

## MUUD AKTID

## EUROOPA KOMISJON

**Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine**

(2012/C 48/10)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 <sup>(1)</sup> artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

## KOONDDOKUMENT

**NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006****„KRANJSKA KLOBASA”****EÜ nr: SI-PGI-0005-0764-24.03.2009****KGT ( X ) KPN ( )****1. Nimetus:**

„Kranjska klobasa”

**2. Liikmesriik või kolmas riik:**

Sloveenia

**3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus:****3.1. Toote liik:**

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne).

**3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab:**

„Kranjska klobasa” on I ja II kategooria jämedalt hakitud sealihast (kael, seljatükk, sink) ja seapekist (seljatükk) valmistatud pastöriseeritud poolkuiv vorst. „Kranjska klobasa” vorstimassile lisatakse nitritsoola, massi maitsestatakse küüslaugu ja pipraga ning see topitakse seasoolde, mille ots suletakse puittikuga, nii et moodustub valmisvorstide paar. Vorst kuumsuitsutatakse ja pastöriseeritakse.

Vorsti tarbitakse pärast lühiajalist kuumas vees kuumutamist, sest nii saavutab see nõutavad organoleptilised omadused ja suure toiteväärtuse. Vorsti pind on punakaspruuni värvusega ja kerge suitsulõhnaga, mass on punakaspruun, pekitükid on kreemjasvalged ja tahked, vorsti konsistents on tihke, kõva ja mahlane, vorstil on tugev suitsutatud, soolatud ja maitsestatud sealiha lõhn ja maitse.

Kuumutamata vorsti keemiline koostis on järgmine:

— üldine valgusisaldus: vähemalt 17 %;

— rasvainesisaldus: kuni 29 %.

(<sup>1</sup>) ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

### 3.3. Tooraine:

Sealiha ja seapekk.

### 3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):

—

### 3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:

#### Liha ja peki valimine

„Kranjska klobasa” valmistatakse I ja II kategooria sealiha (kael, seljatükk, sink) kvaliteetsetest tükkidest ja seljaosa pekist. Liha peab olema värske ja jahutatud (0 °C kuni 7 °C) või külmutatud ( $T < -18$  °C) ja nõuetekohaselt üles sulatatud. Seljaosa pekk peab olema ilma kamarata ja jahutatud (0 °C kuni 7 °C) või külmutatud.

#### Liha ja peki tükeldamine

Liha tükeldatakse hakkmasinas 12 mm suurusteks tükkideks.

Pekk lõigatakse 8–10 mm paksusteks tükkideks.

#### Vorstimassi valmistamine

Tükeldatud liha ja pekk segatakse vahekorras 75–80 % liha ja kuni 20–25 % tahket pekki.

Segule lisatakse kuni 5 % vett (purustatud jää kujul).

Segule lisatakse jahvatatud musta pipart (kuni 0,3 %) ja kuni 0,3 % küüslaugupulbrit või samaväärne kogus küüslauku sõltuvalt kasutatavast küüslaugusordist ning 1,8–2,2 % nitritsoola.

#### Vorstimassi segamine

Saadud vorstimassi segatakse käsitsi või mehaaniliselt kuni ühtlase ja tiheda segu moodustumiseni.

#### Vorstide valmistamine

Vorstimass topitakse käsitsi või mehaaniliselt peenikesse seasoolde, nii et vorsti läbimõõduks jääb 32–34 mm ja vorst on kompaktse struktuuriga.

Vorsti otsad keeratakse kokku ja suletakse soolde (mitte vorstimassi sisse) torgatava tikuga, nii et saadakse vorstipaar, milles kumbki vorst kaalub 200–250 g.

Puidust vorstitikkude läbimõõt on 2,5–3 mm, pikkus 3–6 cm ja need valmistatakse lüües või lõigates.

#### Vorstide kuivatamine

Enne termilist töötlemist peavad vorstid kaotama oma pinnaniiskuse, et suitsutamine toimuks kiiremini ja ühtlasemalt.

Vorste kuivatatakse spetsiaalses kuivatuskambris või suitsuahjus, mille temperatuur jääb vahemikku 50–55 °C.

Kuivatamise käigus imendub ühtlasi sool vorstimassi ja vorstimass stabiliseerub.

