

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2012/C 48/10)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„KRANJSKA KLOBASA“

ES č.: SI-PGI-0005-0764-24.03.2009

CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov:**

„Kranjska klobasa“

2. **Členský štát alebo tretia krajina:**

Slovinsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**3.1. *Druh výrobku:*

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:*

„Kranjska klobasa“ je polosuchá pasterizovaná klobása, ktorá sa vyrába z nahrubo pomletého bravčového mäsa triedy I a II (krkovička, chrbát, stehno) a z bravčovej slaniny (chrbát). Klobásové mäso použité na výrobu klobásy s označením „Kranjska klobasa“ sa solí dusitanovou soľou, dochucuje cesnakom a čiernym korením a plní do tenkého bravčového čreva, ktoré sa na konci uzatvára drevenou špajdlou takým spôsobom, aby sa jednotlivé konce spojili a vytvorili pár. Klobása sa údi v teplom dyme a pasterizuje sa.

Klobása sa konzumuje po krátkom ohriatí v teplej vode, pretože práve týmto spôsobom nadobúda svoje organoleptické vlastnosti a svoju vysokú gastronomickú hodnotu. Klobása je na povrchu hnedočervená a uvoľňuje sa z nej jemná dymová aróma. Po rozkrojení sa ukáže červenoružové mäso a bielosmotanový pevný tuk. Štruktúra je tuhá, chrumkavá a šťavnatá, s výraznou typickou vôňou údeného, soleného a koreneného bravčového mäsa.

Chemické zloženie nezohriatej klobásy:

— celkový podiel bielkovín: minimálne 17 %,

— tuky: minimálne 29 %.

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.3. Suroviny:

Bravčové mäso a slanina.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

—

3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

Výber mäsa a slaniny

Klobása s chráneným označením „Kranjska klobasa“ sa vyrába z kvalitných výrezov bravčového mäsa triedy I a II (krkovička, chrbát, stehno) a z chrbtovej slaniny. Mäso musí byť čerstvé a chladené (pri teplote 0 °C až 7 °C) alebo mrazené ($T < -18$ °C) a musí sa rozmrazovať podľa predpisov. Chrbtová slanina je zbavená kože a môže byť chladená (pri teplote 0 °C až 7 °C) alebo mrazená.

Mletie mäsa a slaniny

Mäso sa do mlynčeka vkladá pokrúpané na kúsky veľké 12 mm.

Slanina sa krája na kúsky s hrúbkou 8 až 10 mm.

Príprava klobásového mäsa

Pomleté mäso a slanina sa pomiešajú v pomere 75 – 80 % mäsa a maximálne 20 – 25 % pevnej slaniny.

Do celej zmesi sa pridá najviac 5 % vody (vo forme rozdrveného ľadu).

Doplní sa čierne mleté korenie (max. 0,3 %) a cesnakový prášok v množstve max. 0,3 %, prípadne zodpovedajúce množstvo cesnaku v závislosti od použitého druhu a 1,8 % až 2,2 % dusitanovej soli.

Miesenie klobásového mäsa

Okorenené mäso sa ručne alebo mechanicky mieša, aby vznikla homogénna a dobre previazaná zmes.

Plnenie

Mäso sa plní ručne alebo mechanicky do tenkého bravčového čreva s priemerom 32 – 34 mm a musí zostať stlačené.

Pomocou špajdle, ktorá prechádza cez črevo (nie cez klobásové mäso), sa vyformujú a uzatvoria konce klobásy, ktoré sa spoja, tak aby vznikol pár s hmotnosťou 200 až 250 g.

Drevená špajdľa hrubá 2,5 až 3 mm a dlhá 3 až 6 cm sa láme alebo seká.

Sušenie klobás

Klobásy sa pred tepelnou úpravou musia zbaviť povrchovej vlhkosti, čím sa zaistí rýchlejšie a rovnomernejšie údenie.

Sušenie prebieha v zvláštnej miestnosti alebo v udiarni pri teplote 50 až 55 °C.

Počas sušenia prebieha proces solenia a stabilizácie klobásového mäsa.

