

Potrjena specifikacija za
"Idrijske žlikrofe"
v priznano označbo tradicionalnega
ugleda dne 20.4.05
324-43/01/18



ELABORAT O OZNAČBI TRADICIONALNEGA UGLEDA ZA IDRIJSKE ŽLIKROFE

IDENTIFIKACIJSKI PODATKI O VLAGATELJU:

Naziv vlagatelja: Društvo za promocijo in zaščito idrijskih jedi
Zastopnik združenja: Ana Kos
Naslov: Mestni trg 1, 5280 Idrija
Matična številka: 1176161
Davčna številka: 51620430

PREDLOG POIMENOVANJA ŽIVILA:

Tradicionalni ugled – Idrijski žlikrofi

Avtorji:

- Društvo za promocijo in zaščito idrijskih jedi, predsednica Ana Kos *Theska*
- Marlena Skvarča, Biotehniška fakulteta *Marlena Skvarča*
- Idrijsko – Cerkljanska razvojna agencija d.o.o. Idrija, zanjo Mateja Bizjak, Bernarda Uršič in Gorazda Mlakar

[Signature]

[Signature]

[Signature]



KAZALO

1. POROČILO O POSEBNOSTIH IDRIJSKIH ŽLIKROFOV

- 1.1. ZGODOVINA IN STAROST IZDELKA
- 1.2. DEFINICIJA IDRIJSKIH ŽLIKROFOV
- 1.3. RAZLIKA S PODOBNIMI IZDELKI
- 1.4. PROIZVODNJA IZDELKA NA IDRIJSKO - CERKLJANSKEM

2. PROIZVODNA SPECIFIKACIJA

- 2.1. BLOKOVNI DIAGRAM PROIZVODNJE
- 2.2. SESTAVINE

- Moka
- Krompir
- Jajca
- Maščoba
- Začimbe in dišavnice

2.3. RECEPТURA ZA PRIPRAVO IDRIJSKIH ŽLIKROFOV

3. NAČRT NOTRANJE KONTROLE

- 3.1. SISTEM NOTRANJE KONTROLE
- 3.2. OCENJEVANJE IN SENZORIČNA ANALIZA

4. PRAVILA ZA UPORABO ZAŠČITENEGA IMENA IN ZNAKA

- 4.1. UPORABNIKI OZNAČBE
- 4.2. ZAŠČITNI ZNAK »IDRIJSKI ŽLIKROF«
- 4.3. PRAVILA UPORABE ZAŠČITENEGA ZNAKA IN IMENA

5. PRILOGE

- Priloga 1: Evidenčni list dobaviteljev
- Priloga 2: Evidenčni list izdelanih in prodanih žlikrofov ter porabljenih surovin
- Priloga 3: Evidenčni list: zapiski izdelovalca
- Priloga 4: Ocenjevalni list



1. POROČILO O POSEBNOSTIH IDRIJSKIH ŽLIKROFOV

1.1. ZGODOVINA IN STAROST IZDELKA

Idrija je že dolga leta znana po tej kulinarični specialiteti, a izvora te hrane in starosti se zaradi pomanjkanja virov ni ugotovilo. Malo je arhivskih virov, ki bi pričali o tej hrani, pravzaprav so bili v Mestnem muzeju Idrija – Muzeju za Idrijsko in Cerkljansko - najdeni le trije viri, ki govorijo o idrijskih žlikrofih.

Najstarejši vir je iz leta 1936¹. Govori o tem, da so žlikrofi na mizi le ob pomembnih dneh, da pa obstajajo različne oblike žlikrofov: krompirjevi, meseni, iz kisle repe, z bakalco, zabeljeni z ocvirkami ali posebno masleno zabelo masovnikom.

Drugi vir je iz leta 1956², ko avtor Karl Bezek opisuje narodne jedi in pijače. Piše, da so idrijski žlikrofi najbolj priljubljena in daleč naokrog znana jed. Podobni naj bi bili dunajskim »Schlickrapferin«, ki so majhni testeni zavitki z vloženimi krofki, le vsebina naj bi bila različna. Avtor nadaljuje, da se je idrijske žlikrofe velikokrat navajalo v raznih člankih, objavilo se je celo recept za njihovo pripravo, nihče pa ni raziskoval njihovega nastanka in porekla. Glede zgodovine žlikrofov je navajal pripovedovanja ljudi iz let 1840 - 1850, da se je takrat prodajalo žlikrofe, javno, v surovem stanju. Gostilničarka Harmel je avtorju pripovedovala, da naj bi bili žlikrofi v Idrijo prineseni iz ogrske Sedmograške. Neki stari Idrijčan je trdil, da je jed v Idrijo prinesla rudarska rodbina Wernberger okoli leta 1814, kar je tudi potrdil potomec te družine.

Tretji vir³ postavlja idrijske žlikrofe na prvo mesto med značilnimi idrijskimi jedmi in pijačami.

1.2. DEFINICIJA IDRIJSKIH ŽLIKROFOV

Definicija »Idrijskih žlikrofov«: idrijski žlikrofi so narodna jed, pripravljena iz testa, ki je polnjeno s krompirjevim nadevom, in so značilne oblike. Spadajo v kategorijo polnjenih testenin. Osnovne sestavine, ki so potrebne za pripravo žlikrofov, so:

- za testo: moka, jajca, voda ali mleko,
- za nadev: krompir, čebula, maščobe (ocvirkova mast (zaseka) ali prekajena sesekljana slanina), različne začimbe ter dišavnice (majaron, drobnjak, črni poper, sol).

