

**Predlagatelj:**

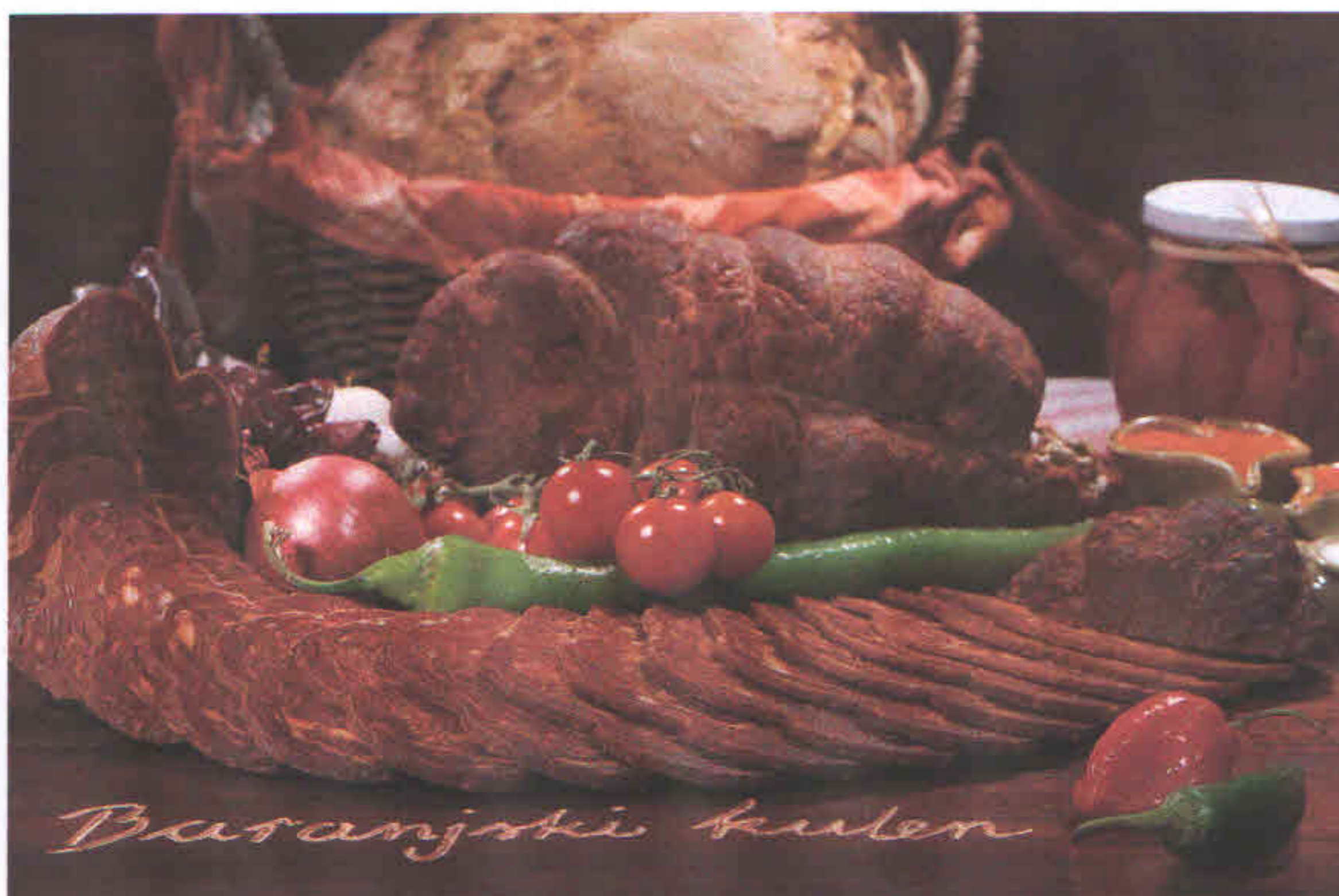
Udruga proizvođača kulena – „Baranjski kulen“

Bele Bartoka 33,

31300 Beli Manastir

**BARANJSKI KULEN**  
OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA (OZP)

SPECIFIKACIJA PROIZVODA



**Autor specifikacije:**

Prof.dr.sc. Goran Kušec

Osijek, Rujan 2014

**Predsjednik udruge:**

Miodrag Komlenić, dipl.ing.

