

Predlagatelj:

UDRUGA SLAVONSKI DOMAĆI KULEN-KULIN  
Trg fra B.T.Leakovića 15  
32275 Bošnjaci

**„Slavonski kulen“ / „Slavonski kulin“**  
Oznaka zemljopisnog podrijetla  
**SPECIFIKACIJA PROIZVODA**



Autori specifikacije:

Prof. dr. sc. Damir Kovačić

Prof. dr. sc. Danijel Karolyi

Članovi Udruge Slavonski domaći kulen-kulin

Predsjednik udruge: Mario Tworek

U Zagrebu, rujan 2014. godine

## Sadržaj

PRILOZI.....	2
1. NAZIV PROIZVODA .....	3
2. OPIS PROIZVODA .....	3
2.1. Definicija.....	3
2.2. Opis sirovine .....	3
2.3. Opis gotovog proizvoda .....	4
2.3.1. Organoleptička svojstva .....	4
2.3.2. Fizikalno-kemijska svojstva.....	4
2.3.3. Težina gotovog proizvoda.....	4
3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE.....	4
4. DOKAZ O PODRIJETLU .....	5
5. OPIS PROIZVODNJE .....	6
5.1. Odabir mesa, omotača i začina.....	6
5.2. Priprema nadjeva.....	6
5.3. Dimljenje i sušenje .....	6
5.4. Zrenje .....	6
6. POVEZANOST IZMEĐU PROIZVODA I ZEMLJOPISNOG PODRUČJA .....	7
6.1. Pojednosti zemljopisnog područja .....	7
6.2. Pojednosti o kakvoći proizvoda .....	8
6.3. Povezanost s zemljopisnim područjem .....	9
7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU.....	10
8. OZNAČAVANJE.....	10

## PRILOZI

- PRILOG 1. - Fotografije „Slavonskog kulena“ / „Slavonskog kulina“
- PRILOG 2. - Obrasci sustava sljedivosti
- PRILOG 3. - Zemljovid područja proizvodnje
- PRILOG 4. - Povijesni dokazi
- PRILOG 5. - Rezultati anketnog istraživanja
- PRILOG 6. - Klimatološki podaci
- PRILOG 7. - Rezultati analiza
- PRILOG 8. - Primjeri uporabe naziva „Slavonski kulen“ / „Slavonski kulin“

## 1. NAZIV PROIZVODA

„Slavonski kulen“ / „Slavonski kulin“

## 2. OPIS PROIZVODA

### 2.1. Definicija

„Slavonski kulen“ / „Slavonski kulin“ je trajna kobasica proizvedena od mješavine najkvalitetnijih dijelova svinjskog mesa, leđne slanine, soli i začina koja se nadjeva u slijepo svinjsko crijevo. Nadjeveno crijevo se tijekom najmanje 150 dana podvrgava sukcesivnim procesima fermentacije, hladnog dimljenja, sušenja i zrenja.

„Slavonski kulen“ / „Slavonski kulin“ je tradicijski mesni specijalitet koji se proizvodi u ograničenom zemljopisnom području Slavonije i u skladu s uvjetima proizvodnje, kontrole i označavanja proizvoda koje propisuje ova specifikacija.

### 2.2. Opis sirovine

„Slavonski kulen“ / „Slavonski kulin“ se proizvodi iz mesa svinja oprušenih i utovljenih u zemljopisnom području opisanom u točki 3. ove specifikacije. Proizvodnja svinja mora zadovoljavati slijedeće uvjete:

1. Dozvoljeno je korištenje potomaka autohtone pasmine crna slavonska svinja, čistih pasmina veliki jorkšir i švedski landras iz udomaćenog uzgoja, dvopasminskih i povratnih križanaca navedenih pasmina te tropasminskih križanaca navedenih pasmina s pasminom durok. Roditelji korištenih životinja moraju biti upisani u matičnu knjigu ili uzgojni upisnik koje vode ovlaštene ustanove ili uzgojne organizacije (društva).
2. Dozvoljeno je korištenje muških kastrata i ženskih grla (nazimice i izlučene mlade krmače) u dobi od 12 do 20 mjeseci, najmanje završne mase 140 kg.
3. Za proizvodnju „Slavonskog kulena“ / „Slavonskog kulina“ koriste se isključivo sljedeće kategorije svinjskog mesa: prva (I) - meso buta (bez potkoljenice), slabinskog i leđnog dijela dugog leđnog mišića, druga (II) – meso lopatice (bez podlaktice) i treća (III) - meso vrata te tvrda leđna slanina (do 10 %). Kao omotač se koriste očišćena i ocijeđena svinjska slijepa crijeva (*caecum*). Za soljenje nadjeva se koristi kuhinjska sol, a od začina ljuta i slatka crvena začinska paprika te češnjak.

