

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2012/C 48/10)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"KRANJSKA KLOBASA"

EY-N:o: SI-PGI-0005-0764-24.03.2009

SMM (X) SAN ()

1. Nimi:

"Kranjska klobasa"

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Slovenia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

3.1 Tuotelaji:

Luokka 1.2 – Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

Kranjska klobasa on pastöroitu puolikuiva makkara, joka on valmistettu karkeaksi jauhetusta I- ja II-luokan sianlihasta (reisipaisti, lapa, kaula) ja silavasta (selkä). Kranjska klobasan täyte suolataan natriittisuolalla, maustetaan valkosipulilla ja pippurilla, ja makkarat täytetään pareittain ohueen siansuoleen, joka suljetaan puutikulla, lämminsavustetaan ja pastöroidaan.

Makkarat lämmitetään nopeasti kuumassa vedessä, jolloin ne saavat aistinvaraiset ominaisuutensa ja korkean gastronomisen laatunsa. Makkaran pinta on väriltään punaruskea, ja siinä tuntuu lievä savun tuoksu. Leikkauspinnassa liha on vaaleanpunaista ja liukenematon silava kermanvalkoista; makkaran rakenne on kiinteä, napakka ja mehevä ja aromi voimakas, suolatulle, maustetulle ja savustetulle sianlihalle ominainen.

Kuumentamattoman makkaran kemialliset ominaisuudet:

— kokonaisvalkuaisainepitoisuus: vähintään 17 %

— rasvapitoisuus: enintään 29 %

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.3 Raaka-aineet:

Sianliha ja silava

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

—

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Lihan ja silavan valinta

Kranjska klobasan valmistukseen käytetään laadukkaita I- tai II-luokan sianlihapaloja (reisipaisti, lapa, kaula) ja selkäsilavaa. Liha on tuoretta, jäädytettyä (0–7 °C) tai jäädytettyä (T < – 18 °C) ja asianmukaisesti sulatettua. Selkäsilava on nahatonta, jäädytettyä (0–7 °C) tai jäädytettyä.

Lihan ja silavan leikkaaminen

Liha leikataan 12 mm:n paloiksi.

Silava leikataan 8–10 mm:n paloiksi.

Täytteen valmistus

Leikattu liha ja silava sekoitetaan suhteessa 75–80 % lihaa ja enintään 20–25 % kiinteää silavaa.

Täytteeseen lisätään enintään 5 % vettä (jäämurskana).

Maustamiseen käytetään jauhettua mustapippuria (enintään 0,3 %) ja valkosipulijauhetta (enintään 0,3 %) tai suhteessa vastaava määrä käytettävän valkosipulin tyyppin mukaan sekä natriittisuolaa (1,8–2,2 %).

Täytteen sekoittaminen

Valmistusaineista saatu massa sekoitetaan käsin tai koneellisesti tasaiseksi ja kiinteäksi seokseksi.

Täyttäminen

Valmis seos täytetään koneellisesti tai käsin ohueen siansuoleen (halkaisija 32–34 mm). Sen on pysyttävä kiinteänä.

Päät muotoillaan ja suljetaan viemällä suolen (ei täytteen) läpi kiinnike siten, että muodostuu kaksi makkaraa, joiden paino on 200–250 g.

Kiinnike on puuta, leveydeltään 2,5–3 mm ja pituudeltaan 3–6 cm; se viistetään tai katkaistaan.

Makkaroiden kuivaus

Ennen lämpökäsittelyä makkaroista on poistettava pintakosteus nopean ja tasaisen savustuksen varmistamiseksi.

Kuivaus tapahtuu erillisessä tilassa tai savustuskammiossa 50–55 °C:een lämpötilassa.

Kuivausvaiheen aikana tapahtuu myös makkaran suolaus ja stabilointi.

Savustamalla tapahtuva lämpökäsittely

Makkarat ripustetaan telineeseen kiinnike ylöspäin. Lämpökäsittely kestää vähintään kaksi tuntia, ja sen aikana lämpötilaa nostetaan asteittain siten, että sisuksen lämpötila on 70 °C (+/– 2 °C). Savustus sisältyy lämpökäsittelyyn ja kestää 20–30 minuuttia. Savustukseen käytetään yksinomaan pyökkipuuta. Makkaran on oltava väriltään keskivoimakkaan punaruskea; liian tummaa, lähes mustanruskeaa väriä tai liian vaaleaa (aneemisen) harmahtavaa väriä ei sallita.

