

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2012/C 48/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES****„KRANJSKA KLOBASA“****EG-Nr.: SI-PGI-0005-0764-24.03.2009****g.g.A. ( X ) g.U. ( )****1. Name:**

„Kranjska klobasa“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland:**

Slowenien

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:****3.1 Erzeugnisart:**

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (erhitzt, gepökelt, geräuchert usw.)

**3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:**

Die „Kranjska klobasa“ (zu Deutsch: Krainer Wurst) ist eine pasteurisierte Halbdauerwurst aus grob gehacktem Schweinefleisch der I. und II. Kategorie (Keule, Schulter, Hals) und Schweinespeck (Rücken). Dem Brät für die „Kranjska klobasa“ wird Nitritpökelsalz beigemischt, es wird mit Knoblauch und Pfeffer gewürzt und in dünne Schweinedärme gefüllt, die als Wurstpaare mit Holzspeilen verschlossen und an den Enden zusammengesteckt werden. Dann wird die Wurst heiß geräuchert und pasteurisiert.

Die Wurst wird nach kurzem Erhitzen in heißem Wasser warm gegessen, wodurch sie ganz spezifische geschmackliche Eigenschaften und ihren gastronomischen Wert erhält. Von außen ist die Wurst rotbraun und strömt einen milden Rauchgeruch aus; aufgeschnitten zeigen sich das Fleisch rosarot und der Speck sahnigweiß und fest; die Textur ist dicht, knackig und saftig, das Aroma voll und charakteristisch für gepökelt, typisch gewürztes und geräuchertes Schweinefleisch.

Chemische Zusammensetzung der nicht erwärmten Wurst:

— Gesamteiweißgehalt min. 17 %

— Fett max. 29 %

(1) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

### 3.3 Rohstoffe:

Schweinefleisch und Speck.

### 3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

—

### 3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

#### Auswahl des Fleisches und des Specks

Zur Herstellung der „Kranjska klobasa“ werden hochwertige Stücke von Schweinefleisch, I. oder II. Kategorie (Keule, Schulter, Hals), und Rückenspeck verwendet. Das Fleisch ist frisch und gekühlt (0 °C bis 7 °C) oder aber tiefgefroren ( $T < -18$  °C) und fachgerecht aufgetaut. Der Rückenspeck ist ohne Schwarte und gekühlt (0 °C bis 7 °C) oder tiefgefroren.

#### Zerkleinerung des Fleisches und des Specks

Das Fleisch wird im Fleischwolf mit der Lochscheibe von 12 mm gehackt.

Der Speck wird in Würfel von 8-10 mm geschnitten.

#### Herstellung des Bräts

Das gehackte Fleisch und der gewürfelte Speck werden im Verhältnis von 75-80 % Fleisch und maximal 20-25 % festem Speck gemischt.

Der gesamten Brätmasse werden maximal 5 % Wasser (in Form von geschrotetem Eis) zugefügt.

Gewürzt mit gemahlenem schwarzem Pfeffer (max. 0,3 %) und dehydriertem Knoblauch (max. 0,3 % bzw. ein entsprechender Anteil, je nachdem, in welcher Form der Knoblauch verwendet wird), und es wird Nitritpökelsalz (1,8-2,2 %) beigelegt.

#### Mischen des Bräts

Das Brät mit allen Zutaten wird von Hand oder maschinell so lange gemischt, bis es homogen bzw. gut bindet.

#### Einfüllen des Bräts in die Hülle

Das fertige Brät wird maschinell oder von Hand in Schweinedärme mit 32-34 mm Durchmesser gefüllt und dabei gut angedrückt.

Die Wurstenden werden so geformt und durch den Darm (nicht durch das Brät) gespeilt, dass die Enden verbunden sind und jeweils Paare von Würsten mit einem Gewicht von 200-250 g entstehen.

Die Wurstspeile sind aus Holz, 2,5-3 mm dick, 3-6 cm lang und werden abgebrochen oder abgeschnitten.

#### Trocknen der Würste

Die Würste müssen vor der Wärmebehandlung von außen abtrocknen, damit der Rauch schneller und gleichmäßiger einziehen kann.

Der Trockenvorgang erfolgt in einem eigenen Raum oder in der Räucherammer bei einer Temperatur von 50-55 °C.

Während des Trocknens läuft auch im Zuge des Pökelprozesses das Umröten und Stabilisieren des Wurstbräts ab.