Od drugih polnjenih testenin se idrijski žlikrofi razlikujejo po obliki, specifičnem nadevu in načinu izdelave.

1.3. RAZLIKA S PODOBNIMI IZDELKI

Idrijski žlikrofi se glede na podobne izdelke razlikujejo po:

- tehnologiji izdelave,
- obliki in izgledu,
- nadevu (samo krompirjev).



¹ Božič Lado (1936): Naš idrijski kot, Delavsko posvetno in podporno društvo Tabor v Ljubljani; arhivski vir: Mestni muzej Idrija, Muzej za Idrijsko in Cerkljansko.

² Karl Bezek (1956): Fond Doprinos k zgodovini Idrije; arhivski vir: Mestni muzej Idrija, Muzej za Idrijsko in Cerkljansko.

³ Številni avtorji (1989): Mohorjev koledar, Mohorjeva založba; arhivski vir: Mestni muzej Idrija, Muzej za Idrijsko in Cerkljansko.

1.4. PROIZVODNJA IZDELKA NA IDRIJSKO - CERKLJANSKEM

Na Idrijsko – Cerkljanskem so idrijski žlikrofi izredno priljubljeni jed in so glavna lokalna specialiteta, prisotna na vseh jedilnih listih. Za proizvodnjo in prodajo v trgovinah so na Idrijsko – Cerkljanskem registrirani trije izdelovalci.

Proizvodnja in potrošnja idrijskih žlikrofov v letu 2003

	Letna proizvodnja / poraba
1) podatki treh registriranih izdelovalcev žlikrofov	26.500 kg
2) podatki nekaterih gostiln na Idrijsko-Cerkljanskem območju, ki same izdelujejo žlikrofe	4.500 kg
3) ocena lastne proizvodnje in potrošnje po gospodinjstvih	8.500 kg
SKUPAJ LETNA POTROŠNJA	39.500 kg

Podatki treh registriranih izdelovalcev

Izdelovalec	Organizacija proizvodnje	Letna proizvodnja
Ivica Piriš s.p. Spodnja Kanomlja	Polni delovni čas 6 zaposlenih	22.000 kg
Janja Žigon s.p. Idrija	Polni delovni čas 1 zaposlena	4.000 kg
Vesna Gnezda Idrija	3 dni/ teden Popoldanska obrt	500 kg

Podatki gostincev, ki sami izdelujejo žlikrofe

Gostinski obrat	Letna proizvodnja
Gostilna Kos, Idrija	1400 kg
Gostilna Škafar, Idrija	400 kg
Gostilna Soča, Idrija	200 kg
Gostinstvo Polak	500 kg
Vital d.o.o.	800 kg
Gostilna Mlinar, Spodnja Idrija	230 kg
Kendov dvorec, Spodnja Idrija	200 kg
Turistična kmetija Želinc, Želin	220 kg
Turistična kmetija Alič, Vojsko	250 kg
Turistična kmetija pri Flandru, Zakoča	100 kg
Kmečki hram Fortuna, Ledinsko Razpotje	200 kg



2. PROIZVODNA SPECIFIKACIJA

2.1. BLOKOVNI DIAGRAM PROIZVODNJE

	Stopnja	Glavne značilnosti posamezne stopnje
1.	Priprava testa	- umešavanje glavnih sestavin (jajca, moka, voda/mleko, sol), gnetenje testa - spoštovanje sanitarno - tehničnih predpisov
2.	Počivanje testa	- z oljem namazano pregneteno testo pokrito počiva na hladnem vsaj $\frac{1}{2}$ ure - spoštovanje sanitarno - tehničnih predpisov
3.	Priprava nadeva	- kuhanje, lupljenje in pretlačevanje krompirja, drobno sesekljanje čebule, začimb in dišavnic, praženje čebule na maščobi, umešanje mase (pretlačen krompir, pražena čebula, začimbe in dišavnice) - spoštovanje sanitarno - tehničnih predpisov
4.	Oblikovanje kroglic	- oblikovanje kroglic premera cca. 1 - 1,5 cm iz umešane mase - spoštovanje sanitarno - tehničnih predpisov
5.	Razvaljanje testa	- spočito testo se razvalja na 1- 2 mm debeline - spoštovanje sanitarno - tehničnih predpisov
6.	Izdelava žlikrofov	- izdelava in oblikovanje žlikrofov po recepturi - spoštovanje sanitarno - tehničnih predpisov
7.	Pakiranje žlikrofov*	- sveže pripravljene žlikrofe se pakira v embalažo in globoko zamrzne - spoštovanje sanitarno - tehničnih predpisov
8.	Serviranje žlikrofov z ustrezno omako *	- sveže pripravljene ali zamrznjene žlikrofe se skuha in vroče postreže s poljubno omako - spoštovanje sanitarno - tehničnih predpisov
9.	Vodenje dokumentacije	- vsak izdelovalec vodi dokumentacijo o dobaviteljih surovin, številu in kakovosti izdelanih žlikrofov ter kupcih žlikrofov

* Žlikrofi so lahko namenjeni takojšnji uporabi ali shranjevanju.

Idrijski žlikrofi se tradicionalno izdelujejo ročno. Dovoljena je tudi strojna izdelava žlikrofov oz. uporaba strojev pri izvedbi posameznih faz po proizvodni specifikaciji. Izdelovalec mora pri tem upoštevati recepturo, končni izdelek pa mora biti enak ročno izdelanemu.



