

**PREKMURSKA ŠUNKA  
ZAŠČITA GEOGRAFSKE  
OZNAČBE**

Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot  
Ulica Štefana Kovača 40  
9000 Murska Sobota

Murska Sobota, 16. april 2015

Republika Slovenija Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano  
Dunajska cesta 22  
1000 Ljubljana

# **SPECIFIKACIJA PREKMURSKE ŠUNKE**

<b>AVTOR SPECIFIKACIJE</b>	<b>VLAGATELJ</b>
dr. Romana Karas, univ.dipl.ing.živ.tehnol.	Predsednik Društva za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot: Janez Kodila

# 1. SPLOŠNA PREDSTAVITEV

## 1.1. Vlagatelj

Naziv: Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot

Naslov: Ulica Štefana Kovača 40, 9000 Murska Sobota

Matična številka: 1389289

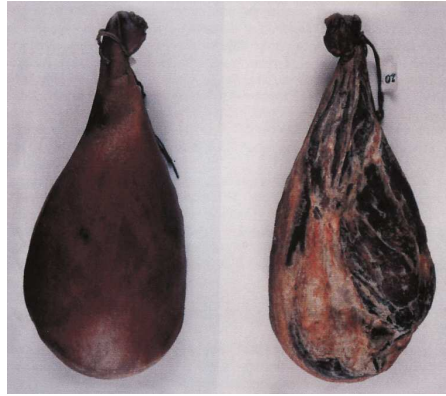
Davčna številka: SI 28680014

Glavni namen Društva za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot, v katerega je trenutno včlanjenih 57 članov je, združevati proizvajalce in izdelovalce prekmurskih dobrot, gostince in ljubitelje prekmurskih dobrot v skupnih prizadevanjih za izboljšanje in ohranjanje kakovosti izdelave, zaščite, prepoznavnosti in promocije specialitet, izdelanih na območju Prekmurja. Namen Društva za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot je tudi **zaščita Prekmurske šunke z geografsko označbo**, ki temelji na avtohtonosti izvora, kulturi, civilizaciji, tradiciji, znanju, izdelovalski spretnosti in ekonomski motivaciji. Ponos Prekmurcev zahteva verodostojno ohranjanje tradicije, identitete Prekmurja ter avtentičnih znanj, tako glede ravnanja s svežim mesom, soljenjem, sušenjem/zorenjem in predstavitvijo gastronomske kulture Prekmurske šunke. V tej smeri si Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot prizadeva ohranjati in krepiti prepoznavnost Prekmurske šunke, jo proizvajati v skladu s tradicijo, organizirati skupne promocijske aktivnosti, povezovati proizvajalce z namenom enotne tehnologije proizvodnje Prekmurske šunke in izobraževanja ter tako izboljšati njeno kakovost in ekonomski položaj na trgu, izvajati interno kontrolo in označevanje Prekmurskih šunk ter organizirati in izvajati skupni razvojno raziskovalni program. Ekonomska prednost zaščite je v doseganju boljših rezultatov pri prodaji, predvsem na račun zagotavljanja stalne kontrole kakovosti izdelkov.

## 1.2. Predstavitev izdelka

Prekmurska šunka (Slika 1) je tradicionalna prekajena in sušena mesnina Prekmurja, ki se je izoblikovala skozi stoletja iz tradicije zorenja prašičjega stegna. Je izdelek s prepoznavno obliko, po kateri se loči od pršuta (Kraški, Istrski, Dalmatinski, Parmski, San Daniele, Predalpski in drugi pršuti) in od znanega sušenega kosa stegna v Južni Tirolski (Zgornje Poadižje). V družbi omenjenih izdelkov ohranja Prekmurska šunka prepoznavnost, drugačne senzorične in jedilne lastnosti, ki so rezultat posebnih tehnoloških postopkov. Njeno avtohtonost in prepoznavnost moramo ohraniti ter jo zaščititi pred morebitnimi zlorabami, saj spada med etnološke posebnosti geografskega območja Prekmurja in je z gastronomskega vidika zelo zanimiv izdelek tako za gostinsko ponudbo kot za prodajo nasploh. V sodobni ponudbi se čedalje bolj uveljavlja kot začetna jed z novo eleganco rezine. Na turističnih kmetijah, v vinotočih, v uglednih gostilnah in v okviru ponudbe zdraviliškega turizma pa jo postrežejo kot izvirno domačo dobroto.

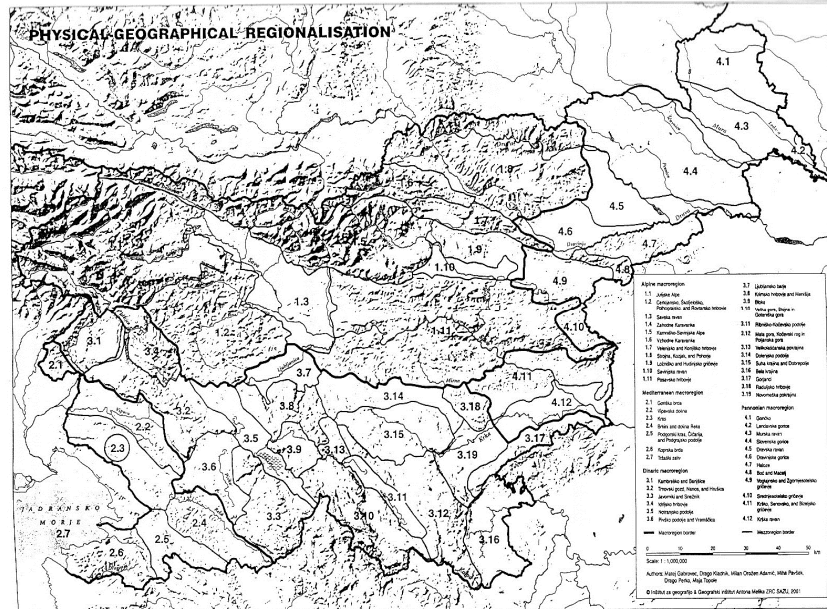
Prekmurska šunka se izdeluje na geografskem območju Prekmurja, ki ima tradicijo v reji mesnatih pasem prašičev. Zahtevne podnebne razmere so privedle do razvoja znanj in izkušenj potrebnih za pravilno pripravo, prekajevanje in zorenje Prekmurske šunke.



