

**Predlagatelj:**

**UDRUGA SAMOBORSKA ČEŠNOFKA**

**Otruševac 15 A, Otruševac  
10 430 Samobor**

**„SAMOBORSKA ČEŠNJOVKA“ / „SAMOBORSKA ČEŠNOFKA“**

**OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA**

**SPECIFIKACIJA PROIZVODA**

**PREDSJEDNIK UDRUGE**

**Igor Runtas, dipl. oec.**

**Prosinac, 2021.**

## SADRŽAJ

1. Naziv proizvoda
2. Opis proizvoda
  - 2.1. Definicija proizvoda
  - 2.2. Opis sirovine/sastojaka
  - 2.3. Opis gotovog proizvoda
3. Zemljopisno područje proizvodnje
4. Dokaz o podrijetlu
5. Opis proizvodnje
  - 5.1. Priprema sirovine
  - 5.2. Priprema nadjeva
  - 5.3. Punjenje nadjeva u crijeva
  - 5.4. Stabilizacija i crvenjenje nadjeva
  - 5.5. Dimljenje
  - 5.6. Hlađenje i skladištenje
6. Povezanost sa zemljopisnim područjem
  - 6.1. Pojediniosti o zemljopisnom području
  - 6.2. Posebnost kvalitete proizvoda
  - 6.3. Uzročno – posljedična povezanost proizvoda sa zemljopisnim područjem
7. Podaci o nadležnom tijelu
8. Označavanje proizvoda

## PRILOZI:

1. Dokazi o korištenju naziva „Samoborska češnjovka“ / „Samoborska češnofka“
2. Fotografije proizvoda „Samoborska češnjovka“ / „Samoborska češnofka“
3. Analitička izvješća proizvoda „Samoborska češnjovka“ / „Samoborska češnofka“
4. Karte zemljopisnog područja proizvodnje „Samoborske češnjovke“ / „Samoborske češnofke“
  - 4.1. Karta zemljopisnog područja proizvodnje
  - 4.2. Karta Hrvatske s označenim područjem proizvodnje
5. Obrasci
  - 5.1. Radni nalog
  - 5.2. Praćenje proizvodnog procesa – kontrola dimljenja
  - 5.3. Skladišna primka gotovog proizvoda
6. Preslike pisane građe
  - 6.1. Samobor u prošlosti i sadašnjosti – zbornik, D. Šijan, Zagreb, 1971. god.
  - 6.2. Samobor i vino kroz stoljeća, M. Milonjić, L. Kazimović, Samobor, 2015. god.
  - 6.3. Samobor narodni život i običaji, M. Lang, Zagreb, 1915. god.
  - 6.4. Samoborska salamijada 20 godina, Robert Škiljan urednik, Samobor, 2007. god.
  - 6.5. PLAKAT – 10. Festival Samoborske češnofke
  - 6.6. Glasnik Samobora i Svete nedelje, od 2. 4. 2010. god.
  - 6.7. Glasnik Samobora i Svete nedelje od 10. 5. 2019. god.
  - 6.8. Samoborska vinska cesta – brošura, Udruga Samoborska vinska cesta, grad Samobor, 2017. god.
  - 6.9. Jelovnik Samoborske pivnice
  - 6.10. Meso: Prvi hrvatski časopis o mesu, Samoborska salamijada
  - 6.11. Portal Dobar život (2015) Varivo od poriluka sa češnjofkama
  - 6.12. Grad Samobor, Gastronomija, Samoborska salama i češnofka

## 1. NAZIV PROIZVODA

„SAMOBORSKA ČEŠNJOVKA“ / „SAMOBORSKA ČEŠNOFKA“

Prilog 1. Dokazi o korištenju naziva proizvoda

## 2. OPIS PROIZVODA

### 2.1. Definicija

„Samoborska češnjovka“ / „Samoborska češnofka“ je dimljena kobasica za kuhanje proizvedena od usitnjenog svinjskog, goveđeg i/ili junećeg mesa te masnog tkiva svinja uz dodatak uvaraka od svježeg češnjaka i suhog bijelog vina. U kobasicu se dodaju mljeveni crni papar, slatka mljevena paprika, tucana ljuta paprika ili ukiseljeni ljuti feferoni te kuhinjska sol i nitritna sol. Nadjevena je u prirodno svinjsko crijevo i oblikovana u parove te toplo dimljena. Konzumira se kuhana, pirjana ili pečena.