Tepelná úprava s údením v teplom dyme

Klobásy sa zavesia na stojan špajdlou hore. Tepelná úprava, počas ktorej sa teplota postupne zvyšuje až na 70 +/- 2 °C v celej hmote, trvá najmenej dve hodiny. Tepelná úprava zahŕňa údenie trvajúce 20 – 30 minút. Pri údení sa môže používať len bukové drevo. Klobása musí mať červenohnedú farbu strednej intenzity. Príliš tmavá, až čiernohnedá farba alebo príliš svetlá „anemická“ a sivastá farba nie sú povolené.

Po ukončení tepelnej úpravy, vrátane údenia, sa klobásy okamžite ochladzujú chladným vzduchom alebo ponorením do studenej vody.

Kontrola procesu výroby a označovanie

Po ochladení (pred uskladnením) sa klobásy kontrolujú a posudzujú na základe vonkajšieho vzhľadu (farba, povrch čreva, špajdľa).

Uchovávanie – skladovanie klobás

Klobásy sa uchovávajú pri teplote do 8 °C.

Môžu sa predávať balené aj nebalené.

Pri predaji bez obalu (na kusy) sa musí každý pár označiť etiketou.

3.6. Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.:

—

3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní:

Každá klobása s označením „Kranjska klobasa“ musí byť označená jednotným spôsobom:

— každý kus (pár) musí byť označený samolepiacou páskou jednotného tvaru,

— každý balený výrobok musí byť označený etiketou.

Štandardizované označenie „Kranjska klobasa“ zahŕňa:

— logo „Kranjska klobasa“,

— logo výrobku,

— príslušný symbol kvality krajiny a EÚ.

Každý výrobca, ktorý získa osvedčenie o výrobe klobásy s označením „Kranjska klobasa“, musí na výrobok umiestniť logo chráneného označenia nezávisle od skutočnosti, či je alebo nie je členom obchodného združenia výrobcov (GIZ) výrobku s označením „Kranjska klobasa“.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Výroba klobásy s chráneným označením „Kranjska klobasa“ sa uskutočňuje v zemepisnej oblasti, ktorú tvorí územie Slovinska vymedzené Alpami a pobrežím Jadranu, na západe hranicou s Talianskom, na severe hranicou Rakúskom, na juhu hranicou s Chorvátskom a na východe hranicou s Maďarskom, pričom prechádza cez Panónsku nížinu.

Za čias Nemeckého cisárstva a neskôr za Rakúsko-uhorskej monarchie bol región s názvom „Kranjska“ (Kraňsko) jediným výlučne slovinským regiónom. Termín „Kranjec“ (obyvateľ regiónu Kraňsko) sa niekedy používal ako synonymum Slovinca a stále sa v bežnej reči používa na označenie časti obyvateľov Slovinska. Prídavné meno „kranjski“ (z regiónu Kraňsko) je dnes v Slovinsku súčasťou mnohých ďalších výrazov a názvov.

Slovo „Kranjska“ má svoj pôvod v slovinskom slove „krajina“, čo znamená región (prvá písomná zmienka pochádza z roku 973 v ľudovej forme „Creina“, tzn. „Kraňsko“). V 14. storočí sa presadil slovinský tvar „Kranjska“ (v nemčine „Krain“ a „Krainburg“). V roku 1002 sa región Kranjska stal samostatným grófstvom. Administratívne bol súčasťou Svätej rímskej ríše. V 14. storočí sa väčšinovými vlastníkmi súčasného územia Slovinska stali Habsburgovci. Slovinské územie bolo rozdelené na

niekoľko regiónov: Kranjska (Kraňsko), Trst (Terst), Istra (Istria), Goriška, Koroška (Korutánsko) a Štajerska (Dolné Štajersko). Región Kranjska alebo Kraňsko stratil svoje osobitné postavenie po páde Rakúsko-Uhorska v roku 1918. Slovinsko je relatívne mladý štát, ktorý je nezávislý len od roku 1991, keď sa odštiepil od Socialistickej federatívnej republiky Juhoslávia. Súčasná Slovinská republika je teda „územným dedičom“ bývalého regiónu Kranjska (Kraňsko), ktorý je dnes jeho neoddeliteľnou súčasťou.

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Definovanie zemepisnej oblasti je priamo spojené s históriou výroby „Kranjska klobasa“.

