

# TRADICIJA PROIZVODNJE I KONZUMACIJE KULENA U BARANJI

---

Ivanković, Mladen

Undergraduate thesis / Završni rad

2021

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **Polytechnic in Pozega / Veleučilište u Požegi**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:112:199915>

Rights / Prava: [In copyright](#) / [Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-08-08**



**VELEUČILIŠTE U POŽEGI**  
STUDIA SUPERIORA POSEGANA

Repository / Repozitorij:

[Repository of Polytechnic in Pozega - Polytechnic in Pozega Graduate Thesis Repository](#)



zir.nsk.hr



DIGITALNI AKADEMSKI ARHIVI I REPOZITORIJI

# VELEUČILIŠTE U POŽEGI



**Mladen Ivanković, 0113127033**

## **TRADICIJA PROIZVODNJE I KONZUMACIJE KULENA U BARANJI**

### ***ZAVRŠNI RAD***

Požega, 2021. godine

VELEUČILIŠTE U POŽEGI

POLJOPRIVREDNI ODJEL

PREDDIPLOMSKI STRUČNI STUDIJ PREHRAMBENE TEHNOLOGIJE

## **TRADICIJA PROIZVODNJE I KONZUMACIJE**

### **KULENA U BARANJI**

## **ZAVRŠNI RAD**

IZ KOLEGIJA TEHNOLOGIJA AUTOHTONIH PREHRAMBENIH  
PROIZVODA

MENTOR: Ana Mrgan, dipl. ing.

STUDENT: Mladen Ivanković

JMBAG: 01131327033

Požega, 2021. godine

## Sažetak:

Hrvatska je zemlja koja ima veliki broj tradicionalnih prehrambenih proizvoda, koji su rezultat njene zemljopisne, klimatske, povijesne i kulturne specifičnosti.

Baranja, kao jedna od pokrajina Hrvatske, poznata je po svojoj specifičnoj tradiciji proizvodnje prehrambenih proizvoda. Baranjski su se od davnina bavili svinjogojstvom, a rezultat toga je proizvodnja raznih vrsta prerađevina od svinjskog mesa kao što su: salame, kobasice, slanina, šunka, čvarci, tlačenice i dr., ali njihov najpriznatiji proizvod je Baranjski kulen. Baranjski kulen je tradicionalni suhomesnati proizvod koji se proizvodi od 80-tih godina 19. stoljeća. Njegova intenzivnija proizvodnja zabilježena je krajem 19. i početkom 20. st. Preteča Baranjskog kulena je Panonski kulen koji se nekada proizvodio u Karancu u mesnici Geze Baranasa.

Za proizvodnju Baranjskog kulena između ostalih začina koristi se i bijeli papar, što predstavlja osnovnu razliku u odnosu na Slavonski kulen. Zbog svoje kvalitete i specifične recepture nositelj je Zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla na razini Europske unije.

Ključne riječi: Baranjski kulen, tradicionalni proizvod, suhomesnati proizvod

## Summary:

Croatia is a country with a large number of traditional food products that are the result of its geographical, climatic, historical, and cultural specificities.

Baranja, as one of Croatia's regions, is known for its specific tradition in making food products. Baranja's people have been pig farmers since old times, and the making of various pork-based products such as salami, sausage, bacon, ham, greaves, scrapple, and others is the result. However, their best-known product is the Baranja kulen. Baranja kulen is a traditional dry-cured meat product that has been made since the 1880s. The peak of Baranja kulen production was recorded at the end of the 19th and the beginning of the 20th century. The precursor to the Baranja kulen is the Pannonian kulen that used to be made in Karanac, at the butcher shop of Gezo Baranasa.

To make the Baranja kulen, among other spices, white pepper is used, which makes the fundamental difference between the Baranja and the Slavonian kulen. Its high-quality and a specific recipe make it a holder of the protected geographical indication at the level of the European Union.

Keywords: Baranja kulen, traditional product, dry-cured meat product

## Sadržaj:

1. UVOD .....	1
2. PREGLED LITERATURE .....	2
2.1 Autohtoni proizvodi.....	2
2.2. Hrvatski prehrambeni zaštićeni autohtoni proizvodi.....	4
2.3. Hrvatski prehrambeni zaštićeni autohtoni proizvodi iz sektora mesnih proizvoda.....	6
2.4. Tradicija proizvodnje Baranjskog kulena.....	8
2.5. Sirovine za proizvodnju Baranjskog kulena.....	9
2.5.1. Svinjsko meso.....	10
2.5.2. Začini.....	13
2.6. Tehnološki postupak proizvodnje baranjskog kulena .....	16
3. MATERIJALI I METODE .....	19
4. REZULTATI I RASPRAVA .....	20
4.1. Rezultati prvog anketnog upitnika.....	20
4.2. Rezultati drugog anketnog upitnika.....	25
5. ZAKLJUČAK .....	31
6. LITERATURA.....	32

## 1. UVOD

Autohtoni proizvodi su proizvodi s određenog zemljopisnog područja, koji konkuriraju svojom kvalitetom i posebnošću ostalim proizvodima na globalnom tržištu upravo zbog svojih tehnoloških, prehrambenih i organoleptičkih svojstava. Iznimno su važni kako bi se očuvala tradicija i identitet pojedinog kraja. Autohtoni proizvodi, najčešće sir ili meso, se proizvode od autohtonih zaštićenih pasmina. S obzirom da je konkurencija na tržištu sve veća zbog posljedica globalizacije, potrebno je proizvoditi proizvode koje se odlikuju jedinstvenom kvalitetom.

Slavonija i Baranja krajevi su Hrvatske u kojima se stanovništvo od davnina bavi uzgojem svinja te su na ovom području najčešće autohtoni proizvodi upravo od svinjskog mesa. Najpoznatiji autohtoni proizvodi Slavonije i Baranje su: slavonski i baranjski kulen, slavonska šunka, slavonska kobasica, kulenova seka, čvarci, krvavice te domaća suha slanina.

Baranjski kulen je tradicionalni proizvod istočne Hrvatske, kojemu je utjecaj Mađarske kao susjedne zemlje donio posebnost na tržištu. S obzirom da proizvodnja visokokvalitetnog kulena zahtijeva i kvalitetu same sirovine, odnosno pasmine svinja koje će dati visoku kvalitetu finalnog proizvoda, pasmine koje se koriste za proizvodnju Baranjskog kulena su najčešće crna slavonska svinja ili fajferica, veliki jorkšir i švedski landras.

„U tradicionalnoj tehnologiji proizvodnje kulena koristi se svinjsko meso prethodno očišćeno od vezivnog tkiva, oštećenih dijelova i krvnih žila, svinjska tvrda leđna slanina, te začini kuhinjska sol, slatka i ljuta mljevena paprika, češnjak, bijeli papar (Baranjski kulen) te ponekad i šećeri saharoza i glukoza (dekstroza)“ (Kovačević, 2014: 34).

Cilj ovog rada je prikupljanje podataka o tradiciji uzgoja svinja, odnosno proizvodnji i konzumaciji kulena na području Baranje, kao i različitim recepturama u pojedinim naseljima i zastupljenosti konzumacije u ugostiteljskim objektima.

## 2. PREGLED LITERATURE

### 2.1 Autohtoni proizvodi

Autohtoni prehrambeni proizvodi su oni proizvodi koji se odlikuju visokom kvalitetom i svojom specifičnošću konkuriraju na globalnom tržištu. Tradicija proizvodnje prehrambenih proizvoda u Republici Hrvatskoj se razlikuje u podnebljima ponajviše zbog klimatskih i geografskih položaja zemlje. Proizvodnja tradicionalnih proizvoda uključuje dugu tradiciju i način proizvodnje koji nije karakterističan za druga podneblja. Sadrže specifična organoleptička svojstva poput mirisa, okusa i boje, te predstavljaju dio gastronomske ponude.

Proizvodi temeljeni na tradicionalnom znanju i vještini, te usko povezani s određenim geografskim područjem sve više privlače pozornost potrošača. S obzirom na veliku potražnju, potrošači su često spremni platiti više i samim time cijena takvih proizvoda spada u višu cjenovnu kategoriju. Autohtoni proizvodi postaju sve važniji jer doprinose ekonomskom i društvenom razvoju zajednice te se time omogućuje lokalnom stanovništvu sve veća korist.

Zaštita autohtonih poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda zaštićenim oznakama izvornosti i zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla u Republici Hrvatskoj započinje početkom devedesetih godina, a provodi ga Državni zavod za intelektualno vlasništvo. Tek s početkom pristupnih pregovora za ulazak Hrvatske u Europsku uniju 2003. god., započinje proces usklađenja zakonskih propisa i u području poljoprivrede, odnosno kvalitete hrane i mogućom zaštitom imena autohtonih proizvoda izvan granica Hrvatske (Registracija i zaštita naziva autohtonih proizvoda, URL). Osnovni zakonski akt Europske unije, na području zaštite autohtonih prehrambenih proizvoda je Uredba (EU) br. 1151/2012 o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode (SL L 343,14.12.2012.) (Ministarstvo poljoprivrede, URL). Ministarstvo poljoprivrede uspostavilo je i provodi postupak zaštite proizvoda sukladno propisima (uredbama, zakonima, pravilnicima) na nacionalnoj razini, a utemeljenima na zakonskoj regulativi Europske unije. Također, Ministarstvo poljoprivrede je subjekt u postupku pokretanja i provedbe postupka zaštite autohtonih proizvoda na razini Europske unije (Registracija i zaštita naziva autohtonih proizvoda, URL).

Sustav zaštite autohtonih poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda određen je uredbama Europske unije, a proizvodi se mogu zaštititi na nacionalnom nivou i/ili na nivou EU.

Zaštićeni proizvodi jamče prepoznatljivu kvalitetu, zaštitu od zloupotrebe izvornog proizvoda, očuvanje tradicije, očuvanje autohtonih domaćih pasmina i biljnih sorti te se stvara identitet i prepoznatljivost na tržištu (Mrgan, 2019).

Razlikujemo tri vrste oznaka kojima neki proizvod može biti zaštićen, a to su: zaštićena oznaka izvornosti (ZOI), zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP), te zaštićena oznaka zajamčeno tradicionalnog specijaliteta (ZTS).

Nacionalne oznake (Slika 1) su kvadratnog oblika, imaju određenu boju i tekstualni dio (Mrgan, 2019). To su prijelazne nacionalne oznake koje su određene vremenskim periodom od podnošenja zahtjeva do donošenja odluke o registraciji oznake na nivou cijele EU. Prijelazna nacionalna oznaka prestaje vrijediti u trenutku odluke Europske komisije, koja može zahtjev odbiti ili pozitivno riješiti. U slučaju negativnog rješenja Europske komisije, više se ne može koristiti niti nacionalna oznaka zaštite proizvoda, a u slučaju pozitivnog rješenja proizvod postaje zaštićen na tržištu cijele EU (Mrgan, 2019).



