

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2012/C 48/10)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**»KRANJSKA KLOBASA«****EF-Nr.: SI-PGI-0005-0764-24.03.2009****BGB (X) BOB ()****1. Betegnelse:**

»Kranjska klobasa«

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Slovenien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren:**3.1. Produkttype:**

Kategori 1.2 — Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget, m.m.)

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:

»Kranjska klobasa« er en halvtør pasteuriseret pølse tilberedt af grofthakket svinekød af kategori I og II (nakke, ryg, lår) og svinespæk (ryg). »Kranjska klobasa«-pølsen er saltet med nitrit, krydret med hvidløg og peber og stoppet i en tynd svinetarm, der i enden er lukket med en lille træpind for at danne et par. Pølsen varmrøges og pasteuriseres.

Efter en kort opvarmning i varmt vand spises den varm, for da fremtræder de smagsmæssige egenskaber og den høje gastronomiske værdi bedst. Pølsen er rødbrun og afgiver en let røget duft; udskåret er kødet rosafarvet, og spækket er lyst og fast; den er kompakt, sprød og saftig i teksturen, og dens aroma er kraftig, hvilket er typisk for røget, saltet og krydret svinekød.

Uopvarmet er pølsens kemiske sammensætning følgende:

— proteiner i alt: mindst 17 %

— fedtindhold: højst 29 %

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

3.3. Råvarer:

Svinekød og spæk.

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):

—

3.5. Specifikke produktionsetaper, der skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:

Udvælgelse af kød og spæk

»Kranjska klobasa« er fremstillet af udskæringer af kvalitetssvinekød af kategori I og II (hals, ryg, lår) og af rygspæk. Kødet skal være friskt og nedkølet (mellem 0 °C og 7 °C) eller frossent ($T < -18$ °C) og optøet efter reglerne. Rygspækken skal være uden svær og enten nedkølet (mellem 0 °C og 7 °C) eller frossen.

Hakning af kød og spæk

Kødet hakkes i en hakkemaskine med 12 mm huller.

Spækken hakkes i stykker på 8-10 mm tykkelse.

Tilberedning af pølsefyldet

Det hakkede kød og spæk blandes i forholdet 75-80 % kød og højst 20-25 % fast spæk.

Hertil tilsættes højst 5 % vand (i form af knust is).

Der tilsættes desuden sort malet peber (maks. 0,3 %) og 0,3 % hvidløg i pulver eller en tilsvarende mængde hvidløg afhængig af den anvendte type hvidløg samt 1,8-2,2 % nitrit.

Æltning af pølsefyldet

Det således krydrede pølsefyld blandes manuelt eller maskinelt til en homogen og jævn masse.

Fyldning

Pølsefyldet fyldes manuelt eller maskinelt i en tynd svinetarm med en diameter på 32-34 mm, og det skal forblive kompakt.

Enderne formes og lukkes med en træpind gennem tarmen (ikke i pølsefyldet), således at der opnås et pølsepar, der vejer mellem 200 og 250 g.

Træpinden er 2,5-3 mm tyk og 3-6 cm lang; den er afbrækket eller skåret.

Tørring af pølserne

Inden varmebehandlingen skal pølserne miste deres overfladefugtighed for at gøre røgningen hurtigere og mere homogen.

Tørringsfasen foregår i et særligt lokale eller i et røgningsrum, hvor temperaturen veksler mellem 50 og 55 °C.

I løbet af tørringsfasen finder processerne med saltning og stabilisering af pølsen ligeledes sted.

Varmebehandling med varmrøgning

Pølserne hænges med træpinden opad på et stativ. Varmebehandlingen, hvorunder temperaturen gradvis hæves til $T 70 \pm 2$ °C indeni, varer mindst to timer. Varmebehandlingen omfatter røgningen, der varer 20-30 min. Til røgningen må der kun anvendes bøgetræ. Pølsen skal have en mellemkraftig rødbrun farve; en for mørk farve tangerende til sortbrun eller en for bleg og grålig farve er ikke tilladt.

Når varmebehandlingen, herunder røgningen, er afsluttet, køles pølserne straks med kold luft eller med oversprøjtning af koldt vand.

Kontrol af fremstillingsproces og mærkning

Efter afkøling (og før lagring) kontrolleres pølserne, og de bedømmes efter deres udseende (farve, tarmens relief, træpinden).

Opbevaring — lagring af pølserne

Pølserne opbevares ved en temperatur på højst 8 °C.

De kan sælges med eller uden emballage.

Når de sælges uden emballage (stykvís), skal hvert enkelt par være mærket.

3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.:

—

3.7. Specifikke mærkningsregler:

»Kranjska klobasa« skal mærkes ensartet:

— hver enhed (et par) skal være forsynet med en selvklæbende banderole

— hvert emballeret produkt skal bære en mærkning.