#### Termiline töötlemine koos kuumsuitsutamisega

Vorstid riputatakse toe külge, nii et tikk jääb ülespoole. Termiline töötlemine kestab vähemalt kaks tundi, selle käigus tõstetakse järk-järgult temperatuuri, kuni vorsti sisetemperatuur ulatub 70 +/- 2 °C-ni. Termiline töötlemine hõlmab 20–30 minutit kestvat suitsutamist. Suitsutamiseks on lubatud kasutada ainult pöögipuitu. Vorstil peab olema keskmise intensiivsusega punakaspruun värvus, liialt tume kuni mustjaspruunini ulatuv värvus ning liialt hele (kahvatu) ja hallikas värvus ei ole lubatavad.

Pärast termilist töötlemist, sealhulgas suitsutamist, jahutatakse vorstid kiiresti külma õhu käes või neile külma vett pihustades.

#### Tootmise ja märgistamise kontrollimine

Pärast jahutamist (enne ladustamist) kontrollitakse ja hinnatakse vorste nende välimuse põhjal (värvus, soole pind, tikk).

#### Vorstide säilitamine – ladustamine

Vorste säilitatakse temperatuuril kuni 8 °C.

Vorste võib turustada pakendis või ilma pakendita.

Kui vorste turustatakse ilma pakendita (tükihaaval), peab iga vorstipaar kandma märgist.

#### 3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:

—

#### 3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta:

Kõik „Kranjska klobasa” vorstid märgistatakse ühetaoliselt:

— igale turustatavale üksusele (vorstipaarile) tuleb paigaldada isekleepuv ühtlustatud kujuga riba;

— iga pakendatud toode peab kandma märgist.

Ühtlustatud „Kranjska klobasa” märgis hõlmab järgmisi elemente:

— „Kranjska klobasa” logo,

— tootja logo,

— vastavat liikmeriigi ja Euroopa Liidu kvaliteeditähist.

Tootjad, kellele on väljastatud „Kranjska klobasa” tootmissertifikaat, peavad tootele paigaldama „Kranjska klobasa” logo, sõltumata sellest, kas konkreetne tootja on „Kranjska klobasa” tootjate kaubandusorganisatsiooni (GIZ) liige või mitte.

#### 4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus:

„Kranjska klobasat” valmistatakse Sloveenia territooriumile jäävas geograafilises piirkonnas, mida piiravad Alpid ja Aadria mere rannik, lääne poolt piir Itaaliaga, põhja poolt piir Austriaga, lõuna poolt piir Horvaatiaga ja ida poolt piir Ungariga, ning mis ulatub üle Alföldi.

Germaanlaste riigi ja hiljem Austria-Ungari keisririigi ajal oli Kranjskaks (Carniola) kutsutud ala ainus täielikult sloveenlastega asustatud piirkond. Terminit „Kranjec” (Carniola elanik) kasutati mõnikord Sloveenia sünonüümina ja see on kõnekeeles senini kasutusel osa Sloveenia elanike tähistamiseks. Sloveenias on omadussõna „kranjski” (Carniolasse puutuv) käibel mitmes väljendis ja nimes.

Sõna „Kranjska” pärineb sloveenikeelsest sõnast „krajina”, mis tähendab piirkonda (973. aastast pärinevas esimeses kirjalikus allikas esineb rahvakeelsel kujul „Creina”, st „Carniola”). Alates XIV sajandist muutus valdavaks sloveenikeelne kirjakuju „Kranjska” (saksa keeles „Krain” ja „Krainburg”). Alates 1002. aastast sai Kranjska piirkond koos naaberpiirkondadega iseseisvaks krahvkonnaks. Halduslikult kuulus see Püha Rooma keisririigi koosseisu. XIV sajandil läks suurem osa praeguse Sloveenia territooriumist Habsburgide omandusse. Sloveenide territoorium jagunes mitmeks piirkonnaks: Kranjska (Carniola),

Trst (Trieste), Istra (Istria), Goriška, Koroška (Carinthia) ja Štajerska (Alam-Stiüria). Pärast Austria-Ungari keisririigi lagunemist 1918. aastal kaotas Kranjska ehk Carniola oma eristaatuse. Sloveenia on suhteliselt uus riik, mis saavutas sõltumatuse alles 1991. aastal, kui lagunes Jugoslaavia Föderatiivne Sotsialistlik Vabariik. Praegune Sloveenia Vabariik on seega omaaegse Kranjska (Carniola) piirkonna territoriaalne pärija ja see piirkond on riigi lahutamatu osa.

