

# Amtsblatt der Europäischen Union

# C 441



Ausgabe  
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 31. Dezember 2015

58. Jahrgang

Inhalt

## II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

### Europäische Kommission

2015/C 441/01 Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.7814 — Engie/Soper/La Compagnie du Vent/la Caisse des Depots et Consignations/CEOLCBH60/CEOLCHA51/CEOLAUX89) <sup>(1)</sup> ..... 1

## IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

### Europäische Kommission

2015/C 441/02 Euro-Wechselkurs ..... 2

DE

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR

V *Bekanntmachungen*

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

**Europäische Kommission**

2015/C 441/03

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates .....

## II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN  
DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss****(Sache M.7814 — Engie/Soper/La Compagnie du Vent/la Caisse des Depots et Consignations/  
CEOLCBH60/CEOLCHA51/CEOLAUX89)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2015/C 441/01)

Am 22. Dezember 2015 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates<sup>(1)</sup> entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Französisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden;
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32015M7814 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

## IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN  
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Euro-Wechselkurs <sup>(1)</sup>****30. Dezember 2015**

(2015/C 441/02)

**1 Euro =**

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0926	CAD	Kanadischer Dollar	1,5171
JPY	Japanischer Yen	131,66	HKD	Hongkong-Dollar	8,4685
DKK	Dänische Krone	7,4625	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,5959
GBP	Pfund Sterling	0,73799	SGD	Singapur-Dollar	1,5449
SEK	Schwedische Krone	9,1878	KRW	Südkoreanischer Won	1 284,79
CHF	Schweizer Franken	1,0814	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,8847
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,0910
NOK	Norwegische Krone	9,6160	HRK	Kroatische Kuna	7,6370
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 081,33
CZK	Tschechische Krone	27,029	MYR	Malaysischer Ringgit	4,6887
HUF	Ungarischer Forint	313,15	PHP	Philippinischer Peso	51,281
PLN	Polnischer Zloty	4,2400	RUB	Russischer Rubel	79,7540
RON	Rumänischer Leu	4,5296	THB	Thailändischer Baht	39,334
TRY	Türkische Lira	3,1837	BRL	Brasilianischer Real	4,2590
AUD	Australischer Dollar	1,4990	MXN	Mexikanischer Peso	18,8867
			INR	Indische Rupie	72,5350

<sup>(1)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

## V

(Bekanntmachungen)

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates**

(2015/C 441/03)

Die Europäische Kommission hat die vorliegende geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission <sup>(1)</sup> genehmigt.

## ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG

**Antrag auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(2)</sup>****„KRANJSKA KLOBASA“**

EU-Nr.: SI-PGI-0105-01353-16.7.2015

g. U. ( ) g. g. A. (X) g. t. S. ( )

**1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Name: GIZ kranjska klobasa

Adresse: Dimičeva ulica 9  
SI-1000 Ljubljana  
SLOVENIJA

Tel. +386 15659240

E-Mail: giz.mi@siol.net

*Berechtigtes Interesse*

GIZ kranjska klobasa ist die Vereinigung der Erzeuger von „Kranjska klobasa“, die bereits den Antrag auf die Eintragung von „Kranjska klobasa“ gestellt hat und somit ein berechtigtes Interesse an der Einreichung eines Änderungsantrags hat.

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Slowenien

**3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

- Beschreibung des Erzeugnisses
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges [bitte angeben]

<sup>(1)</sup> ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

<sup>(2)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

#### 4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., die keine Änderung des veröffentlichten Einziges Dokuments erforderlich macht.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., die eine Änderung des veröffentlichten Einziges Dokuments erforderlich macht.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. t. S.

#### 5. Änderungen

##### 1. Erzeugungsverfahren

Unter der Überschrift „Wärmebehandlung mit Heißräuchern“ wird im Satz „Das Räuchern ist Teil der Wärmebehandlung und dauert 20–30 Minuten“ die Angabe „20-30 Minuten“ gestrichen und durch „solange, bis die Wurst eine ausgeprägte rotbraune Farbe annimmt“ ersetzt.

