



Priloga: Rzd-01-12-00019-01

Datum: 20.12.2012

opis enote žive kulturne dediščine

1. IDENTIFIKACIJA ENOTE

EID: **2-00018**

Ime enote: **Tradicionalno izdelovanje kranjskih klobas**

Sinonimi imena enote:

2. OPIS ENOTE DEDIŠČINE

Zvrst dediščine: **gospodarska znanja in veščine**

Podzvrsti:

prehrana

Tipološka gesla:

izdelava klobas, koline, prireditev

Kratek opis:

Izdelovanje kranjskih klobas izvira iz kulturne dediščine kolin. Njihova dokumentirana geografska opredelitev sega v drugo polovico 19. stol. in pomeni klobaso s Kranjskega na območju celotne habsburške monarhije kot tudi drugod po Evropi in v svetu.

Opis:

Kranjska klobasa se izdeluje kot poltrajna mesena klobasa iz najboljšega svinjskega mesa, trde slanine, česna in drugih začimb. Tradicija izdelovanja je v kulturi kolin.

Izdelovanje kranjske klobase je značilno za celotno območje Slovenije. S tem imenom, a po drugačni recepturi jo izdelujejo še v nekaterih drugih evropskih državah in drugje po svetu.

Obdobji poznega srednjega veka in renesanse sta v Evropi močno razširili znanje in tehnologijo v zvezi z zakolom prašiča in izdelavo mesnih izdelkov, kar predstavljajo koline. Med mesnimi izdelki so bile tudi poltrajne, rahlo dimljene mesene klobase iz najboljših delov svinjskega mesa, trde slanine, česna in začimb. O tem so ohranjena pričevanja v pisnih in slikovnih virih. Poimenovanje zašpiljenih mesenih klobas z geografsko označbo "kranjske" pa se je začelo dokumentirano uveljavljati od sredine 19. stoletja. F. Schlögl v delu Die Saison der Wurst (Dunaj 1881) poroča, da prišleki s Kranjskega na Dunaju izdelujejo kranjske klobase. Med nemškimi kuharskimi knjigami se izdelovanje kranjskih klobas skupaj z opisnima receptoma navaja v knjigah Katharine Prato Sünddeutsche Küche (1855, 1896) in Marie Rokitsansky, Österr. Küche (1897). V slovenskem jeziku je najstarejši recept zapisan v šesti izdaji "Slovenske kuharice" Felicite Kalinškove (1912), ki je nadaljevanje kuharske knjige Marije Magdalene Knafelj - Pleiweis iz leta 1868. Ta navaja opisni recept, ki sicer popolnoma ustreza načinu izdelave kranjskih klobas, a še ne uporablja tega regionalnega naziva. Obrtniško mesarsko izdelovanje kranjskih klobas se je začelo razvijati od sredine 19. stoletja ter je po količinah in obsegu trgovanja doseglo vrhunec po letu 1900.

Od druge polovice 19. stoletja se je izdelovanje kranjskih klobas močno razširilo

zlasti po družinskih mesarijah in mesarskih podjetjih, od katerih so nekatera kranjske klobase na veliko izvažala. Sloves kranjskih klobas se je nadaljeval vse do konca druge svetovne vojne. V tem obdobju so slovenski mesarji prejeli zanje ugledna, tudi mednarodna priznanja in nagrade. Leta 1932 je dobila kranjska klobasa zlato medaljo in diplomo na svetovni živilski razstavi v Bruslju. Klobase so izdelovali (in jih izdelujejo) tudi slovenski izseljenci v ZDA, Nemčiji in Franciji, po drugi svetovni vojni tudi v Argentini, Avstraliji, na Novi Zelandiji in Švedskem, kjer jih še danes imenujejo z enotnim nazivom "kranjska".

