

Сремски кулен- регистарски број 6

Сремски кулен је ознака географског порекла којом је заштићен кулен који се производи од свињског меса прве категорије (минимум 90%), чврстог масног ткива (максимум 10%), кухињске соли и црвене љуте зачинске паприке са дефинисаног подручја Срема. Након процеса прављења, следи процес димљења за који се користи суво дрво букве, вишње и шљиве чије је порекло углавном са Фрушке Горе, а затим следи процес зрења кулена који траје минимално 5 месеци. Органолептичке особине Сремског кулена подразумевају да кулен има пријатан и специфичан мирис и укус, пресек производа који има облик мозаика састављеног од правилно распоређених комада мишићног ткива црвене боје и чврстог масног ткива беличасте боје који се при нарезивању не размазују. На пресеку производа нема шупљина а нарезивање производа на танке листове мора бити лако.

Kulen from Srem – register number 6

Kulen from Srem is the indication of geographical origin, protecting kulen produced from pork meat of the first category (minimum 90%), firm fat tissue (maximum 10%), kitchen salt and red hot spice paprika from the defined area of Srem. After the process of preparation, the process of smoking follows, while using the dry beech tree, cherry and plum tree as well, originating predominantly from the Mountain of Fruška Gora, and the process of ripening of kulen comes next, which lasts for a minimum of 5 months. Organoleptic characteristics of Kulen from Srem imply that the kulen has pleasant and specific scent and flavour; cross- section of the product, which has mosaic shape, is composed from the regularly distributed pieces of muscle tissue of red colour and firm fat tissue of white colour, not smearing while cut. At the cross-section of the product, there are no holes and the slicing of the product into small sheets must be easily done.