Der neue Text lautet folgendermaßen:

Das Räuchern ist Teil der Wärmebehandlung und dauert solange, bis die Wurst eine ausgeprägte rotbraune Farbe annimmt.

Begründung:

Die Räucherzeit lässt sich nicht quantitativ definieren, da sie hauptsächlich von der Art der Raucherzeugung abhängt und lange genug dauern muss, damit die Wurst die gewünschte ausgeprägte rotbraune Farbe annimmt.

EINZIGES DOKUMENT

„KRANJSKA KLOBASA“

EU-Nr.: SI-PGI-0105-01353-16.7.2015

g. U. ( ) g. g. A. (X)

##### 1. Bezeichnung

„Kranjska klobasa“

##### 2. Mitgliedstaat oder Drittland

Slowenien

##### 3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

###### 3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

###### 3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das die unter Punkt 1 aufgeführte Bezeichnung gilt

Die „Kranjska klobasa“ (zu Deutsch: Krainer Wurst) ist eine pasteurisierte Halbdauerwurst aus grob gehacktem Schweinefleisch der I. und II. Kategorie (Keule, Schulter, Hals) und Schweinespeck (Rücken). Dem Brät für die „Kranjska klobasa“ wird Nitritpökelsalz beigemischt, es wird mit Knoblauch und Pfeffer gewürzt und in dünne Schweinedärme gefüllt, die als Wurstpaare mit Holzspeilen verschlossen und an den Enden zusammengesteckt werden. Dann wird die Wurst heiß geräuchert und pasteurisiert.

Die Wurst wird nach kurzem Erhitzen in heißem Wasser warm gegessen, wodurch sie ganz spezifische geschmackliche Eigenschaften und ihren gastronomischen Wert erhält. Von außen ist die Wurst rotbraun und strömt einen milden Rauchgeruch aus; aufgeschnitten zeigen sich das Fleisch rosarot und der Speck sahnigweiß und fest; die Textur ist dicht, knackig und saftig, das Aroma voll und charakteristisch für gepökelt, typisch gewürztes und geräuchertes Schweinefleisch.

Chemische Zusammensetzung der nicht erwärmten Wurst:

- Gesamteiweißgehalt: min. 17 %,
- Fett: max. 29 %.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Die Rohstoffe sind Schweinefleisch und Speck.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Herstellung der „Kranjska klobasa“ (Auswahl des Fleisches und des Specks, Zerkleinerung des Fleisches und des Specks, Herstellung des Bräts, Mischen des Bräts, Einfüllen des Bräts in die Hülle, Trocknen der Würste, Wärmebehandlung mit Heißräuchern, Kontrolle und Kennzeichnung) muss innerhalb des festgelegten geografischen Gebiets erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Für das Erzeugnis „Kranjska klobasa“ ist eine einheitliche Kennzeichnung vorgeschrieben:

- auf dem Erzeugnis (Wurstpaar): einheitlich gestaltete Selbstklebenderole,
- auf dem verpackten Erzeugnis: Etikett.

Die einheitliche Kennzeichnung der „Kranjska klobasa“ umfasst:

- das Logo der „Kranjska klobasa“,
- das Logo des Herstellers,
- das einschlägige EU-Qualitätszeichen und das nationale Gütesiegel.

Für alle Hersteller, die das Zertifikat für die Herstellung der „Kranjska klobasa“ erhalten haben, ist die Kennzeichnung des Produkts mit dem Logo der „Kranjska klobasa“ verpflichtend, und zwar unabhängig von einer Mitgliedschaft im Herstellerverband „GIZ Kranjska klobasa“.

#### 4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Herstellungsgebiet der „Kranjska klobasa“ befindet sich innerhalb des Staatsgebiets Sloweniens, das am Rande der Alpen und an der Adria liegt, im Westen an Italien und im Norden an Österreich grenzt, im Süden sich bis zur kroatischen Grenze erstreckt und im Osten sich weit zur pannonischen Tiefebene bis zur Grenze mit Ungarn öffnet.

