

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2012/C 48/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„KRANJSKA KLOBASA”****NR WE: SI-PGI-0005-0764-24.03.2009****ChOG ( X ) ChNP ( )****1. Nazwa:**

„Kranjska klobasa”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Słowenia

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:****3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:**

„Kranjska klobasa” jest pasteryzowaną kielbasą półsuchą przygotowywaną z grubo mielonego mięsa wieprzowego klasy I i II (karkówka, część grzbietowa, udziec) i ze słoniny wieprzowej (część grzbietowa). Mięso kielbasy „Kranjska klobasa” soli się solą peklową, przyprawia czosnkiem i pieprzem i umieszcza w naturalnej kiszce wieprzowej zamkniętej na końcu drewnianym patyczkiem, tworząc w ten sposób parę kielbas. Kielbasę wędzi się na gorąco i pasteryzuje.

Po krótkim podgrzaniu w gorącej wodzie, spożywa się ją na gorąco, ponieważ w ten sposób uzyskuje swoje cechy organoleptyczne i wysoką wartość gastronomiczną. Na powierzchni kielbasa ma kolor czerwonoróżowy i wydziela lekki zapach typowy dla produktów wędzonych; po przekrojeniu mięso ma czerwonoróżowy kolor, natomiast tłuszcz jest kremowobiały i zwięzły; struktura jest zwarta, chrupiąca i soczysta, zapach intensywny i typowy dla wędzonej, solonej i ostrej wieprzowiny.

Skład chemiczny niepodgrzanej kielbasy jest następujący:

— całkowita ilość białka: co najmniej 17 %,

— zawartość tłuszczu: nie więcej niż 29 %.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

### 3.3. Surowce:

Mięso wieprzowe i słonina.

### 3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

### 3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

#### Wybór mięsa i słoniny

Kiełbasę „Kranjska klobasa” produkuje się z dobrej jakości kawałków mięsa wieprzowego klasy I i II (karkówka, część grzbietowa, udziec) i słoniny grzbietowej. Mięso musi być świeże i schłodzone (w temperaturze 0–7 °C) lub mrożone (w temperaturze < – 18 °C) i właściwie rozmrażane. Słonina grzbietowa nie ma skóry i jest schłodzona (w temperaturze 0–7 °C) albo mrożona.

#### Mielenie mięsa i słoniny

Mięso sieka się w maszynce do mielenia na małe kawałki o wielkości 12 mm.

Słoninę sieka się na kawałki o grubości 8–10 mm.

#### Przygotowanie mięsa

Zmielone mięso i słoninę miesza się w proporcjach 75–80 % mięsa i nie więcej niż 20–25 % twardej słoniny.

Do masy dodaje się nie więcej niż 5 % wody (pod postacią skruszonego lodu).

Uzupełnia się ją zmielonym czarnym pieprzem (nie więcej niż 0,3 %) i aromatem czosnkowym w proszku (nie więcej niż 0,3 %) lub proporcjonalną ilością czosnku w zależności od rodzaju użytego czosnku i 1,8–2,2 % soli peklowej.

#### Wyrabianie mięsa

Przyprawione w ten sposób mięso miesza się ręcznie lub mechanicznie aż do uzyskania jednolitej i dobrze powiązanej masy.

#### Umieszczanie w osłonce

Mięso, które musi pozostać zwarte, umieszcza się ręcznie lub mechanicznie w cieniłej osłonce z kieszki wieprzowej o średnicy 32–34 mm.

Końce kształtuje się i zamyka, przebijając przez jelito (a nie przez mięso) patyczek w taki sposób, aby otrzymać parę kiełbas ważących 200–250 g.

Patyczek do kiełbasy o grubości 2,5–3 mm i długości 3–6 cm jest drewniany, złamany lub przecięty.

#### Suszenie kiełbas

Przed obróbką cieplną kiełbasy muszą stracić powierzchniową wilgoć, aby umożliwić szybsze i bardziej jednolite wędzenie.

Etap suszenia odbywa się w specjalnym pomieszczeniu lub w wędzarni, w której temperatura waha się między 50 °C i 55 °C.

W trakcie suszenia odbywa się również proces solenia i stabilizacji mięsa.