## 5. Seos geograafilise piirkonnaga:

### 5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

Geograafilise piirkonna määratlus on otseselt seotud „Kranjska klobasa” ajalooaga.

Toiduainete tootmise looduslikud tingimused ja kliimaolud on olukorras, kus valdav on elatuspõllumajandus, mänginud otsustavat rolli spetsiifiliste toitude väljakujunemisel. Väga keerulise reljeefiga, künkaid, orge, nõgusid ja tasandikke hõlmavas piirkonnas on elanikel õnnestunud säilitada haritavad pinnad lihatööstuse toodangu aluseks olevate sigade söödaks kasutatava kuivsööda jaoks. Esimesed lihatoodete ja vorstide valmistamist käsitlevad allikad pärinevad väga kaugest minevikust, sellest annavad tunnistust keskaegsed suurejoonelised freskod ja arhiividest leitud dokumentide andmed (eeskätt tuleb nimetada XVII sajandist pärinevat sloveenikeelset kirja, mille Vrboveci lossi komandant saatis oma isandale). Kõik need allikad räägivad lihatoodetest, vorstidest. Tüüpilised vorstid olid eeskätt lihast valmistatud poolkuivad vorstid, mis said Austria-Ungari keisririigi aegadel XIX sajandi alguses tänu nende valmistamispriirkonna elanike oskusteabele ja teadmistele ning oma eripäraste omaduste (maitse) tõttu tuntuks nimetuse „Kranjska klobasa” all.

### 5.2. Toote eripära:

Põhiline asjaolu, mille poolest „Kranjska klobasa”, nagu seda Sloveenia territooriumil tuntakse, erineb teistest samalaadsetest vorstidest, seisneb selles, et seda valmistatakse Felicita Kalinšeki (1912. aastal ilmunud kokaraamatu „Slovenska kuharica” autor) esitatud traditsioonilise Sloveenia retsepti järgi, mida on muudetud üksnes sedavõrd, kuivõrd see on osutunud vajalikuks seoses toiduainete ohutusnõuetele vastavusega (nitritsoola kasutamine, pastöriseerimine). „Kranjska klobasa” eripäraks on ka üksnes jämedalt hakitud kvaliteetsetest sealih- ja pekitükkidest valmistatav vorstimass, millele lisatakse soola ja mida maitsestatakse küüslaugu ja pipraga ning mida suitsutatakse madalal temperatuuril. Kasutatakse ainult meresoola. Vorstimass topitakse seasoolde, mille otsad suletakse puittikkudega, mis läbivad soole nii, et need sulevad sooleotsad, moodustades kahest vorstist koosnevad paarid. „Kranjska klobasa” eripäraks on 2,5–3 mm läbimõõduga ja 3–6 cm pikkuste löödud või lõigatud puittikkude kasutamine.

„Kranjska klobasa” puhul ei kasutata tööstuslikke täiteaineid (näiteks lihatainast) ega muid lisandaineid (näiteks polüfosfaate), mida kasutatakse teiste lihal põhinevate vorstide puhul. Vorstide valmistamiseks topitakse vorstimass üksnes peenikesesse seasooltesse, mille ots suletakse puittikuga, nii et moodustub vorstide paar. Termiline töötlemine toimub niiskes keskkonnas ja hõlmab kuumsuitsutamist (vorst on pastöriseeritud toode) ning selle tulemusena omandab vorst iseloomuliku keskmise intensiivsusega punakaspruuni värvuse. Vorsti „Kranjska klobasa” eristavad teistest vorstidest ka sellega seotud tarbimisharjumused ja -soovitused, mis võimaldavad välja tuua parimad maitseomadused. Vorsti „Kranjska klobasa” ei küpsetata, vaid seda üksnes kuumutatakse kuumas vees, mis annab vorstile omapärase konsistentsi, vorst jääb veidi lihtsakoeliseks, kuid kõvaks ja mahlaseks, selle lõikamisel tekkivad lõigud on punakasroosa värvusega ning spetsiifilise soolase, küüslaugu ja pipraga maitsestatud suitsutatud sealih- lõhna ja maitsega.

Suitsutamiseks on lubatud kasutada ainult pöögipuitu.