Navedeni zahtjev za podrijetlo svinja proizlazi iz tradicije proizvodnje „Slavonskog kulena“ / „Slavonskog kulina“ i ugleda ovog proizvoda na tržištu. „Slavonski kulen“ / „Slavonski kulin“ je nastao kao proizvod iz tradicionalne slavonske svinjokolje domaćih teških svinja početkom zime radi proizvodnje mesa, masti i suhomesnatih prerađevina za prehranu lokalne zajednice tijekom naredne godine. Tradicionalna slavonska svinjokolja obuhvaćala je sve postupke od klanja svinja do izrade tradicionalnih suhomesnatih proizvoda odnosno do njihovog stavljanja na dimljenje i sušenje. Svinjokolja je bila i važan društveni događaj. Na svinjokolju su se pozivali rođaci, prijatelji i susjedi, kako bi se nakon posla počastili i zabavili uz pjesmu i ples. „Slavonski kulen“ / „Slavonski kulin“ se proizvodio od mesa svinja uzgojenih na vlastitom gospodarstvu ili svinja kupljenih na susjednim gospodarstvima, a ta tradicija se zadržala i do današnjih dana. Ne postoje dokazi da se za proizvodnju „Slavonskog kulena“ / „Slavonskog kulina“ koristilo svinjsko meso proizvedeno izvan prostora Slavonije. Za ugled „Slavonskog kulena“ / „Slavonskog kulina“ je ključno da se proizvodi od svinja uzgojenih u Slavoniji.

### 2.3. Opis gotovog proizvoda

#### 2.3.1. Organoleptička svojstva

Organoleptička svojstva „Slavenskog kulena“ / „Slavenskog kulina“ po završetku proizvodnje moraju biti sljedeća:

1. izvana valjkastog izgleda i oblika koji može varirati ovisno o veličini i obujmu svinjskog slijepog crijeva, jednolične svijetlo do tamno smeđe boje bez mrlja, nabora i pukotina, povezan vezom od konopljanih vlakana koji se usijeca u prirodne nabore crijeva (Fotografije „Slavenskog kulena“ / „Slavenskog kulina“, vanjski izgled, - vidi Prilog 1.1);
2. na presjeku skladnog izgleda dobro povezanih mesnih i masnih čestica bez suvišnih vezivno-tkivnih ostataka, svijetlo do tamno crvene boje osim masnih dijelova koji su bijele do narančaste boje, bez ili blago naglašenog tamnog vanjskog ruba (Fotografije „Slavenskog kulena“ / „Slavenskog kulina“, presjek, - vidi Prilog 1.2);
3. miris ugodan, izvana po dimu bjelogoričnog drveta a u unutrašnjosti po fermentiranom svinjskom mesu, začinskoj paprici i češnjaku uz blagu notu dima;
4. konzistencija čvrsta, ne drobiva, proizvod se dobro narezuje i lako žvače;
5. okus intenzivan i karakterističan po fermentiranom zrelom svinjskom mesu, slan i ljut bez kiselosti, gorčine ili drugih nesvojstvenih okusa koji su posljedica kvara ili grešaka u proizvodnji; nakon gutanja u ustima ostaje dugotrajna aroma proizvoda.

#### 2.3.2. Fizikalno-kemijska svojstva

U trenutku stavljanja u promet „Slavonski kulen“ / „Slavonski kulin“ mora zadovoljavati sljedeća fizikalno-kemijska svojstva (Rezultati analiza – vidi prilog 7):

- Sadržaj vode: najviše do 40 %
- Udio masti: najviše do 35 %
- Aktivnost vode (aw): ispod 0,90

#### 2.3.3. Težina gotovog proizvoda

Težina gotovog proizvoda iznosi najmanje 900 grama.

