

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2012/C 48/10)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«KRANJSKA KLOBASA»

Αριθ. ΕΚ: SI-PGI-0005-0764-24.03.2009

ΠΓΕ ( X ) ΠΟΠ ( )

1. **Όνομασία:**

«Kranjska klobasa»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:**

Σλοβενία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:**

3.1. *Τύπος προϊόντος:*

Κλάση 1.2: Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά, κ.λπ.)

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία:*

Το προϊόν «Kranjska klobasa» είναι ένα ημίξηρο παστεριωμένο λουκάνικο από χοιρινό κρέας κατηγορίας I και II που έχει υποβληθεί σε χονδρή άλεση (λαιμός, ωμοπλάτη, μηρός) και από χοιρινό λίπος (ωμοπλάτη). Η γέμιση κρέατος των λουκάνικων «Kranjska klobasa» αλατίζεται με νιτρώδες άλας, καρυκεύεται με σκόρδο και πιπέρι και τοποθετείται σε λεπτό έντερο χοίρου το οποίο κλείνεται στα άκρα με ξύλινο πείρο με τρόπο ώστε να σχηματίζεται ένα ζευγάρι λουκάνικων. Τα λουκάνικα υποκαπνίζονται εν θερμώ και παστεριώνονται.

Καταναλώνονται ζεστά, μετά από εμβάπτιση σε θερμό νερό, καθώς με τον τρόπο αυτό αποκτούν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους και την υψηλή γαστρονομική αξία τους. Στην επιφάνεια, το λουκάνικο έχει καστανοκόκκινο χρώμα και αναδίδει ένα ελαφρύ άρωμα καπνιστού· κομμένο, το κρέας έχει χρώμα ροδοκόκκινο και το λίπος υπόλευκο και σφικτό· η υφή του είναι πυκνή, τραγανή και χυμώδης, το άρωμα έντονο και τυπικό του καπνιστού, αλατισμένου και καρυκευμένου χοιρινού κρέατος.

Η χημική σύσταση του λουκάνικου πριν ξαναζεσταθεί είναι η ακόλουθη:

— ολική ποσότητα πρωτεϊνών: ελάχιστη 17 %

— ποσοστό λιπαρής ύλης: μέγιστο 29 %

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

### 3.3. Πρώτες ύλες:

Χοιρινό κρέας και λαρδί.

### 3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

—

### 3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

#### Επιλογή του κρέατος και του λαρδιού

Το κρέας «Kranjska klobasa» παράγεται από εκλεκτά τεμάχια χοιρινού κρέατος κατηγορίας I και II (λαιμός, ωμοπλάτη, μηρός) και ραχιαίου λαρδιού. Το κρέας πρέπει να είναι νωπό διατηρημένο σε ψύξη (0 °C έως 7 °C) ή κατεψυγμένο (T < - 18 °C) και να έχει αποψυχθεί σύμφωνα με τους κανόνες. Το ραχιαίο λαρδί είναι απαλλαγμένο από δέρμα και διατηρημένο σε ψύξη (0 °C έως 7 °C), ή κατεψυγμένο.

#### Άλεση του κρέατος και του λαρδιού

Το κρέας φιλοκόβεται στη μηχανής άλεσης, σε κόκκους μεγέθους 12 mm.

Το λαρδί κόβεται σε τεμάχια πάχους 8 έως 10 mm.

#### Παρασκευή της γέμισης κρέατος

Το αλεσμένο κρέας και το λαρδί αναμειγνύονται σε αναλογία 75-80 % κρέατος και 20-25 % λαρδιού.

Στο σύνολο του παρασκευάσματος προστίθεται 5 % νερού το μέγιστο (σε μορφή θρυμματισμένου πάγου).

Το παρασκεύασμα συμπληρώνεται με προσθήκη μαύρου πιπεριού σε σκόνη (μέγιστο 0,3 %) και σκόρδου σε σκόνη (μέγιστο 0,3 %), ή αντίστοιχης ποσότητας σκόρδου, αναλόγως του χρησιμοποιούμενου τύπου σκόρδου, και νιτρώδους άλατος σε ποσοστό 1,8 % έως 2,2 %.

