

## DRUGI AKTI

## EUROPSKA KOMISIJA

**Zahtjev za odobrenje manje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. drugim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2017/C 41/09)

Europska komisija odobrila je ovu manju izmjenu u skladu s člankom 6. stavkom 2. trećim podstavkom Delegirane uredbe Komisije (EU) br. 664/2014 <sup>(1)</sup>.

## ZAHTJEV ZA ODOBRENJE MANJE IZMJENE

**Zahtjev za odobrenje manje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. drugim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(2)</sup>****„KRANJSKA KLOBASA”****EU br.: PGI-SI-0764-AM01 – 6.7.2016.****ZOI ( ) ZOZP (X) ZTS ( )****1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes**

GIZ Kranjska klobasa

Adresa: Dimičeva ulica 9  
1000 Ljubljana  
SLOVENIJA

Tel. +386 15659240

E-pošta: giz.mi@siol.net

Podnositelj zahtjeva je GIZ Kranjska klobasa odnosno skupina proizvođača proizvoda „Kranjska klobasa” koja je zatražila njegovu registraciju i stoga ima legitiman interes podnijeti zahtjev za izmjenu.

**2. Država članica ili treća zemlja**

Slovenija

**3. Rubrike specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena**

- Opis proizvoda
- Dokaz podrijetla
- Metoda proizvodnje
- Povezanost
- Označivanje
- Ostalo [navesti].

**4. Vrsta izmjene**

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-a ili ZOZP-a koja se smatra manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 i ne zahtijeva izmjenu objavljenog jedinstvenog dokumenta
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-a ili ZOZP-a koja se smatra manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 i zahtijeva izmjenu objavljenog jedinstvenog dokumenta

<sup>(1)</sup> SL L 179, 19.6.2014., str. 17.

<sup>(2)</sup> SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-a ili ZOZP-a koja se smatra manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012, za koju nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument)
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZTS-a koja se smatra manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. četvrtim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

## 5. **Izmjena**

U skladu s točkom 2. poglavlja 3.6. Posebna pravila za označivanje proizvod „Kranjska klobasa” mora biti označen logotipom „Kranjska klobasa”, logotipom proizvođača i pripadajućim EU-ovim i nacionalnim simbolima kvalitete. U toj je točki također utvrđeno da je označivanje proizvoda logotipom „Kranjska klobasa” obvezno za sve proizvođače koji su dobili certifikat za proizvodnju proizvoda „Kranjska klobasa”, bez obzira na to jesu li članovi skupine GIZ Kranjska klobasa.

Predlaže se brisanje obveze označivanja proizvoda nacionalnim simbolom kvalitete i logotipom „Kranjska klobasa” koja se odnosi na sve proizvođače proizvoda „Kranjska klobasa” neovisno o njihovu članstvu u skupini GIZ Kranjska klobasa.

To se brisanje obveze označivanja proizvoda nacionalnim simbolom kvalitete predlaže jer takva obveza ne postoji ni u nacionalnom zakonodavstvu. Za označivanje proizvoda „Kranjska klobasa” proizvođači moraju upotrebljavati isključivo Unijin simbol, dok je nacionalni simbol kvalitete fakultativan.

Logotip „Kranjska klobasa” odnosi se na logotip sa sloganom „Kranjska klobasa – zašpiljeno dobra od 1896” u vlasništvu skupine GIZ Kranjska klobasa. Članstvo u skupini GIZ Kranjska klobasa fakultativno je, tako da od nečlanova ne bi trebalo zahtijevati upotrebu logotipa. Proizvođači koji nisu članovi skupine GIZ Kranjska klobasa pri označivanju svojeg proizvoda „Kranjska klobasa” moraju upotrebljavati zaštićeno ime, svoj vlastiti logotip i Unijin simbol, ali ako žele upotrebljavati i prethodno naveden logotip skupine GIZ Kranjska klobasa, mogu ga on nje zatražiti.

## 6. **Ažurirana specifikacija proizvoda (samo za ZOI i ZOZP)**

—

JEDINSTVENI DOKUMENT

**„KRANJSKA KLOBASA”**

**EU br.: PGI-SI-0764-AM01 – 6.7.2016.**

**ZOI ( ) ZOZP (X)**

### 1. **Naziv**

„Kranjska klobasa”

### 2. **Država članica ili treća zemlja**

Slovenija

### 3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

#### 3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

#### 3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Proizvod „Kranjska klobasa” pasterizirana je polutrajna kobasica proizvedena od grubo mljevena svinjskog mesa I. i II. kategorije (but, lopatica, vratina) i slanine (leđna). Nadjev za proizvod „Kranjska klobasa” zasoljen je nitritnom soli i začinjjen češnjakom i paprom; njime se puni svinjsko tanko crijevo s oba kraja zatvoreno i učvršćeno drvenim štapićem, tako da su kobasice u paru. Kobasica se vruće dimi i pasterizira.