### 2.2. Opis sirovine/sastojaka

U proizvodnji „Samoborske češnjovke“ / „Samoborske češnofke“ koristi se 55 - 60 % obrezaka svinjskog mesa s 20 - 25 % vidljive masnoće te 20 – 25 % čistog mesa svinjske lopatice bez podlaktice s najviše 5 % vidljive masnoće.

U proizvodnji se također koristi 10 - 15 % goveđeg i/ili junećeg mesa s regije vrata, lopatice bez podlaktice i buta bez koljenice i/ili goveđi i/ili juneći obresci do 5 % vidljive masnoće.

Masno tkivo svinja se dodaje najviše do 10 %. Masno tkivo može biti čvrsto masno tkivo s područja svinjskog vrata i/ili leđa i/ili polučvrsto masno tkivo s područja svinjskog buta.

U „Samoborsku češnjovku“ / „Samoborsku češnofku“ se dodaje: 2 – 4 % uvaraka od svježeg češnjaka i suhog bijelog vina. Dodaju se i mljeveni crni papar (0,1 - 0,3 %), slatka mljevena paprika (0,25 - 0,5 %), tucana ljuta paprika (0,1 - 0,2 %) ili ukiseljeni ljuti feferoni (0,2 - 0,5 %), kuhinjska sol 1% i nitritna sol 1 %. Nije dozvoljena upotreba šećera.

„Samoborska češnjovka“ / „Samoborska češnofka“ nadjeva se u prirodno svinjsko crijevo kalibra 32/34 mm.

### 2.3. Opis gotovog proizvod

#### 2.3.1. Organoleptička svojstva

„Samoborska češnjovka“ / „Samoborska češnofka“ nakon dimljenja (gotov proizvod) po površini ima tipičnu svjetlije do tamnije crveno-smeđu boju. Na presjeku je meso svijetlo ružičaste boje s vidljivim komadićima masnog tkiva. Nadjev je na presjeku ujednačen, povezan i prijanja uz ovitak. Tekstura nakon dimljenja i hlađenja je mekša.

„Samoborska češnjovka“ / „Samoborska češnofka“ pripremljena za konzumaciju ima elastičnu teksturu, jedra je i sočna u zagrizu. Ima okus kuhanog svinjskog mesa i blago je ljuta. Ima blagi zaokruženi miris dima, češnjaka i vina.

## Prilog 2. Fotografije proizvoda

### 2.3.2. Kemijski parametri

Udio ukupnih proteina mesa u gotovom proizvodu je najmanje 16 %.  
Udio masti u gotovom proizvodu je najviše 30 %.

## Prilog 3. Analitička izvješća

### 2.3.3. Težina proizvoda

Težina gotovog proizvoda, jednog para ohlađene kobasice iznosi 250 - 300 g.

## 3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE

„Samoborska češnjovka“ / „Samoborska češnofka“ proizvodi se unutar administrativnih granica grada Samobora i okolnih naselja: Beder, Bobovica, Braslovje, Bratelji, Bregana, Breganica, Budinjak, Bukovje Podvrško, Celine Samoborske, Cerje Samoborsko, Domaslovec, Drežnik Podokički, Dubrava Samoborska, Falašćak, 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, Osredok 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 Okićem, Šimraki, Šipački Breg, Tisovac Žumberački, Velika Jazbina, Velika Rakovica, Veliki Lipovec, Višnjevec Podvrški, Vratnik Samoborski, Vrbovec Samoborski i Vrhovčak, smještenih u sjevero-zapadnom dijelu Hrvatske, na istočnim obroncima Samoborskog gorja koji su dio Žumberačke gore i na izlazu rijeke Gradne u nizinu rijeke Save.

