

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2012/C 48/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

## A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

## „KRANJSKA KLOBASA”

EK-sz.: SI-PGI-0005-0764-24.03.2009

OFJ ( X ) OEM ( )

## 1. Név:

„Kranjska klobasa”

## 2. Tagállam vagy harmadik ország:

Szlovénia

## 3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

## 3.1. A termék típusa:

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

## 3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

A „Kranjska klobasa” I. és II. kategóriájú, durvára darált sertéshúsból (nyak, hát, comb) és sertésszalonnából (hát) készített félszáras, hőkezelt kolbász. A „Kranjska klobasa” kolbászhúsa nitrítessóval sózott, fokhagymával és borssal fűszerezett, és a végén fapálcikával lezárt, vékony sertésbélbe töltik, így kialakítva egy kolbászpárt. A kolbász meleg füstölésen és hőkezelésen esik át.

Meleg vízben történő rövid felmelegítését követően a kolbászt melegen fogyasztják, mivel a termék így nyeri el érzékszervi jellegzetességeit és magas gasztronómiai értékét. A kolbász felülete vörösesbarna és enyhén füstölt illatú; a kolbászt elvágva a hús vöröses-rózsaszínes, a zsíros részek pedig krémszínűek és tömörek; a kolbász állaga tömött, ropogós és szaftos; aromája intenzív és a füstölt, sózott és fűszerezett sertéshúsról jellemző.

A kolbász kémiai összetétele melegítés előtt a következő:

— fehérjék teljes mennyisége: minimum 17 %,

— zsiradék aránya: maximum 29 %.

<sup>(1)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 12 o.

### 3.3. Nyersanyagok:

Sertéshús és -zsír.

### 3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):

—

### 3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

#### A hús és a szalonna kiválasztása

A „Kranjska klobasa” minőségi, I. és II. kategóriájú (nyak, hát, comb) sertéshús-részekből és hátszalonnából készülő termék. A húsnak a vonatkozó szabályok szerint frissnek és hűtöttnek (0 °C és 7 °C között) vagy fagyasztottnak (T < - 18 °C) és felolvasztottnak kell lennie. A hátszalonnának bőrtől mentesnek, valamint hűtöttnek (0 °C és 7 °C között) vagy fagyasztottnak kell lennie.

#### A hús és a szalonna aprítása

A húst húsdaráló segítségével 12 mm nagyságú darabokra aprítják.

A szalonnát 8–10 mm vastagságú darabokra vágják fel.

#### A kolbász hús összeállítása

Az aprított húst és szalonnát összekeverik, oly módon, hogy a keverék 75–80 % húst és legfeljebb 20–25 % szilárd szalonnát tartalmazzon.

Ezt követően a készítmény egészéhez hozzáadnak maximum 5 % vizet (tört jég formájában).

A készítményhez végül hozzáadnak őrölt feketeborsot (maximum 0,3 %) és fokhagymaport, arányosan, legfeljebb 0,3 %-ot, vagy ennek megfelelő mennyiségű fokhagymát a felhasznált fokhagyma típusától függően, valamint 1,8–2,2 % nitrites sót.

#### A kolbász hús összegyűrése

Az ily módon fűszerezett kolbászhúst kézzel vagy géppel összegyűrjék, amíg nem kapnak homogén és kellőképpen összeállt keveréket.

#### Töltés

A kolbászhúst kézzel vagy géppel 32–34 mm átmérőjű vékony sertésbélbe töltik; a töltést követően a kolbászhúsnak tömörnek kell maradnia.

A kolbász végeit egy pálcikának a bélbe (és nem a kolbászhúsba) vezetésével alakítják ki és zárják le, oly módon, hogy 200–250 g tömegű kolbáspárokat kapjanak.

A kolbászokat lezáró pálcika fából készül, 2,5–3 mm vastagságú, 3–6 cm hosszú, és a darabolása töréssel vagy vágással történik.

#### A kolbászok szárítása

A hőkezelés előtt a kolbászoknak el kell veszíteniük a felületi nedvességüket, hogy a füstölés gyorsabban és egyenletesebben mehessen végbe.

A szárítási szakasz erre kialakított helyiségben vagy füstölőben történik, amelynek a hőmérséklete 50–55 °C közötti.