SADRŽAJ:	strana:
1. Naziv proizvoda .....	3
2. Opis Baranjskog kulena .....	3
3. Zemljopisno područje proizvodnje baranjskog kulena .....	4
4. Dokaz o podrijetlu baranjskog kulena .....	5
5. Opis proizvodnje baranjskog kulena .....	6
6. Povezanost sa zemljopisnim područjem .....	7
7. Ovlašteno tijelo za provjeru sukladnosti .....	11
8. Označavanje baranjskog kulena .....	12
9. Zahtjevi propisani posebnim propisima .....	12

PRILOG 1. Fotografije Baranjskog kulena

PRILOG 2. Sustav samokontrole

PRILOG 3. Područje proizvodnje Baranjskog kulena – zemljopisne karte

PRILOG 4. Radni nalog – ogledni primjerak

PRILOG 5. Shema proizvodnje Baranjskog kulena

PRILOG 6. Preslike literature, pisane i arhivske građe

PRILOG 7. Anketa IPSOS Plus

## 1. NAZIV PROIZVODA

Baranjski kulen

## 2. OPIS BARANJSKOG KULENA

### 2.1. Definicija

Baranjski kulen je fermentirana trajna kobasica, proizvod od usitnjenog svinjskog mesa, začinenog mljevenom paprikom i bijelim lukom te paprom, napunjenog u svinjsko slijepo crijevo (*caekum*) ili „katicu“ kako se često naziva u Baranji. Nije dopuštena uporaba bilo kojeg drugog dijela svinjskih crijeva ili umjetnih ovitaka. Fermentacija traje najmanje 90 dana. Pripada kategoriji poljoprivrednih proizvoda namijenjenih za prehranu ljudi kategorije 1.2 (Mesni pripravci i proizvodi od mesa).

### 2.2. Opis sirovina

Sirovina za proizvodnju Baranjskog kulena (meso i masno tkivo u odnosu 90 : 10%) dobiva se klanjem svinja iz kategorija K (krmače izlučene iz rasploda) i T2 (svinje utovljene do većih završnih težina). Ne dopušta se uporaba svinjskog mesa podrijetlom od drugih kategorija svinja. Nadalje, meso za proizvodnju Baranjskog kulena dobiva se iskoštavanjem dijelova svinjske polovice: butova i lednog mišića koji čine minimalno 80% mase mesnog dijela smjese, te plećke koje ne smije biti više od 20% u ukupnoj masi mesnog dijela smjese. Osim toga, 80% mesnog dijela smjese potječe od mesa I kategorije (but, ledni mišić), ostatak od 20% podrijetlom je od plećke koja pripada mesu II kategorije, dok se meso III kategorije ne smije upotrebljavati u izradi Baranjskog kulena.

Meso se obrađuje tako da se površina sirovine u potpuno očisti od kože i potkožnog masnog tkiva, odstranjuju se svi hrskavični dijelovi, veće krvne žile, živci, tetivasti nastavci mišića, mekana unutarnja masnoća i ostatci krvavih dijelova. Uvjeti koje mora zadovoljavati smjesa za Baranjski kulen prikazani su u tablici 1.

Tablica 1. Odnos mišićnog i masnog tkiva i granulacija usitnjavanja

Sirovine	Zahtjev
Odnos mišićnog i masnog tkiva	90% : 10%
Mišićno tkivo:	granulacija 8 mm
But i ledni dio:	min. 80 %
Plećka:	max. 20%
Masno tkivo	granulacija 6 do 8 mm

### 2.3. Opis gotovog proizvoda

Baranjski kulen ovalna je oblika i čvrste konzistencije, bez zamjetnih oštećenja i mrlja te značajnije prisutnosti plijesni na ovitku. Oblik je određen ovitkom koji je u potpunosti

ispunjen smjesom (Prilog 1, Slika 1). Težina gotovog proizvoda iznosi minimalno 0,80 kg. Na presjeku, Baranjski kulen ima karakteristično ujednačen, prepoznatljiv izgled, što se postiže korištenjem uvijek iste granulacije od 8 mm prilikom usitnjavanja mesa u pripravi nadjeva. Nadjev gotovog proizvoda na presjeku ima izgled mozaika sastavljenog od komadića mišićnog tkiva crvenkaste boje i masnog tkiva bijele boje (Prilog 1, Slika 2). Sastojci nadjeva su ravnomjerno raspoređeni i međusobno čvrsto povezani, a na presjeku nema šupljina i pukotina. Isto tako, Baranjski kulen mora biti zadovoljavajuće čvrstoće (jedrine), što znači da se pod pritiskom ne smije ugibati ni savijati kada se pritisak obavlja s oba kraja.

