

GIZ KRAŠKE MESNINE
Šepulje 31
6210 SEŽANA

Šepulje, april 2013

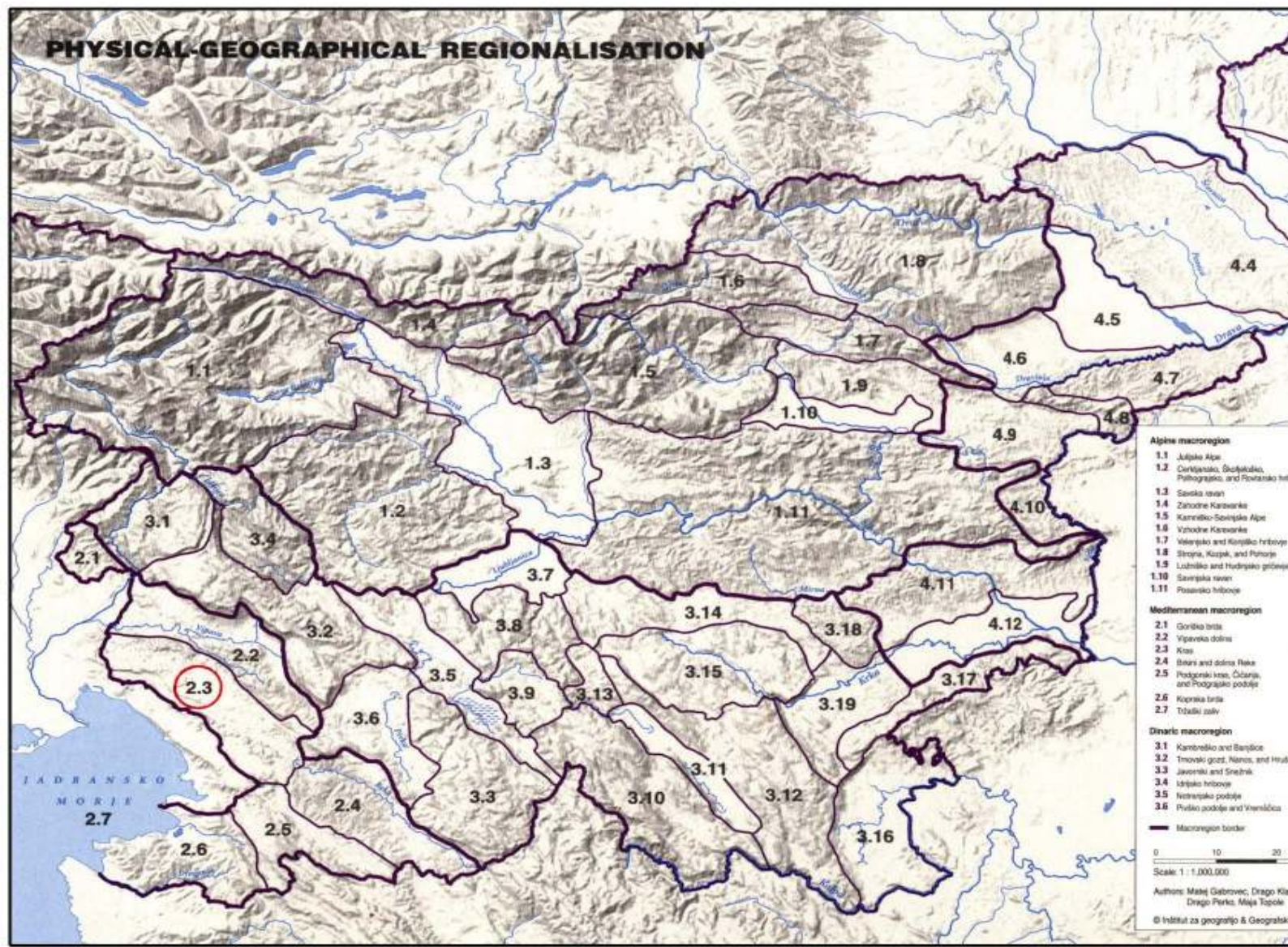
KRAŠKI ZAŠINK
SPECIFIKACIJA
ZA ZAŠČITO GEOGRAFSKE OZNAČBE

DOLOČITEV GEOGRAFSKEGA OBMOČJA ZA PROIZVODNJO KRAŠKEGA ZAŠINKA

Z geografsko označbo se zavaruje Kraški zašink, proizveden na ožjem območju Krasa. Opredeljeno območje Krasa se nahaja na zahodnem delu osrednje Primorske. Območje proizvodnje Kraškega zašinka 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 do vasi Vrabče in 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 KRAŠKEGA ZAŠINKA

