

Predlagatelj:

Udruga Čuvari slavonske tradicije
Trg Ante Starčevića 1
31 540 Donji Miholjac

„Slavonska kobasica“

ZAŠTIĆENA OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA (ZOZP)

SPECIFIKACIJA PROIZVODA



U Osijeku, travanj 2020. godine

SADRŽAJ

1. NAZIV PROIZVODA	3
2. OPIS PROIZVODA.....	3
2.1. Definicija proizvoda.....	3
2.2. Opis sirovine	3
2.3. Opis gotovog proizvoda	3
2.3.1. Senzorska svojstva	3
2.3.2. Fizikalno-kemijska svojstva.....	4
2.3.3. Masa gotovog proizvoda.....	4
3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE.....	4
4. DOKAZ O PODRIJETLU PROIZVODA.....	4
5. OPIS PROIZVODNJE.....	5
5.1. Priprema mesa i slanine.....	5
5.2. Priprema nadjeva.....	5
5.3. Punjenje ovitka nadjevom.....	5
5.4. Ujednačavanje temperature nadjeva.....	6
5.5. Dimljenje i sušenje	6
5.6. Zrenje i sušenje.....	6
5.7. Skladištenje i distribucija	6
6. POVEZANOST IZMEĐU PROIZVODA I ZEMLJOPISNOG PODRUČJA.....	6
6.1. Pojediniosti zemljopisnog područja	6
6.2. Pojediniosti o kakvoći proizvoda	7
6.3. Uzročno-posljedična povezanost proizvoda sa zemljopisnim područjem.....	8
7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU.....	9
8. OZNAČIVANJE PROIZVODA.....	10

PRILOZI:

- Prilog 1. Fotografije proizvoda
- Prilog 2. Zemljovid područja proizvodnje
- Prilog 3. Znanstveni radovi i fizikalno-kemijska izvješća
- Prilog 4. Obrasci sustava sljedivosti
- Prilog 5. Dokazi ugleda
- Prilog 6. Rezultati anketnog istraživanja

1. NAZIV PROIZVODA

„Slavonska kobasica“

2. OPIS PROIZVODA

2.1. Definicija proizvoda

„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 nadjeva 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.

2.2. Opis sirovine

„Slavonska kobasica“ proizvodi se od usitnjenog svinjskog mesa i slanine koji se dobivaju klanjem utovljenih svinja, starosti najmanje 12 mjeseci i najmanje završne tjelesne mase 140 kg te klanjem krmača izlučenih iz rasploda, starosti najmanje 12 mjeseci i najmanje završne tjelesne mase 140 kg.

Dozvoljeno je korištenje mesa i slanine autohtone pasmine crne slavonske svinje ili 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 plečke 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) (Prilog 1.1. - Vanjski izgled „Slavonske kobasice“). 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.

2.3. Opis gotovog proizvoda

2.3.1. Senzorska svojstva

Proizvod „Slavonska kobasica“ mora imati sljedeća senzorska svojstva (Prilog 1.1. Vanjski izgled „Slavonske kobasice“ i Prilog 1.2. – Izgled presjeka „Slavonske kobasice“):

- a) izduženog je valjkastog oblika, dužine jednog komada u paru minimalno 35 cm te presjeka 2 - 3 cm;
- b) ovitak je tamnosmeđe do crvenkaste boje bez mrlja, površinskih plijesni, nabora i oštećenja;
- c) tekstura je čvrsta i elastična, ali ne smije biti gumenasta;
- d) dobro se narezuje i lako se žvače te se prilikom narezivanja ne drobi;
- e) presjek nadjeva je smeđe do tamnocrvene boje osim masnog tkiva koje može biti bijele do narančaste boje;

- f) presjek ima izgled mozaika zbog ravnomjernog rasporeda i veličine komadića mesa i masnog tkiva;
- g) nadjev je u presjeku dobro povezan bez šupljina i pukotina te nema izražen tamni rub neposredno ispod ovitka;
- h) izvana ima miris po dimu jasena, graba ili bukve, a u unutrašnjosti po fermentiranom mesu i češnjaku;
- i) okus je skladna kombinacija fermentiranog mesa, soli, češnjaka i paprike te blago ljut bez gorčine i kiselosti.