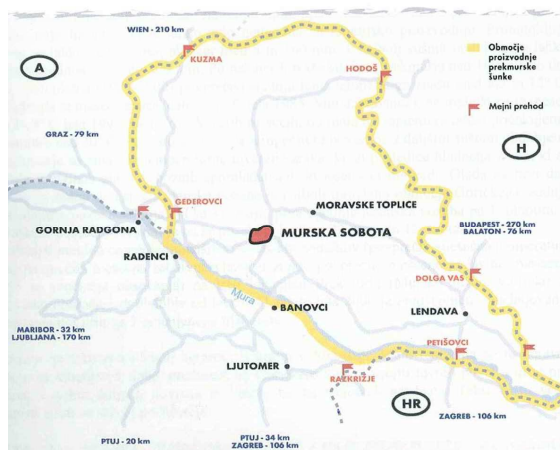
SLIKA 1: PREDNJA IN ZADNJA STRAN PREKMURSKO ŠUNKE.

### 1.3. Geografsko območje proizvodnje Prekmurske šunke

Na širšem območju Slovenije je Prekmurska šunka poznana kot mesnina, ki jo pripravljajo na geografskem območju Prekmurja. Področje izdelave omejuje reka Mura in državne meje z Avstrijo, Madžarsko in Hrvaško. Za ta severovzhodni predel Slovenije je značilna izrazita pokrajinska dvojnost. Na eni strani je obsežna Murska ravnina, ki jo delimo na Ravensko (zahodni del) in Dolinsko (vzhodni del do Lendave); nad njo pa se vzpenja razgibano lapornato, peščeno in ilovnato gričevje Goričko (severni del) in Lendavske gorice (vzhodni del), kar je razvidno iz Slike 2. Z zaščito geografske označbe se tako zaščitijo Prekmurske šunke proizvedene znotraj geografskega območja Prekmurja (Slika 3).



SLIKA 2: ZEMLJEVID SLOVENIJE Z VRISANIM GEOGRAFSKIM OBMOČJEM PREKMURJA (OZNAKA 4.1 - GORIČKO, 4.2 - LENDAVSKE GORICE, 4.3 - MURSKA RAVAN).



SLIKA 3: ZEMLJEVID GEOGRAFSKEGA OBMOČJA PROIZVODNJE PREKMURSKE ŠUNKE (GEOGRAFSKO OBMOČJE JE ZNOTRAJ MEJE, KI JE OZNAČENA Z RUMENO BARVO).

## 2. BLOKOVNI DIAGRAM POTEKA IZDELAVE IZDELKA

TABELA 2: BLOKOVNI DIAGRAM POTEKA IZDELAVE.

Korak	Stopnja	Glavne značilnosti posamezne stopnje
1.	Surovina.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sveže ohlajeno prašičje stegno z normalno kakovostjo mišičnine</li> <li>- značilna oblika (kroj) šunke brez vidnih zunanjih poškodb</li> <li>- teža oblikovanega stegna tik pred soljenjem (najmanj 5 kg)</li> <li>- debelina slanine (najmanj 10 mm)</li> <li>- označevanje stegen z etiketo (datum začetka tehnološkega postopka)</li> </ul>
2.	Soljenje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pričetek soljenja (najpozneje 5 dni po zakolu)</li> <li>- uporaba kuhinjske soli</li> <li>- postopek soljenja (suho soljenje/kombinirano soljenje - suho + mokro soljenje)</li> <li>- temperatura soljenja (od 2° C do največ 10° C)</li> <li>- čas soljenja (suho soljenje - od 18 do največ 45 dni; kombinirano soljenje - najmanj 18 dni)</li> </ul>
3.	Spiranje in osuševanje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- spiranje s tekočo hladno vodo</li> <li>- temperatura prostora (največ 22° C)</li> <li>- čas osuševanja (največ 1 dan)</li> </ul>
4.	Prekajevanje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uporaba hladnega in toplega dima (temperatura dima do največ 40° C)</li> <li>- izbira trdih vrst lesa v kombinaciji z žagovino</li> <li>- čas prekajevanja (od 2 do največ 4 dni)</li> <li>- označevanje stegen z vročim žigom, ki vsebuje logotip z napisom Prekmurska šunka</li> </ul>
5.	Zorenje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- temperatura zorenja (prva faza do največ 16° C, druga faza do največ 22° C)</li> <li>- čas zorenja (najmanj 6 mesecev)</li> <li>- relativna vlažnost zraka (od 60 do 85 %)</li> </ul>

6.	Meritve osuška (izguba teže).	- dosežen osušek serije (največ 45 %)
7.	Zamazovanje (postopno).	- ustrezen čas zamazovanja glede na osušek (pri osušku najmanj 25 % pa do največ 45 %)
8.	Pregled kakovosti celih zorenih šunk.	- senzorična ustreznost zunanega videza zorene šunke - senzorična ustreznost vonja zorene šunke (konjska koščica ali lesena špila) - označevanje z logotipom z napisom Prekmurska šunka na etiketi (zaporedna številka) - vsebnost kuhinjske soli v Prekmurski šunki (največ 9,0 %)
9.	Pakiranje Prekmurskih šunk.	- cela Prekmurska šunka (pakirana v vakuumu) - natisnjen vroči žig - logotip z napisom Prekmurska šunka - posamezni kosi in rezine Prekmurske šunke (pakirani v vakuumu ali v modificirani atmosferi) - na embalaži nalepka z napisom Prekmurska šunka - skladnost označb z zakonodajo in s Specifikacijo o zaščiti Prekmurske šunke - primerna izbira ustreznega embalažnega materiala in postopka pakiranja (vakuum, modificirana atmosfera) - navedba živilskega obrata, ki je tržno obliko pakiral
10.	Skladiščenje in transport Prekmurskih šunk.	- izbira ustreznega prostora skladiščenja za Prekmursko šunko (cela) - temperatura do največ 22° C - vakuumsko pakiranje oziroma pakiranje v modificirani atmosferi (posamezni kosi ali rezine) - temperatura do največ 18° C
11.	Sledljivost.	- dokumentiranje postopkov, hranjenje dokumentacije

