

## ANDERE HANDELINGEN

## EUROPESE COMMISSIE

**Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen**

(2012/C 48/10)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad <sup>(1)</sup> bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

**VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD****„KRANJSKA KLOBASA”****EG-nummer: SI-PGI-0005-0764-24.03.2009****BGA ( X ) BOB ( )****1. Naam:**

„Kranjska klobasa”

**2. Lidstaat of derde land:**

Slovenie

**3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:****3.1. Productcategorie:**

Categorie 1.2 — Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt, enz.)

**3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:**

„Kranjska klobasa” is een halfdroge, gepasteuriseerde worst op basis van grofgehakt varkensvlees van categorie I en II (nek, rug, ham) en varkensspek (rug). Het worstvlees van de „Kranjska klobasa” is gezouten met nitrietpekelzout en op smaak gebracht met knoflook en peper. Het wordt in een fijne varkensdarm gestopt die aan de uiteinden op zodanige wijze wordt dichtgemaakt met een houten pennetje dat twee worsten ontstaan. De worst wordt warm gerookt en gepasteuriseerd.

De worst wordt even opgewarmd in warm water en warm gegeten, want zo komen haar organoleptische kenmerken en haar gastronomische waarde het best tot uiting. De worst is roodbruin van kleur aan de buitenzijde en verspreidt een licht rookaroma; het snijvlak laat rozerood vlees zien en crèmekleurig, vast vet. De textuur is vast, knapperig en sappig. Het aroma is intens en typisch voor gerookt, gezouten en gekruid varkensvlees.

De chemische samenstelling van de niet opgewarmde worst ziet eruit als volgt:

— totale hoeveelheid eiwitten: minimaal 17 %

— gehalte aan vetstof: maximaal 29 %

(1) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

Varkensvlees en spek.

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

Selectie van het vlees en van het spek

„Kranjska klobasa” wordt vervaardigd van deelstukken van varkensvlees van categorie I en II (nek, rug, ham) en van rugspek. Het vlees moet vers en gekoeld (tussen 0 °C en 7 °C) of diepgevroren zijn ( $T < -18$  °C) en volgens de regels worden ontdooid. Het rugspek heeft geen zwoerd en moet hetzij gekoeld (tussen 0 °C en 7 °C), hetzij diepgevroren zijn.

Hakken van het vlees en van het spek

Het vlees wordt door een vleesmolen met openingen van 12 mm gehaald.

Het spek wordt in deeltjes van 8 tot 10 mm gehakt.

Bereiding van het worstvlees

Het gehakte vlees en spek worden samengevoegd op basis van de volgende verhouding: 75 à 80 % vlees en maximaal 20 à 25 % stevig spek.

Aan het geheel wordt maximaal 5 % water toegevoegd (in de vorm van fijngestampt ijs).

Aan de bereiding worden ten slotte gemalen zwarte peper (max. 0,3 %) en maximaal 0,3 % knoflookpoeder of een evenredige verhouding knoflook — afhankelijk van de gebruikte knoflooksoort — en 1,8 à 2,2 % nitrietpekelsout toegevoegd.

Kneden van het worstvlees

Het op deze wijze gekruide vlees wordt met de hand of machinaal gekneed totdat een homogeen en goed gebonden mengsel is verkregen.

In de darm stoppen van het worstvlees

Het worstvlees wordt met de hand of machinaal in een fijne varkensdarm — kaliber 32 à 34 mm — gestopt en moet compact blijven.

De uiteinden worden gevormd en dichtgemaakt met een pennetje, dat door de varkensdarm (en niet door het worstvlees) wordt gestoken op zodanige wijze dat telkens twee worsten van 200 à 250 g worden verkregen.

Het worstpennetje is van hout, is 2,5 à 3 mm dik, 3 à 6 cm lang en is gehakt of gesneden.

Drogen van de worsten

Vóór de warmtebehandeling moeten de worsten aan de buitenkant, waar ze wat vochtig zijn, drogen zodat ze sneller en homogener kunnen worden gerookt.

Het drogen vindt plaats in een speciale ruimte, of in een rokerij waar de temperatuur varieert van 50 tot 55 °C.

Tijdens de droogfase vinden ook de processen van het zouten en het stabiliseren van het worstvlees plaats.