2.3.2. Fizikalno-kemijska svojstva

Proizvod „Slavonska kobasica“ mora zadovoljavati sljedeća fizikalno-kemijska svojstva (Prilog 3.1. - Rezultati fizikalno-kemijskih analiza „Slavonske kobasice“):

- a) udio masti najviše do 40%;
- b) aktivitet vode (a_w) ispod 0,90.

2.3.3. Masa gotovog proizvoda

Masa jednog para „Slavonske kobasice“ iznosi najmanje 500 grama.

3. ZEMLJOPIŠNO PODRUČJE PROIZVODNJE

„Slavonska kobasica“ se proizvodi na području regije Slavonije isključivo unutar administrativnog područja sljedećih županija, gradova i općina (Prilog 2. – Zemljovid područja proizvodnje):

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).

4. DOKAZ O PODRIJETLU PROIZVODA

Sljedivost u lancu proizvodnje „Slavonske kobasice“ temelji se na dokumentacijskom sustavu koji je definiran Specifikacijom (Prilog 4. - Obrasci sustava sljedivosti). Klanje i klaonička obrada svinja obavlja se u registriranim klaonicama pri čemu se izdaje račun/otpremnicu za

uslugu klanja uz koju se kao prilog nalaze: potvrda s linije klanja o razvrstavanju i označavanju trupova i polovica koju izdaje ovlašteni klasifikator i evidencija s linije klanja koja sadrži podatke o datumu klanja te kategoriji, tjelesnoj masi, starosti, podrijetlu i pasmini svinja. Sljedivost za ostale sirovine kao što su sol, začini i svinjska tanka crijeva, dokazuje se računom/otpremnicom (Prilog 4.1. Sljedivost u lancu proizvodnje „Slavonske kobasice“).

Proizvodnja „Slavonske kobasice“ obavlja se isključivo u registriranim objektima. Proizvođač je dužan voditi Knjigu proizvodnje koja sadrži sve podatke o proizvodnji: naziv proizvođača, veterinarski broj objekta proizvodnje, adresa objekta proizvodnje, ime i prezime vlasnika, zatim datum dopreme polovica, broj proizvodne šarže, datum početka proizvodnje, masa korištenog mesa i slanine, vrsta i maseni udjeli korištenih dodataka izraženi na ukupnu masu nadjeva, vrsta drveta za dimljenje, vrijeme trajanja dimljenja, sušenja i zrenja u danima, masa i broj komada proizvedenih „Slavonskih kobasica“ te raspon serijskih brojeva proizvedenih „Slavonskih kobasica“. Naime, svaka „Slavonska kobasica“ označava se neposredno nakon nadijevanja serijskim brojem upisanim na metalnu ili plastičnu pločicu koja pričvršćena ostaje do kraja proizvodnje. Također, u Knjizi proizvodnje vodi se i evidencija o broju komada, masi i serijskom broju prodanih slavonskih kobasica (Prilog 4.2. - Knjiga proizvodnje „Slavonske kobasice“).

5. OPIS PROIZVODNJE

Postupak proizvodnje „Slavonske kobasice“, obuhvaća pripremu nadjeva, fermentaciju, dimljenje, sušenje i zrenje. „Slavonska kobasica“ proizvodi se tijekom cijele godine.

5.1. Priprema mesa i slanine

Osnovnu sirovinu za pripremu nadjeva „Slavonske kobasice“ čini najmanje 70% usitnjenog svinjskog mesa II. i III. kategorije (meso plečke bez podlaktice, vrata, potrbušine i prsa). Do 30% mesa II. i III. kategorije moguće je zamijeniti mesom I. kategorije (but bez potkoljenice, leđni mišić). Iz narezanog mesa za pripremu nadjeva odstranjuju se suvišne i mekane masnoće, tetive te ostatci krvavih dijelova. Osim mesa, nadjev „Slavonske kobasice“ čini najviše do 30% čvrstog masnog tkiva.