Za proizvodnjo Kraškega zašinka se uporablja svinjska vratovina. Uporablja se tradicionalen suh postopek soljenja. Vse proizvodne faze od soljenja, sušenja/zorenja ter priprave za trg se odvijajo na območju Krasa. Območje je označeno na zemljevidu, ki je sestavni del specifikacije.

Izbor surovine

Za sušenje/zorenje zašinka se uporablja vratovina mesnatih pasem prašičev.

1. Čas po klanju ne sme biti krajši od 24 ur in ne daljši od 120 v času soljenja, čas zmrzovanja ne sme biti daljši od 6 mesecev pri temperaturi -18°C .
2. Temperatura sveže vratovine mora biti v mejah od $+1^{\circ}\text{C}$ do $+4^{\circ}\text{C}$, merjena tik pred soljenjem.
3. Z vratovine mora biti odstranjena krovna slanina.
4. Anatovski del vratovine zajema vsa vratna vretenca do petega prsnega vretenca.
5. Mišičnina ne sme imeti zunanjih poškodb, zarez (raztrganin), biti mora brez kosti in hrustancev, brez znakov slabe izkrvavitve, brez mehanskih poškodb.
6. Barva mišičnine mora biti značilna, brez barvnih diskoloracij, pH vmes med 5,4 in 6,2.
7. Vratovino mora spremljati dokumentacija (števil. klavnice, datum klanja, datum zamrzovanja).

Blokovni diagram proizvodnje Kraškega zašinka

Stopnje		Glavne značilnosti posamezne stopnje
1.	IZBOR VRATOVINE	Sveža, ohlajena vratovina, brez poškodb mišičnine, brez odvečne slanine, čas po klanju največ do 120 ur, čas zamrzovanja do 6 mesecev, minimalna teža sveže vratovine 1,5 kg.
2.	MERITVE TEMPERATURE, PREVERJANJE IZDELAVE	Temperatura vratovine od +1°C do +4°C, normalna mišičnina.
3.	OZNAČEVANJE	Označitev serije, dan, mesec, leto, skupna teža.
4.	SOLJENJE VRATOVINE	Morska sol, suho soljenje, datum soljenja, dodatki: sladkor, česen, poper, dovoljeni dodatki E250, E252, E300, E301, E316, ** temperatura soljenja +1°C do +6°C, čas 7 do 12 dni.
5.	VDEVANJE VRATOVINE V OVITKE	Naravni ovitki – črevo, kolagenski ovitek, celulozni ovitek, folija, elastična mrežica, vrvica, plombica.
6.	HLADNA FAZA	T +1°C do +6°C, čas 7 dni, soljenje in hladna faza, minimum 14 dni.
7.	OSUŠEVANJE	T 20°C do 22°C, čas minimum 12 ur.
8.	SUŠENJE / ZORENJE, MERITVE OSUŠKA IN MINIMALNE TEŽE	T 10°C do 16°C, skupen čas proizvodnje najmanj 12 tednov, osušek 36%, a_w pod 0,92, sol pod 6 %, minimalna teža celega kosa 0,90 kg, vsebnost beljakovin minimalno 24%.
9.	SENZORIČNO PREVERJANJE	Zunanji izgled, izgled rezine, tekstura, vonj, okus.
10.	SLEDLJIVOST	Proizvodna dokumentacija, tehnološki list, serije, interna kontrola.
11.	OZNAČEVANJE	Označevanje izdelka z oznako "Kraški zašink" v skladu s proizvodno specifikacijo.

