

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2017/C 41/09)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZNEJ

Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽²⁾**„KRANJSKA KLOBASA”**

Nr UE: PGI-SI-0764-AM01 – 6.7.2016

ChNP () ChOG (X) GTS ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

GIZ Kranjska klobasa

Adres: Dimičeva ulica 9
1000 Ljubljana
SŁOWENIA

Tel. +386 15659240

E-mail: giz.mi@siol.net

Wnioskodawcą jest GIZ Kranjska klobasa (stowarzyszenie handlowe producentów (GIZ) Kranjska klobasa). To konsorcjum producentów Kranjska klobasa, które wniosło o rejestrację „Kranjska klobasa”, a zatem ma uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Słowenia

3. Punkt w specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany— Opis produktu— Dowód pochodzenia— Metoda produkcji— Związek— Etykietowanie— Inne [określić]**4. Rodzaj zmian**— Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznacznna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.— Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznacznna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Jak określono w akapicie drugim punktu 3.6 „Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania”, „Kranjska klobasa” musi być opatrzona logo „Kranjska klobasa”, logo producenta oraz odnośnymi europejskimi i krajowymi symbolami jakości. Z punktu tego wynika także, że certyfikat upoważniający do produkcji „Kranjska klobasa” zobowiązuje do oznaczania produktów logo „Kranjska klobasa” niezależnie od tego, czy producent jest członkiem stowarzyszenia handlowego producentów (GIZ) Kranjska klobasa, czy nie.

Proponuje się zniesienie wymogu umieszczenia na produkcie krajowego znaku jakości oraz logo „Kranjska klobasa”, który to wymóg dotyczy wszystkich producentów „Kranjska klobasa”, niezależnie od ich przynależności do stowarzyszenia handlowego producentów (GIZ) Kranjska klobasa lub jej braku.

Skreślenie wymogu umieszczenia na produkcie krajowego znaku jakości zostało zaproponowane, ponieważ takiego obowiązku nie określa nawet prawo krajowe. Jedyne symbol, którego użycie w oznakowaniu „Kranjska klobasa” przez producentów jest wymagane, to symbol unijny; krajowy znak jakości jest opcjonalny.

Logo „Kranjska klobasa” odnosi się do logo opatrzonego napisem „Kranjska klobasa – zašpiljeno dobra od 1896”, będącego własnością stowarzyszenia handlowego producentów (GIZ) Kranjska klobasa. Członkostwo w stowarzyszeniu handlowym producentów (GIZ) Kranjska klobasa nie jest obowiązkowe, dlatego producenci niezrzeszeni nie powinni podlegać wymogowi używania jego logo. Etykietując „Kranjska klobasa”, producenci niebędący członkami stowarzyszenia handlowego producentów (GIZ) Kranjska klobasa muszą używać chronionej nazwy, ich własnego logo oraz symbolu unijnego. Gdyby chcieli oni używać wspomnianego wyżej logo GIZ, mogą je uzyskać od stowarzyszenia handlowego producentów (GIZ) Kranjska klobasa.

6. Zaktualizowana specyfikacja produktu (wyłącznie w odniesieniu do ChNP i ChOG)

—

JEDNOLITY DOKUMENT

„KRANJSKA KLOBASA”

Nr UE: PGI-SI-0764-AM01 – 6.7.2016

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Kranjska klobasa”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Słowenia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

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

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Kranjska klobasa” to pasteryzowana, półtrwała kiełbasa wytwarzana z grubo mielonej wieprzowiny kategorii I i II (udźca, łopatki, karkówki) oraz tłuszczu wieprzowego (słoniny). Farsz do „Kranjska klobasa” jest solony solą azotynu oraz przyprawiony czosnkiem i pieprzem. Następnie nadziewa się nim jelita cienkie wieprzowe, których końce są zamykane i mocowane na drewnianych kołkach tak, by połączyć dwie kiełbasy końcami. Kiełbasa jest poddawana wędzeniu na gorąco i pasteryzacji.

Spożywana jest na ciepło, po szybkim podgrzaniu w gorącej wodzie, dzięki czemu nabywa organoleptycznych cech charakterystycznych i znakomych walorów gastronomicznych. Kiełbasa ma czerwono-brązową powierzchnię i lekki zapach wędzonki; mięso w środku jest różowo-czerwone, a tłuszcz kremowo-biały i niestopiony; tekstura jest napięta, chrupiąca i soczysta, aromat intensywny i typowy dla solonej, szczególnie przyprawionej i wędzonej wieprzowiny.

