

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Ansökan om godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2017/C 41/09)

Europeiska kommissionen har godkänt denna mindre ändring i enlighet med artikel 6.2 tredje stycket i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN MINDRE ÄNDRING

Ansökan om godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽²⁾**"KRANJSKA KLOBASA"**

EU-nr: PGI-SI-0764-AM01 – 6.7.2016

SUB () SGB (X) GTS ()

1. Ansökande grupp och berättigat intresse

GIZ kranjska klobasa – producentorganisationen för framställning av "Kranjska klobasa"

Adress: Dimičeva ulica 9
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIENTfn +386 15659240
E-post: giz.mi@siol.net

Sökanden GIZ kranjska klobasa (nedan kallad producentorganisationen för framställning av "Kranjska klobasa") är ett konsortium av tillverkare av "Kranjska klobasa" som redan har ansökt om registrering av "Kranjska klobasa" och därmed har ett legitimt intresse av att lämna in en ansökan om ändring.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Slovenien

3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen/ändringarna

- ☐ Produktbeskrivning
- ☐ Bevis på ursprung
- ☐ Produktionsmetod
- ☐ Samband med området
- ☒ Märkning
- ☐ Annat [specificera]

4. Typ av ändring(ar)

- ☐ Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 och inte kräver någon ändring av det offentliggjorda sammanfattande dokumentet.
- ☒ Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 och kräver en ändring av det offentliggjorda sammanfattande dokumentet.

⁽¹⁾ EUT L 179, 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

- ☐ Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.
- ☐ Ändring av produktspecifikationen för en registrerad GTS som kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 fjärde stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

5. Ändringar

Enligt det andra stycket i avsnitt 3.6 "Särskilda regler för märkning" måste "Kranjska klobasa" vara märkt med logotypen för "Kranjska klobasa", producentens logotyp, den nationella kvalitetssymbolen och motsvarande EU-symbol. Här anges också att varje producent som har erhållit ett tillstånd för tillverkning av "Kranjska klobasa" är skyldig att förse sin produkt med logotypen för "Kranjska klobasa", oavsett om vederbörande är medlem av producentorganisationen för framställning av "Kranjska klobasa" eller inte.

Vi föreslår att kravet på att märka produkten med den nationella kvalitetssymbolen och med logotypen för "Kranjska klobasa", som gäller för alla producenter av "Kranjska klobasa", oberoende av deras medlemskap i producentorganisationen för framställning av "Kranjska klobasa", stryks.

Strykningen av kravet att märka produkten med den nationella kvalitetssymbolen föreslås eftersom det inte finns någon sådan föreskrift i nationell lagstiftning. Den enda symbol som producenterna måste använda vid märkningen av "Kranjska klobasa" är EU-symbolen, medan den nationella kvalitetssymbolen är frivillig.

Logotypen "Kranjska klobasa" avser logotypen med sloganen "*Kranjska klobasa – zašpiljeno dobra od 1896*" (den bästa sedan 1896), som ägs av producentorganisationen för framställning av "Kranjska klobasa". Medlemskap i producentorganisationen för framställning av "Kranjska klobasa" är inte obligatoriskt. Icke-medlemmar bör därför inte vara tvungna att använda logotypen. Producenter som inte är medlemmar i producentorganisationen för framställning av "Kranjska klobasa" ska använda det skyddade namnet tillsammans med sin egen logotyp och EU-symbolen vid märkningen av sin "Kranjska klobasa". Skulle de även vilja använda ovan nämnda logotyp kan de erhålla den från producentorganisationen för framställning av "Kranjska klobasa".

6. Uppdaterad produktspecifikation (endast för SUB och SGB)

—

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"KRANJSKA KLOBASA"

EU-nr: PGI-SI-0764-AM01 – 6.7.2016

SUB () SGB (X)

1. Namn

"Kranjska klobasa"

2. Medlemsstat eller tredjeland

Slovenien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig

"Kranjska klobasa" är en pastöriserad halvtorkad korv som framställs av grovmalet griskött av kategori I och II (hals, rygg och lår) och fett av gris (ryggfett). Korvråvaran till "Kranjska klobasa" saltas med nitratsalt, kryddas med vitlök och peppar och stoppas i ett tunt grisfjälster som försluts i ändarna med en trästicka så att två korvar bildar ett par. Därefter varmröks och pastöriseras korven.