Slika 1. Nacionalne oznake izvornosti (ZOI,ZOZP,ZTS) (Mrgan, 2019)

Pozitivnim rješenjem EU komisije i zaštitom imena proizvoda na tržištu cijele EU, proizvođači dobivaju dozvolu korištenja drugih prepoznatljivih oznaka (Slika 2). Oznake Europske unije za razliku od oznaka Republike Hrvatske, imaju okrugli oblik, te određenu boju i tekstualni dio.





Slika 2. Europske oznake izvornosti: Zaštićena oznaka izvornosti (OI), zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP), zaštićeno tradicionalni specijalitet (ZTS) (Mrgan, 2019)

## 2.2. Hrvatski prehrambeni zaštićeni autohtoni proizvodi

Na razini Europske unije, do sada je zaštićen 31 poljoprivredni i prehrambeni proizvod podrijetlom iz Republike Hrvatske s oznakama izvornosti ili zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla, čime je Hrvatska svrstana na 9. mjesto Europske Unije po broju zaštićenih proizvoda. Najpoznatiji zaštićeni proizvodi Republike Hrvatske su: ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres (Slika 3), Paška janjetina, Neretvanska mandarina, Ogulinski kiseli kupus / Ogulinsko kiselo zelje, Varaždinsko zelje, Paški sir (Slika 4), Dalmatinska panceta i Dalmatinska pečenica, Krčki pršut, Istarski pršut, Drniški pršut, Dalmatinski pršut te Baranjski kulen i Slavonski kulen (HAPIH, URL).

Svim autohtonim poljoprivrednim i prehrambenim proizvodima zajedničke su duga tradicija i jedinstvena proizvodnja karakteristična za područje u kojem se proizvodi. Cilj zaštite ovakvih proizvoda je spriječiti zloupotrebu ili neovlaštenu upotrebu, očuvati identitet regije te postići veću tržišnu vrijednost proizvoda (Mrgan, 2019).

Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres (Slika 3) proizvodi se od maslina autohtone sorte slivnjača i manjim dijelom od sorte plominka, što kod njega daje gorkost i pikantnost koja je vrlo zanimljiva potrošačima. Također, bogata je i oleinskom kiselinom koja je vrlo važna s nutricionističkog stajališta (Poljoprivredna zadruga Cres, URL).



Slika 3. Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres (Poljoprivredna zadruga Cres, URL)

Paški sir (Slika 4) je najcjenjeniji tvrdi ovčji sir u Hrvatskoj zbog svog pikantnog okusa. Proizvodi se od mlijeka dobivenog od autohtone pasmine paške ovce, a okusu pridonose pašnjaci otoka Paga bogati aromatičnim i ljekovitim biljem te soli koja se nakon bure zadržava na travi (Ministarstvo poljoprivrede, URL).



Slika 4. Paški sir (Mih, URL)

### 2.3. Hrvatski prehrambeni zaštićeni autohtoni proizvodi iz sektora mesnih proizvoda

Geografski položaj Hrvatske odgovara povoljnom uzgoju svinja, bogata je pašnjacima i plodnom zemljom pogodnom za stočarstvo, osobito svinjogojstvo. Također, klima u Hrvatskoj osigurava prirodne uvjete pogodne za preradu mesa. Slavonija i Baranja imaju hladne zime što stvara idealne uvjete za preradu mesa, Dalmacija, Istra i Kvarner imaju blagu, vlažnu zimu, bogatu vjetrovima što pogoduje specifičnom načinu sušenja mesnih prerađevina.

Zaštićeni autohtoni mesni proizvodi su: Slavonski kulen, Baranjski kulen, Dalmatinski pršut, Krčki pršut, Istarski pršut / Istrski pršut, Drniški pršut, Zagorski puran, Paška janjetina, Međimursko meso 'z tiblice, te Lička janjetina (HAPIH, URL).

Slavonski kulen (Slika 5) je trajni suhomesnati proizvod od svinjskog mesa, najčešće pasmina Landras i Veliki Jorkšir, te crne slavonske svinje, koji je podvrgnut dugom procesu fermentacije i zrenja. Proizvodi se po tradicionalnom i uvježbanom postupku, a razlikuje se u pojedinim karakteristikama, zavisno od područja u kojem se proizvodi, te tradicijom domaćinstava. Kako bi proizvodnja bila uspješna, važno je obratiti pozornost na 3 čimbenika: klimatski uvjeti, izbor sirovine, te postupak s nadjevom.

Nadjev za slavonski kulen je umjerene ljutine, specifičnog mirisa, okusa te arome koja nastaje dimljenjem i višemjesečnim zrenjem mesa (Kovačević, 2014: 34-112).



Slika 5. Slavonski kulen (Kulen Novosel, URL)

Dalmatinski pršut (Slika 6) je trajni suhomesnati proizvod. Proizvodi se od svinjskog buta s kosti, kožom i potkožnim masnim tkivom, bez zdjelične kosti. Postupak proizvodnje uključuje

suho soljenje morskom soli, te dimljene blagim izgaranjem drveta. Naposljetku, pršut se podvrgava procesu sušenja i zrenja u trajanju od najmanje godinu dana. Ovakav način proizvodnje, koristeći samo morsku sol kao dodatak, čini ovaj proizvod jedinstvenim na tržištu (Pršut Voštane, URL).



Slika 6. Dalmatinski pršut (Voštane) (Croatia reviews, URL)

„Međimursko meso 'z tiblice“ (Slika 7) je tradicionalni proizvod sjevernog djela Hrvatske, sastavljen od 2 sastojka: kosane svinjske masti tzv. „slanine“ i dimljenih i termički obrađenih komada svinjskog mesa, koji se dobiva zrenjem u trajanju od najmanje 45 dana. Zbog svog tradicionalnog, gotovo zaboravljenog načina čuvanja namirnica, ovaj proizvod je dobio zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla (Ministarstvo poljoprivrede, URL).



Slika 7. "Međimursko meso `z tiblice" (Ministarstvo poljoprivrede, URL)

## 2.4. Tradicija proizvodnje Baranjskog kulena

Baranja je zemljopisna regija na sjeveroistoku Republike Hrvatske. Njenu granicu čine dvije rijeke, Dunav na istoku i Drava na jugozapadu zemlje. Područje je to koje sjeverno graniči s Mađarskom, stoga i u samoj Baranji Mađari predstavljaju veliki dio stanovništva. Upravo oni pridonose velikom značaju u proizvodnji Baranjskog kulena.

Uzgoj svinja raširen je u mnogim područjima Europe, pa tako i u ruralnim područjima kontinentalne Hrvatske. Naročito je raširen u Slavoniji, Baranji i Dalmatinskoj zagori. Svinje su se tijekom godine uzgajale kako bi krajem godine bile „zrele“ za klanje te proizvodnju prehrambenih proizvoda.

„Prvo spominjanje naziva Baranjski kulen pronađeno je u zapisima hrvatskog pripovjedača i sakupljača folkloru Nikole Tordinca iz 80-ih godina 19. stoljeća. Kulen se u Baranji značajnije počinje proizvoditi na prijelazu između 19. i 20. stoljeća u mesarskim obrtima i seoskim domaćinstvima, a pod utjecajem Mađarske, kao začim u pripremi nadjeva za kulen, koristi se bijeli papar koji predstavlja specifičnost u odnosu na Slavonski kulen“ (Kovačević, 2014: 4).

Baranjski kulen (Slika 8) je tradicionalni suhomesnati proizvod dobiven od najboljih dijelova svinjskog mesa začimljenog crvenom mljevenom paprikom, solju, češnjakom i bijelim paprom. Cijeli postupak proizvodnje Baranjskog kulena se isključivo radi na području Baranje, dok začini i meso ne moraju biti s tog područja. Puni se u prirodni ovitak, točnije svinjsko slijepo crijevo ili „katicu“ kako ju Baranjski često nazivaju. U njegovoj proizvodnji uporaba drugih dijelova svinjskih crijeva ili umjetnih ovitaka je nedozvoljena. Izgled baranjskog kulena ima prepoznatljivi izgled mozaika, čine ga komadići mišićnog tkiva crvenkaste boje te masnog tkiva bijele boje. Nadjev mora biti ravnomjerno raspoređen i čvrsto povezan kako u presjeku ne bi bilo šupljina i pukotina. Karakterističnu boju kulenu daje mljevena crvena paprika i mljeveno meso. Nakon punjena nadjeva u „katicu“, kulen se stavlja u pušnice te se podvrgavao hladnom dimljenju nekoliko dana, a zatim se odlazi na zrenje u trajanju od minimalno 3 mjeseca. Okus samog kulena je blago ljut od paprike, dok bijeli papar i bijeli luk upotpunjuju okus, ali ne smiju dominirati okusom (Ministarstvo poljoprivrede, URL).



Slika 8. Baranjski kulen (Belje, URL)

## **2.5. Sirovine za proizvodnju Baranjskog kulena**

„U tradicionalnoj tehnologiji proizvodnje kulena koristi se svinjsko meso prethodno očišćeno od vezivnog tkiva, oštećenih dijelova i krvnih žila, svinjeća tvrda leđna slanina, kuhinjska sol te začini, slatka i ljuta mljevena paprika, češnjak, bijeli papar (Baranjski kulen) te ponekad i šećeri saharoza ili glukoza (dekstroza)“ (Kovačević, 2014: 34).

Tablica 1. Maseni udjeli za proizvodnju Baranjskog kulena (Kovačević, 2014: 35)

<b>Sirovine</b>	<b>Maseni udjeli % (Baranjski kulen)</b>
omjer svinjskog mesa I. II. kategorije	80: 20 ili 70: 30
ukupno svinjsko meso	90
svinjska tvrda leđna slanina	10
*dodaci i začini	masa dodataka i začina na ukupnu masu nadjeva izražena u %
kuhinjska sol	2,0-2,2
crvena ljuta paprika u prahu	0,1-0,75
crvena slatka paprika u prahu	0,1-0,75
češnjak ili češnjak u prahu	0,15-0,25
bijeli papar u prahu	0,1
šećeri: glukoza (dekstroza), laktoza, maltodekstrin, saharoza i dr.	0,1-0,8

### 2.5.1. Svinjsko meso

U proizvodnji kulena je vrlo važna kvaliteta svinjskog mesa. Najčešće korišteno svinjsko meso je meso dobiveno od pasmine svinja poput: crne slavonske svinje, velikog jorkšira i švedskog landrasa. Težina svinja u trenutku klanja mora prelaziti 150 kg „žive vage“. Obzirom na kvalitetu mesa od navedenih pasmina svinja, imamo meso I i meso II kategorije. Meso buta, slabina i leđa spadaju u I kategoriju, dok vrat i plećka spadaju u meso II. kategorije. Kvaliteta mesa ovisi o pasmini svinja, spolu, načinu uzgoja i ishrane, zdravstvenom stanju životinje, postupcima prerade i dr. (Kovačević, 2014: 34-89).



