

GIZ KRAŠKE MESNINE
Šepulje 31
6210 SEŽANA

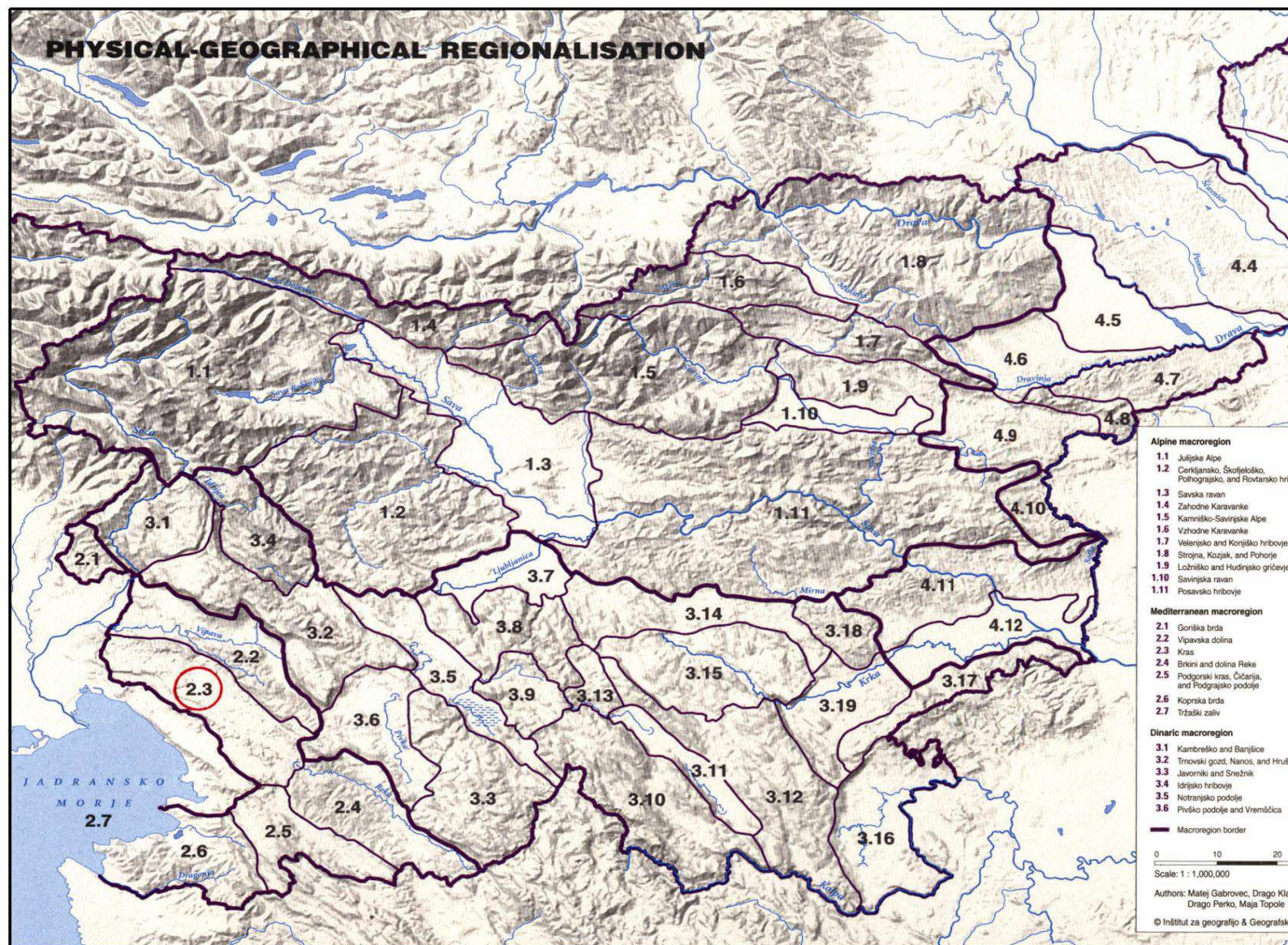
Šepulje, marec 2018

KRAŠKA PANCETA
SPECIFIKACIJA
ZA ZAŠČITO GEOGRAFSKE OZNAČBE

2. DOLOČITEV GEOGRAFSKEGA OBMOČJA ZA PROIZVODNJO KRAŠKE PANCETE

Z geografsko označbo se zavaruje Kraška panceta, proizvedena na ožjem območju Krasa. Opredeljeno območje Krasa se nahaja na zahodnem delu osrednje Primorske. Območje proizvodnje Kraške pancete se nahaja znotraj meje, ki poteka od Kostanjevice na Krasu do Opatjega sela, od tu do državne meje z Italijo in ob njej do mejnega prehoda Lipica, nato po cesti do vključno naselja Lokev, nato po cesti do Divače, od tu v ravni črti v smeri vasi Vrabče, Štjak, Selo, Krtinovica, Kobdilj in dalje v ravni črti čez Mali Dol do Škrbine v smeri Lipe in Temnice do Kostanjevice na Krasu. Omenjene mejne vasi so sestavni del območja.

PHYSICAL-GEOGRAPHICAL REGIONALISATION



SPECIFIKACIJA PROIZVODNJE KRAŠKE PANCETE

Za proizvodnjo Kraške pancete je pomemben izbor mesnate sveže slanine. Za proizvodnjo pancete so primerni prašiči v teži od 100 do 130 kg. Za panceto je značilen kraj v obliki pravokotnika.

Uporablja se suho soljenje z uporabo grobe morske soli. Vse faze proizvodnje od soljenja do sušenja/zorenja se odvijajo na **Krasu**, ki je na zemljevidu označen kot območje za proizvodnjo Kraške pancete. Zemljevid območja je sestavni del specifikacije.