Korven tillagas genom kort uppvärmning i varmt vatten och äts därefter varm, eftersom det är då dess organoleptiska karaktär och dess höga gastronomiska värde kommer bäst till sin rätt. Korven har en rödbrun yta och avger en svag rökdoft. Korvskivorna har rosarött kött och gräddfärgat och fast fett. Strukturen är tät, knaprig och saftig. Aromen är intensiv och typisk för griskött som har saltats, kryddats och rökts.

I sitt uppvärmda tillstånd har korven följande kemiska sammansättning:

— Total mängd proteiner: minst 17 %

— Fetthalt: högst 29 %

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Råvarorna är griskött och fett av gris.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Tillverkningen av "Kranjska klobasa" (val av kött och fett, malning av kött och fett, framställning av korvråvaran, bearbetning av korvråvaran, stoppning, torkning av korven, värmebehandling med varmrökning, kontroll av tillverkningsprocessen och märkning) måste äga rum i det fastställda geografiska området.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Varje "Kranjska klobasa" ska märkas på ett enhetligt sätt:

— Varje enhet (korvpar) ska förses med en enhetlig självhäftande etikett som fästs runt korven.

— Varje förpackad produkt ska ha en etikett.

Standardbeteckningen "Kranjska klobasa" består av:

— Det skyddade namnet.

— Producentens logotyp.

— Motsvarande EU-symbol.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

"Kranjska klobasa" tillverkas i det geografiska område som utgörs av Slovenien, avgränsat av Alperna och Adriatiska havets kust, i väster av gränsen mot Italien, i norr av gränsen mot Österrike, i söder av gränsen mot Kroatien och i öster av gränsen mot Ungern via den pannoninska slätten.

Under det tysk-romerska riket, och senare under kejsardömet Österrike-Ungern, var regionen "Kranjska" (Krain) den enda helt slovenska regionen. Begreppet "Kranjec" (invånare i Krain, eller krainare) har dessutom ibland använts som synonym till sloven och används än i dag för att beteckna en viss grupp invånare i Slovenien. I Slovenien förekommer fortfarande adjektivet "kranjski" (krainsk) i ett stort antal uttryck och benämningar.

Ordet "Kranjska" kommer av det slovenska ordet "krajina", som betyder region (det första skriftliga belägget är från 973 i den folkliga formen "Creina", dvs. "Krain"). Från 1300-talet infördes den slovenska formen "Kranjska" (på tyska "Krain" och "Krainburg"). År 1002 blev regionen Kranjska ett självstyrande grevskap bland andra angränsande grevskap. Administrativt knöts det till det tysk-romerska riket. På 1300-talet kom merparten av nuvarande Slovenien under ätten Habsburgs överhöghet. Slovenien delades upp i flera regioner: Kranjska (Krain), Trst (Trieste), Istra (Istrien), Goriška (Gorizia), Koroška (Kärnten) och Štajerska (Steiermark). När kejsardömet Österrike-Ungern upplöstes 1918 förlorade Kranjska, eller Krain, sin särskilda ställning. Slovenien är en relativt ung stat som blev självständig så sent som 1991, när landet bröt sig ur Socialistiska federativa republiken Jugoslavien. Dagens Republiken Slovenien är således den "territoriella arvtagaren" till den historiska regionen Kranjska (Krain), som numera utgör en del av Slovenien.

5. **Samband med det geografiska området**

Definitionen av det geografiska området kan direkt knytas till historien bakom "Kranjska klobasa".

De naturliga förutsättningarna för livsmedelsproduktion, liksom klimatet, har haft en avgörande inverkan på utvecklingen av gastronomiska specialiteter i ett område där självhushållningsjordbruk dominerar. I ett mycket varierat landskap bestående av berg, dalar, floddalar och slätter har invånarna lyckats bevara odlade ytor för framställning av foder för utfodring av grisar, som föds upp för framställning av charkuteriprodukter. De första vittnesmålen om framställning av charkuterier och produktion av korvar är av mycket gammalt datum, vilket visas av magnifika medeltida fresker och redogörelser i dokumentarkiv (bland annat en skrivelse från 1600-talet skriven på slovenska som förvaltaren på slottet Vrbovec skickade till sin herre). I samtliga dessa vittnesmål talas om griskött, charkuterier och korvar. Bland de typiska charkuterierna ingår bland annat en halvtorr köttkorv som – tack vare kunnandet och kunskaperna hos invånarna i den region där den såg dagens ljus och dess lätt igenkännbara egenskaper som gör att den har sin egen särprägel i förhållande till andra korvar (smaken) – ända sedan början av 1800-talet, under kejsardömet Österrike-Ungern, har varit berömd under namnet "Kranjska klobasa".