Po drugi svetovni vojni je kakovost kranjskih klobas močno upadla, vendar pa se je znanje izdelovanja po izvirnem receptu ohranilo kljub novim tehnologijam, ki so jih uvajale prehranske industrije v Jugoslaviji. Leta 2002 je Biotehniška fakulteta Univerze v Ljubljani ob podpori Gospodarskega interesnega združenja Meso in izdelki pri Gospodarski zbornici Slovenije opravila raziskavo o kranjski klobasi. V njej je sodelovalo deset slovenskih mesnopredelovalnih podjetij. Ta so se leta 2005 združila v Gospodarsko interesno združenje proizvajalcev kranjske klobase. To je bil začetek njene posebne zaščite. Upoštevan je bil najstarejši popolni zapisani recept. Leta 2007 je bil izdelan elaborat za zaščito geografskega porekla kranjske klobase, konec marca 2009 pa se je izteklo obdobje, od katerega dalje lahko klobaso z imenom "Kranjska klobasa, zašpiljeno dobra od 1869" izdelujejo le certificirani proizvajalci. Od leta 2010 je v postopku tudi zaščita kranjske klobase z geografsko označbo pri Evropski uniji in bo predvidoma končana v letu 2013. Od leta 2004 poteka v Sori pri Medvodah večdnevni Festival kranjske klobase, od leta 2008 pa tradicionalni Dnevi kranjske klobase po vsej Sloveniji. Od leta 2004 poteka "Slovenian Sausage Festival" v Clevelandu (Ohio, ZDA).

Znanje izdelovanja kranjske klobase je pomemben del zaokroženega tehnološkega in biološkega kroga, ki ga predstavlja uporaba svinjskega mesa znotraj prehranske verige. Postopek je izrazito trajnostno naravnano 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 in poprom ter z njim napolnijo tanka svinjska čreva. Klobase združijo v pare s spojenima koncema in zašpilijo z leseno špilo. Sledita vroče prekajevanje v dimu iz bukovih drv in pasteriziranje. Površina kranjskih klobas je značilno rdeče rjava in ima blag vonj po dimu. Na prerezu je meso rožnato rdeče barve, slanina pa smetanovo bela in neraztopljena. Tekstura je napeta, hrustljava in sočna, aroma pa polna, značilna za razsoljeno, specifično začinjeno in prekajeno svinjsko meso. Za prodajo morajo biti kranjske klobase označene s pasico ali etiketo, na katerih sta poleg znaka "Kranjska klobasa – zašpiljeno dobra od 1896" še naziv certificiranega proizvajalca in uradni znak kakovosti "geografska označba". Tako izdelujejo kranjske klobase certificirani proizvajalci, združeni v Gospodarskem interesnem združenju Kranjska klobasa.

Datacija:

druga polovica 19. stol., 1855 (omemba), 1896

3. LOKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

Naselje:

Opis lokacije:

Slovenija

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: 0

X: 0

4. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

več nosilcev

5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF_02_00018.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:
Petra Mrak, 2012



6. VARSTVENE USMERITVE ZA ENOTO

Kategorija usmeritev: **razglasitev za živo mojstrovino**

Opis usmeritev:

osnovne varstvene usmeritve za živo dediščino

7. PRISTOJNOSTI

Pristojna institucija: **Slovenski etnografski muzej**

Strokovna področja:

živilska tehnologija, etnologija, kulinarika

8. POVEZAVA ENOTE Z DRUGIMI ENOTAMI REGISTRA

Register žive kulturne dediščine:

Register nepremične kulturne dediščine:

Register premične kulturne dediščine:

Slovenski etnografski muzej

9. UTEMELJITEV VPISA

Vpis kranjske klobase pomeni skrb za trajnostno varstvo tradicije izdelovanja kranjskih klobas, ki je sicer že zagotovljeno z ustrežno zaščito in geografsko označbo v Sloveniji. Dodatni argumenti so v izvirnosti kranjske klobase, ki ji je evropska javnost že v drugi polovici 19. stoletja priznala njeno geografsko poreklo, jo v tridesetih letih 20. stoletja nagradila ter sodobne ritualne prakse, ki so povezane z njo (Festivala v Sori pri Medvodah in v Clevelandu ter tradicionalni Dnevi kranjske klobase).

