

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2012/C 48/10)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**„KRANJSKA KLOBASA“****ES št.: SI-PGI-0005-0764-24.03.2009****ZGO (X) ZOP ()****1. Ime:**

„Kranjska klobasa“

2. Država članica ali tretja država:

Slovenija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:**3.1 Vrsta proizvoda:**

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke (1):

Kranjska klobasa je pasterizirana poltrajna klobasa je izdelana iz grobo zmletega prašičjega mesa I. in II. kategorije (stegno, pleče, vrat) in prašičje slanine (hrbet). Nadev za Kranjsko klobaso je razsoljen z dodatkom nitritne soli, začinjen s česnom in poprom, napolnjen v tanka prašičja čreva in zašpiljen z leseno špilo v pare, s spojenima koncema. Klobasa je vroče dimljena in pasterizirana.

Uživa se topla po kratkem pogrevanju v vroči vodi, ko pridobi zelo specifično jedilno in visoko gastronomsko kakovost. Površina klobase je rdeče rjave barve in blagega vonja po dimu, na prerezu je meso rožnato rdeče in slanina smetanasto bela in neraztopljena, tekstura je napeta, hrustljava in sočna, aroma je polna in značilna za razsoljeno, specifično začinjeno in dimljeno prašičje meso.

Kemijska sestava nepogrete klobase:

— skupne beljakovine: min 17 %

— maščoba: max 29 %

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

3.3 Surovine:

Surovina je prašičje meso in slanina.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):

—

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:

Odbira mesa in slanine

Za proizvodnjo Kranjske klobase se uporabljajo kakovostni kosi svinjskega mesa I. ali II. kategorije (stegno, pleče, vrat) in hrbtna slanina. Meso je sveže in ohlajeno (0 °C do 7 °C) ali zmrznjeno (T < - 18 °C) in pravilno odtajano. Hrbtna slanina je brez kože, ohlajena (0 °C do 7 °C) ali zmrznjena.

Razdevanje mesa in slanine

Meso se razdeva z luknjačo 12 mm.

Slanina se razdeva na kocke velikosti 8–10 mm.

Priprava nadeva

Razdeto meso in slanina se zamešata v razmerju 75–80 % razdetega mesa in do 20–25 % trde slanine.

Doda se do 5 % vode (v obliki ledenega drobirja) na celotno maso nadeva.

Kot začimbi se uporabita zmlet črn poper do 0,3 % in do 0,3 % dehidriranega česna oziroma proporcionalni delež glede na vrsto uporabljenega česna, doda se nitritna sol od 1,8 % do 2,2 %.

Mešanje nadeva

Nadev z vsemi sestavinami se meša ročno ali strojno toliko časa, da postane homogen oziroma dobro povezan.

Polnjenje nadeva v ovitke

Pripravljen nadev se strojno ali ročno polni v prašičja tanka čreva premera 32–34 mm. Polnjenje mora biti kompaktno.

Oblikujejo se konci ter zašpilijo skozi črevo (ne skozi maso nadeva) tako, da se konca spojita ter se na ta način oblikujejo pari klobas v teži 200–250g.

Špila za klobaso je lesena, debela 2,5–3 mm, dolga 3–6 cm in odlomljena ali rezana.

Osušitev klobas

Klobase se morajo pred postopkom termične obdelave na površini posušiti zaradi hitrejšega in enakomernega sesedanja dima.

Postopek sušenja poteka v posebnem prostoru ali v dimni komori pri temperaturi 50 °C–55 °C.

Med sušenjem klobase poteče tudi proces razsoljevanja in stabilizacija nadeva.

Termična obdelava z vročim dimljenjem

Klobase se obesijo na vešala s špilo navzgor. Termična obdelava traja najmanj dve uri, s postopnim dvigovanjem temperature, dokler se ne doseže središčna T 70 +/- 2 °C. Dimljenje je del postopka termične obdelave in traja 20–30 minut. V postopku dimljenja proizvoda se uporablja izključno bukov les. Klobasa mora imeti srednje intenzivno rdeče-rjavo barvo; premočna temna do črno-rjava barva klobase ali presvetla (anemična) oziroma sivkasta barva klobase ni primerna.

Po končani termični obdelavi z dimljenjem, se klobase takoj ohladijo s tuširanjem s hladno vodo ali hladnim zrakom.

Procesna kontrola in označevanje

Po hlajenju (pred skladiščenjem) se klobasa pregleda in oceni zunanji izgled; (barva, nagubanost ovitka, špila)

Hranjenje – skladiščenje klobas

Klobase se hranijo pri temperaturi do največ 8 °C.

V prometu so klobase lahko pakirane in nepakirane.

Če so v prometu nepakirane (posamične) klobase, mora biti označen vsak par.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.:

—

3.7 Posebna pravila za označevanje:

Enotno označevanje izdelka „Kranjska klobasa“ je obvezno:

— na izdelku (par): z enotno oblikovano samolepilno pasico,

— na pakiranem izdelku: z etiketo.

Enotna označba „Kranjske klobase“ vsebuje:

— logotip Kranjska klobasa,

— logotip proizvajalca,

— pripadajoči EU in nacionalni simbol kakovosti.