"Kranjska klobasas" ryktbarhet stammar från kejsardömet Österrike-Ungern, som samlade många folkslag. "Kranjska klobasa" räknas utan tvekan till de mest originella och typiska av de slovenska köttspecialiteterna, vilket man för övrigt kan konstatera vid en sökning på internet där "Kranjska klobasa" oftast omnämns som en äkta slovensk produkt. "Kranjska klobasa" förekommer även i den senaste facklitteraturen på området (se *Meat products handbook*, Gerhard Feiner, CRC Press, 2006; <http://en.wikipedia.org/wiki/Kransky>), där den presenteras som en typisk ofermenterad korv från Slovenien.

"Kranjska klobasas" egenskaper beror på kunnandet och kunskaperna hos invånarna i den del av dagens Slovenien som utgjorde regionen "Kranjska" (Krain) i kejsardömet Österrike-Ungern. "Kranjska klobasa" får dessutom sin höga kvalitet av att man använder malet kött av högsta kvalitet och enbart använder havssalt som var en ständig, eller rent av strategisk, konkurrent till bergssalt i den historiska regionen Kranjska (J. Bogataj, *The Food and Cooking of Slovenia*, Annes Publishing, London 2008).

De äldsta beläggen för framställning av "Kranjska klobasa" (under detta namn) finns i två kokböcker: *Süddeutsche Küche* av Katharina Prato (1896) och sjätte utgåvan av *Slovenska kuharica* av Felicita Kalinšek (1912). Även om det inte uttryckligen finns några recept på hur man framställer "Kranjska klobasa" i Katharina Pratos bok, är den hänvisning som hon gör till denna korvtyp troligen det äldsta skriftliga belägget (1896). Redan i sin bok *Slovenska kuharica* (1912) förklarade Felicita Kalinšek hur man framställer "Kranjska klobasa".

I Slovenien finns det ett otal vittnesmål, framför allt i form av muntlig tradition, om "Kranjska klobasa", eller Krainerkorv, de platser där den framställs, och dess rykte bland övriga regionala korvsorter. Det finns dessutom otaliga förklaringar till exakt varifrån "Kranjska klobasa" kommer och var den framställdes första gången. Ofta nämns byn Trzin, belägen mellan Ljubljana och Kamnik, där flera slaktare redan på 1800-talet ska ha levererat Krainerkorv till marknaden och till och med ända till Wien. Enligt vissa muntliga källor har korven fått sitt namn efter byn Kranj, andra källor nämner att den förr producerades i alla stora städer och på alla platser i regionen Krain. Man berättar även att kejsar Franz-Josef, när han åkte med vagn från Wien till Trieste, stannade till på det välkända värdshuset Marinšek i byn Naklo pri Kranju. Han önskade äta och frågade värdshusvärden vad han hade att erbjuda. "Vi har bara enkla hemmagjorda korvar och inget annat", svarade värdshusvärden. Kejsaren beställde husets korv och när han smakade på den utbrast han entusiastiskt: "Men detta är inte någon enkel korv, det är ju Krainerkorv!"

Ett kulinariskt inslag i Sloveniens regioner är att man producerar och säljer "Kranjska klobasa" överallt, vilket visar att den är typisk för hela Slovenien. "Kranjska klobasas" ryktbarhet speglas även i den typiska slovenska maträtten surkål med Krainerkorv.

"Kranjska klobasas" ryktbarhet har spridits bortom gränserna, vilket visas av översättningarna av dess namn på de olika språken i det gamla kejsardömet Österrike-Ungern (J. de Moor & N. de Rooj/ed., *European Cookery, Tradition & Innovation*, Utrecht 2004).

Sedan 2003 anordnas en "Kranjska klobasa"-festival i Slovenien, samt en tävling om bästa "Kranjska klobasa".

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(Artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

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