10. OMEJITVE GLEDE JAVNOSTI PODATKOV

Omejitev: **ni omejitev glede javnosti podatkov**

11. OPOMBE

12. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **centroid ni določen**

Natančnost območja: **območje ni določeno**

13. VPIS V REGISTER

Vpis dne: **20.12.2012**

Št.: **Rzd-01-12-00019-03**

Razlog: **pobuda**

14. SPREMEMBA REGISTRA

Sprememba dne:

Št.:

Razlog:

15. IZBRIS IZ REGISTRA

Izbris dne:

Št.:

Razlog:

16. ZAZNAMKI



Številka: Rzd-01-12-00019-11-01

Datum: 20.12.2012

opis nosilca enote žive dediščine

1. IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

EID: **02-00018**

Ime enote: **Tradicionalno izdelovanje kranjskih klobas**

2. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Nosilec:

Identifikacija nosilca: **32**

Arvaj Anton, s. p. – mesarija

Britof 25, 4000 Kranj

www.arvaj.si

3. OPIS DEJAVNOSTI NOSILCA

Opis (posebnosti glede na opis enote dediščine):

Mesarija Arvaj je družinsko podjetje z dolgoletno tradicijo proizvodnje mesa in mesnih izdelkov. Eden izmed glavnih proizvodov, po katerem je podjetje znano, je kranjska klobasa. Tradicija izdelovanja kranjske klobase sega že v začetke mesarije Arvaj, v zadnjih letih pa je podjetje postalo eno izmed vodilnih proizvajalcev kranjske klobase v Sloveniji, za kar je prejelo tudi številna priznanja in nagrade. Certifikat proizvajalca kranjske klobase z zaščiteno geografsko označbo je podjetje dobilo leta 2008.

4. LOKACIJA NOSILCA

Naselje: **BRITOF (KRANJ)**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **452854** X: **123991**

5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF_02N_00032.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

Petra Mrak, 2012



6. OPOMBE

7. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **1 m - 3 m**

8. VPIS NOSILCA

Vpis dne: **20.12.2012**

Številka: **Rzd-01-12-00019-03**

Razlog: **pobuda**

9. SPREMEMBA NOSILCA

Sprememba dne:

Številka:

10. IZBRIS NOSILCA

Izbris dne:

Številka:

11. ZAZNAMKI



Številka: Rzd-01-12-00019-11-02

Datum: 20.12.2012

opis nosilca enote žive dediščine

1. IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

EID: **02-00018**

Ime enote: **Tradicionalno izdelovanje kranjskih klobas**

2. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Nosilec:

Identifikacija nosilca: **33**

Mesarija Mlinarič, d. o. o., Lesce

Železniška ulica 1, 4248 Lesce

www.mlinaric.si

3. OPIS DEJAVNOSTI NOSILCA

Opis (posebnosti glede na opis enote dediščine):

Mesarija Mlinarič je mesarsko podjetje z več kot 80-letno tradicijo. Recepti za kvalitetne sveže in suhomesnate izdelke se ves ta čas prenašajo iz roda v rod in jih mesarija sproti izboljšuje ter prilagaja željam strank. Vsi suhomesnati izdelki so sušeni po klasičnem postopku. Certifikat proizvajalca kranjske klobase z zaščiteno geografsko označbo je podjetje dobilo leta 2010.

4. LOKACIJA NOSILCA

Naselje: **LESCE (RADOVLJICA)**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **435664** X: **135516**

5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF_02N_00033.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

Jože Mlinarič, 2012



6. OPOMBE

7. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **1 m - 3 m**

8. VPIS NOSILCA

Vpis dne: **20.12.2012**

Številka: **Rzd-01-12-00019-03**

Razlog: **pobuda**

9. SPREMEMBA NOSILCA

Sprememba dne:

Številka:

10. IZBRIS NOSILCA

Izbris dne:

Številka:

11. ZAZNAMKI



Številka: Rzd-01-14-00008-11-01

Datum: 12.5.2014

opis nosilca enote žive dediščine

1. IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

EID: **02-00018**

Ime enote: **Tradicionalno izdelovanje kranjskih klobas**

2. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Nosilec:

Identifikacija nosilca: **34**

Čadež, mesarstvo, trgovina in gostinstvo, d. o. o.