## Prilog 4. Karte

4.1. Karta zemljopisnog područja proizvodnje (područje proizvodnje je označeno crnom nepravilnom crtom, kvadrat označava centar grada)

4.2. Karta Hrvatske s označenim područjem proizvodnje

## 4. DOKAZ O PODRIJETLU

Sirovina/sastojci za proizvodnju „Samoborske češnjovke“ / „Samoborske češnofke“, navedeni u točki 2.2. ove specifikacije, zaprima se u objekt uz račun/otpremnicu dobavljača.

Proizvodnja „Samoborske češnjovke“ / „Samoborske češnofke“ počinje otvaranjem Radnog naloga samo za „Samoborsku češnjovku“ / „Samoborsku češnofku“ i to za svaku proizvodnu seriju (Obrazac 5.1. Radni nalog).

U Radnom nalogu mora biti naveden datum proizvodnje (dan/mjesec/godina) i broj lota za tu proizvodnu seriju „Samoborske češnjovke“/„Samoborske češnofke“.

U Radni nalog upisuju se vrsta/kategorija i količina upotrijebljenih sirovina i dodanih sastojaka te popis dobavljača sirovina i sastojaka upotrijebljenih za tu proizvodnu seriju.

Nakon pripreme nadjeva, svaka posuda s nadjevom „Samoborske češnjovke“ / „Samoborske češnofke“ mora biti označena popratnicom na kojoj su upisani: naziv proizvoda, broj lota (iz Radnog naloga) i težina nadjeva (kg).

Nakon punjenja u crijeva, parovanja i špajlanja (ručno povezivanje u par drvenim štapićem), kobasice složene na kolicima, moraju biti označene također popratnicom, na kojoj su upisani: naziv proizvoda, broj lota (iz Radnog naloga), ukupna težina proizvoda (kg) i broj parova.

U Radni nalog se na kraju proizvodnje upisuje količina gotovog ohlađenog proizvoda odnosno „Samoborske češnjovke“ / „Samoborske češnofke“ to jest ukupna težina (kg) i broj parova.

Radni nalog je glavni dokument u proizvodnji koji povezuje ulazne sirovine i sastojke te dobavljače sa Skladišnom primkom gotovog proizvoda.

Skladišna primka gotovog proizvoda se ispisuje posebno za svaku proizvodnu seriju „Samoborske češnjovke“ / „Samoborske češnofke“ (Obrazac 5.3. Skladišna primka gotovog proizvoda). U Skladišnu primku gotovog proizvoda se upisuju: broj lota (iz Radnog naloga), ukupna težina (kg) i broj parova proizvedenog gotovog proizvoda „Samoborske češnjovke“ / „Samoborske češnofke“ te kupci i količina proizvoda koja im je isporučena, težina (u kg) i broj parova.

Broj lota (iz Radnog naloga) označava se i na etiketi gotovog proizvoda.

Proizvođač vodi i evidenciju kontrole dimljenja – temperaturu dima i ukupno vrijeme dimljenja (Obrazac 5.2. Praćenje proizvodnog procesa – kontrola dimljenja). U obrazac se također upisuju datum dimljenja (dan/mjesec/godina), broj lota (iz Radnog naloga) kao i količina (kg) te broj parova „Samoborske češnjovke“ / „Samoborske češnofke“ koja je na dimljenju.

Prilog 5. Obrasci:

5.1. Radni nalog

5.2. Praćenje proizvodnog procesa – kontrola dimljenja

5.3. Skladišna primka gotovog proizvoda

## **5. OPIS PROIZVODNJE**

### **5.1. Priprema sirovine**

Dan prije proizvodnje se pripremi uvarak tako da se svježi, očišćeni i zdrobljeni češnjak prokuha u suhom bijelom vinu i vodi (omjer češnjaka, suhog bijelog vina i vode treba biti 1:1:1). Zatim se poklopi i ostavi stajati do proizvodnje. U proizvodnji se koristi procijeđeni uvarak.

