

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Grozījuma pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2012/C 48/10)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret grozījumu pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006**“KRANJSKA KLOBASA”****EK Nr.: SI-PGI-0005-0764-24.03.2009****AĢIN (X) ACVN ()****1. Nosaukums:**

“Kranjska klobasa”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts:

Slovēnija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:**3.1. Produkta veids:**

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):

“Kranjska klobasa” ir pussausa pasterizēta desa, kas pagatavota no rupji maltas I un II šķiras cūkgaļas (kakls, pleci, šķiņķis) un cūkas speķa (muguras daļa). “Kranjska klobasa” pildījums ir sālīts ar nitrītsāls piedevu, tam pievienoti ķiploki un pipari, un tas iepildīts cūkas zarnas apvalkā, kura galu aizdara ar koka tapu, veidojot desu pāri. Desa ir kūpināta karstos dūmos un pasterizēta.

To patērē pēc neilgas sildīšanas karstā ūdenī, lai labāk izpaustos desas specifiskās organoleptiskās īpašības un augstā kvalitāte. Desas virsa ir brūngani sarkana, desai ir viegla dūmu smarža; griezumā gaļa ir iesarkani sārta, speķis ir krēmbalts un neizkusis; pēc konsistences desa ir stingra, kraukšķīga un sulīga, tai piemīt izteikts un stiprs kūpinātas un vircotas cūkgaļas aromāts.

Nesildītas desas ķīmiskais sastāvs ir šāds:

— olbaltumvielas: vismaz 17 %,

— tauki: ne vairāk kā 29 %.

(1) OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

3.3. Izejvielas:

Par izejvielām izmanto cūkgaļu un speķi.

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):

—

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:

Gaļas un speķa atlase

“Kranjska klobasa” ražošanai ir derīga kvalitatīva I un II šķiras cūkgaļa (kakls, pleci, šķiņķis) un cūkas mugurdaļas speķis. Gaļai jābūt svaigai un atdzesētai (0 līdz 7 °C) vai saldētai (< – 18 °C) un pareizi atlaidinātai. Mugurdaļas speķim jābūt bez ādas un atdzesētam (0 līdz 7 °C) vai saldētam.

Gaļas un speķa smalcināšana

Gaļu sakapā gaļas kapātājā 12 mm lielos gabaliņos.

Speķi sasmalcina 8–10 mm lielos gabaliņos.

Desas pildījuma sagatavošana

Sasmalcināto gaļu un speķi samaisa tā, lai pildījumā būtu 75–80 % kapātas gaļas un 20–25 % stingra speķa.

Pildījuma masai pievieno līdz 5 % ūdens (drupināta ledus veidā).

Sagatavotajai pildījuma masai vēl pievieno ne vairāk kā 0,3 % maltu melno piparu un ne vairāk kā 0,3 % kaltētu ķiploku vai tiem proporcionālu daudzumu svaigu ķiploku atkarībā no to veida, visbeidzot, pievieno 1,8–2,2 % nitrītsāls.

Pildījuma maisīšana

Pildījumu ar visām tā sastāvdaļām samaisa ar rokām vai mehānizēti, līdz iegūst viendabīgu un kompaktu masu.

Iepildīšana zarnu apvalkā

Desas masu ar rokām vai mehānizēti iepilda dabiskā cūkas zarnu apvalkā, iegūstot desas 32–34 mm diametrā. Pildījumam jābūt kompaktam.

Desas galus aizdara, nostiprinot zarnas apvalku ar koka tapu (taču nebāžot to pildījuma masā) tā, lai iegūtu desu likumu pārus, kas sver aptuveni 200–250 g.

Desu nostiprina ar nolauztu vai nogrieztu 2,5–3 mm biezu un 3–6 cm garu koka tapu.

Desu žāvēšana

Pirms termiskās apstrādes desas virsa ir jāsusina, lai dūmu nosēdumi veidotos straujāk un vienmērīgāk.

Žāvēšana noris īpašā telpā vai dūmošanas kamerā 50–55 °C temperatūrā.

Žāvēšanas laikā sāls vienmērīgi iesūcas desas pildījuma masā, un tā stabilizējas.

Termiskā apstrāde karstos dūmos

Desas likumus ar koka tapu uz augšu iekar sastatnēs. Termiskā apstrāde, temperatūru pakāpeniski paaugstinot, līdz tā sasniedz vidēji 70 °C +/- 2 °C, ilgst vismaz divas stundas. Termiskās apstrādes posmā ietilpst dūmošana, kas ilgst 20–30 minūtes. Desas dūmošanai izmanto vienīgi dižskābarža malku. Desai jābūt vidēji košā brūngani sarkanā krāsā; ja desas krāsa ir pārāk tumša, melni brūna vai pārāk gaiša (“anēmiska”) un pelēka, desa ir izbrāķējama.