#### Μάλαξη της γέμισης κρέατος

Το κρέας που έχει καρυκευτεί όπως περιγράφεται ανωτέρω αναμειγνύεται χειρωνακτικά ή μηχανικά έως ότου ληφθεί ομογενές και συμπαγές μίγμα.

#### Πλήρωση

Η σάρκα τοποθετείται χειρωνακτικά ή μηχανικά σε λεπτό έντερο χοίρου διαμέτρου 32-34 mm και πρέπει να παραμένει συμπαγής.

Τα άκρα διαμορφώνονται και κλείνονται με το πέρασμα ενός πείρου στο έντερο (και όχι στην γέμιση) με τρόπο ώστε να λαμβάνονται ζευγάρια λουκάνικων βάρους 200 έως 250 g.

Ο πείρος των λουκάνικων είναι ξύλινος, πάχους 2,5 έως 3 mm, μήκους 3 έως 6 cm και θραύεται ή κόβεται.

#### Ξήρανση των λουκάνικων

Πριν την θερμική επεξεργασία, τα λουκάνικα πρέπει να απολέσουν την επιφανειακή υγρασία τους ώστε να επιτρέπουν τον ταχύτερο και πιο ομοιόμορφο υποκαπνισμό.

Η φάση της ξήρανσης εκτελείται σε ιδιαίτερο χώρο ή σε καπνιστήριο θερμοκρασίας 50 έως 55 °C.

Κατά τη διάρκεια της φάσης ξήρανσης, εκτελούνται επίσης οι διαδικασίες αλάτισης και σταθεροποίησης της γέμισης κρέατος.

#### Θέρμιση με θερμό υποκαπνισμό

Τα λουκάνικα αναρτώνται σε στήριγμα, με τον πείρο προς τα πάνω. Η θέρμιση, κατά τη διάρκεια της οποίας η θερμοκρασία αυξάνεται σταδιακά έως ότου φθάσει τους T 70 +/- 2 °C στο κέντρο, διαρκεί τουλάχιστον δύο ώρες. Η θέρμιση περιλαμβάνει τον υποκαπνισμό που διαρκεί 20-30 λεπτά. Κατά τον υποκαπνισμό, επιτρέπεται μόνον το ξύλο οξυάς. Το λουκάνικο πρέπει να έχει χρώμα καστανοκόκκινο μέτριας έντασης· δεν επιτρέπεται ο πολύ βαθύχρωμος χρωματισμός που φθάνει έως το καστανόμαυρο ή ο πολύ ανοιχτός («αναιμικός») και φαιόχρωμος χρωματισμός.

Μετά την ολοκλήρωση της θέρμησης, συμπεριλαμβανόμενου του υποκαπνισμού, τα λουκάνικα ψύχονται αμέσως με ψυχρό αέρα ή με ψεκασμό με ψυχρό νερό.

Έλεγχος της διαδικασίας παρασκευής και επισήμανση

Μετά την ψύξη (πριν την αποθήκευση), τα λουκάνικα ελέγχονται και κρίνονται ως προς την εξωτερική τους όψη (χρώμα, ανάγλυφο του εντέρου, πείρος).

Διατήρηση — αποθήκευση των λουκάνικων

Τα λουκάνικα διατηρούνται σε μέγιστη θερμοκρασία 8 °C.

Μπορούν να διατίθενται συσκευασμένα ή ασυσκευάστα.

Όταν διατίθενται ασυσκευάστα (με το τεμάχιο), κάθε ζευγάρι μπορεί να φέρει μια ετικέτα.

### 3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

—

### 3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

Κάθε «Kranjska klobasa» πρέπει να επισημαίνεται με ομοιόμορφο τρόπο:

— κάθε τεμάχιο (ζευγάρι) πρέπει να φέρει αυτοκόλλητη ταινία ομοιόμορφου σχήματος·

— κάθε συσκευασμένο προϊόν πρέπει να φέρει ετικέτα.