### *2.3.1 Organoleptička svojstva*

Baranjski kulen izvana je svijetlo do tamnosmeđe boje, a na presjeku varira od svijetlo do tamnocrvene boja koja potječe od mljevene paprike i usitnjenog mesa. Dominira miris po dimu, karakterističan za proizvode od mesa koji se podvrgavaju hladnom dimljenju. Okus Baranjskog kulena blago je ljut, zbog dodatka mljevene paprike, s karakterističnom aromom dimljenog fermentiranog mesa koju nadopunjuje dodani bijeli luk i papar koji ne smiju dominirati. Dodatak papra specifičnost je Baranjskog kulena i ne nailazi se u proizvodnji kulena u drugim područjima.

### *2.3.2. Kemijski sastav*

Kemijski sastav gotovog proizvoda Baranjskog kulena varira s obzirom na njegovu starost, a na kraju faze zrenja mora zadovoljavati zahtjeve prikazane u tablici 2:

Tablica 2. Zahtjevi glede kemijskog sastava Baranjskog kulena

<b>Sastojak</b>	<b>Količina</b>
Voda	Max. 40%
Bjelančevine	Min. 29%
Masti	Max. 25%

Kemijski sastav Baranjskog kulena obavezno se kontrolira o čemu se vodi evidencija (vidi Prilog 2, Tablica 3).

## **3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE BARANJSKOG KULENA**

Baranja je područje smješteno u sjeveroistočnom dijelu Republike Hrvatske koje obuhvaća krajeve sjeverno od donjeg toka rijeke Drave prije njenog ušća u rijeku Dunav. Tok rijeke Drave predstavlja granicu prema Slavoniji na jugu, a tok rijeke Dunav granicu prema Republici Srbiji na istoku. Na sjeveru/sjeverozapadu ovo područje graniči s Republikom Mađarskom (Prilog 3, Karta 1).

Administrativno, Baranja je podijeljena na 8 općina i jedan grad. Jedini grad toga područja je Beli Manastir, a općine su: Bilje, Čeminac, Darda, Draž, Jagodnjak, Kneževi Vinogradi, Petlovac i Popovac. U Baranji se još nalaze naselja Podravlje i Tvrđavica. Iako oni administrativno pripadaju gradu Osijeku ta naselja prirodan su dio Baranje kao geografske cjeline.

Početkom 2009. godine usvojena je podjela Hrvatske na tri NUTS-II regije. Prema toj podjeli, teritorij Baranje pripada regiji HR025, Osječko-Baranjska županija (Prilog 3, Karta 1).

Baranjski kulen proizvodi se u opisanom području koji se odnosi na hrvatski dio Baranje u smislu geografske cjeline (Prilog 3, Karta 2).

#### **4. DOKAZ O PODRIJETLU BARANJSKOG KULENA**

Osnovna sirovina za proizvodnju Baranjskog kulena (svinjsko meso i tvrdo masno tkivo) nabavljaju se isključivo iz odobrenih objekata, i to ili kao svinjska hladna polovica, ili u obliku iskoštenog mesa, u svježem ili smrznutom stanju, isključivo oni anatomske dijelovi koji su navedeni u specifikaciji.

Temeljni dokument koji prati pošiljku iz odobrenog objekta, u slučaju svinjskih polovica, jeste račun-otpremnica, uz koju se kao prilog nalazi i „Potvrda o razvrstavanju svinjskih trupova i polovica“ izdane od strane ovlaštenog klasifikatora, dok je u slučaju preuzimanja iskoštenog i obrađenog mesa, u smrznutom ili svježem stanju, dovoljna samo račun-otpremnica.

Ukoliko subjekt u poslovanju s hranom posjeduje skladište, na temelju račun-otpremnice, radi se skladišna primka, koja u tom slučaju može zamijeniti račun-otpremnicu.

Ovi dokumenti omogućuju sljedivost prema dobavljaču osnovnih sirovina korištenih u proizvodnji baranjskoga kulena.

Isto tako, i svi ostali sastojci, koji se koriste u proizvodnji Baranjskog kulena kao što su začini, zatim repromaterijal (svinjska slijepa crijeva, špaga), svoju sljedivost prema dobavljačima osiguravaju također putem račun-otpremnice, koja služi za identifikaciju dobavljača.

Osnova lanca sljedivosti je dnevna proizvodnja koja se evidentira pomoću radnog naloga (Prilog 4, Radni nalog), i u koji se upisuju svi sastojci i repromaterijali koji se koriste u proizvodnji Baranjskoga kulena, s tim da se ispod svakog upisanog sastojka sa lijeve strane radnog naloga upisuje i broj popratnog dokumenta (račun-otpremnice), a sa desne strane se upisuje upotrebljena količina istoga sastojka.