5.2. Priprema nadjeva

Konfekcionirano i ohlađeno svinjsko meso (-2 do +4 °C) i slanina (-4 do +4 °C), nakon cijedenja 12 h pri temperaturi do 10 °C, usitnjavaju se reznom pločom perforacija promjera 6 mm - 8 mm. Potom se nadjev važe te mu se dodaju kuhinjska sol 1,8 - 2,2% na masu nadjeva, crvena slatka i ljuta paprika do maksimalno 1,2% na masu nadjeva i češnjak do 0,25% na masu nadjeva te se nadjev homogenizira, odnosno potrebno ga je dobro izmiješati.

5.3. Punjenje ovitka nadjevom

Nakon pripreme nadjev se puni u, prethodno očišćena i ocijeđena, tanka svinjska crijeva (lat.: *intestinum tenue*) dužine minimalno 70 cm, koja se na polovici svoje dužine jednostruko zavrću te presavijaju na dvije jednake polovice (tzv. parovanje) (Prilog 1.3. – Fotografija parovanja „Slavonske kobasice“).

5.4. Ujednačavanje temperature nadjeva

Nakon punjenja nadjeva, sirove „Slavonske kobasice“ vješaju se na drvene motke u komorama za dimljenje u kojima se prvo tijekom 24 sata kondicioniraju, odnosno ujednačava se temperatura nadjeva s okolnom temperaturom zraka u komori za dimljenje koja ne prelazi 25 °C, pri čemu se s površine ovitaka „Slavonskih kobasica“ uklanja (isušuje) vlaga.

5.5. Dimljenje, fermentacija i sušenje

„Slavonska kobasica“ se dimi najduže do 14 dana. Dimljenje mora biti hladnim dimom koji nastaje nepotpunim izgaranjem (tinjanjem) cjepanica, piljevine ili strugotine jasena, graba ili bukve pri čemu temperatura dima ne smije prelaziti 25 °C. Tijekom dimljenja u kobasicama se odvija proces fermentacije te započinje proces sušenja koji se nastavlja u komorama za zrenje.

5.6. Zrenje i sušenje

Nastavak procesa sušenja i zrenje „Slavonske kobasice“ provodi se u zatamnjenim (zamračenim) komorama za zrenje pri temperaturama do 16 °C i relativnoj vlažnosti 70 - 85%, najmanje 45 dana. Cjelokupni postupak proizvodnje „Slavonske kobasice“ traje najmanje 60 dana.

5.7. Skladištenje i distribucija

Nakon završenog proizvodnog procesa i postizanja senzorskih svojstava opisanih u Specifikaciji pod naslovom „2.3.1. Senzorska svojstva“, „Slavonska kobasica“ važe se te skladišti do otpreme. Masa jednog para „Slavonske kobasice“ mora iznositi najmanje 500 grama. „Slavonska kobasica“ može se stavljati na tržište cjelovita (u komadu) ili kao pretpakovina (narezana).

6. POVEZANOST IZMEĐU PROIZVODA I ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

6.1. Pojediniosti zemljopisnog područja

Regija Slavonija je smještena na jugu Panonske nizine, uglavnom je ravničarska, a značajnija gorja (450 - 950 m nadmorske visine) smještena su oko Požeške kotline (Psunj, Papuk, Krndija, Požeška gora i Dilj gora) dok su manja gorja (humlja) prosječno 200 – 300 m nadmorske visine smještena na jugozapadu Slavonije (zapadni ogranak Fruške gore kod Iloka) te u središnjem dijelu (između Đakova i Vinkovaca). Slavonija je omeđena trima rijekama Dunavom, Dravom i Savom.

Slavonija je najznačajnija poljoprivredna regija u Hrvatskoj. Osim plodnih aluvijalnih, močvarnih i lesnih (prapornih) tala svojim agrarnim značenjem i plodnošću posebno se ističe crnica bogata humusom i kisikom koja je najzastupljenija u ravnjacima u okolici Đakova, Vukovara i Erduta. Uz plodno poljoprivredno zemljište Slavonija je bogata šumama i pašnjacima što je oduvijek utjecalo na razvoj poljoprivredne i stočarske proizvodnje, posebice svinjogojstva.