Η προστατευόμενη ένδειξη «Kranjska klobasa» περιλαμβάνει:

— τον λογότυπο «ranjska klobasa»,

— τον λογότυπο του παραγωγού,

— το αντίστοιχο εθνικό και ενωσιακό σύμβολο ποιότητας.

Κάθε παραγωγός που έχει λάβει το πιστοποιητικό παραγωγής του προϊόντος «Kranjska klobasa» πρέπει υποχρεωτικά να επισημαίνει το προϊόν του με τον λογότυπο του Kranjska klobasa, ανεξαρτήτως του εάν είναι ή όχι μέλος της εμπορικής ένωσης παραγωγών (GIZ) του «Kranjska klobasa».

## 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η επεξεργασία του «Kranjska klobasa» εκτελείται εντός της γεωγραφικής περιοχής της Σλοβενίας που οριοθετείται από τις Άλπεις και την αδριατική ακτογραμμή, στα δυτικά από τη συνοριακή γραμμή με την Ιταλία, στα βόρεια από τη συνοριακή γραμμή με την Αυστρία, στα νότια από τη συνοριακή γραμμή με την Κροατία και στα ανατολικά από τη συνοριακή γραμμή με την Ουγγαρία περνώντας από την πεδιάδα της Πανωνίας.

Κατά την περίοδο της γερμανικής αυτοκρατορίας και, αργότερα, της αυστρουγγρικής μοναρχίας, η περιοχή που ονομαζόταν «Kranjska» ήταν η μόνη περιοχή που ήταν εξ ολοκλήρου σλοβενική. Επίσης, ο όρος «Kranjec» (κάτοικος της Kranjska) χρησιμοποιούνταν ορισμένες φορές ως συνώνυμο της Σλοβενίας και χρησιμοποιείται ακόμη στην καθομιλουμένη για τον χαρακτηρισμό ενός τμήματος των κατοίκων της Σλοβενίας. Στη Σλοβενία, το επίθετο «kranjski» (ο προερχόμενος από την Kranjska) περιλαμβάνεται ακόμη και σήμερα σε μεγάλο αριθμό άλλων εκφράσεων και ονομασιών.

Το όνομα «Kranjska» προέρχεται από τη σλοβενική λέξη «krajina», που σήμαινε περιοχή (η πρώτη γραπτή μαρτυρία ανάγεται στο 973 υπό τη λαϊκή μορφή «Creina» δηλαδή «Carniolo»). Από τον 14 ου αιώνα, επικράτησε η σλοβενική μορφή «Kranjska» (στα γερμανικά «Krain» και «Krainburg»). Το 1002, η περιοχή Kranjska έγινε αυτόνομη κομητεία μεταξύ άλλων γειτονικών κομητειών. Διοικητικά, ανήκε στην Αγία Αυτοκρατορία. Τον 14 ου αιώνα, το μεγαλύτερο τμήμα του σημερινού εδάφους της Σλοβενίας πέρασε στην κυριότητα των Αψβούργων. Το σλοβενικό έδαφος υποδιαιρέθηκε σε πολλές περιοχές: Kranjsko (Καρνιόλα), Trst (Τερζέστη), Istro (Ιστρία), Goriško (Γκορίτσια), Korosko (Καρινθία) και Stajersko (Στύρια). Κατά την πτώση της αυστρουγγρικής αυτοκρατορίας, το 1918, η Kranjska έχασε το ιδιαίτερο καθεστώς της. Η

Σλοβενία είναι ένα σχετικά νέο κράτος, το οποίο ανεξαρτητοποιήθηκε το 1991 μόνον, κατά τη διάσπαση της Ομοσπονδιακής Σοσιαλιστικής Δημοκρατίας της Γιουγκοσλαβίας. Η σημερινή Δημοκρατία της Σλοβενίας είναι επομένως η «εδαφική κληρονόμος» της παλαιότερης περιοχής της Kranjska, η οποία της ανήκει εξ ολοκλήρου.

## 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Ο ορισμός της γεωγραφικής περιοχής συνδέεται άμεσα με την ιστορία του προϊόντος «Kranjska klobasa».

