

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin**

(2012/C 48/10)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006****„KRANJSKA KLOBASA“****č. ES: SI-PGI-0005-0764-24.03.2009****CHZO ( X ) CHOP ( )****1. Název:**

„Kranjska klobasa“

**2. Členský stát nebo třetí země:**

Slovinsko

**3. Popis zemědělského produktu nebo potravin:****3.1 Druh produktu:**

Třída 1.2 – Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

**3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1:**

„Kranjska klobasa“ je pasterizovaná polosušená klobása vyrobená z vepřového masa kategorií I a II (krkovice, pečeně, kýta) umletého nahrubo a z vepřového syrového sádla (ze hřbetu). Výchozí surovina pro výrobu produktu „Kranjska klobasa“ se nasolí dusitanovou solí, okoření česnekem a pepřem a naplní do jemného vepřového střívka uzavřeného na konci dřevěnou špejlí tak, aby se vytvořil pár klobás. Klobása se udí za tepla a je pasterizována.

Po krátkém ohřátí v horké vodě se klobása jí teplá, protože v tomto stavu dosahuje svých příznačných organoleptických vlastností a vysoké gastronomické hodnoty. Klobása je na povrchu červenohnědá a uvolňuje lehce uzenou vůni. Při rozříznutí jsou masité části růžovočervené a tučné kousky krémově bílé a pevné. Struktura klobásy je pevná, křupavá a šfavnatá a její aroma výrazné a příznačné pro kořeněné, solené a uzené vepřové maso.

Chemické složení neohřáté klobásy je následující:

— celkový obsah bílkovin: min. 17 %

— obsah tuku: max. 29 %

(1) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

### 3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

Vepřové maso a vepřové syrové sádlo.

### 3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

—

### 3.5 Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti:

#### Výběr masa a syrového sádla

„Kranjska klobasa“ se vyrábí z kvalitních kusů vepřového masa kategorií I a II (krkovice, pečeně, kýta) a ze syrového hřbetního sádla. Maso musí být čerstvé a chlazené (při teplotě v rozmezí od 0 °C do 7 °C) nebo zmrazené (o teplotě nižší než – 18 °C) a rozmrazované podle předpisů. Syrové hřbetní sádlo musí být bez kůže a chlazené (při teplotě v rozmezí od 0 °C do 7 °C) nebo zmrazené.

#### Mletí masa a syrového sádla

Maso se rozseká v mlýnku na kousky o velikosti 12 mm.

Sádlo se rozseká na kousky o tloušťce 8 až 10 mm.

#### Příprava výchozí suroviny

Rozemleté maso a syrové sádlo se promíchají v poměru 75–80 % masa a nejvýše 20–25 % tvrdého syrového sádla.

Do celkového množství výchozí suroviny se přidá nejvýše 5 % vody (v podobě rozdrčeného ledu).

Příprava výchozí suroviny se ukončí přidáním mletého černého pepře (max. 0,3 %), česnekového prášku v množství nepřesahujícím 0,3 % nebo úměrného množství česneku podle použitého druhu a 1,8 až 2,2 % dusitanové soli.

#### Hnětení výchozí suroviny

Výchozí surovina se ručně nebo mechanicky hněte až do dosažení homogenní a dobře provázané směsi.

#### Plnění do střívek

Výchozí surovina se plní ručně nebo mechanicky do jemného vepřového střívka o průměru 32 až 34 mm, v němž musí zůstat kompaktní.

Konce klobásy tvoří a uzavírá dřevěná špejle zasunutá do střívka (a ne do masové směsi) tak, aby vznikl pár klobás vážící 200 až 250 g.

Špejle klobásy je ze dřeva, je 2,5 až 3 mm tlustá, 3 až 6 cm dlouhá a ulamuje se nebo uřezává.

#### Sušení klobás

Před tepelným zpracováním musí být klobásy zbaveny povrchové vlhkosti, aby jejich uzení bylo rychlejší a více stejnorodé.

Etapa sušení probíhá ve zvláštní místnosti nebo v udírně, v níž se teplota pohybuje od 50 do 55 °C.

Během sušení dochází také k solení a stabilizaci výchozí suroviny.

