

Na podlagi 20. člena Zakona o varstvu kulturne dediščine (Uradni list RS, št. 16/08, 123/08, 30/11 – odl. US in 90/12) Vlada Republike Slovenije izdaja

O D L O K

o razglasitvi tradicionalnega izdelovanja kranjskih klobas za živo mojstrovino državnega pomena

1. člen

Za živo mojstrovino državnega pomena se razglasi enota žive dediščine *Tradicionalno izdelovanje kranjskih klobas, EID 2-00018* (v nadaljnjem besedilu: živa mojstrovina).

2. člen

Vrednote, ki utemeljujejo razglasitev za živo mojstrovino, so:

- izdelovanje kranjskih klobas je večstoletni razvojni proces, temelječ na kulturni dediščini kolin,
- izvirnost kranjskih klobas priznava sodobna domača in tuja strokovna literatura; recept za kranjsko klobaso se je prvič pojavil leta 1855, od druge polovice 19. stoletja so na voljo številni pisni in slikovni viri o kranjski klobasi,
- kranjska klobasa je unikatni prehranski izdelek (tradicionalnost uporabljenih sestavin, lesena špila), značilen za Slovenijo in razpoznaven v svetu,
- tradicija izdelovanja kranjskih klobas omogoča različno družbeno dogajanje (festivali, prireditve idr.) ter prispeva k nacionalni identiteti in prepoznavnosti (prvo mednarodno priznanje je prejela kranjska klobasa že leta 1932 v Bruslju),
- izdelovanje kranjskih klobas po Pravilniku o Kranjski klobasi z zaščiteno geografsko označbo ima pomemben gospodarski potencial.

3. člen

Živa mojstrovina se razglasi z namenom, da se zagotovita njena javna dostopnost in njeno prenašanje iz roda v rod ter ohranijo naslednje varovane sestavine:

- tradicionalne sestavine za izdelavo kranjske klobase (kakovostno svinjsko meso, trda sveža slanina, morska sol, soliter, stolčen poper, strt česen, voda, tanka svinjska čreva),
- tradicionalni način izdelave kranjske klobase (oblika klobase, uporaba lesene špile za špiljenje, vroče prekajevanje v dimu iz bukovih drv in pasteriziranje),
- izdelovanje kranjske klobase na območju Slovenije.

4. člen

Za živo mojstrovino velja varstveni režim, ki določa:

- uporabo tradicionalnih sestavin za izdelavo kranjskih klobas,
- izdelavo kranjskih klobas na tradicionalen način,
- spodbujanje prenašanja tradicije izdelovanja kranjskih klobas,
- zagotavljanje kontinuitete tradicionalnega izdelovanja kranjskih klobas,
- evidentiranje in dokumentiranje tradicionalnega izdelovanja kranjskih klobas in dogodkov, povezanih s kranjsko klobaso, ter hranjenje dokumentacije pri nosilcih,
- izdelovanje kranjskih klobas na območju Slovenije.

5. člen

Nosilce ohranjanja povezuje Gospodarsko interesno združenje Kranjska klobasa, ki zagotovi kontinuiteto izdelovanja kranjskih klobas, povezovanje posameznih izdelovalcev, izobraževanje, usposabljanje in promocijo.

6. člen

Strokovne naloge v zvezi z ohranjanjem žive mojstrovine opravlja Koordinator varstva žive dediščine.

7. člen

Nadzor nad izvajanjem odloka opravlja inšpektorat, pristojen za področje kulturne dediščine.

8. člen

Ta odlok začne veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.

Št.

Ljubljana, dne
EVA 2012-3330-0144

Vlada Republike Slovenije

Janez Janša
predsednik

OBRAZLOŽITEV:

Na podlagi predloga Koordinatorja varstva žive dediščine, Slovenskega etnografskega muzeja (v nadaljnjem besedilu: Koordinator), je Ministrstvo, pristojno za kulturno dediščino (v nadaljnjem besedilu: Ministrstvo), na podlagi 20. člena Zakona o varstvu kulturne dediščine (Uradni list RS, št. 16/08, 123/08, 30/11 – odl. US in 90/12) presodilo, da je enota žive dediščine Tradicionalno izdelovanje kranjskih klobas (EID 2-00018) živa mojstrovina izjemnega pomena za Republiko Slovenijo.

Vsebinska obrazložitev

Izdelovanje kranjskih klobas ima izvir v kulturni dediščini kolin. Njihova dokumentirana geografska opredelitev sega v drugo polovico 19. stoletja in pomeni klobaso s Kranjskega na območju celotne habsburške monarhije kot tudi drugod po Evropi in v svetu.

Izdelovanje kranjske klobase je značilno za celotno območje Republike Slovenije. Pod tem imenom jo izdelujejo še v nekaterih drugih evropskih državah in svetu.

Znanje izdelovanja kranjske klobase je pomemben del zaokroženega tehnološkega in biološkega kroga, ki ga predstavlja uporaba svinjskega mesa v okviru prehranske verige. Postopek je izrazito trajnostno naravnan in pomeni visoko stopnjo poznavanja posebnosti in lastnosti svinjskega mesa. Kranjske klobase se izdelujejo iz grobo zmletega svinjskega mesa I in II kategorije (stegno in /ali flam) in svinjske slanine. Nadev razsolijo z dodatkom nitritne soli, začinijo s česnom, poprom in morskou soljo ter z njim napolnijo tanka svinjska čreva s premerom okoli 3,5 cm. Klobase združijo v pare, dolge do 16 cm, s spojenima koncema in zašpilijo z leseno špilo. Sledi vroče prekajevanje v dimu iz bukovih drv in pasteriziranje. Tako izdelujejo kranjske klobase certificirani proizvajalci, združenih v Gospodarskem interesnem združenju Kranjska klobasa.

Kranjska klobasa je unikaten prehranski izdelek, značilen za Slovenijo in razpoznaven v svetu. V povezavi s tradicijo izdelovanja kranjskih klobas so se razvile tudi sodobne ritualne prakse: festivala v Sori pri Medvodah in v Clevelandu ter tradicionalni Dnevi kranjske klobase.

Izdelovanje kranjskih klobas po Pravilniku o Kranjski klobasi z zaščitenou geografskou označbou (Uradni list RS, št. 29/08) ima pomemben gospodarski potencial.