## **Crna slavonska svinja**

„Crna slavonska svinja (Slika 9) predstavlja naše kulturno-povijesno nasljeđe i spomeničku baštinu, potencijalni izvor gena te gospodarski obrazovni i turistički potencijal Republike Hrvatske. Njeno očuvanje stoga ima kulturno, etičko, turističko, zoo-tehničko i gospodarsko značenje“ (Senčić, 2013: 8).

Crna slavonska svinja ili „fajferica“ je hrvatska autohtona pasmina. Bila je gotovo pred izumiranjem no mjerama poticanja danas se njezin broj višestruko povećao. Crna slavonska svinja pripada skupini prijelaznih pasmina svinja koje su nastale križanjem domaćih pasmina. Prema proizvodnim karakteristikama pripada masno – mesnom tipu svinja (Senčić, 2013: 8-9).

Kvaliteta svinja ove pasmine ovisi o načinu uzgoja, odnosno držanja svinja. Prilikom držanja na otvorenom mesnatost svinja će biti veća u odnosu na one držane u poluotvorenom, a naročito u zatvorenom sustavu. Pri klanju „fajferica“ uzgojena u otvorenom sustavu držanja, mase od 135 kg imati će mesnatost od 41 % (Senčić, 2013: 9).



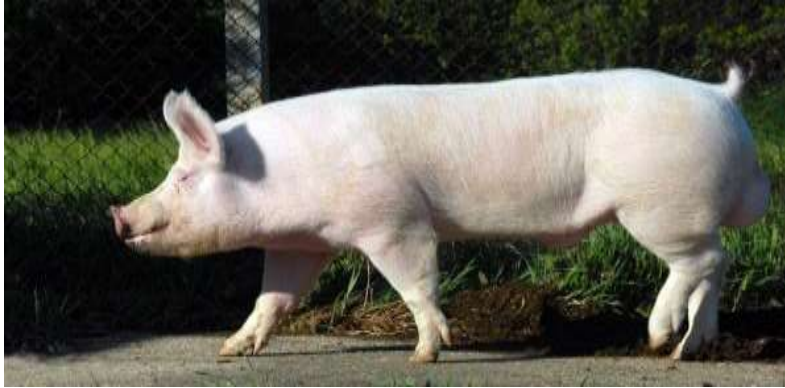
Slika 9. Crna slavonska svinja (Radio NG, URL)

## **Veliki jorkšir**

Veliki jorkšir (Slika 10) je engleska pasmina svinja, vrlo dobrih uzgojnih i tovnih svojstava i velike klaoničke vrijednosti. To je najraširenija pasmina svinja u svijetu i manje je sklona stresnoj osjetljivosti. Meso je dobro za proizvodnju kulena i drugih trajnih kobasica (Senčić, 2013: 31-32). Ova pasmina vrlo brzo raste, te u periodu od 6 mjeseci postigne oko 100 kg tjelesne mase.



Mesnatost je vrlo dobra, a meso je bolje kvalitete od drugih mesnih pasmina. U Republici Hrvatskoj se križaju najčešće sa švedskim landrasima u svrhu proizvodnje svinja za tov (Senčić, 2013: 32).

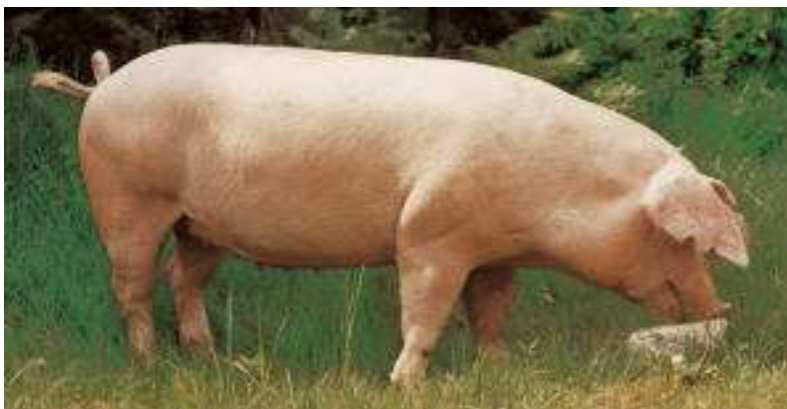


Slika 10. Veliki jorkšir (Vrban, 2016, URL)

### **Švedski landras**

„Švedski landras (Slika 11) je, uz velikog jorkšira, najrasprostranjenija pasmina svinja u svijetu. U nas je ta pasmina najbrojnija, jer se najbolje prilagodila uzgojnim prilikama u našoj zemlji. Nastala je u Švedskoj, oplemenjivanjem domaće švedske svinje s njemačkim svinjama, a osobito s danskim landrasom“ (Senčić, 2013: 33).

Pojedine pasmine, odnosno križanci landrasa, razlikuju se u mesnatosti, kvaliteti mesa, boji, sadržaju masnih kiselina i sadržaju intramuskularne masti (Senčić, 2013: 35).



Slika 11. Švedski landras (Veterina info, URL)

## 2.5.2. Začini

### Kuhinjska sol

Sol u proizvodnji kulena se dodaje zbog svog konzervirajućeg svojstva, no i zbog svojih povoljnih utjecaja na tehnološka i senzorska svojstva kulena. Maseni udio soli prilikom pripremanja nadjeva se kreće od 2 – 2,2 %. U gotovom proizvodu bi količina trebala biti maksimalno od 3,3 do 5,5 %. Njena uloga u proizvodnji je nezamjenjiva, jer dodatkom NaCl-a sprječava se razvoj patogenih bakterija i bakterija uzročnika kvarenja. Također povećava se sposobnost vezanja vode, tope se funkcionalni miofibrilarni proteini te se povećava kohezivnost proizvoda (mekši i sočniji proizvod). Klor iz soli djeluje kao oksidans i prooksidans, te utječe na miris i okus gotovog proizvoda. U proizvodnji kulena je najbolje upotrijebiti mineralnu sitnozrnatu sol. No, često se koriste i morska sol ili kamena sol (Kovačević, 2014: 61-64).



Slika 12. Mineralna, kamena i morska sol (Lika club, URL)

### Crvena paprika

Mljevena začinska paprika (Slika 13) je proizvod dobiven sušenjem i mljevenjem zrelih, zdravih, crvenih i odabranih plodova paprike (*Capsicum annuum L. varietas longum i var. grossum*), a koristi se kao začini u pripremi hrane i prehrambenih proizvoda, posebice mesnih (Kovačević, 2014: 65-67).

Za proizvodnju mesnih prerađevina koristi se paprika potpune zrelosti. Podvrgava se sušenju, odvajaju se sjemenke i stijenke, te usitnjava. Proizvodnja paprike je najizraženija u

Mađarskoj, susjednoj zemlji Hrvatske, a najbliža regionalnom području – Baranji. Crvena paprika, osobito ljuta crvena paprika sadrži veći udio kapsaicina, što ubrzava proces fermentacije kobasica. No, ona povoljno utječe i na inhibiciju rasta bakterija, sprječava oksidaciju lipida, sadrži visoki udio antioksidanasa (tokoferoli i karotenoidi), doprinosi poželjnoj boji proizvoda i dr. (Kovačević, 2014: 65-67).



Slika 13. Crvena mljevena začinska paprika (Brkan, 2016, URL)

### **Češnjak**

„Češnjak je biljka sastavljena od lukovice s više dijelova, tj. češnjeva, iz porodice luka koja potječe iz Džungarije, dijela današnje Kine“. Vrlo je specifičnog okusa, te se koristi za pripremu jela kao začim. Sastojak koji mu daje specifičan miris se naziva alicin. Osim prepoznatljivog mirisa, on razgrađuje masnoću i ima baktericidno djelovanje. Bogat je vitaminima (A, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub> i C), mineralima (Ca, Mg, P, K, Cu, Co, Mn) i tvarima poput saponina, flavonoida i dr. Prilikom pripreme kulena koristi se češnjak u prahu, ponajviše zbog praktičnosti doziranja (Kovačević, 2014: 64-65).

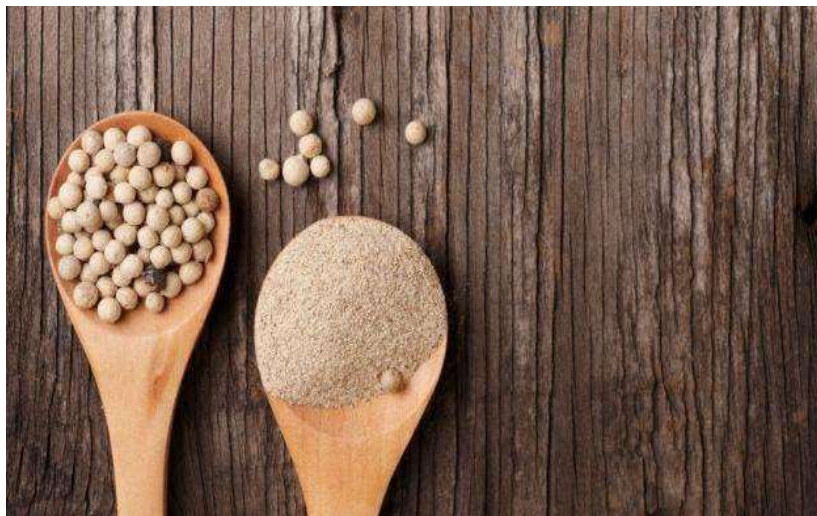


Slika 14. Češnjak u prahu (Fermentarstvo, URL)

## Papar

Papar ili biber je višegodišnja drvenasta zimzelena biljka penjačica. Vrlo je popularna biljka koja se koristi kao začin u svijetu. Najpoznatiji proizvođači papra su Indija (država Kerala), Indonezija, Malezija, Brazil, Kina i dr. Plodovi papra su sitni i okrugli. Zrno papra može biti crvene, žute ili zelene boje, što ovisi o stupnju zrelosti ploda. Jedan grm može dati više vrsta papra: crni, bijeli, zeleni i crveni. Na razliku između ovih vrsta utječe ponajviše različito vrijeme berbe i razlike u postupku prerade. Osim što papar sadrži škrob, smolu i ulje, sadrži i sastojak piperin koji mu daje karakterističan okus, odnosno ljutinu. Zeleni papar je najaromatičniji, dok se crni papar smatra najljućim.