Pravico do označevanja "Kraška panceta" imajo proizvajalci, ki imajo celoten proizvodni proces organiziran na območju Krasa. Izdelki morajo glede kakovosti ustrezati pogojem iz specifikacije, kar dokazujejo s certifikatom.

Zahteve glede odbire mesnate slanine za proizvodnjo Kraške pancete

1. Čas po zakolu prašiča ne sme biti krajši od 24 ur in ne daljši od 120 ur v času soljenja. Zamrzovanje pri najmanj -18°C in ne daljše od 6 mesecev.
2. Mesnata slanina mora biti ohlajena na $+1^{\circ}\text{C}$ do $+4^{\circ}\text{C}$, T merjena v času prevzema in pred soljenjem.
3. Mesnata slanina obsega del prsnega koša z vidnimi najmanj 9-imi ležišči reber in dela potrebušine.
4. Mesnata slanina mora biti krojena v obliki pravokotnika dolžine 45 – 55 cm in širine 18 – 24 cm. Minimalna teža sveže slanine znaša 4 kg.
5. Mesnata slanina mora biti oblikovana z ravnimi rezi, brez poškodbe kože in mišičnine, z vidnimi ležišči reber in zaznavnimi ostanki hrustancev.
6. Barva mišičnine mora biti normalna, slanina mora biti čvrsta in bele barve.
7. Mesnato slanino mora spremljati dokumentacija, iz katere je razviden datum klanja.