### 3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE

1. „Slavonski kulen“ / „Slavonski kulin“ se proizvodi na ograničenom području hrvatske regije Slavonije isključivo unutar administrativnih granica gradova i općina sljedećih županija (Zemljovid područja proizvodnje – vidi Prilog 3):

Županija Vukovarsko-srijemska, gradovi i općine: Ilok, Otok, Vinkovci, Vukovar, Županja, Andrijaševci, Babina Greda, Bogdanovci, Borovo, Bošnjaci, Cerna, Drenovci, Gradište, Gunja, Ivankovo, Jarmina, Lovas, Markušica, Negoslavci, Nijemci, Nuštar, Privlaka, Stari Jankovci, Stari Mikanovci, Štitar, Tompojevci, Tordinci, Tovarnik, Trpinja, Vođinci i Vrbanja.

Županija Osiječko-baranjska, gradovi i općine: Belišće, Donji Miholjac, Đakovo, Našice, Osijek, Valpovo, Antunovac, Bizovac, Čepin, Donja Motičina, Drenje, Đurđenovac,

Erdut, Ernestinovo, Feričanci, Gorjani, Koška, Levanjska Varoš, Magadenovac, Marijanci, Petrijevc, Podgorač, Podravska Moslavina, Punitovci, Satnica Đakovačka, Semeljci, Strizivojna, Šodolovci, Trnava, Viljevo, Viškovci, Vladislavci i Vuka.

Županija Brodsko-posavska, gradovi i općine: Nova Gradiška, Slavonski Brod, Bebrina, Brodski Stupnik, Bukovje, Cernik, Davor, Donji Andrijevc, Dragalić, Gornja Vrba, Gornji Bogičevci, Gundinci, Klakar, Nova Kapela, Okučani, Oprisavci, Oriovac, Podcrkavlje, Rešetari, Sibinj, Sikirevc, Slavonski Šamac, Stara Gradiška, Staro Petrovo Selo, Velika Kapanica, Vrbje i Vrpolje.

Županija Požeško-slavonska, gradovi i općine: Kutjevo, Lipik, Pakrac, Pleternica, Požega, Brestovac, Čaglin, Jakšić, Kaptol i Velika.

Županija Sisačko-moslavačka, gradovi i općine: Lipovljani, Kutina (naselja: Banova Jaruga, Međurić, Jamarica i Janja Lipa), Novska i Jasenovac.

Županija Bjelovarsko-bilogorska, gradovi i općine: Garešnica (naselja: Duhovi, Gornji Uljanik, Uljanik, Uljanički Brijeg i Hrastovac), Dežanovac, Končanica, Đulovac, Sirač i Daruvar.

Županija Virovitičko-podravska, gradovi i općine: Virovitica, Slatina, Orahovica, Crnac, Čačinci, Čađavica, Gradina, Lukač, Mikleuš, Nova Bukovica, Pitomača (naselja: Stari Gradac, Starogradački Marof i Križnica), Sopje, Suhopolje, Špišić Bukovica, Voćin i Zdenci.

2. U navedenom zemljopisnom području se moraju odvijati sve faze proizvodnje „Slavenskog kulena“ / „Slavenskog kulina“, uključujući i tov svinja. Rasplodna grla iznimno mogu potjecati i izvan navedenog područja kada za to postoje opravdani zootehnički zahtjevi (npr. osvježavanje krvi).
3. Svi registrirani objekti, koji se bave proizvodnjom „Slavenskog kulena“ / „Slavenskog kulina“, moraju se nalaziti unutar navedenog zemljopisnog područja.

#### **4. DOKAZ O PODRIJETLU**

Sljedivost u lancu proizvodnje „Slavenskog kulena“ / „Slavenskog kulina“ se temelji na fizičkom označavanju svinja i kulena te na evidencijskom sustavu propisanom specifikacijom proizvoda.

Za proizvodnju „Slavenskog kulena“ / „Slavenskog kulina“ je dozvoljeno koristiti svinje koje potječu od uzgojno valjanih grla čije je podrijetlo moguće dokazati putem matičnog broja i potvrde koju izdaje ovlaštena ustanova ili uzgojna organizacija (društvo).

Prije ulaska u tov prasad mora biti označena ušnom markicom. Praćenje svinja je omogućeno preko jedinstvenog identifikacijskog broja gospodarstva i serijskog broja grla na markici, odnosno uvidom u Registar svinja na gospodarstvu. Uz to, svaki proizvođač svinja je dužan voditi evidenciju o provedbi tova i otpremi svinja na klanje (Knjiga uzgoja svinja – vidi Prilog 2.2; Putni list za svinje - vidi Prilog 2.3).