Lämpökäsittelyn ja savustuksen päätyttyä makkarat on heti jäähdytettävä kylmällä vedellä tai ilmalla.

Tuotantoprosessin valvonta ja merkinnät

Jäähdytyksen jälkeen (ennen varastointia) makkarat tarkastetaan ja niiden ulkonäkö (väri, muoto, kiinnike) arvioidaan.

Säilytys – makkaroiden varastointi

Makkarat säilytetään enintään 8 °C:een lämpötilassa.

Ne voidaan pitää kaupan pakattuina tai pakkaamattomina.

Kun makkarat myydään pakkaamattomina (kappaleittain), kussakin parissa on oltava etiketti.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

—

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Kukin yksittäinen Kranjska klobasa -makkara on merkittävä seuraavasti:

— kussakin yksittäisessä makkarassa (parissa) on yhdenmukainen tarranauha;

— kussakin pakatussa tuotteessa on oltava etiketti.

Yhtenäinen merkintä "Kranjska klobasa" käsittää:

— tunnuksen "Kranjska klobasa",

— tuottajan tunnuksen,

— EU:n ja kansallisen laatumerkin.

Kunkin Kranjska klobasan sertifioidun tuottajan on merkittävä tuotteeseen Kranjska klobasan tunnus riippumatta siitä, onko hän Kranjska klobasan tuottajayhdistyksen (GIZ) jäsen vai ei.

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja:

Kranjska klobasan maantieteellinen tuotantoalue sijaitsee Sloveniassa ja rajoittuu Alpeihin ja Adrianmereen, lännessä Italian rajaan, pohjoisessa Itävallan rajaan, etelässä Kroatian rajaan ja ulottuu idässä Pannonian altaan läpi Unkarin rajalle.

Krainin alue oli Habsburgien aikana ja myöhemmin Itävalta-Unkarin kaksoismonarkian aikana ainoa puhtaasti slovenialainen alue. Myös alueen asukkaista käytettyä termiä "Kranjec" käytettiin toisinaan samassa merkityksessä kuin termiä "slovenialainen", ja sitä käytetään jokapäiväisessä kielessä edelleen osasta Slovenian asukkaita. Adjektiivia "kranjski/kranjska" käytetään Sloveniassa edelleen myös monissa muissa ilmaisuissa ja nimityksissä.

Termi "Kranjska" on peräisin sloveeninkielisestä sanasta "krajina", joka merkitsi aluetta (ja esiintyi ensimmäisen kerran kirjoitusasussa "Creina" ts. "Carniolo" vuonna 973). Sloveeninkielinen muoto "Kranjska" (saksaksi Krain/Krainburg) vakiintui 1300-luvulla. Vuonna 1002 alueesta tuli muiden

lähialueen kreivikuntien tapaan autonominen kreivikunta. Hallinnollisesti se oli osa Pyhää saksalais-roomalaista keisarikuntaa. 1400-luvulla suurin osa nykyistä Slovenian aluetta siirtyi Habsburgien omistukseen. Slovenian alue jaettiin useampaan osaan: Kranjska (Krain), Trst (Trieste), Istra (Istria), Goriška (Gorizia), Koroška (Kärnten) ja Štajerska (Steiermark). Itävalta-Unkarin hajottua vuonna 1918 Krain menetti erityisasemansa. Slovenia on suhteellisen nuori valtio, joka itsenäistyi vasta vuonna 1991 irtauduttuaan Jugoslavian sosialistisesta liittotasavallasta. Nykyinen Slovenian tasavalta on siten alueellisesti entisen Krainin seuraaja, koska se käsittää kokonaisuudessaan myös taannoisen Krainin alueen.

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Maantieteellisen alueen määritelmä liittyy suoraan Kranjska klobasan historiaan.

