

20. 12. 2010

PROIZVODNA SPECIFIKACIJA

PRLEŠKA TŮNKA

321-155/01/61

1. SPLOŠNA PREDSTAVITEV

1.1 Podatki o vlagatelju

Naziv: Društvo za promocijo in zaščito prleških dobrot

Naslov: Križevci 11, 9242 Križevci pri Ljutomeru

Matična številka: 1155768

ID za DDV : SI 77961439

1.2 Predstavitev združenja proizvajalcev

Vlagatelj je **Društvo za zaščito in promocijo prleških dobrot**, ki povezuje večino proizvajalcev Prleške tünke. V društvu so združeni predstavniki večjih in manjših proizvajalcev. Podjetja, ki proizvajajo Prleško tünko so:

- MIR mesna industrija Gornja Radgona d. d.: podjetje ustanovljeno leta 1922 v Gornji Radgoni, z dolgoletno tradicijo v proizvodnji Prleške tünke, kar potrjujejo številne medalje dobljene v zadnjih tridesetih letih. V letu 2002 je to podjetje proizvedlo cca 20.000 kg Prleške tünke.
- Mesarija Hanžekovič: je majhna privatna mesarija, locirana v Veržaju. V letu 2002 je proizvedla okrog 5.000 kg Prleške tünke.

Med manjše proizvajalce sodijo tudi turistične kmetije, ki na tem območju proizvajajo Prleško tünko. Nekatere izmed njih so zelo poznane po tem izdelku, kot na primer Kmečki turizem družine Kolar v Ključarovcih.

1.3 Povzetek predstavitve izdelka Prleška tünka

Prleška tünka je tradicionalno živilo, ki je geografsko in etnološko vezano na področje Prekije. Je konzervirano meso (pasterizirana mesnina), ki je proizvedeno po specifični tehnologiji, značilni za to področje.

Prleška tünka je sestavljena iz mesa in zaseke. Meso prašičjega stegna, hrbta, ledij ali vratu je razsoljeno in nato suho toplotno obdelano ter prekajeno. Zaseka se pripravi s toplotno obdelavo trde hrbtna slanina, ki se nato zmelje in začini. Po pripravi mesa in zaseke se ti dve komponenti po plasteh zložita v posodo imenovano tünka, kjer skupaj zorita 30 dni. Ko je zorenje končano, izdelek imenujemo Prleška tünka.

Prleška tünka se že vizualno loči od podobnih izdelkov, kot so »kibla«, »čeber«, »meso v zaseki«, »štajerska bunka«, »meso v masti«, po pripravi zaseke in po uporabljenih kosih mesa. Od teh izdelkov se loči tudi po senzoričnih lastnostih.

■

Slika: (A) posoda TÜNKA, (B) zorjeno meso, (C) zaseka, v kateri je zorelo meso

1.4 Utemeljitev zaščite Prleške tünke

Prleško tünko uvrščamo v etnološke in kulinarčne posebnosti, ki so se razvile in ohranile do danes tako v domači kot v industrijski proizvodnji. Želimo zaščititi avtohtonost in prepoznavnost te specialitete pred morebitnimi potvorbami in zlorabami njenega imena. Prleška tünka je iz gastronomskega vidika zelo zanimiv izdelek tako za gostinsko ponudbo kot za industrijsko prodajo tudi izven meja Prlekije.

Prleška tünka se izdeluje na območju, ki ima tradicijo v prašičereji, zato je za ta del Slovenije iz gospodarskega vidika pomembno, da se obseg proizvodnje Prleške tünke poveča do tržno zanimivih količin. Kmetje so Prleško tünko na tem koncu Slovenije v preteklosti začeli izdelovati predvsem zaradi konzerviranja mesa. Z razsoljevanjem, prekajevanjem in potapljanjem v zaseko so ohranili meso čez leto. Kmetje so meso zlagali oz. narečno »tünkali« (potapljali) v zaseko, ki so jo pripravili tako, da so v kotlu skuhali slanino, jo zmleli (ponekod tudi svežo), solili in ohladili. Veliko leseno posodo, v kateri je kmet zorel (pacal) meso je imenoval *tünka* in prav ta izraz se je ohranil vse do danes. Danes poteka proizvodnja Prleške tünke na sodoben način, pri čemer pa se ohranja tradicionalen način izdelave.