Klanje i klaonička obrada svinja se obavlja u ovlaštenim klaonicama o čemu se izdaje odgovarajuća dokumentacija.

Prerada se obavlja isključivo u registriranim objektima a svaki proizvedeni kulen se označava neposredno nakon nadijevanja serijskim brojem upisanim na metalnu ili plastičnu pločicu koja pričvršćena ostaje na kulenu do kraja zrenja. Svaki proizvođač je dužan voditi knjigu prerade koja sadrži podatke o datumu i ulaznim količinama sirovine, količini i serijskom broju

proizvedenih kulena i njihovoj prosječnoj masi (Knjiga proizvodnje „Slavonskog kulena“ / „Slavonskog kulina“ – vidi Prilog 2.4).

Nakon završetka proizvodnje kulena se organoleptički ocjenjuje. Samo oni proizvodi koji svojom kakvoćom udovoljavaju zahtjevima iz specifikacije se označavaju oznakom zemljopisnog podrijetla. Sljedivost proizvodnje „Slavonskog kulena“ / „Slavonskog kulina“ je prikazana u dijagramu (Dijagram tijeka proizvodnje i sljedivosti „Slavonskog kulena“ / „Slavonskog kulina“ – vidi Prilogu 2.1).

## 5. OPIS PROIZVODNJE

Sve faze proizvodnje „Slavonskog kulena“ / „Slavonskog kulina“, uključujući i tov svinja moraju se provoditi unutar zemljopisnog područja iz točke 3. Postupak proizvodnje obuhvaća pripremu nadjeva, fermentaciju, hladno dimljenje, sušenje i zrenje. Razdoblje proizvodnje je od 1. studenog do 31. ožujka svake godine.

### 5.1. Odabir mesa, omotača i začina

Meso za proizvodnju „Slavonskog kulena“ / „Slavonskog kulina“ se najprije očisti od masnoća i vezivnog tkiva. Za proizvodnju se koriste slijedeće kategorije svinjskog mesa: prva (I) - meso buta (bez podkoljenice), slabinskog i leđnog dijela dugog leđnog mišića, druga (II) - meso lopatice (bez podlaktice) i treća (III) – meso vrata te tvrda leđna slanina (do 10 %). Kao omotač se koristi očišćena i ocijeđena svinjska slijepa crijeva (*caecum*). Za soljenje nadjeva se koristi kuhinjska sol, a od začina ljuta i slatka crvena začinska paprika te češnjak.

### 5.2. Priprema nadjeva

Ocijeđeno i ohlađeno meso se usitnjava zajedno s slaninom kroz rezne ploče promjera rupa od 6 do 12 mm, dobro izmiješa sa soli i začинима i puni u pripremljene omotače.

### 5.3. Dimljenje i sušenje

Nadjeveni kuleni se vežu konopom od konopljinih vlakana i vješaju u pušnice gdje se dime tijekom prvih nekoliko tjedana. Dimljenje treba biti blago, hladnim dimom graba (*Carpinus sp.*), jasena (*Fraxinus sp.*) ili bukve (*Fagus sp.*). Za dimljenje je moguće koristiti drvo i/ili piljevinu navedenih vrsta drveća. Istovremeno s dimljenjem se odvija i sušenje kulena koji ostaju u pušnici do porasta vanjskih temperature zraka u proljeće.

### 5.4. Zrenje

Nastavak sušenja i zrenje se odvijaju u zrioni. „Slavonski kulen“ / „Slavonski kulin“ postiže karakteristična svojstva i stupanj dozrelosti za prodaju najmanje 150 dana nakon nadijevanja ili duže, ovisno o veličini kulena.

## 6. POVEZANOST IZMEĐU PROIZVODA I ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

### 6.1. Pojediniosti zemljopisnog područja

Područje Slavonije ima umjereno kontinentalnu klimu s hladnim zimama i toplim ljetima. Uobičajene niske temperature tijekom zimskih mjeseci osiguravaju dobre prirodne uvijete za procese prerade mesa. Primjerice, prosječna srednja temperatura zraka na području Vinkovaca od studenog do ožujka kreće između 0,2 i 6,9 °C (Klimatološki podaci - vidi Prilog 6), što osigurava dobru prirodnu zaštitu od kvarenja mesa.

