

**Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku**

**Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek**

---

Specifikacije trajnih tradicionalnih mesnih proizvoda  
proizvedenih na području Osječko-baranjske županije

## Sadržaj

Trajne kobasice .....	3
Domaća suha kobasica .....	3
Domaći kulen .....	5
Domaća suha slanina .....	6

## Uvod

Ova specifikacija obuhvaća slijedeće tradicionalne trajne mesne proizvode: 1. domaću suhu kobasicu, 2. domaći kulen 3. domaću suhu šunku i 4. domaću suhu slanina.

Trajne kobasice su toplinski neobrađeni proizvodi od različitih vrsta mesa, čvrstog masnog tkiva i drugih sastojaka koji se nakon obrade i punjenja u ovitke podvrgavaju procesima fermentacije, sušenja i zrenja sa ili bez provedbe postupka dimljenja. Trajni suhomesnati proizvodi su toplinski neobrađeni proizvodi od svinjskog mesa sa ili bez pripadajućih kosti, potkožnog masnog tkiva i kože, s dodanim drugim sastojcima. Suha šunka je trajni suhomesnati proizvod od svinjskog buta, sa ili bez kože i kostiju, proizvodi se postupkom soljenja ili salamurenja, uz mogućnost dodatka drugih začina ili začinskog bilja i njihovih ekstrakata. Suha slanina je trajni suhomesnati proizvod koji se proizvodi od mišićnog i/ili masnog tkiva svinja, sa ili bez kože, koji se podvrgava procesima sušenja i zrenja sa ili bez provedbe postupka dimljenja (Pravilnik o mesnim proizvodima (NN 62/18)). Specifikacije tradicionalnih trajnih mesnih proizvoda koji se proizvode na području Osječko-baranjske županije mogu biti promijenjene ako dođe do promjena Pravilnika o mesnim proizvodima (NN 62/18).

## Trajne kobasice

### Domaća suha kobasica

Naziv proizvoda	Domaća suha kobasica
Opis proizvoda	<p>Domaća suha 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 nadijeva u svinjsko tanko crijevo. Proizvodni proces traje najmanje 60 dana tijekom kojeg se nadjevano svinjsko tanko crijevo sukcesivno podvrgava procesima fermentacije, dimljenja, sušenja i zrenja. Proizvod „domaća suha kobasica“ proizvodi se tijekom cijele godine</p> <p>Fizikalno-kemijska svojstva:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Maksimalni udio vode: 40%</li><li>• aktivitet vode (<math>a_w</math>) ispod 0,90.</li></ul> <p>Organoleptička svojstva: izduženog je valjkastog oblika; ovitak je tamnosmeđe do crvenkaste boje bez mrlja, površinskih plijesni, nabora i oštećenja; tekstura je čvrsta i elastična, ali ne smije biti gumenasta; dobro se narezuje i lako se žvače te se prilikom narezivanja ne drobi; presjek nadjeva je smeđe do tamnocrvene boje osim masnog tkiva koje može biti bijele do narančaste boje; presjek ima izgled mozaika zbog ravnomjernog rasporeda i veličine komadića mesa i masnog tkiva; nadjev je u presjeku dobro povezan bez šupljina i pukotina izvana ima miris po dimu jasena, graba ili bukve, a u unutrašnjosti po fermentiranom mesu; okus je skladna kombinacija fermentiranog mesa, soli, češnjaka i paprike te blago ljut bez gorčine i kiselosti.</p>
Geografsko područje	Osječko-baranjska županija

<b>Dokaz o porijeklu</b>	Sirovina za proizvodnju domaće suhe kobasice (svinjsko meso i tvrda ledna slanina) moraju potjecati od svinja koje potječu sa područja Osječko-baranjske županije. Cjelokupna proizvodnja domaće suhe kobasice provodi se u registriranim obiteljskim gospodarstvima sa područja Osječko-baranjske županije. Certifikacijsko tijelo provodi redovitu kontrolu kako bi provjerilo da se proizvod proizvodi u skladu sa specifikacijama.
<b>Opis postupka dobivanja prehrambenog proizvoda</b>	Postupak proizvodnje domaće suhe kobasice, obuhvaća pripremu nadjeva, fermentaciju, dimljenje, sušenje i zrenje. Osnovnu sirovinu za pripremu nadjeva domaće suhe kobasice čini najmanje 70% usitnjenog svinjskog mesa II. i III. kategorije (meso plečke bez podlaktice, vrata, potrbušine i prsa)). Iz narezanog mesa za pripremu nadjeva odstranjuju se suvišne i mekane masnoće tetive te ostatci krvavih dijelova. Osim mesa, nadjev domaće suhe kobasice čini najviše do 30% čvrstog masnog tkiva. Konfekcionirano i ohlađeno svinjsko meso i slanina, nakon cijedenja 12 h pri temperaturi do 10 °C, usitnjavaju se reznom pločom perforacija promjera 6 mm – 8 mm. Potom se dodaju kuhinjska sol, crvena slatka i ljuta paprika i češnjak te se nadjev homogenizira, odnosno potrebno ga je dobro izmiješati. Nakon pripreme nadjev se puni u, prethodno očišćena i ocijedena, tanka svinjska crijeva (lat.: <i>intestinum tenue</i> ). Domaća suha 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. Sušenje i zrenje domaće suhe 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 traje najmanje 60dana.