Warmtebehandeling en warm roken

De worsten worden opgehangen met het pennetje naar boven. De warmtebehandeling tijdens welke de temperatuur geleidelijk wordt opgevoerd tot een kerntemperatuur van 70 +/- 2 °C, neemt minstens twee uur in beslag. De warmtebehandeling omvat ook het roken, dat 20 à 30 minuten in beslag neemt. Voor het roken mag slechts van beukenhout gebruik worden gemaakt. De worst moet roodbruin kleuren en de kleur mag niet te intens zijn. Een te donkere kleur die naar het zwartbruin neigt, of een te bleke, grijzige kleur (anemisch) zijn niet toegestaan.

Zodra de warmtebehandeling en het roken beëindigd zijn, worden de worsten afgekoeld aan de koude lucht of door ze met koud water te besprenkelen.

#### Controle van het productieproces en etikettering

Na het afkoelen (vóór de opslag) worden de worsten gecontroleerd en op hun uiterlijke aspect beoordeeld (kleur, reliëf van de darm, pennetje).

#### Conservering — Opslag van de worsten

De worsten worden opgeslagen bij een maximale temperatuur van 8 °C.

Zij kunnen met of zonder verpakking in de handel worden gebracht.

Ieder stuk (worstenpaar) dat zonder verpakking wordt verkocht, moet van een etiket zijn voorzien.

#### 3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.:

—

#### 3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:

Iedere „Kranjska klobasa” moet op dezelfde wijze geëtiketteerd worden.

— ieder stuk (worstenpaar) moet voorzien zijn van hetzelfde zelfklevende bandje;

— ieder verpakt product moet voorzien zijn van een etiket.

De standaard vermeldingen op de „Kranjska klobasa” omvatten:

— het logo „Kranjska klobasa”,

— het logo van de producent,

— het nationale kwaliteitslogo en het desbetreffende logo van de EU.

Iedere producent die over een vergunning voor de productie van „Kranjska klobasa” beschikt, is verplicht om het logo „Kranjska klobasa” op het product aan te brengen, ongeacht of hij al dan niet lid is van de producentenorganisatie (GIZ).

#### 4. Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied:

„Kranjska klobasa” wordt vervaardigd in het geografische gebied dat wordt gevormd door het Sloveense grondgebied en wordt begrensd door de Alpen en de Adriatische kust, door de grens met Italië in het westen, door de grens met Oostenrijk in het noorden, door de grens met Kroatië in het zuiden en door de grens met Hongarije in het oosten, over de pannonische vlakte heen.

Ten tijde van het Duitse Rijk, en later ten tijde van de Oostenrijks-Hongaarse monarchie, was de regio die „Kranjska” (Latijn: Carniola — Duits: Krain) werd genoemd, de enige geheel Sloveense regio. De term „Kranjec” (inwoner van Carniola) werd bijgevolg soms gebruikt als synoniem voor Sloveen en in het courante taalgebruik wordt de term nog steeds aangewend om naar een deel van de inwoners van Slovenië te verwijzen. In Slovenië vindt men het adjectief „kranjski” (van Carniola) nog steeds terug in een groot aantal andere uitdrukkingen en benamingen.

Het woord „Kranjska” vindt zijn oorsprong in de Sloveense term „krajina” die „regio” betekende (eerste schriftelijke bewijs vanaf 973 in de populaire vorm „Creina”, m.a.w. „Carniola”) Vanaf de 13e eeuw, vond de Sloveense vorm „Kranjska” (in het Duits „Krain” en „Krainburg”) ingang. In 1002 werd de regio Kranjska een autonoom graafschap naast andere graafschappen. Op administratief vlak hoorde de regio bij het Heilige Roomse Rijk. In de 14e eeuw kwam het grootste gedeelte van het huidige Sloveense grondgebied in het bezit van de Habsburgers. Het Sloveense grondgebied werd in meerdere regio's onderverdeeld: Kranjska (Carniola), Trst (Triëst), Istra (Istrië), Goriška, Koroška (Karinthië) en Štajerska (het zuidelijke deel van Stiermarken). Bij de val van het Oostenrijks-Hongaarse Rijk in 1918 verloor

Kranjska, of Carniola, zijn speciale statuut. Slovenië is een vrij jonge staat, die pas in 1991, na zijn afscheiding van de Federatieve Volksrepubliek Joegoslavië, onafhankelijk is geworden. De huidige Republiek Slovenië is dus de „erfgenaam van het grondgebied” van de oude regio Kranjska (Carniola), die er nu integraal deel van uitmaakt.

## 5. Verband met het geografische gebied:

### 5.1. Specificiteit van het geografische gebied:

De afbakening van het geografische gebied houdt rechtstreeks verband met de geschiedenis van de „Kranjska klobasa”.