Bijeli papar (Slika 15) je sastojak koji daje karakterističnu notu Baranjskom kulenu. Također se koristi kao začin, a razlikuje od crnog papra u obradi zrna. „Nakon ručne berbe zrna se ostavljaju u vrećama namočenima u vodi 7-10 dana, da bi se od jestivog dijela odvojila ljuska. Odmah zatim takva se zrna peru i izdvaja se nečistoća. Čišćenje i sortiranje najčešće se ponavlja dok se ne postigne dobra kakvoća“. Dugotrajnost i složenost procesa su time i utjecali na cijenu gotovog proizvoda. Obzirom da se jedan dio ljutine nalazio u samoj ljusci zrna, prilikom ispiranja taj se dio ljutine izgubi i samim time se taj papar smatra blažim od crnog papra (Kovačević, 2014: 67-69).

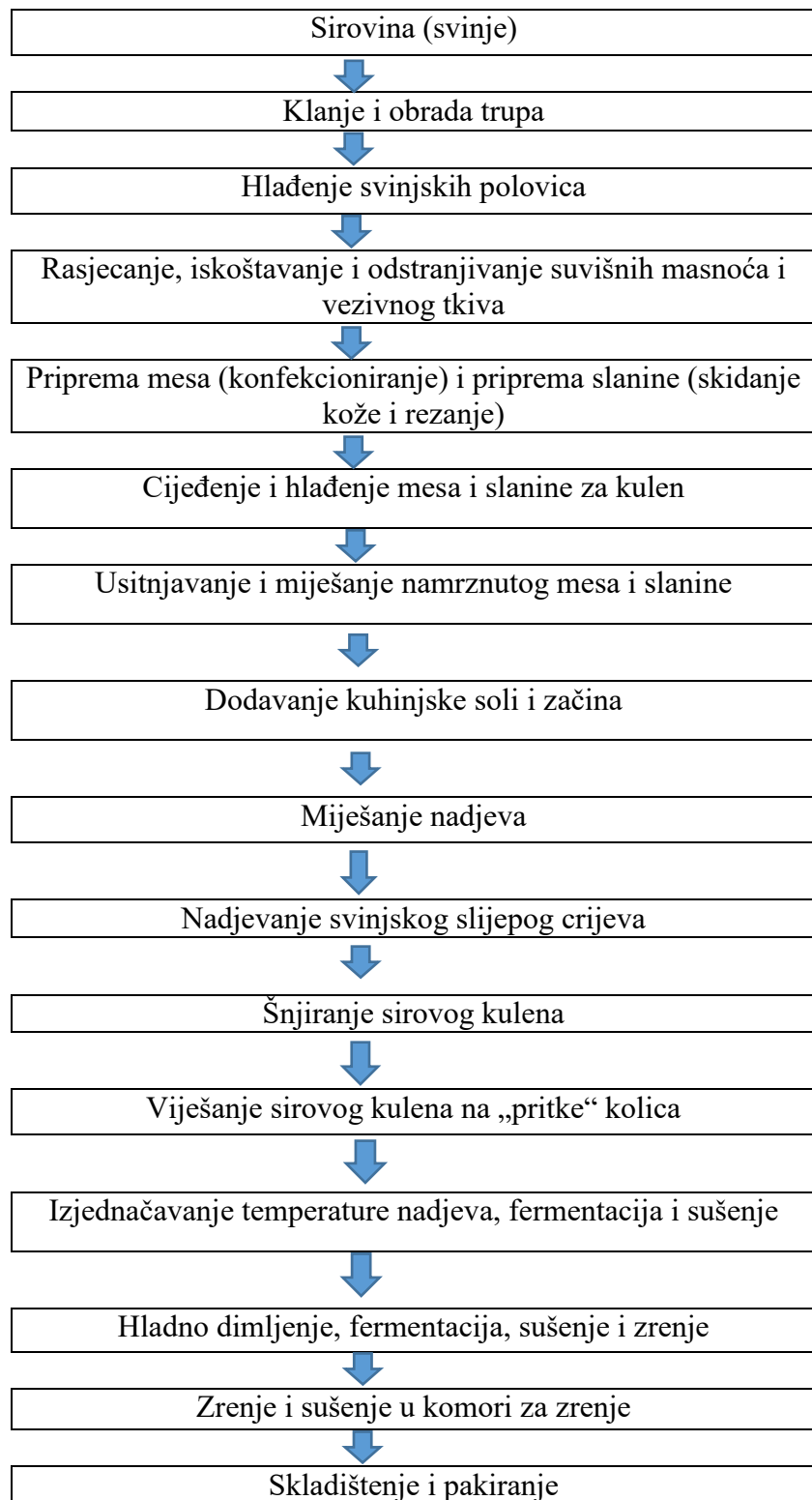


Slika 15. Bijeli papar (Punto mariner, URL)

## **2.6. Tehnološki postupak proizvodnje baranjskog kulena**

Baranjski kulen je tradicionalno trajna kobasica koja se proizvodi tehnološkim postupcima fermentacije, dimljenja, sušenja i dugotrajnog zrenja.

Tablica 2. Shema tehnološkog postupka proizvodnje kulena (Kovačević, 2014: 88)



Prilikom odabira mesa za proizvodnju kulena važno je odabrati sirovinu visoke kvalitete. Nakon klanja svinja i rasijecanja svinjskih trupova u polovice, polovice odlazi na hlađenje, a potom na obradu odkoštavanje, otklanjanje kože i potkožnog masnog tkiva, većih krvnih žila, tetiva, hrskavica i opni. Izdvaja se meso I kategorije (but, leđa ili kare ) i meso II kategorije (plećka i vrat) (Kovačević, 2014: 89).

Priprema masnog tkiva uključuje skidanje kože sa slanine i rezanje mesa na vrpce. Slanina i meso podvrgavaju se hlađenju na temperaturama od -2 °C do -5 °C. Sljedeći postupak uključuje usitnjavanje namrznutog mesa i slanine na propisanu granulaciju (meso 8-10 mm, a slanina 6 mm). Meso i slanina se važu i miješaju u omjeru 90:10. U nadjev od slanine i mesa se dodaju kuhinjska sol i začini (mljevena začinska paprika, češnjak, bijeli papar, šećer) i provodi se miješanje. Tako pripremljeni nadjev se puni u svinjsko slijepo crijevo ili tzv. „katicice“ i „šnjira“, odnosno veže špagom. Pripremljeni kulen se vješa na „pritke“ kolica i podvrgava dimljenju pri čemu dolazi do fermentacije. Uloga dimljenja je postizanje specifičnog mirisa i okusa i povećanje trajnosti kulena, te pospješuje sušenje proizvoda.

Zrenje i sušenje traje 5 – 6 mjeseci u komorama pri kontroliranim uvjetima (temperatura oko 16 °C, relativna vlažnost zraka 75-80 % i brzina strujanja zraka 0,05-0,1 m/s), pri čemu se maseni udio vode treba smanjiti ispod 40 %. Nakon zrenja, kulen se može pakirati i isporučiti krajnjim potrošačima (Kovačević, 2014: 93-112).



### 3. MATERIJALI I METODE

Cilj ovog rada je prikupljanje podataka o tradiciji uzgoja svinja, odnosno proizvodnji i konzumaciji kulena na području Baranje, kao i različitim recepturama u pojedinim naseljima. Koristi li se meso za proizvodnju kulena iz vlastitog uzgoja ili ga drugdje nabavljaju, te koje sve sirovine i začine koriste. Istraživanjem se pokušalo doznati proizvode li kulen za vlastite potrebe ili/i ga plasiraju na tržište, u ugostiteljske objekte, prodaju na kućnom pragu ili su članovi udruge proizvođača Baranjskog kulena koji nosi zaštićenu oznaku zemljopisnog porijekla.

Ispitivanjem su obuhvaćena privatna domaćinstva kao i ugostiteljski objekti širom Baranje, da bi se saznalo konzumira li se baranjski kulen u njihovim objektima, za koje prigode i postoji li cjenovna razlika u usporedbi s kulenom koji nema zaštićenu oznaku zemljopisnog porijekla.

Istraživanje o proizvodnji i konzumaciji baranjskog kulena provedeno je putem 2 upitnika, kojima je obuhvaćeno 50 domaćinstava i 8 ugostiteljskih objekata na području Baranje.

Prvi anketni upitnik proveden je u domaćinstvima i obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima u naseljima: Beli Manastir, Bilje, Draž, Batina, Karanac, Vardarac, Darda, Kneževi Vinogradi, Švajcarnica, Kamenac i Čeminac.

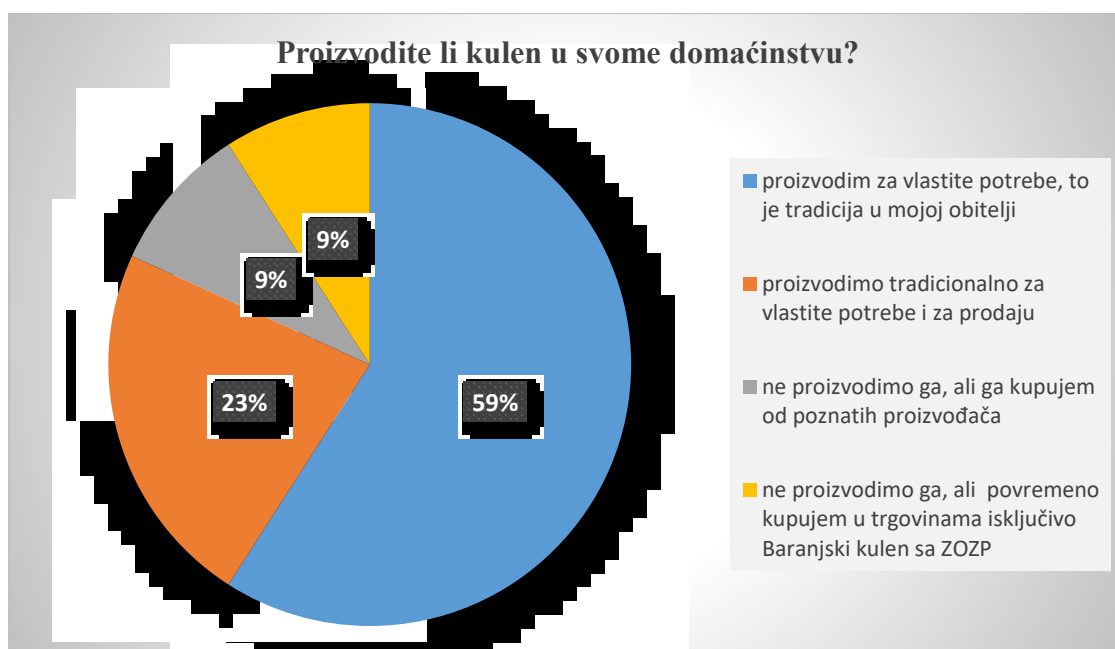
U drugom anketnom upitniku obuhvaćeno je 8 ugostiteljskih objekata na području Baranje koji proizvode i/ili prodaju baranjski kulen, a to su: restoran „Darocz“ u Vardarcu, vinarija Josić u Zmajevcu, restoran „Didin Konak“ u Kopačevu, restoran „Baranjska kuća“ u Karancu, restoran „Kormoran“ u Vardarcu, restoran „Kovač čarda“ u Suzi, restoran „Varga“ u Bilju i restoran „Citadela“ u Vardarcu.



