

V

(Teated)

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Väikese muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 teise lõiguga

(2015/C 441/03)

Euroopa Komisjon on kõnealuse väikese muudatuse heaks kiitnud kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) nr 664/2014 ⁽¹⁾ artikli 6 lõike 2 kolmanda lõiguga.

VÄIKESE MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

Väikese muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽²⁾ artikli 53 lõike 2 teise lõiguga

„KRANJSKA KLOBASA”**ELi nr: SI-PGI-0105-01353 – 16.7.2015****KPN () KGT (X) KTT ()****1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi**

Nimi: GIZ kranjska klobasa – „Kranjska klobasa” majandushuviühing

Aadress: Dimičeva ulica 9
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIA

Tel +386 15659240

E-post: giz.mi@siol.net

Õigustatud huvi

GIZ kranjska klobasa („Kranjska klobasa” majandushuviühing) on toote „Kranjska klobasa” tootjate konsortsium, mis on esitanud toote „Kranjska klobasa” registreerimise taotluse ning tal on seega õigustatud huvi muutmistaotluse esitamiseks.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Sloveenia

3. Tootespetsifikaadi osad, mida muudatus hõlmab / muudatused hõlmavad

- ☐ Toote kirjeldus
- ☐ Päritolutõend
- ☒ Tootmismeetod
- ☐ Seos piirkonnaga
- ☐ Märgistamine
- ☐ Muu [täpsustada]

⁽¹⁾ ELT L 179, 19.6.2014, lk 17.

⁽²⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

4. Muudatus(t)e liik

- ☐ Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis ei ole oluline määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt ja mis ei eelda avaldatud koonddokumendi muutmist.
- ☒ Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis ei ole oluline määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt ja mis eeldab avaldatud koonddokumendi muutmist.
- ☐ Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis ei ole oluline määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt ja mille kohta ei ole avaldatud koonddokumenti (või sellega võrdväärset).
- ☐ Registreeritud GTT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 neljanda lõigu kohaselt väike.

5. Muudatus(t)e liik**1. Tootmismeetod**

Rubriigis „Termiline töötlemine kuumsuitsutamiseks” jäetakse lausest „Suitsutamine on osa termilisest töötlemisest, mis kestab 20–30 minutit” välja ajalise kestuse viide „mis kestab 20–30 minutit” ja asendatakse järgmise sõnastusega „mille tulemusena omandab vorst iseloomuliku keskmise intensiivsusega punakaspruuni värvuse”.

Uus tekst on sõnastatud järgmiselt:

„Suitsutamine on osa termilisest töötlemisest, mille tulemusena omandab vorst iseloomuliku keskmise intensiivsusega punakaspruuni värvuse”.

Põhjendused:

Suitsutamise kestust ei saa kindlaks määrata, sest eelkõige sõltub see suitsu tekitamise viisist ning peab kestma piisavalt kaua, et vorst omandaks soovitud keskmise intensiivsusega punakaspruuni värvuse.

KOONDDOKUMENT**„KRANJSKA KLOBASA”****ELi nr: SI-PGI-0105-01353 – 16.7.2015****KPN () KGT (X)****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 (reietükk, abaosa, kael) ja seapekist (seljapekk) valmistatud pastöriseeritud lühikese kasutusajaga vorst. „Kranjska klobasa” vorstimassile lisatakse nitritsoola, massi maitsestatakse küüslaugu ja pipraga ning see topitakse seasoolde, mille ots suletakse puittikuga, nii et moodustub omavahel ühendatud vorstide paar. Vorst kuumsuitsutatakse ja pastöriseeritakse.

Vorsti tarbitakse pärast lühiajalist kuumas vees kuumutamist, sest nii saavutab see nõutavad organoleptilised ja suu- repäraseid kulinaarsed omadused. 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 %
- rasvasisaldus: kuni 29 %

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Toorained on sealiha ja -pekk.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Toote „Kranjska klobasa” tootmine (liha ja peki valimine ja hakkimine, vorstimassi valmistamine, selle segamine, vorstimassi kesta toppimine, vorstide kuivatamine, termiline töötlemine kuumsuitsutamise, tootmise kontrollimine ja märgistamine) peab toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus osutab

—

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus osutab

Kõik vorstid „Kranjska klobasa” märgistatakse ühetaoliselt:

- igale turustatavale üksusele (vorstipaarile) tuleb kinnitada isekleepuv ühetaoline riba,
- igal pakendatud tootel peab olema märgis.

