MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukainen vähäisen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus

(2017/C 41/09)

Euroopan komissio on hyväksynyt kyseisen vähäisen muutoksen komission delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 ([1]) 6 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti

VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([2]) **53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukainen vähäisen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus**

”KRANJSKA KLOBASA”

EU-nro: PGI-SI-0764-AM01 – 6.7.2016

SAN ( ) SMM (X) APT ( )

1. **Hakijaryhmä ja oikeutettu etu**

   GIZ Kranjska klobasa – Kranjska klobasa -makkaran tuottajaryhmä

   Osoite: Dimičeva ulica 9
   1000 Ljubljana
   SLOVENIA

   Puh. +386 15659240
   Sähköposti: giz.mi@siol.net

   Hakija on GIZ kranjska klobasa (Kranjska klobasa -makkaran tuottajaryhmä), joka on jo esittänyt hakemuksen kyseisen tuotteen rekisteröimiseksi, joten sillä on oikeutettu etu muutoshakemuksen esittämiseen.

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

   Slovenia

3. **Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee**

   — ☐ Tuotteen kuvaus

   — ☐ Alkuperätodisteet

   — ☐ Tuotantomenetelmä

   — ☐ Yhteys maantieteelliseen alueeseen

   — ☒ Merkinnät

   — ☐ Muu [täsmennettävä]

4. **Muutoksen/muutosten tyyppi**

   — ☐ Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti, eikä julkaistuun yhtenäiseen asiakirjaan tarvitse tehdä muutoksia.

   — ☒ Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti, mutta julkaistuun yhtenäiseen asiakirjaan on tehtävä muutos.

([1]) EUVL L 179, 19.6.2014, s. 17.
([2]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

— ☐ Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jota koskevaa yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

— ☐ Rekisteröidyn APT:n tuote-eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan neljännen alakohdan mukaisesti.

5. **Muutokset**

Merkitsemistä koskevia erityisiä sääntöjä koskevan 3.6 luvun toisen kohdan mukaan Kranjska klobasa -makkarassa on oltava Kranjska klobasan tunnus, tuottajan tunnus sekä EU:n ja kansallinen laatumerkki. Kyseisessä kohdassa todetaan myös, että Kranjska klobasa -makkaran sertifioidun tuottajan on merkittävä tuotteeseen Kranjska klobasan tunnus riippumatta siitä, onko hän Kranjska klobasan tuottajayhdistyksen (GIZ) jäsen vai ei.

Ehdotamme, että poistetaan kaikki tuotteen merkitsemistä kansallisella laatumerkillä ja Kranjska klobasan tunnuksella koskevat vaatimukset, joita sovelletaan kaikkiin Kranjska klobasan tuottajiin riippumatta siitä, ovatko tuottajat Kranjska klobasa -makkaran tuottajayhdistyksen jäseniä.

Tuotteen merkitsemistä kansallisella laatumerkillä koskeva vaatimus on ehdotettu poistettavaksi, koska edes kansallisessa lainsäädännössä ei ole tällaista velvoitetta. Ainoa merkintä, joka tuottajien on tehtävä Kranjska klobasa -makkaraan, on unionin tunnus. Kansallinen laatumerkki on vapaaehtoinen.

Kranjska klobasan tunnuksella tarkoitetaan Kranjska klobasa -makkaran tuottajaryhmän omistamaa tunnusta, jossa on iskulause "Kranjska klobasa – zašpiljeno dobra od 1896". Kranjska klobasa -makkaran tuottajaryhmän jäsenyys ei ole pakollinen, ja siksi ryhmän tunnuksen käyttöä ei tule vaatia muilta kuin sen jäseniltä. Tuottajien, jotka eivät ole Kranjska klobasa -makkaran tuottajayhdistyksen jäseniä, tulee käyttää Kranjska klobasa -makkaransa etiketissä suojattua nimeä, omaa tunnustaan ja unionin tunnusta. Mikäli he haluavat käyttää myös edellä mainittua tuottajaryhmän tunnusta, he voivat pyytää sitä Kranjska klobasa -makkaran tuottajaryhmältä.

6. **Päivitetty tuote-eritelmä (vain SAN ja SMM)**

—

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

"KRANJSKA KLOBASA"

EU-nro: PGI-SI-0764-AM01 – 6.7.2016

SAN ( ) SMM (X)

1. **Nimi/nimet**

"Kranjska klobasa"

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Slovenia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotetyyppi*

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 nitriittisuolalla, 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 %

— rasvaa enintään 29 %

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Sianliha ja silava

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Kranjska klobasa -makkaran tuotannon (lihan ja silavan valinta ja paloittelu, täytteen valmistus ja sekoittaminen, makkaroiden täyttäminen ja kuivaus, savustamalla tapahtuva lämpökäsittely, tuotantoprosessin valvonta ja tuotteiden merkitseminen) on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä 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

— suojatun nimen,

— tuottajan tunnuksen,

— unionin merkin.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

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

Krainin alue oli Pyhän saksalais-roomalaisen keisarikunnan 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 alueeseen**

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 tarvitsemaa 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 sloveeninkielinen Vrbovecin linnanvoudin isännälleen toimittama kuvaus). Kaikki nämä todisteet kertovat joka tapauksessa 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”.

Kranjska klobasan maine on peräisin monikansallisen Itävalta-Unkarin kaksoismonarkian ajalta. Se kuuluu kiistatta tyypillisimpiin ja kansainvälisesti tunnetuimpiin slovenialaisiin lihavalmisteisiin, kuten voidaan todeta myös internet-hakujen perusteella, joissa Kranjska klobasa mainitaan useimmiten aitona slovenialaisena tuotteena. 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 silloisella Krainin alueella vuorisuolan jatkuva ja strateginen kilpailija (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 kauppakeskuksissa. 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

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

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