Jede se topla nakon kraćeg prigrijavanja u vrućoj vodi kad poprima specifične organoleptičke karakteristike i visoku gastronomsku kvalitetu. Kobasica ima crvenkastosmeđu površinu i blago miriše po dimu, na prerezu je meso ružičasto, a slanina je bijela i neotopljena, tekstura je čvrsta, hrskava i sočna, a aroma puna, što je karakteristika soljena, posebno začinjena i dimljena svinjskog mesa.

Kemijski sastav neprigrijane kobasice:

— ukupno bjelančevina: najmanje 17 %,

— masnoća: najviše 29 %.

### 3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)

Sirovina su svinjsko meso i slanina.

### 3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Proizvodnja kobasice „Kranjska klobasa” (odabir mesa i slanine, priprema nadjeva, miješanje nadjeva, punjenje ovitaka nadjevom, sušenje kobasice, toplinska obrada vrućim dimljenjem, nadzor postupka i označivanje) mora se odvijati unutar određenog zemljopisnog područja.

### 3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

—

### 3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Obvezno je jedinstveno označivanje svakog proizvoda „Kranjska klobasa”:

— na svakom proizvodu (par): jedinstveno oblikovanom samoljepivom trakom,

— na pakiranom proizvodu: etiketom.

Jedinstvena oznaka proizvoda „Kranjska klobasa” sadržava:

— zaštićeni naziv,

— logotip proizvođača,

— pripadajući Unijin simbol.

## 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Zemljopisno područje proizvodnje proizvoda „Kranjska klobasa” obuhvaća područje Slovenije koje leži između Alpa i Jadranskog mora, na zapadu je ograničeno granicom s Italijom, na sjeveru granicom s Austrijom, na jugu granicom s Hrvatskom, a na istok se otvara prema Panonskoj nizini i proteže se sve do Mađarske.

Pod Svetim Rimskim Carstvom, a zatim i pod Austro-Ugarskom Monarhijom, područje Kranjske bilo je jedina isključivo slovenska regija i zato je izraz „Kranjec” nekada bio sinonim za Slovenca, a i danas se u svakodnevnom životu njime naziva dio stanovnika Slovenije. Brojne druge kombinacije riječi i izraza koje sadržavaju pridjev „kranjski, kranjska” i danas su u upotrebi u Sloveniji.

Ime „Kranjska” potječe od slovenske riječi „krajina” što je značilo „zemlja”, (prvi put zabilježeno 973. kao narodno ime „Creina” za „Carniola”). Slovenski oblik „Kranjska” („Krain” i „Krainburg” na njemačkome) prevladao je nakon 13. stoljeća. Od 1002. Kranjska je bila autonomna granična grofovija (marka), s vlastitim markgrofovima. Administrativno je Kranjska bila dio Svetog Rimskog Carstva. U 14. stoljeću većina današnje Slovenije pripadala je Habzburgima. Slovenski su teritorij dijelile sljedeće zemlje: Kranjska (Carniola), Trst (Trieste), Istra (Istria), Goriška (Gorizia), Koruška (Carinthia) i Štajerska (Styria). S raspadom Austro-Ugarske Monarhije 1918. Kranjska je prestala postojati kao zasebna jedinica. Slovenija je razmjerno nova država, neovisna je postala tek 1991. kad se odcijepila od Socijalističke Federativne Republike Jugoslavije. Zato je današnja Republika Slovenija „geografska nasljednica” Kranjske jer sadržava cijeli nekadašnji kranjski teritorij.

## 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Definicija zemljopisnog područja izravno je povezana s poviješću proizvoda „Kranjska klobasa”.

Prirodni uvjeti za proizvodnju hrane te klimatski uvjeti ključan su faktor u razvoju karakteristične kulinarne kulture u kojoj je poljoprivreda uglavnom prirodna. Na veoma raznolikom terenu s planinama, dolinama, bazenima i ravninama stanovnici su uspijevali očuvati obradiva područja i na njima uzgajati krmu za svinje. Sa svinjogojstvom je povezana i proizvodnja svinjetine i proizvoda od svinjetine. Proizvodnja svinjetine i proizvoda od svinjetine, pa i kobasica, zabilježena je veoma davno, izvrsnim prikazima na srednjovjekovnim freskama te u određenim pisanim dokumentima u arhivima (naprimjer u poruci iz 17. stoljeća koju je na slovenskome upravitelj dvorca Vrbovca napisao gospodaru). No svi ti zapisi spominju svinjetinu, proizvode od svinjetine i kobasice. Tipičan je proizvod bila polutrajna kobasica koja je početkom 19. stoljeća, za Austro-Ugarske, zahvaljujući vještini i znanju stanovnika regije njezina podrijetla i zbog specifičnih osobina (okus), postala poznata kao proizvod „Kranjska klobasa”.