Faze pri strojni izdelavi žlikrofov:

- 1) Priprava testa: sestavine ostanejo iste, testo se strojno umeša in pregnete.
- 2) Počivanje testa
- 3) Priprava nadeva: poteka enako kot pri ročni izdelavi žlikrofov.
- 4) Doziranje nadeva v stroj: ročno pripravljen nadev se dozira v stroj, ki ga brizga na testo in vse skupaj zavije.
- 5) Strojno polnjenje in zavijanje žlikrofov: stroj dozira nadev in ga zavije v testo.
- 6) Izdelava žlikrofov: končno oblikovanje žlikrofov lahko poteka ročno (stiskanje, oblikovanje žlikrofa in rezanje) ali strojno, odvisno od samega stroja. Pri tem je nujno, da je oblika in velikost žlikrofa v skladu z določili pravilnika.
- 7) Zamrzovanje in pakiranje žlikrofov: žlikrofe se zamrzne pri temperaturi okrog - 30° C, da se prepreči tvorjenje prevelikih kristalov, ki bi pri kuhanju povzročili, da bi žlikrof razpadel. Rok trajanja tako pripravljenih žlikrofov je do 4 mesece.

2.2. OSNOVNE SESTAVINE IN NJIHOVE TEHNOLOŠKE OSNOVE

- **Moka**

Za izdelavo idrijskih žlikrofov se uporablja navadna bela pšenična moka tip 400 ali 500. V pšenični moki sta beljakovini gluten in gliadin, ki skupaj tvorita lepek. Lepek se v vodi ne topi, v mrzli vodi počasi nabreka, v topli hitreje. Zaradi lepka postane testo elastično in raztegljivo. Pri temperaturi 75°C lepek v testu zakrkne in naredi skupaj s škrobom in drugimi beljakovinami trdno ogrodje, ki daje izdelku mrežasto strukturo.

- **Krompir**

Za pripravo krompirjevega nadeva so primerne sorte krompirja z manjšo vsebnostjo vode, ki se le srednje razkuhajo. Gomolji naj bodo zmerno čvrsti (odpor kuhanega krompirja na mehanske pritiske in sprememba strukture tkiva) in zmerno moknati (agnjenje k drobljenju pod pritiskom po kuhanju). Meso krompirja naj bo suho (občutek vlažnosti ali suhosti v ustih, ki ga zaznamo med grizenjem) in dokaj drobnozrnato.

- **Jajca**

Pri izdelavi jedi iz testa uporabljamo sveža kokošja jajca ali jajčni melanž. Jajca imajo poleg obogativne biološke in hranične vrednosti tudi tehnološke funkcije. So sredstvo za vezanje in zgoščevanje. Jajca dodajamo testu tudi za izboljšanje in oblikovanje značilnih senzoričnih lastnosti, kot so barva, aroma, tekstura in druge.

- **Maščoba**

Maščobi, ki se lahko uporablja za pripravo žlikrofov, sta ocvirkova mast (zaseka) ali sesekljana prekajena slanina. Z njunim dodatkom izboljšamo teksturo nadeva, zadržimo vlago, izboljšamo sočnost in predvsem aroma. Maščoba, ki se uporablja za nadeve žlikrofov, mora biti kakovostna in sveža. Nedovoljena je zlasti žarkost zaseke in ocvirkov.

- **Začimbe in dišavnice**

Začimbe in dišavnice, ki se dodajajo v nadev žlikrofov, so majaron (sveži ali posušen), drobnjak (sveži ali posušen), čebula, črni poper in sol.



Majaron: za nadev lahko uporabljamo sveže ali posušene osmukane listke in cvetne vršičke (odvisno od letnega časa). Je prijetno aromatična dišavnica (velika vsebnost eteričnih olj), rahlo pekočega, nekoliko grenkega okusa. To moramo upoštevati pri količini dodanega majarona pri pripravi jedi.

Drobnjak kot dišavnico uporabljamo v obliki cevastih listov, ki jih drobno narežemo. Glede na letni čas in razpoložljivost lahko uporabljamo svežega ali posušenega. Po okusu spominja na čebulo (žveplove spojine v eteričnih oljih), le da deluje nekoliko bolj sveže. Mlajši listi so po okusu nežnejši od starejših. Po sušenju drobnjak ni tako aromatičen, po zmrzovanju lahko pridobi rahel priokus.

Čebula ima rezek oster vonj (hlapne žveplove spojine) ter sladkast, aromatičen, oster okus. Vonj čebule se sprošča šele, ko čebulo režemo ali seklijamo. Za idrijske žlikrofe drobno sesekljano čebulo na maščobi svetlo prepražimo in šele nato uporabimo. Pri tem moramo paziti, da ni praženje premočno, barva pretemna in okus grenek.

2.3. RECEPTURA ZA PRIPRAVO IDRIJSKIH ŽLIKROFOV

Sestavine so navedene za okoli 150 kosov idrijskih žlikrofov.

Testo: do 300 g bele moke, 1- 2 jajci, olje, voda ali mleko po potrebi, da nastane testo mehkejše.

Nadev: 500 g krompirja, do 50 g ocvirkove masti (zaseke) ali prekajena sesekljana slanina, do 50 g čebule, začimbe: drobnjak, črni poper, sol, majaron.