Prostor Slavonije, bogat šumom i pašnjacima te plodnom zemljom od krčevina, je oduvijek bio pogodan za stočarstvo, posebice svinjogojstvo. Međutim, značajniji razvoj svinjogojstva u Slavoniji započinje s povlačenjem Turaka i formiranje Vojne krajine u 17. stoljeću kada se, osim za vlastite potrebe na obiteljskim zadrugama, svinje počinju uzgajati na veliko za potrebe vojske i većih potrošačkih središta Austro-Ugarske monarhije (Benčević, K., Petričević, A.: Slavonski domaći kulen i kobasice, Hrvatski farmer d.d., Zagreb, 1999., str. 12., - vidi Prilog 4.2). Prema rezultatima popisa, Slavonska vojna krajina je 1800. godine imala 185.057 svinja, a petnaest godina kasnije, 1815. godine, već 226.027 svinja (Benčević, K., Čakalić, J.: Proizvodnja i kakvoća slavonskih i drugih hrvatskih autohtonih, tradicionalnih, domaćih mesnih proizvoda - nekad i danas, Hrvatski farmer d.d., Zagreb, 2001., str. 8., 9., - vidi Prilog 4.1).

Od svinja koje su se u tome vremenu uzgajale najstarija je pasmina šiška, zatim baguna i mangalica, te konačno crna slavonska svinja (fajfericu), koja je oko polovine 20. stoljeća bila i najbrojnija pasmina. (Benčević, K., Čakalić, J.: Proizvodnja i kakvoća slavonskih i drugih hrvatskih autohtonih, tradicionalnih, domaćih mesnih proizvoda - nekad i danas, Hrvatski farmer d.d., Zagreb, 2001., str. 11., 12., 13., 14., 15. - vidi Prilog 4.1).

Tadašnje svinje su se klale težine od 150 do 200 kg žive vage. Vrijeme svinjokolje je bilo kad zahladi i počinje smrzavanje, od svete Kate (25. studenog) pa sve do Božića i kraja godine. U početku je uzgoj svinja prvenstveno bio namijenjen proizvodnji slanine i masti, a nešto kasnije, s razvojem mesarskog obrta, počinje proizvodnja i drugih proizvoda kao što su kobasice i kulen. (Benčević, K., Petričević, A.: Slavonski domaći kulen i kobasice, Hrvatski farmer d.d., Zagreb, 1999., str. 13., 14., - vidi Prilog 4.2). Tradicija proizvodnje „Slavonskog kulena“ / „Slavonskog kulina“ se sačuvala sve do današnjih dana.

Pretpostavlja se da proizvodnja „Slavonskog kulena“ / „Slavonskog kulina“ u Slavoniji započinje negdje početkom 18. stoljeća. Vjerojatno je nastao iz potrebe da se meso od klanja sačuva za kasniju potrošnju. Međutim, ne postoji pisani trag kako i kada se to desilo. Sama riječ kulen vjerojatno potječe od staroslavenskog izraza KuLEN što znači nešto okruglo, nabreklo ili stisnuto od čega dolaze i druge izvedenice, trbuh, drob, želudac odnosno kulja. U narodu riječ kulen pretpostavlja nešto što je dobro napunjeno. Za debelog i trbušasta čovjeka odnosno za trudnu ženu kaže se da je kuljava (Benčević, K., Petričević, A.: Slavonski domaći kulen i kobasice, Hrvatski farmer d.d., Zagreb, 1999., str. 33., 34., 35., 36., - vidi Prilog 4.2).

Naziv kulen po prvi put u literaturi nalazimo prije više od 240 godina (Došen, V.: Aždaja sedmoglava, pritiskana kod Antona Jandera u Novoj Vesi, 1768., (preuzeto od: Djela Vida Došena, Aždaja sedmoglava, Stari pisci hrvatski, knj. XXXIV, uredili Tomo Matić i Antun Djamić, JAZU, Zagreb., 1969., str. 146.) – Vidi prilog 4.4). Gotovo jednaku povijesnu vrijednost ima i zapovijest Babogredske kompanije iz 1823. godine: „...kako također Czigarin Theodor Nicollich koji je ukradene kobasitze i kullinowe ksebi primo također sa 12 Dana arreshta i 25 B B. kashtigovanih...“ (Zapovist babogredske kompanije od 31.12.1823. godine, (Muzeja Stjepana Grubera, Županja – vidi Prilog 4.13). Najstariji zapis u kojem se djelomično opisuju tehnologija proizvodnje kulena je star više od 100 godina (Lovretić, J.,

Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena, Svezak II, JAZU Zagreb, 1987., (preuzeto od: Otok – etnografska monografija, pretisak, KIC Privlačica, Vinkovci, 1990., str. 54 – vidi Prilog 4.10). Naziv „Slavonski kulen“, prema pronađenim izvorima, prvi se put spominje 1968. godine u Vinkovačkom listu (Vinkovački list, 12. travnja 1968., br. 15., str. 5 - vidi Prilog 4.12). Međutim, treba istaknuti da se u različitim narječjima hrvatskog jezika umjesto riječi kulen koriste sinonimi: kulin, kuljen, kulijen. Najčešće se pak koriste izrazi kulen i kulin. Pri tome štokavci (ijekavica), što je i službeno hrvatsko narječje, koriste izraz kulen, a ikavci najčešće izraz kulin. U nekim povijesnim izvorima koristi se i pridjev - domaći (Benčević, K., Petričević, A.: Slavonski domaći kulen i kobasice, Hrvatski farmer d. d., Zagreb, 1999., str. 35.). Danas se u trgovini i komercijalnim dokumentima (računi, deklaracije, cjenici) koriste nazivi Slavonski kulen ili Slavonski kulin (vidi Prilog 8.1 – 3).

Proizvodnja „Slavenskog kulena“ / „Slavenskog kulina“ predstavlja značajan izvor prihoda za dio poljoprivrednih gospodarstava na području Slavonije. Potražnja za ovim proizvodom na domaćem tržištu je veća od ponude, a postoji i potencijal za izvoz ovog proizvoda u susjedne zemlje. Osim toga, kulen je jedan od rijetkih proizvoda s kojim seljačka gospodarstva na području Slavonije, a posebice ona svinjogojstva, mogu biti konkurentna .

Unapređenjem proizvodnje, prodaje i promocije „Slavenskog kulena“ / „Slavenskog kulina“ se bavi udruga "Slavonski domaći kulen-kulin" sa sjedištem u Bošnjacima. Udruga okuplja oko 70 članova od čega je 50 aktivnih proizvođača ovog proizvoda.

## 6.2. Pojediniosti o kakvoći proizvoda

Posebnost „Slavenskog kulena“ / „Slavenskog kulina“ se temelji na tradicionalnom postupku proizvodnje te fizičkim i organoleptičkim svojstvima proizvoda. Povijesni dokazi govore da proizvodnja „Slavenskog kulena“ / „Slavenskog kulina“ na području Slavonije ima tradiciju dužu od 200 godina. Tradicionalno, „Slavonski kulen“ / „Slavonski kulin“ se proizvodi od mesa I i II kategorije i vratnog dijela III kategorije i ledne slanine teških, zrelih svinja starih od 12 do 20 mjeseci. U nadjev se dodaju samo prirodni začini, kuhinjska sol, crvena ljuta i slatka paprika, te češnjak. Proizvodnja „Slavenskog kulena“ / „Slavenskog kulina“ zadržala je sezonski karakter (od početka studenog do konca ožujka svake godine) i prirodni proces fermentacije, blagog dimljenja, sušenja i zrenja tijekom više mjeseci.

Izgled „Slavenskog kulena“ / „Slavenskog kulina“ je također specifičan. Izvana je kulen "šniran" karakterističnim vezom i umjereno podimljen, dok unutrašnjost odlikuje skladni mozaik mesno-masnih čestica prirodne crvenkaste odnosno bjelkaste boje. Miris zrelog „Slavenskog kulena“ / „Slavenskog kulina“ je izvana po dimu bjelogoričnog drveta a u unutrašnjosti po fermentiranom svinjskom mesu, začinskoj paprici i češnjaku uz blagu notu dima. Konzistencija je čvrsta, ne drobiva, proizvod se dobro narezuje i lako žvače. Okus je po fermentiranom zrelom svinjskom mesu, slan i ljut bez kiselosti i gorčine.