#### Obróbka termiczna z wędzeniem na gorąco

Kiełbasy wiesza się na drążku z patyczkiem skierowanym ku górze. Obróbka termiczna, podczas której stopniowo zwiększa się temperaturę aż osiągnie wewnątrz 70 +/- 2 °C, trwa co najmniej dwie godziny. Obróbka termiczna obejmuje wędzenie, które trwa 20–30 minut. Do wędzenia można używać tylko drewna bukowego. Kiełbasa musi mieć czerwonobrązowy kolor o średniej intensywności; nie może mieć zbyt ciemnego koloru (aż do czarnobrunatnego) ani też koloru zbyt jasnego („anemicznego”) i szarawego.

Po zakończeniu obróbki termicznej, w tym wędzenia, kielbasy chłodzi się natychmiast zimnym powietrzem lub spryskując je zimną wodą.

#### Kontrola procesu produkcji i etykietowania

Po schłodzeniu (przed magazynowaniem) kielbasy poddaje się kontroli i ocenie ich wyglądu zewnętrznego (kolor, ukształtowanie powierzchni kiszki, patyczek).

#### Przechowywanie – magazynowanie kielbas

Kielbasy przechowuje się w temperaturze do 8 °C.

Można je wprowadzać do obrotu w opakowaniu lub bez opakowania.

W przypadku gdy wprowadza się je do obrotu bez opakowania (pojedynczo) każda para musi być oznakowana etykietą.

#### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

—

#### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Każda kielbasa „Kranjska klobasa” musi być oznakowana etykietą w jednakowy sposób:

— każdy kawałek (każda para) musi mieć samoprzylepną opaskę o jednolitym kształcie,

— każdy pakowany produkt musi być oznakowany etykietą.

Standardowy zapis „Kranjska klobasa” zawiera:

— logo „Kranjska klobasa”,

— logo producenta,

— odpowiedni krajowy i unijny znak jakości.

Każdy producent, który otrzymał świadectwo produkcji kielbasy „Kranjska klobasa”, musi obowiązkowo umieścić na produkcie logo Kranjska klobasa, niezależnie od faktu, czy jest członkiem stowarzyszenia handlowego producentów kielbasy „Kranjska klobasa”.

#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Przygotowywanie kielbasy „Kranjska klobasa” odbywa się na obszarze geograficznym odpowiadającym terytorium Słowenii wyznaczonemu przez Alpy i wybrzeże adriatyckie, na zachodzie przez granicę z Włochami, na północy przez granicę z Austrią, na południu przez granicę z Chorwacją i na wschodzie przez granicę z Węgrami, przechodząc przez Kotlinę Panońską.

Za czasów Świętego Cesarstwa Rzymskiego Narodu Niemieckiego, a później Monarchii Austro-Węgierskiej, region nazywany „Kranjska” (Kraina) był jedynym całkowicie słoweńskim regionem. Pojęcie „Kranjec” (mieszkaniec Krainy) stosowano niekiedy jako synonim terminu Słoweniec i używa się go jeszcze w języku potocznym, aby określić część mieszkańców Słowenii. W Słowenii przymiotnik „kranjski” (krański) występuje nadal w wielu innych wyrażeniach i nazwach.

Słowo „Kranjska” pochodzi od słoweńskiej nazwy „krajina”, które oznaczało region (pierwsze pisemne świadectwo z 973 r. w popularnej formie „Creina”, czyli „Kraina”). Od XIV w. przeważała słoweńska forma „Kranjska” (po niemiecku „Krain” i „Krainburg”). W 1002 r. region Kranjska stał się autonomicznym księstwem wśród innych księstw przygranicznych. Administracyjnie był połączony ze Świętym Cesarstwem Rzymskim. W XIV w. większa część obecnego terytorium Słowenii weszła we

władanie Habsburgów. Terytorium Słowenii podzielono na kilka regionów: Kranjska (Kraina), Trst (Triest), Istra (Istria), Goriška, Koroška (Karyntia) i Štajerska (Styria). Po upadku Monarchii Austro-Węgierskiej, w 1918 r., Kranjska lub Kraina, utraciła swój szczególny status. Słowenia jest względnie młodym państwem, którego niepodległość sięga jedynie 1991 r., kiedy odłączyła się od Socjalistycznej Federacyjnej Republiki Jugosławii. Obecna Republika Słowenii jest zatem „terytorialną dziedziczką” dawnego regionu Kranjska (Kraina), którego stanowi integralna część.

## 5. Związek z obszarem geograficznym:

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Definicja obszaru geograficznego wiąże się bezpośrednio z historią kielbasy „Kranjska klobasa”.