Οι φυσικές συνθήκες της παραγωγής τροφίμων, καθώς και το κλίμα, άσκησαν καθοριστική επιρροή στην ανάπτυξη των γαστρονομικών ιδιαιτεροτήτων σε ένα πλαίσιο όπου η γεωργία αυτοοσιτισμού αποτελούσε το επικρατέστερο μοντέλο. Σε ένα χώρο με πολυσύνθετο ανάγλυφο αποτελούμενο από λόφους, κοιλάδες, λεκάνες και πεδιάδες, οι κάτοικοι κατόρθωσαν να διατηρήσουν καλλιεργούμενες εκτάσεις για την παραγωγή χορτονομής προοριζόμενης για τη διατροφή των χοίρων. Απόρροια της χοιροτροφίας ήταν η παραγωγή αλλαντικών. Οι πρώτες μαρτυρίες σχετικά με την παρασκευή των αλλαντικών και την παραγωγή λουκάνικων σε μια πολύ μακρινή εποχή, όπως την απεικονίζουν κάποιες εξαιρετικές μεσαιωνικές νοπογραφίες και άλλες αναπαραστάσεις που περιέχονται σε έγγραφα αρχείου (ιδίως ένα μήνυμα του 17 ου αιώνα γραμμένο στη σλοβενική, το οποίο διαβιβάστηκε από τον οικονομό του πύργου του Vrhovca στον κύριό του). Σε κάθε περίπτωση, όλες αυτές οι μαρτυρίες αναφέρονται σε αλλαντικά, σε λουκάνικα. Τα τυπικά αλλαντικά περιλαμβάνουν ιδίως ένα ημίηχο λουκάνικο με βάση το κρέας το οποίο, χάρη στην τεχνολογία και τις γνώσεις που χαρακτηρίζουν τους κατοίκους της περιοχής όπου γεννήθηκε και της ιδιαιτερότητάς του που είναι αναγνωρίσιμη μεταξύ όλων (της γεύσης), απέκτησε την φήμη του στις αρχές του 19 ου αιώνα, την εποχή της αυστρουγγρικής αυτοκρατορίας, με την ονομασία «Kranjska klobasa».

### 5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος:

Το ουσιαστικό στοιχείο που διακρίνει το λουκάνικο «Kranjska klobasa», στη μορφή που αυτό έχει στη Σλοβενία, από τα άλλα λουκάνικα του ίδιου είδους αφορά την παρασκευή του που βασίζεται στην παραδοσιακή σλοβενική συνταγή της Felicita Kalinšek (συγγραφέως του βιβλίου μαγειρικής «Slovenska kuharica», 1912), με μοναδική τροποποίηση την προσαρμογή της στις σύγχρονες τεχνικές απαιτήσεις σε θέματα ασφάλειας των τροφίμων (χρήση νιτρώδους άλατος, παστερίωση). Το «Kranjska klobasa» χαρακτηρίζεται επίσης από την γέμιση κρέατος που περιέχει, η οποία παρασκευάζεται αποκλειστικά από εκλεκτά κομμάτια χοιρινού κρέατος και λαρδιού που έχουν αλατιστεί και αλεστεί με χονδρή άλεση, έχουν καρυκευτεί με σκόρδο και πιπέρι και καπνιστεί σε θερμοκρασία ελάχιστα υψηλή. Το αλάτι που χρησιμοποιείται είναι αποκλειστικά θαλασσινό. Η γέμιση κρέατος τοποθετείται σε χοιρινά έντερα που κλείνονται στα άκρα με ξύλινους πείρους οι οποίοι διαπερνούν το έντερο με τρόπο ώστε να συνδέονται τα άκρα και να σχηματίζονται ζευγάρια λουκάνικων. Το προϊόν «Kranjska klobasa» χαρακτηρίζεται από την παρουσία ξύλινου πείρου, πάχους 2,5 έως 3 mm, μήκους 3 έως 6 cm, θραυσμένου ή κομμένου.