Izdelovanje Prleške tünke pomeni tudi večjo dodano vrednost slabše ovrednotenim delom prašiča in še višjo dodano vrednost kakovostnejšim delom nasploh.

Zaščita Prleške tünke z geografsko označbo bo zaradi stalne in nadzorovane kakovosti izdelka prispevala k večji tržni zanimivosti dobrot iz področja Prlekije.

Za ohranitev etnografsko specifične in kulturne tradicije želimo to tehnologijo zaščititi in Prleško tünko plasirati tudi na trg Evropske unije.

1.5 Definicija geografskega območja

Proizvodnja Prleške tünke lahko poteka le na področju geografskih meja naslednjih občin:

Občina **LJUTOMER**

Občina **RAZKRIŽJE**

Občina **KRIŽEVCI**

Občina **VERŽEJ**

Občina **SVETI JURIJ**

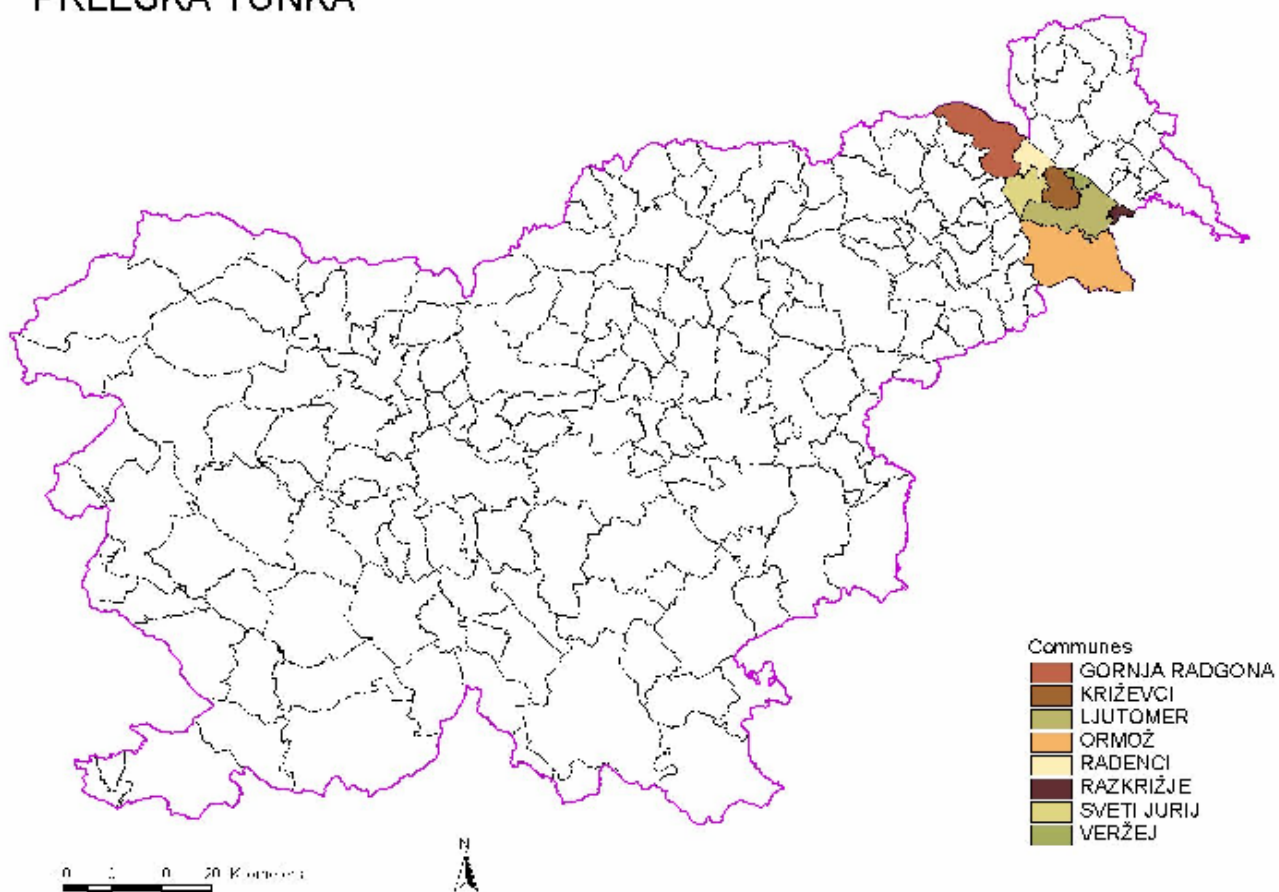
Občina **RADENCI**

Občina **GORNJA RADGONA**

Občina **ORMOŽ**

Zemljevid območja proizvodnje Prleške tünke

PRLEŠKA TŮNKA



2. DIAGRAM POTEKA IZDELAVE PRLEŠKE TŮNKE

<u>PROCES</u>	<u>GLAVNE ZNAČILNOSTI STOPNJE</u>
Osnovna surovina	- prašičje stegno, hrbet, vrat, ledja – sveže ali zamrznjeno največ do 3 mesecev (pH=5,4 do 6,0) - prašičja trda slanina
Priprava kosov mesa	- brez kosti, kože in površinske slanine
Skladiščenje mesa	- največ 5 dni po obdelavi iz razseka, - največ 24 ur po odtajanju
Razsoljevanje mesa	- oblikovani in ohlajeni kosi mesa ($T_{\max}$ 7 °C) se razsoljujejo z 2,4 do 2,8 % soli za razsol na maso svežega mesa, kjer je (NaNO_2 v dovoljeni koncentraciji 0,5 do 0,6%). Dodajati se sme tudi do 0,5 % sladkorja. - injiciranje razsolice v meso je prepovedano - $T_{\text{razsoljevanja}} = 0 - 8\text{ °C}$, - dovoljene začimbe: poper, sol, česen, kumina, - vizualno preverjanje enakomernosti razsoljevanja na prerezu