A szárítási szakaszban kerül sor a sózásra és a kolbász hús stabilizálására.

#### Hőkezelés meleg füstöléssel

A kolbászok egy tartószerkezetre vannak felfüggesztve, a pálcikával felfelé. A hőkezelés – amely során a hőmérsékletet fokozatosan növelik a T 70 +/- 2 °C maghőmérséklet eléréséig – legalább két óráig tart. A hőkezelés magában foglalja a füstölést is, amely 20–30 percig tart. A füstöléshez kizárólag bükkfa használata engedélyezett. A kolbásznak közepes intenzitású vörösesbarnának kell lennie; a túl sötét, barnás feketéig terjedő, vagy a túl világos („vérszegény”) és szürkés szín nem engedélyezett.

A hőkezelés – beleértve a füstölést is – befejeztével a kolbászokat azonnal lehűtik hideg levegő segítségével vagy hideg víz spriccelésével.

#### A gyártási és címkézési folyamat ellenőrzése

A visszahűtést követően (és a tárolást megelőzően) a kolbászokat ellenőrzik és értékelik a külső jegyeik (szín, a bél formája, pálcika) alapján.

#### A kolbászok eltarthatósága és tárolása

A kolbászok legfeljebb 8 °C hőmérsékleten tarthatók el.

A kolbászok forgalomba hozhatók csomagolásban vagy anélkül.

Amikor az értékesítésük csomagolás nélkül (darabonként) történik, minden párt címkével kell ellátni.

#### 3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

—

#### 3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

Minden „Kranjska klobasa” terméket egységes módon kell felcímkézni:

— minden darabon (páron) kell lennie egy egységes formájú, öntapadós szalagnak,

— minden csomagolt terméken kell lennie címkének.

A „Kranjska klobasa” szabványosított felirat az alábbiakat tartalmazza:

— a „Kranjska klobasa” logó,

— a gyártó logója,

— a nemzeti és a megfelelő uniós minőségi szimbólum.

A „Kranjska klobasa” előállítására vonatkozó tanúsítványt megszerző valamennyi termelőnek kötelezően fel kell tüntetnie a „Kranjska klobasa” logót a terméken, függetlenül attól, hogy tagja-e vagy sem a „Kranjska klobasa” kereskedelmi termelői szövetségnek (GIZ).

#### 4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Kranjska klobasa” előállítása Szlovéniának az Alpok és az Adriai-tenger partja, nyugati irányban az olasz határ, északi irányban az osztrák határ, déli irányban a horvát határ, keleti irányban pedig a magyar határ (a Kárpát-medence mentén) által határolt földrajzi területén történik.

A Német-római Birodalom, majd később az Osztrák-Magyar Monarchia idejében a „Kranjska” (Krajna) elnevezésű térség volt az egyetlen teljesen szlovén terület. Ennek megfelelően a „Kranjec” (krajnai lakos) kifejezést néha a „szlovén” szinonimájaként használták, és a köznyelvben napjainkban is alkalmazzák Szlovénia lakosságának egy részére. Szlovéniában a „kranjski” (krajnai) melléknév máig számos egyéb kifejezésben és elnevezésben is fennmaradt.

A „Kranjska” a szó a szlovén „krajina” kifejezésből származik, amelynek jelentése „társég” (az első írásos említés 973-ra tehető, „Creina”, azaz „krajnai” formában). A 14. századtól kezdődően a „Kranjska” (németül „Krain” és „Krainburg”) szlovén változat terjed el. 1002-ben a Kranjska régió autonóm

grófsággá vált más szomszédos grófságokkal együtt. Közigazgatási szempontból a Német-római Birodalomhoz tartozott. A 14. században Szlovénia jelenlegi területének nagy része a Habsburgok kezébe került. A szlovén területet számos régióra osztották fel: Kranjska (Krajna), Trst (Trieszt), Istra (Isztria), Goriška, Koroška (Karintia) és Štajerska (Alsó Stájerország). Az Osztrák-Magyar Monarchia 1918-as felbomlásával Kranjska, vagy Krajna elveszítette különleges státuszát. Szlovénia egy viszonylag fiatal ország, amelynek függetlensége mindössze 1991-ig nyúlik vissza, amikor kivált a Jugoszláv Szocialista Szövetségi Köztársaságból. Ennélfogva a jelenlegi Szlovén Köztársaság az ősi Kranjska (Krajna) térség „területi örököse”, és ez a térség az ország szerves részét képezi.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A földrajzi terület meghatározása közvetlenül kapcsolódik a „Kranjska klobasa” történetéhez.