## 4. REZULTATI I RASPRAVA

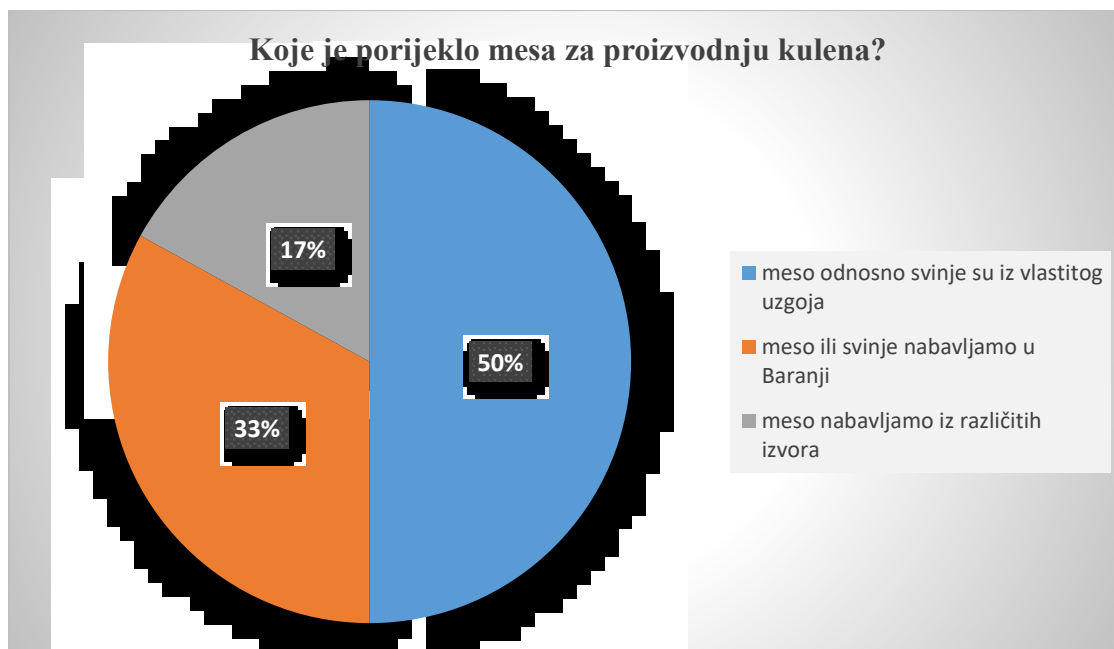
### 4.1. Rezultati prvog anketnog upitnika

Dobiveni rezultati u prvom anketnom upitniku su rezultati 50 anketiranih domaćinstava i obiteljskih poljoprivrednih gospodarstva (OPG) u naseljima na području Baranje: Beli Manastir, Bilje, Draž, Batina, Karanac, Vardarac, Darda, Kneževi Vinogradi, Švajcarnica, Kamenac i Čeminac.



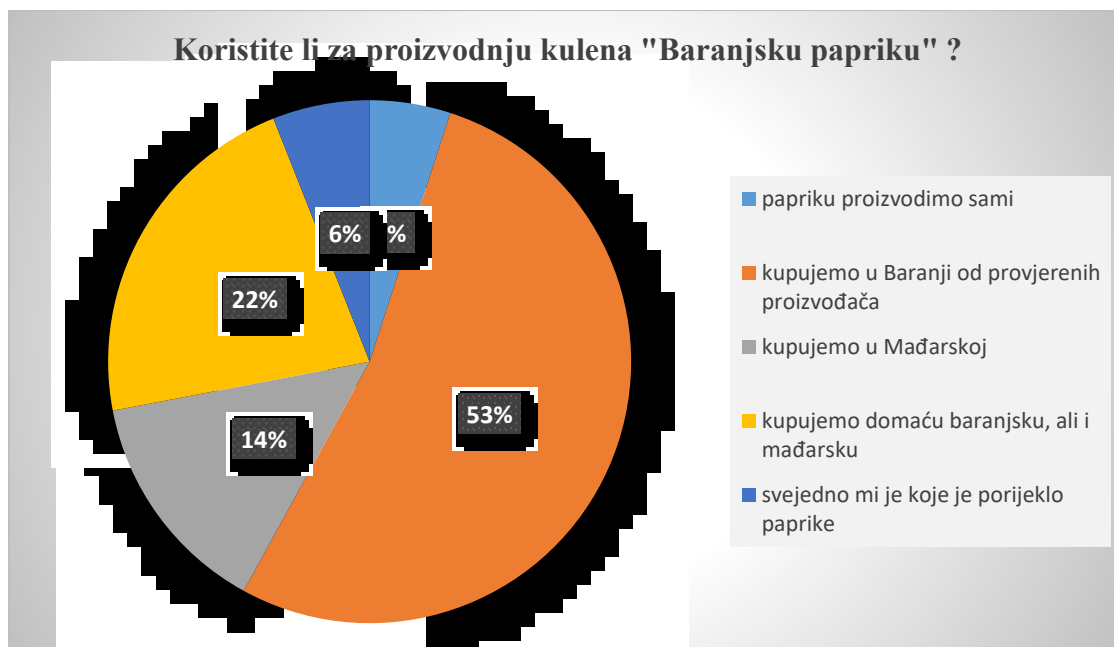
Slika 16. Proizvodnja Baranjskog kulena za vlastite potrebe

Rezultati prikazani na slici 16 pokazuju da 59 % kućanstava proizvodi kulen za vlastite potrebe, 23 % gospodarstava tradicionalno proizvodi kulen za svoje potrebe i prodaju. 9 % ispitanika se izjasnilo da ne proizvodi, ali ga kupuje od poznatih proizvođača, te 9 % kaže da ga ne proizvodi nego ponekad nabavlja u trgovinama isključivo Baranjski kulen sa ZOZP. Iz dobivenih rezultata je vidljivo da većina domaćinstava ili 82 % proizvodi kulen za vlastite potrebe, a tek 18 % kupuje gotovi kulen.



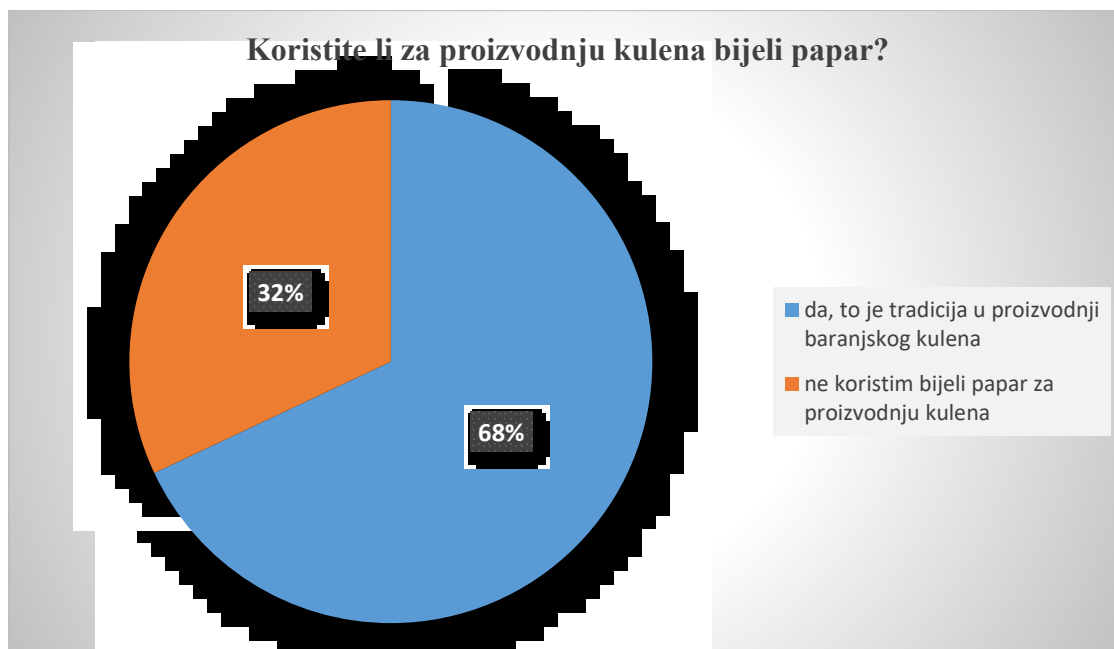
Slika 17. Porijeklo mesa za proizvodnju Baranjskog kulena

Na pitanje o porijeklu svinja za proizvodnju kulena, 50 % ispitanika odgovorilo je da ima svinje u vlastitom uzgoju koje koristi za proizvodnju suhomesnatih proizvoda između ostalog i kulena, 33 % nabavlja svinje ili meso u Baranji. Preostalih 17 % se izjasnilo da meso nabavlja iz različitih izvora, što je prikazano na slici 17. Iz ovih rezultata je vidljivo da se još uvijek veliki dio stanovništva u Baranji bavi uzgojem svinja, koje koristi za proizvodnju suhomesnatih proizvoda ili svinje i potrebno meso nabavlja u Baranji.