#### Wärmebehandlung mit Heißräuchern

Die Würste werden mit dem Speil nach oben aufgehängt. Die Wärmebehandlung dauert mindestens zwei Stunden, wobei die Temperatur nach und nach erhöht wird, bis eine Kerntemperatur von  $70 \pm 2$  °C erreicht ist. Das Räuchern ist Teil der Wärmebehandlung und dauert 20-30 Minuten. Zum Räuchern wird ausschließlich Buchenholz verwendet. Die Wurst muss eine ausgeprägte rotbraune Farbe aufweisen; sie darf weder zu dunkel (schwarzbraun) noch zu hell („anämisch“, gräulich) sein.

Nach Abschluss der Wärmebehandlung inklusive Räucherung werden die Würste unverzüglich mit kaltem Wasser oder kalter Luft abgekühlt.

#### Kontrolle und Kennzeichnung

Nach dem Abkühlen (vor dem Einlagern) werden die Würste einer Sichtkontrolle unterzogen und ihrem Aussehen nach beurteilt (Farbe, Oberflächenstruktur, Hülle, Spiel).

#### Konservierung — Lagerung der Würste

Die Würste werden bei Temperaturen bis maximal 8 °C gelagert.

Sie kommen verpackt oder unverpackt auf den Markt.

Werden sie unverpackt (einzeln) verkauft, so muss jedes Paar gekennzeichnet sein.

#### 3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

—

#### 3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Für das Produkt „Kranjska klobasa“ ist eine einheitliche Kennzeichnung vorgeschrieben:

— auf dem Produkt (Wurstpaar): einheitlich gestaltete Selbstklebebänderole

— auf dem verpackten Produkt: Etikett

Die einheitliche Kennzeichnung der „Kranjska klobasa“ umfasst:

— das Logo der „Kranjska klobasa“,

— das Logo des Herstellers,

— das einschlägige EU-Qualitätszeichen und das nationale Gütesiegel.

Für alle Hersteller, die das Zertifikat für die Herstellung der „Kranjska klobasa“ erhalten haben, ist die Kennzeichnung des Produkts mit dem Logo der „Kranjska klobasa“ verpflichtend, und zwar unabhängig von einer Mitgliedschaft im Herstellerverband „GIZ Kranjska klobasa“.

#### 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das Herstellungsgebiet der „Kranjska klobasa“ befindet sich innerhalb des Staatsgebiets Sloweniens, das am Rande der Alpen und an der Adria liegt, im Westen an Italien und im Norden an Österreich grenzt, im Süden sich bis zur kroatischen Grenze erstreckt und im Osten sich weit zur pannonischen Tiefebene bis zur Grenze mit Ungarn öffnet.

Das Land Krain (Dežela Kranjska) war zur Zeit des Heiligen Römischen Reichs und später unter der österreichisch-ungarischen Monarchie die einzige rein slowenische Region, weshalb die Bezeichnung „Kranjec“ (Krain) zuweilen gleichbedeutend wie „Slowene“ verwendet wurde. Auch im heutigen täglichen Sprachgebrauch wird für einen Teil der slowenischen Bevölkerung immer noch die Bezeichnung „Kranjci“ (Krain, Pl.) benutzt. Ferner gibt es heute noch in Slowenien zahlreiche weitere Wendungen und Bezeichnungen, die das Adjektiv „kranjski, kranjska“ umfassen.

Der Name „Kranjska“ (Krain) geht auf das slowenische Wort „krajina“ zurück, was „Grenzland“ bedeutet (zum ersten Mal schriftlich erwähnt schon im Jahr 973 als volkssprachliche Bezeichnung „Creina“ für den lateinischen Namen „Carniola“). Ab dem 13. Jahrhundert setzte sich die slowenische Form „Kranjska“ durch (auf Deutsch „Krain“/„Krainburg“). Vom Jahr 1002 an war Krain eine selbständige Markgrafschaft mit eigenen Markgrafen. Als Verwaltungseinheit war Krain Teil des mittelalterlichen römisch-deutschen Kaiserreiches. Im 14. Jahrhundert fiel der Großteil des Gebiets des heutigen Sloweniens an die Habsburger. Es wurde in folgende Länder unterteilt: Kranjska (Krain), Trst (Triest), Istra (Istrien), Goriška (Görz), Koroška (Kärnten) und Štajerska (Steiermark). Beim Zusammenbruch Österreich-Ungarns im Jahr 1918 wurde Krain als selbständige Einheit aufgelöst. Slowenien ist ein relativ junger Staat, der erst 1991 durch Abspaltung von der Sozialistischen Föderativen Republik Jugoslawien

die Unabhängigkeit erlangte. Die heutige Republik Slowenien ist also gewissermaßen die „Rechtsnachfolgerin“ von Krain, da das Gebiet des früheren Landes Krain zur Gänze Teil der Republik Slowenien ist.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

### 5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Die Abgrenzung des geografischen Gebiets ist unmittelbar mit der Geschichte der „Kranjska klobasa“ verbunden.