Fotografija surovine za kraško panceto



Oblikovan kos sveže mesnate slanina



Nasoljena mesnata slanina



Sušena zorjena kraška panceta

Blokovni diagram proizvodnje Kraške pancete

Stopnje		Glavne značilnosti posamezne stopnje
1.	MESNATA SLANINA	Ohlajena, odmrznjena mesnata slanina, brez poškodb mišičnine, slanine in kože, čas po klanju najmanj 24 ur, največ do 120 ur, čas zamrzovanja ne daljši od 6 mesecev.
2.	MERITVE TEMPERATURE, KONTROLA OBDELAVE – KROJ	Temperatura mesnate slanine od +1°C do +4°C, normalna mišičnina.
3.	OZNAČEVANJE SERIJ	Označitev serije, dan, mesec, leto, skupna teža na proizvodnem listu.
4.	SOLJENJE MESNATE SLANINE	Groba morska sol, ročno suho soljenje, dodatki poper, svež česen, dovoljen dodatek sladkor. Datum soljenja, temperatura soljenja +1°C do +6°C, čas 5 do 7 dni.
5.	HLADNA FAZA	Temperatura 1°C do 6°C, čas: 1 do 3 tedne.
6.	OSUŠEVANJE IN / ALI DIMLJENJE	Temperatura 14°C do 22°C, čas: 2 do 7 dni, hladno dimljenje en dan.
7.	SUŠENJE / ZORENJE, MERITEV OSUŠKA IN MINIMALNE TEŽE IZDELKA	Temperatura 10° – 18°C, skupen čas proizvodnje: najmanj 10 tednov, osušek: najmanj 33%, a_w pod 0,92, sol pod 6%, minimalna teža celega kosa 2,20 kg, vsebnost beljakovin minimalno 15%, vsebnost maščob minimalno 36%.
8.	SENZORIČNO PREVERJANJE	Zunanji izgled, izgled rezine, tekstura, vonj, okus.
9.	SLEDLJIVOST	Proizvodna dokumentacija, podatki o seriji, interna kontrola.
10.	OZNAČEVANJE	Označevanje izdelka Kraška panceta v skladu s proizvodno specifikacijo.

Razpredelnica zaščitnih ukrepov za zagotavljanje navedb v specifikaciji

	Navedbe v specifikaciji	Neupoštevanja specifikacije – analiza tveganja	Zaščitni ukrepi	Evidence	Kontrola
1.	Proizvodnja na geografskem območju	Proizvodnja izven geografskega območja	Kontrola proizvajalca, izločitveni kriterij	Register proizvajalcev	+
2.	Temperatura mesnate slanine, kakovost mišičine, oblika, čas po klanju	Uporaba neakovostne mesnate slanine, nedoseganje predpisanih parametrov	Kontrola dokumentacije, temperature, oblike	Zapisi proizvajalca	++
3.	Označitev serije	Sledljivost ni zagotovljena	Napotki proizvajalcu, izločitveni kriterij	Register serij	+
4.	Suho soljenje z morsko soljo	Neustrezna sol	Kontrola vrste soli in dodatkov	Zapisi proizvajalca, dobava soli	++
5.	Hladna faza	Neustrezna temperatura in čas trajanja	Meritve T, napotki proizvajalcu	Zapisi proizvajalca	+
6.	Osuševanje in ali dimljenje	Neustrezna temperatura in čas, intenzivnost dimljenja	Kontrola T, časa in intenzivnosti, napotki proizvajalcu	Zapisi proizvajalca	+
7.	Sušenje / zorenje, meritve osuška, meritve teže	Neustrezna T, neustrezen čas, osušek, neustrezna teža izdelka	Ugotavljanje časa, kontrola T, osuška, napotki proizvajalcu, kontrola teže izdelka	Zapisi proizvajalca	+
8.	Senzorično preverjanje	Neustrezna kakovost, izločitev.	Vzorčenje, ugotavljanje kakovosti, fizikalno-kemična analiza	Zapisi proizvajalca	++
9.	Sledljivost	Neustrezna in pomanjkljiva dokumentacija	Ugotavljanje skladnosti z dokumentacijo, izločitveni kriterij	Zapisi proizvajalca	++
10.	Označevanje	Neustrezna označba, neopravičena označba	Ugotavljanje skladnosti, izločitveni kriterij, kontrola na prodajnih mestih	Zapisi proizvajalca	+

Vodenje evidence – sledljivost

Proizvajalec Kraške pancete vodi zapise za vsako serijo pancete posebej in beleži vse podatke, ki zagotavljajo sledljivost.