Mesna industrija proizvodi izgledom slične proizvode „Slavenskom kulenu“ / „Slavenskom kulinu“, koji se na tržištu pojavljuju pod različitim nazivima: Slatinski kulen, Vrbovački kulen PIK, Kulen Vajda itd. Međutim, postupci proizvodnje „industrijskog“ kulena se razlikuje od postupaka proizvodnje „Slavenskog kulena“ / „Slavenskog kulina“. Za proizvodnju industrijskog kulena se najčešće koristi meso intenzivno uzgojenih svinja, sa ili bez dodatka goveđeg mesa, te s dodatkom aditiva. Okus „industrijskog“ kulena se bitno se razlikuje od „Slavenskog kulena“ / „Slavenskog kulina“ (Benčević, K., Petričević, A.: Slavonski domaći kulen i kobasice, Hrvatski farmer d.d., Zagreb, 1999., str. 31., 32., - vidi Prilog 4.2).

Iako je uvriježeno mišljenje da je „Slavonski kulen“ / „Slavonski kulin“ posebno kvalitetan proizvod nema puno istraživanja koji ga dokumentiraju. Kovačić i suradnici su utvrdili da



41% potrošača preferira ovaj proizvod u odnosu na ostale suhomesnate proizvode, a kao njegove prednosti navode posebna organoleptička svojstva (okus, boja, miris), autohtonost te njegovu veću kakvoću (Kovačić, D., Markovina, J., Prebježić, S.: Ponašanje i stavovi potrošača na zagrebačkom tržištu Slavonskog kulena, Agronomski glasnik 69 (1), 39-51., 2007., str. 39., 46., 47., 48. – vidi Prilog 4.8).

### 6.3. Povezanost s zemljopisnim područjem

Posebnost i prednosti „Slavonskog kulena“ / „Slavonskog kulina“ u odnosu na konkurentske proizvode, proizlaze iz tradicijske tehnologije koja je, uz manje promjene, sačuvana do današnjih dana. To su kakvoća sirovine (birani komadi zrelog mesa dobiveni od autohtonih odnosno udomaćenih svinja koje nisu uzgojene na intenzivan način), prirodni dodaci i tradicionalno vrijeme proizvodnje. Da bi se očuvala kakvoća i posebnost „Slavonskog kulena“ / „Slavonskog kulina“ te njegova povezanost s proizvodnim područjem, najvažnije odrednice tradicijske proizvodnje ovog proizvoda su propisane u ovoj specifikaciji .

„Slavonski kulen“ / „Slavonski kulin“ je neizostavni dio slavonske tradicijske baštine. U prošlosti je „Slavonski kulen“ / „Slavonski kulin“ u Slavoniji bio nešto jako vrijedno čime se može ponuditi dragoga prijatelja ili darivati važna osoba. Budući da je proizvodnja bila relativno mala, jedan proizvod po svinji, a imovinske prilike skromne, jer se klaho mali broj svinja po kućanstvu, „Slavonski kulen“ / „Slavonski kulin“ se čuvao za posebne prigode (blagdane ili obiteljska slavlja) ili darivanja dragih osoba. Važnost „Slavonskog kulena“ / „Slavonskog kulina“ u prošlosti Slavonaca može dobro ilustrirati odlomak iz pripovijesti „Batalija i druge pripovijesti“: »... *Kuku mene kukavne, u što sam se rodila, u što sam živa, što sam dočekala. Bolje da me više nema. Odnese kukavni Tuna, kukavac, posljednji kulin u birtiju, joj meni, čuvala sam ga ko oči u glavi, za žetvu i vrševinu, a sad će ga pobakati seoske žderocije. Ima ih ko pasa, ne će im biti svakom ni na jedan zub, joj meni kukavici sinjoj, čim ću žetvu dočekati. Pojist će mi pustaije kulin, kera ih izjila sve redom i onog mog nesretnjaka s njima!*« (Crepić, J., A.: Batalija i druge pripovijesti, Hrvatski štamparski zavod, Osijek, 1924, (preuzeto od: Crepić, J., A.: Izabrane pripovijesti, KIC Privlačica, Vinkovci 1994, str. 6), - vidi Prilog 4.3). Danas je praksa gošćenja i darivanja „Slavonskog kulena“ / „Slavonskog kulina“ još češća zbog veće proizvodnje, kao i veće kupovne moći lokalnog stanovništva. Praktično se ne mogu zamisliti javna slavlja, crkvene svetkovine, državni blagdani i tradicijske svečanosti bez „Slavonskog kulena“ / „Slavonskog kulina“. Isto je i s obiteljskim slavljinama (udaje, krštenja, imendani, rođendani). Navika darivanja „Slavonskog kulena“ / „Slavonskog kulina“ održala se i do današnjih dana (Kovačić, D.: Izravna prodaja seljačkih proizvoda, Agrarno savjetovanje, Zagreb, 2005, str., 127., - vidi Prilog 4.9).

