

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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 139/05)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„BARANJSKI KULEN”

Nr UE: HR-PGI-0005-01207-3.3.2014

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa

„Baranjski Kulen”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Republika Chorwacji

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

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

3.2. Opis produktu, którego dotyczy nazwa w pkt 1

„Baranjski Kulen” to suszona kielbasa fermentowana produkowana z mielonego mięsa wieprzowego przyprawionego mieloną papryką, czosnkiem i pieprzem, wtłoczonego do końcowej części świńskiego jelita grubego (*caecum*), w rejonie Baranja nazywanego „katicą”.

„Baranjski Kulen” ma kształt owalny, jędrną konsystencję i osłonkę bez widocznych skaz i plam ani śladów pleśni. Kształt zależy od naturalnej formy osłonki, która jest ściśle wypełniona nadzieniem. Minimalna masa gotowego produktu wynosi 0,8 kg. W przekroju „Baranjski Kulen” wykazuje charakterystyczną jednolitą barwę, wynikłą z zastosowania w nadzieniu równomiernie zmielonego mięsa (otwory maszyny mielącej: 8 mm). Składniki nadzienia są równomiernie wymieszane i sprasowane, a w przekroju nie występują szpary ani pęknięcia.

Osłonka produktu ma barwę od jasno- do ciemnobrązowej, przy barwie przekroju w zakresie od jaśniejszej do ciemniejszej czerwieni właściwej dla mieszanki papryki z mielonym mięsem. Dominującym aromatem jest zapach dymu charakterystyczny dla wyrobów mięsnych wędzonych na zimno. „Baranjski Kulen” odznacza się lekko pikantnym aromatem, który zawdzięcza zawartości mielonej papryki, oraz zapachem sfermentowanej wędzonki wzbogaconym nutą czosnku i pieprzu.

Skład chemiczny

Po zakończeniu dojrzewania „Baranjski Kulen” ma następujący skład:

woda: maksymalnie 40 %

białka: co najmniej 29 %

tłuszcz: maksymalnie 25 %.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

„Baranjski Kulen” wytwarza się z następujących surowców: mięso i tłuszcz (w proporcji 9:1) pozyskane od macior (kategorii K) i świń tuczonych do wyższej wagi (kategorii T2). Ponadto nadzienie składa się w 80 % z mięsa kategorii 1 (szynki, połówicy), a pozostałe 20 % z łopatki, tj. mięsa kategorii 2. Mięsa kategorii 3 nie wolno stosować do wyrobu kielbasy „Baranjski Kulen”.

Przynajmniej w 80 % mięso przeznaczone na „Baranjski Kulen” składa się z odkostnionej szynki i połówicy z dodatkiem (nie więcej niż 20 %) łopatki.

Mięso poddawane jest następującej obróbce: odcina się skórę wraz z tkanką podskórną i usuwa wszystkie chrząstki, większe naczynia krwionośne, połączenia nerwowe, ścięgna, miękką trzewną tkankę tłuszczową i pozostałą krew.

Wieprzowina i tłuszcz wieprzowy używane w produkcji mogą, lecz nie muszą, pochodzić z obszaru określonego w pkt 4. To samo dotyczy przypraw.

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

W rejonie Baranjskiej musi odbywać się cały proces produkcji, a mianowicie: hartowanie surowców, przygotowanie nadzienia, wtlaczanie do osłonki, przyprawianie, fermentacja, dojrzewanie.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się chronione oznaczenie geograficzne*

—

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się chronione oznaczenie geograficzne*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Baranjska to region w północno-wschodniej części Chorwacji, leżący na północ od dolnej Drawy i jej zbiegu z Dunajem.

Drawa jest jego naturalną południową granicą z regionem Sławonia, a Dunaj wyznacza wschodnią granicę Chorwacji z Serbią. Od strony północnej i północno-zachodniej Baranjska graniczy z Węgrami.

Baranjska ma jedno miasto (Beli Manastir) i osiem gmin: Bilje, Čeminac, Darda, Draž, Jagodnjak, Kneževi Vinogradi, Petlovac oraz Popovac.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Podstawą ochrony produktu „Baranjski Kulen” jest jego ustalona reputacja.

Pierwsza pisemna wzmianka o „kuleniu” z Baranjskiej znajduje się w pismach chorwackiego etnografa i pisarza Nikoli Tordinaca (1858–1888), np. w pracy *Hrvatski narodni običaji, pjesme i pripovijetke iz Pečuha i okolice*, wyd. 1986, s. 53 i 57. Jego pisma z lat osiemdziesiątych XIX w. zawierają nadzwyczaj szczegółowe opisy życia Chorwatów z Baranjskiej i ich tradycji, w której „kulen” zajmuje poczesne miejsce.

Tradycja ludowa Chorwatów z Baranjskiej jest silnie związana z uprawą winorośli, wytwarzaniem wina oraz produkcją wędliny „Baranjski Kulen”. Aktualnym źródłem pogłębionej wiedzy na ten temat są prace współczesnego etnologa nazwiskiem Đuro Franković z Peczu. Odnotowane przez niego opisy tradycji ludowej Chorwatów z Baranjskiej poświadczają długą i szacowaną tradycję wyrobu „kulenu” i jego roli w obrzędach służących zapewnieniu obfitych plonów w winnicach Baranjskiej (Đuro Franković: artykuł *Sveti Vinko* (22. *siječnja*) w tygodniku chorwackiej mniejszości na Węgrzech: „Hrvatski glasnik” z 18 stycznia 2007 r., s. 9.