Die natürlichen Gegebenheiten für die Herstellung von Lebensmitteln haben, wie auch die klimatischen Verhältnisse, die Entwicklung der besonderen Ernährungskultur in einer vorwiegend auf Selbstversorgung ausgerichteten bäuerlichen Wirtschaft entscheidend beeinflusst. Den Bewohnern gelang es, in einem Gebiet, dessen stark bewegtes Relief Berge, Täler, Kessel und Ebenen aufweist, bestellbare Flächen zu erhalten, auf denen Futterpflanzen für die Schweine angebaut wurden. Mit der Schweinezucht ist die Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren verbunden. Die ersten Zeugnisse der Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren und damit auch der „Klobasa“ reichen weit in die Geschichte zurück; dazu gehören sehr schöne Darstellungen auf mittelalterlichen Fresken und schriftliches Archivmaterial (z. B. eine Mitteilung — sogar bereits in slowenischer Sprache —, die im 17. Jahrhundert der Verwalter von Burg Vrbovec an seinen Grundherrn schrieb). In all diesen Zeugnissen ist von Fleisch- und Wurstwaren die Rede. Zu den typischen Wurstwaren gehörte u. a. eine Halbdauerwurst aus Fleisch, die wegen der Erfahrung und des Könnens der Menschen in der Herkunftsregion und wegen ihrer unverkennbaren Eigenschaften (d. h. ihres Geschmacks) zur Zeit der Donaumonarchie im frühen 19. Jahrhundert als „Kranjska klobasa“ (Krainer Wurst) bekannt wurde.

### 5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Der wesentliche Aspekt, durch den sich die „Kranjska klobasa“, so wie sie sich im slowenischen Umfeld durchgesetzt hat, von anderen ähnlichen Würsten unterscheidet, ist die genaue Beachtung des traditionellen Rezepts, das die slowenische Autorin Felicita Kalinšek 1912 in ihrem Kochbuch mit dem Titel „Slovenska kuharica“ (Die slowenische Köchin) aufgeschrieben hat und das lediglich an die heutigen technischen Anforderungen im Bereich der Lebensmittelsicherheit angepasst wurde (Verwendung von Nitritpökelsalz, Pasteurisierung). Eine Besonderheit der „Kranjska klobasa“ ist auch das Wurstbrät, das nur aus den besten Schweinefleischstücken — gesalzen und grob gehackt — sowie Speck hergestellt, mit Pfeffer und Knoblauch gewürzt und später ein wenig heiß geräuchert wird. Im Herstellungsprozess wird ausschließlich Meersalz verwendet. Das Brät wird in Schweinedärme gefüllt, die an den Wurstenden so geformt und gespeilt werden, dass die Enden verbunden sind und jeweils Wurstpaare entstehen. Eine weitere Besonderheit der „Kranjska klobasa“ sind die Speile, die aus Holz bestehen, 2,5-3 mm dick und 3-6 cm lang sind und abgebrochen oder abgeschnitten werden.

Für die „Kranjska klobasa“ werden keinerlei technologische Hilfsmittel (z. B. Fleischteig) und keine Zusatzstoffe (z. B. Polyphosphate) verwendet, die in anderen Fleischwurstarten enthalten sind. Das Brät wird ausschließlich in dünne Schweinedärme gefüllt, die als Wurstpaare mit Holzspeilen verschlossen werden. Die Wärmebehandlung in feuchter Umgebung und das Heißräuchern (die Wurst ist ein pasteurisiertes Produkt) führen zu der charakteristischen ausgeprägten — nicht zu hellen und nicht zu dunklen — rotbraunen Farbe der Oberfläche. Und schließlich unterscheidet sich die „Kranjska klobasa“ von anderen Würsten auch durch die Gepflogenheiten und Empfindungen, wie sie am besten zu genießen ist, so dass ihr Geschmack optimal zum Ausdruck kommt. Die „Kranjska klobasa“ wird vor dem Servieren nicht gekocht, sondern nur in heißem Wasser erhitzt und erhält so ihre ganz eigene, ein wenig grobe, aber saftige und knackige Textur, die hell rosarote Farbe des Anschnitts und das charakteristische Aroma gepökelten Schweinefleisches, ergänzt durch den Knoblauch-, Pfeffer- und Rauchgeschmack.

Zum Räuchern wird ausschließlich Buchenholz verwendet.