Označevanje izdelka z logotipom Kranjska klobasa je obvezno za vsakega proizvajalca, ki je pridobil certifikat za proizvodnjo Kranjske klobase, ne glede na članstvo v GIZ Kranjska klobasa.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja:

Geografsko območje pridelave Kranjske klobase predstavlja območje znotraj Slovenije, ki leži na obrobju Alp in Jadranskega morja, na zahodu meji na Italijo, na severu teče meja z Avstrijo, na jugu se razteza do meje s Hrvaško, na vzhodu se na stežaj odpira proti Panonski kotlini – vse do meje z Madžarsko.

Dežela Kranjska je bila v času nemškega cesarstva in kasneje Avstroogrske monarhije, edina povsem slovenska regija, zato je bil izraz „Kranjec“ (Carniolian) včasih tudi drugo ime za Slovenca in še danes se v vsakdanjem jeziku za del prebivalcev Slovenije, še vedno uporablja označevanje s Kranjci. Tudi danes so v Sloveniji v uporabi tudi številne druge zveze in označevanja s pridevnikom „kranjski, kranjska“.

Ime „Kranjska“ izvira iz slovenskega izraza „krajina“, kar je pomenilo „deželo“ (prvič zapisano že leta 973 kot ljudsko ime „Creina“ za „Carniolo“). Po 13. stoletju je prevladala slovenska oblika Kranjska (v nemščini „Krain“ in „Krainburg“). Od leta 1002 naprej je bila Kranjska samostojna mejna grofija s svojimi mejnimi grofi. Kot upravna enota je bila Kranjska del srednjeveškega cesarstva. V 14. stoletju je spadala večina današnjega slovenskega ozemlja v posest Habsburžanov. Slovensko ozemlje je bilo

razdeljeno na naslednje dežele: Kranjsko (Carniola), Trst (Trieste), Istro (Istria), Goriško (Gorizia), Koroško (Carinthia) in Štajersko (Styria). Z razpadom Avstro-Ogrske leta 1918, je bila Kranjska, kot posebna enota, ukinjena. Slovenija je relativno mlada država, saj je neodvisna postala šele leta 1991 z odcepitvijo od Socialistične federativne republike Jugoslavije. Današnja Republika Slovenija je torej „ozemeljska dedinja“ nekdanje Kranjske, saj je ozemlje bivše Kranjske v celoti del Republike Slovenije.

5. Povezava z geografskim območjem:

5.1 Posebnost geografskega območja:

Opredelitev geografskega območja je neposredno povezana z zgodovino Kranjske klobase.

Naravne danosti za pridelavo hrane, kakor tudi podnebne razmere, so pomembno vplivale na razvoj posebnosti v prehranski kulturi s pretežno samooskrbno naravnanim gospodarstvom na kmetijah. Prebivalcem je na reliefno zelo razgibanem prostoru, hribovij, dolin, kotlin in ravnin uspelo ohraniti obdelovalne površine, ki so bile namenjene pridelavi krme za prašiče. S prašičerejo je bila povezana izdelava kolin. Pričevanja o izdelavi kolin in s tem klobas, segajo v zelo odmaknjena zgodovinska obdobja, kar dokazujejo odlične upodobitve že na srednjeveških freskah in v nekaterih pisnih sporočilih v arhivskem gradivu (npr. v sporočilu – in to v slovenskem jeziku – oskrbnika gradu Vrbovec njegovemu zemljiškemu gospodu iz 17. stoletja). Vendar je v vseh teh pričevanjih govora o kolinah, klobasah., Med tipičnimi kolinami je bila tudi poltrajna mesna klobasa, ki je zaradi izkustva in znanja ljudi v regiji nastanka in specifične razpoznavnosti (okusa), za časa Avstroogrške v zgodnjem 19. stoletju postala prepoznavna kot „Kranjska klobasa“.

5.2 Posebnost proizvoda:

Bistveni element, v katerem se Kranjska klobasa, kakršna se je uveljavila v slovenskem prostoru, razlikuje od ostalih podobnih klobas, je prav v spoštovanju in uporabi tradicionalne recepture slovenske avtorice Felicite Kalinšek (Slovenska kuharica, 1912), ki je le prilagojena sodobnim tehnološkim zahtevam povezanim z varnostjo živil (uporaba nitritne soli, pasterizacija). Posebnost Kranjske klobase je tudi nadev, pripravljen samo iz najboljših kosov razsoljenega in grobo zmletega prašičjega mesa in slanine, začinjen s poprom in česnom ter rahlo vroče dimljen. Uporablja se le morska sol. Nadev se polni v prašičja čreva, ki se oblikujejo v konce, ki se zašpilijo z lesenimi špilami skozi črevo tako, da se konca spojita in se na ta način oblikujejo pari klobas. Posebnost Kranjske klobase je tudi špila, ki je lesena, debela 2,5–3 mm, dolga 3–6 cm in odlomljena ali rezana.