Dimljenje in toplotna obdelava	- T_s mesa mora biti najmanj 68 °C, - uporabljati se mora toplotni postopek z vročim zrakom in dimom - uporabljati se mora les trdih listavcev
Hlajenje pečenega mesa	- T_s mesa je pod 10 °C
Priprava zaseke	- slanina se obdela s suhim (vroč zrak, rahlo dimljenje) ali mokrim (barjenje) tehnološkim postopkom, - mletje slanine je na 6-8 mm premera, - mleta slanina se nasoli z 2-2,4 % kuhinjske soli, doda se začimbe
Zorenje mesa v zaseki	- kosi mesa morajo zoreti v zaseki najmanj 30 dni pri temperaturi 4 – 12 °C
Pakiranje	- deklariranje po veljavni zakonodaji, - znak za Prleško tũnko, - razmerje meso: zaseka je od 60:40 do 70:30

3. PREDSTAVITEV POSAMEZNIH STOPENJ IZDELAVE PRLEŠKE TŮNKE

Izdelek mora s svojo sestavo ustrezati pogojem, ki jih zahtevata veljavna zakonodaja in proizvodna specifikacija za Prleško tũnko.

3.1. Osnovna surovina za proizvodnjo Prleške tũnke

Osnovna surovina se pridobiva iz prašičev (samic in kastratov). Za proizvodnjo Prleške tũnke se uporabljajo vsi anatomsko (izključno po fascijah) izkoščeni kosi stegna; notranje stegno, zunanje stegno, kepa, križni del hrbta, ledij ali vratu. Vsi kosi morajo biti brez kosti, kože in površinske slanine, normalne kakovosti, kar pomeni, da ne sme iti za blede, mehko, vodeno - BMV ali temno, čvrsto, suho - TČS meso. Kakovost ocenimo vizualno. Kosi mesa so lahko bili tudi zamrznjeni, vendar največ do 3 mesece pri temperaturi -18 °C.