### 3. PREDSTAVITEV POSAMEZNIH STOPENJ IZDELAVE PREKMURSKE ŠUNKE

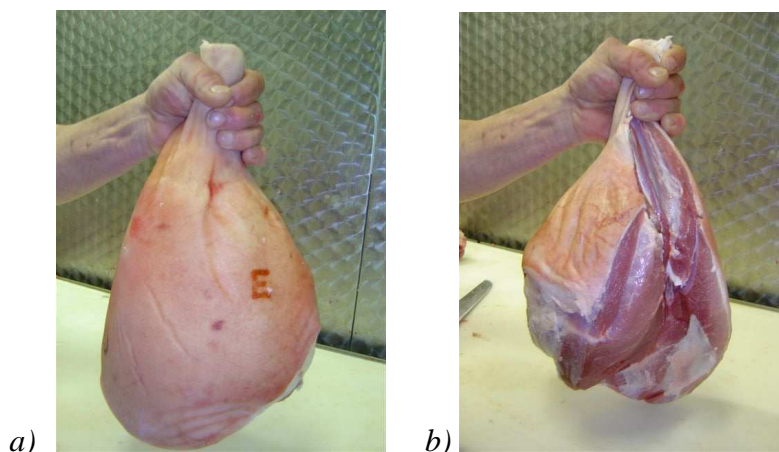
#### 3.1. Surovina

##### 3.1.1. Oblikovanje stegen

Surovina za pripravo Prekmurske šunke je stegno, ki je najbolj cenjen del prašiča. Uporabljajo se sveža stegna prašičev z normalno kakovostjo mišičnine, ki se jo določi vizualno, lahko tudi instrumentalno. Normalna kakovost mišičnine se razvije, če se meso ob zakolu normalno zakisa - pH izmerjen v delu glutealne mišice (*m. gluteus medius*) ali v notranjem stegnu (*m. semimembranosus*) = od 5.4 do 5.8. Mikrostruktura mišičnine normalne kakovosti je polodprta, normalne barve, na otip zmerno čvrsta, zmerno vlažna in sorazmerno obstojna. Zaradi polodprte mikrostrukture sol sorazmerno hitro prodira v mišičnino in tako med zorenjem zagotavlja normalen potek difuzijskih procesov.

Krojen kos stegna je hruškaste oblike in se razlikuje od kroja pršuta in špeka. Odrezan je 3 - 4 cm izpod stegnene glave (*caput ossis femoris*), brez nogice, kosti skočnega sklepa, medenične kosti, stegenice in golenice z značilno gubo na skočnem sklepu, za katerega kožo je stegno pozneje tudi obešeno. Na tipičnem prečnem prerezu ga sestavljajo sledeče mišice in mišične skupine s kožo in podkožno slanino: zunanje stegno (*m. biceps femoris in semitendinosus*), notranje stegno (*m. semimembranosus*), krogla (*m. quadriceps femoris*) in

del glutealne mišičnine (*m. gluteus medius in gluteus superficialis*). Stegno mora imeti znake dobre izkrvavitve, mora biti brez cist, bradavic, kožnih in podkožnih vnetij, vidnih posledic odstranitve kože, izlivov tekočin kot posledic poškodb na površju. Površina mišic je gladka, brez vbodov in zarez ter poškodb, isto velja za slanino in kožo. Na koži ne sme biti ščetin, podplutb ali hematov. Ob tako opisani obliki stegna je podkožna slanina čvrsta in bele barve ter debeline najmanj 10 mm - izpod stegnene glave (kar se oceni vizualno oziroma se lahko izmeri tudi z merilom). Teža celega prašičjega stegna po oblikovanju v definiran kroj in v fazi pred soljenjem ne sme biti manjša od 5 kg.



SLIKA 8: KROJEN KOS SVEŽEGA STEGNA - ZADNJA (a) IN SPREDNJA (b) STRAN.

### 3.1.2. Označevanje stegen

Vsako sveže oblikovano prašičje stegno, ki je namenjeno za proizvodnjo Prekmurske šunke in je tik pred fazo soljenja je označeno s tetoviranjem skrajšane identifikacijske številke rejca (SIŠ številke - trimestna šifra), ki ostane vidna tudi po obdelavi. Stegno mora imeti obešeno etiketo, na kateri je dobro vidna teža stegna in datum začetka tehnološkega postopka. Z označevanjem je zagotovljena sledljivost za vsako stegno posebej skozi vse faze tehnološkega postopka do zaključka zorenja.

### 3.2. Soljenje

Za soljenje uporabljamo kuhinjsko sol, ki prispeva k slanemu okusu, vpliva na sposobnost mesa za vezanje vode, s tem pa posledično na sočnost in mehkobo samega mesa, zmanjšuje aktivnost vode, povečuje obstojnost izdelka in zavira delovanje škodljivih mikroorganizmov. Oblikovana in ohlajena stegna se solijo najpozneje 5 dni po zakolu prašičev in datum (dan, mesec, leto) začetka soljenja (začetka tehnološkega postopka) mora biti označen na stegnu. Običajno se priporoča **suho soljenje**, pri čemer se poleg kuhinjske soli dovoljuje uporaba sladkorja in začimb: česen, poper, lovor, kumina, brinove jagode. Pri tem postopku z mešanico kuhinjske soli, sladkorja in začimb posujejo posamezne kose mesa, ki se jih zloži v posode ter obteži. Postopek traja od 18 do največ 45 dni, odvisno od velikosti kosov; med soljenjem meso tudi obračajo - prelagajo, kar pomeni, da tiste kose, ki so bili na dnu, predstavijo na vrh in obratno. Kose mesa, ki molijo iz tekočine, ki nastane med soljenjem in se zbira na dnu posode, polivajo z omenjeno tekočino. Najpogosteje pa se v praksi uporablja **kombinirano soljenje** - suho + mokro soljenje. Suho soljenje traja od 3 do 5 dni, nato meso prelijejo z raztopino, ki jo pripravijo iz prekuhane vode, kuhinjske soli, začimb, vinskega kisa

ali vina. Postopek soljenja poteka pri temperaturi od 2° C do največ 10° C, dokler se meso popolnoma ne presoli (najmanj 18 dni ali več, odvisno od teže šunk).

### **3.3. Spiranje in osuševanje**

Po končanem soljenju se stegna opere s tekočo hladno vodo, tako da se odstranijo ostanki razsola. Sledi odcejanje površine (osuševanje) z obešanjem stegen v prezračevan prostor, v katerem je lahko temperatura do največ 22° C. Osuševanje traja največ 1 dan - tako se površina delno osuši.

### **3.4. Prekajevanje**

Prekajevanje je prepojitev mesa s sestavinami dima ter oblikovanje značilne arome in barve po dimu. S tem pa se poveča tudi mikrobiološka in kemijska obstojnost mesa. Glede na temperaturo razlikujemo hladno (od 15 do 25° C) in toplo (od 25 do 50° C) prekajevanje.