„Slavonski kulen“ / „Slavonski kulin“ spominje se u djelima mnogih slavonskih pisaca (Crepić, J., A.: Batalija i druge pripovijesti, Hrvatski štamparski zavod, Osijek, 1924, (preuzeto od: Crepić, J., A.: Izabrane pripovijesti, KIC Privlačica, Vinkovci 1994, str. 6) – vidi Prilog 4.3; Došen, V.: Djela Vida Došena (Aždaja sedmoglava), Stari pisci hrvatski, knj. XXXIV, uredili Tomo Matić i Antun Djamić, JAZU, Zagreb., 1969., str. 146, - vidi Prilog 4.4; Kosor, J.: Rasap, Tisak Milovoja Majcena, Zagreb. 1906. (preuzeto od: Kosor, J.: Rasap, urednik Marin Grgurovac, KIC Privlačica, Vinkovci, 1987., str. 9.), - vidi Prilog 4.6; Kosor, J.: Požar strasti, Drama u četiri čina. Izvanredno izdanje Matice Hrvatske, Zagreb, 1912, (preuzeto od: Kosor, J.: Požar strasti – pripovijesti, priredio Ivica Matičević, KIC Privlačica, Vinkovci, 1997., str. 111), - vidi Prilog 4.7; Lovretić, J., Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena, Svezak II, JAZU Zagreb, 1987., (preuzeto od: Otok – etnografska monografija, pretisak, KIC Privlačica, Vinkovci, 1990., str. 54), - vidi Prilog 4.10; Njikoš, J.:

Gori lampa nasred Vinkovaca, Narodni običaji, pjesme, kola i poskočice vinkovačkog kraja, Privlačica, Vinkovci, 1998., str. 189. – vidi Prilog 4.11).

Poznatost i ugled ovog proizvoda na domaćem tržištu, te njegovu povezanost sa Slavonijom, dobro dokumentiraju rezultati anketnog istraživanja "Slavonski domaći kulen: poznavanje i imidž" provedenog na nacionalno reprezentativnom uzorku ispitanika iz 2010. godine (Prizma, Zagreb). Poznatost imena ovog proizvoda je vrlo velika (99%). Više od 4/5 (87%) ispitanika spontano ga povezuje uz regiju Slavoniju i drži da je to najpoznatiji slavonski prehrambeni proizvod. Većina ispitanika (97%) percipira ga kao tradicionalan proizvod, proizvod za uživanje (87%) te zdrav odnosno prirodan prehrambeni proizvod (65%). Većina ispitanika (80%) drži da je kvalitetniji u odnosu na ostale kulenove koji se nude na tržištu. Ovi rezultati pokazuju da ovaj prehrambeni proizvod ima jasan, prepoznatljiv i kvalitetan imidž. Za ugled ovog proizvoda je jako važno, prema mišljenju većine ispitanika (83%), da se proizvodi od svinja uzgojenih u Slavoniji.

Vrlo važnu ulogu za izgradnju imidža i povećanje potražnje za „Slavonskim kulenom“ / „Slavonskim kulinom“, posljednjih tridesetak godina, su imala natjecanja u kvaliteti ovog proizvoda, kulenijade. Prva Večernjakova kulenijada je organizirana 1980. godine i održava se do današnjih dana (Benčević, K., Petričević, A.: Slavonski domaći kulen i kobasice, Hrvatski farmer d. d., Zagreb, 1999., str. 100; <http://www.vecernji.hr/regije/antun-uzarevic-stitara-prvi-je-ponio-titulu-majstora-kulena-clanak-168940> - datum pristupa; 7. srpanj 2013.).

## **7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU**

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

## **8. OZNAČAVANJE**

„Slavonski kulen“ / „Slavonski kulin“ koji se stavlja u promet cjelovit ili u obliku bilo koje vrste pakovina, mora biti u skladu sa zakonskom regulativom.