Początki zorganizowanego wytwórstwa konserwowanych produktów mięsnych sięgają przełomu XIX i XX w. W baranjskim mieście Karanac (obecnie na terenie południowych Węgier) niejaki Geza Barnas, właściciel sklepu z wyrobami mięsnymi, podjął produkcję delikatesów ze szwini. Zatrudnił on dwóch innych rzeźników – Jovana Berisavljevića and Lajosa Gajera starszego. Do jego szczególnie znanych wyrobów należał „Pannonski kulin”, którego bezpośrednim następcą jest dzisiejsza specjalność regionu: „Baranjski Kulen” (Davoren Taslidžić and Andrija Bognar: *Poveznice obzorja (povijest u doticaju)*, 2009, s. 160).

Po drugiej wojnie światowej „Baranjski Kulen” wyrabiano przede wszystkim w miasteczku Beli Manastir, w zakładzie mięsnym Belje należącym do spółdzielni rolniczej PZ Baranjka (*Objektiv 25*, w Belje – biuletynie spółdzielni rolno-przemysłowej z 31 marca 1977, s. 5). W tym czasie receptura produktu była tajemnicą handlową, a produkcję nadzorował mistrz rzeźnik Radivoj Vuković, co poświadczał jego syn, dr Miroslav Vuković, który zastąpił ojca i kontynuował rodzinną tradycję aż do odejścia na emeryturę. Radivoj Vuković pracował w rzeźni w mieście Beli Manastir, kiedy otrzymał przepis na „Pannonski kulin” od rzeźnika i wędliniarza z Karanac. Zastosował tę samą recepturę, zmieniając jednak nazwę produktu na „Baranjski Kulen”, stosowaną powszechnie przez innych wytwórców regionalnych. Pierwotna nazwa „Pannonski kulin” z czasem wyszła z użytku. Wśród miejscowych wciąż opowiada się anegdotę, że Radivoj Vuković trzymał recepturę pod kluczem, dopóki nie spostrzegł, że wszyscy wytwórcy w całej Baranji robią „kulen” tą samą metodą (podpisane i potwierdzone notarialnie oświadczenie lekarza weterynarii Miroslava Vukovicia z 2010 r.).

Wytwórcy „kulenu” w Baranji zaczęli stosować pieprz pod wpływem producentów salami na południu Węgier, z których techniką i umiejętnościami byli najwidoczniej zaznajomieni (jak widać po ich produktach). Gospodarka Baranji była podówczas skoncentrowana wokół produkcji rolnej na ziemiach należących do arystokracji austro-węgierskiej (przez długi czas zdominowanej przez Habsburgów), korzystając z rozległej sieci wymiany handlowej. Dostęp do rynków ówczesnej Europy znacznie ułatwiał wytwórcom „kulenu” z Baranji dostęp do pieprzu, co mogło również przyczynić się do wzbogacenia jego receptury.

Swoją szczególną popularność, jaką osiągnął w latach osiemdziesiątych ub. wieku, zawdzięcza „Baranjski Kulen” popularnym we wschodniej Chorwacji „kuleniadom”, tj. konkursom kulinarnym z udziałem producentów „kulenu”, które po dziś dzień nie straciły na znaczeniu. Wytwórcy „kulenu” z Baranji zdobywali często najwyższe nagrody w tych konkursach (*Tražimo najbolje proizodače kulena*, w: *Vinkovačke novosti* z 13 lutego 1981 r., s. 8; *Kulen – još uvijek najbolji u tradicionalnoj tehnologiji*, w: *Vinkovačke novosti* z 3 lipca 1981 r., s. 12). Dawna spółdzielnia rolno-przemysłowa Belje (obecnie: Belje d.d.) prezentowała produkt wyrabiany wedle tradycyjnej receptury i pod historyczną nazwą na wystawach międzynarodowych, zdobywając nagrody (*Bitka za tržište i plasman*, w Belje – biuletynie spółdzielni rolno-przemysłowej z 30 kwietnia 1988 r., s. 7).

Nie brak smakoszy, którzy stwierdzają, że swój wyjątkowy smak „Baranjski Kulen” zawdzięcza regionowi Baranja. Potwierdzają to wyniki badania, którym objęto 1 000 osób. Po spróbowaniu wędliny aż 77 % kojarzyło ją z miejscem pochodzenia, a więc z Baranją (Ankieta Ipsos plus: „Ispitivanje percepcije povezanosti kvalitete Baranjskog kulena i regije iz koje potječe”, 2011).

Jak wynika z powyższego, nie ma wątpliwości co do tego, że mieszkańcy Baranji uznają „Baranjski Kulen” za coś więcej niż element tradycyjnej kuchni. Jest on częścią ich kulturowego i historycznego dziedzictwa, co przyczynia się do jego popularności.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Art. 6 ust. 1 akapit drugi przedmiotowego rozporządzenia)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/BARANJSKI%20KULEN/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Baranjski%20kulen.pdf>