Visoko 7g, 4212 Visoko

<http://www.mesarstvo-cadez.si/mesarstvo-cadez/>

3. OPIS DEJAVNOSTI NOSILCA

Opis (posebnosti glede na opis enote dediščine):

Čadež, d. o. o., je družinsko mesno predelovalno podjetje s 25-letno tradicijo (prej Mesarstvo Anton Čadež, s. p.). Mesni izdelki so izdelani po tradicionalnih, domačih receptih, na obrtniški način. Za kranjsko klobaso so v letu 2012 prejeli zlato medaljo radgonskega sejma. Certifikat proizvajalca kranjske klobase z zaščiteno geografsko označbo je podjetje dobilo leta 2009.

4. LOKACIJA NOSILCA

Naselje: **VISOKO (ŠENČUR)**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **454987** X: **125306**

5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF_02N_00034.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

Tonja Čadež, 2012



6. OPOMBE

7. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **1 m - 3 m**

8. VPIS NOSILCA

Vpis dne: **20.12.2012**

Številka: **Rzd-01-12-00019-03**

Razlog: **pobuda**

9. SPREMEMBA NOSILCA

Sprememba dne: **12.5.2014**

Številka: **Rzd-01-14-00008-03**

Razlog: **odprava napak**

10. IZBRIS NOSILCA

Izbris dne:

Številka:

Razlog:

11. ZAZNAMKI



Številka: Rzd-01-12-00019-11-04

Datum: 20.12.2012

opis nosilca enote žive dediščine

1. IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

EID: **02-00018**

Ime enote: **Tradicionalno izdelovanje kranjskih klobas**

2. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Nosilec:

Identifikacija nosilca: **35**

Košaki TMI d. d.

Oreško nabrežje 1, 2000 Maribor

www.kosaki.si

3. OPIS DEJAVNOSTI NOSILCA

Opis (posebnosti glede na opis enote dediščine):

Košaki TMI, d. d., ima 140-letno tradicijo proizvodnje mesa in mesnih izdelkov ter je na slovenskem tržišču prisotno že od leta 1872. Proizvajajo in tržijo tradicionalne mesne izdelke, med katerimi še posebej izstopa kranjska klobasa. V letu 2011 so proizvedli približno 170 ton kranjskih klobas. Certifikat proizvajalca kranjske klobase z zaščiteno geografsko označbo je podjetje dobilo leta 2008.

4. LOKACIJA NOSILCA

Naselje: **MARIBOR (MARIBOR)**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **550818** X: **157187**

5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF_02N_00035.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

Ljubomir Majninger, 2012



6. OPOMBE

7. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **1 m - 3 m**

8. VPIS NOSILCA

Vpis dne: **20.12.2012**

Številka: **Rzd-01-12-00019-03**

Razlog: **pobuda**

9. SPREMEMBA NOSILCA

Sprememba dne:

Številka:

10. IZBRIS NOSILCA

Izbris dne:

Številka:

11. ZAZNAMKI



Številka: Rzd-01-12-00019-11-05

Datum: 20.12.2012

opis nosilca enote žive dediščine

1. IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

EID: **02-00018**

Ime enote: **Tradicionalno izdelovanje kranjskih klobas**

2. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Nosilec:

Identifikacija nosilca: **36**

Kras, d. d.