### 5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses:

Der gute Ruf der „Kranjska klobasa“ stammt noch aus dem Vielvölkerstaat Österreich-Ungarn. Zweifellos zählt sie zu den typischsten und international bekanntesten slowenischen Fleischerzeugnissen, was auch die Treffer bei einer Internet-Recherche bestätigen: In den meisten Fällen wird die „Kranjska klobasa“ als dem Ursprung nach slowenisches Erzeugnis angeführt. Auch in der neueren Fachliteratur wird die „Kranjska klobasa“ als typische, aus Slowenien stammende, nicht fermentierte Wurst genannt (siehe Gerhard Feiner, *Meat products handbook*, CRC Press, 2006; [http://de.wikipedia.org/wiki/Krainer\\_Wurst](http://de.wikipedia.org/wiki/Krainer_Wurst)).

Die Eigenschaften der „Kranjska klobasa“ gehen auf die Erfahrung und das Können der Menschen zurück, die auf dem Gebiet des heutigen Sloweniens zur Zeit Österreich-Ungarns im Lande Krain lebten. Die Qualität der „Kranjska klobasa“ hängt auch mit der Verwendung der hochwertigsten Fleischstücke und dem konsequenten Einsatz von Meersalz zusammen, das auf dem Gebiet des früheren Landes Krain ständiger, ja sogar strategischer Konkurrent des Steinsalzes war (siehe J. Bogataj, *The Food and Cooking of Slovenia*, Annes Publishing, London 2008).

Die ältesten Anweisungen für die Herstellung der „Kranjska klobasa“ (auch unter diesem Namen) finden sich in zwei Kochbüchern, nämlich in „Die süddeutsche Küche“ von Katharina Prato (1896) und in der sechsten Auflage von Felicita Kalinšek „Slovenska kuharica“ (1912). Auch wenn man bei Katharina Prato kaum von einem Rezept zur Herstellung der „Kranjska klobasa“ sprechen kann, so handelt es sich doch wahrscheinlich um die erste schriftliche Erwähnung dieser Wurstsorte (1896). Felicita Kalinšek erläuterte dagegen in ihrer „Slovenska kuharica“ (1912) bereits, wie die „Kranjska klobasa“ herzustellen ist.

In Slowenien gibt es eine Reihe von Zeugnissen, insbesondere in der mündlichen Überlieferung, in denen von der „Kranjska klobasa“, den Orten, wo sie hergestellt wird, und ihrem Ruf unter den übrigen regionalen Wurstsorten die Rede ist. Zahlreich sind auch die volkstümlichen Deutungen, aus welchem Ort die „Kranjska klobasa“ stammen oder wo sie zum ersten Mal hergestellt worden sein soll. Zu den am häufigsten genannten Orten gehört das Dorf Trzin, das zwischen Ljubljana und Kamnik liegt; dort sollen schon im 19. Jahrhundert zahlreiche Metzger tätig gewesen sein, die die Märkte bis hin nach Wien mit der „Kranjska klobasa“ versorgten. Laut bestimmten mündlichen Quellen erhielt diese Wurst ihren Namen nach der Stadt Kranj (Krainburg); andere wiederum behaupten, dass diese Wurst in allen größeren Städten und Marktorten des damaligen Landes Krain hergestellt wurde. Sehr aufschlussreich ist auch eine Erzählung über Kaiser Franz-Joseph, der einst mit der Kutsche von Wien nach Triest unterwegs war und an der Landstraße im Dorf Naklo bei Kranj in dem von Fuhrleuten besuchten Gasthof Marinšek haltmachte. Er wollte sich stärken und fragte die Gastwirtin, was sie ihm anbieten könne. „Wir haben nur unsere gewöhnliche Hauswurst und sonst nichts“, antwortete sie dem Kaiser. Der Kaiser bestellte die Wurst, und als er sie gekostet hatte, rief er begeistert aus: „Das ist keine gewöhnliche Wurst, das ist eine Krainer Wurst!“

Eine kulinarische Besonderheit der Regionen Sloweniens ist, dass die „Kranjska klobasa“ überall hergestellt und verkauft wird, und gerade dies beweist, dass die „Kranjska klobasa“ in Slowenien verwurzelt ist. Die Bekanntheit der „Kranjska klobasa“ kommt auch in der slowenischen Spezialität „Krainer Wurst mit Sauerkraut“ zum Ausdruck.

Der Ruf der „Kranjska klobasa“ hat sich ferner jenseits der Grenzen ausgebreitet, was die Übersetzungen des Namens in die verschiedenen Sprachen der früheren Donaumonarchie beweisen (J. de Moor und N. de Rooj/ed., *European Cookery, Tradition & Innovation*, Utrecht 2004).

Seit 2003 finden in Slowenien das „Festival Kranjske klobase“ (Festival der Krainer Wurst) und der landesweite Wettbewerb zur Kür der besten „Kranjska klobasa“ statt.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:**

[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)

---