ENOTNI DOKUMENT

Jajca izpod Kamniških planin
Št. EU: PGI-SI-02112
Predloženo dne 16-03-2017
PGI

1. Ime(-na) za registracijo:

Jajca izpod Kamniških planin (sl)

2. Država(-e) vloge

Slovenija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1. Vrsta proizvoda

Skupina 1.4 Drugi proizvodi živalskega izvora (jajca, med, različni mlečni proizvodi razen masla itn.)

3.2. Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Jajca izpod Kamniških planin imajo gladko lupino, enakomerne debeline po vsej površini in prijeten mat sijaj z občutkom trajne svežine. Jajčna lupina je čvrsta. Povprečna destrukcijska sila, ki je potrebna za deformacijo jajčne lupine, znaša najmanj 32 N. Rumenjak je enakomerno, značilno rumeno obarvan, njegova pigmentiranost dosega na DSM-LaRochevi lestvici najmanj vrednost 11. Glede na težo se jajca lahko tržijo kot jajca različnih velikosti, z najmanjšo neto težo zavitka, ali razvrščena po masi v utežne razrede S, M, L in XL. Jajca izpod Kamniških Planin odlikuje povečana vsebnost polinenasičenih maščobnih kislin, posebej alfa linolenske maščobne kisline. Vsebujejo najmanj 2,5 utežna % skupnih omega-3 maščobnih kislin in dosegajo razmerje med omega-6 in omega-3 maščobnimi kislinami največ 8:1. Omenjeno razmerje je s prehranskega in zdravstvenega vidika zelo ugodno in je skladno s priporočili svetovne zdravstvene organizacije WHO.

3.3. Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Kot mineralni dodatek v krmi za prehrano nesnic se uporablja kalcijev karbonat iz rudišča v Stahovici pri Kamniku. Za pitno vodo nesnic se lahko uporablja samo voda iz črpališč, ki jih napajata vodonosnika zgornjega toka Kamniške Bistrice in Savinje. Vir Ω-3 maščobnih kislin predstavlja ustrezno obdelano laneno seme.

3.4. Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Vzreja, reja kokoši in proizvodnja jajc morajo potekati znotraj geografskega območja.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

-

3.6. Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

-

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje se razprostira okrog Kamniško-Savinjskih Alp in obsega prostor znotraj naslednjih prometnih povezav in državne meje med Republikama Avstrijo in Slovenijo:
•avtocesta od Šentruperta do Domžal
•lokalne ceste od Domžal do Zaboršta pri Dobu
•glavne ceste od Zaboršta pri Dobu do Broda
•avtocesta od Broda do Kranja vzhod
•regionalna cesta od Kranja-Zgornjega Jezerskega
•meja z Avstrijo
•regionalna cesta od Pavličevega sedla do Šentruperta
Vsi kraji, ki jih povezujejo naštete ceste se nahajajo znotraj območja.