Šepulje 31, 6210 Sežana

www.kras.si

3. OPIS DEJAVNOSTI NOSILCA

Opis (posebnosti glede na opis enote dediščine):

Kras, d. d., ima 50-letno tradicijo proizvodnje mesa in mesnih izdelkov. Podjetje je najbolj prepoznavno po proizvodnji kraških mesnin (kraški pršut, kraška panceta in kraški zašink), trajnih suhih salam, mortadele, kuhanega in pečenega pršuta, poltrajne salame in klobas. Med slednjimi je najpomembnejša kranjska klobasa. Certifikat proizvajalca kranjske klobase z zaščiteno geografsko označbo je podjetje dobilo leta 2008.

4. LOKACIJA NOSILCA

Naselje: **ŠEPULJE (SEŽANA)**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **412618** X: **67710**

5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF_02N_00036.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

Alda Fonda, 2012



6. OPOMBE

7. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **1 m - 3 m**

8. VPIS NOSILCA

Vpis dne: **20.12.2012**

Številka: **Rzd-01-12-00019-03**

Razlog: **pobuda**

9. SPREMEMBA NOSILCA

Sprememba dne:

Številka:

10. IZBRIS NOSILCA

Izbris dne:

Številka:

11. ZAZNAMKI



Številka: Rzd-01-12-00019-11-06

Datum: 20.12.2012

opis nosilca enote žive dediščine

1. IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

EID: **02-00018**

Ime enote: **Tradicionalno izdelovanje kranjskih klobas**

2. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Nosilec:

Identifikacija nosilca: **37**

Mesnine Dežele Kranjske, d. d.

Agrokombinatska 63, 1000 Ljubljana

www.mdk.si

3. OPIS DEJAVNOSTI NOSILCA

Opis (posebnosti glede na opis enote dediščine):

MDK, d. d. (Mesnine Dežele Kranjske), je podjetje s 120-letno tradicijo. Glavna dejavnost je proizvodnja mesa in mesnih izdelkov, od katerih so najbolj znane kranjske in bloške klobase ter hrenovke in konzerve (paštete in namazi). Eden vodilnih izdelkov je kranjska klobasa. Certifikat proizvajalca kranjske klobase z zaščiteno geografsko označbo je podjetje dobilo leta 2008.

4. LOKACIJA NOSILCA

Naselje: **LJUBLJANA (LJUBLJANA)**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **469860** X: **102768**

5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF_02N_00037.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

Alda Fonda, 2012



6. OPOMBE

7. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **1 m - 3 m**

8. VPIS NOSILCA

Vpis dne: **20.12.2012**

Številka: **Rzd-01-12-00019-03**

Razlog: **pobuda**

9. SPREMEMBA NOSILCA

Sprememba dne:

Številka:

10. IZBRIS NOSILCA

Izbris dne:

Številka:

11. ZAZNAMKI



Številka: Rzd-01-13-00007-11-01

Datum: 4.7.2013

opis nosilca enote žive dediščine

1. IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

EID: **02-00018**

Ime enote: **Tradicionalno izdelovanje kranjskih klobas**

2. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Nosilec:

Identifikacija nosilca: **47**

Celjske mesnine d. d.

Cesta v Trnovlje 17, 3000 Celje

<http://www.celjske-mesnine.si>

3. OPIS DEJAVNOSTI NOSILCA

Opis (posebnosti glede na opis enote dediščine):

Družba Celjske mesnine, d. d., je s proizvodnjo mesa in mesnih izdelkov na slovenskem tržišču prisotna že od leta 1899, ko je bila v središču Celja postavljena prva mestna klavnica z veliko hladilnico in lastno ledarno. Prepoznavnost na domačem trgu želi podjetje doseči z utrjevanjem blagovne znamke z' dežele, ki vključuje proizvodnjo izdelkov po domačih recepturah. Certifikat proizvajalca kranjske klobase z zaščiteno geografsko označbo je podjetje prejelo leta 2009. Podjetje vsako leto izdela 55 ton kranjskih klobas.