Skład chemiczny niepodgrzanej kiełbasy:

— białka całkowite: minimum 17 %

— tłuszcz: maksimum 29 %

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Surowcami są mięso wieprzowe i tłuszcz wieprzowy.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja „Kranjska klobasa” (dobór i mielenie mięsa i tłuszczu, przygotowywanie farszu, mieszanie farszu, napełnianie osłonek, suszenie kiełbas, obróbka cieplna z wędzeniem na gorąco, monitorowanie procesu i oznakowanie) musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Każda „Kranjska klobasa” musi być oznaczona w taki sam sposób:

- każdy produkt (para kiełbas) musi być opatrzony jednolitą taśmą samoprzylepną,
- każdy zapakowany produkt musi być opatrzony etykietą.

W zakres jednolitego oznakowania „Kranjska klobasa” wchodzi:

- chroniona nazwa,
- logo producenta,
- odnośny symbol unijny.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny produkcji „Kranjska klobasa” obejmuje obszar w Słowenii pomiędzy Alpami i Morzem Adriatyckim, ograniczony na zachodzie granicą z Włochami, na północy granicą z Austrią i na południu granicą z Chorwacją, który otwiera się na wschód w kierunku Kotliny Panońskiej, rozciągając się aż do granicy z Węgrami.

W czasach Świętego Cesarstwa Rzymskiego, a następnie Austro-Węgier, region Kranjska był jedynym całkowicie słoweńskim regionem, dlatego też termin „kranjec” (kraińska) był innym słowem oznaczającym „słoweński” i jest do dzisiaj używany w języku potocznym do określenia części ludności Słowenii. Inne liczne kombinacje słowne i nazwy zawierające słowa „kranjski, kranjska” również są używane w Słowenii do dziś.

Nazwa „Kranjska” pochodzi od słoweńskiego słowa „krajina”, które oznaczało państwo (po raz pierwszy odnotowane w 973 r. jako popularna nazwa „Creina” oznaczająca Krainę). Od XIII w. przeważała słoweńska forma „Kranjska” („Krain” i „Krainburg” w języku niemieckim). Począwszy od 1002 r., Kranjska była autonomicznym margrabstwem (prowincją przygraniczną) z własnymi margrabiami. Administracyjnie Kranjska przynależała do Świętego Cesarstwa Rzymskiego. W XIV w. większość dzisiejszej Słowenii należała do Habsburgów. Terytorium Słowenii podzielono na następujące prowincje: Kranjska (Kraina), Trst (Triest), Istra (Istria), Goriška (Gorycja), Koroška (Karyntia) oraz Štajerska (Styria). Po upadku Austro-Węgier w 1918 r. Kranjska przestała istnieć jako odrębna jednostka. Słowenia jest stosunkowo nowym państwem, które zyskało niepodległość dopiero w 1991 r., kiedy odłączyło się od Federacyjnej Republiki Socjalistycznej Jugosławii. Dzisiejsza Republika Słowenii jest zatem geograficzną następczynią dawnej ziemi Kranjska, gdyż obejmuje całość jej terenów.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Definicja obszaru geograficznego jest bezpośrednio związana z historią „Kranjska Klobasa”.

Warunki naturalne do produkcji żywności, a także klimat, były kluczowymi czynnikami w rozwoju charakterystycznej kultury kulinarnej. Rolnictwo było ukierunkowane głównie na produkcję na własne potrzeby. Na bardzo nierównym terenie obejmującym góry, doliny, baseny i równiny mieszkańcy zdołali zachować obszary uprawne, które zostały odłogowane na potrzeby produkcji paszy dla świń. Chowowi świń towarzyszyła produkcja wieprzowiny i produktów wieprzowych. Według zapisów historycznych produkcja wieprzowiny i produktów wieprzowych, w tym kiełbas, ma bardzo długą tradycję, o czym świadczą średniowieczne freski oraz niektóre dokumenty archiwalne (np. siedemnastowieczny list napisany w języku słoweńskim przez strażnika zamku Vrbovec do właściciela ziemskiego). Wszystkie te zapisy dotyczą wieprzowiny, produktów wieprzowych i kiełbas. Jednym z tradycyjnych produktów była półtrwała kiełbasa, która – dzięki umiejętnościom i wiedzy fachowej ludzi zamieszkujących jej region pochodzenia oraz przez jej specyficzne cechy identyfikacyjne (smak) – na początku XIX w., w okresie austro-węgierskim, zyskała nazwę „Kranjska klobasa”.