Pēc termiskās apstrādes, beidzot ar dūmošanu, desas nekavējoties apslacina ar aukstu ūdeni vai atdzesē ar aukstu gaisu.

Ražošanas procesa kontrole un marķēšana

Pēc atdzesēšanas (pirms novietošanas uzglabāšanā) desas līkumus pārbauda un novērtē pēc ārējā izskata (krāsa, zarnu apvalka krokojums, koka tapas aizdares stāvoklis).

Desu uzglabāšana noliktavā

Desas uzglabā temperatūrā, kas nepārsniedz 8 °C.

Desas var piedāvāt tirdzniecībā iepakojumā vai bez tā.

Ja desas pārdod bez iepakojuma (atsevišķi), uz katra līkumu pāra jāpiestiprina etiķete.

3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai, u. c.:

—

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai:

Visas izstrādājuma “Kranjska klobasa” vienības marķē vienādi:

— katrai desai (līkumu pārim) piestiprina vienotas formas pašlīmējošu lentu,

— katrai iepakotajai produkta vienībai jābūt ar etiķeti.

Vienotajā “Kranjska klobasa” marķējumā jābūt:

— “Kranjska klobasa” logotipam,

— ražotāja logotipam,

— attiecīgam ES un valsts kvalitātes simbolam.

Izstrādājuma apzīmēšana ar “Kranjska klobasa” logotipu ir obligāta visiem ražotājiem, kas ieguvuši sertifikātu “Kranjska klobasa” ražošanai, neatkarīgi no dalības statusa “Kranjska klobasa” ražotāju komercapvienībā (GIZ).

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:

Ģeogrāfiskais apgabals, kurā ražo “Kranjska klobasa”, ir Slovēnijas apgabals, kurš atrodas Alpu kalnu pakājē un Adrijas jūras krastā un kura rietumu pusē ir valsts robeža ar Itāliju, ziemeļos – robeža ar Austriju, dienvidos – robeža ar Horvātiju, bet austrumos – Ungārijas robeža, kas stiepjas pa Panonijas līdzenumu.

Kraņskas (*Kranjska*) reģions vācu impērijas laikā un vēlāk Austroungārijas monarhijas laikā bija vienīgs, kas pilnībā bija slovēņu reģions, tāpēc apzīmējums “Kranjec” (*Carniolian*) ir slovēņu sinonīms, ko vēl šodien ikdienas valodā izmanto, lai apzīmētu daļu Slovēnijas iedzīvotāju. Īpašības vārdu “kranjski, kraņjska” šodien Slovēnijā izmanto daudzos citos nosaukumos un apzīmējumos.

Nosaukums “Kranjska” cēlies no slovēņu vārda “krajina”, kas nozīmē “reģions” (rakstu avotos pirmoreiz minēts 973. gadā un pierakstīts tā, kā nosaukums “Carniolo” tolaik izrunāts tautas valodā – “Creina”). Kopš 13. gadsimta pārsvaru gūst nosaukuma rakstība slovēņu valodā “Kraņjska” (vācu valodā “Krain” jeb “Krainburg”). No 1002. gada Kraņska bija kļuvusi par patstāvīgu grāfisti līdzās citām grāfistēm. Kā administratīva vienība Kraņska bija daļa no Svētās Romas impērijas. 14. gadsimtā lielākā daļa pašreizējās Slovēnijas teritorijas tiek pārņemta Habsburgu dinastijas valdījumā. Slovēnijas teritorija bija sadalīta vairākos reģionos: Kraņska (*Kraņsko*) (*Carniola*), Trieste (*Trst*) (*Trieste*), Istrija (*Istro*) (*Istria*), Gorīcija

(Goriško) (Gorizia), Karintija (Koroško) (Carinthia) un Stīrija (Štajersko) (Styria). Pēc Austroungārijas impērijas sabrukuma 1918. gadā Kraņska savu īpašo statusu zaudēja. Slovēnija ir salīdzinoši jauna valsts, kas neatkarību ieguvusi tikai 1991. gadā pēc izstāšanās no Dienvidslāvijas Sociālistiskās Federatīvās Republikas. Pašreizējā Slovēnijas Republika tātad ir kādreizējās Kraņskas “teritoriālā mantiniece” – bijušās Kraņskas teritorija ir Slovēnijas Republikas neatņemama daļa.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

Ģeogrāfiskā apgabala definīcija ir tieši saistīta ar “Kraņjska klobasa” vēsturi.