Το προϊόν «Kranjska klobasa» δεν περιέχει κανένα συστατικό τεχνικού χαρακτήρα (όπως κρεατόμαζα) ή άλλο πρόσθετο (όπως πολυφωσφορικά), τα οποία είναι παρόντα σε άλλους τύπους λουκάνικων με βάση το κρέας. Η γέμιση κρέατος τοποθετείται αποκλειστικά σε ένα λεπτό χοιρινό έντερο το οποίο είναι κλειμένο στο άκρο του με ξύλινο πείρο με τρόπο ώστε να σχηματίζεται ζεύγος λουκάνικων. Η θερμική επεξεργασία σε υγρή ατμόσφαιρα και ο θερμός υποκαπνισμός (το λουκάνικο είναι παστεριωμένο προϊόν) δίνουν στην επιφάνεια χαρακτηριστικό καστανοκόκκινο χρώμα, μέσης έντασης. Τέλος, το προϊόν «Kranjska klobasa» διακρίνεται επίσης από τα άλλα λουκάνικα από τις συνήθειες και τις γευστηστικές συστάσεις που επιτρέπουν να λαμβάνεται βέλτιστος συνδυασμός γεύσεων. Το προϊόν «Kranjska klobasa» δεν προσφέρεται ψημένο αλλά μόνο ζεσταίνεται με εμβάπτιση σε πολύ ζεστό νερό, γεγονός που του προσδίδει πολύ ιδιαίτερη υφή, λίγο χονδροειδή αλλά τραγανή και χυμώδη, και, όταν το προϊόν τεμαχίζεται σε φέτες, δίνει σε αυτές χρώμα ρόδινο και ένα ιδιαίτερο άρωμα χοιρινού κρέατος αλατισμένου, καρυκευμένου με σκόρδο και πιπέρι και καπνιστού.

Για τον υποκαπνισμό επιτρέπεται μόνον το ξύλο οξυάς.

### 5.3. Αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και μιας συγκεκριμένης ποιότητας, της φήμης ή άλλου χαρακτηριστικού του προϊόντος:

Η αναγνωρισιμότητα του προϊόντος «Kranjska klobasa» ανάγεται στην εποχή της αυστρουγγρικής μοναρχίας, που περιλάμβανε πολλούς λαούς. Το λουκάνικο «Kranjska klobasa» ανήκει αναμφίβολα στις πιο πρωτότυπες και τυπικές σλοβενικές σπεσιαλιτέ με βάση το κρέας, όπως άλλωστε διαπιστώνεται με έρευνα στο Διαδίκτυο, όπου το προϊόν «Kranjska klobasa» αναφέρεται πολύ συχνά ως ένα αυθεντικό σλοβενικό προϊόν. Το προϊόν «Kranjska klobasa» αναφέρεται επίσης στα πλέον πρόσφατα εξειδικευμένα κείμενα (βλέπε «Meat products handbook», Gerhard Feiner, CRC Press, 2006· <http://en.wikipedia.org/wiki/Kransky>), όπου παρουσιάζεται ως τυπικό λουκάνικο της Σλοβενίας του τύπου χωρίς ζύμωση.

Οι ιδιότητες του προϊόντος «Kranjska klobasa» οφείλονται στην τεχνογνωσία και τις γνώσεις των κατοίκων της σημερινής επικράτειας της Σλοβενίας που αποτελούσε την περιοχή «Kranjska» κατά την εποχή της αυстро-ουγγαρίας. Η ποιότητα της «Kranjska klobasa» αφορούσε επίσης τη χρήση εκλεκτών τεμαχίων κρέατος και τη συστηματική χρήση θαλασσινού αλατιού, μόνιμου, ή και στρατηγικού, ανταγωνιστή του ορυκτού άλατος στο έδαφος της παλιάς Kranjska (J. Bogataj, «The Food and Cooking of Slovenia», Annes Publishing, London 2008).