Warunki naturalne produkcji żywności, podobnie jak klimat, wywarły decydujący wpływ na rozwój specjalności kulinarnych, w sytuacji gdy produkcja rolna na własne potrzeby była dominującym modelem. Na obszarze o bardzo złożonej rzeźbie terenu składającej się z wzgórz, dolin, kotlin i równin, mieszkańcom udało się zachować obszary uprawiane służące produkcji paszy przeznaczonej do żywienia świń, które hoduje się w celu produkcji wędlin. Pierwsze świadectwa dotyczące produkcji wędlin i kielbas sięgają bardzo zamierzchłych czasów, co ilustrują wspaniałe średniowieczne freski i wyobrażenia znajdujące się w archiwalnych dokumentach (w szczególności w napisanej w języku słoweńskim wiadomości z XVII w. przekazanej przez zarządcę zamku Vrbovec swojemu panu). Jednak wszystkie świadectwa mówią o wędlinach, kielbasach. Typowe wędliny zawierały w szczególności półsuchą kielbasę na bazie mięsa, która dzięki umiejętnościom i wiedzy mieszkańców regionu, w którym się narodziła, i rozpoznawalnej cesze charakterystycznej (smak) zdobyła renomę na początku XIX wieku, w czasach Monarchii Austro-Węgierskiej, pod nazwą „Kranjska klobasa”.

### 5.2. Specyfika produktu:

Zasadniczym elementem, dzięki któremu „Kranjska klobasa” pod postacią, w jakiej zakorzeniła się na terytorium Słowenii, wyróżnia się od innych kielbas tego samego rodzaju, jest przygotowanie zgodnie z tradycyjnym słoweńskim przepisem Felicity Kalinšek (autorki książki kucharskiej „Slovenska kuharica” z 1912 r.), w przypadku którego jedyna zmiana polegała na dostosowaniu go do współczesnych wymogów technicznych w zakresie bezpieczeństwa żywności (stosowanie soli peklowej, pasteryzacja). „Kranjska klobasa” charakteryzuje się również mięsem przygotowywanym wyłącznie z kawałków mięsa wieprzowego i słoniny wysokiej jakości, solonych i grubo mielonych, przyprawionych czosnkiem i pieprzem i wędzonych w niewysokiej temperaturze. Stosuje się tylko sól morską. Mięso umieszcza w naturalnych kiszkach wieprzowych zamkniętych na końcach drewnianymi patyczkami, które przekłuwają kiszki tak, aby połączyć końce i stworzyć pary kielbas. „Kranjska klobasa” charakteryzuje się obecnością drewnianego patyczka o grubości 2,5–3 mm, długości 3–6 cm, złamanego lub przeciętego.

Przy produkcji kielbasy „Kranjska klobasa” nie korzysta z żadnej sztuczki technicznej (na przykład masy mięsnej) ani z innych dodatków (na przykład polifosforanów) występujących w innych rodzajach kielbas na bazie mięsa. Mięso umieszcza się wyłącznie w naturalnej kiszce wieprzowej zamkniętej na końcu drewnianym patyczkiem, aby stworzyć parę kielbas. Obróbka termiczna w wilgotnym środowisku i wędzenie na gorąco (kielbasa jest produktem pasteryzowanym) nadają powierzchni charakterystyczny czerwonobrazowy kolor o średniej intensywności. Ponadto „Kranjska klobasa” wyróżnia się również spośród innych kielbas dzięki zwyczajom i zaleceniom degustacyjnym pozwalającym otrzymać optymalne połączenie smaków. Kielbasy „Kranjska klobasa” nie podaje się gotowanej, a jedynie podgrzaną w bardzo gorącej wodzie, co nadaje jej szczególną strukturę, nieco grubą, ale chrupiącą i soczystą; przy krojeniu daje plastry o różowawoczerwonym kolorze, a także specyficzny aromat solonej wieprzowiny przyprawionej czosnkiem, pieprzem i zapachem charakterystycznym dla produktów wędzonych.

Do wędzenia można używać tylko drewna bukowego.