Sva popratna dokumentacija (računi-otpremnice, koji se nalaze specificirani u radnom nalogu), moraju se arhivirati, i čuvati najmanje za cjelokupno vrijeme roka trajanja gotovoga proizvoda, odnosno najmanje 12 mjeseci od datuma proizvodnje.

Na kraju dnevne proizvodnje, važe se ukupno proizvedena količina Baranjskog kulena koja se evidentira u komadima i kilogramima.

Upisuje se pripadajući broj radnog naloga za istu dnevnu proizvodnju, npr. ukoliko je riječ o prvoj proizvodnji u tekućoj godini, broj radnoga naloga biti će 1.

Ovaj broj radnog naloga (broj 1), prati poluproizvod kroz sve faze proizvodnog procesa, fermentaciju (hladno dimljenje), zrenje, pa sve do završetka proizvodnog procesa.

Kada je proizvod nakon završenog proizvodnog procesa spreman za prodaju, nositi će lot broj L11001, što bi se identificiralo, s desna na lijevo, kao broj radnog naloga 1, proizvedeno u godini 2011, s tim da se navode samo zadnje dvije znamenke godine, 11.

Nakon završetka proizvodnog procesa, proizvod se važe, te se označava sukladno važećim zakonskim i podzakonskim aktima, pri čemu mora biti označen lot brojem, te se isporučuje kupcu s tim da proizvod također prati i račun na kojem je upisan lot broj, te broj komada i težina isporučenog proizvoda. Na tržište se mogu isporučiti samo oni proizvodi koji udovolje svim kontrolnim postupcima (vidi Prilog 2, Sustav samo kontrole).

## **5. OPIS PROIZVODNJE BARANJSKOG KULENA**

Tradicionalni recept za proizvodnju Baranjskog kulena uključuje slijedeće sastojke: mišićno i masno tkivo svinja (u odnosu 90 : 10 %), a od začina se koriste sol, slatka i ljuta mljevena paprika, bijeli luk te bijeli papar. Postupak proizvodnje Baranjskog kulena prikazan je na shemi u prilogu (vidi prilog 5).

### **5.1. Odabir sirovine**

Meso svinja namijenjenih proizvodnji Baranjskog kulena moraju pripadati kategorijama krmača (K) ili teških utovljenih svinja (T2). Sirovina se dobiva iskoštavanjem dijelova svinjske polovice; meso buta i leđnog mišića čine 80% mase mesnog dijela smjese za Baranjski kulen, a 20% mesa potječe od plećke). Iskoštani dijelovi obrađeni su na način da je površina sirovine u potpunosti očišćena od kože i potkožnog masnog tkiva, odstranjeni su svi hrskavični dijelovi, veće krvne žile, živci, tetivasti nastavci mišića, mekana unutarnja masnoća i ostatci krvavih dijelova. Meso je poželjne crvene boje, tvrde konzistencije. Površina sirovine ujednačene je boje, bez isušenih dijelova i stranog mirisa.

### **5.2. Opis tehnološkog postupka proizvodnje:**

1. FAZA:TEMPERIRANJE SIROVINE – Meso se temperira na temperaturu između približno -2°C i +4°C, a tvrdo masno tkivo na temperature između -8° i +4°C.
2. FAZA:PRIPREMA NADJEVA – Temperirano masno tkivo se najprije grubo usitnjava, te se nakon toga zajedno s mišićnim tkivom razvaguje prema proizvodnom normativu u točno određenim odnosima (90% meso; 10% masno tkivo). Ukupna masa se zatim zajedno usitnjava do propisane granulacije, te se uz dodatak začina miješa.

3. FAZA: PUNJENJE – Ova faza se sastoji u punjenju pripremljenoga nadjeva u svinjska slijepa crijeva („kese“ ili „katice“), koja se zatim ručno podvezuju užetom („šniranje“ - vidi Prilog 1, Slika 3), vješaju na štapove i transportiraju u prostor predviđen za fermentaciju.
4. FAZA: KONDICIONIRANJE – Svrha ove faze je izjednačavanje temperature nadjeva pri ambijentalnim uvjetima. Traje do 24 sata.
5. FAZA: FERMENTACIJA – Tijekom ove faze primjenjuju se slijedeće vrijednosti tehnoloških parametara: temperatura od 5 do 24°C; vlaga od 75 do 92%. Tijekom ove faze povremeno se aplicira dim čija temperatura ne smije prelaziti 22 °C. Ukupno vrijeme trajanja ove faze je najmanje 7 dana.
6. FAZA: ZRENJE – Nakon završenog procesa fermentacije i hladnog dimljenja slijedi faza zrenja koja traje najmanje tri mjeseca. Tehnološki parametri ove faze su slijedeći: temperature do 15°C; vlage od 60 do 85%.

