produktu oraz surowcach i umiejętnościach wykorzystanych przez ludzi do jego wytworzenia, określając go „kielbasą najwyższej jakości”. Z zapisów tych wynika, że produkcja kielbasy „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” zaczęła się rozwijać w wiejskich gospodarstwach domowych w okresach uboju świń, kiedy używano wyłącznie lokalnych składników, takich jak wieprzowina, wino i czosnek, a wytwarzaniem kielbasy zajmowały się – jak podaje Lang – głównie kobiety.-

Kielbasę „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” zaczęli wytwarzać masarze. Wiersz Zvonimira Tkalcicia-Zvončka – wólczygi, ale jednocześnie wykształconego pisarza z Samoboru, opisującego życie i pracę masarza z Samoboru, którzy dali mu pożywienie – powstał z okazji karnawału w 1934 r. i mowa jest w nim również o „češnofka” (*Samoborska salamijada 20 godina* [Festiwal salami w Samoborze – 20 lat, Robert Škiljan (red.), Samobor, 2007, s. 16).

Specyfika kielbasy „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” jest efektem starannego doboru i przygotowania wysokiej jakości surowców i składników wykorzystywanych do jej produkcji.

Soczystość przy nagryzaniu ugotowanej kielbasy „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” zapewniają wybrane okrawki wieprzowe, w których tłuszcz jest osadzony w tkance mięśniowej. Kielbasa „Samoborskiej češnjovki / Samoborskiej češnofki” zawdzięcza swoją jakość znormalizowanym okrawkom z różnych części tuszy – podczas jej rozbioru mistrz masarski oddziela określone grupy mięśni od różnych części ciała (noga, łopatka, kark i grzbiet). Następnie, kierując się oceną wzrokową, oddziela nadmiar tłuszczu od okrawków. Przygotowanie i dobór okrawków stanowi połączenie umiejętności i wiedzy co do sposobu podziału tuszy oraz podstawowych właściwości kulinarnych mięsa i jest wynikiem wieloletniego doświadczenia. Podsumowując, kielbasa „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” jest produktem, którego jakość opiera się na wysokiej jakości okrawkach, a nie na chudym, czystym mięsie.

Inną charakterystyczną cechą kielbasy „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka”, która zależy od umiejętności mistrza masarskiego, jest wiązanie w pęta. Jest to proces, podczas którego kielbasy są ręcznie wiązane w pary za pomocą małego drewnianego patyczka. Dzięki wiązaniu w pęta uzyskuje się odpowiedni kształt geometryczny, przez który dym przechodzi w jednolitym stężeniu wzdłuż powierzchni produktu, co nadaje kielbasie „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” jednolitą barwę. Wiązanie w pęta wymaga dużego doświadczenia.

„Wywar” ze świeżego czosnku i wytrawnego białego wina nadaje kielbasie „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” jej charakterystyczny łagodny smak czosnku i wina. Mistrzowie masarscy wiedzą, jaki smak i zapach powinien mieć świeży czosnek. Wiedzą, jak spośród różnych odmian wybrać czosnek używany do przygotowania wywaru.

Marynowane ostre papryczki lub ostra papryka w płatkach nadają kielbasie „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” jej delikatną pikantność.

Podczas fazy stabilizacji składniki farszu są bardziej zwarte, dzięki czemu uzyskuje się pełny smak kielbasy „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka”.

Typowy smak kielbasy „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” pojawia się podczas wędzenia. Drewno do wędzenia przygotowuje się, wybierając zdrowe polana, z których usuwa się korę. Drewno podpala się w innym miejscu niż wędzarnia. Po nadaniu kielbasom czerwonej barwy zawieszają się wewnątrz wędzarni, umieszcza się pod nimi warstwę węgla posypaną warstwą trocin i wędzi się zgodnie z wymogami specyfikacji produktu. Kielbasa „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” nabiera barwę przechodzącą od jasno- do ciemnoczerwono-brązowej w zależności od czasu i temperatury wędzenia.

Najlepszym potwierdzeniem znaczenia kielbasy „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” dla obszaru geograficznego, na którym jest wytwarzana, oraz renomy, jaką się cieszy, jest Festiwal Samoborska češnofka, który od 10 lat jest organizowany przez miasto Samobor w ramach targów wiosennych (plakat – 10. Festiwal kielbasy Samoborska češnofka). Celem tego festiwalu jest prezentacja i promocja tradycyjnej metody produkcji oraz oryginalnej receptury kielbasy „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka”, o czym świadczą liczne artykuły (lokalny biuletyn „Glasnik Samobora i Svete Nedelje”, 2 kwietnia 2010 r. i 10 maja 2019 r.).

Samobor i jego okolice to atrakcja turystyczna, w której gastronomia odgrywa kluczową rolę. „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” od dawna jest istotnym elementem oferty gastronomicznej restauracji, schronisk górskich i gospodarstw rodzinnych w tym regionie (*Samoborska vinska cesta* [samoborski szlak winny] – broszura, Stowarzyszenie Samoborskiego Szlaku Winnego, miasto Samobor, 2017, s. 26 i 33 oraz menu restauracji „Samoborska pivnica”); jest również obecna podczas różnych tradycyjnych imprez, takich jak słynny samoborski karnawał i Festiwal Salami w Samoborze.

Artykuł pt. „Samoborska salamijada” [Festiwal Salami w Somoborze] opublikowany na łamach czasopisma „Meso” w 2009 r. opowiada o tradycji wytwarzania kielbasy czosnkowej, salami oraz innych peklowanych produktów mięsnych w okolicach Samoboru. O renomie kielbasy „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” i jej związku z okolicami Samoboru świadczą następujące zdania: „Samobor jest znany z bogactwa przysmaków, które sprawiają, że jest to jedno z miejsc o najbogatszej ofercie kulinarnej. »Muštarda«, »bermet«, »kremšnite«, dziczyzna, »Samoborska češnjovka«... słusznie zyskały miano »ikon gastronomii«”(czasopismo „Meso”, Festiwal Salami w Samoborze”, tom XI nr 1, 2009. s. 2–3).

„Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” jest powszechnie stosowanym składnikiem tradycyjnych dań. Na portalu Dobar život można znaleźć przepis na gulasz z porami z kielbasą czosnkową, w którym wskazuje się, że kielbasa „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” jest wysoce cenionym produktem (portal Dobar život, 2015, gulasz z porami z kielbasą czosnkową).

W sekcji oficjalnej strony internetowej miasta Samobor poświęconej gastronomii regionu Samoboru „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” jest prezentowana jako jedna z najbardziej rozpoznawalnych specjalności gastronomicznych; twierdzi się, że jest to „kolejny światowej klasy produkt naszego regionu, dzięki któremu od ponad stu lat Samobor cieszy się renomą, i który sprawia, że region ten staje się coraz bardziej atrakcyjnym celem podróży turystycznych i gastronomicznych”. Stwierdzenie to wyraźnie wskazuje na renomę produktu i jego nierozzerwalny związek z regionem Samoboru (strona internetowa miasta Samobor, Gastronomia, Samoborskie salami i kielbasa czosnkowa).

#### Odniesienie do publikacji specyfikacji produktu

[https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi\\_u\\_postupku\\_zastite-zoi-zozp-zts/SPECIFIKACIJA\\_Samoborska\\_%C4%8De%C5%A1njovka\\_.pdf](https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/SPECIFIKACIJA_Samoborska_%C4%8De%C5%A1njovka_.pdf)

---