Pārtikas ražošanai labvēlīgi dabas apstākļi, kā arī klimatiskie apstākļi, ir ievērojami ietekmējuši pārtikas produktu ražošanas attīstību šajā zemē, kurā lauksaimniecība pārsvarā orientēta uz iztikas līdzekļu sagādi. Apvidū ar sarežģītu reljefu, kurā kalni mijas ar ielejām, ieplakām un līdzenumiem, iedzīvotāji ir pratuši saglabāt aramzemi lopbarības ieguvei cūku ēdināšanas vajadzībām. Cūkkopība bija saistīta ar cūkgaļas izstrādājumu ražošanu. Pirmās liecības par cūkgaļas izstrādājumu un desu ražošanu ir diezgan senas, kā par to liecina Viduslaiku freskas un dažī rakstiski ziņojumi arhīvu dokumentos (piemēram, vēstījums, ko 17. gadsimtā Vrbovecas (Vrbovec) pils pārvaldnieks slovēņu valodā rakstījis pilskungam). Visas šīs liecības runā par gaļas izstrādājumiem un desām. Tipisko cūkgaļas izstrādājumu klāstā bija arī pussausa desa uz gaļas bāzes, kas, pateicoties reģiona iedzīvotāju amata prasmei un zināšanām, kā arī desas specifiskumam (īpašajai garšai), ar kuru tā atpazīstama līdzīgu produktu vidū, 19. gadsimta sākumā Austroungārijas impērijas laikā bija iemantojusi labu slavu un tika nosaukta par “Kraņjska klobasa”.

5.2. Produkta specifika:

Galvenais faktors, pēc kura “Kraņjska klobasa” tāda, kāda tā ir nostiprinājusies Slovēnijas teritorijā, atšķiras no pārējām līdzīgām desām, ir tās pagatavošana saskaņā ar Felicitas Kalinšekas (Felicitas Kalinšek) (1912. gadā izdotās pavārgrāmatas *Slovenska kuharica* (Slovēņu virtuve) autore) tradicionālo receptūru, kas ir pielāgota mūsdienu tehnoloģiskajām prasībām par pārtikas nekaitīgumu (nitrītsāls izmantošana un pasterizācija). “Kraņjska klobasa” specifiskumu veido arī tās pildījums, kas sagatavots vienīgi no atlasītas augstvērtīgas, rupji kapātas, sāļtas cūkgaļas un cūkas speķa maisījuma, kam pievienoti pipari un ķiploki, kā arī tās kūpināšana ne pārāk augstā temperatūrā. Izmanto vienīgi jūrassāli. Sagatavoto maisījumu iepilda cūkas zarnu apvalkos, kuru galus aizdara ar koka tapām, pārdurot zarnas apvalku tā, lai savienotu galus un veidotu desu likumu pārus. “Kraņjska klobasa” specifika ir arī koka tapas izmantošana, kurš nolauzts vai nogriezts tā, lai būtu 2,5–3 mm biezs un 3–6 cm garš.

“Kraņjska klobasa” pagatavošanā neizmanto nevienu no tām pārtikas tehnoloģijā ierastajām izejvielām (piem., gaļas masa) vai piedevām (piem., polifosfāti), kas atrodamas citu veidu gaļas desās. Desas maisījumu iepilda vienīgi cūkas zarnu apvalkā, kuru aizdara ar koka tapu, lai veidotu desu likumu pāri. Termiskā apstrāde mitrā gaisā un kūpināšana siltos dūmos (desa ir pasterizēts izstrādājums) piešķir desas virsai raksturīgu vidēji košu brūngani sarkanu krāsu. Visbeidzot, “Kraņjska klobasa” no pārējām desām atšķir arī ieradumi un ieteikumi, saskaņā ar kādiem tā ēdama, lai gūtu iespējami lielāku garšas baudījumu. “Kraņjska klobasa” nepasniedz vārītu, bet tikai uzsildītu karstā ūdenī, kas piešķir tai ļoti savdabīgu, nedaudz rupju, taču sulīgu un kraukšķīgu konsistenci un – kad tā sagriezta šķēlēs – gaišsārti sarkanīgu krāsu, kā arī pastiprina desas specifisko aromātu, kas raksturīgs sāļtai, ķiplokotai, piparotai un dūmotai cūkgaļai.