Das Land Krain (Dežela Kranjska) war zur Zeit des Heiligen Römischen Reichs und später unter der österreichisch-ungarischen Monarchie die einzige rein slowenische Region, weshalb die Bezeichnung „Kranjec“ (Krainer) zuweilen gleichbedeutend wie „Slowene“ verwendet wurde. Auch im heutigen täglichen Sprachgebrauch wird für einen Teil der slowenischen Bevölkerung immer noch die Bezeichnung „Kranjci“ (Krainer, Pl.) benutzt. Ferner gibt es heute noch in Slowenien zahlreiche weitere Wendungen und Bezeichnungen, die das Adjektiv „kranjski, kranjska“ umfassen.

Der Name „Kranjska“ (Krain) geht auf das slowenische Wort „krajina“ zurück, was „Grenzland“ bedeutet (zum ersten Mal schriftlich erwähnt schon im Jahr 973 als volkssprachliche Bezeichnung „Creina“ für den lateinischen Namen „Carniola“). Ab dem 13. Jahrhundert setzte sich die slowenische Form „Kranjska“ durch (auf Deutsch „Krain“/„Krainburg“). Vom Jahr 1002 an war Krain eine selbständige Markgrafschaft mit eigenen Markgrafen. Als Verwaltungseinheit war Krain Teil des mittelalterlichen römisch-deutschen Kaiserreiches. Im 14. Jahrhundert fiel der Großteil des Gebiets des heutigen Sloweniens an die Habsburger. Es wurde in folgende Länder unterteilt: Kranjska (Krain), Trst (Triest), Istra (Istrien), Goriška (Görz), Koroška (Kärnten) und Štajerska (Steiermark). Beim Zusammenbruch Österreich-Ungarns im Jahr 1918 wurde Krain als selbständige Einheit aufgelöst. Slowenien ist ein relativ junger Staat, der erst 1991 durch Abspaltung von der Sozialistischen Föderativen Republik Jugoslawien die Unabhängigkeit erlangte. Die heutige Republik Slowenien ist also gewissermaßen die „Rechtsnachfolgerin“ von Krain, da das Gebiet des früheren Landes Krain zur Gänze Teil der Republik Slowenien ist.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die Abgrenzung des geografischen Gebiets ist unmittelbar mit der Geschichte der „Kranjska klobasa“ verbunden.

Die natürlichen Gegebenheiten für die Herstellung von Lebensmitteln haben, wie auch die klimatischen Verhältnisse, die Entwicklung der besonderen Ernährungskultur in einer vorwiegend auf Selbstversorgung ausgerichteten bäuerlichen Wirtschaft entscheidend beeinflusst. Den Bewohnern gelang es, in einem Gebiet, dessen stark bewegtes Relief Berge, Täler, Kessel und Ebenen aufweist, bestellbare Flächen zu erhalten, auf denen Futterpflanzen für die Schweine angebaut wurden. Mit der Schweinezucht ist die Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren verbunden. Die ersten Zeugnisse der Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren und damit auch der „Klobasa“ reichen weit in die Geschichte zurück; dazu gehören sehr schöne Darstellungen auf mittelalterlichen Fresken und schriftliches Archivmaterial (z. B. eine Mitteilung — sogar bereits in slowenischer Sprache —, die im 17. Jahrhundert der Verwalter von Burg Vrbovec an seinen Grundherrn schrieb). In all diesen Zeugnissen ist von Fleisch- und Wurstwaren die Rede. Zu den typischen Wurstwaren gehörte u. a. eine Halbdauerwurst aus Fleisch, die wegen der Erfahrung und des Könnens der Menschen in der Herkunftsregion und wegen ihrer unverkennbaren Eigenschaften (d. h. ihres Geschmacks) zur Zeit der Donaumonarchie im frühen 19. Jahrhundert als „Kranjska klobasa“ (Krainer Wurst) bekannt wurde.