Za proizvodnjo zaseke se uporablja sveža trda hrbtna slanina brez kože.

3.2. Priprava kosov mesa

Kose mesa se anatomsko izkosti, prav tako se odstrani koža in površinska slanina. Kadar gre za zamrznjeno meso moramo le - to najprej odtajati. Tajanje lahko poteka do 24 ur pri temperaturi do 10 °C.

3.3. Skladiščenje mesa

Pripravljeni kosi mesa se lahko pred samim soljenjem hranijo v hladilnici, vendar ne več kot 5 dni. Kadar gre za zamrznjeno meso, se lahko le - to uporabi največ dan po tajanju.

3.4. Razsoljevanje mesa

- Oblikovani in ohlajeni (max. 7 °C) kosi mesa se razsoljujejo najpozneje 5 dni po zakolu ali 1 dan po odtajanju. Razsoljuje se z 2,4 do 2,8% soli za razsol (NaNO_2 v dovoljeni koncentraciji 0,5 - 0,6%) na maso svežega mesa.
- Za razsoljevanje se lahko uporablja suh ali kombinirani postopek razsoljevanja. Pri kombiniranem postopku razsoljevanja se meso najprej suho razsoli in po treh ali več dneh prelije z razsolico. Pri tem mora biti koncentracija razsolice prilagojena končni vsebnosti soli v izdelku. Injiciranje razsolice v meso je prepovedano.
- Temperatura razsoljevanja mora biti med 0 in 8°C, najmanj tako dolgo, da je meso na prerezu vizualno enakomerno presoljeno.
- Pri razsoljevanju se smejo dodajati naslednje začimbe: poper, česen, kumina in lovor.
- Dodajati se sme tudi do 0,5 % sladkorja.
- Dodajanje sredstev za vezanje vode in ojačitev okusa ni dovoljeno.
- Enakomernost razsoljenja se preverja na prerezu.

Slika: Meso ob razsoljevanju

3.5. Dimljenje in osnovna obdelava

Pri prekajevanju se sme uporabljati le les (drva, žagovina,...) trdih listavcev. Razsoljeni kosi mesa se istočasno ali pozneje suho toplotno obdelajo z vročim zrakom in dimom do središčne temperature najmanj 68 °C.

3.6. Hlajenje pečenega mesa

Po toplotni obdelavi se meso čim hitreje ohladi na temperaturo pod 10° C.

3.7. Priprava slanine

Slanina za zaseko se obdela s suhim (vroč zrak, rahlo dimljenje) ali mokrim (barjenje) tehnološkim postopkom.

Po toplotni obdelavi in ohladitvi se slanina zmelje v delce premera 6 do 8 mm. Mleti slanini se doda kuhinjsko sol (2,0 do 2,4 % na maso slanine). Začiniti se sme z mletim črnim poprom in mletim česnom. Zaseka mora imeti mazavo strukturo. Dodajanje sintetičnih sredstev za zaščito ni dovoljeno.

-

Slika: Zaseka

3.8. Zorenje mesa v zaseki

Za Prleško tünko se pripravljeno meso in zaseka izmenično zlagata v posode, tako da sta prva in zadnja plast zaseka. Pri zlaganju v zaseko se meso ne sme stikati med seboj. Posode ne smejo biti neprodušno zaprte. Izdelek v takšnih posodah zori pri temperaturi 4 do 12 °C minimalno 30 dni.

-

Slika: Razporeditev kosov mesa v zaseki

3.9. 1. Pakiranje

Prleška tünka se skladišči v zaprtih posodah oziroma vrečah pri temperaturi do 12°C.