Prírodné podmienky potravinovej výroby, ako aj podnebie, mali určujúci vplyv pri vzniku gastronomických špecialít v kontexte, kde prevláda samozásobovacie poľnohospodárstvo. V prostredí s veľmi zložitým reliéfom tvoreným pahorkami, údoliami, panvami a nížinami sa obyvateľom podarilo uchovať plochy obrábané s cieľom produkcie krmív na kŕmenie ošpaných, ktorých chov je predpokladom pre výrobu údenín. Prvé zmienky týkajúce sa výroby údenín a klobás pochádzajú z veľmi dávnych čias, čoho dôkazom sú nádherné stredoveké fresky a zobrazenia nachádzajúce sa v archívnych dokumentoch (najmä odkaz zo 17. storočia napísaný v slovinskom jazyku, ktorý poslal správca zámku Vrbovec svojmu pánovi). Vo všetkých spomenutých zmienkach sa však spomínajú údeniny a klobásy. Typickou údeninou bola najmä polosuchá mäsová klobása, ktorá vďaka zručnostiam a znalostiam obyvateľov regiónu, v ktorom vznikla, a vďaka nezameniteľnej špecifickosti (chuť), získala svoju povest na začiatku 19. storočia za čias Rakúsko-uhorského cisárstva pod názvom „Kranjska klobasa“.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Hlavný prvok, ktorým sa výrobok „Kranjska klobasa“, v podobe, v akej existuje na území Slovinska, odlišuje od ostatných klobás rovnakého druhu, tkvie v spôsobe prípravy podľa tradičného slovinského receptu Felicity Kalinšek (autorka kuchárskej knihy „Slovenska kuharica“, 1912), ktorého jediná úprava spočíva v prispôbení sa moderným technickým požiadavkám v oblasti bezpečnosti potravín (používanie dusitanovej soli, pasterizácia). „Kranjska klobasa“ sa ďalej vyznačuje svojim mäsom pripraveným výlučne z prvotriednych osolených a nahrubo pomletých kúskov bravčového mäsa a slaniny, ktoré sa dochucuje cesnakom a čiernym korením a následne pri nižšej teplote údi. Používa sa len morská soľ. Klobásové mäso sa plní do bravčových čriev, ktoré sa na koncoch uzatvárajú drevenými špajdlami prepichnutými cez črevo takým spôsobom, aby sa jednotlivé konce klobás spojili a vytvorili pár. Typickým znakom klobásy „Kranjska klobasa“ je drevená špajdľa hrubá 2,5 až 3 mm a dlhá 3 až 6 cm, ktorá sa láme alebo seká.

Pri výrobe klobásy s označením „Kranjska klobasa“ sa nevyužíva žiadne technické riešenie (napríklad mäsová kaša), ani iné prísady (napríklad polyfosfáty) prítomné v iných typoch mäsových klobás. Mäso sa plní výlučne do tenkého bravčového čreva na konci uzatvoreného drevenou špajdlou takým spôsobom, aby sa jednotlivé konce klobás spojili a vytvorili pár. Tepelná úprava vo vlhkom prostredí a údenie teplým dymom (klobása je pasterizovaný výrobok) dodávajú povrchu klobásy typické červenohnedé zafarbenie strednej intenzity. „Kranjska klobasa“ sa od ostatných klobás odlišuje najmä využitím a odporúčaniami pre degustáciu umožňujúcimi dosiahnuť optimálnu kombináciu chutí. „Kranjska klobasa“ sa nepodáva varená, ale len zohriata v horúcej vode, vďaka čomu má veľmi osobitú, trochu hrubú, ale chrumkavú a šťavnatú štruktúru, červenoružovú farbu na reze a špecifickú vôňu soleného bravčového mäsa s prímесou cesnaku, čierneho korenia a dymu.