## Domaći kulen

<b>Naziv proizvoda</b>	<b>Domaći kulen</b>
<b>Opis proizvoda</b>	<p>Domaći kulen je trajna kobasica proizvedena od mješavine najkvalitetnijih dijelova svinjskog mesa, leđne slanine, soli i začina koja se nadjev u slijepo svinjsko crijevo. Nadjeveno crijevo se tijekom najmanje 150 dana podvrgava procesima fermentacije, hladnog dimljenja, sušenja i zrenja.</p> <p>Fizikalno-kemijska svojstva:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maksimalni udio vode: 40%</li> <li>• aktivitet vode (<math>a_w</math>) ispod 0,90.</li> </ul> <p>Organoleptička svojstva: 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, 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, ugodna mirisa izvana po dimu bjelogoričnog drveta a u unutrašnjosti po fermentiranom svinjskom mesu, začinskoj paprici i češnjaku uz blagu notu dima, čvrste teksture, proizvod se dobro narezuje i lako žvače; intenzivnog okusa i karakterističan po fermentiranom zreloom svinjskom mesu, slan i ljut bez kiselosti, gorčine ili drugih nesvojstvenih okusa.</p>
<b>Geografsko područje</b>	Osječko-baranjska županija
<b>Dokaz o porijeklu</b>	Sirovina za proizvodnju domaćeg kulena (svinjsko meso i tvrda leđna slanina) moraju potjecati od svinja koje potječu sa područja Osječko-baranjske županije. Cjelokupna proizvodnja domaćeg kulen provodi se na obiteljskim gospodarstvima sa područja Osječko-baranjske županije. Certifikacijsko tijelo provodi redovitu kontrolu kako bi provjerilo da se proizvod proizvodi u skladu sa specifikacijama.
<b>Opis postupka dobivanja prehrambenog proizvoda</b>	<p>Za proizvodnju domaćeg kulena 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 ovitak se koristi očišćena i ocijeđena svinjska slijepa crijeva (lat : <i>caecum</i>). Za soljenje nadjeva se koristi kuhinjska sol, a od začina ljuta i slatka crvena začinska paprika te češnjak. 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. 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, jasena ili bukve. Za dimljenje je moguće koristiti drvo i piljevinu navedenih vrsta drveća. Temperatura tijekom procesa dimljenja ne smije prelaziti 25°C Sušenje i zrenje domaćeg kulena provodi se u zatamnjanim (zamračenim) komorama za zrenje pri temperaturama do 16 °C i relativnoj vlažnosti 70 - 85%,. Domaći kulen postiže karakteristična svojstva i stupanj dozrelosti za prodaju najmanje 150 dana nakon nadijevanja ili duže, ovisno o veličini kulena.</p>