Teža predpakirane Prleške tünke je lahko poljubna, vendar mora biti predpakirana Prleška tünka sestavljena iz mesa in zaseke v razmerju 60:40 do 70:30.

Predpakirane enote Prleške tunke tako vsebujejo predpisan delež zaseke in mesa, ki se ju pred pakiranjem vzame iz posod za zorenje. Zaradi ohranitve specifičnih kakovostnih in senzoričnih lastnosti Prleške tünke, predvsem pa mikrobiološke neoporečnosti končnega proizvoda, je potrebno Prleško tünko po zorenju zapakirati neposredno na opredeljenem geografskem območju. Pakira se lahko v vakuumu ali spremenjeni atmosferi.

■

Slika: Pakirana Prleška tünka

3.9. 2. Označevanje

Vsak proizvajalec, ki proizvaja Prleško tünko skladno s specifikacijo, kar dokazuje certifikat, mora proizvod označevati z zaščitnim imenom, navedbo »zaščiteni geografski označba« in enotnim logotipom za Prleško tünko v obliki lesene posode (tünke). Logotip za Prleško tünko podeljuje Društvo za promocijo in zaščito prleških dobrot, ne glede na članstvo v društvu. Prleška tünka mora biti označena tudi s pripadajočim nacionalnim znakom kakovosti in simbolom Skupnosti.

Deklaracija mora, poleg podatkov, ki jih zahteva veljavna zakonodaja, vsebovati še ime kosa mesa (stegno, hrbet, ledja, vrat) ter razmerje mesa in zaseke. Z izrazom šnita se lahko deklarira hrbet in ledja, z izrazom šjak pa vrat. Razmerje mesa in zaseke se mora deklarirati vedno tako, da je vsota deležev 100.

4. UKREPI ZA ZAGOTAVLJANJE SKLADNOSTI S SPECIFIKACIJO IN INTERNO KONTROLO

4.1. Elementi za zagotavljanje sledljivosti

- Proizvodnja in prodaja Prleške tünke mora potekati v skladu z veljavno zakonodajo in to specifikacijo.
- Društvo za zaščito in promocijo prleških dobrot preverja lokacijo, preverja, če se proizvajalec drži zahtevanih predpisov ter upošteva zapisano specifikacijo. Društvo vodi tudi listo proizvajalcev.
- Vsak proizvajalec mora voditi podatke, s katerimi dokazuje, da spoštuje zahteve specifikacije za Prleško tünko. Voditi mora podatke o nabavljenih surovinah, poteku proizvodnje, trajanju zorenja, mikrobiološke analize, senzorične analize ter evidence o proizvedenih in prodanih količinah Prleške tünke.
- Posebna pozornost je namenjena analizi in pripravi surovine.
- Periodične senzorične analize se izvajajo zato, da se zagotovi uniformiranost izdelka.
- Proizvajalce oziroma skladnost proizvodnje s specifikacijo kontrolira tudi neodvisni kontrolni organ, ki izpolnjuje zahteve evropskega standarda EN 45011.

Surovina		Stopnja	Krakteristika za sledljivost	Nosilec sledljivosti	Zapis
		1.osnovna surovina	datum zamrzovanja ali rok uporabnosti (zamrznjene surovine)	embalaža	računi in dobavnice svežega ali zamrznjenega mesa-delovni nalog (proizvodni list) za proizvodnjo serije
		↓			
		2.priprava osnovnih kosov mesa	identifikacijska številka šarže	šarža ali posoda	delovni nalog (proizvodni list) za proizvodnjo serije
		↓			
		3.skladiščenje mesa	datum izkoščevanja / rezanja (svežega mesa) ali datum tajanja (zamrznjenega mesa)	zapis, etiketa, identifikaci-ja na posodi	materialna kartica (zapis o skladiščenju surovine)
		↓			