4. LOKACIJA NOSILCA

Naselje: **CELJE (CELJE)**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **522168** X: **122499**

5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF_02N_00047.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

Maja Zmrzlak, 2012



6. OPOMBE

7. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **1 m - 3 m**

8. VPIS NOSILCA

Vpis dne: **4.7.2013**

Številka: **Rzd-01-13-00007-03**

Razlog: **pobuda**

9. SPREMEMBA NOSILCA

Sprememba dne:

Številka:

Razlog:

10. IZBRIS NOSILCA

Izbris dne:

Številka:

Razlog:

11. ZAZNAMKI



Številka: Rzd-01-13-00007-11-02

Datum: 4.7.2013

opis nosilca enote žive dediščine

1. IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

EID: **02-00018**

Ime enote: **Tradicionalno izdelovanje kranjskih klobas**

2. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Nosilec:

Identifikacija nosilca: **48**

Meso Kamnik d. d.

Korenova cesta 9, Podgorje, 1241 Kamnik

<http://www.anton.si/>

3. OPIS DEJAVNOSTI NOSILCA

Opis (posebnosti glede na opis enote dediščine):

Družba Meso Kamnik, d. d., je s proizvodnjo mesa in mesnih izdelkov na slovenskem tržišču prisotna že od leta 1938. V svojem proizvodnem programu ima podjetje več kot 70 različnih mesnih izdelkov. Pod blagovno znamko Anton prodajajo izdelke izključno slovenskega porekla. Meso Kamnik sodi med glavne proizvajalce kranjske klobase v Sloveniji. Certifikat proizvajalca kranjske klobase z zaščiteno geografsko označbo je podjetje prejelo leta 2008.

4. LOKACIJA NOSILCA

Naselje: **PODGORJE (KAMNIK)**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **468042** X: **117239**

5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF_02N_00048.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

Damijan Gombač, 2013



6. OPOMBE

7. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **1 m - 3 m**

8. VPIS NOSILCA

Vpis dne: **4.7.2013**

Številka: **Rzd-01-13-00007-03**

Razlog: **pobuda**

9. SPREMEMBA NOSILCA

Sprememba dne:

Številka:

Razlog:

10. IZBRIS NOSILCA

Izbris dne:

Številka:

Razlog:

11. ZAZNAMKI



Številka: Rzd-01-13-00007-11-03

Datum: 4.7.2013

opis nosilca enote žive dediščine

1. IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

EID: **02-00018**

Ime enote: **Tradicionalno izdelovanje kranjskih klobas**

2. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Nosilec:

Identifikacija nosilca: **49**

Panvita MIR d. d.

Ljutomerska cesta 28a, 9250 Gornja Radgona

<http://www.panvita.si/>

3. OPIS DEJAVNOSTI NOSILCA

Opis (posebnosti glede na opis enote dediščine):

Začetki podjetja Panvita MIR, d. d., segajo v leto 1922, ko se je takratno podjetje začelo ukvarjati z zakolom govedu in prašičev ter s proizvodnjo mesa in mesnih izdelkov. Danes podjetje predstavlja eno izmed večjih mesnopredelovalnih industrij v Sloveniji, ki proizvaja svinjsko in piščančje meso ter mesne izdelke pod skupno blagovno znamko AVE. Certifikat proizvajalca kranjske klobase z zaščiteno geografsko označbo je podjetje prejelo leta 2009. Kranjske klobase danes prodajajo predvsem v lastnih mesnih centrih.

4. LOKACIJA NOSILCA

Naselje: **GORNJA RADGONA (GORNJA RADGONA)**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **577023**

X: **169610**

5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF_02N_00049.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

Andreja Banko, 2013



6. OPOMBE

7. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **1 m - 3 m**

8. VPIS NOSILCA

Vpis dne: **4.7.2013**

Številka: **Rzd-01-13-00007-03**

Razlog: **pobuda**

9. SPREMEMBA NOSILCA

Sprememba dne:

Številka:

Razlog:

10. IZBRIS NOSILCA

Izbris dne:

Številka:

Razlog:

11. ZAZNAMKI



Številka: Rzd-01-13-00016-11-01

Datum: 22.1.2014

opis nosilca enote žive dediščine

1. IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

EID: **02-00018**

Ime enote: **Tradicionalno izdelovanje kranjskih klobas**

2. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Nosilec:

Identifikacija nosilca: **61**

Kodila, d. o. o.