5. Povezava z geografskim območjem

Sloves jajc izpod Kamniških planin izvira že iz konca 19. stoletja, ko so številne kamniške kmetice s tem dragocenim živilom oskrbovale ljubljanske kuhinje in tržnico. Geografsko območje Kamniških planin je že takrat nudilo proizvodnji jedilnih jajc odlično osnovo s kakovostjo voda, saj gre za pretežno neposeljeno in tudi sicer večinoma nedotaknjeno naravno območje Kamniških Planin, ki zagotavlja vrhunsko kakovost pitne vode. Tudi rudišče apnenca v Stahovici nad Kamnikom je že od nekdaj nudilo ugodno podporo proizvodnji jajc (karbonatna kamnina, ki jo kopljejo tod, je sedimentnega nastanka izpred 200 milijonov let in je zaradi termične metamorfoze izjemno kemično čista). Na razvoj proizvodnje jajc na geografskem območju so v preteklosti vplivali tudi značilna podalpska mikroklima z zmernimi temperaturami.
Naštete naravne danosti so nudile odlično osnovo razvoju kmečke prireje jedilnih jajc na številnih kmetijah. Zaradi razvite pridelave lanu na geografskem območju za potrebe predelave lanenih vlaken v platno, se je na tem območju razvila predilniška industrija v Mengšu. Čeprav so lan pridelovali zaradi vlaken, je njegovo seme predstavljalo stranski produkt, ki so ga porabljali za prehrano živali, predvsem perutnine. O lanarstvu na območju prireje Jajc izpod Kamniških planin je na voljo obsežna literatura. Začenja se z omenjanjem lanu med podložniškimi obveznostmi že v Urbarju deželnoknežjega urada Jablje iz leta 1493 in zaključuje s prikazom razvoja obrata za predelavo lanenih bilk Induplati Jarše (leto 1953).
Ker laneno seme vsebuje približno 40 % maščob, od tega kar polovico omega-3 maščobnih kislin (alfalinolenska kislina), so bila posledično tudi jajca zelo kvalitetna in zdrava. Z Jajci izpod Kamniških planin se tako nadaljuje tradicija vključevanja lanenega semena v prehrano kokoši nesnic. S tem se Jajca

izpod Kamniških planin razlikujejo od proizvodov številnih drugih proizvajalcev jajc, ki za obogatitev z omega-3 maščobnimi kislinami uporabljajo manj tradicionalne surovine, npr. denaturirano ribje olje in alge.
V primerjavi z drugimi jajci vsebujejo Jajca izpod Kamniških planin najmanj dvakrat več omega-3 maščobnih kislin, od drugih omega-3 obogatenih jajc pa se razlikujejo po visoki vsebnosti alfalinolenske kisline.
Kmetice iz Kamnika in zaledja so se kot proizvajalke jajc vključevale v oskrbovalno verigo mesta Ljubljane z jedilnimi jajci vse do druge svetovne vojne, ko je poprej živahno trgovino otežila meja in dvojni žičnati obroč, s katerim je okupator obkrožil prestolnico. O tem govori tudi ljudska pesem »Katarina Barbara, katero je leta 1895 zapisal slavist in zbiratelj narodnih pesmi dr. Karel Štrekelj, ki govori o ukradeni kokoški namenjeni preskrbi Ljubljane. Po drugi svetovni vojni je trajalo kar nekaj časa, da se je kokošjereja pod Kamniškimi planinami obnovila. Od slej se je le še utrjevala in krepila.
Sloves jajc izpod Kamniških planin se je zdel dolga leta samoumeven. Šele koncem prejšnjega stoletja so ga začeli proizvajalci tudi aktivno oglaševati. Današnji sloves Jajc izpod Kamniških planin dokazujejo različni časopisni članki, članki v kulinaričnih revijah in na spletnih straneh, televizijske oddaje, komercialna dokumentacija, različni letaki. Tako npr. Boštjan Šaver v svoji knjigi »Nazaj v planinski raj: alpska kultura slovenstva in mitologija Triglava« (2005), Jajca izpod Kamniških planin predstavlja kot enega od primerov označevanja proizvoda, ki kaže na povezanost slovenskih prebivalcev z Alpami oziroma planinami v Sloveniji. Jajca izpod Kamniških planin so predstavljena v brošuri z naslovom Okusiti Slovenijo«, ki jo je izdala Slovenska turistična organizacija in je namenjena predstavitvi bogate slovenske gastronomske dediščine. O njih govori tudi številna druga literatura (revije, letopisi), kot so npr. Gorenjska hrana (2011), Slovenska kulinarika, članki npr. Zveze potrošnikov Slovenije, ki Jajca izpod Kamniških planin med drugim predstavlja v svoji brošuri »Slovenska tradicionalna živila«, članku z naslovom »To so dobra jajca«, idr.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/JAJCA_IZPOD_KAMNISKIH_PLANIN-splet.pdf