Elintarviketuotantoon liittyvät luonnonolosuhteet, kuten myös ilmasto, ovat vaikuttaneet merkittävästi ruokakulttuurin erityispiirteiden kehittymiseen oloissa, joissa maatalous on suuntautunut pääasiassa kotitarveviljelyyn. Kukkuloiden, laaksojen, altaiden ja tasankojen muodostamassa vaihtelevassa maastossa on onnistuttu säilyttämään viljelyalueet sikatalouden tarvitsemää rehuntuotantoa varten. Siankasvatus puolestaan liittyi lihajalosteiden valmistukseen. Ensimmäiset todisteet leikkeleiden ja makkaroiden valmistuksesta ovat peräisin erittäin kaukaisilta ajoilta, mistä ovat osoituksena upeat keskiaikaiset seinämaalaukset ja arkistoissa olevat kirjalliset kuvaukset (erityisesti 1600-luvulta peräisin oleva sloveenin-kielinen Vrbovecin linnanvoudin isännälleen toimittama kuvaus. Kaikissa näissä todisteissa puhutaan joka tapauksesta leikkeleistä ja makkaroista. Tyypillinen makkara oli myös puolikuiva lihamakkara, joka alkuperäalueensa väestön taitojen ja osaamisen sekä yleisesti tunnistettavissa olevan erityisluonteensa (makunsa) ansiosta tunnettiin 1800-luvun alussa Itävalta-Unkarin kaksoismonarkian aikana nimellä ”Kranjska klobasa”.

5.2 Tuotteen erityisyys:

Olellainen tekijä, joka erottaa Kranjska klobasan, sellaisena kuin se on vakiintunut Slovenian alueelle, muista vastaavatyypisistä makkaroista, johtuu siitä, että sen valmistuksessa noudatetaan slovenialaisen Felicita Kalinšekin keittokirjassa (Slovenska kuharica, 1912) annettua perinteistä valmistusohjetta; sitä on ainoastaan mukautettu elintarvikkeiden turvallisuutta koskeviin nykyaikaisiin teknisiin vaatimuksiin (nitriittisuolan käyttö, pastörointi). Kranjska klobasan erityispiirre on myös sen täyte, joka valmistetaan ainoastaan ensiluokkaisista karkeiksi jauhetuista suolatuista sianlihanpaloista ja silavasta ja maustetaan pippurilla ja valkosipulilla, sekä alhaisessa lämpötilassa tapahtuvasta savustamisesta. Suolana käytetään merisuolaa. Makkara täytetään siansuoleen, joka suljetaan päistään suolen läpi pistetyillä puutikuilla siten, että makkarat ovat pareittain. Kranjska klobasan erityispiirre on myös puusta valmistettu kiinnike, joka on leveydeltään 2,5–3 mm ja pituudeltaan 3–6 cm ja joka viistetään tai katkaistaan.

Kranjska klobasan valmistukseen ei käytetä mitään teknisiä apukeinoja (esim. lihajauhoa) tai muita lisäaineita (esim. polyfosfaatteja), joita esiintyy muissa lihasta tehdyissä makkaroissa. Makkarat täytetään pareittain yksinomaan puutikulla suljettuun ohueen siansuoleen. Kosteaa lämpökäsittelyä ja lämminsavustus (klobasa on pastöroitu tuote) saavat pinnassa aikaan keskivoimakkaan punaruskean värin. Kranjska klobasa eroaa muista makkaroista myös vakiintuneiden ja suosittelujen käyttötapojen perusteella, joiden ansiosta syntyy ihanteellinen makuyhdistelmä. Kranjska klobasaa ei keitetä, vaan se tarjotaan ainoastaan lämmitettynä kuumassa vedessä, jolloin saadaan aikaan erityinen, hieman karkea mutta kuitenkin napakka ja mehevä rakenne, leikkauspinnan vaaleanpunainen väri sekä suolatun, savustetun ja valkosipulilla ja pippurilla maustetun sianlihan erityinen aromi.