Soljena stegna se po osušitvi površine prekajujejo v dimnicah znotraj katerih so kurišča, kjer se zrak hitro segreje in njegova temperatura ne sme biti višja od 40° C. Prekajevanje poteka od 2 do največ 4 dni do oblikovanja značilne in nekoliko bolj intenzivne rdeče rjave barve površine prekajenega "povòjenega, vòjenega, zòlhanega ali okàjenega" mesa. Slanina mora ostati bela, brez žarkosti in zapečenosti. Za proizvodnjo dima se uporabljajo trde vrste lesa skupaj z žagovino, ki dajo izdelku značilno barvo površine, mehko, nežno teksturo z blago in prijetno zaznavo arome dima. Po končanem prekajevanju se stegna na koži označijo z vročim žigom, ki vsebuje logotip z napisom Prekmurska šunka.

### **3.5. Zorenje**

Po prekajevanju se šunke prenesejo v zorilnico, ki ima ali naravno klimo ali kombinacijo naravne in umetne klime, kjer se priporoča temperatura do največ 16° C, zmerna cirkulacija zraka in primerna relativna vlažnost zraka (od 60 do 85 %). Ta prva faza zorenja traja največ 3 mesece. V drugi fazi zorenja se temperatura v zorilnicah nekoliko dvigne in to do največ 22° C. Postopek zorenja traja najmanj 6 mesecev.



*SLIKA 9: ZORENJE PREKAJENIH ŠUNK*



### **3.6. Meritve osuška (izguba teže)**

Predviden osušek (izguba teže med zorenjem) je do največ 45 %.

### **3.7. Zamazovanje (postopno)**

Zamazovanje šunk poteka postopno. Tako se le-te prvič zamažejo, ko je njihova izguba teže med zorenjem okoli 25 %, dokončno pa se jih zamaže pri 45 % osušku. Dovoljeni so različni načini zamazovanja dela šunke, ki ni prekrit s kožo in slanino in sicer:

- z mleto ostro rdečo papriko,
- z ajdovo moko,
- z maščobnim premazom pripravljenim iz koruzne moke, mlete ostre rdeče paprike, popra, kisa in olja,
- s premazom pripravljenim iz ajdove moke in prašičje masti.



*SLIKA 10: ŠUNKA, KI JE ZAMAZANA - PREDNJA STRAN.*

### **3.8. Pregled kakovosti celih zorenih šunk**

Po 6 mesecih zorenja šunk oziroma pred oddajo v promet sledi preverjanje senzorične ustreznosti zunanega videza in vonja šunke s pomočjo vidnega (opazovanje z očmi) in vohalnega preiskovanja. Z vidnim preiskovanjem se določi pravilnost oblike zunanega izgleda (značilen kroj) cele šunke, njeno velikost (težo), prisotnost napak in poškodb pri obdelavi izdelka (nepoškodovanost površine kože, mišičnine in slanine) in barvo celotne površine šunke (enakomerno rdeče rjavo). Z vonjanjem konjske koščice ali lesene špile, ki se ju zabode v mišičnino zrele šunke se določi specifičen - značilen vonj zorjenega prekajenega mesa s svojo intenzivnostjo ter prisotnost drugih tujih vonjev. Na osnovi preverjanja se ugotovi, katere šunke ustrezajo vsem predpisanim kriterijem o zaščiti geografske označbe in te šunke se na etiketi označijo z logotipom z napisom Prekmurska šunka, poleg tega pa dobijo tudi zaporedno številko, katero si določi vsak proizvajalec sam z ozirom na to koliko ustreznih Prekmurskih šunk je proizvedel v določeni seriji. Vsebnost kuhinjske soli v Prekmurski šunki je lahko največ 9,0 %. Šunke, ki kriterijem ne ustrezajo, se evidentirajo, odstrani se jim vroči žig in se izločijo. Način označevanja šunk je obvezen in enoten za vse proizvajalce, ki so pristopili k zaščiti geografske označbe. Za vsako Prekmursko šunko se tako vodi evidenca iz katere je razviden začetek in konec tehnološkega postopka.

Znak za označevanje je logotip z napisom Prekmurska šunka, ki je sestavljen iz prostoročno izpisanega imena proizvoda Prekmurska šunka in celostne definirane grafične podobe, ki jo predpisuje združenje proizvajalcev Prekmurske šunke.

SLIKA 11: LOGOTIP PREKMURSKA ŠUNKA.

### **3.9. Pakiranje Prekmurskih šunk**

Cela Prekmurska šunka, ki je pakirana v vakuumu mora imeti natisnjen vroči žig - logotip z napisom Prekmurska šunka. Na embalaži posameznih kosov in rezin Prekmurske šunke, ki so pakirani v vakuumu ali v modificirani atmosferi mora biti nalepka z označbo Prekmurska šunka. Zaradi dokazovanja sledljivosti mora oznaka vsebovati tudi navedbo živilskega obrata, ki je tržno obliko pakiral.

#### **3.9.1. Tržna oblika Prekmurske šunke**

Prekmurska šunka se po označitvi z logotipom pojavlja na trgu v naslednjih oblikah:

- cela šunka,
- šunka, celi kosi vakuumsko pakirani,
- šunka, polovice in manjši kosi vakuumsko pakirani,
- narezana - rezine šunke vakuumsko pakirane ali pakirane v modificirani atmosferi.

#### **3.9.2. Nalepka z označbo Prekmurska šunka**

Nalepka, ki se uporablja na:

- ovratnici "pasici", ki obdaja celo Prekmursko šunko,
- etiketi embalaže vakuumsko pakirane cele Prekmurske šunke ali njenih posameznih kosov,
- etiketi embalaže vakuumsko pakiranih rezin Prekmurske šunke ali na embalaži rezin, ki so pakirane v modificirani atmosferi,

mora poleg logotipa z napisom Prekmurska šunka vsebovati še navedbo "Zaščitena geografska označba" in pripadajoč znak kakovosti Evropske Unije, lahko pa tudi nacionalni zaščitni znak in navedbo certifikacijskega organa.

#### **3.9.3. Deklaracija proizvajalca**

Prekmurska šunka mora biti deklarirana v skladu z veljavnimi predpisi Evropske Unije, zahtevami nacionalne zakonodaje in Specifikacije Prekmurske šunke - zaščita geografske označbe.

### 3.10. Skladiščenje in transport

Prekmurska šunka (cela) se hrani v suhem in zračnem prostoru s temperaturo do največ 22° C. V primeru vakuumskega pakiranja oziroma pakiranja v modificirani atmosferi (posamezni kosi in rezine), se lahko vse enote skladiščijo pri temperaturi do največ 18° C.