Der gute Ruf der „Kranjska klobasa“ stammt noch aus dem Vielvölkerstaat Österreich-Ungarn. Zweifellos zählt sie zu den typischsten und international bekanntesten slowenischen Fleischerzeugnissen, was auch die Treffer bei einer Internet-Recherche bestätigen: In den meisten Fällen wird die „Kranjska klobasa“ als dem Ursprung nach slowenisches Erzeugnis angeführt. Auch in der neueren Fachliteratur wird die „Kranjska klobasa“ als typische, aus Slowenien stammende, nicht fermentierte Wurst genannt (siehe Gerhard Feiner, *Meat products handbook*, CRC Press, 2006; [http://de.wikipedia.org/wiki/Krainer\\_Wurst](http://de.wikipedia.org/wiki/Krainer_Wurst)).

Der wesentliche Aspekt, durch den sich die „Kranjska klobasa“, so wie sie sich im slowenischen Umfeld durchgesetzt hat, von anderen ähnlichen Würsten unterscheidet, ist die genaue Beachtung des traditionellen Rezepts, das die slowenische Autorin Felicita Kalinšek 1912 in ihrem Kochbuch mit dem Titel „Slovenska kuharica“ (Die slowenische Köchin) aufgeschrieben hat und das lediglich an die heutigen technischen Anforderungen im Bereich der Lebensmittelsicherheit angepasst wurde (Verwendung von Nitritpökelsalz, Pasteurisierung). Eine Besonderheit der „Kranjska klobasa“ ist auch das Wurstbrät, das nur aus den besten Schweinefleischstücken — gesalzen und grob gehackt — sowie Speck hergestellt, mit Pfeffer und Knoblauch gewürzt und später ein wenig heiß geräuchert wird. Im Herstellungsprozess wird ausschließlich Meersalz verwendet. Das Brät wird in Schweinedärme gefüllt, die an den Wurstenden so geformt und gespeilt werden, dass die Enden verbunden sind und jeweils Wurstpaare entstehen. Eine weitere Besonderheit der „Kranjska klobasa“ sind die Speile, die aus Holz bestehen, 2,5-3 mm dick und 3-6 cm lang sind und abgebrochen oder abgeschnitten werden.

Für die „Kranjska klobasa“ werden keinerlei technologische Hilfsmittel (z. B. Fleischteig) und keine Zusatzstoffe (z. B. Polyphosphate) verwendet, die in anderen Fleischwurstarten enthalten sind. Das Brät wird ausschließlich in dünne Schweinedärme gefüllt, die als Wurstpaare mit Holzspeilen verschlossen werden. Die Wärmebehandlung in feuchter Umgebung und das Heißräuchern (die Wurst ist ein pasteurisiertes Produkt) führen zu der charakteristischen ausgeprägten — nicht zu hellen und nicht zu dunklen — rotbraunen Farbe der Oberfläche. Und schließlich unterscheidet sich die „Kranjska klobasa“ von anderen Würsten auch durch die Gepflogenheiten und Empfehlungen, wie sie am besten zu genießen ist, so dass ihr Geschmack optimal zum Ausdruck kommt. Die „Kranjska klobasa“ wird vor dem Servieren nicht gekocht, sondern nur in heißem Wasser erhitzt und erhält so ihre ganz eigene, ein wenig grobe, aber saftige und knackige Textur, die hell rosarote Farbe des Anschnitts und das charakteristische Aroma gepökelt Schweinefleisches, ergänzt durch den Knoblauch-, Pfeffer- und Rauchgeschmack.

Zum Räuchern wird ausschließlich Buchenholz verwendet.

Die Eigenschaften der „Kranjska klobasa“ gehen auf die Erfahrung und das Können der Menschen zurück, die auf dem Gebiet des heutigen Sloweniens zur Zeit Österreich-Ungarns im Lande Krain lebten. Die Qualität der „Kranjska klobasa“ hängt auch mit der Verwendung der hochwertigsten Fleischstücke und dem konsequenten Einsatz von Meersalz zusammen, das auf dem Gebiet des früheren Landes Krain ständiger, ja sogar strategischer Konkurrent des Steinsalzes war (siehe J. Bogataj, *The Food and Cooking of Slovenia*, Annes Publishing, London 2008).