	Korak v proizvodnji	Identifikacijski podatki	Zapis
1.	Proizvajalec znotraj območja.	Proizvodna specifikacija, certifikat.	Register proizvajalcev.
2.	Kontrola temperature, videza, čas po klanju, označba serije.	Podatki o seriji.	Zapisi proizvajalca, tehnološki list.
3.	Zapis datuma soljenja.	Označba serije.	Zapisi proizvajalca.
4.	Soljenje.	Dokument o dobavi soli.	Zapisi proizvajalca.
5.	Hladna faza.	Podatki o T, trajanje hladne faze.	Zapisi proizvajalca.
6.	Osuševanje in ali dimljenje.	Kontrola T, čas, intenzivnost.	Zapisi proizvajalca.
7.	Sušenje/zorenje, meritve osuška in minimalne teže.	Neustrezna T, čas, % osuška, kemijski parametri, teža izdelka.	Zapisi proizvajalca.
8.	Senzorično preverjanje.	Neustrezna kakovost, izločitev.	Zapisi proizvajalca.
9.	Sledljivost.	Pregled dokumentacije.	Zapisi proizvajalca.
10.	Označevanje.	Količina, označitev izdelka Kraška panceta.	Zapisi proizvajalca.

8. SKUPNE TEHNOLOŠKE OSNOVE PRI PROIZVODNJI KRAŠKE PANCETE V KOSIH

- Odbira mesnate slanine, kontrola temperature in dimenzij (kroj), vizualna kontrola kakovosti mišičnine, številka klavnice, datum klanja, minimalna teža sveže slanine znaša 4 kg.
- Označitev serije in datuma soljenja, dan, mesec, leto.
- Ročno soljenje z natiranjem soli v ležišča reber, groba morska sol, količina soli se prilagaja teži posamezne mesnate slanine. Dodatki poper, svež česen, dovoljen dodatek sladkor.
- Zlaganje nasoljene mesnate slanine na police, palete.
- Soljenje pri $T +1^{\circ}\text{C}$ do $+6^{\circ}\text{C}$, trajanje 5 do 7 dni.
- Hladna faza, $T +1^{\circ}\text{C}$ do $+6^{\circ}\text{C}$, čas 1 do 3 tedne.
- Osuševanje, temperatura od 14°C do 22°C , čas 2 do 7 dni, dovoljeno blago hladno dimljenje en dan.
- Sušenje/zorenje pri $T 10^{\circ}\text{C}$ do 18°C , skupen čas proizvodnje najmanj 10 tednov, a_w pod 0,92, osušek najmanj 33%, vsebnost soli pod 6%, minimalna teža celega kosa 2,20 kg, vsebnost beljakovin minimalno 15%, vsebnost maščob minimalno 36%.
- Senzorično preverjanje na naključno izbranih vzorcih, analiza vsebnosti soli in a_w vrednost.
- Zorjeni izdelki se hranijo v temnem prostoru pri temperaturi 8 do 10°C .
- Označevanje pancete z vročim žigom "Kraška panceta" – cele pancete. Kosi pancete, rezine pancete vakuumsko embalirane ali embalirane v kontrolirani atmosferi so označene z natisnjeno označbo na etiketi.
- Razrez in pakiranje mesnate slanine se opravi znotraj proizvodnega območja.
- Sledljivost, preverjanje dokumentacije, hranjenje dokumentacije, veterinarska dokumentacija, zapisi proizvajalca, tehnološki list, zapisi interne kontrole GIZ, laboratorijski izvidi, zapisi senzoričnih ocenjevanj, zapisi nevtralne nadzorne institucije.
- Mesnata slanina, proizvedena v skladu s sprejeto specifikacijo, se lahko označi kot "Kraška panceta".
- Kontrola upravičenosti označb s strani GIZ Kraške mesnine pri proizvajalcu in na prodajnih mestih.
- Pri proizvodnji in prometu s Kraško panceto se upoštevajo vsi veljavni predpisi, ki urejajo proizvodnjo, promet in označevanje živil živalskega izvora.
- Kraška panceta z zaščiteno geografsko označbo se trži v obliki celih kosov in polovic, ki so na hrbtni strani na koži označeni z vročim žigom, ki predstavlja zaščitni znak za Kraško panceto. Zaradi lažje dostopnosti kupcem (delikatesna prodaja), se panceta lahko reže na manjše kose enakomerne velikosti. Za ohranitev tipičnih senzoričnih lastnosti, značilno živo rdeče barve mišičnine in smetanasto bele barve slanine, je izjemnega pomena izreden tehnološki nadzor nad postopki narezovanja in pakiranja Kraške pancete. Stik z zrakom lahko izrazito poslabša kakovost slanine, ki je s tem podvržena oksidacijskim procesom. V ta namen se razrez Kraške pancete in pakiranje v prodajno embalažo lahko izvajata le v obratih, ki so registrirani za proizvodnjo Kraške pancete. S tem se omogoči takojšnje pakiranje izdelka, prepreči oksidacijske procese zaradi izpostavljenosti