## Trajni suhomesnati proizvodi

### Domaća suha šunka

<b>Naziv proizvoda</b>	<b>Domaća suha šunka</b>
<b>Opis proizvoda</b>	<p>Domaća suha šunka je trajan suhomesnati proizvod od svinjskog buta s kosti, kožom i potkožnim masnim tkivom, bez zdjeličnih kosti, suho soljen kamenom soli, dimljen blagim izgaranjem tvrdog drva bukve, jasena ili graba te podvrgnut procesu sušenja i zrenja u trajanju od najmanje godinu dana.</p> <p>Fizikalno-kemijska svojstva:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• aktivitet vode (<math>a_w</math>) ispod 0,94.</li></ul> <p>Organoleptička svojstva: vanjski izgled – šunka mora biti pravilno oblikovana, bez pukotina, zarezotina i visećih dijelova te bez velikih nabora na koži, presjek: potkožno masno tkivo mora biti bijele do ružičasto-bijele boje, a mišićno tkivo jednolične crvene do svijetlocrvene boje; miris: ugodne arome na usoljeno, suho i dimljeno svinjsko meso, bez stranih mirisa ; okus: blago slankast ili slan; žvakaća konzistencija: mekana.</p>
<b>Geografsko područje</b>	Osječko-baranjska županija
<b>Dokaz o porijeklu</b>	Sirovina za proizvodnju domaće suhe šunke mora potjecati od svinja koje potječu sa područja Osječko-baranjske županije. Cjelokupna proizvodnja domaćeg kulen provodi se na obiteljskim gospodarstvima sa područja Osječko-baranjske županije. Certifikacijsko tijelo provodi redovitu kontrolu kako bi provjerilo da se proizvod proizvodi u skladu sa specifikacijom.
<b>Opis postupka dobivanja prehrambenog proizvoda</b>	<p>Svinjski but za proizvodnju domaće suhe šunke mora biti odvojen od svinjske polovice između zadnjeg slabinskog kralješka i prvog križnog kralješka. U butu se ne smiju nalaziti zdjelične kosti, odnosno bočna kost, sjedna kost i preponska kos, te križna kost, a moraju biti odstranjeni i repni kralješci. But mora biti odvojen od zdjelice u bočnom zglobu )koji povezuje glavu bedrene kost i zdjeličnu čašicu na kukovlju. U muskulaturi buta mora ostati samo dio sjedne kosti s hrskavicom. Soljenje butova se stoga vrši pri temperaturi 2 – 6 °C i relativnoj vlazi zraka višoj od 80%. Prije soljenja obavezno je masažom (stiskanjem) istisnuti zaostalu krv iz cijelog buta, a osobito iz femoralne arterije koja se nalazi u brazdi muskulature s medijalne strane. Obrađeni butovi dobro se natrljaju po cijeloj površini sa suhom soli te se ostave ležati s medijalnom stranom okrenutom prema gore. Nakon 7-10 dana butovi se okreću. Postupak soljenja traje oko 30 dana. Pravilno soljeni butovi vežu se špagom ili se vješaju na kuku od nehrđajućeg čelika iznad petne kvrge te se podvrgavaju procesu dimljenja. Dimljenje se vrši uporabom hladnog dima dobivenog izgaranjem tvrdog drva ili piljevine bukve, graba ili jasena. Dimljenje se provodi svaki drugi-treći u trajanju od nekoliko sati tijekom 30 dana. Temperatura tijekom procesa dimljenja ne smije prelaziti 25°C. Nakon dimljenja šunke se podvrgavaju procesima sušenja i zrenja, temperatura kod ovih procesa ne bi trebala biti viša od 18 °C. Zrenje i sušenje šunke traju oko 10 mjeseci.</p>

## Domaća suha slanina

<b>Naziv proizvoda</b>	<b>Domaća suha slanina</b>
<b>Opis proizvoda</b>	<p>Domaća suha slanina je trajni suhomesnati proizvod pravokutnog oblika, koji se proizvodi od obrađene mesnate slanine svinja, postupcima soljenja, hladnog dimljenja, te sušenja i zrenja.</p> <p>Fizikalno-kemijska svojstva:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• aktivitet vode (<math>a_w</math>) ispod 0,93.</li> </ul> <p>Organoleptička svojstva: vanjski izgled: proizvod je približno pravokutnog oblika sa ili bez jasno vidljivih mjesta na kojima su bila rebra; rubovi i površina proizvoda su uredni bez zasljeva i drugih oštećenja; koža je tvrda i bez većih nabora; boja vanjske površine proizvoda je svijetlosmeđa do tamno-smeđa; presjek: proizvod je čvrste, elastične konzistencije i kompaktne strukture; na presjeku se jasno vidi miškulatura crvene boje koja prožima masno tkivo bijele do ružičaste boje; proizvod se lako narezuje; proizvod je blago slankastog okusa, mek, topljiv i sočan u ustima uz blago izraženu aromu po dimu.</p>
<b>Geografsko područje</b>	Osječko-baranjska županija
<b>Dokaz o porijeklu</b>	Sirovina za proizvodnju domaće suhe šunke mora potjecati od svinja koje potječu sa područja Osječko-baranjske županije. Cjelokupna proizvodnja domaćeg kulena provodi se na obiteljskim gospodarstvima sa područja Osječko-baranjske županije. Certifikacijsko tijelo provodi redovitu kontrolu kako bi provjerilo da se proizvod proizvodi u skladu sa specifikacijom.
<b>Opis postupka dobivanja prehrambenog proizvoda</b>	Soljenje obrađene mesnate slanine obavlja se kamenom soli. Temperatura u sredini mesnate slanine prije soljenja treba iznositi od 0 do 7°C. Postupak se provodi ručnim utoljavanjem soli po površini mesnate slanine. Faza soljenja se odvija u hladnim prostorijama temperature zraka do 7°C u trajanju od najmanje 7 dana. Dimljenje se vrši uporabom hladnog dima dobivenog izgaranjem tvrdog drva ili piljevine bukve, graba ili jasena. Dimljenje se provodi svaki drugi-treći u trajanju od nekoliko sati tijekom 20 dana. Temperatura tijekom procesa dimljenja ne smije prelaziti 25°C. Nakon dimljenja slanina se podvrgavaju procesima sušenja i zrenja, temperatura kod ovih procesa ne bi trebala biti viša od 18 °C. Cjelokupni proces proizvodnje domaće suhe slanine traje najmanje 60 dana.