Surovina		Stopnja	Krakteristika za sledljivost	Nosilec sledljivosti	Zapis
<i>sol</i> - <i>masa</i> - <i>zapis</i> <i>nitritna sol</i> (NaNO_2) - <i>masa</i> - <i>zapis</i> <i>dovoljene začimbe</i>	↘ ↗	4.razsoljevanje mesa	identifikacijska številka na posodi	etiketa ali napis na posodi	delovni nalog (proizvodni list) za proizvodnjo serije
		↓			
<i>les</i> - <i>vrsta lesa</i>	↘	5.dimljenje in tolotna obdelava	identifikacijska številka na vozičku	označba na vozičku	termografski zapis (zapis temperature)
		↓			
		6.hlajenje pečenega mesa	identifikacijska številka na posodi	etiketa oz. zapis na posodi	
		↓			
<i>sol</i> - <i>masa</i> - <i>zapis</i> <i>dovoljene začimbe</i>		7.priprava zaseke	-	-	delovni nalog (proizvodni list) za proizvodnjo serije
		↓			
		8. zorenje mesa v zaseki	identifikacijska številka na posodi	etiketa oz. zapis na posodi	delovni nalog (proizvodni list) za proizvodnjo serije, termografski zapis prostora
		↓			
		9. pakiranje	identifikacijska številka	deklaracija na pakiranem izdelku	zapisano razmerje mesa:zaseke na deklaraciji

4.2. Ukrepi za zagotavljanje usklajenosti s specifikacijo

	Stopnja	Karakteristike	Nevarnost	Zaščitni ukrep	Evidenca	Kontrola
1	osnovna surovina	sveže prašičje stegno, hrbet, vrat, ledja, ali omenjeni kosi, ki so bili zamrznjeni največ do 3 mesecev, prašičja trda hrbtina slanina	osnovna surovina ni predpisan kos mesa	vizualni pregled ustreznosti kosa mesa in slanine	označba na kartončku na mesu, zapis pH	**
2	priprava osnovnih kosov mesa	brez kosti, kože in površinske slanine	meso je nepravilno obdelano, s površinsko slanino, kožo itd...	vizualni pregled ustreznosti obdelanega kosa mesa		*
3	skladiščenje mesa	največ 5 dni po obdelavi iz razseka, največ 1 dan po odtajanju	meso je bilo skladiščeno dlje kot 7 dni oz. dlje kot 1 dan po odtajanju	pregled datuma razseka-serija	označba na kartončku na mesu	*
4	razsoljevanje mesa	vso meso mora biti enakomerno presoljeno $T = 0$ do 8°C	meso ni enakomerno presoljeno, pojavljajo se sive lise itd...	vizualni pregled razsoljenosti mesa	zapis temperature	**
5	dimljenje in tolotna obdelava	T_s mesa mora biti najmanj 68°C , uporabljati se mora toplotni postopek z vročim zrakom	ne uporablja se suh postopek pečenja ampak se meso kuha ali bari, ter se ne doseže 68°C v središču mesa	pregled termičnih zapisov	zapis termične obdelave	***
6	hlajenje pečenega mesa	T mesa je pod 10°C	meso se ne ohladi pod predpisano temperaturo	kontrola ohlajenosti mesa	poročilo o pregledu	*
7	priprava zaseke	toplotni postopek s suhim zrakom ali s tehnologijo barjenja, mletje na 6 do 8 mm	zaseka ni pravilno zmleta, je pregroba ali prefina, pri toplotni obdelavi pride do topljenja slanine	vizualni pregled ustreznosti mletja, pregled termičnih zapisov		***
8	zorenje mesa v zaseki	kosi mesa morajo v zaseki zoreti min. 30 dni pri temperaturi $4 - 12^{\circ}\text{C}$	meso ni zorelo vsaj 30 dni v zaseki, nepravilno zlaganje ali previsoka temperatura zorenja	pregled evidence trajanja zorenja	zapis spremljave zorenja	***
9	embaliranje	razmerje meso : zaseke je od 60:40 do 70:30, deklaracija mora vsebovati vse navedbe, ki jih zahteva uradna zakonodaja	meso in zaseka ni v predpisanem razmerju, deklaracija ne vsebuje vseh podatkov, ki jih predpisuje uradna zakonodaja	pregled pravilnosti razmerja zaseke in mesa v enoti pakiranja - tehtanje, kontrola pravilnosti deklariranja-vizualno	deklaracija	**