### 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu:

Renoma kielbasy „Kranjska klobasa” sięga czasów Monarchii Austro-Węgierskiej, która skupiała wiele narodów. „Kranjska klobasa” zalicza się niewątpliwie do najbardziej oryginalnych i typowych słoweńskich specjalności na bazie mięsa, co można stwierdzić, szukając w Internecie, gdzie kielbasę „Kranjska klobasa” wymienia się najczęściej jako autentycznie słoweński produkt. „Kranjska klobasa” występuje również w najnowszej literaturze specjalistycznej (zob. „Meat products handbook”, Gerhard Feiner, CRC Press, 2006 r.; <http://en.wikipedia.org/wiki/Kransky>), gdzie przedstawiono ją jako typową niesfermentowaną kielbasę pochodzącą ze Słowenii.

Cechy charakterystyczne kielbasy „Kranjska klobasa” wynikają z umiejętności i wiedzy mieszkańców obecnego terytorium Słowenii, które w czasach austro-węgierskich stanowiło region „Kranjska” (Kraina). Jakość kielbasy „Kranjska klobasa” wynika także ze stosowania części mięsa wysokiej jakości i z systematycznego używania soli morskiej, odwiecznego, a nawet strategicznego konkurenta soli kamiennej na terytorium dawnej Krainy (J. Bogataj, „The Food and Cooking of Slovenia”, Annes Publishing, Londyn 2008 r.).

Najstarsze wzmianki dotyczące przygotowania kielbasy „Kranjska klobasa” (pod tą nazwą) znajdują się w dwóch książkach kucharskich: „Süddeutsche Küche” Kathariny Prato (1896 r.) i w szóstym wydaniu „Slovenska kuharica” Felicity Kalinšek (1912 r.). Nawet jeżeli u Kathariny Prato nie można tak naprawdę mówić o recepturach wytwarzania kielbasy „Kranjska klobasa”, odniesienie do wspomnianej odmiany kielbasy jest prawdopodobnie jednym z najstarszych istniejących pisemnych odniesień (1896 r.). W książce „Slovenska kuharica” (1912 r.) Felicita Kalinšek wyjaśnia już, w jaki sposób przygotowuje się kielbasę „Kranjska klobasa”.

W Słowenii istnieje wiele świadectw, pochodzących w szczególności z przekazów ustnych, dotyczących kielbasy „Kranjska klobasa” lub kielbasy z Krainy, jej obszarów produkcji i reputacji wśród innych regionalnych odmian kielbas. Istnieje również wiele dowodów ludowych dotyczących dokładnego pochodzenia kielbasy „Kranjska klobasa” i miejsca, w którym przygotowano ją po raz pierwszy. Wśród nich wspomina się często o miasteczku Trzin, znajdującym się między Lublaną i Kamnikiem, gdzie wydaje się, że już w XIX w. wielu rzeźników zaopatrywało rynki w kielbasy z Krainy, które można było znaleźć nawet w Wiedniu. Niektóre źródła ustne wskazują, że przedmiotowa kielbasa zapożyczyła swoją nazwę od miasta Kranj, inne źródła wspominają, że produkowano ją we wszystkich dużych miastach i na wszystkich rynkach w ówczesnym regionie Krainy. Opowiada się również, że cesarz Franciszek Józef, udając się kareta z Wiednia do Triestu, zatrzymał się w miasteczku Naklo pri Kranju w słynnej oberży Marinšek służącej jako miejsce na popas przy drodze krajowej. Chciał się pokrzepić i zapytał oberżystę, co może mu zaproponować. „Mamy tylko zwykłe kielbasy domowej produkcji i nic innego” odpowiedział oberżysta. Cesarz zamówił kielbasę domowej produkcji, a kiedy jej spróbował, zawołał rozentuzjasmowany: „Ależ to nie jest zwykła kielbasa, to kielbasa z Krainy!”.

Szczególną cechą kulinarną regionów Słowenii jest fakt, że kielbasę „Kranjska klobasa” produkuje się i sprzedaje wszędzie, co dowodzi, że należy do całego terytorium słoweńskiego. Renomę kielbasy „Kranjska klobasa” odzwierciedla również w typowo słoweńskie danie, jakim jest bigos z kielbasą z Krainy.

Oddziaływanie kielbasy „Kranjska klobasa” przekroczyło granice, o czym świadczą tłumaczenia jej nazwy na różne języki dawnego Cesarstwa Austro-Węgierskiego (J. de Moor i N. de Rooj/ed., „European Cookery, Tradition & Innovation”, Utrecht 2004 r.).

Od 2003 r. w Słowenii odbywa się festiwal kielbasy „Kranjska klobasa”, a także konkurs na najlepszą kielbasę „Kranjska klobasa”.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

[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)

---