Az élelmiszertermelés természeti feltételei, valamint az éghajlat jelentős hatással volt a gasztronómiai jellegzetességek alakulására egy olyan területen, ahol a mezőgazdaság az elsődleges létfenntartási forma. Az igen összetett – dombokból, völgyekből, medencékből és síkságokból álló – domborzattal rendelkező területen a lakosság sikeresen megőrizte a sertéstakarmányozásra szánt kultúrák termesztésére használt területeket, a sertésenyésztés pedig a hentesáruk előállítását hozta magával. A hentesáruk előállításra és a kolbászkészítésre vonatkozó első bizonyítékok igen régi korba vezetnek el, ahogyan azt a nagyszerű középkori freskók, illetve a leltári dokumentumok (például egy szlovén nyelven írt, XVII. századi üzenet, amelyet a vrboveci vár intézője adott át az urának) beszámolóí is mutatják. Ezek az emlékek már mind beszámolnak hentesárukról, kolbászokról. A jellegzetes hentesáruk közé tartozott egy húsalapú félszáraz kolbász is, amely a származása szerinti térségben élők szakértelme és ismeretei, valamint a minden egyéb kolbász közül jól felismerhető jellemzője (az íz) okán már a 19. század elején, az Osztrák-Magyar Monarchia idején híressé vált a „Kranjska klobasa” néven.

### 5.2. A termék sajátosságai:

A „Kranjska klobasa” terméket – a Szlovénia területén elterjedt formájában – a Felicita Kalinšek (az 1912-es „Slovenska kuharica” szakácskönyv szerzőjének) hagyományos szlovén receptje szerinti elkészítési mód különbözteti meg a többi hasonló típusú kolbásztól. Az említett receptben kizárólag amiatt történt módosítás, hogy a termék megfeleljen a modern élelmiszerbiztonsági előírásoknak (nitrites só használata, hőkezelés). A „Kranjska klobasa” terméket ugyanígy jellemzi a kolbászhús, amely kizárólag első osztályú sertéshús-darabokból és szalonnából áll, sózva és durvára darálva, fokhagymával és borssal fűszerezve, majd mérsékelt hőmérsékleten füstölve. A termék elkészítéséhez kizárólag tengeri sót használnak. A kolbászhúst sertésbélbe töltik, amelyet a végén fapálcikával zárnak le, amelyet a bélben oly módon vezetnek át, hogy a kolbász végeit összekötve kolbáspárokat hoznak létre. A „Kranjska klobasa” termékre jellemző a 2,5–3 mm vastag és 3-6 cm hosszú, töréssel vagy vágással kialakított fapálcika.

A „Kranjska klobasa” előállításához nem szükséges semmilyen kisegítő technika (például húspástétom) vagy egyéb adalékanyag (például polifoszfátok), amelyek más húsalapú kolbászokban megtalálhatók. A kolbászhúst kizárólag egy vékony sertésbélbe töltik, amelyet a végén egy fapálcika zár le, kolbáspárt létrehozva. A nedves légkörben történő hőkezelés és a meleg füstölés (a kolbász hőkezelt termék) eredményeképpen a kolbász felülete jellegzetes, közepes intenzitású vörösesbarna lesz. Végezetül, a „Kranjska klobasa” az egyéb kolbászoktól a felhasználás módjában és az optimális ízhatás elérését biztosító fogyasztási ajánlások tekintetében is eltér. A „Kranjska klobasa” terméket nem főzve, csupán forró vízben felmelegítve tálalják, ami igen egyedi, egy kissé zsíros, de ropogós és lédús állagot eredményez, valamint a kolbászt elvágva annak belseje vöröses-rózsaszínes; jellemző továbbá a sózott, fokhagymával és borssal ízesített és füstölt sertéshús speciális aromája.

A füstöléshez kizárólag bükkfa használata engedélyezett.