De natuurlijke omstandigheden voor de voedselproductie alsook het klimaat hebben, in een context waarin de overlevingslandbouw het overheersende model was, een beslissende invloed uitgeoefend op de ontwikkeling van gastronomische specialiteiten. In een omgeving met een complex reliëf bestaande uit heuvels, valleien, dalen en vlakten zijn de inwoners er toch in geslaagd om akkergrond vrij te houden voor de teelt van voedergewassen voor varkens zodat deze dieren met het oog op de productie van fijne vleeswaren konden gehouden worden. Voor de eerste getuigenissen met betrekking tot de productie van fijne vleeswaren en worsten moeten we ver terug in de tijd, zoals blijkt uit schitterende, uit de Middeleeuwen stammende fresco's en uit afbeeldingen in archiefdocumenten (met name een 17e eeuw, in het Sloveens gesteld bericht van de kasteelintendant van Vrbovec dat aan de kasteelheer is gericht). Maar in al deze getuigenissen komen fijne vleeswaren — worsten — aan bod. Tot de typische fijne vleeswaren behoorde met name ook een halfdroge worst op basis van vlees die, dankzij de knowhow en de kennis van de inwoners van de regio waar ze werd bedacht en dankzij haar onvergelijkbare, specifieke kenmerken (haar smaak), bij het begin van de 19e eeuw, ten tijde van het Oostenrijks-Hongaarse Keizerrijk, onder de benaming „Kranjska klobasa” furore maakte.

### 5.2. Specificiteit van het product:

Het essentiële element dat de „Kranjska klobasa” — in de vorm waarin deze worst op het Sloveense grondgebied ingeburgerd is geraakt — van andere soortgelijke worsten onderscheidt, is in feite de bereiding die volledig op het traditionele Sloveense recept van Felicita Kalinšek (auteur van het kookboek „Slovenska kuharica”, 1912) is gebaseerd; als enige afwijking van dat recept moet een aanpassing aan de moderne technische vereisten op het gebied van de veiligheid van voedingsmiddelen (gebruik van nitrietpekelzout, pasteurisatie) worden vermeld. Kenmerkend voor de „Kranjska klobasa” is tevens het worstvlees, dat uitsluitend van gezouten en grof gehakt varkensvlees en spek van de beste kwaliteit wordt bereid, met knoflook en peper wordt gekruid en bij lage temperaturen wordt gerookt. Bij de bereiding wordt uitsluitend van zeezout gebruik gemaakt. Het worstvlees wordt in varkensdarm gestopt die aan de uiteinden wordt dichtgemaakt met houten pennetjes die door de darm heengaan op zodanige wijze dat de uiteinden worden samengevoegd en er worstenparen ontstaan. Kenmerkend voor de „Kranjska klobasa” is het houten pennetje dat 2,5 à 3 mm dik en 3 à 6 cm lang is, en dat gehakt of gesneden is.

Bij de productie van „Kranjska klobasa” worden geen hulpmiddelen (bijvoorbeeld pasta op basis van vlees (smeersel) of andere additieven (bijvoorbeeld polyfosfaten) gebruikt die in andere worsten op basis van vlees wel worden aangetroffen. Het worstvlees wordt uitsluitend in een fijne varkensdarm gestopt die aan het uiteinde met een houten pennetje op zodanige wijze wordt dichtgemaakt dat een worstenpaar wordt gevormd. De warmtebehandeling in een vochtige atmosfeer en het warm roken (de worst is een gepasteuriseerd product) voorzien de worst aan de buitenkant van een karakteristieke roodbruine kleur die evenwel niet te intens is. Tot slot onderscheidt de „Kranjska klobasa” zich ook van andere worstsoorten door de wijze — de gebruikelijke en aanbevolen wijze — waarop ze wordt gegeten, die voor een optimaal smaakpalet zorgt. De „Kranjska klobasa” wordt niet gebakken, maar geserveerd nadat ze alleen maar in zeer warm water is opgewarmd, waardoor de textuur van de worst zeer bijzonder wordt, namelijk ietwat grof, maar knapperig en sappig, met een snijvlak dat rozerood kleurt en met de specifieke smaak van gezouten varkensvlees, knoflook en peper alsook een rook-  
aroma.

Voor het roken mag slechts van beukenhout gebruik worden gemaakt.