Proizvajalci, ki prodajajo zamrznjene žlikrofe nadaljnji kupcem, morajo zaradi potrebe ohranjanja senzoričnih lastnosti skozi cel rok trajanja uporabiti manjšo količino začimb in debelejše testo. Zato za isto količino nadeva potrebujemo za testo: 400 – 500 g bele moke, do 4 jajca, olje, vodo ali mleko po potrebi.

Receptura je podana na osnovi že očiščenih surovin dobre kakovosti. Glede na kakovost, sorto in strukturo krompirja se lahko spreminja razmerje med deležem krompirja in maščobe. Če je krompir bolj moker, je delež maščobe manjši, če je bolj suh, je delež maščobe večji. Izdelovalec se torej odloči sam za točno določeno količino čebule in masti, vsekakor pa morata biti obe sestavini uporabljeni. Niha tudi razmerje med porabljenim nadevom in testom in sicer predvsem zaradi ročne izdelave žlikrofov.

Priprava in valjanje testa

Iz moke, jajc in vode ali mleka zamesimo testo, ki naj bo mehkejše kot za rezance. Testo gnetemo tako dolgo, da postane prožno, elastično in se ne prijemlje rok in deske. Če ga prerezemo, mora biti gosto in brez luknjic. Nato oblikujemo hlebček, ga po površini premažemo z oljem, pokrijemo, da se ne izsuši in pustimo počivati vsaj pol ure.

Priprava nadeva in oblikovanje kroglic

Nadev za žlikrofe pripravimo iz kuhanega krompirja, ki ga še toplega pretlačimo. Toplemu krompirju dodamo na maščobi (ocvirkova mast (zaseka) ali prekajena sesekljana slanina) prepraženo čebulo, nato primešamo še začimbe in dišavnice (majaron, drobnjak, črni poper, sol). Vse sestavine dobro premešamo, da dobimo voljno zmes. Nadev ne sme biti ne drobljiv ne premehak, zato mu po potrebi dodamo maščobo. Iz nadeva oblikujemo enakomerne, za lešnik velike kroglice (premer 1 – 1,5 cm).



Oblikovanje žlikrofov

Predhodno pripravljeno in spočito testo na tanko razvaljamo na debelino 1-2 mm. Na razvaljano testo za žlikrofe polagamo na primerni razdalji (en prst) kroglice nadeva. Testo zavihamo in ga med kroglicami stisnemo, da se sprimejo in dobimo nekakšna ušesca. Zgoraj v vsakega vtipnemo vdolbinico in pri tem pazimo, da testa ne pretrgamo. Tako dobijo žlikrofi značilno obliko klobuka. Maksimalne mere tipičnega idrijskega žlikrofa: 3 cm v dolžino in 2 cm v višino (višina je merjena na sredini žlikrofa, na robovih so žlikrofi malo višji).

Pakiranje in zamrzovanje žlikrofov

Izdelane žlikrofe, ki so namenjeni za shranjevanje, se zamrzne in zapakira, pri čemer je potrebno upoštevati sanitarno tehnične predpise in določila pravilnika o splošnem označevanju predpakiranih živil (če se prodaja zamrznjene naprej).

Kuhanje žlikrofov

Žlikrofe stresemo v vrelo slano vodo, pomešamo in pokrijemo. Ko se dvignejo in ponovno zavrejo, so kuhanji. Vzamemo jih iz kropa in takoj serviramo.

Serviranje žlikrofov

Idrijske žlikrofe lahko ponudimo kot:

- toplo predjed,
- prilogo (različnim mesnim jedem z omako...),
- samostojno jed (zabeljeni z ocvirki ali različnimi mesnimi, zelenjavnimi in ostalimi omakami).

Priporočila za pripravo kvalitetnih tradicionalnih idrijskih žlikrofov:

- *Kvaliteto idrijskih žlikrofov lahko dodatno izboljšamo z uporabo durum moke, ki vsebuje večjo količino beljakovin (do 18%) in daje bolj žilavo testo.*
- *Za lepšo, rumeno barvo in boljšo konsistenco testa se priporoča uporaba 2 jajc na 300 g moke.*
- *Debelina testa je odvisna predvsem od tega, ali pripravljamo žlikrofe za takojšnjo uporabo ali za shranjevanje; če jih bomo skuhali takoj, je testo lahko tanjše, če pa jih bomo zamrznili, mora biti testo nekoliko debelejše, da se pri kuhanju ne razkuha.*



3. NAČRT NOTRANJE KONTROLE

3.1. SISTEM NOTRANJE KONTROLE

Sistem izvajanja notranje kontrole je izdelan na podlagi zahtev za proizvajanje idrijskih žlikrofov, ki so določene v Pravilniku o pogojih za uporabo označbe »tradicionalni ugled« za idrijske žlikrofe (Uradni list 52/2002) ter natančneješim opisom proizvodne specifikacije v Elaboratu o označbi tradicionalnega ugleda za »Idrijske žlikrofe«

V planu notranje kontrole so za vsak korak v proizvodni fazi določeni naslednji parametri:

- pogostost preverjanja,
- nosilec oz. izvajalec preverjanja,
- metode kontrole,
- pričakovani rezultati,
- odgovorna oseba za kontrolo,
- oblika in vsebina dokumenta, ki dokazuje izvajanje kontrole z ugotovitvami ter ukrepe ob odstopanjih od pričakovanih rezultatov.