Tijekom procesa fermentacije i zrenja, postrojenje mora biti takvo da omogućuje i vidljiv i dostupan prostor, kako bi se u svako vrijeme mogli provjeriti propisani uvjeti proizvodnje (Prilog 1, Slika 4). Minimalna težina gotovog proizvoda je 0,80 kg. Svaki proizvod koji odstupa od propisanih standarda organoleptičkih svojstava (vidi Prilog 2, Tablica 3) ne stavlja se u promet kao Baranjski kulen.

Cijeli tehnološki postupak proizvodnje obavezno se odvija na području Baranje. Svinjsko meso i masno tkivo koji se upotrebljavaju u proizvodnji Baranjskog kulena mogu, ali ne moraju biti proizvedeni na farmama u Baranji, a isto vrijedi i za začine.

### ***5.3. Označavanje i pakiranje***

Kada je tehnološki proces proizvodnje završen, najmanje nakon 90 dana, gotov proizvod se organoleptički ocjenjuje, važe, označava i pohranjuje u skladište gotovih proizvoda, gdje ostaje do otpreme.

Baranjski kulen se može prodavati u cjelini kao čitava kobasica, ali i kao narezan.

## **6. POVEZANOST SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM**

### ***6.1. Pojediniosti o zemljopisnom području***

Baranjski kulen proizvodi se na cijelom geografskom području Baranje. Baranja je pretežno nizinski kraj (najviši vrh Kamenjak ima 243 m, na Banskom brdu) s vrlo mladim reljefom. Na modeliranje i izgled današnjeg reljefa ove regije presudnu su ulogu imali riječni tokovi Dunav, Drava i Sava i njihovi pritoci. Na području Jabučke kose, nizvodno od Osijeka, Dunav pritječe sa sjevera i na ušću Drave u Dunav, gotovo pod pravim kutom skreće prema istoku, usporava, meandrira, te povremeno svoje visoke vode prelijeva u korito Drave, te i nju usporava. Zbog takvih neusklađenosti dvaju tekućica je nastalo specifično močvarno područje

Kopačkog rita. Vrlo vlažne naplavne ravni (osobito u području Kopačkog rita) zauzimaju 63 % područja Baranje. Ocjedita područja (riječne terase i lesne zaravni) najpogodnija su za naseljavanje i poljodjelstvo (černozjomi i smeđe tlo).

Reljefna otvorenost Baranje prema sjeveru i nizinski reljef uvjetovali su dominaciju vjetrova iz sjevernog kvadranta, dok su strujanja zraka iz južnog kvadranta slabije prisutna. U proljeće i ljeto, a osobito u kasno proljeće i rano ljeto prevladavaju sjeverozapadni i sjeverni vjetrovi koji donose vlažne atlantske zračne mase. U jesen su intenzivnija strujanja s jugoistoka, juga i zapada i to su vlažnije zračne mase sa Sredozemnog mora. U zimi je prevladavajuća cirkulacija iz južnog smjera te iz smjera sjeveroistoka, s područja sibirске i istočnoeuropske anticiklone, što su ujedno i najhladniji dijelovi godine. Prosječna temperatura zraka, prema izvršenim mjerenjima, iznosi 10,7°C. Srednje mjesečne temperature su u porastu do srpnja kada dostižu maksimum (rjeđe u kolovozu ili lipnju) s prosječnim mjesečnim temperaturama promatranih postaja od 19,5°C – 21,9°C. Najhladniji mjesec je siječanj sa srednjom temperaturom od – 1,4°C do 1,2°C. Relativna vlaga zraka za područje Baranje u prosjeku iznosi oko 80% godišnje, s tim da je deficit vlage zabilježen u proljetnim i ljetnim mjesecima, dok su zimski mjeseci dominantno vlažni, a broj izrazito suhih dana, s manje od 30% vlage u prosjeku, vrlo mali. Povećanoj vlažnosti ovog područja doprinose utjecaji rijeka Drave i Dunava, te cjelokupno poplavno područje Kopačkog rita.

Jedna od bitnih karakteristika ovog područja je i šarolika demografska struktura stanovništva. Međupovezanost nacionalnih struktura ovog područja omogućio je protok znanja i tehnoloških postupaka u proizvodnji različitih proizvoda, a to je rezultiralo i u posebnosti Baranjskog kulena.

