

**Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila**

(2011/C 45/10)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**

**„ŠEBRELJSKI ŽELODEC“**

**ES št.: SI-PGI-0005-0415-29.10.2004**

**ZOP ( ) ZGO ( X )**

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

**1. Pristojna služba v državi članici:**

Naziv: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS  
Naslov: Dunajska 22  
SI-1000 Ljubljana  
SLOVENIJA  
Tel. +386 14789109  
Faks +386 14789055  
E-naslov: varnahrana.mkgp@gov.si

**2. Vlagatelj:**

Naziv: Združenje izdelovalcev šebreljskega želodca  
Naslov: Šebrelje 53  
SI-5282 Cerklje  
SLOVENIJA  
Tel. +386 53744276  
Faks +386 53720181  
E-naslov: —  
Sestava: proizvajalci/predelovalci ( X ) drugo ( )

**3. Vrsta proizvoda:**

Razred 1.2: Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni)

**4. Specifikacija:**

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

**4.1 Naziv:**

„Šebreljski želodec“

**4.2 Opis:**

Šebreljski želodec je trajna klobasa, narejena iz kakovostnega svinjskega mesa in trde slanine v razmerju 75:25 do 80:20. Šebreljski želodec se odlikuje po mesnatosti in po skromnem deležu slanine. Šebreljski želodec je ploščat, težak od 0,8 do 2 kg, oblika pa je odvisna od polnjenja v mehur, danko ali umetni ovitek. Površina je gladka, brez ostankov maščob in suha.

<sup>(1)</sup> UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

Za prerez je značilna enakomerna razporeditev mesa in slanine. Rezina ima rdečo barvo zorenega mesa in belo barvo slanine. Povezanost delcev mesa in slanine je dobra, brez prisotnosti vlaken in hrustancev. Ima značilen harmoničen okus zorenega mesa in slanine, ki ga dopolnjujejo začimbe. Vonj je značilen in harmoničen, z zaznavanjem vonjav začimb in dima.

#### 4.3 Geografsko območje:

Geografsko območje se nahaja na zahodnem delu Goriške statistične regije in vključuje območje Idrijskega in Cerkljanskega. Območje je omejeno z mejo, ki zajema naselje Stopnik, po dolini reke Idrijce, po robu Šentviške planote čez naselje Bukovo, po robu Cerkljanskega hribovja in vključno z Zakojco, čez Porezen, po robu doline Davče, po vznožju Blegoša v smeri naselja Podjelovo Brdo do naselja Jazne (vključuje Jazne); naprej pelje meja proti Govejku in vključuje naselja Govejk, Zavrtec, Potok, Godovič, meja nato teče čez Javornik, mimo Kanjega Dola, po robu Gore, skozi Trnovski gozd proti Oblakovem Vrhu, ki je tudi še vključen v območje, do Stopnika.

#### 4.4 Dokazilo o poreklu:

Vsak proizvajalec mora voditi dokumentacijo, s katero dokazuje količino in kakovost surovin, količino proizvedenih in število prodanih Šebreljskih želodcev. Evidence morajo zagotavljati sledljivost za vsako serijo posebej. Serija mora biti označena z zaporedno številko, datumom proizvodnje ter številom in količino želodcev v seriji.

#### 4.5 Metoda pridobivanja:

Za proizvodnjo Šebreljskega želodca se uporablja meso prašičev, težkih najmanj 115 kg žive teže oziroma najmanj 85 kg teže klavnega trupa.

Za pripravo nadeva Šebreljskega želodca se uporablja meso stegna, plečet, vratu in hrbta. Meso se seseklja v velikosti delcev s premerom 8 do 10 mm, trdo slanino s stegna, plečet in hrbta se seseklja v velikosti delcev 6 do 8 mm. Sekljana meso in slanina se zmešata skupaj v razmerju 75:25 do 80:20. Doda se približno 1 % česna, 2,4–2,5 % soli in 0,1–0,35 % popra. Uporablja se kuhinjska morska sol z dodatkom do 0,5 % sladkorja na maso nadeva. Uporaba nitratov, nitritov in drugih aditivov ni dovoljena. Nadev se zmeša in polni v ovitke, kot so prašičji mehurji, goveje danke ali umetni ovitki. Masa sveže polnjenih želodcev znaša 1,3 do 3 kg. Ovitke se zašije ali zaveže. Sledi odcejanje in prešanje želodcev, ki trajata do 10 dni. Želodci se do dva dni hladno dimijo. Sušenje in zorenje se odvija v naravnih pogojih sušenja ali v kontrolirani klimi. Temperatura sušenja se giblje med 10 in 15 °C. V najhladnejših mesecih pri naravnem sušenju temperatura pade tudi pod 10 °C. Nižje temperature upočasnijo proces sušenja. Relativna vlažnost mora biti v obeh primerih med 60 in 80 %.