Svinjska crijeva se također dan prije punjenja nadjeva isperu hladnom vodom i ostave u hladnoj vodi preko noći, zatim se pola sata prije nadjevanja stave u mlaku vodu i dobro istrljaju. Na taj način crijeva postaju elastičnija što olakšava punjenje, a boja proizvoda nakon dima je izraženija.

Sa svinjske lopatice odstranjuje se vezivno tkivo, žile i tetive te višak masnog tkiva, tako da na mesu ostane 5% vidljive masnoće. Također s goveđeg i/ili junećeg mesa s regije vrata, lopatice i buta odstranjuju se vezivno tkivo, žile i tetive te višak masnog tkiva, tako da na mesu ostane 5% vidljive masnoće.

Svinjski obresci standardiziraju se na 20 - 25% vidljive masnoće, dok se goveđi i/ili juneći obresci standardiziraju do 5% vidljive masnoće.

Masno tkivo svinja s područja svinjskog vrata i/ili leđa i /ili buta se odvaja od kože .

## 5.2. Priprema nadjeva

Meso i masno tkivo se odvaguju u skladu s Tablicom 1. u kojoj su zadane količine sastojaka prema vrstama i kategorijama.

Tablica 1.: Prikaz sirovine za izradu recepture

VRSTA/KATEGORIJA SIROVINE	KOLIČINA
Obresci svinjskog mesa s 20 - 25 % vidljive masnoće	55 – 60 %
Meso svinjske lopatice bez podlaktice s najviše 5 % vidljive masnoće	20 – 25 %
Goveđe i/ili juneće meso s regije vrata, lopatice bez podlaktice i buta bez koljenice i/ili goveđi i/ili juneći obresci do 5 % vidljive masnoće	10 – 15 %
Masno tkivo svinja: čvrsto masno tkivo sa svinjskog vrata i/ili leđa i/ili polučvrsto masno tkivo sa svinjskog buta	do 10%

Nakon odvagivanja sastojci se usitnjavaju. Za proizvodnju „Samoborske češnjovke“ / „Samoborske češnofke“ meso svinjske lopatice se usitjava na reznoj ploči perforacije 10 mm, obresci svinjskog mesa i masno tkivo svinja se usitnjavaju na reznoj ploči perforacije 6 mm, a goveđe i/ili juneće meso te obresci od goveđeg i/ili junećeg mesa na reznoj ploči perforacije 3 mm.

Nakon usitnjavanja, meso i masno tkivo se miješanjem homogenizira uz dodatak 2 – 4 % uvaraka od svježeg češnjaka i suhog bijelog vina. Pri tome se dodaju i mljeveni crni papar (0,1 - 0,3 %), slatka mljevena paprika (0,25 - 0,5 %), tucana ljuta paprika (0,1 - 0,2 %) ili ukiseljeni ljuti feferoni (0,2 - 0,5 %), kuhinjska sol 1 % i nitritna sol 1 %.

## 5.3. Punjenje nadjeva u crijeva

Nakon pripreme, nadjev se puni (nadjeva) u prethodno pripremljena svinjska crijeva kalibra 32 -34 mm.

Nakon punjenja nadjeva u crijeva kobasice se paruju i špajlaju (ručno povezuju u par drvenim štapićem).

## 5.4. Stabilizacija i crvenjenje nadjeva

Nakon punjenja, parovanja i špajljanja (povezivanje u par drvenim štapićem) „Samoborska češnjovka“ / „Samoborska češnofka“ se ostavi na temperaturi od 15°C do 22°C, 18 – 24 sata.

Za to vrijeme nadjev se stabilizira, sastojci se povezuju, a uslijed reakcije nitrita i proteina mesa nastaje svijetlo crvena boja. U toj fazi se osuši i površina kobasica što je važno za proces dimljenja.

### 5.5. Dimljenje

„Samoborska češnjovka“ / „Samoborska češnofka“ toplo se dimi na bukovom ili grabovom drvetu, pri temperaturi dima od 40°C do 50°C. Tijekom dimljenja boja „Samoborske češnjovke“ / „Samoborske češnofke“ postaje sve izraženija.