Standardudtrykket »Kranjska klobasa« omfatter:

— »Kranjska klobasa«-logoet

— producentens logo

— det nationale kvalitetssymbol og det tilsvarende EU-mærke.

Producenter, der har opnået produktionscertifikat for »Kranjska klobasa«, skal påføre »Kranjska klobasa«-logoet på produktet, uanset om producenten er medlem af branchesammenslutningen for »Kranjska klobasa«-producenter (GIZ).

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Tilberedningen af »Kranjska klobasa« finder sted i det geografiske område, som udgøres af Slovenien, der afgrænses af Alperne og Adriaterhavet, mod vest af grænsen med Italien, mod nord af grænsen med Østrig, mod syd af grænsen med Kroatien og mod øst af grænsen med Ungarn, og det omfatter den pannoniske slette.

Under det tyske herredømme og senere det østrisk-ungarske var »Kranjska« (Krain) den eneste fuldstændig slovenske region. Udtrykket »Kranjska« (beboer i Krain) blev jævnligt brugt som synonym for Slovenien, og det anvendes i dagligtale stadig som betegnelse for en del af Sloveniens indbyggere. I Slovenien indgår tillægsordet »kranjski« (fra Krain) stadig i dag i en lang række andre udtryk og betegnelser.

Ordet »kranjska« stammer fra den slovenske term »krajina«, der betegnede regionen (første skriftlige vidnesbyrd stammer fra 973 i sin folkelige form »Creina«, der betyder »fra Krain«). Fra det 14. århundrede blev den slovenske form »Kranjske« fremherskende (på tysk »Krain« og »Krainburg«). I 1002 blev Krain-regionen et selvstændigt grevskab blandt andre omkringliggende grevskaber. Det var administrativt tilknyttet det Hellige Romerske Rige. I det 14. århundrede kom størstedelen af det nuværende Slovenien under Habsburgerne. Det slovenske område er underopdelt i flere regioner: Kranjska (Krain),

Trst (Trieste), Istra (Istrien), Goriška, Koroška (Kärnten) og Štajerska (Nedre Steiermark). Ved det østrisk-ungarske riges fald i 1918 mistede Krain sin særstatus. Slovenien er en relativ ung stat, hvis uafhængighed kun går tilbage til 1991, da landet udskilte sig fra den socialistiske føderation Jugoslavien. Den nuværende slovenske republik er således den »territoriale arvtager« af den gamle Krain-region, som er en integrerende part heraf.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Bestemmelsen af det geografiske område er direkte forbundet med »Kranjska klobasa«-produktets historie.

Fødeproduktionens naturgivne betingelser såvel som klimaet har haft en afgørende virkning for udviklingen af de gastronomiske specialiteter, hvor subsistenslandbrug er den fremherskende model. I et meget sammensat landskab af bakker, dale, gryder og sletter er det lykkedes befolkningen at bevare dyrkede områder til fremstilling af foder til svin; svineopdræt førte til fremstilling af charcuterivarer. De første vidnesbyrd om fremstilling af charcuterivarer og pølser går meget langt tilbage, som det ses af de fantastiske middelalderfresker og afbildninger i arkivdokumenter (bl.a. en meddelelse fra det 17. århundrede på slovensk, som generalkvartermester på Vrbovec-slottet sendte til sin herre). Alle disse vidnesbyrd omtaler charcuterivarer og pølser. De typiske charcuterivarer omfattede navnlig en halvtør kødpølse, der opstod i kraft af indbyggernes knowhow og færdigheder. Dens særlige egenskaber (smagen) gør den genkendelig og forskellig fra andre; den opnåede sit renomme i begyndelsen af det 19. århundrede under navnet »Kranjska klobasa« under det østrigsk-ungarske rige.

5.2. Produktets egenart:

Det væsentligste aspekt, hvorved »Kranjska klobasa« udskiller sig fra andre pølser af lignende art, skyldes dens tilberedelse, der foregår efter den traditionelle slovenske opskrift af Felicita Kalinšek (forfatter af kogebogen »Slovenska kuharica«, 1912). Eneste ændring heri er en tilpasning til moderne tekniske krav, hvad angår fødevarerikkerhed (anvendelse af nitrit, pasteurisering). »Kranjska klobasa« er bl.a. kendetegnet ved pølsefyldet, der udelukkende består af svinekødsstykker og spæk af bedste kvalitet, der er saltet og grofthakket, krydret med hvidløg og peber og røget ved lav temperatur. Der må kun anvendes havsalt. Pølsefyldet presses i svinetarme, som lukkes med træpinde, der stikkes gennem tarmen for at samle enderne og derved danne et pølse-par. »Kranjska klobasa« er kendetegnet ved træpinden, der er 2,5-3 mm tyk, 3-6 cm lang og afbrækket eller skåret.