V Kranjski klobasi ni nobenih tehnoloških pomagal (npr. mesnega testa) ali drugih aditivov (npr. polifosfatov), ki so prisotni v drugih vrstah mesnih klobas. Nadev se polni izključno v tanka prašičja čreva in v paru zašpili z leseno špilo. Vlažna termična obdelava in vroče dimljenje (klobasa je pasteriziran izdelek), oblikujeta značilno srednje intenzivno rdečerjavo barvo površine. Navsezadnje se Kranjska klobasa razlikuje od ostalih klobas tudi po uveljavljenih in priporočenih načinih uživanja, pri katerih prihaja do najboljših povezav okusov. Kranjska klobasa se pred serviranjem ne kuha, ampak samo pogreje v vroči vodi in tako pridobi zelo specifično, nekoliko grobo, vendar sočno in hrustljivo teksturo, svetlo-rožnato rdečo barvo prereza ter specifično aromo razsoljene svinjine dopolnjene z aromo česna, popra in dima.

V postopku dimljenja proizvoda se uporablja izključno bukov les.

5.3 Vzročna zveza med geografskim območjem in posebno kakovostjo, slovesom ali drugo značilnostjo proizvoda:

Sloves Kranjske klobase izvira še iz večnacionalne Avstroogrške monarhije. Nedvomno Kranjska klobasa sodi med najizvirnejše in mednarodno najbolj prepoznavne slovenske mesne izdelke, kar dokazujejo tudi „zadetki“ na svetovnem spletu, kjer se v večini primerov Kranjsko klobaso navaja kot izvorno slovenski izdelek. Tudi novejša strokovna literatura Meat products handbook, Gerhard Feiner, CRC Press, 2006; <http://en.wikipedia.org/wiki/Kransky>) omenja Kranjsko klobaso kot tipično nefermentirano klobaso, ki izvira iz Slovenije.

Lastnosti Kranjske klobase izhajajo iz izkustev in znanja ljudi, ki so na območju današnje Slovenije živeli v času Avstroogrške dežele Kranjske. Kakovost Kranjske klobase je bila povezana tudi z uporabo najbolj kakovostnih kosov mesa in dosledno uporabo morske soli, ki je na ozemlju nekdanje Kranjske predstavljala stalno, celo strateško konkurenco kameni soli. (J. Bogataj, *The Food and Cooking of Slovenia*, Annes Publishing, London 2008).

Najstarejši navodili za izdelavo Kranjske klobase (tudi pod tem imenom) se najmeta v dveh kuharskih knjigah, in sicer v „Süddeutsche Küche“ Katharine Prato (1896) in v šesti izdaji „Slovenske kuharice“ Felicite Kalinšek (1912). Pri Katharini Prato se težko govori o navodilu za izdelavo Kranjske klobase, vendar je njena omemba verjetno ena najstarejših pisnih omemb te vrste klobase, torej 1896. Felicita Kalinšek je v „Slovenski kuharici“ (1912) že predstavila navodila za izdelavo Kranjske klobase.

V Sloveniji je vrsta pričevanj, zlasti ustnih izročil, ki govorijo o Kranjski klobasi, krajih njenega izdelovanja in njenem slovesu med ostalimi regionalnimi tipi klobas. Številne so ljudske razlage, od kod naj bi bila doma Kranjska klobasa oziroma kje naj bi jo najprej izdelovali. Med pogostimi navedbami se omenja vas Trzin, ki se nahaja med Ljubljano in Kamnikom, kjer naj bi že v 19. stoletju delovalo veliko število mesarjev, ki so zalagali tržišče s Kranjskimi klobasami vse do Dunaja. Nekateri ustni viri navajajo, da je ta klobasa dobila ime po mestu Kranj, drugi spet, da so jo izdelovali v vseh večjih mestih in trgih na nekdanjem Kranjskem. Slikovita je tudi pripoved o cesarju Francu Jožefu, ki se je nekoč peljal s kočijo z Dunaja proti Trstu in se je ustavil v vasi Naklo pri Kranju v znani furmanski gostilni Marinšek ob deželni cesti. Želel se je okrepčati in povprašal gostilničarja, kaj mu lahko ponudi. „Imamo le navadne hišne klobase in nič drugega“ je odgovoril cesarju. Cesar je naročil klobaso in ko jo je poskusil, je navdušeno dejal: „To pa ni navadna, ampak kranjska klobasa!“

Kulinarična značilnost slovenskih regij je, da sta proizvodnja in prodaja Kranjske klobase, prisotni v vseh regijah, kar prav tako dokazuje ukoreninjenost Kranjske klobase v slovenskem prostoru. Sloves Kranjske klobase je izražen tudi skozi tipično slovensko posebnost „kranjska klobasa s kislim zeljem“.

Sloves Kranjske klobase se je razširil tudi preko meja, kar dokazujejo prevodi imena v različne jezike nekdanje Avstroogrške (J. de Moor & N. de Rooj/ed., *European Cookery, Tradition & Innovation*, Utrecht 2004).

Od leta 2003 poteka v Sloveniji Festival Kranjske klobase in državno tekmovanje za izbor najboljše Kranjske klobase.

Sklic na objavo specifikacije:

http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/Varna_hrana/zascita/KranjskaKlobasa_spec.pdf