### 3.11. Sledljivost

Proizvajalci Prekmurske šunke zagotavljajo sledljivost Prekmurske šunke v vseh stopnjah proizvodnega procesa.

#### 3.11.1. Vodenje evidence, ki zagotavlja sledljivost

Proizvajalec Prekmurske šunke vodi zapise o proizvodnji, evidenco o količini proizvedenih in prodanih Prekmurskih šunk ter beleži vse podatke, ki omogočajo sledljivost. Sledljivost se dokazuje tudi z dokumenti, ki nastopajo med proizvajalcem in kupcem ter veterinarsko dokumentacijo. Pomemben podatek so tudi zapisi pooblaščenih kontrolnih oseb Društva za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot.

TABELA 3: EVIDENCA, KI ZAGOTAVLJA SLEDLJIVOST.

	Stopnja v proizvodnji	Identifikacijski podatki	Zapis
1.	Proizvajalec. Register.	Datum dobave, količina, veterinarski dokument.	Dobavnice, zapisi proizvajalca.
2.	Kontrola normalne kakovosti mišičnine (vizualna, lahko tudi instrumentalno merjenje pH), teže, zunanega videza (kroja), debeline slanine (vizualna, lahko tudi merjenje z merilom).	Podatki o seriji.	Zapisi proizvajalca.
3.	Označevanje stegen z etiketo - datum soljenja (datum začetka tehnološkega postopka) in teže stegna.	Zapis na etiketi obešeni na sveže oblikovano stegno.	Zapisi proizvajalca.
4.	Soljenje s kuhinjsko soljo. Možen dodatek sladkorja, začimb, vina ali vinskega kisa.	Dokument o dobavi kuhinjske soli, sladkorja, začimb, vina ali vinskega kisa. Podatki o temperaturi in času soljenja.	Dobavnice, zapisi proizvajalca.
5.	Spiranje in osuševanje stegen.	Podatki o temperaturi prostora in času osuševanja.	Zapisi proizvajalca.
6.	Prekajevanje, uporaba trdih vrst lesa skupaj z žagovino in označevanje stegen z vročim žigom.	Podatki o temperaturi dima in času prekajevanja. Dokumenti o izvoru, nakupu trdih vrst lesa skupaj z žagovino. Vroči žig na koži stegna - vsebuje logotip z napisom Prekmurska šunka.	Dobavnice, zapisi proizvajalca.

7.	Zorenje.	Podatki o času zorenja, temperaturi prostora, relativni vlažnosti zraka v prostoru.	Zapisi proizvajalca.
8.	Meritve osuška (izgube teže).	Podatki o % osuška.	Zapisi proizvajalca.
9.	Zamazovanje (postopno).	Čas zamazovanja (glede na % osuška). Dokumenti o nakupu ajdove moke, koruzne moke, mlete ostre rdeče paprike, popra, kisa, olja in prašičje masti.	Zapisi proizvajalca, dobavnice.
10.	Pregled kakovosti celih zorenih šunk.	Dokument o ustreznosti tehnološkega postopka. Dokument o senzorični ustreznosti zunanega videza in vonja šunke. Zapis na etiketi - napis Prekmurska šunka in zaporedna številka (evidenca števila šunk označenih z logotipom z napisom Prekmurska šunka). Analizni izvid o vsebnosti kuhinjske soli v Prekmurski šunki.	Zapisi proizvajalca, analizni izvid.
11.	Pakiranje Prekmurskih šunk.	Cela Prekmurska šunka pakirana v vakuumu - vroči žig na zadnji hrbtni strani kože stegna (vsebuje logotip z napisom Prekmurska šunka). Embalaža posameznih kosov in rezin Prekmurske šunke, ki so pakirani v vakuumu ali v modificirani atmosferi - nalepka z označbo Prekmurska šunka. Pogodba za opravljanje storitev pakiranja z elementi sledljivosti. Dokument o nakupu embalažnega materiala. Izjava o ustreznosti embalažnega materiala primerne za stik z živilom.	Zapisi proizvajalca, pogodba za opravljanje storitev pakiranja, dobavnice, izjava.
12.	Skladiščenje in transport.	Podatki o temperaturi skladiščnega prostora in prevoznega sredstva.	Zapisi proizvajalca.
13.	Sledljivost.	Pregled dokumentacije.	Zapisi proizvajalca.

TABELA 4: ZAŠČITNI UKREPI ZA ZAGOTAVLJANJE NAVEDB V SPECIFIKACIJI O ZAŠČITI PREKMURSKE ŠUNKE.

	Navedbe Specifikaciji v	Neupoštevanje Specifikacije - analiza tveganja	Zaščitni ukrepi	Evidence	Kontrola
1.	Proizvodnja na geografskem območju.	Proizvodnja izven geografskega območja.	Kontrola proizvajalca, izločitveni kriterij.	Register proizvajalcev.	***
2.	Kakovost mičičnine. Značilna oblika in teža stegen ter debelina slanine.	Uporaba neakovostnih stegen, nedoseganje predpisane kakovosti.	Kontrola teže, oblike stegen in debeline slanine, napotki proizvajalcu.	Zapisi proizvajalca.	***
3.	Označevanje stegen z etiketo - datum soljenja (datum začetka	Sledljivost ni zagotovljena.	Napotki proizvajalcu, izločitveni kriterij.	Zapisi proizvajalca.	***