### 5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):

De faam van de „Kranjska klobasa” gaat terug tot de periode van de Oostenrijks-Hongaarse monarchie die diverse volkeren met elkaar verenigde. De „Kranjska klobasa” maakt ongetwijfeld deel uit van de origineelste en meest typische Sloveense specialiteiten op basis van vlees, zoals men trouwens kan vaststellen bij opzoeken op het internet, waar de „Kranjska klobasa” haast altijd als een authentiek Sloveens product wordt vermeld. De „Kranjska klobasa” wordt ook vermeld in de recentste gespecialiseerde literatuur (zie „Meat products handbook”, Gerhard Feiner, CRC Press, 2006; <http://en.wikipedia.org/wiki/Kransky>), waarin de worst vermeld staat als een typische, niet-gefermenteerde worst uit Slovenië.

De „Kranjska klobasa” dankt haar kenmerken aan de knowhow en de kennis van de inwoners van het huidige Sloveense grondgebied dat ten tijde van de Oostenrijks-Hongaarse monarchie de regio „Kranjska” (Carniola) vormde. De „Kranjska klobasa” dankt haar kwaliteit eveneens aan het feit dat kwaliteitsvlees wordt gebruikt en tevens systematisch gebruik wordt gemaakt van zeezout, dat op het grondgebied van het oude Kranjska een duurzame en zelfs strategische concurrent is van het steenzout (J. Bogataj, „The Food and Cooking of Slovenia”, Annes Publishing, London 2008).

De oudste verwijzingen naar de bereiding van de „Kranjska klobasa” (onder die benaming) bevinden zich in twee kookboeken: „Süddeutsche Küche” van Katharina Prato (1896) en de zesde editie van „Slovenska kuharica” van Felicita Kalinšek (1912). Ook al kan men niet echt van recepten voor de bereiding van de „Kranjska klobasa” gewagen bij Katharina Prato, de verwijzing van deze auteur naar deze worstvariëteit is waarschijnlijk één van de oudste bestaande, schriftelijke verwijzingen (1896). In „Slovenska kuharica” (1912) wordt door Felicita Kalinšek reeds uiteengezet hoe de „Kranjska klobasa” wordt bereid.

Het is niet moeilijk om in Slovenië — vooral dan in het kader van de orale traditie — op getuigenissen te stuiten over de „Kranjska klobasa” of worst van Carniola, over de plekken waar dit product wordt bereid en over de faam die de worst temidden van andere regionale worstsoorten geniet. Talrijk zijn ook de populaire verhalen over de exacte herkomst van de „Kranjska klobasa” en over de plek waar de worst voor het eerst werd bereid. Vaak wordt tijdens een dergelijke vertelling het dorpje Trzin vermeld dat zich tussen Ljubljana en Kamnik bevindt. Reeds in de 19e eeuw zouden talrijke slagers aldaar de markten hebben bevoorrad met worsten van Carniola, die zelfs tot in Wenen verkrijgbaar waren. Volgens bepaalde orale bronnen heeft deze worst haar naam te danken aan de stad Kranj; volgens andere bronnen werd ze bereid in alle grote steden en plaatsen in Carniola van dat ogenblik. Het verhaal gaat ook dat keizer Frans-Jozef die vanuit Wenen per koets naar Triëst reisde, halt hield in het dorpje Naklo pri Kranju in het bekende relais Marinšek, dat aan de nationale weg was gelegen. Hij wenste een maaltijd te nuttigen en vroeg aan de herbergier wat hij hem kon aanbieden. „Wij hebben slechts eenvoudige huisbereide worsten en verder niets” zou de herbergier geantwoord hebben. De keizer bestelde de huisbereide worst en nadat hij ervan had geproefd riep hij enthousiast uit: „Maar dat is geen eenvoudige worst, dat is de worst van Carniola!”

Een culinaire bijzonderheid van de Sloveense regio's is dat „Kranjska klobasa” overal wordt bereid en verkocht hetgeen aantoont dat men in heel Slovenië met het gerecht vertrouwd is. De faam van de „Kranjska klobasa” blijkt ook uit het feit dat de typische Sloveense schotel zuurkool is, geserveerd met de worst van Carniola.

Het prestige van de „Kranjska klobasa” reikte tot over de grenzen heen zoals blijkt uit de vertalingen van de naam van deze worst in de verschillende talen van het oude Oostenrijks-Hongaarse keizerrijk (J. de Moor & N. de Rooj/ed., „European Cookery, Tradition & Innovation”, Utrecht 2004).

Sedert 2003 wordt in Slovenië een festival van de „Kranjska klobasa” gehouden alsook een wedstrijd die de beste „Kranjska klobasa” bekroont.

#### **Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:**

[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)

---