Notranjo kontrolo izvajajo:

- 1) **Izdelovalec sam** mora pri izdelavi idrijskih žlikrofov slediti določilom Pravilnika o uporabi označbe »tradicionalni ugled« za idrijske žlikrofe, pri tem upoštevati dovoljene meje odstopanj ter zagotavljati ustrezno kakovost v vseh fazah dela v skladu z elaboratom in načrtom notranje kontrole. Izvajanje dela redno nadzira tudi odgovorna oseba (mesečno preverjanje izdelave).

Pri posameznem izdelovalcu se kontrolira le tiste korake v proizvodnem postopku, ki jih izdelovalec izvaja.

Plan notranje kontrole je zasnovan na dveh nivojih in sicer:

- a) **Oseba, ki izdeluje žlikrofe**, izvaja sprotno kontrolo posameznih faz (če je delo deljeno, kontrolira vsak delavec svojo fazo), s čimer sledi zahtevam iz Elaborata in pravilnika. Pri tem ji je v pomoč tabela Zaščitnih ukrepov za zagotavljanje skladnosti s specifikacijo.
 - b) **Odgovorna oseba pri izdelovalcu žlikrofov** izvaja najmanj enkrat mesečno kontrolo, s katero ugotavlja skladnost izdelave žlikrofov z Elaboratom in pravilnikom. Rezultate kontrole beleži na poseben list – »Zapiski izdelovalca« in sicer za vsako prvo serijo v mesecu. Odgovorna oseba pri izdelovalcu mora zagotavljati tudi sledljivost surovin in končnega proizvoda. V pomoč sta obrazca »Seznam dobaviteljev«, kjer beleži vse dobavitelje surovin za izdelavo idrijskih žlikrofov, ter »Evidenčni list izdelanih in prodanih idrijskih žlikrofov ter porabe surovin«. Izdelovalec lahko uporabi tudi drugo dokumentacijo, ki zagotavlja vse te informacije.
- 2) **Društvo za promocijo in zaščito idrijskih jedi** izvede 1 do 2 krat na leto napovedano notranjo kontrolo izdelovalcev, ki zajema:
 - pregled ustreznosti vodenja predpisane dokumentacije,
 - ocenjevanje idrijskih žlikrofov s senzorično analizo.



ZAŠČITNI UKREPI ZA ZAGOTAVLJANJE SKLADNOSTI S SPECIFIKACIJO

KORAK V PROIZVODNI FAZI	METODE	POGO-STOST	PRIČAKOVANI REZULTATI	ODGOVORNI ZA KONTROLU	DOKUMENT	UKREPI OB ODSTOPANJIH
1 Priprava testa	preverjanje uporabe priporočene moke	1 - krat na mesec	bela moka, tip 400 ali 500	odgovorna oseba pri izdelovalcu	zapiski izdelovalca	ob močnih odstopanjih, ki vplivajo na kakovost in bistveno spreminjajo lastnosti testa, se testo zavrije oz. uporabi za kaj drugega
2 Razvaljanje testa	preverjanje mehkobe, elastičnosti testa	1 - krat na mesec	prožno, elastično, ne prijemje se rok	odgovorna oseba pri izdelovalcu	zapiski izdelovalca	ob močnih odstopanjih se testo zavrije, sicer se lahko s korekcijo ustrezne sestavine uporabi
3 Priprava nadeva	preverjanje drobljivosti nadeva	1 - krat na mesec	prožno, se ne trže	odgovorna oseba pri izdelovalcu	zapiski izdelovalca	ob močnih odstopanjih se testo zavrije
4 Oblikovanje kroglic	preverjanje pravilnega razmerja in količine krompirjeve mase, maščobe in začimb	1 - krat na mesec	ne sme biti drobljiv	odgovorna oseba pri izdelovalcu	zapiski izdelovalca	če je masa drobljiva, se z dodajanjem maščobe izboljša sestava
5 Izdelava žlikrofov	preverjanje oblike in velikosti kroglic	1 - krat na mesec	znacičilnega okusa, ki izhaja iz razmerja med sestavnimi, navedenimi v specifikaciji za lešnik velike kroglice	odgovorna oseba pri izdelovalcu	zapiski izdelovalca	ob opaznih odstopanjih se nadev korigira z dodajanjem krompirjeve mase, maščobe ali začimb ročna korekcija oblike, če je mogoča, sicer se kroglico zavrije
	preverjanje oblike (ušesca, vdolbinica)	1 - krat na mesec	izdelana ušesca in vdolbinica	odgovorna oseba pri izdelovalcu	zapiski izdelovalca	ročna korekcija oblike
	preverjanje velikosti (dolžina, višina)	1 - krat na mesec	2 cm po višini 3 cm po dolžini	odgovorna oseba pri izdelovalcu	zapiski izdelovalca	ročna korekcija velikosti, če je