* pomembnost (* malo, ** srednje, *** zelo)

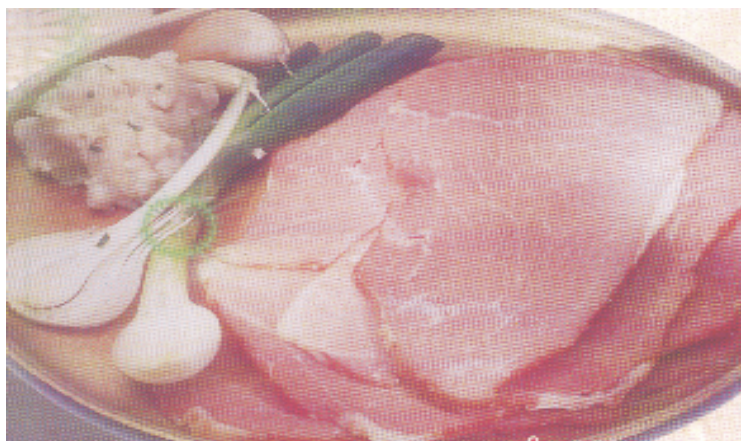
4.3 Senzorično ocenjevanje Prleške tünke

Zunanji izgled

Zaseka mora biti smetanasto bele barve. Meso mora biti gladko, rjavordeče barve, brez lis ali diskoloracij.

Izgled prereza

Barva mesa mora biti enakomerna, svetle rožnate barve, značilne za razsoljeno, toplotno obdelano meso, brez sivih, temnih ali drugačnih diskoloracij.



Tekstura

Meso mora biti jedro, sočno in mehko, z značilnostmi dozorelega mesa. Zaseka mora biti primerne strukture, z delci velikosti riža, primerno mazava.

Vonj

Vonj mora biti dobro izražen in značilen, brez prisotnosti tujih vonjev.

Okus

Meso mora imeti okus po dozorelem, razsoljenem, prekajenem mesu, biti mora primerno slano, s harmonično vklopljenim okusom začimb. Okus zaseke mora biti značilen. V okusu mesa in zaseke ne smejo biti zaznavni priokusi.

Ocenjevanje opravi tričlanski panel, ki ga sestavljajo izbrani preskuševalci. Končna ocena je povprečna vrednost ocen vseh preskuševalcev. Vzorci se vsaj enkrat letno naključno vzorčijo v proizvodnji.

Sistem ocenjevanja je točkovni. Ocenjujejo se naslednje lastnosti po lestvici:

1. zunanji videz:	2	1,5	1	0,5	0						
2. sestava prereza:	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0				
3. barva prereza:	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0				
4. tekstura:	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0		
5. vonj:	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0				
6. okus:	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0

Napake senzoričnih lastnosti:

Zunanji izgled: neznačilna barva mesa ali zaseke, diskoloracije.

Izgled prereza: neznačilna barva za razsoljeno, toplotno obdelano meso, sive ali druge temne diskoloracije mesa.

Okus: netipičen okus mesa po dozorelem, razsoljenem, prekajenem mesu, ne dovolj slan, neharmonično vklopljen okus začimb. Neznačilen okus zaseke. V okusu mesa in zaseke ne smejo biti zaznani priokusi.

Tekstura: meso ni jedro, sočno in mehko, nima značilne teksture dozorelega mesa. Zaseka ni primerne strukture, delci niso velikosti riža ter ni primerno mazava.

Vonj: vonj ni dobro izražen in značilen, čutiti je prisotnost tujih vonjev.

Ocenjevalni listič mora vsebovati, poleg zgoraj opisane lestvice, šifro izdelka, ime in priimek preskuševalca, datum ocenjevanja, prostor za pripombe ter podpis preskuševalca.