Razvoj svinjogojstva u Slavoniji započinje nakon oslobođanja od Turaka i u početku je bio namijenjen proizvodnji slanine i masti. Kasnije, za vrijeme Austro-Ugarske monarhije ovo su područje počeli planski naseljavati Nijemci, Mađari i Česi, koji su svojim iskustvom utjecali na

razvoj mesarskog obrta u Slavoniji, a svoje znanje i vještine u proizvodnji kobasica i suhog mesa prenijeli su i na seoska gospodarstva u Slavoniji (Prilog 5.1. - Petričević, A., Benčević, K., Kušec, G. (2010.): Slavonski domaći kuleni i kobasice. II. dopunjeno i izmijenjeno izdanje. EU AGRO HRVATSKA, Osijek. Osijek. str. 24.-25.).

Prvi sačuvani povijesni zapisi koji govore o proizvodnji „Slavonske kobasice“ datiraju još iz 1897. godine u knjizi Antuna Radića Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena, a u kojem je opisana tehnologija proizvodnje „Slavonske kobasice“ te koja se u proizvodnji „Slavonske kobasice“ koristi i danas (Prilog 5.2. - A. Radić, 1897., Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena, JAZU, Zagreb). U navedenom zapisu se navodi: *„Kobasice. Prije veće posole meso, orežu sa rebara, što ima mesa, usicaju zeca i pregaču, osole, opapre, obiloluče, criva operu, izvrrnu, metnu u slanu mlaku vodu da izgrize nečisto, provuku crivo kroz kluč, izvrrnu gorni kraj, pa među meso i otiskuju u crivo; ili uzmu vrat od polupane flaše, provuku kraj od criva, izvrrnu priko flaše, među meso i prave kobasice. Višaju, kako budu gotove sutra dan; žene nadivaju kobasice u večer.“*

Danas, proizvod „Slavonska kobasica“, osim za prehrambene potrebe seoskih domaćinstava, sve više postaje prepoznatljiv slavonski *brand* u gastronomskoj ponudi Slavonije te značajan izvor prihoda obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava.

6.2. Pojediniosti o kakvoći proizvoda

„Slavonska kobasica“ svoj ugled stekla je zahvaljujući tradicionalnoj recepturi njezine pripreme koja se primjenjuje i danas te uvelike doprinosi formiranju njezinih specifičnih senzorskih svojstava. Tradicionalnu recepturu „Slavonske kobasice“ koja se još od prvog spomena „Slavonske kobasice“, odnosno druge polovice 19. stoljeća, zadržala do danas, odnosno njezin 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). Dimljenje „Slavonske kobasice“ koje također spada u postupak tradicionalnog načina proizvodnje doprinosi uspješnosti procesa fermentacije i sušenja „Slavonske kobasice“. Dim nastao nepotpunim izgaranjem (tinjanjem) piljevine ili strugotine tvrdih vrsta drveta jasena, graba ili bukve, pri čemu temperature dima ne smiju prelaziti 25 °C, 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 ovisno o zahtjevima potrošača.

Korištenje dima u proizvodnji „Slavonske kobasice“ te začina crvene slatke i ljute paprike, spadaju u tradicionalne postupke i prirodne začine koji se u gastronomiji Slavonije koriste još od 19. stoljeća. U „Zborniku za narodni život i običaje“ (Prilog 5.3. - Zbornik za narodni život i običaje. JAZU. Zagreb. Knj. 47., 1977., str. 100.) pri opisu načina života seoskog stanovništva u Slavoniji (selo Tomašanci) krajem 19. stoljeća navodi se: *„Papriku su sušili na uzicama oko kuće na suncu; kada se osušila, tukli su je u stupkama. Tucane paprike trošili su puno u jesen, kada su pravili kobasice i kulinove.“*, dok se u knjizi: „Šokci i šokački običaji“ koja opisuje klanje svinja u Slavoniji kao društveni događaj (Prilog 5.4. - Sorčik, V. (2010.): Šokci i šokački običaji. Ogranak Matice Hrvatske u Vinkovcima. str. 28-29.) navodi: *„Zatim sve ide u odžak na sušenje (dimljenje): krvavice, slanine, kobasice - kraće, a šunke i plečke duže.“*

O ugledu „Slavonske kobasice“ govori i činjenica da je tehnologija proizvodnje, kvaliteta i zdravstvena ispravnost (sigurnost) „Slavonske kobasice“ predmet brojnih istraživanja čiji su rezultati objavljeni u uglednim međunarodnim znanstvenim časopisima (Prilog 3.2. - Popis znanstvenih radova o tehnologiji, kvaliteti i sigurnosti „Slavonske kobasice“).