Zahtjev za registraciju zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla Baranjskog kulena temelji se na naročitom ugledu ovog proizvoda. Prvi spomeni kulena u Baranji mogu se pronaći u radovima hrvatskog sakupljača folklor a i pripovjedača *Nikolu Tordinca* (1858.–1888.). Njegovi zapisi nastali osamdesetih godina devetnaestoga stoljeća predstavljaju najiscrpniji izvor opisa baranjskih Hrvata i njihovih običaja u kojima je posebno mjesto imao upravo kulen (knjiga, Nikola Tordinac: „Hrvatski narodni običaji, pjesme i pripovijetke iz Pečuha i okolice“, Budimpešta, Tankonyvkiado, 1986., stranica 53 i 57, Prilog 6). Početci organizirane proizvodnje trajnih proizvoda od mesa mogu se pratiti od razdoblja na prijelazu između XIX i XX stoljeća. U Baranji na jugu tadašnje Ugarske, Geza Barnas iz Karanca u svome mesarskom obrtu započinje s proizvodnjom više delicija od svinjskog mesa. Osim Geze Barnasa u obrtu su bili uposleni mesari Jovan Berisavljević i Lajos Gajer, stariji (knjiga, Davorin Taslidžić i Andrija Bogнар: „Poveznice obzorja (povijest u doticaju)“, Beli Manastir, Zavod za baranjsku povjesnicu, 2009., stranica 160, Prilog 6). Ubrzo postaje poznat na širem prostoru po proizvodnji seoske švargle i segedinske salame kao i domaće šunke, slanine, nizinske krvavice i čvaraka. Među tim proizvodima posebno se isticao Pannonski kulin, preteča današnjeg Baranjskog kulena, proizvoda koji ubrzo postaje karakterističan za to područje. Nakon drugog svjetskog rata, 1946 godine u Belom Manastiru djeluje središnja mljekara, s javnom klaonicom (Prilog 6, Slika 1 i 2, Državni arhiv Osijek). Do 1. svibnja



1976. godine ovaj objekt radi u Belom Manastiru pod imenom PZ Baranjka gdje nastavlja proizvodnju tradicionalnih proizvoda od mesa, uključujući i kulen, u okviru poduzeća Belje („Objektiv 25“, Belje – List udruženog rada Poljoprivredno industrijskog kombinata, 31. Ožujka, 1977, stranica 5, Prilog 6). U to su vrijeme gotovo sva seoska gospodarstva u Baranji bila u kooperantskom odnosu sa spomenutim kombinatom. Ova činjenica nije važna samo u gospodarskom smislu nego i u neprekidnoj edukativno – tehnološkoj pomoći koje je Belje pružalo svojim kooperantima. O tome vremenu svjedoči i dr. Antun Petričević koji opisuje pažnju koja se pridavala pri odabiru sirovine za proizvodnju Baranjskog kulena i napore u cilju poboljšavanja njegove kvalitete uporabom tehnoloških spoznaja u preradi svim zainteresiranim proizvođačima s područja Baranje. Ova aktivnost posebno se odnosila na uporabu higijenskih standarda u tehnologiji proizvodnje Baranjskog kulena. Slijedeći ozbiljniji zahvat u proizvodnji trajnih kobasica i kulena učinjen je 1976. godine kada je omogućena proizvodnja tijekom cijele godine u klimatiziranim prostorima za zrenje, uz uvažavanje prirodnih vrijednosti odgovarajuće temperature i vlage. Ove komore uslužno su koristili i mnogi kooperanti Belja koji su proizvodili Baranjski kulen (Prilog 6, Izjava dr.sc. Antuna Petričevića, potpisana i ovjerena kod javnog bilježnika 2010. i preslika njegove radne knjižice). Recept za Baranjski kulen tada se smatrao tajnom, a njegovu proizvodnju vodio je majstor Radivoj Vuković, o čemu svjedoči izjava njegova sina, dr. Miroslava Vukovića koji je na tom mjestu zamijenio svoga oca i do odlaska u mirovinu nastavio istu djelatnost. Naime, Radivoj Vuković došao je u posjed recepta za Pannonski kulin od mesara-kobasičara iz Karanca još dok je radio već spomenutoj belomanastirskoj klaonici. Taj je recept primijenio u proizvodnji, ali je ime proizvoda promijenio u Baranjski kulen kako su ga baranjski proizvođači češće nazivali jer je u međuvremenu prvotno ime Pannonski kulin palo u zaborav. Anegdota koja se još i danas prepričava kaže da je majstor Radivoj zaključavao recepturu u sef sve dok nije uvidio da svi baranjski proizvođači kulen proizvode upravo na taj način (Prilog 6, Izjava dr.vet.med. Miroslava Vukovića, potpisana i ovjerena kod javnog bilježnika, 2010). Proizvodnja Baranjskog kulena doživjela je prekid 1991. godine zbog ratnih zbivanja koja završavaju 1995. Osim stanovite pauze u proizvodnji, tijekom tog razdoblja dolazi i do uništavanja velikog dijela arhivske građe. Međutim, tradicija se nastavlja u ovdašnjim obiteljima te se Baranjski kulen nastavlja proizvoditi na isti način. Ovo se naročito intenzivira od osnivanja Udruge proizvođača kulena - „Baranjski kulen“ 2007. godine čija je namjera očuvati tradiciju i običaje u proizvodnji Baranjskog kulena te poticati i unaprijediti kvalitetu proizvodnje.