Ugled proizvoda „Kranjska klobasa” seže u davno doba višenacionalne Austro-Ugarske Monarhije. Proizvod „Kranjska klobasa” svakako je jedan od najizvornijih i u svijetu najpoznatijih slovenskih mesnih proizvoda, što se vidjeti iz broja internetskih pretraga u kojima se „Kranjska klobasa” u većini slučajeva spominje kao izvoran slovenski proizvod. I novija stručna literatura (Gerhard Feiner, *Meat Products Handbook*, CRC Press, 2006.; <http://en.wikipedia.org/wiki/Kransky>) proizvod „Kranjska klobasa” spominje kao tipičnu nefermentiranu kobasicu iz Slovenije.

Proizvod „Kranjska klobasa” svoje osobine duguje vještini i znanju ljudi koji su živjeli na području današnje Slovenije dok je bila austrougarska krunska zemlja Kranjska. Kvalitetu su joj odredili i upotreba najboljih komada mesa i stalna upotreba morske soli koja je u nekadašnjoj Kranjskoj bila stalna, čak strateška konkurencija kamenoj soli. (J. Bogataj, *The Food and Cooking of Slovenia*, Annes Publishing, London, 2008.).

Najstarije upute za proizvodnju proizvoda „Kranjska klobasa” (i to pod tim imenom) mogu se naći u dvjema kuharicama, odnosno u kuharici *Süddeutsche Küche* Katharine Prato (1896.) i u šestom izdanju kuharice *Slovenska kuharica* Felicite Kalinšek (1912.). Iako se za Katharinu Prato ne može reći da doista daje upute za proizvodnju proizvoda „Kranjska klobasa”, njezino je spominjanje vjerojatno jedno od najstarijih pisanih spomena te vrste kobasice (1896.). Felicita Kalinšek u kuharici *Slovenska kuharica* iz 1912. daje upute za pripremu kobasice „Kranjska klobasa”.

U Sloveniji se, najčešće usmenom predajom, često spominje proizvod „Kranjska klobasa”, područja na kojima se proizvodi i njegov ugled među ostalim regionalnim vrstama kobasica. Brojne su narodne priče o tome odakle točno potječe proizvod „Kranjska klobasa” i gdje je navodno prvi put proizveden. Često se spominje selo Trzin između Ljubljane i Kamnika jer u njemu navodno od 19. stoljeća posluju brojni mesari koji su proizvodom „Kranjska klobasa” opskrbljivali tržište sve do Beča. Prema nekim usmenim izvorima, kobasica je dobila ime po gradu Kranju, dok drugi usmeni izvori kažu da su je proizvodili u svim većim i sajmišnim gradovima na području nekadašnje Kranjske. Postoji i slikovita priča o caru Franji Josipu koji se na putu kočijom iz Beča u Trst zaustavio u selu Naklu kraj Kranja, u slavnoj krčmi Marinšek uz glavnu cestu. Poželio je nešto pojesti i pitao krčmara čega ima. „Imamo samo obične domaće kobasice, ništa drugo”, odgovorio je caru. Car je naručio kobasicu, a kad ju je kušao, oduševljeno je uskliknuo: „Ali to nije obična kobasica, to je kranjska kobasica!”

Kulinarska je karakteristika slovenskih regija da je proizvod „Kranjska klobasa” prisutan i prodaje se u svim krajevima, što pokazuje da je dio nasljeđa čitava slovenskog prostora. Ugled proizvoda „Kranjska klobasa” vidjeti se i u tipičnom slovenskom specijalitetu: „Kranjska klobasa” s kiselim kupusom.

Dobar glas proizvoda „Kranjska klobasa” pronio se i preko granica, pa je njegovo ime prevedeno na razne jezike nekadašnje Austro-Ugarske Monarhije (J. De Moor i N. De Rooj/ed./, *European Cookery, Tradition & Innovation*, Utrecht, 2004.).

Od 2003. u Sloveniji se održava Festival „Kranjska klobasa” i bira se najbolji proizvod „Kranjska klobasa”.

### Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

[http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Kmetijstvo/zascita\\_kmetijskih\\_pridelkov\\_zivil/KK\\_spec\\_F.pdf](http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Kmetijstvo/zascita_kmetijskih_pridelkov_zivil/KK_spec_F.pdf)