U sveučilišnom udžbeniku - knjizi: „Tehnologija i kulena i drugih fermentiranih kobasica“ koja se kao obvezna literatura koristi na prehrambeno-tehnološkim fakultetima, cijelo jedno

poglavlje knjige posvećeno je tehnologiji proizvodnje „Slavonske kobasice“ te njezinim fizikalno-kemijskim i senzorskim svojstvima (Prilog 5.5. - Kovačević, D. (2014.): „Tehnologija kulena i drugih fermentiranih kobasica“, PTF Osijek, Osijek. str. 218-220.).

6.3. Uzročno-posljedična povezanost proizvoda sa zemljopisnim područjem

Povezanost proizvoda „Slavonske kobasice“ sa zemljopisnim područjem Slavonije treba promatrati kroz nekoliko segmenata:

- a) Slavonija je najznačajnija poljoprivredna regija u Hrvatskoj, a uz plodno poljoprivredno zemljište Slavonija je bogata šumama (hrastove šume/žir) i pašnjacima što je oduvijek utjecalo na razvoj poljoprivredne i stočarske proizvodnje, posebice svinjogojstva;
- b) zemljopisni smještaj Slavonije uvjetovao je krajem 18., tijekom 19. i početkom 20. stoljeća snažan gospodarski i kulturni utjecaj drugih naroda (Nijemaca, Mađara i Čeha) koji su naseljavali područje Slavonije te svojim znanjem i tehnološkim spoznajama utjecali na vještine mesarskog obrta i proizvodnje fermentiranih proizvoda u Slavoniji („Slavonske kobasice“);
- c) „Slavonska kobasica“ postala je nezaobilazni dio crkvenih i drugih narodnih običaja i svečanosti, a u današnje vrijeme najprepoznatljiviji slavonski gastronomski proizvodi koji su nezaobilazni dio ruralne turističke (gastronomske) ponude i suvenir/poklon kojim se darivaju gosti i poslovni partneri.

Proizvodnja „Slavonske kobasice“ osim što predstavlja gastronomski identitet Slavonije te se nalazi i u njejoj turističkoj ponudi, dio je i tradicije, kulture i načina života lokalnog stanovništva Slavonije, jer je proizvod nastao iz tradicionalne svinjokolje (klanje svinja u domaćinstvu) na koju su se pozivali prijatelji, rođaci i susjedi. Ta tradicija zadržala se i do danas. Svinjokolja je obuhvaćala sve postupke od klanja svinja do izrade mesnih proizvoda. Na temelju zapisa dr. Marka Kadića, veterinarskog savjetnika pod nazivom: „Svinjokolje u prošlosti Slavonije i danas“, a koji je nastao 70-ih godina 20. stoljeća anketiranjem više stanovnika Slavonije životne dobi preko 80 godina, 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 (Prilog 5.1. - Petričević, A., Benčević, K., Kušec, G. (2010.): Slavonski domaći kuleni i kobasice. II. dopunjeno i izmijenjeno izdanje. EU AGRO HRVATSKA, Osijek. str. 24.-25.).

Tijekom tradicionalne svinjokolje proizvodile su se dvije vrste fermentiranih kobasica: „Slavonska kobasica“ i „Slavonski kulen“. Za razliku od „Slavonskog kulena“ čiji se nadjev pripremao od najkvalitetnijih kategorija svinjskog mesa i 10% tvrde leđne slanine te se punio u svinjsko slijepo crijevo pri čemu je zrenje trajalo 150 i više dana, nadjev „Slavonske kobasice“ sadržavao je manje kvalitetne kategorije svinjskog mesa i do 30% čvrstog masnog tkiva te se punio u svinjsko tanko crijevo pri čemu je zrenje trajalo oko 45 dana, a ukupan proces proizvodnje najmanje 60 dana.