### 5.3. A földrajzi terület és a termék valamely sajátossága, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A „Kranjska klobasa” hírneve a több népet tömörítő Osztrák-Magyar Monarchia idejére nyúlik vissza. A „Kranjska klobasa” kétségtelenül a legeredetibb és legjellemzőbb szlovén húskülönlegességek közé tartozik. Ezt az interneten végzett keresések is megerősítik, mivel a „Kranjska klobasa” terméket említik a leggyakrabban autentikus szlovén terméként. A „Kranjska klobasa” szerepel a legfrissebb szakirodalomban is (lásd: „Meat products handbook”, Gerhard Feiner, CRC Press, 2006; <http://en.wikipedia.org/wiki/Kransky>), ahol a jellegzetes szlovéniai, nem fermentált kolbászként mutatják be.

A „Kranjska klobasa” tulajdonságai az Osztrák-Magyar Monarchia idején a „Kranjska” (Krajna) régiót alkotó, jelenleg Szlovéniában található terület lakosainak szakértelmének és ismereteinek köszönhetőek. A „Kranjska klobasa” minősége visszavezethető az első osztályú húsrészek használatára, valamint a tengeri só következetes használatára, amely sóféle az ősi Kranjska területén a kősó állandó, sőt stratégiai versenytársa volt (J. Bogataj, „The Food and Cooking of Slovenia”, Annes Publishing, London 2008).

A „Kranjska klobasa” (ezen a néven) készítésére vonatkozó legrégebbi beszámolók két szakácskönyvben található meg: „Süddeutsche Küche”, Katharina Prato (1896) és a „Slovenska kuharica”, Felicita Kalinšek hatodik kiadása (1912). Bár Katharina Prato könyve esetében nem beszélhetünk a „Kranjska klobasa” elkészítésének valódi receptjéről, az erre a kolbásztípusra való hivatkozása valószínűleg az egyik legrégebbi (1896) írásos emlék róla. „Slovenska kuharica” (1912) című könyvében Felicita Kalinšek már bemutatja a „Kranjska klobasa” készítését.

Szlovéniában számos beszámoló létezik – különösen elmondás alapján – a „Kranjska klobasa” termékről vagy krajnai kolbászról, annak előállítási helyeiről, és híreről a többi regionális kolbászféleség között. Számos népi érvelés létezik a „Kranjska klobasa” pontos eredetéről is, és arról, hol készítették azt az első alkalommal. A történetekben gyakran említik Trzin városát, amely Ljubljana és Kamnik között található, és ahol feltehetően már a 19. században számos hentes szállított a piacokra krajnai kolbászt, amely még Bécsben is kapható volt. Bizonyos szóbeli források arra utalnak, hogy a kolbász Kranj városáról kapta a nevét, mások források azt állítják, hogy abban az időben a Krajna régió minden nagy városában, illetve a régió egész területén állítottak elő ilyen kolbászt. Arról is létezik beszámoló, hogy Ferenc-József császár Bécsből Triesztbe utazva megállt Naklo pri Kranju faluban, az országút mentén található híres Marinšek fogadóban. Szeretett volna felfrissülni és megkérdezte a fogadóst, mivel tud szolgálni. „Csak egyszerű, házi készítésű kolbászaink vannak, semmi más” – felelte a fogadós. A császár megrendelte a házikolbászt, és amint megízlelte, lelkesen felkiáltott: „De hát ez nem is egyszerű kolbász, ez a krajnai kolbász!”

Szlovénia régióira kulináris szempontból jellemző, hogy a „Kranjska klobasa” terméket mindenhol készítik és árulják, ami bizonyítja, hogy ez a termék Szlovénia egész területére jellemző. A „Kranjska klobasa” közismertsége megjelenik a tipikusan szlovén ételben, a krajnai kolbással készült káposztában.

A „Kranjska klobasa” híre eljutott a határokon túlra: erről tanúskodik az, hogy a termék nevét lefordították a korabeli Osztrák-Magyar Monarchia különböző nyelveire (J. de Moor & N. de Rooj/ed., „European Cookery, Tradition & Innovation”, Utrecht 2004).

2003 óta rendezik meg Szlovéniában a „Kranjska klobasa” fesztivált, valamint a legjobb „Kranjska klobasa” termékek versenyét is.

#### **Hivatkozás a termék-leírás közzétételére:**

[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)