6	Pakiranje žlikrofov	upoštevanje predpisov o označevanju in pakiranju živil	1 – krat na mesec	déklaracije izdelka v skladu z zakonom o deklaraciji izdelka v skladu z HACCP	odgovorna oseba pri izdelovalcu	zapiski izdelovalca	mogoče označitev izdelka z ustreznim deklaracijo
7	Zamrzovanje žlikrofov (veja za tiste, ki zamrznjene prodajajo naprej)	Upoštevanje sanitarno tehničnih predpisov in HACCP določil	1 – krat na mesec	Zamrzovanje v skladu s HACCP	Odgovorna oseba pri izdelovalcu	Zapiski izdelovalca	Ustrezen upoštevanje predpisov in HACCP določil
8	Kuhanje žlikrofov	ohranitev oblike senzorična analiza	1 – krat na mesec	žlikrof mora ohraniti obliko	odgovorna oseba pri izdelovalcu	zapiski izdelovalca	umik žlikrofov iz prometa ponovno senzorično ocenjevanje
9	Vodenje dokumentacije	preverjanje ustreznosti dokumentacije	1 do 2 – krat na leto	doseženo minimalno 25 točk, za senzorično lastnost videz minimalno 5 točk	društvo	zapisnik izvedenega senzoričnega ocenjevanja	
				seznam dobaviteljev evidenčni list izdelanih izdelanih in prodanih žlikrofov ter porabljenih surovin	- društvo - odgovorna oseba pri izdelovalcu	seznam dobaviteljev evidenčni list izdelanih in prodanih žlikrofov ter porabljenih surovin	zagotovitev ustreznih evidenc
				zapiski izdelovalca			



3.2. NOTRANJA KONTROLA DRUŠTVA IN SENZORIČNO OCENJEVANJE

Društvo imenuje za izvajanje notranje kontrole komisijo iz treh članov. V komisiji morata sodelovati najmanj 1 član društva ter 1 zunanj poznavalec ldrojskih žlikrofov. Komisija je sklepčna, če sta prisotna najmanj 2 člana. Lokacijo senzoričnega ocenjevanja določi društvo v sodelovanju z izdelovalci. Ocenjevanje ima tri vidike:

- kvalitativni (karakter lastnosti),
- kvantitativni (intenzivnost zaznavanja),
- hedonski vidik (zadovoljstvo, ki ga nudi zaznavanje).

Prva dva vidika sta objektivne narave in sta odvisna od vzorca, ki ga vrednotimo, tretji pa je subjektiven. Senzorična analiza, ki se uporablja za vrednotenje senzoričnih lastnosti hrane, temelji na zaznavanju lastnosti s človeškimi čutili.

- Vizualna analiza, ki jo opravimo z opazovanjem, nam omogoči ocenjevanje videza površine in prereza, oblike, barve, napak in tekture.
- Jedilne teksturne lastnosti (teksturo, mehkobo, sočnost, občutek v ustih, mastnost, grobost, gladkost, lepljivost, drobljivost in drugo) ocenimo v ustih z grizenjem in žvečenjem.
- Z vonjanjem se ovrednotita značilnost in intenzivnost vonja ter izraženost tujih vonjev. Skupna zaznava okusa in vonja je aroma (značilnost, intenzivnost in harmoničnost arome, priokusi, žarkost, grenkost, kislota, slanost in drugo).
- Skupno sprejemljivost jedi podamo na koncu kot nek skupni vtis, ki vključuje ocene vseh lastnosti.

Senzorične lastnosti pripravljenih žlikrofov se ocenjujejo takoj po pripravi (tople), ustrezeno servirane (nevtralni krožniki) in brez dodatkov (omak, prelivov). Ocenjevanje poteka v ustreznem nevtralnem prostoru s primerno klimo, svetlobo in opremo. Na ocenjevanju se vedno ocenjujejo žlikrofi, ki so bili predhodno zamrznjeni. Pri ocenjevanju se mora upoštevati, da sta aroma in okus žlikrofov, ki se pripravljajo za nadaljnjo prodajo v trgovinah in imajo rok trajanja do 4 mesece, nekoliko blažja in ne tako izrazita kot pri ostalih.

Ocenjevanje senzoričnih lastnosti

Ocenjuje se 5 senzoričnih lastnosti z ocenami od 1 do 7:

- videz žlikrofa,
- vonj,
- aroma,
- tekstura,
- skupni vtis.

Videz žlikrofa (1 – 7 točk)

Ocena točka 7 – tipična oblika žlikrofa (stisnjeno testo žlikrofa ob obeh robovih in na vrhu ima vdolbinico), enotna velikost in oblika, brez deformacij, po teksturi primerno čvrst, ni vidne razkuhanosti ali zmehčanosti testa, enotna rumenkasta barva površine brez vidnega izločenega škroba.



Ocena 1 točka – netipičen, slabo oblikovan žlikrof, žlikrofi različnih velikosti in oblik, »potlačeni« (deformirani), razkuhan in zmehčani, poškodovani (izpadanje nadeva), netipična barva, veliko sivih ali belih madežev na površini (izločen škrob).

Vonj (1 – 7 točk)

Ocena 7 točk – intenziven in tipičen vonj žlikrofa. Ni premočno izraženih vonjev po začimbah, dodatkih ali celo po žarkem v nadevu.

Ocena 1 točka – prazen vonj, netipičen za žlikrof, močno izstopajo vonji po začimbah in dodatkih, po žarki slanini in podobno.

Aroma (1 – 7 točk)

Ocena 7 točk – značilna in intenzivna aroma žlikrofa (testo in nadev) z okusom po krompirju, po maščobi (ki ne prevladuje), dodatkih in začimbah, ki harmonično dopolnjujejo aroma.

Ocena 1 točka – neprimerna aroma s premočno izraženim okusom po majaronu, drobnjaku, peteršilju, popru, ocvirkih, zaseki; aroma po žarki ali zapečeni maščobi, slaba harmoničnost začimb.