Pri údení sa môže používať len bukové drevo.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO):

Povešť výrobku s označením „Kranjska klobasa“ siaha do obdobia Rakúsko-uhorskej monarchie, ktorá bola domovom viacerých národov. „Kranjska klobasa“ patrí nepochybne medzi najoriginálnejšie a najtypickejšie slovinské špeciality na mäsovom základe, o čom sa môžeme presvedčiť vyhľadávaním na internete, kde sa „Kranjska klobasa“ najčastejšie označuje za autenticky slovinský výrobok. „Kranjska klobasa“ sa spomína aj v najnovšej odbornej literatúre (pozri „Meat products handbook“) Gerhard Feiner, CRC Press, 2006; <http://en.wikipedia.org/wiki/Kransky>), kde je opísaná ako typická nefermentovaná klobása pochádzajúca zo Slovinska.

Klobása „Kranjska klobasa“ vďačí za svoje vlastnosti zručnostiam a znalostiam obyvateľov územia patriaceho súčasnému Slovinsku, ktoré za čias Rakúsko-uhorskej monarchie tvorilo región „Kranjska“ (Kraňsko). Za kvalitou klobásy „Kranjska klobasa“ stojí aj používanie prvotriednych výrezov mäsa a systematické využívanie morskej soli, ako trvalého až strategického konkurenta pre kamennú soľ na území bývalého regiónu Kranjska (J. Bogataj, „The Food and Cooking of Slovenia“, Annes Publishing, Londres 2008).

Najstaršie informácie o výrobe klobásy „Kranjska klobasa“ (pod týmto názvom) sa nachádzajú v dvoch kuchárskych knihách: „Süddeutsche Küche“ od Kathariny Prato (1896) a šieste vydanie „Slovenska kuharica“ od Felicity Kalinšek (1912). Aj keď v prípade Kathariny Prato v skutočnosti nemôžeme hovoriť o receptoch na prípravu klobásy „Kranjska klobasa“, odkaz na tento druh klobásy ja pravdepodobne jedným z najstarších písomných odkazov, ktoré existujú (1896). Felicity Kalinšek už vo svojej knihe „Slovenska kuharica“ (1912) opisuje prípravu klobásy „Kranjska klobasa“.

V Slovinsku existuje množstvo svedectiev, najmä ústnych podaní o klobáse „Kranjska klobasa“ alebo o klobáse z Kraňska, o miestach jej výroby a o jej povesti medzi inými regionálnymi varietami klobás. Rovnako existuje množstvo ľudových tvrdení o presnom pôvode klobásy „Kranjska klobasa“ a o mieste, kde bola vyrobená po prvý raz. V týchto tvrdeniach sa často spomína dedina Trzin ležiaca medzi Ljubljanou a Kamnikom, kde, ako sa zdá, množstvo mäsiarov už v 19. storočí zásobovalo trhy klobásami z Kraňska, ktoré si našli cestu až do Viedne. Niektoré ústne zdroje tvrdia, že klobása si svoj názov zapožičala od mesta Kranj, pričom podľa iných zdrojov sa vyrábala vo všetkých mestách a na všetkých miestach dobového regiónu Kraňsko. Tiež sa traduje, že cisár František Jozef sa pri svojej ceste do Triestu na koči z Viedne zastavil v dedine Naklo pri Kranju, v slávnom prepriahacom hostinci Marinšek, ktorý sa nachádza na štátnej ceste. Chcel sa občerstviť a opýtal sa hostinského, čo mu môže ponúknuť. „Máme iba obyčajné domáce klobásy a nič iné,“ odpovedal mu hostinský. Cisár si objednal domácu klobásu a keď ju ochutnal, nadšene vykrikoval: „Ale to nie je obyčajná klobása, to je klobása z Kraňska!“

Slovinské regióny sa vyznačujú tým, že „Kranjska klobasa“ sa vyrába a predáva všade, čo je dôkazom toho, že patrí celému slovinskému územiu. O povesti klobásy „Kranjska klobasa“ svedčí aj typický slovinské jedlo, t. j. kvasená kapusta s klobásou z Kraňska.

Sláva výrobku s označením „Kranjska klobasa“ prekročila hranice a dôkazom sú preklady jeho názvu v mnohých jazykoch bývalého Rakúsko-Uhorska (J. de Moor & N. de Rooj/ed., „European Cookery, Tradition & Innovation“, Utrecht 2004).

Od roku 2003 sa v Slovinsku koná festival „Kranjska klobasa“, ako aj súťaž o najlepšiu klobásu „Kranjska klobasa“.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

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