**
E250 – natrijev nitrit
E252 – kalijev nitrat
E300 – askorbinska kislina
E301 – natrijev askorbat
E316 – natrijev izoaskorbat

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 vratu, kakovost mišičnine, oblika, čas po klanju.	Uporaba nekakovostne vratovine, nedoseganje predpisanih parametrov.	Kontrola dokumentacije, temperature, oblike, videza.	Zapisi proizvajalca.	+
3.	Označitev serije.	Sledljivost ni zagotovljena.	Napotki proizvajalcu, izločitveni kriterij.	Register označb.	++
4.	Suho soljenje z morskou soljo in dodatki.	Neustrezna sol ali dodatki, neustrezna temperatura in čas trajanja soljenja.	Kontrola vrste soli in dodatkov, količina. Meritve T, napotki proizvajalcu.	Zapisi proizvajalca, dobava soli.	++
5.	Vdevanje v ovitek.	Neustrezen ovitek, slabo prilagajanje.	Napotki proizvajalcu.	Zapisi proizvajalca.	
6.	Hladna faza.	Ustreznost T in časa.	Meritve T.	Zapisi proizvajalca.	+
7.	Osuševanje.	Ustreznost T in časa.	Meritve T.	Zapisi proizvajalca.	+
8.	Šušenje/zorenje.	Temperatura, čas, osušek.	Meritve T, čas, osušek, teže izdelka.	Zapisi proizvajalca.	+
9.	Senzorično preverjanje.	Neustrezna kakovost, izločitev.	Vzorčenje, ugotavljanje kakovosti, fizikalno-kemična analiza.	Zapisi proizvajalca.	+
10.	Sledljivost.	Neustrezna in pomanjkljiva dokumentacija.	Ugotavljanje skladnosti z dokumentacijo, izločitveni kriterij.	Zapisi proizvajalca.	
11.	Označevanje.	Neustrezna označba, neopravičena označba.	Ugotavljanje skladnosti, izločitveni kriterij, kontrola na prodajnih mestih.	Zapisi proizvajalca.	+

Vodenje evidence – sledljivost

Proizvajalec zašinka vodi zapise za vsako serijo zašinka 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, videz, čas po klanju, označba serije.	Podatki o seriji.	Zapisi proizvajalca. Tehnološki list.
3.	Označitev datuma soljenja.	Označba serije.	Zapisi proizvajalca.
4.	Soljenje.	Dokument o dobavi soli.	Zapisi proizvajalca.
5.	Vdevanje vratovine v ovitek.	Podatki o ovitku.	Zapisi proizvajalca.
6.	Hladna faza.	Podatki o T, čas trajanja hladne faze.	Zapisi proizvajalca.
7.	Osuševanje.	Podatki o T, čas osuševanja.	Zapisi proizvajalca.
8.	Sušenje/zorenje.	Čas trajanja, podatki o T prostora, % osuška, aw, teža izdelka.	Zapisi proizvajalca.
9.	Senzorično ocenjevanje.	Zapis senzorične ocene.	Zapisi proizvajalca.
10.	Sledljivost.	Pregled dokumentacije.	Zapisi proizvajalca.
11.	Označevanje vratovine.	Količina, označitev izdelka "Kraški zašink".	Zapisi proizvajalca.