	tehnološkega postopka) in teže stegna.				
4.	Uporaba kuhinjske soli za postopek suhega ali kombiniranega soljenja.	Neustrezna vrsta uporabljene soli.	Kontrola vrste soli, napotki proizvajalcu.	Dobavnice, zapisi proizvajalca.	***
5.	Soljenje.  Možen dodatek sladkorja, začimb, vina ali vinskega kisa.	Neustrezna temperatura in čas soljenja (datum).  Neustrezna vrsta možnih uporabljenih dodatkov.	Meritve temperature in kontrola datuma soljenja, napotki proizvajalcu.  Kontrola vrste uporabljenih dodatkov, napotki proizvajalcu.	Zapisi proizvajalca.  Dobavnice, zapisi proizvajalca.	***  ***
6.	Spiranje površine stegen, osuševanje stegen, priprava na sušenje.	Neustrezna temperatura prostora namenjenega osuševanju in časa osuševanja.	Meritve temperature prostora in kontrola časa osuševanja, napotki proizvajalcu.	Zapisi proizvajalca.	**
7.	Prekajevanje in označevanje stegen z vročim žigom, ki vsebuje logotip z napisom Prekmurska šunka.	Uporaba neprimerne temperature dima, časa prekajevanja in uporabljene vrste lesa skupaj z žagovino. Neupravičeno in neustrezno označevanje (nepravilna oblika vročega žiga, neustrezna lokacija označevanja).	Meritve temperature in časa prekajevanja, kontrola uporabljene vrste lesa skupaj z žagovino, kontrola oblike vročega žiga in lokacije označevanja, napotki proizvajalcu, izločitveni kriterij.	Dobavnice, zapisi proizvajalca.	***
8.	Zorenje.	Neustrezen čas trajanja zorenja, neustrezna temperatura prostora namenjenega zorenju in neustrezna vlažnost zraka.	Ugotavljanje trajanja zorenja, meritve temperature in relativne vlažnosti zraka prostora, napotki proizvajalcu.	Zapisi proizvajalca.	***
9.	Osušek (izguba teže).	Neustrezen osušek.	Določitev osuška, napotki proizvajalcu.	Zapisi proizvajalca.	***
10.	Zamazovanje (postopno).	Neustrezen čas zamazovanja glede na % osuška. Neustrezna vrsta možnih dodatkov, ki se uporabljajo v premazu.	Ugotavljanje časa zamazovanja glede na % osuška, kontrola vrste uporabljenih dodatkov za premaz, napotki proizvajalcu.	Zapisi proizvajalca.	*
11.	Pregled kakovosti celih zorenih šunk.	Neustrezen tehnološki postopek.  Neustrezen zunanji videz kakor tudi vonj šunke.  Presežena dovoljena vsebnost kuhinjske soli v Prekmurski šunki.  Neupravičena in neustrezna raba logotipa z napisom Prekmurska	Ugotavljanje skladnosti s Specifikacijo, napotki proizvajalcu, izločitveni kriterij.  Ugotavljanje senzorične kakovosti, napotki proizvajalcu, izločitveni kriterij.  Kontrola analiznih izvidov o vsebnosti kuhinjske soli v Prekmurski šunki, napotki proizvajalcu, izločitveni kriterij.  Ugotavljanje skladnosti s Specifikacijo, kontrola ustreznosti logotipa z	Zapisi proizvajalca.  Zapisi proizvajalca.  Analizni izvidi.  Zapisi proizvajalca.	***  ***  **  ***

		šunka na etiketi (evidence števila šunk označenih z logotipom z napisom Prekmurska šunka), prekinitiv sledljivosti.	napisom Prekmurska šunka na etiketi (evidence števila šunk označenih z logotipom z napisom Prekmurska šunka), kontrola pri proizvajalcu, napotki proizvajalcu, izločitveni kriterij.		
12.	Pakiranje Prekmurskih šunk.	Neupravičena in neustrezna raba vročega žiga (logotip z napisom Prekmurska šunka) na koži stegna (cela Prekmurska šunka pakirana v vakuumu), nalepke z označbo Prekmurska šunka (na embalaži posameznih kosov in rezin Prekmurske šunke, ki so pakirani v vakuumu ali v modificirani atmosferi), neustrezna pogodba za opravljanje storitev pakiranja z elementi sledljivosti, neustrezna raba embalažnih materialov, neustrezna izjava o ustreznosti embalažnega materiala primerne za stik z živilom, pomanjkljiva dokumentacija, prekinitiv sledljivosti.	Ugotavljanje skladnosti s Specifikacijo, kontrola oblike vročega žiga in lokacije označevanja (cela Prekmurska šunka pakirana v vakuumu), kontrola ustreznosti nalepke z označbo Prekmurska šunka (embalaža posameznih kosov in rezin Prekmurske šunke, ki so pakirani v vakuumu ali v modificirani atmosferi), kontrola ustreznosti pogodbe za opravljanje storitev pakiranja z elementi sledljivosti, kontrola ustreznosti embalažnih materialov, kontrola izjave o ustreznosti embalažnega materiala, ki prihaja v stik z živilom, kontrola pri proizvajalcu, kontrola prodajnih mest, napotki proizvajalcu, izločitveni kriterij.	Zapisi proizvajalca, dobavnice.	***
13.	Skladiščenje in transport.	Neustrezna temperatura skladiščnega prostora in prevoznega sredstva.	Merjenje temperature skladiščnega prostora in prevoznega sredstva, napotki proizvajalcu.	Zapisi proizvajalca.	***
14.	Kontrola sledljivosti.	Neustrezna, pomanjkljiva dokumentacija.	Ugotavljanje skladnosti dokumentacije, izločitveni kriterij.	Zapisi proizvajalca.	***

Legenda pomembnosti postopka:

***	zelo velik pomen pri zagotavljanju skladnosti s Specifikacijo o zaščiti Prekmurske šunke
**	srednje velik pomen pri zagotavljanju skladnosti s Specifikacijo o zaščiti Prekmurske šunke
*	majhen pomen pri zagotavljanju skladnosti s Specifikacijo o zaščiti Prekmurske šunke

## 4. SENZORIČNO OCENJEVANJE PREKMURSKE ŠUNKE

Kakovost Prekmurske šunke lahko strokovno ovrednotimo s pomočjo senzorične analize. Med zauživanjem živila zaznavamo senzorične lastnosti s štirimi načini preiskovanja: z vidno, okušalno, tipno in vohalno preiskavo.

### **Vidno preiskovanje (opazovanje z očmi)**

Z vidnim preiskovanjem določimo pravilnost oblike zunanjšega izgleda (značilen kroj) cele Prekmurske šunke, njeno velikost (težo), prisotnost napak in poškodb pri obdelavi izdelka, barvo celotne površine šunke, medtem ko ostale senzorične lastnosti iz vrednotimo na njeni posamezni rezini. Na prerezu posamezne rezine Prekmurske šunke se oceni značilnost prereza, ustreznost razmerja mišičnina - slanina in morebitne druge neznačilnosti, ki se jih z očmi opazi na mišičnini in slanini. Ocena barve prereza rezine vsebuje značilnost, enakomernost in intenzivnost barve ter barvne diskoloracije (napake zaradi slabe izkrvavitve, poškodb mišičnine, neenakomerne presoljenosti).

