

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele

(2015/C 441/03)

Az Európai Bizottság a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése alapján jóváhagyta ezt a kisebb jelentőségű módosítást.

KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽²⁾ 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„KRANJSKA KLOBASA”**EU-szám: SI-PGI-0105-01353 – 2015.7.16.****OEM () OFJ (X) HKT ()****1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

Név: GIZ kranjska klobasa – „Kranjska klobasa” gazdasági egyesülés

Cím: Dimičeva ulica 9
1000 Ljubljana
Szlovénia

Tel.: +386 15659240

E-mail: giz.mi@siol.net

Jogos érdek

A GIZ kranjska klobasa (a „Kranjska klobasa” gazdasági egyesülés) a „Kranjska klobasa” gyártóinak konzorciuma, amely a „Kranjska klobasa” bejegyzését kérelmezte, és ezért a módosítási kérelem benyújtásához jogos érdeke fűződik.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Szlovénia

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- ☐ A termék leírása
- ☐ A származás igazolása
- ☒ Az előállítás módja
- ☐ Kapcsolat
- ☐ Jelölések
- ☐ Egyéb [részletezze]

⁽¹⁾ HL L 179., 2014.6.19., 17. o.

⁽²⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

4. A módosítás(ok) típusa

- ☐ Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti kisebb jelentőségűnek tekinthető módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását.
- ☒ Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti kisebb jelentőségűnek tekinthető módosítása, amely szükségessé teszi a közzétett egységes dokumentum módosítását.
- ☐ Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot.
- ☐ Bejegyzett HKT termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének negyedik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek tekinthető módosítása.

5. Módosítás(ok)**1. Az előállítás módja**

A „Hőkezelés meleg füstöléssel” című fejezetben az „A hőkezelés magában foglalja a füstölést is, amely 20-30 percig tart.” mondatban az időtartamot jelző „20-30 percig tart” részt el kell hagyni, és annak helyébe a következő szöveg lép: „addig tart, amíg a kolbásznak közepes intenzitású vörösesbarna színe lesz.”

Az új szöveg a következő:

A hőkezelés magában foglalja a füstölést is, amely addig tart, amíg a kolbásznak közepes intenzitású vörösesbarna színe lesz.

Indokok:

A füstölés időtartamát nem lehet mennyiségi szempontból meghatározni, mert az főleg a füst előállításának módjától függ, és elég hosszan kell tartania ahhoz, hogy a kolbász elnyerje a kívánt közepes intenzitású vörösesbarna színárnyalatot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„KRANJSKA KLOBASA”

EU-szám: SI-PGI-0105-01353 – 2015.7.16.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés

„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. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Kranjska klobasa” I. és II. kategóriájú, durvára darált sertéshúsból (nyak, hát, comb) és sertésszalonnából (hát) készített félszáraz, hőkezelt kolbász. A „Kranjska klobasa” kolbászhúsa nitrítes sóval sózott, fokhagymával és borsal 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 felmelegítést 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 %

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*
Sertéshús és -zsír.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Kranjska klobasa” előállítását (a hús és a szalonna kiválasztása és aprítása, a kolbászhús összeállítása, a kolbász-hús összegyúrása, a töltés, a kolbászok szárítása, a meleg füstöléssel történő hőkezelés, a gyártási és címkézési folyamat ellenőrzése) a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére 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” gazdasági egyesülésnek (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 „térség” (az első írásos említés 973-ra tehető, „Creina”, azaz „krajnai” formában). A 13. századtól kezdődően a „Kranjska” (németül „Krain” és „Krainburg”) szlovén változat terjedt 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 státusát. 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

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.

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” 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 élelmiszer-biztonsági 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 elvágván annak belseje vöröses-rózsaszínes; jellemző továbbá a sózott, fokhagymával és borssal ízesített és füstölt sertéshús speciális aromája.

A füstöléshez kizárólag bükkfa használata engedélyezett.

A „Kranjska klobasa” tulajdonságai az Osztrák–Magyar Monarchia idején a „Kranjska” 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 kőso 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 találhatók 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, más 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 kolbásszal 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 versenyt is.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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