Dūmošanai drīkst izmantot tikai dižskābarža malku.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām:

“Kraņjska klobasa” labā slava veidojusies daudz nacionālajā Austroungārijas impērijā. Neapšaubāmi ir tas, ka “Kraņjska klobasa” ierindojama starp savdabīgākajiem un starptautiski pazīstamākajiem slovēņu gaļas produktiem; par to var pārliecināties, ieskatoties internetā, kur “Kraņjska klobasa” visbiežāk minēta kā autentisks slovēņu produkts. “Kraņjska klobasa” minēta arī jaunākajā speciālajā literatūrā (sk. *Meat products handbook*, Gerhard Feiner, CRC Press, 2006; <http://en.wikipedia.org/wiki/Kransky>), kur tā aprakstīta kā tipiska Slovēnijas izcelsmes desa, kuras masā nav norisinājusies fermentācija.

“Kranjska klobasa” kvalitātes īpašības izkoptas, prasmīgi izmantojot to cilvēku zināšanas, kas dzīvojuši pašreizējās Slovēnijas teritorijā, kura Austroungārijas laikā bija Kraņskas reģions. “Kranjska klobasa” labo kvalitāti ietekmē arī augstvērtīgākās cūkgaļas atlase un izmantošana, kā arī jūrassāls sistemātiska izmantošana; jūrassāls kādreizējā Kraņskā bijusi pastāvīgs, pat stratēģisks akmenssāls konkurents (J. Bogataj, *The Food and Cooking of Slovenia*, Annes Publishing, London 2008).

Visvecākās norādes par “Kranjska klobasa” pagatavošanu (ar šādu nosaukumu) atrodamas divās pavārgrāmatās: Katarīnas Prato (*Katharina Prato*) sarakstītajā *Süddeutsche Küche* (Dienvidvācijas virtuve) (1896) un Felicitas Kalinšekas izdotās pavārgrāmatas *Slovenska kuharica* (Slovēņu virtuve) sestajā izdevumā (1912). Kaut arī Katarīnas Prato grāmatā nav īstu “Kranjska klobasa” pagatavošanas receptu, autore sniegtā atsaucē, visticamāk, ir viena no vissenākajām (1896. g.) rakstiskajām atsaucēm uz šā veida desu. Savukārt Felicitas Kalinšeka savā grāmatā *Slovenska kuharica* (1912) jau apraksta, kā pagatavot “Kranjska klobasa”.

Slovēnijā ir daudzas, it īpaši mutvārdu, liecības, kas stāsta par “Kranjska klobasa”, tās ražošanas vietām un reputāciju citu reģionālo desu šķirņu vidū. Daudz ir arī tautas nostāstu par to, kurā vietā īsti “Kranjska klobasa” ir cēlusies un kurā tā pirmoreiz pagatavota. Šajos nostāstos bieži minēts Trzinas (*Trzin*) ciems, kas atrodas starp Ļubļanu un Kamņiku (*Kamnik*), kur 19. gadsimtā darbojies liels skaits miesnieku, kuri apgādājuši tirgus ar Kraņskas desām, kas bijušas nopērkamas pat Vīnē. Dažos avotos minēts, ka šī desa savu nosaukumu aizguvusi no Kraņas (*Kranj*) pilsētas vārda, citos turpretim minēts, ka tā ražota visās lielākajās pilsētās un pārdota tirgos tā laika Kraņskā. Stāsta arī, ka imperators Francis Jozefs, no Vīnes kariatē dodamies uz Triesti, ceļā apstājies *Naklo pri Kranju* ciematā slavenajā Marinšeka (*Marinšek*) lauku viesnīcā pie valsts nozīmes ceļa. Imperators vēlējies ieturēt maltīti un jautājis, ko krodziniēks var viņam piedāvāt. “Mums ir tikai mājas desas un nekā vairāk”, atbildējis krodziniēks. Tad nu imperators pasūtījis šo desu un, nogaršojis to, sajūsmā izsaucies: “Tā taču nav mājas desa, bet gan Kraņskas desa!”

Pārtikas ziņā Slovēnijas īpatnība ir tā, ka “Kranjska klobasa” ražo un pārdod visos tās reģionos; tas pierāda to, ka par šīs desas ražošanas vietu uzskatāma Slovēnijas teritorija kopumā. Par “Kranjska klobasa” reputācija liecina arī tās izmantošana tipiskā slovēņu ēdienā – skābajos kāpostos ar Kraņskas desu.

“Kranjska klobasa” slava ir sniegusies pāri robežām, kā par to liecina tās nosaukuma tulkojumi kādreizējās Austroungārijas impērijas dažādajās valodās (J. de Moor & N. de Rooj/ed., *European Cookery, Tradition & Innovation*, Utrecht 2004).

Kopš 2003. gada Slovēnijā norisinās “Kranjska klobasa” festivāls un valsts rīkots konkurss, lai izraudzītos vislabāko “Kranjska klobasa”.

Atsaucē uz specifikācijas publikāciju:

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