Renoma „Kranjska klobasa” sięga wielonarodowego imperium austro-węgierskiego. Z całą pewnością „Kranjska klobasa” jest jednym z najbardziej autentycznych słoweńskich produktów mięsnych o światowej renomie, o czym świadczy liczba trafień w internecie, w których prawie zawsze jest ona wymieniana jako autentyczny słoweński produkt. Również w najnowszej literaturze specjalistycznej (*Meat Products Handbook*, Gerhard Feiner, CRC Press, 2006; <http://en.wikipedia.org/wiki/Kransky>) „Kranjska klobasa” opisywana jest jako typowa niesfermentowana kiełbasa ze Słowenii.

Właściwości „Kranjska klobasa” są wynikiem umiejętności i wiedzy fachowej ludzi mieszkających kiedyś na obecnych terenach Słowenii, kiedy były one austro-węgierską prowincją Kranjska. Jakość produktu została również zdefiniowana poprzez użycie najwyższej jakości kawałków mięsa i konsekwentne stosowanie soli morskiej, która w dawnej prowincji Kranjska stanowiła stałą, a nawet strategiczną konkurencję dla soli kamiennej (J. Bogataj, *The Food and Cooking of Slovenia*, Annes Publishing, London, 2008).

Najstarsze instrukcje produkcji „Kranjska klobasa” (również pod tą nazwą) można znaleźć w dwóch książkach kucharskich, mianowicie w *Süddeutsche Küche* Kathariny Prato (1896) i w szóstym wydaniu *Slovenska kuharica* Felicity Kalinšek (1912). Podczas gdy nie można powiedzieć, żeby wzmianka autorstwa Kathariny Prato była instrukcją produkcji „Kranjska klobasa”, stanowi ona prawdopodobnie najstarszą pisemną wzmiankę o tego typu kiełbasie (1896). Źródłem instrukcji produkcji „Kranjska klobasa” jest książka Felicity Kalinšek *Slovenska kuharica* (1912).

W Słowenii istnieje szereg przekazów, szczególnie ustnych, mówiących o „Kranjska klobasa”, obszarach jej produkcji i jej renomie wśród innych regionalnych rodzajów kiełbasy. W licznych przekazach ludowych podaje się rzekomo prawdziwe miejsce pochodzenia „Kranjska klobasa” lub miejsce, gdzie prawdopodobnie wytworzono ją po raz pierwszy. Często wspomniana zostaje miejscowość Trzin, położona między Lublaną a Kamnikiem, gdzie liczni rzeźnicy rzekomo uprawiali działalność handlową od XIX w., zaopatrując rynek w „Kranjska klobasa”, której dostępność sięgała aż po Wiedeń. Według niektórych źródeł ustnych kiełbasa zawdzięcza swoją nazwę miastu Kranj, a według innych była ona wytwarzana we wszystkich większych miastach i miastach targowych na terytorium dawnej prowincji Kranjska. Istnieje również barwna legenda o cesarzu Franciszku Józefie, który podczas podróży powozem z Wiednia do Triestu zatrzymał się przy głównej drodze w miejscowości Naklo pri Kranju w słynnej karczmie Marinšek. Ponieważ był głodny, zapytał karczmarza, co mógłby zjeść. „Mamy tylko zwyczajną, domową kiełbasę” – odpowiedział cesarzowi. Cesarz poprosił o kiełbasę, a po jej spróbowaniu wykrzyknął entuzjastycznie: „To nie jest zwyczajna kiełbasa, to kiełbasa krańska!”

Cechą kulinariów Słowenii jest fakt, że „Kranjska klobasa” jest wytwarzana i sprzedawana we wszystkich regionach, co świadczy o tym, iż stanowi ona część dziedzictwa całego terytorium Słowenii. „Kranjska klobasa” jest również elementem tradycyjnej słoweńskiej specjalności – „Kranjska klobasa” z kapustą kwaszoną – co również podkreśla jej renomę.

„Kranjska klobasa” zasłynęła także poza granicami Słowenii, o czym świadczą tłumaczenia jej nazwy na inne języki byłych Austro-Węgier (J. de Moor & N. de Rooj (ed.), *European Cookery, Tradition & Innovation*, Utrecht 2004).

Od 2003 r. w Słowenii odbywa się Festiwal „Kranjska klobasa”, w ramach którego ogłasza się konkurs na najlepszą „Kranjska klobasa”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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