Maksimalni skupni seštevek je 20 točk. Odbitne točke dobi izdelek za napake pri posameznih ocenjenih lastnostih. Če je napaka pri eni ali več lastnostih tako huda, da je izdelek nesprejemljiv, se ga oceni z 0 točkami in je izločen. Pri odbijanju več kot 0,5 točke mora preskuševalec med pripombami utemeljiti odbite točke.

Pri ocenjevanju se enakopravno upoštevajo lastnosti mesa in zaseke. Prijavitelj izdelka na ocenjevanje ima pravico vpogleda v ocenjevalne lističe v 30 dneh od ocenjevanja.

Izdelek dobi pravico do uporabe imena Prleška tünka, če pri senzoričnem ocenjevanju dobi oceno vsaj 15,5 točk.

4.4. Zakonodaja

Pri proizvodnji Prleške tünke se mora upoštevati vsa veljavna zakonodaja s tega področja.

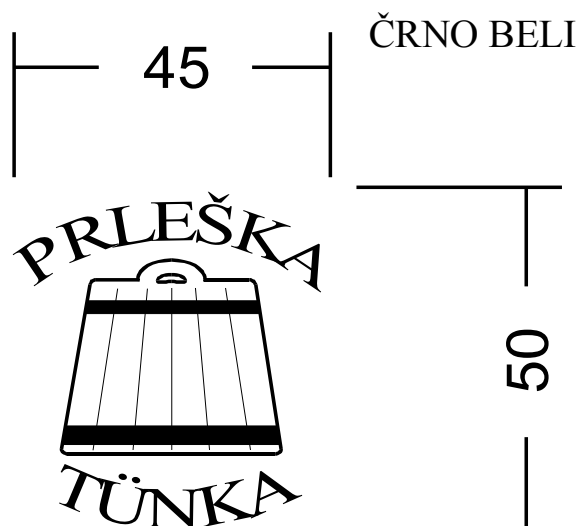
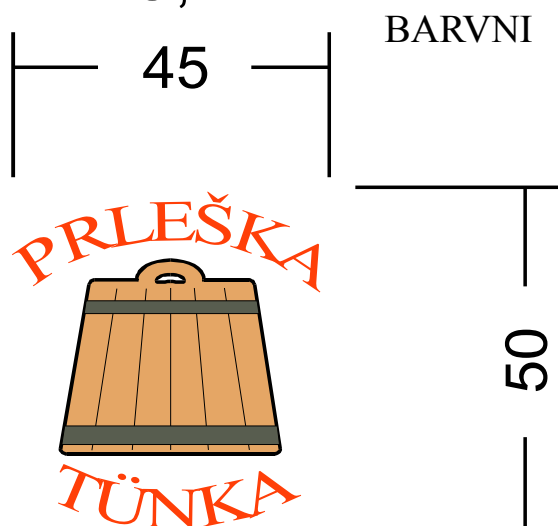
5. ENOTNI LOGOTIP ZA OZNAČEVANJE PRLEŠKE TŮNKE

Definicija osnovnih mer (v milimetrih)

in barv (barvni standard CMYK)!

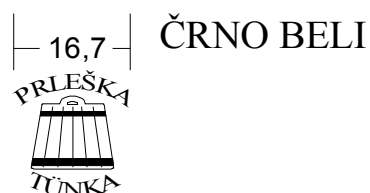
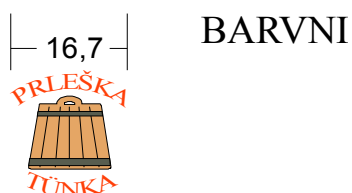
OSNOVNI ZNAK

MERILLO; 1:1



Minimalna dovoljena pomanjšava

MERILLO; 1:1



Barve; standard CMYK



C10, M35, Y60, K0



C0, M75, Y95, K0



C60, M58, Y63, K6



C0, M0, Y0, K100