

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

ODLOK

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 dokumentirano 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 z njo povezano 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. 62000-2/2013
Ljubljana, dne 21. februarja 2013
EVA 2012-3330-0144

Vlada Republike Slovenije
Janez Janša l.r.
Predsednik