Οι παλαιότερες ενδείξεις σχετικά με την επεξεργασία του «Kranjska klobasa» (υπό αυτή την ονομασία) βρίσκονται σε δύο βιβλία μαγειρικής: στο «Süddeutsche Küche» της Katharina Prato (1896) και στην έκτη έκδοση του «Slovenska kuharica» της Felicita Kalinšek (1912). Ακόμη κι αν δεν υπάρχουν πραγματικά συνταγές παραγωγής του «Kranjska klobasa» της Katharina Prato, η αναφορά που κάνει σε αυτήν την ποικιλία λουκάνικων είναι πραγματικά μία από τις παλαιότερες υφιστάμενες γραπτές μαρτυρίες (1896). Στο βιβλίο της «Slovenska kuharica» (1912), η Felicita Kalinšek εξηγούσε ήδη τον τρόπο επεξεργασίας του «Kranjska klobasa».

Υπάρχουν στη Σλοβενία πολυάριθμες μαρτυρίες, προερχόμενες ιδίως από την προφορική παράδοση, για το «Kranjska klobasa» ή λουκάνικο της Kranjska, τους τόπους παραγωγής του και τη φήμη του που το διακρίνει από τις άλλες τοπικές ποικιλίες λουκάνικων. Πολυάριθμα είναι επίσης οι λαϊκές εικασίες για την ακριβή προέλευση του λουκάνικου «Kranjska klobasa» και για τον τόπο όπου παρασκευάστηκε για πρώτη φορά. Συχνή αναφορά γίνεται στο χωριό Trzin, που βρίσκεται μεταξύ Ljubljana και Kamnik, όπου φαίνεται ότι, ήδη κατά τον 19 ου αιώνα, πολυάριθμοι κρεοπώλες τροφοδοτούσαν τις αγορές με λουκάνικα της Kranjska που μπορούσε να τα βρει κανείς ακόμη και στη Βιέννη. Ορισμένες προφορικές πηγές αναφέρουν ότι αυτό το λουκάνικο έλαβε το όνομά του στην πόλη Kranj, άλλες πηγές αναφέρουν ότι παραγόταν σε όλες τις μεγάλες πόλεις και σε όλα τα σημεία της περιοχής της Kranjska την εποχή εκείνη. Αναφέρουν επίσης ότι ο αυτοκράτορας Φραγκίσκος Ιωσήφ, ενώ πήγαινε στην Τεργέστη με άμαξα έχοντας αναχωρήσει από τη Βιέννη, σταμάτησε στο χωριό του Naklo pri Kranju, στο διάσημο πανδοχείο-σταθμό Marinšek, στον εθνικό δρόμο. Επιθυμούσε να γευματίσει και ρώτησε τον πανδοχέα τι υπήρχε διαθέσιμο. «Έχουμε μόνον απλά σπιτικά λουκάνικα και τίποτε άλλο» απάντησε ο πανδοχέας. Ο αυτοκράτορας παρήγγειλε τα σπιτικά λουκάνικα και όταν τα γεύτηκε αναφώνησε ενθουσιασμένος: «Μα δεν είναι απλά λουκάνικα, είναι λουκάνικα της Kranjska!»

Η γαστρονομική ιδιαιτερότητα των περιοχών της Σλοβενίας είναι ότι παντού παράγονται και πωλούνται λουκάνικα «Kranjska klobasa», γεγονός που αποδεικνύει ότι το εν λόγω προϊόν ανήκει στο σύνολο της σλοβενικής επικράτειας. Η αναγνωρισιμότητα του «Kranjska klobasa» αντανακλάται επίσης στην τυπική σπεσιαλιτέ της Σλοβενίας που είναι το ξινολάχανο με λουκάνικο της Kranjska.

Η ακτινοβολία του «Kranjska klobasa» έχει ξεπεράσει τα σύνορα, όπως πιστοποιούν οι μεταφράσεις της ονομασίας του στις διάφορες γλώσσες της παλαιάς αυστο-ουγγρικής μοναρχίας (J. de Moor & N. de Rooj/ed., «European Cookery, Tradition & Innovation», Utrecht 2004).

Από το 2003, διοργανώνεται στη Σλοβενία ένα φεστιβάλ του «Kranjska klobasa», καθώς και ένας διαγωνισμός για το καλύτερο «Kranjska klobasa».

#### **Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:**

[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)

---