### **Vohalno, okušalno in slušno preiskovanje**

To preiskovanje poteka na posamezni rezini Prekmurske šunke. Z vonjanjem določimo specifičen - značilen vonj s svojo intenzivnostjo ter prisotnost drugih tujih vonjev. Pri prehodu skozi usta, ob sočasnem razdevanju in prepajanju s slino do požiranja, zaznamo že takoj v stiku s tipnim čutilom v sluznici ust najprej nežnost (gladkost) Prekmurske šunke. Med grizenjem, rezanjem s sekalci in mletjem z meljaki se vzdražijo tipne celice ob zobnih koreninah, v dlesnih, mišicah žvekalkah in čeljustnem sklepu. Tako lahko vrednotimo: sočnost in mastnost. Med grizenjem v vodi topne nehlapne snovi povzročijo zaznave temeljnih okusov in njihovih kombinacij, katerim določimo značilnost, intenzivnost in harmoničnost ter seveda tudi napake. Med okušalnim preiskovanjem zaznamo tudi ostali teksturni lastnosti Prekmurske šunke, kot sta griznost in drobljivost (krhkost), ocenimo pa lahko tudi ostanek veziva med žvečenjem.

## **4.1. OPIS ZNAČILNIH ZAZNAV BARVE, AROME IN TEKSTURE REZINE PREKMURSKE ŠUNKE**

### **Barva mišičnine**

Barvo mišičnine vrednotimo vizualno pri dnevni svetlobi, na beli podlagi in obsega značilnost, intenzivnost in enakomernost ter možne napake (barvne diskoloracije zaradi slabe izkrvavitve, poškodb mišičnine, neenakomerne presoljenosti, neustreznega prekajevanja, razgradnje beljakovin, ipd.). Mišičnina z značilno barvo zrelega prekajenega mesa, ki je intenzivna in enakomerna po vsej površini rezine, brez napak (pike, lise, temen rob ipd.) je ocenjena bolje in obratno.

### **Barva slanine**

Barvo slanine vrednotimo vizualno pri dnevni svetlobi, na beli podlagi in obsega značilnost in enakomernost barve ter možne napake. Rezina z značilno in enakomerno smetanasto belo barvo je bolje ocenjena in obratno (velja za slanino, ki je oksidirana in je rumene barve oziroma za slanino, ki ima rožnate odtenke).

### **Aroma mišičnine**

Aroma mišičnine (vonj in okus) vrednotimo med žvečenjem. Rezina s polno, celovito, značilno, harmonično, zaokroženo aromo zorjenega prekajenega mesa in dima brez zaznave napak (slano, kislo, grenko, tuji neznačilni vonji in okusi, ki so posledica mikrobiološkega in kemijskega kvara) je bolje ocenjena in obratno.

### **Aroma slanine**

Aromo slanine vrednotimo med žvečenjem. Rezina z značilno, celovito, polno in zaokroženo aromo zrele, suhe prekajene slanine, brez zaznavne žarkosti in premočne slanosti, je bolje ocenjena in obratno.

#### **Vonj mišičnine in slanine**

Opisniki za vonj mišičnine in slanine rezine Prekmurske šunke so enaki kot pri aromi, poudarek je na hlapnih sestavinah, razen temeljnih okusov slano, kislo, grenko in sladko.

#### **Slanost mišičnine in slanine**

Slanost vrednotimo med žvečenjem. Primerno slana rezina Prekmurske šunke z komaj zaznavno slanostjo, je bolje ocenjena, slana pa slabše.

#### **Tekstura mišičnine**

Tekstura je kompleksna senzorična lastnost in jo je zelo težko obravnavati kot eno samo zaznavo, kajti tipne zaznave se od trenutka, ko damo rezino Prekmurske šunke v usta, do trenutka požiranja in med požiranjem zelo spreminjajo. Na koncu jezika zaznamo vlažnost, gladkost in mastnost površine rezine ter njeno oprijemljivost; med grizenjem in žvečenjem pa griznost, peskavost, vpojnost vlage, primernost za požiranje in obloženost ust z delci; po grizenju oziroma tik pred požiranjem pa ostanek veziva. Primerno prekajena in zrela mišičnina z enakomerno teksturo, brez zunanjega trdega roba in gnečave sredine s primerno griznostjo in topnostjo v ustih brez ostankov veziva po žvečenju je bolje ocenjena in obratno.

#### **Tekstura slanine**

Slanina s primerno mehkobo, topnostjo in brez oziroma z zelo majhnim ostankom vezivnega tkiva je bolje ocenjena in obratno.

## **4.2. KRITERIJI SENZORIČNEGA OCENJEVANJA ZORJENE PREKMURSKE ŠUNKE**

*TABELA 5: MAKSIMALNO ŠTEVILO TOČK OCENJEVANIH SENZORIČNIH LASTNOSTI.*

<b>Maksimalne vrednosti</b>					
Predmet vrednotenja	Zunanji izgled cele šunke	Izgled in barva rezine	Tekstura	Vonj	Okus
Maksimalno število točk	2	5	4	3	6

Skupni seštevek vseh ocenjenih senzoričnih lastnosti je 20 točk.

Šunka, ki pri senzoričnem ocenjevanju doseže skupaj minimalno 16 točk, pri čemer nobena senzorična lastnost ni ocenjena z 0 točkami, se označi z napisom Prekmurska šunka.

## **4.3. VREDNOTENJE SENZORIČNIH LASTNOSTI PREKMURSKE ŠUNKE**

### **A - Zunanji izgled Prekmurske šunke**

#### 2 točki

Primerna velikost in teža šunke z značilno obliko (krojem) in brez napak v obdelavi. Površine kože, mišičnine in slanine so nepoškodovane (brez zarez in razpok). Nepoškodovan mora biti tudi del mišičnine, kjer sta bili odstranjeni



stegnenica in golenica. Mišičnina in slanina sta čvrsto spojeni. Barva površine kože je enakomerno rdečerjava (zaradi uporabljenega dima), suha in čista. Slanina ima zaznaven odtenek rumenkaste barve.

- 1,5 točke Primerna velikost in teža šunke z značilno obliko (krojem) in obdelavo, zaznavne so napake v obdelavi mišičnine in slanine. Barva površine je neenakomerno rdečerjava. Barva slanine je intenzivneje rumenkasto obarvana.
- 1 točka Neprimerna velikost in teža šunke, neznačilna oblika (kroj) šunke, negladke površine, nagubana in razpokana mišičnina, slanina odstopa od mišičnine, barva slanine je izrazito rumena, prisotne so netipične plesni. Barva površine je preveč temna (temnorjava), kar kaže na neustrezno uporabo prekajevanja.
- 0,5 - 0 točk Odstopanje od oblike (kroja) in teže šunke, netipičnost obdelave, poškodbe kože, mišičnine in slanine, mišičnina močno nagubana, prisotnost netipičnih plesni, preveč izrazito temna površina kože, lahko tudi lepljiva, slanina zelo rumene barve.