Dužina dimljenja je 4 - 5 sati, dok se ne postigne svjetlija do tamnija crveno-smeđa boja po površini kobasice.

### 5.6. Hlađenje i skladištenje

Nakon dimljenja „Samoborska češnjovka“ / „Samoborska češnofka“ se rashlađuje tuširanjem hladnom vodom te skladišti u hladnom prostoru do otpreme.

Prije otpreme „Samoborska češnjovka“ / „Samoborska češnofka“ se važe, jedan par kobasice treba težiti 250–300 g.

„Samoborska češnjovka“ / „Samoborska češnofka“ stavlja se na tržište nezapakirana ili zapakirana.

## 6. POVEZANOST SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM

### 6.1. Pojediniosti o zemljopisnom području

U nizinskom dijelu zemljopisnog područja proizvodnje „Samoborske češnjovke“ / „Samoborske češnofke“ stanovništvo je sadilo žitarice, krmno bilje, a na brežuljcima vinograde i voćnjake dok su brojni pašnjaci pogodovali uzgoju goveda, svinja i konja (Prilog 6.1. Samobor u prošlosti i sadašnjosti – monografski zbornik, Dane Šijan, Zagreb, 1971. god., str. 9).

Ovo je poznati vinogradarski i vinarski kraj, o čemu svjedoči i prvi pisani dokument iz 1277. god. (6.2. Samobor i vino kroz stoljeća, Miroslav Milonjić, Luka Kazimović, Samobor, 2015. god., str. 5). Vino se proizvodilo za vlastite potrebe, za prodaju, nekada je služilo i kao platežno sredstvo, prisutno je u svakodnevnom životu stanovništva te se konzumira u tradicijskim događanjima i običajima, a koristilo se i u proizvodnji kobasica.

Proizvodnja mesnih proizvoda, kobasica, među kojima značajno mjesto zauzima „Samoborska češnjovka“ / „Samoborska češnofka“ leži duboko u tradiciji obitelji samoborskog kraja budući je svako domaćinstvo hranilo svinje, a nakon klanja čuvalo i pohranjivalo meso i kobasice (Prilog 6.3. Samobor narodni život i običaji, Milan Lang, Zagreb, 1915. god., str. 105-107).

### 6.2. Posebnost kvalitete proizvoda

Posebnost „Samoborske češnjovke“ / „Samoborske češnofke“ temelji se na odabiru sirovina i sastojaka koji se koriste za njezinu proizvodnju, njihovoj pripremi te postupcima u proizvodnji.

Sočnost u zagrizu „Samoborske češnjovke“/„Samoborske češnofke“ nakon kuhanja potiče od biranih obrezaka svinjskog mesa u kojima je masno tkivo urašteno u mišićnom tkivu. Budući da kvalitetu „Samoborske češnjovke“ / „Samoborske češnofke“ osiguravaju standardizirani obrezci s različitih anatomskih dijelova, majstor prilikom rasjecanja odvaja posebne skupine mišića s različitih anatomskih dijelova (but, lopatica, vrat i leđa). Nadalje, vizualnom procjenom odvaja višak masnoće sa obrezaka. Priprema i izbor obrezaka je spoj vještine i znanja o rasijecanju i kulinarskim svojstvima mesa te rezultat višegodišnjeg iskustva. Ukratko rečeno „Samoborska češnjovka“ / „Samoborska češnofka“ je proizvod čija se kvaliteta bazira na kvalitetnim obrecima, a ne na krtom, čistom mesu.

Također, jedna od posebnosti „Samoborske češnjovke“ / „Samoborske češnofke“, koja ovisi o vještini majstora, je špajlanje. Špajlanje je ručno povezivanje kobasica u par drvenim malim štapićem. Špajlanjem se dobiva pravilan geometrijski oblik preko kojeg prolazi dim ujednačenim koncentracijama po površini proizvoda, što rezultira ujednačenom bojom po površini „Samoborske češnjovke“ / „Samoborske češnofke“. Za špajlanje je potrebno puno iskustva.