Tekstura (1 - 7 točk)

Ocena 7 točk – tekstura kot zaželen občutek v ustih, značilen za nekoliko čvrstejše škrobne jedi. Ni zaznati lepljivosti testa in nadeva, ampak sta rahla in nežna. Začimbe so fino mlete, ocvirki in prepražena zaseka v manjših delcih.

Ocena 1 točka – neprimeren, preveč trd (premalo kuhan) ali preveč razkuhan žlikrof, močno lepljiv, nerahel, tekstura moteča zaradi grobo mletih začimb ali prevelikih delcev ocvirkov in pražene zaseke.

Skupni vtis (1 – 7 točk)

Ocena 7 točk – odličen videz, vonj, aroma in tekstura žlikrofa, ki oblikujejo odlično skupno sprejemljivost žlikrofa.

Ocena 1 točka - povsem nesprejemljiv žlikrof, nepravilne oblike, z napakami v vonju, aromi in teksturi. Na osnovi senzorične analize lahko ugotovimo gastronomsko kakovost žlikrofov. Idrijski žlikrofi morajo za označbo tradicionalnega ugleda na ocenjevanju doseči vsaj 25 točk, pri tem mora biti ocena videza žlikrofa vsaj 5 točk. Če je neka napaka tako izrazita, da izdelku za neko lastnost odbijemo vse možne točke, je izdelek diskvalificiran.

Komisija beleži rezultate ocenjevanja in opombe na ocenjevalni list, kjer beleži tudi ustreznost vodenja dokumentacije pri izdelovalcu ter na koncu poda zaključno ugotovitev o zagotavljanju skladnosti izdelave idrijskih žlikrofov z elaboratom in pravilnikom.



4. PRAVILA ZA UPORABO OZNAČBE IN ZNAKA

4.1. UPORABNIKI OZNAČBE

Pravico do uporabe označbe tradicionalnega ugleda »Idrijski žlikrofi« imajo pravne in fizične osebe, vpisane v register proizvajalcev idrijskih žlikrofov pri Uradu za priznavanje označb posebnih kmetijskih proizvodov oz. živil.

4.2. ZAŠČITNI ZNAK »IDRIJSKI ŽLIKROF«

Pravica do uporabe znaka

Izdelovalci žlikrofov iz točke 4.1. lahko poleg navedbe označbe »Idrijski žlikrofi« po predhodnem soglasju društva uporabijo tudi zaščitni znak – logotip »Idrijski žlikrof«, ki ga je za društvo oblikovala Nataša Koder.

Opis znaka

Grafični znak (logotip) v podobi stiliziranega žlikrofa s svojo neponovljivo obliko spominja na to, da je idrijski žlikrof tradicionalno ročno izdelan. Znak že ob prvem pogledu vzpostavi zaupljiv odnos, s svojo skrivnostnostjo pa kar naravnost kliče po spoznavanju idrijskih žlikrofov – treba jih je le še poskusiti.

Grafični prikaz znaka z opisom barvnih aplikacij ter največje in najmanjše dovoljene velikosti je podan v prilogi.

Način uporabe znaka in možne aplikacije

Pri uporabi znaka se upošteva naslednja pravila:

- znak se vedno uporablja v predpisanih dimenzijah,
- znak se uporablja v črno-beli tehniki in sicer takrat, ko ni možnosti uporabe barvnega tiska,
- ob ustreznih tehničnih pogojih se znak uporablja izključno kot dvobarvni (rjav na rumeni podlagi),
- znak se uporablja v skladu z ostalimi določili društva.

Možne aplikacije znaka:

- Prodaja žlikrofov:
 - obešanke na embalaži,
 - nalepke na embalaži,
 - tiskana embalaža.
- Gostinska ponudba:
 - logotip na servietih,
 - zastavice,
 - posebni skupni meniji za idrijske žlikrofe.
- Promocijske aktivnosti:
 - uporaba logotipa na promocijskih materialih,
 - logotip na oblačilih kuharjev na predstavitvah.

Ob upoštevanju pravil uporabe so možne tudi druge aplikacije.



Priloga 3: Zapiski izdelovalca⁶

KORAK V PROIZVODNI FAZI	METODA	PRIČAKOVANI REZULTATI	DOSEŽENI REZULTAT	IZVEDEN UKREP
1	Priprava testa	Preverjanje uporabe priporočene moke	bela moka, tip 400 ali 500 Preverjanje mehkobe, elastičnosti testa	ustreza pričakovanemu ne ustreza pričakovanemu ustreza pričakovanemu ne ustreza pričakovanemu
2	Razvaljanje testa	preverjanje elastičnosti testa	prožno, se ne trže	ustreza pričakovanemu ne ustreza pričakovanemu
3	Priprava nadeva	preverjanje drobljivosti nadeva	ne sme biti drobljiv	ustreza pričakovanemu ne ustreza pričakovanemu
		preverjanje pravilnega razmerja in količine krompirjeve mase, mašcobe in začimb	značilnega okusa, ki izhaja iz razmerja med sestavinami navedenimi v specifikaciji	ustreza pričakovanemu ne ustreza pričakovanemu
4	Oblikovanje kroglic	preverjanje oblike/velikosti kroglic	za lešnik velike kroglice	ustreza pričakovanemu ne ustreza pričakovanemu
5	Izdelava žlikrofov	preverjanje oblike (ušesca, vdolbina)	izdelana ušesca in vdolbinica	ustreza pričakovanemu ne ustreza pričakovanemu
		preverjanje velikosti (dolžina višina)	2 cm po višini 3 cm po dolžobi	ustreza pričakovanemu ne ustreza pričakovanemu
6	Pakiranje žlikrofov	upoštevanje predpisov o označevanju in pakiranju živil	deklaracije izdelka v skladu z zakonodajo	ustreza pričakovanemu ne ustreza pričakovanemu
7	Zamrzovanje žlikrofov (velja za tiste, ki zamrznjene žlikrofe prodajajo naprej)	Upoštevanje sanitarno tehničnih predpisov, HACCP določil: - merjenje T, - pregled deklaracije	- T v skladu s HACCP - deklaracije v skladu z zakonodajo	ustreza pričakovanemu ne ustreza pričakovanemu
8	Kuhanje žlikrofov	ohranitev oblike	žlikrof mora ohraniti obliko	ustreza pričakovanemu ne ustreza pričakovanemu
		senzorična analiza	doseženo minimalno 25 točk in za senzorično lastnost videz minimalno 5 točk	ustreza pričakovanemu ne ustreza pričakovanemu
9	Vodenje dokumentacije	preverjanje ustreznosti dokumentacije	evidenčni list izdelanih žlikrofov in prodanih žlikrofov ter porabe surovin	ustreza pričakovanemu ne ustreza pričakovanemu