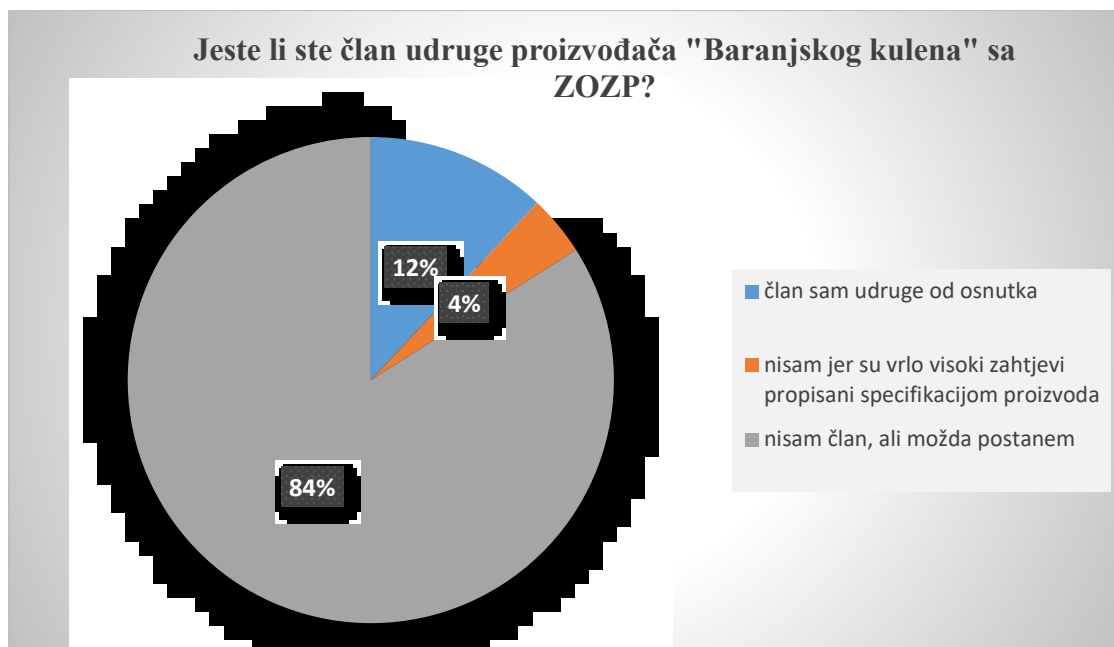
Slika 18. Porijeklo začinske paprike u proizvodnji Baranjskog kulena

Rezultati prikazani na slici 18 pokazuju da papriku za proizvodnju Baranjskog kulena najveći dio ispitanika nabavlja u Baranji od provjerenih proizvođača, čak 53 %. Od ispitanika koji kupuju i baranjsku ali i mađarsku papriku ima 22 %, dok njih 14 % kupuje papriku isključivo u Mađarskoj. 6 % ispitanika tvrdi da im je svejedno gdje će nabaviti papriku, dok preostalih 5 % sami proizvode papriku za proizvodnju Baranjskog kulena. Iz rezultata je vidljivo da začinsku papriku koju koriste za proizvodnju kulena, osim malog broja ispitanika 6 % kojima je nebitno porijeklo paprike, svi ostali ispitanici vode veliku pozornost o porijeklu, a time i kvaliteti paprike.



Slika 19. Uporaba bijelog papra u proizvodnji Baranjskog kulena

Korištenje tradicionalne recepture za proizvodnju Baranjskog kulena, koja uključuje i bijeli papar, potvrdilo je 68 % ispitanika, dok preostali dio od 32 % ispitanika tvrdi da u proizvodnji Baranjskog kulena ne koristi bijeli papr. Prikazani rezultati nalaze se na slici 19. Iz rezultata je vidljivo da neovisno što se za proizvodnju Baranjskog kulena tradicionalno koristi bijeli papar jedan dio ispitanika ga ne koristi ali ipak više od pola ispitanika i dalje ostaje vjieran tradiciji.

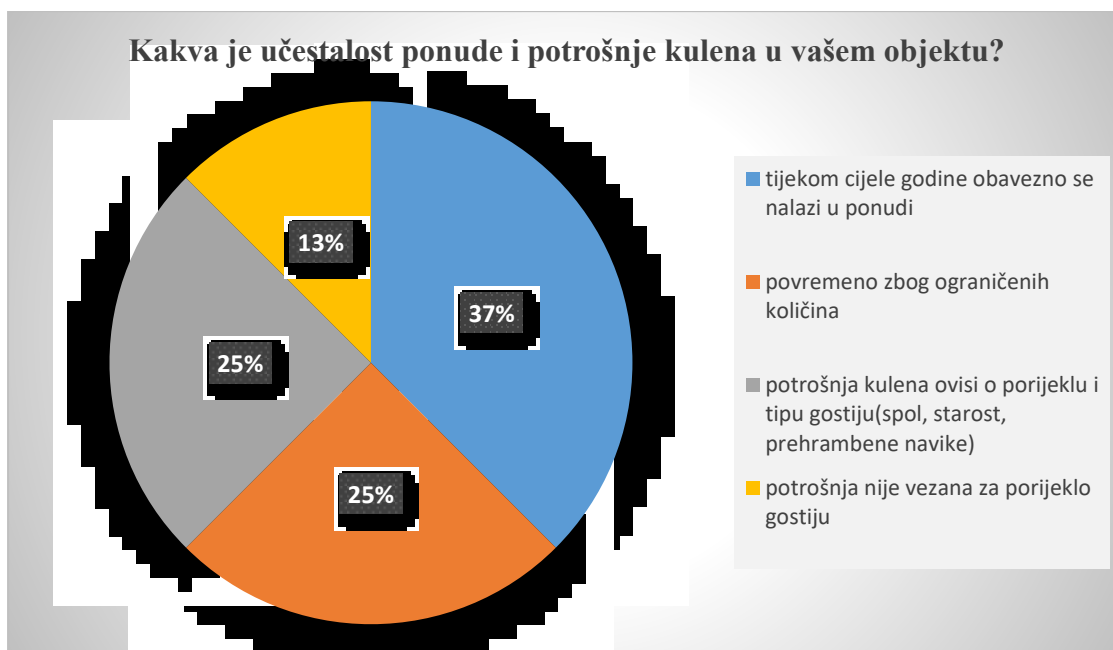


Slika 20. Članstvo u udruzi proizvođača „Baranjskog kulena“ sa ZOZP

Na slici 20 su prikazani rezultati vezani uz pitanje o članstvu u udruzi proizvođača Baranjskog kulena sa Zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla. Od ispitanika tek je njih 12 % član udruge od samog osnutka. Najveći udio ispitanika 84 % se izjasnilo da nisu članovi, ali da možda u budućnosti postanu, dok 4 % ispitanika smatra da su previsoki zahtjevi propisani osnovnim dokumentima vezanim za proizvodnju kulena i članstva u udruzi.

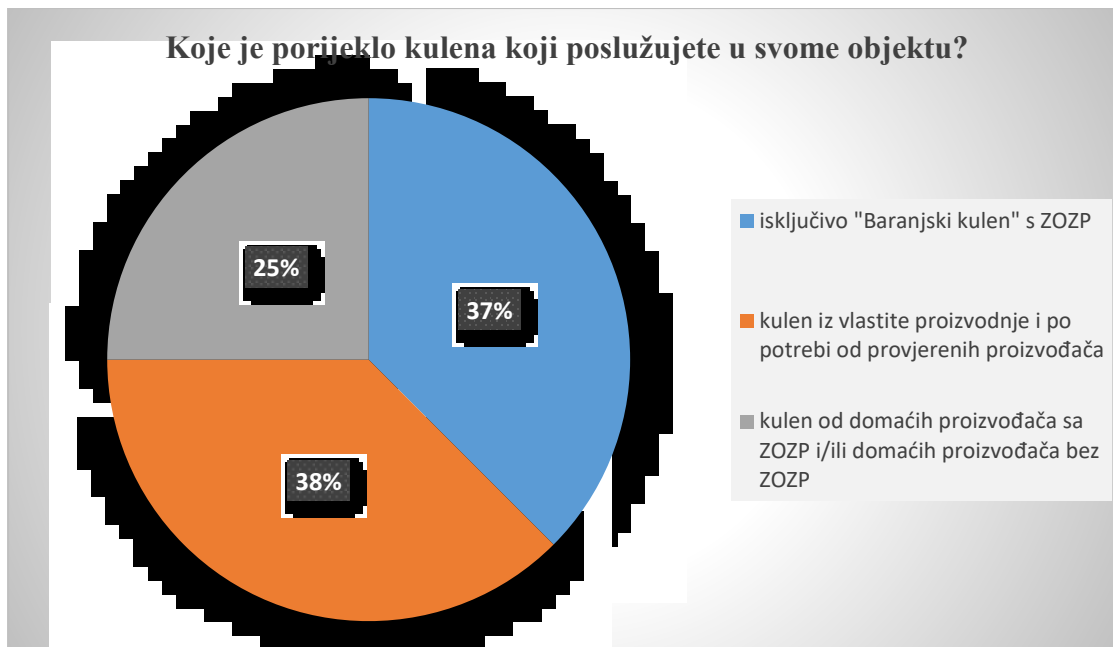
## 4.2. Rezultati drugog anketnog upitnika

Rezultati drugog dijela istraživanja dobiveni su provođenjem ankete u 8 ugostiteljskih objekata na području Baranje koji proizvode i/ili prodaju baranjski kulen, to su: restoran „Darocz“ u Vardarcu, vinarija Josić u Zmajevcu, restoran „Didin Konak“ u Kopačevu, restoran „Baranjska kuća“ u Karancu, restoran „Kormoran“ u Vardarcu, restoran „Kovač čarda“ u Suzi, restoran „Varga“ u Bilju i restoran „Citadela“ u Vardarcu.



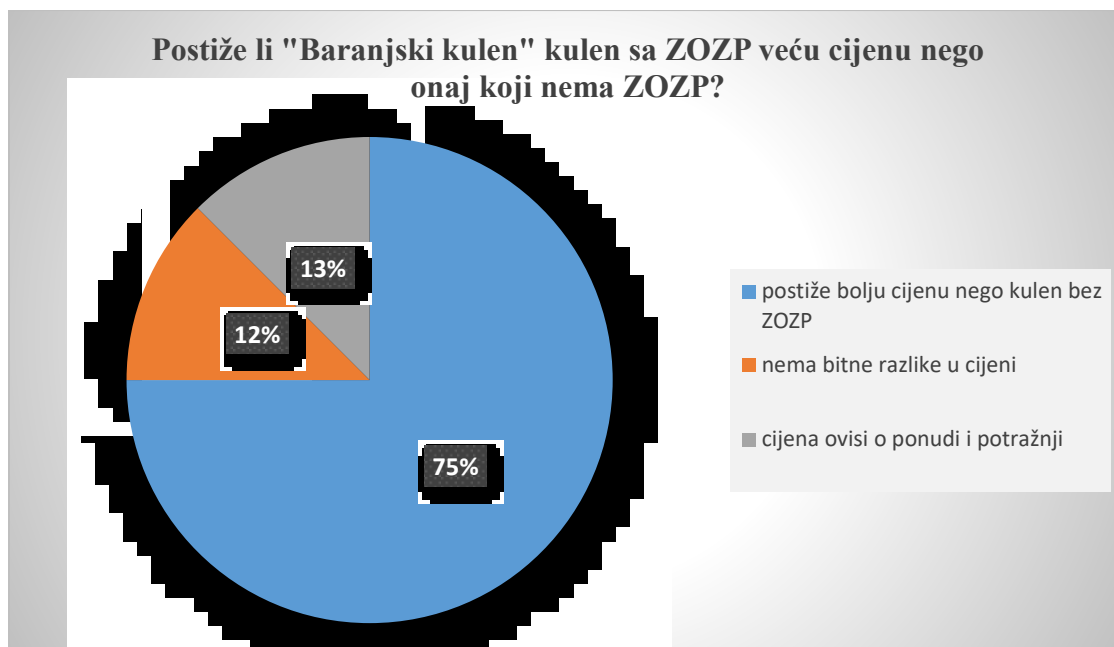
Slika 21. Učestalost ponude i potrošnje kulena u ugostiteljskim objektima

Na slici 21 su vidljivi rezultati ispitivanja o ponudi kulena u 8 najpoznatijih ugostiteljskih objekata u Baranji. 37 % ugostiteljskih objekata obavezno ima Baranjski kulen u ponudi tijekom cijele godine. 25 % objekata u ponudi imaju kulen povremeno zbog ograničenih količina. 25 % ugostitelja drži da potrošnja kulena ovisi o porijeklu i tipu gostiju (spol, starost, prehrambene navike). Ugostitelja koji smatraju da potrošnja nije vezana za porijeklo gostiju ima 13 %. Ovi rezultati pokazuju da bi trebalo više poraditi na tome da u ugostiteljskim objektima postoji mogućnost ponude kulena tijekom cijele godine.