## **6.2. Pojediniosti o kakvoći proizvoda**

Svojstva kakvoće Baranjskog kulena rezultat su posebne pozornosti pri odabiru sirovine i tradicionalnih postupaka proizvodnje do koje se naročito drži. Sirovina za proizvodnju dobija se od mesa krmača ili svinja iz produženog tova zbog posebno dobrih svojstva tehnološke kakvoće, a njihova proizvodnja znatno je skuplja od proizvodnje mesa standardnih tovljenika. Udio mesa u gotovom proizvodu (90%) značajno je viši od udjela mesa u većine ostalih trajnih kobasica koje nalazimo na tržištu.

Specifičnost proizvodnje proizlazi ponajviše iz slijeda povijesnih okolnosti koji se razlikuju od susjednih područja južno od rijeke Drave, tj. Slavonije. Dobar primjer za to je uporaba papra. Originalni recept za Pannonski kulin Geze Barnasa kojeg su preuzeli baranjski proizvođači uključivao je uporabu papra koji nikada nije našao svoju primjenu u proizvodnji drugih tipova kulena, posebice u slavonskog domaćeg kulena u čijoj se proizvodnji ne dozvoljava. Baranjski proizvođači kulena počeli su koristiti papar na tragu proizvodnje južno-ugarskih salama, čija im je tehnologija bila poznata jer su imali pristupa tim znanjima. To se može shvatiti iz činjenice da su u svom asortimanu proizvoda imali slične proizvode. Naime, na prelasku iz XIX u XX stoljeće papar nije bio proizvod koji se često sretao u trgovinama Slavonije i Baranje. Ta nedostupnost na tadašnjem tržištu vjerojatno je uzrok što se u slavonskim selima papar nikada nije ni počeo primjenjivati u proizvodnji kulena. Nasuprot tome, u Baranji okosnicu cjelokupnog gospodarskog života čine poljoprivredna dobra u posjedu visokog austrougarskog plemstva (dobrim dijelom povijesti i kraljevske obitelji von Habsburg), s dobro razgranatim trgovačkim mrežama. Otvorenost prema ondašnjoj Europi baranjskim je proizvođačima učinila papar kudikamo dostupnijim pa se to može smatrati još jednim razlogom njegove primjene u recepturi Baranjskog kulena.

Osamdesetih godina prošlog stoljeća počela je snažna popularizacija natjecanja u proizvodnji kulena takozvanih „kulenijada“. Tadašnji napisi ističu originalnost proizvoda ali i njegove regionalne specifičnosti pa se izrijeком navodi kako je kulen specifičan proizvod Slavonije, Baranje i Srijema te da se nigdje u svijetu ne proizvodi takva kobasica („Tražimo najbolje proizvođače kulena“, Vinkovačke novosti, 13.02.1981, strana 8, Prilog 6). Na tadašnjim kulenijadama visoka odličja osvajali su proizvođači Baranjskog kulena („Kulen – još uvijek najbolji u tradicionalnoj tehnologiji“, Vinkovačke novosti, 3.07.1981, strana 12, Prilog 6).

Nekadašnji poljoprivredno-industrijski kombinat „Belje“ (danas pod imenom Belje d.d.) s tim je proizvodom, izrađenim po tradicionalnoj recepturi i pod svojim povijesnim imenom, osvajao medalje na međunarodnim sajmovima („Bitka za tržište i plasman“, Belje – List udruženog rada Poljoprivredno industrijskog kombinata, 30. travnja 1988, stranica 7, Prilog 6). Zato je danas teško naći ugostiteljski objekt, od vinskih podruma do najuglednijih restorana, u kojima se ne nudi Baranjski kulen. Općenito se može reći da posebnu kvalitetu Baranjskog kulena mnogi koji su ga kušali povezuju upravo s zemljopisnom regijom Baranje. Utvrđeno je da velika većina ispitanika, čak 77 % od 1000 ispitanih koji su kušali Baranjski kulen, povezuje njegovu kvalitetu sa zemljopisnom regijom Baranje iz koje taj proizvod potječe (Prilog 7, Anketa Ipsos plus: „Ispitivanje percepcije povezanosti kvalitete Baranjskog kulena i regije iz koje potječe“, 2011).