### 5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel:

„Kranjska klobasa” tuntus pärineb mitut rahvast hõlmanud Austria-Ungari keisririigi aegadest. „Kranjska klobasa” näol on vaieldamatult tegemist ühe algupärasema ja tüüpilisema Sloveenia päritolu lihatootega, sellest annavad tunnistust Internetis leiduvad materjalid, milles vorsti „Kranjska klobasa” nimetatakse autentseks Sloveenia tooteks. Vorsti „Kranjska klobasa” mainitakse ka uuemas erialakirjanduses (vt „Meat products handbook”, Gerhard Feiner, CRC Press, 2006; <http://en.wikipedia.org/wiki/Kransky>), kus kõnealust toodet tutvustatakse tüüpilise Sloveeniast pärineva kääritamata tootena.

„Kranjska klobasa” eripära tuleneb praeguse Sloveenia territooriumil asuva omaaegse Austria-Ungari keisririigi Kranjska (Carniola) piirkonna tootjate oskusteabest ja teadmistest. „Kranjska klobasa” kvaliteediomaduste aluseks on samuti kvaliteetse tükeldatud liha kasutamine ja asjaolu, et vorstis kasutatakse meresoola, mis on omaaegses Kranjska piirkonnas alati olnud kivisoola strateegiline konkurent (J. Bogataj, „The Food and Cooking of Slovenia”, Annes Publishing, London 2008).

Vanimad andmed „Kranjska klobasa” valmistamise kohta (selle konkreetse nimetuse all) pärinevad Katharina Prato kokaraamatust „Süddeutsche Küche” (1896) ja Felicita Kališneki kokaraamatu „Slovenska kuharica” kuuendast trükist (1912). Kuigi Katharina Prato raamatu puhul ei saa rääkida otseselt „Kranjska klobasa” valmistamise retseptist, on viide sellele vorstile tõenäoliselt üks vanemaid kirjalikke allikaid (1896). Oma kokaraamatus „Slovenska kuharica” (1912) selgitas Felicita Kališnek juba vorsti „Kranjska klobasa” valmistamist.

Sloveenias on mitu eeskätt suulises vormis edasiantavat pärimust „Kranjska klobasa” ehk Carniola vorsti, selle tootmiskohtade ja teiste selle piirkonna vorstide hulgas saavutatud kuulsuse kohta. Rahva seas levib samuti arvukalt väiteid selle kohta, milline on „Kranjska klobasa” täpne päritolu ja kus seda vorsti esmalt valmistati. Nendes mainitakse sageli Ljubljana ja Kamniki vahel asuvat Trzini küla, kus väidetavalt juba XIX sajandil varustasid mitu lihunikku turgu Carniola vorstidega, mida pakuti isegi Viinis. Mõned suulised allikad väidavad, et kõnealune vorst andis nime Kranj linnale, teised allikad märgivad, et seda vorsti valmistati omal ajal Carniola piirkonna kõikides suuremates linnades ja pakuti kõikidel turuplatsidel. Samuti räägitakse lugu sellest, kuidas keiser Franz Joseph teel Viinist Triestesse oma töllaga Naklo pri Kranju külas riigimaantee ääres asuvas kuulsas Marinšeki kõrtsis peatus. Keiser oli süüa soovinud ja küsinud kõrtsmikult, mida see talle pakkuda võib. Kõrtsmik oli vastanud: „Meil ei ole muud, kui vaid lihtsaid omavalmistatud vorste.” Keiser laskis vorste pakkuda ja kui ta neid oli maitsnud, hüüdis vaimustunult: „See pole mingi lihtne vorstike, see on tõeline Carniola vorst!”

Sloveenia piirkondade gastronoomilise eripärana müüakse ja ostetakse igal pool „Kranjska klobasa” vorsti, mis annab tunnistust sellest, et toote levikuala on kogu Sloveenia territoorium. „Kranjska klobasa” tundus avaldub ka tüüpilises sloveeni rahvustoidus, milleks on hapukapsas Carniola vorstiga.

„Kranjska klobasa” kuulsus on ületanud riigipiirid, millest annab tunnistust selle nimetuse tõlkimine mitmesse Austria-Ungari keisririigi keelde (J. de Moor & N. de Rooj / ed., „European Cookery, Tradition & Innovation”, Utrecht 2004).

Alates 2003. aastast toimub Sloveenias „Kranjska klobasa” festival ning parima „Kranjska klobasa” konkurss.

#### **Viide spetsifikaadi avaldamisele:**

[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)