zraku ali neprimerni temperaturi in zagotavlja nujno in zahtevno mikrobiološko neoporečnost proizvoda. Na ta način so zagotovljeni sprotni nadzor, popolna sledljivost in ohranitev značilnih lastnosti Kraške pancete, kar je za verodostojnost in zaupanje potrošnikov izrednega pomena.

Fizikalno-kemični parametri za Kraško panceto

Vzorec za fizikalni-kemične analize se vzame na dveh mestih in sicer na sredini prve in druge tretjini pancete v širini petih centimetrov. Na osnovi dosedanjih analiz se fizikalno-kemični parametri gibljejo:

- vsebnost soli pod 6%,
- a_w pod 0,92.
- vsebnost beljakovin minimalno 15%
- vsebnost maščob minimalno 36%

9. SENZORIČNO OCENJEVANJE KRAŠKE PANCETE

Za zagotavljanje dozorelosti in standardne kakovosti Kraške pancete je potrebno senzorično ocenjevanje zorjenih izdelkov. Pri naključno izbranih vzorcih se ocenjujejo naslednje lastnosti:

- zunanji izgled izdelka,
- izgled in barva rezine,
- tekstura,
- vonj in
- okus.

Ovrednotene senzorične lastnosti so zabeležene v ocenjevalnem zapisniku. Vzorci za senzorično oceno so odvzeti na prvi in na drugi tretjini pancete. Oceno opravi tričlanska komisija verziranih ocenjevalcev.

ZAHTEVANE SENZORIČNE VREDNOSTI ZA KRAŠKO PANCETO

Maksimalne vrednosti					
Predmet vrednotenja	Zunanji izgled	Izgled in barva rezine	Tekstura	Vonj	Okus
Maksimalno število točk	2	5	4	3	6

Skupno število točk je 20.

Minimalne zahteve					
Predmet vrednotenja	Zunanji izgled	Izgled in barva rezine	Tekstura	Vonj	Okus
Minimalno število točk	1,5	3,5	2,5	2,0	4,0

Kraška panceta, ki doseže skupaj minimalno 16 točk, se lahko označi kot "Kraška panceta" z geografsko označbo.

Poleg tega mora proizvajalec pridobiti certifikat o skladnosti proizvodnje s specifikacijo.

ZAPISNIK

o senzoričnem ocenjevanju kraške pancete

Štev. serije: _____

Proizvajalec (točen naziv, naslov): _____

Lastnost	Doseženo število točk											
Zunanji izgled Kraške pancete	2	1,5	1	0,5	0							
Izgled in barva rezine	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0	
Tekstura	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0			
Vonj	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0					
Okus	6	5,5	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5 0

Skupno število doseženih točk _____.