Markišavci 44, 9000 Murska Sobota

<http://www.kodila.si>

3. OPIS DEJAVNOSTI NOSILCA

Opis (posebnosti glede na opis enote dediščine):

Podjetje Kodila, d. o. o., je bilo ustanovljeno leta 1992, ko so bili postavljeni temelji za razvoj ponudbe kakovostnih mesnih izdelkov, katerih sloves danes seže daleč čez meje Prekmurja in Slovenije. Podjetniški pristop sicer tradicionalne družinske dejavnosti je spodbudil nagel razvoj in potrebo po stalnem renoviranju poslovnih procesov, da bi lahko zadovoljili rastoče povpraševanje in vedno višje kakovostne zahteve svojih strank. Od začetne majhne trgovine z mesom in mesnimi izdelki so leta 2002 z investicijo v proizvodno specializacijo bistveno spremenili poslovni model in se usmerili v proizvodnjo mesnih izdelkov, med katere sodi tudi kranjska klobasa. Podjetje je postalo certificirani proizvajalec kranjske klobase leta 2008.

4. LOKACIJA NOSILCA

Naselje: **MARKIŠAVCI (MURSKA SOBOTA)**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **589352** X: **171732**

5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF_02N_00061.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

Marko Potrč, 2013



6. OPOMBE

7. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **1 m - 3 m**

8. VPIS NOSILCA

Vpis dne: **22.1.2014**

Številka: **Rzd-01-13-00016-03**

Razlog: **pobuda**

9. SPREMEMBA NOSILCA

Sprememba dne:

Številka:

Razlog:

10. IZBRIS NOSILCA

Izbris dne:

Številka:

Razlog:

11. ZAZNAMKI



Številka: Rzd-01-13-00016-11-02

Datum: 22.1.2014

opis nosilca enote žive dediščine

1. IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

EID: **02-00018**

Ime enote: **Tradicionalno izdelovanje kranjskih klobas**

2. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Nosilec:

Identifikacija nosilca: **62**

Mesarstvo Podobnik, d. o. o.

Čeplez 12, 5282 Cerčno

<http://www.mesarstvo-podobnik.si>

3. OPIS DEJAVNOSTI NOSILCA

Opis (posebnosti glede na opis enote dediščine):

Mesarstvo Podobnik je družinsko podjetje z dolgoletno tradicijo proizvodnje mesa in mesnih izdelkov. Dragocene izkušnje se prenašajo iz roda v rod in se ob upoštevanju sodobnih zakonitosti zdrave ter naravne vzreje mesa združijo v gastronomsko ponudbo svežih in suhomesnih izdelkov blagovne znamke. Vse od leta 1993 ponuja tržišču pestro izbiro izdelkov iz zdravega govejega in svinjskega mesa, vzrejenega na domačih, cerkljanskih hribovskih pašnikih. Podjetje svoj razvoj gradi na kvaliteti surovine in naravni vzreji mesa in je od leta 2009 certificiran proizvajalec kranjske klobase, za katero je prejel številna priznanja.

4. LOKACIJA NOSILCA

Naselje: **ČEPELEZ (CERKNO)**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **423362** X: **109913**

5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF_02N_00062.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

Irena Podobnik Bogataj, 2013



6. OPOMBE

7. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **1 m - 3 m**

8. VPIS NOSILCA

Vpis dne: **22.1.2014**

Številka: **Rzd-01-13-00016-03**

Razlog: **pobuda**

9. SPREMEMBA NOSILCA

Sprememba dne:

Številka:

Razlog:

10. IZBRIS NOSILCA

Izbris dne:

Številka:

Razlog:

11. ZAZNAMKI