Ühetaoline „Kranjska klobasa” märgis hõlmab järgmisi elemente:

- „Kranjska klobasa” logo,
- tootja logo,
- vastavat Euroopa Liidu ja liikmesriigi kvaliteeditähist.

Kõik tootjad, kellele on väljastatud „Kranjska klobasa” tootmisertifikaat, peavad tootele kinnitama „Kranjska klobasa” logo, sõltumata sellest, kas konkreetne tootja on „Kranjska klobasa” tootjate kaubandusorganisatsiooni (GIZ) liige või mitte.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Toodet „Kranjska klobasa” valmistatakse Sloveenia territooriumil Alpide ja Aadria mere ranniku vahele jäävas geograafilises piirkonnas, mis piirneb läänes Itaaliaga, põhjas Austriaga, lõunas Horvaatiaga ning mis idas piirneb Ungari piirini ulatuva Pannoonia madalikuga.

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 omadussõnad „kranjski, kranjska” (Carniolasse puutuv) tänapäevani käibel mitmes väljendis ja nimes.

Sõna „Kranjska” pärineb sloveenikeelsest sõnast „krajina”, mis tähendab piirkonda (973. aastast pärit esimeses kirjalikus allikas esineb rahvakeelsel kujul „Creina”, st „Carniola”). Peale XIII sajandit 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 valdusse. 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

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

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 vajalike kultuuride kasvatamiseks. Seakasvatus on käinud alati käsikäes sealihaga ja -toodete valmistamisega. 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 sealihast, -toodetest ja vorstidest. Tüüpilised vorstid olid eeskätt lihast valmistatud lühikeseks kasutusajaga vorstid, mis said Austria-Ungari keisririigi aegadel XIX sajandi alguses tänu nende valmistamispiirkonna elanike oskusteabele ja teadmistele ning oma eripäraste omaduste (maitse) tõttu tuntuks nimetuse „Kranjska klobasa” all.

„Kranjska klobasa” tundus 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 Sloveenias pärit kääritamata tootena.

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, kui-võrd see on osutunud vajalikuks seoses toiduainete ohutusnõuetele vastavusega (nitritsoola kasutamine, pastöriseerimine). „Kranjska klobasa” eripäraks on ka üksnes jämedalt hakitud kvaliteetsetest sealihaga ja pekitükkidest valmistatav vorstimass, millele lisatakse soola ja mida maitsestatakse küüslaugu ja pipraga ning mida suitsutatakse madalal kuumusel. Kasutatakse ainult meresoola. Vorstimass topitakse seasoolde nii, et sooleotsad saab kinni keerata puittikkudega sel viisil, et ühendatakse sooleotsad, moodustades kahest vorstist koosnevad paarid. „Kranjska klobasa” eripäraks on 2,5–3 mm läbimõõduga ja 3–6 cm pikkuste murtud või lõigatud puittikkude kasutamine.

„Kranjska klobasa” puhul ei kasutata tööstuslikke täiteaineid (näiteks lihatainast) ega muid lisandaineid (näiteks polüfosfaate), mida kasutatakse muudes vorstiliikides. Vorstide valmistamiseks topitakse vorstimass üksnes peenikesse 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 sealihaga lõhna ja maitsega.

Suitsutamiseks on lubatud kasutada ainult pöögipuitu.

„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 trükkist (1912). 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” valmistamisprotsessi.

Sloveenias on mitu eeskätt suulises vormis edasiantavat pärimust „Kranjska klobasa” ehk Carniola vorsti, selle tootmiskohtade ja teiste selle piirkonna vorstide hulgas saavutatud kuulsuse kohta. Rahvas 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 ja turulinnades. 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 maitanud, 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 on levinud kogu Sloveenia territooriumil. „Kranjska klobasa” tuntus 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

(Määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Kmetijstvo/zascita_kmetijskih_pridelkov_zivil/KK_SPEC_spr_6_6_15.pdf