Uvarak od svježeg češnjaka i suhog bijelog vina koji se dodaje, daje „Samoborskoj češnjovki“ / „Samoborskoj češnofki“ karakterističan blagi okus po češnjaku i vinu. Majstori znaju kakav mora biti okus i miris svježeg češnjaka. Znaju među različitim sortama odabrati češnjak od kojih se priprema uvarak.

Blagu ljutinu „Samoborskoj češnjovki“ / „Samoborskoj češnofki“ daju ukiseljeni ljuti feferoni ili tucana ljuta crvena paprika.

Tijekom faze stabilizacije, sastojci u nadjevu su povezani, što rezultira zaokruženim okusom „Samoborske češnjovke“ / „Samoborske češnofke“.

Tipičan okus „Samoborske češnjovke“ / „Samoborske češnofke“ nastaje u operaciji dimljenja. Drvo za dimljenje se priprema tako što se izaberu zdrave cjepanice s kojih se skine kora. Drvo se zapali u odvojenom prostoru od pušnice. Nakon faze crvenjenja kobasice se povješaju unutar pušnice, zatim se ispod njih stavi sloj žari posute slojem piljevine i dimi se prema zahtjevima iz ove Specifikacije. Ovisno o duljini i temperaturi dimljenja nastaje svjetlije do tamnije crveno-smeđa boja „Samoborske češnjovke“ / „Samoborske češnofke“.

### 6.3. Uzročno – posljedična povezanost proizvoda sa zemljopisnim područjem

Povezanost „Samoborske češnjovke“ / „Samoborske češnofke“ sa zemljopisnim područjem temelji se na ugledu koji je taj proizvod imao i ima u zemljopisnom području proizvodnje te na znanju proizvođača i postupcima tijekom proizvodnog procesa koji su se prenosili s generacije na generaciju i ostali u svojoj suštini nepromijenjeni (odabir posebnih obrezaka, špajlanje, uvarak od vina, dimljenje na prirodnom drvetu).

Prvi pisani zapisi o češnjovki datiraju iz 1915. godine (Prilog 6.3. Samobor narodni život i običaji, Milan Lang, Zagreb, 1915. god., str. 105-107) u kojima je o kvaliteti češnofki, sirovinama za njihovu proizvodnju, te o vještini ljudi pri njihovoj proizvodnji pisao Milan Lang, koji kaže da su „češnofke najfinije kobasice“. Ovi zapisi dokazuju da se proizvodnja „Samoborske češnjovke“ / „Samoborske češnofke“ počela razvijati na svinjokoljama u seoskim



domaćinstvima, gdje su se za njezinu proizvodnju upravo koristili lokalni sastojci, kao što su svinjsko meso, vino, češnjak. Spravljanje kobasica, piše Lang, je pipljiv posao i time su se većinom bavile žene.

Proizvodnja „Samoborske češnjovke“ / „Samoborske češnofke“ razvila se do proizvodnje u mesarskim obrtima. Pjesma Zvonimira Tkalčića – Zvončeka samoborskog potepuha, inače školovanog pisara, opisuje život i rad samoborskih mesara koji su ga prehranjivali, napisana za Fašnik 1934. godine, u pjesmi se spominju i češnofke (Prilog 6.4. Samoborska salamijada 20 godina, Robert Škiljan urednik, Samobor, 2007. god., str. 16).

Danas se „Samoborska češnjovka“ / „Samoborska češnofka“ proizvodi u seoskim domaćinstvima i u registriranim proizvodnim pogonima.

U časopisu Meso, 2009. godine objavljen je članak pod nazivom „Samoborska salamijada“ koji govori o tradiciji spravljanja češnjovki, salama i drugih suhomesnatih proizvoda u samoborskom kraju, a o ugledu „Samoborske češnjovke“ / „Samoborske češnofke“ i njezinoj povezanosti sa samoborskim krajem svjedoči rečenica: *„Naš Samobor naširoko je poznat po mnoštvu delicija zbog kojih se ubraja u mjesta s najbogatijom gastronomskom ponudom. Muštarda, bermet, kremšnite, proizvodi od divljači, samoborska češnjovka... s pravom nose status „gastronomskih ikona“.* (Prilog 6.10. Meso: Prvi hrvatski časopis o mesu, Samoborska salamijada, Vol. XI No.1, 2009., str. 2-3, <https://hrcak.srce.hr/file/79226>).