V primeru izključno naravnega sušenja v tradicionalnih sušilnicah traja sušenje od 3 do 5 mesecev. V pogojih kontrolirane klime čas sušenja traja najmanj 100 dni. Sušenje v kontrolirani klimi poteka ob naravnem zračenju (občasno odpiranje oken), kontrolirata se vlaga in temperatura. Masa zorjenih želodcev je od 0,8 do 2 kg.

#### 4.6 Povezava:

Povezava med geografskim območjem in Šebreljskim želodcem temelji predvsem na slovesu, kar so omogočile ustrezne podnebne razmere (klimatski pogoji sušenja in zorenja), tradicionalna tehnologija izdelave želodcev in kakovostna surovina.

Šebreljski želodec se že dolga leta izdeluje na Idrijskem in Cerkljanskem, vendar o tem ne obstaja veliko pisnih virov. Na geografskem območju je bila izvedena anketa med starejšimi prebivalci, ki so potrdili dolgoletno tradicijo izdelovanja Šebreljskega želodca na Idrijskem in Cerkljanskem. Potrjeno je bilo, da se že od nekdaj za želodec uporabljajo samo kakovostne surovine, da izdelek še vedno zori na tradicionalni način in da so značilna oblika, okus in aroma del ugleda Šebreljskega želodca.

Idrijsko in Cerkljansko hribovje ležita v zahodnem delu Slovenije, v predalpskem svetu oziroma na stičišču alpskega in dinarskega sveta. Uvrščata se med pokrajine s prehodnim tipom podnebja, saj nanju vplivata tako toplejše podnebje Jadranskega morja kot hladnejše podnebje Alp.

Na območju Idrijskega in Cerkljanskega hribovja se je zaradi mešanja mediteranskih in alpskih vplivov izoblikovalo posebno podnebje.

Idrijsko hribovje na jugozahodni strani omejuje visoka planota Trnovski gozd, ki kot naravna pregrada blaži vplive podnebja Vipavske doline na eni strani; na drugi strani pa so zaradi odprtosti proti dolini reke Idrijce, predvsem na Cerkljanskem, opazni vplivi Jadranskega morja.

Na območju se srečujemo z značilnostmi ostre srednjeevropske gorske klime: dolge in ostre zime z nizkim temperaturnim povprečjem in obilo padavin ter na drugi strani s kratkimi in ne preveč toplimi poletji – celinsko podnebje.

Zaradi šibkih vplivov Jadranskega morja so v dolinskem delu Cerkljanskega precej bolj mile zime in z manj snega kot drugod po Idrijskem in Cerkljanskem. Za geografsko območje je značilno stalno kroženje zraka, ki ga sprožajo temperaturne razlike med prisojnimi in osojnimi legami, kar se izraža v dolinskih tokovih zraka, ki ima ustrezno relativno vlago.

Vse te naravne danosti v sami fazi zorenja in sušenja vplivajo na specifične lastnosti Šebreljskega želodca.

#### 4.7 Nadzorni organ:

Naziv: Bureau Veritas, d.o.o.  
Naslov: Linhartova 49a  
SI-1000 Ljubljana  
SLOVENIJA  
Tel. +386 14757670  
Faks +386 14747602  
E-naslov: info@bureauveritas.si

#### 4.8 Označevanje:

Šebreljski želodci morajo biti označeni z imenom Šebreljski želodec, navedbo „zaščiten geografska označba“ ali ustrezno kratico in pripadajočim znakom Skupnosti.

Šebreljski želodci so lahko označeni tudi z logotipom za Šebreljski želodec, nacionalnim simbolom kakovosti, lahko je naveden tudi certifikacijski organ.

V primeru, da se Šebreljski želodci pakirajo izven geografskega območja, mora zaradi dokazovanja sledljivosti oznaka vsebovati tudi točen naziv in kraj proizvajalca, številko serije ter kdo in kje je pakiral izdelek.