### ***6.3. Uzročno-posljedična povezanost između proizvoda i zemljopisnog područja***

Klimatska i reljefna obilježja Baranje naročito su pogodovala razvoju poljoprivrede tako da se ovdašnje stanovništvo oduvijek primarno bavilo tom djelatnošću. Obitelji u Baranji uzgajale su svinje pretežito za vlastite potrebe, a većina svinjskog mesa prerađivala se u trajne proizvode jer je to bio jedini način konzerviranja mesa utovljenih svinja. Tako i Baranjski

kulen svoja karakteristično ujednačena svojstva i vrhunsku kvalitetu u velikoj mjeri duguje svome geografskom položaju čije klimatsko-reljefne pogodnosti uz raznoliku demografsku strukturu pružaju temelj stvaranju specifične tehnologije proizvodnje proizvoda od mesa koja se danas može pohvaliti i dugotrajnom tradicijom.

Prirodne osobitosti Baranje se mogu opisati na slijedeći način. Prostor je izrazito nizinski, a klima dosta homogena pri čemu temperature tijekom zime mogu biti jako niske, dok tijekom ljeta mogu biti jako visoke. Relativna vlažnost zraka je u skladu s temperaturnim osobinama kraja (najveća zimi, a najmanja ljeti). Ruža vjetrova pokazuje prevladavanje sjeverozapadnih i sjevernih vjetrova tijekom proljeća i ljeta, dok je u jesen pojačana cirkulacija zraka s jugoistoka, juga i zapada s područja sredozemnog mora. Te karakteristike imaju blagotvoran utjecaj na kvalitetu ratarskih i stočarskih proizvoda te vina, a posebice pogoduju proizvodnji trajnih proizvoda od mesa. Upravo iz tog je razloga proizvodnja Baranjskog kulena naročito povezana s proizvodnjom vina tako da gotovo i nema domaćinstva u današnjoj Baranji koja barem za svoje potrebe ne proizvodi kulen kojeg će s ponosom ponuditi uz čašu čuvane Baranjske graševine, rizlinga ili chardonnaya. Zato su i stari narodni običaji baranjskih Hrvata čvrsto povezani uz vinogradarske radove i proizvodnju vina te Baranjskog kulena. O tome se danas se najviše može pročitati u radovima etnologa Đure Frankovića iz Pečuha. Iz njegovih opisa narodnih običaja baranjskih Hrvata prilikom svetkovanja Sv. Vinka uočava se stoljetna tradicija proizvodnje kulena i njegova uloga u obredima za bogat urod grožđa u baranjskim vinogradima („Sveti Vinko (22.siječnja)“, Hrvatski glasnik – tjednik Hrvata u Mađarskoj, 18.01.2007, strana 9, Prilog 6).

Geografski položaj područja Baranje i opisane klimatsko-reljefne pogodnosti uvjetuju karakteristično ujednačena svojstva i vrhunsku kvalitetu Baranjskog kulena. Homogenost sezonskih klimatskih prilika uz povoljne uvjete temperature i relativne vlažnosti zraka tijekom godine idealni su za takav način prerade i čuvanja svinjskog mesa. Današnja proizvodnja Baranjskog kulena odvija se na tradicionalan način, ali i u klimatiziranim prostorima uz obavezno uvažavanje klimatskih parametara koji su utjecali na formiranje njegovih karakterističnih svojstava. To se čini na način da se u komorama za sušenje i zrenje oponašaju glavne klimatske karakteristike Baranjskog područja koje se savjesno kontroliraju i ne odstupaju od prirodnih vrijednosti.

Iz svega navedenog može se vidjeti koliko ovaj proizvod znači baranjcima; on za njih nije samo tradicionalni prehrambeni proizvod nego je i dio njihovog kuturnog nasljeđa te povijesne baštine.

## **7. OVLAŠTENO TIJELO ZA PROVJERU SUKLADNOSTI**

Provjeru sukladnosti sa Specifikacijom proizvoda obavlja ovlašteno kontrolno tijelo.

## **8. OZNAČAVANJE BARANJSKOG KULENA**

Proizvod će nositi naziv Baranjski kulen koji će biti označen tako da pored registriranog naziva ima vidljiv navod „oznaka zemljopisnog podrijetla“. Prilikom označavanja proizvoda koji se stavnja na tržište poštovat će se važeća zakonska regulativa.

## **9. ZAHTJEVI PROPISANI POSEBNIM PROPISIMA**

-