Koliko je „Samoborska češnjovka“ / „Samoborska češnofka“ značajna za ovo zemljopisno područje u kojem se proizvodi i koliki ugled uživa, u najvećoj mjeri svjedoči Festival Samoborske češnofke, koji održava grad Samobor u okviru proljetnog sajma već 10 godina (Prilog 6.5. Plakat – 10. Festival Samoborske češnofke). Cilj Festivala je predstavljanje i poticanje tradicionalnog načina proizvodnje i originalne recepture „Samoborske češnjovke“ / „Samoborske češnofke“ o čemu svjedoče brojni članci (Prilog 6.6. Glasnik Samobora i Svete nedelje, od 2. 4. 2010. god. i Prilog 6.7. Glasnik Samobora i Svete nedelje, od 10. 5. 2019. god.)

Samobor i okolica su turističko odredište uz što je usko povezano i ugostiteljstvo. „Samoborska češnjovka“ / „Samoborska češnofka“ je bila, a i danas je, nezaobilazni dio gastronomske ponude u restoranima, planinarskim domovima, obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima kao i tradicionalnih manifestacija samoborskog kraja kao što su Fašnik i Samoborska salamijada. (Prilog 6.8. Samoborska vinska cesta - brošura, Udruga Samoborska vinska cesta, grad Samobor, 2017. god., str. 26 i 33 i Prilog 6.9. Jelovnik Samoborske pivnice, Prilog 6.10. Meso: Prvi hrvatski časopis o mesu, Samoborska salamijada, Vol. XI No.1, 2009., str. 2-3, <https://hrcak.srce.hr/file/79226>).

„Samoborska češnjovka“ / „Samoborska češnofka“ rado je korišteni sastojak za pripremu tradicionalnih jela pa tako na portalu Dobar život objavljen recept za varivo od poriluka sa češnjovkama u kojem je istaknuto kako je „Samoborska češnjovka“ / „Samoborska češnofka“ veoma cijenjen proizvod (Prilog 6.11. Portal Dobar život (2015) Varivo od poriluka sa češnjovkama, URL: <https://dobarivot.net/varivo-od-poriluka-sa-cesnjovkama/>)

Grad Samobor na svojim službenim internetskim stranicama u rubrici o gastronomiji samoborskog kraja kao jedan od prepoznatljivih gastronomskih specijaliteta predstavlja Samoborsku češnofku, za koju navodi: *„Ovo je još jedan od vrhunskih proizvoda našega kraja, onaj koji pronosi dobar glas o Samoboru već više od stoljeća, što ga čini sve privlačnijim turističkim i gastronomskim odredištem.“* Ovaj navod jasno potvrđuje ugled ovog proizvoda i

neraskidivu vezu sa samoborskim krajem. (Prilog 6.12. Grad Samobor, Gastronomija, Samoborska salama i češnofka, <https://www.samobor.hr/visit/gastronomija-c216>)

## **7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU**

Ministarstvo poljoprivrede  
Ulica grada Vukovara 78  
10 000 Zagreb

## **8. OZNAČAVANJE**

Ako se „Samoborska češnjovka“ / „Samoborska češnofka“ stavlja na tržište nezapakirana, u maloprodaju, svaki par mora imati etiketu.

U slučajevima kada je „Samoborska češnjovka“ / „Samoborska češnofka“ namijenjena objektima u kojima se priprema za konzumaciju krajnjem potrošaču nije potrebno pojedinačno označavati svaki par, nego se etiketa stavlja na skupnu ambalažu, na kojoj se pored propisanih podataka navodi i broj parova u pakiranju.