## **B - Izgled in barva rezine**

- 5 točk Značilna oblika rezine z enakomerno, intenzivno, rubinasto rdečo barvo zorjene prekajene mišičnine in enakomerno smetanasto belo barvo slanine. Mišičnina je rahlo marmorirana. Mišičnina in slanina sta dobro povezani in v pravem medsebojnem razmerju.
- 4,5 točk Značilna oblika rezine z značilno rdečo do svetlo rdečo barvo zorjene prekajene mišičnine, z belo barvo slanine z rahlimi zaznavnimi odtenki rumene barve in ustrezno marmoriranostjo.
- 4 točke Značilna oblika rezine z neenakomerno barvo zorjene prekajene mišičnine z izraženim temnejšim zunanjim robom in svetlejšo barvo v sredini. Izražena je marmoriranost mišičnine. Barva slanine ima odtenke rumene barve.
- 3,5 točke Nekoliko neznačilna oblika rezine. Neenakomerna in neizrazita barva zorjene prekajene mišičnine, poudarjen je temnejši zunanji rob rezine, barva mišičnine v sredini rezine je svetlo rdeča in mišičnina je preveč marmorirana. Poudarjena je rumena barva slanine.
- 3 točke Neznačilna oblika rezine kakor tudi barva neenakomerno zorjene prekajene mišičnine. Viden je temen zunanji rob rezine, v sredini je prisotna blede rdeča barva še nezorjenega mesa. Zaznavne so barvne diskoloracije zaradi tehnoloških napak (slaba izkrvavitev - hematomi, poškodbe mišičnine, neenakomerno soljenje, napake med prekajevanjem, zorenjem, znaki kvara).
- 2,5 točke Neznačilna oblika in barva rezine. Barva je neenakomerna, poudarjene so diskoloracije v mišičnini in slanini, vidni so znaki kvara.
- 2 točki Neznačilna oblika kakor tudi neznačilna ter neenakomerna barva zorjene prekajene mišičnine in slanine, poudarjena so žarišča kvara; črno rjave, temne, sive, sivo zelene, zeleno rumene lise, slanina močno oksidirana.

1,5 točke Izrazito neznačilna oblika in barva rezine. Slednja je zelo neenakomerna. Mišičnina je slabo povezana, rezina razpada.

1 - 0 točk Izrazito neznačilna oblika in barva, izrazita diskoloracija, poudarjeni znaki kvara, izdelek je pokvarjen.

### **C - Tekstura**

4 točke Zaznava prijetne sočnosti, enakomerne gladkosti in nežnosti, ki je znak visoke stopnje dozorelosti mišičnine. Mastnost je primerna, ostanek vezivnega tkiva ni zaznaven, rezina je rahlo grizna z rahlim ostankom veziva po žvečenju. Slanina je nežna, grizna in topna v ustih med žvečenjem.

3,5 točke Mišičnina je manj sočna, rahlo suha, manj gladka z zaznavnimi delci mišičnine. 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 (tako mišičnine kot tudi slanine) in griznost.

2,5 točke Mišičnina je suha, čvrsta, neenakomerna, vpija vlago, priprava za požiranje je daljša, obloženost ust z delci je večja. Prav tako je čvrsta tudi slanina in zaradi tega v ustih tudi manj topna. Rezina je zelo grizna in ostanek veziva je velik.

2 točki Mišičnina in slanina sta čvrsti, suhi, grobi, se drobita, vpijata veliko sline. Rezina je sveža, vlažna, grizna z velikim ostankom veziva.

1,5 - 0 točk Rezina je suha, čvrsta, groba, neenakomerna, olesenela, razpada, delci so grizni. Sveža surova mišičnina, grizna, nezorjena.

### **Č - Vonj**

3 točke Značilen, intenziven harmoničen vonj zorjenega prekajenega mesa in slanine, brez prisotnih tujih vonjev.

2,5 točke Značilen, manj intenziven, harmoničen vonj, brez prisotnih tujih vonjev.

2 točki Značilen, manj izrazit vonj, manj izražena harmoničnost, zaznava vonja po žarkem.

1,5 točke Še neizrazit vonj zorjene prekajene mišičnine, prisotnost netipičnih vonjev, vonj po neznačilni vrsti uporabljenega dima, preveč izrazit vonj po dimu, vonj po zatohlem, žarkem, kislem ali vonj po plesnih.

0,5 - 0 točk Prisotni tuji nesprejemljivi vonji kot posledica kvara mišičnine in slanine (vonj po žarkem, grenkem, zatohlem, kislem, po plesnih ali neustrezen vonj dima).

### **D - Okus**

<u>6 točk</u>	Značilen, intenziven, harmoničen okus zorjene prekajene mišičnine in slanine, brez tujih priokusov.
<u>5,5 točk</u>	Značilen, nekoliko manj intenziven vendar harmoničen okus zorjenega prekajenega mesa in slanine, brez tujih priokusov, rahla zaznava slanosti.
<u>5 točk</u>	Značilen, manj harmoničen okus zorjene prekajene mišičnine in slanine, brez tujih priokusov, rahla zaznava slanosti.
<u>4,5 točk</u>	Manj izrazit okus, vendar tipičen, še neharmoničen, zaznava slanosti.
<u>4 točke</u>	Značilen, tipičen okus z nakazano harmoničnostjo, zaznava slanosti in okusa po žarkem.
<u>3,5 točke</u>	Manj značilen in netipičen okus, zaznava slanosti, zaznava žarkosti, plehek okus, izražena slanost.
<u>3 točke</u>	Neharmoničen okus, preveč izražena slanost, grenak, pekoč okus, okus po žarkem, zatohlem.
<u>2,5 točke</u>	Netipičen okus, slan, kisel, pekoč okus, okus po kvasu, zadah po gnilobnih procesih, pekoča žarkost.
<u>2 - 0 točk</u>	Nesprejemljiv okus, preslan, grenak, kiselkast, gnilobni okus.

*ZAPISNIK SENZORIČNEGA OCENJEVANJA PREKMURSKÉ ŠUNKE*

Številka serije: \_\_\_\_\_ Število šunk v seriji: \_\_\_\_\_

Proizvajalec (točen naziv, naslov): \_\_\_\_\_

Lastnost	Doseženo število točk												
Zunanji izgled Prekmurske šunke	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** ustrezno ocenjen.

Opombe:

---

---

---

---

---

---

---

Člani ocenjevalne komisije:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

V \_\_\_\_\_, dne \_\_\_\_\_

---

Predsednik ocenjevalne komisije