Die ältesten Anweisungen für die Herstellung der „Kranjska klobasa“ (auch unter diesem Namen) finden sich in zwei Kochbüchern, nämlich in „Die süddeutsche Küche“ von Katharina Prato (1896) und in der sechsten Auflage von Felicita Kalinšeks „Slovenska kuharica“ (1912). Auch wenn man bei Katharina Prato kaum von einem Rezept zur Herstellung der „Kranjska klobasa“ sprechen kann, so handelt es sich doch wahrscheinlich um die erste schriftliche Erwähnung dieser Wurstsorte (1896). Felicita Kalinšek erläuterte dagegen in ihrer „Slovenska kuharica“ (1912) bereits, wie die „Kranjska klobasa“ herzustellen ist.

In Slowenien gibt es eine Reihe von Zeugnissen, insbesondere in der mündlichen Überlieferung, in denen von der „Kranjska klobasa“, den Orten, wo sie hergestellt wird, und ihrem Ruf unter den übrigen regionalen Wurstsorten die Rede ist. Zahlreich sind auch die volkstümlichen Deutungen, aus welchem Ort die „Kranjska klobasa“ stammen oder wo sie zum ersten Mal hergestellt worden sein soll. Zu den am häufigsten genannten Orten gehört das Dorf Trzin, das zwischen Ljubljana und Kamnik liegt; dort sollen schon im 19. Jahrhundert zahlreiche Metzger tätig

gewesen sein, die die Märkte bis hin nach Wien mit der „Kranjska klobasa“ versorgten. Laut bestimmten mündlichen Quellen erhielt diese Wurst ihren Namen nach der Stadt Kranj (Krainburg); andere wiederum behaupten, dass diese Wurst in allen größeren Städten und Marktflecken des damaligen Landes Krain hergestellt wurde. Sehr aufschlussreich ist auch eine Erzählung über Kaiser Franz-Joseph, der einst mit der Kutsche von Wien nach Triest unterwegs war und an der Landstraße im Dorf Naklo bei Kranj in dem von Fuhrleuten besuchten Gasthof Marinšek halt machte. Er wollte sich stärken und fragte die Gastwirtin, was sie ihm anbieten könne. „Wir haben nur unsere gewöhnliche Hauswurst und sonst nichts“, antwortete sie dem Kaiser. Der Kaiser bestellte die Wurst, und als er sie gekostet hatte, rief er begeistert aus: „Das ist keine gewöhnliche Wurst, das ist eine Krainer Wurst!“

Eine kulinarische Besonderheit der Regionen Sloweniens ist, dass die „Kranjska klobasa“ überall hergestellt und verkauft wird, und gerade dies beweist, dass die „Kranjska klobasa“ in Slowenien verwurzelt ist. Die Bekanntheit der „Kranjska klobasa“ kommt auch in der slowenischen Spezialität „Krainer Wurst mit Sauerkraut“ zum Ausdruck.

Der Ruf der „Kranjska klobasa“ hat sich ferner jenseits der Grenzen ausgebreitet, was die Übersetzungen des Namens in die verschiedenen Sprachen der früheren Donaumonarchie beweisen (J. de Moor und N. de Rooj/ed., *European Cookery, Tradition & Innovation*, Utrecht 2004).

Seit 2003 finden in Slowenien das „Festival Kranjske klobase“ (Festival der Krainer Wurst) und der landesweite Wettbewerb zur Kür der besten „Kranjska klobasa“ statt.

### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

[http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Kmetijstvo/zascita\\_kmetijskih\\_pridelkov\\_zivil/KK\\_SPEC\\_spr\\_6\\_6\\_15.pdf](http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Kmetijstvo/zascita_kmetijskih_pridelkov_zivil/KK_SPEC_spr_6_6_15.pdf)

---