Izdelek **JE / NI** dosegel minimalnega števila točk.

Opombe:

Člani komisije:

1. _____
2. _____
3. _____

V _____, dne _____

Predsednik ocenjevalne komisije

VREDNOTENJE SENZORIČNIH LASTNOSTI KRAŠKE PANCETE

A Zunanji izgled pancete

- | | |
|---------------------|--|
| <u>2 točki</u> | Primerna velikost in masa pancete z značilno obliko in brez napak v obdelavi. Površina kože, mišičnine in slanine so nepoškodovane. Mišičnina in slanina sta čvrsto spojeni. Površina mišičnine je suha, čista, slanina ima zaznaven odtenek rumenkaste barve. V primeru dimljenja je komaj zaznaven odtenek barve dima. |
| <u>1,5 točke</u> | Primerna velikost in masa pancete z značilno obliko in obdelavo, zaznavne so napake v obdelavi mišičnine in slanine. Barva slanine je intenzivnejše rumenkasto obarvana. Zaznaven odtenek barve dima. |
| <u>1 točka</u> | Neprimerna velikost in masa pancete, neznačilna oblika pancete, negladke površine, nagubana in razpokana mišičnina, slanina odstopa od mišičnine, barva slanine je izrazito rumena, prisotne so netipične plesni. Poudarjen odtenek barve dima. |
| <u>0,5 – 0 točk</u> | Odstopanje od oblike in mase pancete, netipičnost obdelave, poškodbe kože, mišičnine in slanine, mišičnina močno nagubana, prisotnost netipičnih plesni, lepljiva površina, zelo rumena barva slanine. Zelo poudarjen odtenek barve dima. |

B Izgled in barva rezine

<u>5 točk</u>	Značilna, enakomerna, intenzivna, rdeča barva zorjene mišičnine in čista bela barva slanine. Mišičnina in slanina sta dobro povezani in v pravem medsebojnem razmerju.
<u>4,5 točk</u>	Značilna rdeča do svetlo rdeča barva zorjene mišičnine, z belo barvo slanine z rahlimi zaznavnimi odtenki rumene barve.
<u>4 točke</u>	Neenakomerna barva mišičnine z izraženim temnejšim zunanjim robom. Mišičnina v sredini rezine je manj intenzivne barve. Barva slanine z odtenki rumene barve.
<u>3,5 točke</u>	Neenakomerna in neizrazita barva mišičnine, poudarjen je temnejši zunanji rob rezine. Poudarjena je rumena barva slanine.
<u>3 točke</u>	Neznačilna barva neenakomerno zorjene mišičnine, temen zunanji rob rezine. Zaznavne so barvne diskoloracije zaradi tehnoloških napak (poškodbe mišičnine, neenakomerno soljenje, napake med sušenjem).
<u>2,5 točke</u>	Netipična in neenakomerna barva mišičnine, poudarjene so diskoloracije v mišičnini, vidni so znaki kvara.
<u>2 točki</u>	Neznačilna in neenakomerna barva mišičnine in slanine, poudarjena so žarišča kvara; temne, sive, zelenorumene lise, slanina močno oksidirana.
<u>1,5 točke</u>	Izrazito neenakomerna barva mišičnine, slaba povezanost mišičnine in slanine, rezina razpada.
<u>1,5 – 0 točk</u>	Neznačilna barva, izrazita diskoloracija, poudarjeni znaki kvara.