SKUPNE TEHNOLOŠKE OSNOVE PROIZVODNJE KRAŠKEGA ZAŠINKA

- Odbira vratovine, kontrola temperature, vizualna kontrola kakovosti mišičnine, številka klavnice, datum klanja, minimalna teža sveže vratovine 1,5 kg.
- Označitev začetka soljenja, označitev serije – dan, mesec, leto.
- Soljenje z morskou soljo, količina soli se prilagaja teži. Dodatki – sladkor, poper, česen, dovoljeni dodatki E250, E252, E300, E301, E316.
- Zlaganje nasoljene vratovine na police ali palete.
- Soljenje pri temperaturi +1°C do +6°C, čas 7 do 12 dni.
- Odstranjevanje preostankov soli in vdevanje v ovitke iz naravnih vlaken, nadevanje elastične mrežice.
- Hladna faza osuševanja pri temperaturi T +1°C do +6°C, traja 7 dni, soljenje in hladna faza trajata minimalno 14 dni.
- Osuševanje pri temperaturi od 20°C do 22°C, najmanj 12 ur.
- Sušenje/zorenje pri temperaturah 10°C do 16°C, skupen čas proizvodnje traja najmanj 12 tednov, pri težji vratovini se čas ustrezno podaljša.
- Meritve osuška, spremljanje na označenem vzorcu znotraj serij, minimalni osušek znaša 36%, aw pod 0,92, vsebnost soli pod 6%, minimalna teža izdelka 0,90 kg, vsebnost beljakovin minimum 24%
- Senzorično preverjanje ustreznosti izdelka, analiza vsebnosti soli najmanj trikrat letno.
- Zorjeni izdelki se hranijo pri temperaturi do +8°C.
- Označevanje celih kosov vratovine z etiketo "Kraški zašink" .
- Kosi zašinka in rezine zašinka se označijo z natisnjeno označbo na embalaži. Proizvajalec vodi evidenco pakiranih enot.
- Sledljivost, preverjanje dokumentacije, hranjenje dokumentacije, spremljajoča veterinarska dokumentacija, zapisi (tehnološki list) proizvajalca.
- Zapisi interne kontrole GIZ, laboratorijski izvidi, zapisi senzoričnih ocenjevanj, zapisi nevtralne nadzorne institucije (certifikacijski organ).
- Zašinki, ki so bili proizvedeni skladno s specifikacijo in so pridobili certifikat, se smejo označiti kot "Kraški zašink".
- Kontrola upravičenosti označb s strani GIZ Kraške mesnine pri proizvajalcu in na prodajnih mestih.
- Pri proizvodnji in prometu s kraškim zašinkom se upoštevajo vsi veljavni predpisi, ki urejajo proizvodnjo, promet in označevanje živil živalskega izvora.
- Zaradi zagotavljanja avtentičnosti proizvoda, za ohranitev tipičnih kakovostnih in senzoričnih lastnosti ter zaradi zagotavljanja mikrobiološke neoporečnosti, pakiranje v vakuum ali modificirano atmosfero poteka le v obratih, certificiranih za proizvodnjo Kraškega zašinka. Pri teh postopkih je nujno potrebno upoštevati posebno znanje, izkušnje in strokovnost, ki so jo v času dolgoletne proizvodnje Kraškega zašinka pridobili proizvajalci. Neustrezna oprema, dostop zraka, neustrezna temperatura in vlažnost, tipične lastnosti proizvoda hitro poslabšajo, tak proizvod pa je lahko tudi mikrobiološko neustrezen. Nadzor nad vsemi zgoraj omenjenimi fazami vrši usposobljeni nadzorni kader, ki podrobno pozna lastnosti Kraškega zašinka. S tem so zagotovljeni sprotni nadzor, popolna sledljivost in ohranitev tipičnih lastnosti Kraškega zašinka, ki jih pri Kraškem zašinku ceni in išče potrošnik.

FIZIKALNO-KEMIČNI PARAMETRI ZA KRAŠKI ZAŠINK

Vzorec za fizikalno-kemične analize se odvzame iz sredine izdelka. Na osnovi dosedanjih analiz se fizikalno-kemični parametri gibljejo:

- vsebnost soli: pod 6 %
- aw vrednost: pod 0,92
- vsebnost beljakovin minimalno 24%

10. SENZORIČNO OCENJEVANJE KRAŠKEGA ZAŠINKA

Za zagotavljanje standardne kakovosti je izrednega pomena 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 Kraškega zašinka so zabeležene v zapisniku.

ZAHTEVANE SENZORIČNE VREDNOSTI ZA KRAŠKI ZAŠINK

Maksimalne vrednosti					
Predmet vrednotenja	Zunanji izgled zašinka	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

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

GIZ KRAŠKE MESNINE

ZAPISNIK

o senzoričnem ocenjevanju kraškega zašinka

Štev. serije: _____

Proizvajalec (točen naziv, naslov): _____

Lastnost	Doseženo število točk												
Zunanji izgled Kraškega zašinka	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 minimalno / minimalnega število/a točk.

Opombe:

Člani komisije:

1. _____
2. _____
3. _____

V _____, dne _____

Predsednik ocenjevalne komisije

VREDNOTENJE SENZORIČNIH LASTNOSTI KRAŠKEGA ZAŠINKA

A Zunanji izgled zašinka

- 2 točki Primerna velikost in masa zašinka z značilno obliko. Površina zašinka je gladka, ovitek ni poškodovan. Ovitek in mrežica se tesno prilegata izdelku. V primeru, da je izdelek povezan z vrvico, se ta ohlapno prilega.
- 1,5 točke Primerna velikost in masa zašinka z značilno obliko. Površina zašinka je gladka, rahlo upognjena, ovitek in mrežica se tesno prilegata.
- 1 točka Neprimerna velikost in masa zašinka, oblika je neznačilna. Površina zašinka je nagubana, ovitek odstopa od izdelka.
- 0,5 – 0 točk Odstopanje od oblike in teže izdelka, netipičen izgled izdelka. Površina izdelka je močno nagubana – zvita, ovitek odstopa od izdelka, pojav plesni na izdelku.