Slika 22. Porijeklo kulena u ugostiteljskim objektima

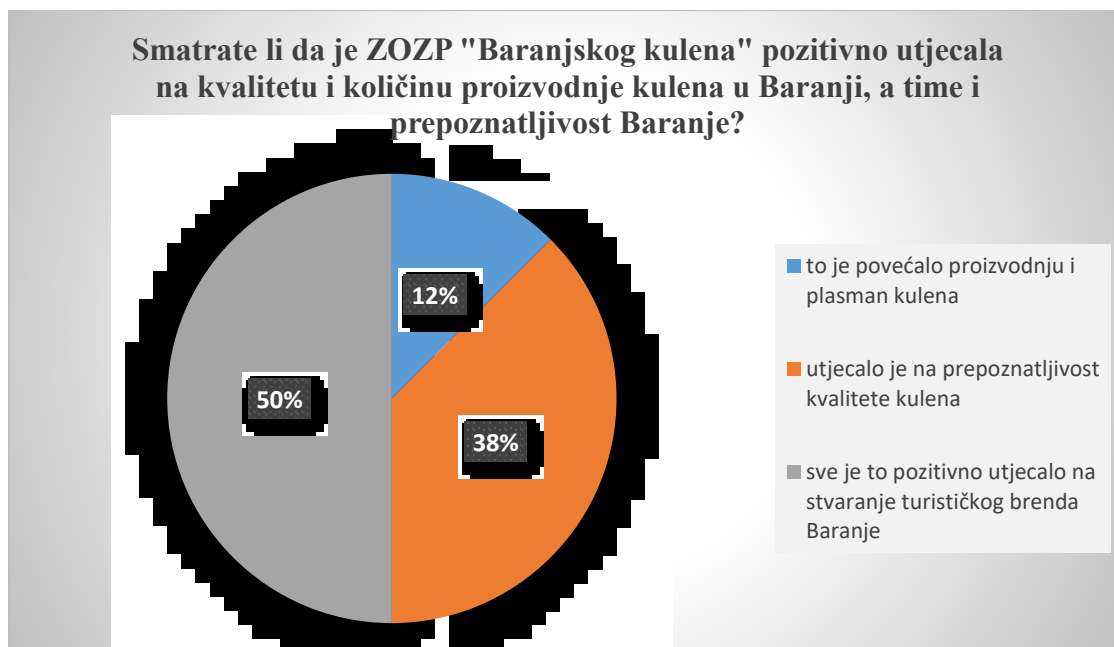
Na pitanje o porijeklu kulena kojeg poslužuju u svom objektu, njih 38 % se izjasnilo da poslužuju kulena iz vlastite proizvodnje ili od provjerenih proizvođača. Ugostitelja koji koriste isključivo „Baranjski kulena“ ZOZP ima 37 %, dok 25 % koristi kulena od domaćih proizvođača sa ZOZP i/ili domaćih proizvođača bez ZOZP. Slika 22 prikazuje rezultat ovog anketnog pitanja. U zastupljenosti ponude Baranjskog kulena sa ili bez ZOZP u ugostiteljskim objektima nema velike razlike. Ovo može biti uzrokovano nedovoljnom proizvodnjom kulena sa ZOZP ali i tradicijom proizvodnje kulena visoke kakvoće i kod proizvođača koji nisu članovi udruge proizvođača „Baranjskog kulena“ sa ZOZP.



Slika 23. Odnosa cijena Baranjskog kulena sa i bez ZOZP

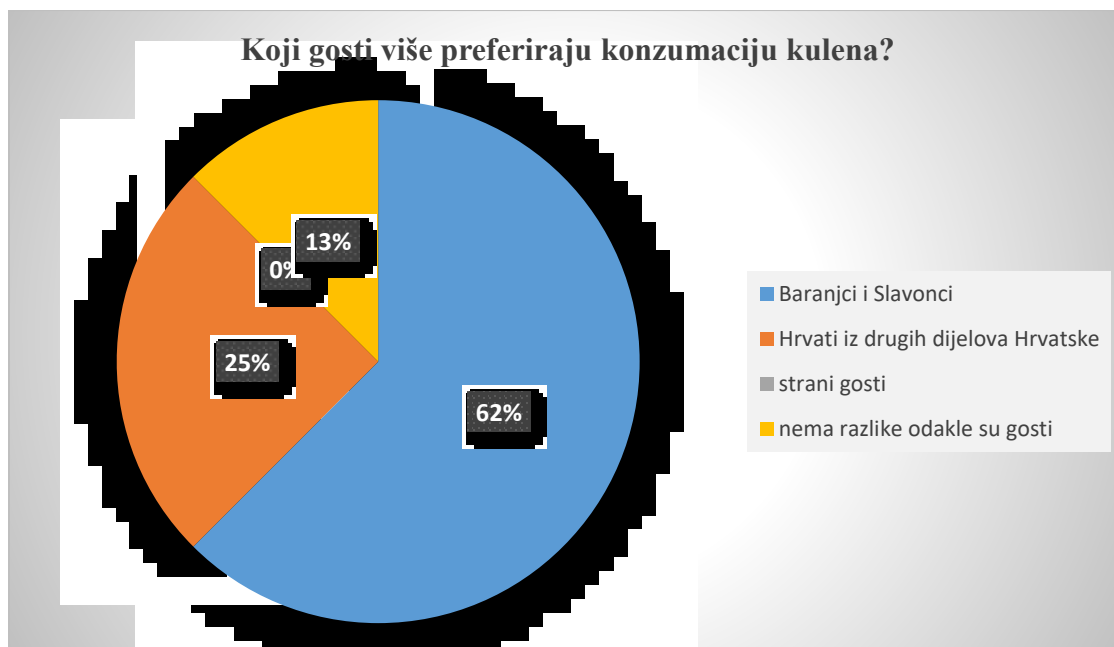
Na slici 23 su prikazani rezultati ispitivanja vezano za odnos cijena kulena sa i bez ZOZP. Na pitanje postiče li veću cijenu Baranjski kulen sa ZOZP od onog koji nema oznaku ZOZP, najveći dio ispitanika se složio da postiče bolju cijenu onaj sa ZOZP, njih 75 %. Dio voditelja ugostiteljskih objekata drži da cijena ovisi o ponudi i potražnji, njih 13 %, dok 12 % smatra da nema bitne razlike u cijeni.





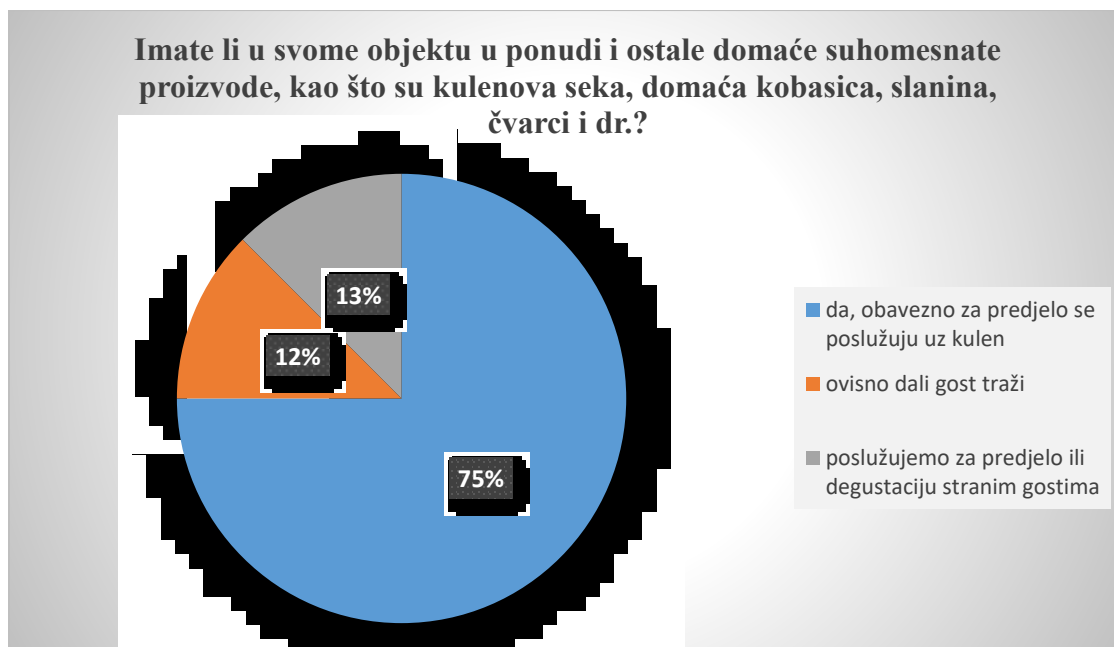
Slika 24. Utjecaj ZOZP na brendiranje „Baranjskog kulena“ i Baranje

Iz rezultata prikazanih na slici 24 je vidljivo da većina ispitanika drži da se zaštitom imena „Baranjskog kulena“ ZOZP povećala prepoznatljivost kvalitete Baranjskog kulena i turističko brendiranje Baranje. Na pitanje smatraju li da je ZOZP Baranjskog kulena pozitivno utjecala na kvalitetu i količinu proizvodnje kulena u Baranji, 50 % ispitanika se potvrdno izjasnilo, te smatraju da je pozitivno utjecalo na stvaranje turističkog brenda Baranje. 38 % ispitanika smatra da je ZOZP „Baranjskog kulena“ utjecala na prepoznatljivost kvalitete kulena, dok se 12 % izjasnilo da je to povećalo proizvodnju i plasman kulena.



Slika 21. Gosti koji najviše konzumiraju Baranjski kulen u ugostiteljskim objektima

Na slici 25 je vidljivo koji gosti su najčešći konzumenti kulena u ugostiteljskim objektima. Tip gostiju koji najčešće konzumiraju kulena su Baranjci i Slavonci mišljenje je 62 % ugostitelja, dok ostalih 25 % gostiju čine gosti iz drugih dijelova Hrvatske. 13 % ugostitelja smatra da nema razlike u gostima ovisno o tome jesu li domaći ili strani. Niti jedan ugostitelj se nije izjasnio da strani gosti preferiraju konzumaciju kulena. Ovo se može objasniti time da im je naziv proizvoda nepoznat, a konzumiraju ga kada im se servira kao predjelo ili za degustaciju, što vidimo u odgovorima sljedećeg pitanja.