C Tekstura

- 4 točke Zaznava prijetne sočnosti, gladkost in nežnost mišičnine, primerna mastnost, ostanek vezivnega tkiva ni zaznaven.
- 3,5 točke Mišičnina je manj sočna, rahlo suha, manj gladka z zaznavnimi delci vezivnega tkiva. Rezina je vlažna, grizna, z zaznavo ostanka veziva.
- 3 točke Mišičnina je suha, rahlo drobljiva, zaznajo se delci mišičnine; rezina je vlažna, grizna z večjim ostankom veziva. Zaznavna je neenakomerna čvrstost in griznost, slanina je mehka.
- 2,5 točke Mišičnina je suha, čvrsta, vpija vlago, priprava za požiranje je daljša, obloženost ust z delci je večja. Rezina je sveža, sočna, zelo grizna, ostanek veziva je velik, slanina je mehka, oljnata.
- 2 točki Mišičnina je čvrsta, suha, groba, se drobi, vpija veliko sline. Rezina je sveža, vlažna, grizna z velikim ostankom veziva, slanina je čvrsta.
- 1,5 – 0 točk Mišičnina je suha, čvrsta, groba, razpada, delci so grizni. Sveža surova mišičnina, grizna, nezorjena, slanina je čvrsta.

Č Vonj

- 3 točke Značilen, intenziven harmoničen vonj zorjenega mesa in slanine, brez tujih vonjav. V primeru dimljenja je komaj zaznaven vonj po dimu.
- 2,5 točke Značilen, manj intenziven, harmoničen vonj, brez tujih vonjav, zaznava vonja po dimu.
- 2 točki Značilen, manj izrazit vonj, manj izražena harmoničnost, zaznava vonja po žarkem, zaznava vonja po dimu, vendar ne moteča.
- 1,5 točke Še neizrazit vonj zorjene mišičnine, prisotnost netipičnih vonjev, vonj po zatohlem, vonj po plesni, vonj po žarkem, vonj po dimu preveč intenziven.
- 1,5 – 0 točk Prisotne tuje nesprejemljive vonjave kot posledica kvara mišičnine in slanine, neprijeten vonj po dimu.

D Okus

<u>6 točk</u>	Značilen, intenziven, harmoničen okus zorjene mišičnine in slanine, brez tujih priokusov.
<u>5,5 točk</u>	Značilen, nekoliko manj intenziven, vendar harmoničen okus zorjenega mesa in slanine, brez tujih priokusov, rahla zaznava slanosti in okusa po dimu.
<u>5 točk</u>	Značilen, manj harmoničen okus zorjene mišičnine in slanine, brez tujih priokusov, rahla zaznava slanosti, sprejemljiv okus po dimu.
<u>4,5 točk</u>	Manj izrazit okus, vendar tipičen, še neharmoničen, zaznava slanosti in okusa po dimu.
<u>4 točke</u>	Značilen, tipičen okus z nakazano harmoničnostjo, zaznava slanosti, komaj zaznavna žarkost in okus po dimu.
<u>3,5 točke</u>	Manj značilen in netipičen okus, zaznava slanosti, zaznava žarkosti, plehek okus, izražena slanost, izražen okus po dimu.
<u>3 točke</u>	Netipičnost okusa, izražena slanost, grenak, pekoč okus, okus po žarkem, moteč okus po dimu.
<u>2,5 točke</u>	Netipičen okus, slan, pekoč okus, okus po kvasu, zadah po gnilobnih procesih, pekoča žarkost, grenak okus po dimu.
<u>2 – 0 točk</u>	Nesprejemljiv okus, grenak, kiselkast, gnilobni okus, grenak okus po dimu.

10. OZNAČEVANJE IZDELKA KRAŠKA PANCETA

Ime izdelka: **Kraška panceta**

Pravico do označbe z imenom Kraška panceta in logotipom Kraška panceta imajo vsi proizvajalci, ki so prejeli certifikat o skladnosti proizvodnje s specifikacijo.

Logotip je stilizirana mesnata slanina z napisom "*Kraška panceta*". Ob logotipu je registrska številka proizvajalca (R). Uporaba logotipa je obvezna za vse tržne oblike pancete. Celi kosi pancete in polovice so označeni z vročim žigom na koži. Kraška panceta mora biti označena tudi z navedbo *zaščiten geografska označba* in z nacionalnim simbolom kakovosti, po pridobitvi zaščite na nivoju EU pa tudi s simbolom kakovosti EU.