#### Tepelné zpracování s uzením za tepla

Klobásy se zavěsí na držáky koncovou špejlí směrem nahoru. Tepelné zpracování, během něž se postupně zvyšuje teplota, až dosáhne uvnitř klobásy 70 +/- 2 °C, trvá nejméně dvě hodiny. Součástí tepelného zpracování je uzení, jež trvá 20 až 30 minut. Během uzení se smí používat pouze bukové dřevo. Klobása musí mít na povrchu středně výrazné hnědočervené zbarvení. Příliš tmavé zbarvení až do hnědočerné barvy nebo příliš světlé („chudokrevné“) zbarvení jdoucí do šeda se nepřipouštějí.

lhned po ukončení tepelného zpracování včetně uzení se klobásy zchladí pomocí studeného vzduchu nebo postříkáním studenou vodou.

#### Kontrola výrobního postupu a označení

Po ochlazení a před uskladněním probíhá kontrola a posouzení klobás podle jejich vnějšího vzhledu (zabarvení, tvar střívka, koncová špejle).

#### Uložení a skladování klobás

Klobásy se skladují při teplotě nepřesahující 8 °C.

Do oběhu mohou být uváděny balené či nebalené.

Pokud jsou do oběhu uváděny nebalené (po kusech), musí být každý pár označen štítkem.

#### 3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:

—

#### 3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Každá „Kranjska klobasa“ musí být označena stejným způsobem:

— každý kus (pár klobás) musí být označen samolepicím páskem jednotného tvaru,

— každý balený výrobek musí být označen štítkem.

Standardní označení „Kranjska klobasa“ se skládá z:

— loga „Kranjska klobasa“,

— loga výrobce,

— odpovídajícího vnitrostátního symbolu a symbolu EU kvality.

Každý výrobce, který získal osvědčení pro výrobu klobásy „Kranjska klobasa“, musí na výrobek umístit logo „Kranjska klobasa“, a to bez ohledu na skutečnost, zda je či není členem obchodního sdružení výrobců (GIZ) klobásy „Kranjska klobasa“.

#### 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

„Kranjska klobasa“ se vyrábí v zeměpisné oblasti tvořené územím Slovinska mezi Alpami a pobřežím Jaderského moře, kterou vymezuje na západě hranice s Itálií, na severu hranice s Rakouskem, na jihu hranice s Chorvatskem a na východě po projití panonskou nížinou hranice s Maďarskem.

Za římského císařství a následně za rakousko-uherského mocnářství byla oblast zvaná „Kranjska“ (Kraňsko) jedinou výlučně slovinskou oblastí. Výraz „Kranjec“ (obyvatel Kraňska) se tak občas používal jako synonymum pro označení Slovince a v hovorovém jazyce se dosud používá pro označení části obyvatel Slovinska. Ve Slovinsku se dnes přídavné jméno „kranjski“ (kraňský) stále používá v řadě dalších slovních obrátů a názvů.

Slovo „Kranjska“ pochází ze slovinského slova „krajina“, což znamenalo oblast (první písemné svědectví pochází z roku 973 v podobě lidového výrazu „Creina“, tj. „Kraňsko“). Počínaje XIV. stoletím se prosadil slovinský tvar „Kranjska“ (německy „Krain“ a „Krainburg“). Oblast Kraňska se v roce 1002 stala stejně autonomním hrabstvím jako jiná hrabství v sousedství. Správně byla připojena ke Svaté říši římské. Ve XIV. století se většina současného území Slovinska stala držbou rodu Habsburků. Slovinské území bylo rozděleno na několik dílčích oblastí: Kranjska (Kraňsko), Trst (Terst), Istra (Istrie), Goriška,

Koroška (Korutany) a Štajerska (Dolní Štýrsko). Po rozpadu rakousko-uherského císařství v roce 1918 přišla oblast Kranjska, čili Kraňsko, o své zvláštní postavení. Slovinsko je poměrně mladým státem nezávislým teprve od roku 1991, kdy se odtrhlo od Socialistické federativní republiky Jugoslávie. Současná Slovinská republika je tak „územním dědicem“ bývalé oblasti Kranjska (Kraňsko), která je napříště její nedílnou součástí.