Slika 22. Ponuda ostalih domaćih suhomesnatih proizvoda u ugostiteljskim objektima

Na pitanje o ponudi ostalih domaćih suhomesnatih proizvoda poput kulenove seke, domaće kobasice, slanine i čvaraka u svom ugostiteljskom objektu, 75 % je potvrdilo da obavezno uz kulen poslužuju i ostale suhomesnate proizvode za predjelo. 12 % ispitanika se izjasnilo da poslužuju ostale suhomesnate proizvode, kao što su kulenova seka, domaća kobasica, slanina, čvarci i dr., samo kada to gosti sami traže, a 13 % ugostitelja poslužuje ove proizvode za predjelo ili degustaciju stranim gostima. Rezultati su prikazani na slici 26. Iz rezultata je vidljivo da tri četvrtine ugostitelja obavezno uz kulen za predjelo poslužuju i ostale suhomesnate proizvode, što se može povezati s činjenicom da se većina kulena proizvodi od svinja iz vlastitog uzgoja, a time uz proizvodnju kulena proizvode se i ostali suhomesnati proizvodi.

## 5. ZAKLJUČAK

Iz dobivenih rezultata se može zaključiti:

- u Baranji se još uvijek održava tradicija proizvodnje kulena za vlastite potrebe, a tek neznatan dio kupuje gotovi kulen od provjerenih proizvođača
- za proizvodnju kulena najveći dio ispitanika koristi svinje iz vlastitog uzgoja ili nabavlja meso u Baranji, što znači da se veliki dio Baranjaca bavi uzgojem svinja
- začinsku papriku za proizvodnju kulena Baranjski najviše nabavljaju u Baranji ili prema potrebi u Mađarskoj, što potvrđuje njihovo povjerenje u visoku kakvoću domaće paprike i brigu o kvaliteti potrebnih začina
- dio proizvođača se odmaknulo od tradicije korištenja bijelog papra u proizvodnji kulena
- u ugostiteljskim objektima treba povećati ponudu Baranjskog kulena
- u ugostiteljskim objektima nema velike razlike u zastupljenosti ponude Baranjskog kulena sa ili bez ZOZP, što potvrđuje visoku kakvoću kulena i kod proizvođača koji nisu članovi udruge proizvođača „Baranjskog kulena“ ZOZP
- „Baranjski kulen“ ZOZP postiže višu cijenu na tržištu od Baranjskog kulena bez ZOZP
- zaštitom imena „Baranjskog kulena“ ZOZP, povećala se prepoznatljivost kvalitete Baranjskog kulena i turističko brendiranje Baranje
- gostiji koji više preferiraju konzumaciju kulena su Baranjski i Slavonci
- strani gosti najviše konzumiraju kulen kada im se ponudi kao predjelo ili za degustaciju
- tri četvrtine ugostitelja obavezno uz kulen, za predjelo poslužuju i ostale suhomesnate proizvode
- iz svih dobivenih odgovora je vidljivo da postoji još dovoljno prostora za povećanje proizvodnje Baranjskog kulena, potrebnu povećanu ponudu u ugostiteljskim objektima, kao i pozitivan utjecaj zaštite imena „Baranjskog kulena“ ZOZP.

## 6. LITERATURA

### Knjige, časopisi, znanstveni i stručni radovi:

1. Kovačević, D. (2014) *Tehnologija kulena i drugih fermentiranih kobasica*. Osijek: Prehrambeno tehnološki fakultet Osijek
2. Mrgan, A. (2019) *Hrvatski autohtoni prehrambeni proizvodi*. Interna skripta, Veleučilište u Požegi
3. Senčić Đ. (2013) *Uzgoj svinja za proizvodnju tradicionalnih mesnih proizvoda*. Osijek: Poljoprivredni fakultet u Osijeku
4. Vrban, D. (2016) *Tehnologija proizvodnje Slavonskog kulena*. Završni rad. Osijek: Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno – tehnološki fakultet Osijek, URL: <https://repozitorij.ptfos.hr/islandora/object/ptfos%3A1053/datastream/PDF/view> [pristup: 12.09.2021]

### Mrežne stranice:

1. Agroklub, URL: <https://www.agroklub.com/prehrambena-industrija/dan-zasticenih-hrvatskih-autohtonih-proizvoda-trenutno-ih-imamo-31/67661/> [pristup: 12.09.2021.]
2. Belje, URL: <https://www.belje.hr/proizvodi/baranjka/baranjski-kulen-3/> [pristup: 23.08.2021.]
3. Brkan, B. (2016) Slast crvene mljevene paparike, i slatke i ljute, URL: <http://oblizeki.com/slast-crvene-mljevene-paprike-i-slatke-i-ljute-21205> [pristup: 14.09.2021.]
4. Croatia reviews, Dalmatinski pršut (Voštane). <https://croatiareviews.com/products/dalmatinski-prsut-vostane> [pristup: 22.08.2021.]
5. Fermentarstvo, URL: <https://hr.fermerstvo.net/8827983-how-to-dry-garlic> [pristup: 14.09.2021.]
6. HAPIH, URL: <https://www.hapih.hr/zasticeni-hrvatski-autohtoni-proizvodi-preuzmite-novi-dvojezicni-katalog-ministarstva-poljoprivrede/> [pristup: 24.08.2021]
7. Hrvatska agencija za poljoprivredu i hranu, URL: <https://www.hapih.hr/zasticeni-hrvatski-autohtoni-proizvodi-preuzmite-novi-dvojezicni-katalog-ministarstva-poljoprivrede/> [pristup: 22.08.2021.]

8. Kulen Novosel, URL: <https://kulennovosel.com/shop/kulen/> [pristup: 22.08.2021.]
9. Lika club, URL: <https://likaclub.eu/kuhinjska-vs-morska-sol-koja-zdravija/> [pristup: 14.09.2021.]
10. Ministarstvo poljoprivrede (2017) Međimursko meso 'z tiblice – 18. proizvod iz Hrvatske registriran u EU, URL: <https://poljoprivreda.gov.hr/vijesti/medjimursko-meso-z-tiblice-18-proizvod-iz-hrvatske-registriran-u-eu/649> [pristup: 22.08.2021.]
11. Ministarstvo poljoprivrede, Izmjenjena Specifikacija proizvoda. URL: [https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/arhiva/datastore/filestore/102/Izmijenjena\\_Specifikacija\\_proizvoda\\_Baranjski\\_kulen.pdf](https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/arhiva/datastore/filestore/102/Izmijenjena_Specifikacija_proizvoda_Baranjski_kulen.pdf) [pristup: 23.08.2021.]
12. Ministarstvo poljoprivrede, paški sir, URL: <https://poljoprivreda.gov.hr/vijesti/paski-sir-postao-24-proizvod-zasticenog-naziva-u-europskoj-uniji/3728> [pristup: 21.08.2021.]
13. Poljoprivredna zadruga Cres, URL: <https://pz-cres.hr/mosaico-premium/> [pristup: 21.08.2021.]
14. Punto Marinero (2019) Bijeli papar, URL: <https://hr.puntomarinero.com/white-pepper-properties-composition-calorie/> [pristup: 15.09.2021.]
15. Radio NG, URL: <https://rading.hr/andrija-brkic-iz-nove-kapele-bavi-se-uzgojem-crne-slavonske-svinje-vec-gotovo-deset-godina/> [pristup: 12.09.2021.]
16. Registracija i zaštita naziva hrvatskih autohtonih proizvoda, URL: <https://www.mingo.hr/public/Poduzetnistvo/115-vodic-zastita-autohtonih-proizvoda-lowres.pdf> [pristup: 28.08.2021.]
17. Mih, Paški sir, URL: <https://www.siranamih.hr/en/shop/sirevi/pa%C5%A1ki-sir-detail/> [pristup: 21.08.2021.]
18. Veterina Info, URL: <https://veterina.info/svinje/rase-svinja/137-svinje/rase-svinja/1128-svedski-landras> [pristup: 12.09.2021.]

## POPIS TABLICA, SLIKA, KRATICA

### POPIS SLIKA

Slika 1. Nacionalne oznake izvornosti (ZOI, ZOZP, ZTS)

Slika 2. Europske oznake izvornosti: Zaštićena oznaka izvornosti (OI), zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP), zaštićeno tradicionalni specijalitet (ZTS)

Slika 3. Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres

Slika 4. Paški sir, Pag

Slika 5. Slavonski kulen

Slika 6. Dalmatinski pršut

Slika 7. "Međimursko meso `z tiblice"

Slika 8. Baranjski kulen

Slika 9. Crna slavonska svinja

Slika 10. Veliki jorkšir

Slika 11. Švedski landras

Slika 12. Mineralna, kamena i morska sol

Slika 13. Crvena mljevena začinska paprika

Slika 14. Češnjak u prahu

Slika 15. Bijeli papar

Slika 16. Proizvodnja baranjskog kulena za vlastite potrebe

Slika 17. Porijeklo mesa za proizvodnju baranjskog kulena

Slika 23. Porijeklo začinske paprike u proizvodnji baranjskog kulena

Slika 24. Uporaba bijelog papra u proizvodnji baranjskog kulena

Slika 20. Članstvo u udruzi proizvođača „Baranjskog kulena“ sa ZOZP

Slika 21. Učestalosti ponude i potrošnje kulena u ugostiteljskim objektima

Slika 22. Porijeklo kulena u ugostiteljskim objektima

Slika 23. Odnosa cijena Baranjskog kulena s ili bez ZOZP

Slika 24. Utjecaj ZOZP na brendiranje „Baranjskog kulena“ i Baranje

Slika 25. Gosti koji najviše konzumiraju Baranjski kulen u ugostiteljskim objektima

Slika 26. Ponuda ostalih domaćih suhomesnatih proizvoda u ugostiteljskim objektima

## POPIS TABLICA

Tablica 1. Maseni udjeli za proizvodnju Baranjskog kulena

Tablica 2. Shema tehnološkog postupka proizvodnje kulena

## POPIS KRATICA

ZOI - Zaštićene oznake izvornosti

ZOZP - Zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla

ZTS - Zaštićeno tradicionalni specijalitet

OPG - obiteljska poljoprivredna gospodarstva



## **IZJAVA O AUTORSTVU RADA**

Ja, **Mladen Ivanković**, pod punom moralnom, materijalnom i kaznenom odgovornošću, izjavljujem da sam isključivi autor završnog / diplomskog rada pod naslovom **Tradicija proizvodnje i konzumacije kulena u Baranji**, te da u navedenom radu nisu na nedozvoljen način korišteni dijelovi tuđih radova.

U Požegi, 15. studenog 2021.,

Mladen Ivanković

---