B Izgled in barva rezine

- 5 točk Značilna, enakomerna, intenzivna, rubinasto rdeča barva zorjene mišičnine in čista bela barva medmišične slanine. Mišičnina je rahlo marmorirana. Mišičnina in slanina sta dobro povezani in v pravem medsebojnem razmerju.
- 4,5 točk Značilna rdeča do svetlo rdeča barva zorjene mišičnine, z belo barvo slanine z rahlimi zaznavnimi odtenki rumene barve.
- 4 točke Neenakomerna barva mišičnine z izraženim temnejšim zunanjim robom in svetlejšo barvo v sredini rezine. Izražena je marmoriranost mišičnine. Barva slanine z odtenki rumene barve.
- 3,5 točke Neenakomerna in neizrazita barva mišičnine, poudarjen je temnejši zunanji rob rezine, barva mišičnine v sredini rezine je svetlo rdeča, slanina na zunanjem robu je rumene barve.
- 3 točke Neznačilna barva neenakomerno zorjene mišičnine, temen zunanji rob rezine, v sredini blede rdeča barva še nezorjenega mesa. Zaznavne so barvne diskoloracije zaradi tehnoloških napak (slaba izkrvavitev, poškodbe mišičnine, neenakomerno soljenje, napake med sušenjem, znaki kvara).
- 2,5 točke Netipična in neenakomerna barva mišičnine, poudarjene so diskoloracije v mišičnini, vidni so znaki kvara.

- 2 točki Neznačilna in neenakomerna barva mišičnine in slanine, poudarjena so žarišča kvara; temne, sive, zelenorumene lise.
- 1,5 točke Izrazito neenakomerna barva mišičnine, slaba povezanost mišičnine, rezina razpada.
- 1,5 – 0 točk Neznačilna barva, izrazita diskoloracija, poudarjeni znaki kvara, izdelek je pokvarjen.

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.
- 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.
- 2 točki Mišičnina je čvrsta, suha, groba, se drobi, vpija veliko sline. Rezina je sveža, vlažna, grizna z velikim ostankom veziva.
- 1,5 – 0 točk Mišičnina je suha, čvrsta, groba, razpada, delci so grizni. Sveža surova mišičnina, grizna, nezorjena.

Č Vonj

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

D Okus

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

11. OZNAČEVANJE IZDELKA

Ime izdelka: KRAŠKI ZAŠINK

Kraški zašink se po končanem sušenju – zorenju trži v celih kosih, obdan z naravnim ovitkom in v mrežici, ali v obliko polovic in četrtink oziroma v obliki narezkov pakiranih v ustrezno embalažo. Zagotovljena je evidenca količin nad vsemi tržnimi oblikami.

Za označevanje izdelka se uporablja ime Kraški zašink z izdelanim logotipom, ki je za vse proizvajalce enak. Logotip je sestavni del specifikacije o zaščiti geografske označbe za Kraški zašink.

Logotip je stilizirana vratovina z napisom "Kraški zašink" in številko proizvajalca (R). Zagotovljena mora biti vidnost označbe z logotipom. Uporaba logotipa je obvezna za vse tržne oblike zašinka, ki se pojavljajo v javnem prometu.

Logotip "Kraški zašink" je natisnjena na etiketi in na drugih dogovorjenih materialih (embalaža, reklamni material, tiskovine). Etiketa proizvajalca vsebuje natisnjeno besedilo "*Kraški zašink*" *zaščiten geografska označba* in nacionalni simbol kakovosti, ob pridobitvi zaščite na nivoju EU pa tudi simbol kakovosti EU.

Velikost, oblika in barva črk logotipa so konstantni in so sestavni del specifikacije. Proizvajalec je prepoznaven z elementi lastne celostne podobe na etiketi.