## 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

### 5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Vymezení zeměpisné oblasti je přímo spojeno s historií klobásy „Kranjska klobasa“.

Na rozvoj gastronomických zvláštností v souvislostech převažujícího modelu samozásobitelského zemědělství měly rozhodující vliv jak přirozené podmínky výroby potravin, tak podnebí. V prostoru tvořeném složitým terénem skládajícím se z pahorků, údolí, proláklín a rovin se obyvatelům podařilo zachovat obhospodařované pozemky pro pěstování pícnin určených jako krmivo pro prasata, jejichž chov vedl k výrobě uzenin. První svědectví o výrobě uzenin a klobás pocházejí z dob dávno minulých, jak to dokládají nádherné středověké fresky a zobrazení v archívních dokumentech (zejména zpráva ze XVII. století sepsaná ve slovinštině, kterou zaslal správce zámku ve Vrbovci svému pánu). Ve všech těchto svědectvích se ostatně hovoří o uzeninách a klobásách. K typickým uzeninám patřila hlavně polosušená klobása z masa, která díky know-how a znalostem vlastním obyvatelům oblasti, v níž se poprvé objevila, a své specifičnosti, již lze rozpoznat mezi jinými (chuť), získala v době rakousko-uherské říše na počátku XIX. století věhlas pod názvem „Kranjska klobasa“.

### 5.2 Specifičnost produktu:

Zásadní odlišnost klobásy „Kranjska klobasa“ v podobě, v jaké se vyrábí na území Slovinska, od podobných klobás stejného druhu spočívá ve skutečnosti v její přípravě, která probíhá podle tradičního slovinského receptu Felicity Kalinškové (autorky kuchařky „Slovenska kuharica“ z roku 1912) a u níž došlo k jediné změně v tom, že se přizpůsobila požadavkům moderní technologie v oblasti bezpečnosti potravin (používání dusitanové soli, pasterizace). Pro klobásu „Kranjska klobasa“ je rovněž příznačná její masitá výchozí surovina připravovaná výlučně z prvotřídních, solených a nahrubo umletých kousků vepřového masa a vepřového syrového sádla, ochucená česnekem a pepřem a uzená při nevysoké teplotě. Používá se pouze mořská sůl. Výchozí surovina se nadívá do vepřových střívek uzavřených na koncích dřevěnou špejlí, kterou se střívko propíchne tak, aby se konce spojily a vytvořily páry klobás. Pro klobásu „Kranjska klobasa“ je příznačná lámaná nebo řezaná dřevěná špejle o tloušťce 2,5 až 3 mm a délce 3 až 6 cm.

„Kranjska klobasa“ nevyužívá žádné technické prostředky (např. masovou kaši) nebo jiné přídatné látky (např. polyfosforečnany), které lze nalézt v jiných druzích masitých klobás. Výchozí surovina je nadívána výlučně do jemného vepřového střívka uzavřeného na konci dřevěnou špejlí tak, aby se vytvořil pár klobás. Tepelné zpracování ve vlhkém prostředí a uzení za tepla (klobása je pasterizovaným výrobkem) zabarvují povrch klobásy do příznačného, středně výrazného červenohnědého odstínu. „Kranjska klobasa“ se od ostatních klobás odlišuje také zvyky a doporučeními pro její konzumaci, které umožňují dosáhnout optimální kombinace chutí. „Kranjska klobasa“ se nepodává vařená, ale pouze ohřátá ve velmi horké vodě, což jí propůjčuje velmi zvláštní strukturu, jež je lehce hrubá ale zároveň křupavá a šťavnatá, plátky klobásy jsou při jejím rozřezání růžovočervené a klobása uvolňuje typickou vůni nasoleného, uzeného vepřového masa ochuceného česnekem a pepřem.

Během uzení se smí používat pouze bukové dřevo.