Savustamiseen sallitaan ainoastaan pyökkipuun käyttö.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen määrätty laatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):

Kranjska klobasan maine on peräisin useammista kansakunnista koostuneen Itävalta-Unkarin kaksoismonarkian ajalta. Se kuuluu kiistatta tyypillisimpiin ja kansainvälisesti tunnetuimpiin slovenialaisiin lihavalmistuksiin, kuten voidaan todeta myös internethakujen perusteella: Kranjska klobasa mainitaan useimmiten slovenialaisena alkuperätuotteena. Myös uudemmassa ammattikirjallisuudessa (ks. Meat products handbook, Gerhard Feiner, CRC Press, 2006; <http://en.wikipedia.org/wiki/Kransky>) Kranjska klobasa mainitaan tyypillisenä slovenialaisena fermentoimattomana makkarana.

Kranjska klobasan ominaisuudet johtuvat nykyisen Slovenian (kaksoismonarkian aikaisen Krainin) väestön taidoista ja osaamisesta. Sen korkea laatu oli peräisin myös ensiluokkaisten lihapalojen ja merisuolan johdonmukaisesta käytöstä; merisuola oli alueella vuorisuolan jatkuva ja strateginen kilpailija (J. Bogataj, *The Food and Cooking of Slovenia*, Annes Publishing, London 2008).

Vanhimmat viittaukset Kranjska klobasan valmistukseen (kyseisellä nimellä) löytyvät kahdesta keittokirjasta: Katharina Praton "Süddeutsche Küche" (1896) ja Felicita Kalinšekin slovenialaisen keittokirjan "Slovenska kuharica" kuudes painos (1912). Vaikka Katharina Prato ei varsinaisesti mainitsekaan Kranjska klobasan valmistusohjeita, viittaus vuodelta 1896 on todennäköisesti yksi vanhimmista kirjallisista viittauksista tähän makkaraan. Felicita Kalinšek kuvasi teoksessaan "Slovenska kuharica" (1912) Kranjska klobasan valmistustavan.

Sloveniassa on runsaasti erityisesti suullisia lausuntoja, jotka liittyvät Kranjska klobasaan, sen tuotantopaikkoihin ja maineeseen muiden alueellisten makkaratyyppien joukossa. Kansan parissa on myös lukuisia tulkintoja Kranjska klobasan tarkasta alkuperästä ja ensimmäisestä valmistuspaikasta. Tällöin mainitaan usein Ljubljanan ja Kamnikin välillä sijaitseva Trzinin kylä, josta useat teurastajat toimittivat jo 1800-luvulla Krainin makkaroita markkinoille aina Wieniä myöten. Eräiden suullisten lähteiden mukaan makkara oli saanut nimensä Kranjin kaupungin mukaan, toiset puolestaan mainitsevat, että sitä valmistettiin kaikissa silloisen Krainin alueen suurissa kaupungeissa ja kauppapaikoissa. Kerrotaan myös, että kun keisari Franz Josef matkusti vaunuilla Wienistä Triesteen, hän pysähtyi päätien varrella sijaitsevaan kuuluisaan Marinšekin majataloon Naklo pri Kranjun kylässä. Hän halusi syödä ja kysyi majatalon isännältä, mitä oli tarjolla. "Meillä on vain tavallisia kotitekoisia makkaroita, ei muuta", vastasi isäntä. Keisari tilasi makkaraa ja maistettuaan sitä totesi tyytyväisenä: "Eihän tämä mitään tavallista makkaraa ole, vaan krainilaista Kranjska klobasaa!"

Slovenian eri alueiden kulinaristinen erityispiirre on se, että Kranjska klobasaa valmistetaan ja myydään kaikkialla, mikä osoittaa, että tuote on juurtunut kaikkialle Sloveniaan. Kranjska klobasan maine ilmenee myös tyypillisessä slovenialaisessa ruokalajissa *kranjska klobasa s kislim zeljem* (hapankaalia ja krainilaista makkaraa).

Kranjska klobasan arvostus näkyy myös kansainvälisellä tasolla, mistä on osoituksena se, että nimi on käännetty useille entisen Itävalta-Unkarin kaksoismonarkian kielille (Janny de Moor & Nico de Rooj, *European Cookery, Tradition & Innovation*, Utrecht 2004).

Vuodesta 2003 lähtien Sloveniassa on järjestetty Kranjska klobasa -festivaali sekä kilpailu, jossa valitaan paras Kranjska klobasa.

Eritelmän julkaisutiedot:

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