Svinjokolja i priprema tradicionalnih mesnih proizvoda, uključujući i „Slavonske kobasice“, bila je pokazatelj ekonomskog statusa (bogatstva) pojedinog seoskog domaćinstva kao što je opisano u romanu „Đuka Begović“ iz 1911. godine čija je radnja smještena u selu u Slavoniji (Prilog 5.6. - Ivan Kozarac (1911.): Đuka Begović. Zagreb. str. 19.) i u kojem piše: „...*onda je bilo to drukčije, bolje; sve pliva u bogatinji. Kuće masne, po odžacima kobasica kolik' dana u godini, a kulenova koliko miseci, a slanina razapetih po duvarovima kolik' nediljica svetih.*”

„Slavonska kobasica“ tradicionalno se koristila kao vrijedan dar ili pri najvažnijim crkvenim svečanostima kao što je npr. blagoslov vinograda na blagdan Svetog Vinka zaštitnika vinograda, kada se vješala na trsove vinove loze u znak plodnosti. Ovaj običaj usko vezan uz „Slavonsku kobasicu“ sačuvao se do danas, a o njemu svjedoči objava Požeškog vodiča (Prilog 5.7. - Požeški vodič (2019), Vinkovo u Velikoj) kao i objava Virovitičko-podravske

županije u kojoj se navodi kako su pošćropljeni loza i „Slavonske kobasice“ da godina bude rodna i plodna (Prilog 5.8. - Virovitićko-podravska županija (2020), Neka vinogradarska godina bude rodna i plodna)

S obzirom da „Slavonska kobasica“, posebno zadnjih desetljeća, usporedo s razvojem ruralnog turizma, postaje neizostavni dio gastronomske ponude Slavonije i nalazi se na gotovo svim jelovnicima ugostiteljskih objekata, raste interes za njezinom komercijalnom proizvodnjom što potvrđuje i činjenica da je Prehrambeno-tehnološki fakultet u Osijeku 2014. godine u sklopu cjeloživotnog obrazovanja pokrenuo Program edukacije proizvođača Slavonske kobasice na obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima (OPG)

O ugledu proizvoda „Slavonska kobasica“ govori činjenica da su proizvođači „Slavonske kobasice“ na najvećem nacionalnom natjecanju proizvođača kobasica koji se već tradicionalno održava u sklopu Međunarodnog sajma „S klobasicom u EU“, u konkurenciji više od 70 proizvođača razlićitih vrsta kobasica osvojili zlatne i srebrne medalje o čemu su izvješćavali razni mediji (Prilog 5.9. - Radio Slavonija i Županjac- S klobasom u EU). Također, ugledu i promociji „Slavonske kobasice“ doprinose i tradicionalne manifestacije i natjecanja proizvođača kao što su Kobasicijada u Donjem Miholjcu i Donjogradska kobasicijada u Osijeku koje posjećuje nekoliko tisuća posjetitelja i na kojima se proizvod „Slavonska kobasica“ promovira, degustira i ocjenjuje, a popraćena su i brojnim medijskim izvješćima (Prilog 5.10.- Glas Slavonije- medijska izvješća).

O ugledu „Slavonske kobasice“ govori i provedeno anketno istraživanje hrvatskog tržišta u razdoblju od prosinca 2016. godine do travnja 2017. godine koje pokazuje da proizvod „Slavonsku kobasicu“ potrošači prepoznaju kao jedan od tri najznačajnija gastronomska *branda*, odnosno tradicionalna mesna proizvoda Slavonije i Baranje (> 80%). Također, više od 70% ispitanika preferira konzamaciju „Slavonske kobasice“ u odnosu na druge mesne proizvode, a kao ključne razloge navode, jer je domaći proizvod (70,76%) pripremljen od domaćih svinja (50,89%), ima specifićni pikantni okus koji ju razlikuje od ostalih trajnih kobasica (53,57%), ima dugu tradiciju proizvodnje (57,59%) i proizvodi se na području na području Slavonije i Baranje (71,78%). (Prilog 6. – Izvješće o provedbi anketnog ispitivanja tržišta potrebnog za izradu specifikacije proizvoda).

7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU

Ministarstvo poljoprivrede, Adresa: Ulica grada Vukovara 78, 10000 Zagreb.

8. OZNAČIVANJE PROIZVODA