Til fremstilling af »Kranjska klobasa« anvendes der ingen 'genveje' (som f.eks. færdig kødfars) eller andre tilsætningsstoffer (som f.eks. polyfosfater), der findes i andre kødpølsetyper. Pølsefyldet fyldes udelukkende i tynde svinetarme, der i enden lukkes med en træpind for at danne et pølsepar. Varmebehandlingen i fugtig luft og varmrøgning (pølsen er et pasteuriseret produkt) giver overfladens karakteristiske middelkraftige rødbrune farve. »Kranjska klobasa« udskiller sig ligeledes fra andre pølser ved de anvendelser og serveringsforslag, der giver de bedste smagsindtryk. »Kranjska klobasa« serveres ikke kogt, men kun opvarmet i meget varmt vand, hvorved den får en ganske speciel tekstur, lidt grov, men sprød og saftig, og den får ved udkæring rosafarvede skiver med en specifik aroma af saltet, røget svinekød med hvidløg og peber.

Til røgningen må der kun anvendes bøgetræ.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn:

»Kranjska klobasa«-pølsens omdømme stammer fra tiden med det østrigsk-ungarske kongehus, der omfattede flere folkefærd. »Kranjska klobasa« tæller utvivlsomt til de mest originale og typiske kødbaserede slovenske specialiteter, hvilket kan bekræftes ved en internet-søgning, hvor »Kranjska klobasa« er det oftest nævnte autentiske slovenske produkt. »Kranjska klobasa« er ligeledes omtalt i den nyeste faglitteratur (jf. »Meat products handbook«, Gerhard Feiner, CRC Press, 2006; <http://en.wikipedia.org/wiki/Kransky>), hvor den præsenteres som en typisk ikke-fermenteret pølse fra Slovenien.

»Kranjska klobasa«s egenskaber skyldes indbyggernes knowhow og færdigheder i det område, der var Krain-regionen under det østrigsk-ungarnske herredømme, og som nu er Slovenien. »Kranjska klobasa«-pølsens kvalitet skyldes ligeledes anvendelsen af kød af bedste kvalitet og systematisk anvendelse af havsalt, og ikke konkurrenten klippesalt, i det tidligere Krain-område (J. Bogataj, »The Food and Cooking of Slovenia«, Annes Publishing, Londres 2008).

De ældste henvisninger til tilberedelse af »Kranjska klobasa« (under dette navn) findes i to kogebøger: »Süddeutsche Küche« af Katharina Prato (1896) og den sjette udgave af »Slovenska kuharica« af Felicita Kalinšek (1912). Selv om man ikke kan tale om egentlige opskrifter på fremstilling af »Kranjska klobasa« hos Katharina Prato, henviser hun til en type pølse, der højst sandsynligt er en af de ældste henvisninger, der findes (1896). I bogen »Slovenska kuharica« (1912) forklarede Felicita Kalinšek allerede, hvordan man laver »Kranjska klobasa«.

Der findes i Slovenien et hav af vidnesbyrd, navnlig mundtlige fortællinger, om »Kranjska klobasa« eller Krain-pølsen, produktionsstederne og dens omdømme blandt de andre regionale pølsevarer. Der findes også talrige folkefortællinger om pølsens nøjagtige herkomst og om stedet, hvor den blev fremstillet første gang. Blandt fortællingerne nævnes ofte landsbyen Trzin, der ligger mellem Ljubljana og Kamnik, hvor det allerede i det 19. århundrede forekom, at talrige slagtere forsynede pølsemarkederne i Krain-regionen, og at den fandtes selv i Wien. Nogle mundtlige kilder siger, at pølsen har fået sit navn efter byen Kranj, andre kilder nævner, at den blev fremstillet i alle de større byer og markedsbyer i Krain-regionen på den tid. Det fortælles endvidere, at kejser Frans-Josef, da han kørte fra Wien til Trieste i hestevogn, standsede op i landsbyen Naklo pri Kranju i det velkendte herberg Marinšek, der lå ved hovedvejen. Han ville spise og spurgte ejeren om, hvad han kunne tilbyde. »Vi har bare hjemmelavede pølser, ikke andet«, var svaret. Kejseren bestilte den hjemmelavede pølse, og da han smagte den, udbrød han begejstret: »Jamen, det er jo ikke bare en pølse, der er da en Krain-pølse!«.

Det særlige ved specialiteten fra Sloveniens regioner er, at »Kranjska klobasa« fremstilles og sælges overalt, hvilket er et bevis for, at den tilhører hele landets territorium. »Kranjska klobasa«s omdømme afspejles ligeledes i den typiske slovenske ret, der er Krain-pølse med sauerkraut.

»Kranjska klobasa« har spredt sig ud over landets grænser, som det fremgår af oversættelserne af dens navn til diverse sprog i det tidligere østrigsk-ungarnske rige (J. de Moor & N. de Rooj/ed., »European Cookery, Tradition & Innovation«, Utrecht 2004).

Siden 2003 afholdes der i Slovenien en »Kranjska klobasa«-festival samt en konkurrence om den bedste »Kranjska klobasa«.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

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