### 5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, povětší nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):

Věhlas klobásy „Kranjska klobasa“ pochází z doby rakousko-uherské monarchie, která sdružovala řadu národů. „Kranjska klobasa“ patří mezi nejpůvodnější a nejtypičtější slovinské masné speciality, což lze ostatně zjistit při vyhledávání na internetu, kde je „Kranjska klobasa“ nejčastěji uváděna jako ryze slovinský výrobek. „Kranjska klobasa“ je rovněž uváděna v nejnovějších specializovaných publikacích (viz např. „Meat products handbook“, Gerhard Feiner, CRC Press, 2006; <http://en.wikipedia.org/wiki/Kransky>), kde se o ní píše jako o typické nekvašené klobáse ze Slovinska.

„Kranjska klobasa“ vděčí za své vlastnosti know-how a zkušenostem obyvatel současného území Slovinska, které v době rakousko-uherského mocnářství tvořilo region s názvem „Kranjska“ (Kraňsko). Jakost klobásy „Kranjska klobasa“ spočívala také v používání prvotřídních kousků masa a systematicky mořské soli, která byla na území bývalého Kraňska trvalým a až strategickým konkurentem kamenné soli (J. Bogataj, „The Food and Cooking of Slovenia“, Annes Publishing, Londýn 2008).

Nejstarší údaje o výrobě klobásy „Kranjska klobasa“ (pod tímto názvem) lze nalézt ve dvou kuchařkách: v „Süddeutsche Küche“ od Kathariny Prato (1896) a v šestém vydání kuchařky „Slovenska kuharica“ od Felicity Kalinšekové (1912). Ačkoliv se u Kathariny Prato nedá hovořit o skutečném receptu na výrobu klobásy „Kranjska klobasa“, je u ní odkaz na tento druh klobásy zřejmě nejstarším písemným odkazem, který existuje (1896). Felicity Kalinšeková ve své knize „Slovenska kuharica“ potom již vysvětlovala, jak se „Kranjska klobasa“ vyrábí.

O klobáse „Kranjska klobasa“, nebo-li Kraňské klobáse, místech její výroby a jejím věhlasu v porovnání s ostatními regionálními druhy klobás existuje ve Slovinsku celá řada svědectví, a to zejména v ústní tradici. Četná jsou také lidová tvrzení o přesném původu klobásy „Kranjska klobasa“ a místě, kde byla poprvé vyrobena. V těchto tvrzeních se často objevuje vesnice Trzin, jež se nachází mezi Lublaní a Kamnikem a kde zřejmě již v 19. století dodávali řezníci na trh kraňské klobásy, které se dostávaly až do Vídně. V některých ústních podáních se uvádí, že tato klobása převzala jméno města Kranj, zatímco jiné zdroje tvrdí, že tato klobása byla vyráběna ve všech velkých městech a na všech místech tehdejší kraňské oblasti. Vypráví se také, že se císař František Josef při jedné své cestě v kočáře z Vídně do Terstu zastavil ve vesnici Naklo pri Kranju ve slavném zájezdním hostinci Marinšek nacházejícím se u říšské silnice. Chtěl se občerstvit a zeptal se hostinského, co mu může nabídnout. „Máme pouze prosté domácí uzenky a nic jiného“, odvětil hostinský. Císař tedy objednal domácí uzenku a po jejím ochutnání zvolal: „Ale to přece není prostá uzenka, to je Kraňská klobása!“

Ke kuchařským zvláštěstům slovinských oblastí patří, že se „Kranjska klobasa“ vyrábí a prodává všude, což dokládá, že patří celému slovinskému území. Věhlas klobásy „Kranjska klobasa“ dokládá také skutečnost, že slovinským národním jídlem je zelí s kraňskou klobásou.

Známost klobásy „Kranjska klobasa“ přesáhla hranice, jako dokládají překlady tohoto názvu do různých jazyků bývalého rakousko-uherského císařství (J. de Moor a N. de Rooj/ed., „European Cookery, Tradition & Innovation“, Utrecht 2004).

Od roku 2003 se ve Slovinsku pořádá festival klobásy „Kranjska klobasa“ a také soutěž o nejlepší kraňskou klobásu.

#### **Odkaz na zveřejnění specifikace:**

[http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/Varna\\_hrana/zascita/KranjskaKlobasa\\_spec.pdf](http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/Varna_hrana/zascita/KranjskaKlobasa_spec.pdf)