Datum: _____

Podpis odgovorne osebe pri izdelovalcu: _____

⁶ Obrazec se izpolni vsaj enkrat mesečno, in sicer za prvo serijo v mesecu.



Društvo za promocijo in zaščito idrijskih jedi, Idrija, Mestni trg 1

OCENJEVALNI LIST – SENZORIČNA ANALIZA IDRIJSKIH ŽLIKROFOV

Izdelovalec/gostinski obrat: _____

Datum in kraj: _____

Komisija v sestavi:

1. član: _____
2. član: _____
3. predsednik: _____

Podpis vseh članov komisije:



SENZORIČNA ANALIZA

1) Videz žlikrofa (1 – 7 točk)

Število točk: _____

Obrazložitev:

* Ocena točka 7 – tipična oblika žlikrofa (stisnjeno testo žlikrofa ob obeh robovih in na vrhu ima vdolbinico), enotna velikost in oblika, brez deformacij, po teksturi primerno čvrst, ni vidne razkuhanosti ali zmehčanosti testa, enotna rumenkasta barva površine brez vidnega izločenega škroba.

Ocena 1 točka – netipičen, slabo oblikovan žlikrof, žlikrofi različnih velikosti in oblik, »potlačeni« (deformirani), razkuhan in zmehčani, poškodovani (izpadanje nadeva), netipična barva, veliko sivih ali belih madežev na površini (izločen škrob).

Ugotovljene neskladnosti:

Predlagani popravni ukrepi s strani pregledanega:

Nasveti komisije glede predlaganih popravnih ukrepov:

Izvedljivost in učinkovitost popravnih ukrepov:



2) Vonj žlikrofa (1 – 7 točk)

Število točk: _____

Obrazložitev:

*Ocena 7 točk – intenziven in tipičen vonj žlikrofa. Ni premočno izraženih vonjev po začimbah, dodatkih ali celo po žarkem v nadevu.

Ocena 1 točka – prazen vonj, netipičen za žlikrof, močno izstopajo vonji po začimbah in dodatkih, po žarki slanini in podobno.

Ugotovljene neskladnosti:

Predlagani popravni ukrepi s strani pregledanega:

Nasveti komisije glede predlaganih popravnih ukrepov:

Izvedljivost in učinkovitost popravnih ukrepov:



3) Aroma žlikrofa (1 – 7 točk)

Število točk: _____

Obrazložitev:

* Ocena 7 točk – značilna in intenzivna aroma žlikrofa (testo in nadev) z okusom po krompirju, po maščobi (ki ne prevladuje), dodatkih in začimbah, ki harmonično dopolnjujejo aroma.

Ocena 1 točka – neprimerena aroma s premočno izraženim okusom po majaronu, drobnjaku, peteršilju, popru, ocvirkih, zaseki; aroma po žarki ali zapečeni maščobi, slaba harmoničnost začimb.

Ugotovljene neskladnosti:

Predlagani popravni ukrepi s strani pregledanega:

Nasveti komisije glede predlaganih popravnih ukrepov:

Izvedljivost in učinkovitost popravnih ukrepov:



4) Tekstura žlikrofov (1-7 točk)

Število točk: _____

Obrazložitev:

* Ocena 7 točk – tekstura kot zaželen občutek v ustih, značilen za nekoliko čvrstejše škrbne jedi. Ni zaznati lepljivosti testa in nadeva, ampak sta rahla in nežna. Začimbe so fino mlete, ocvirki in prepražena zaseka v manjših delcih.

Ocena 1 točka – neprimeren, preveč trd (premalo kuhan) ali preveč razkuhan žlikrof, močno lepljiv, nerahel, tekstura moteča zaradi grobo mletih začimb ali prevelikih delcev ocvirkov in pražene zaseke.

Ugotovljene neskladnosti:

Predlagani popravni ukrepi s strani pregledanega:

Nasveti komisije glede predlaganih popravnih ukrepov:

Izvedljivost in učinkovitost popravnih ukrepov:



5) Skupni vtis (1 – 7 točk)

Število točk: _____

Obrazložitev:

* Ocena 7 točk – odličen videz, vonj, aroma in tekstura žlikrofa, ki oblikujejo odlično skupno sprejemljivost žlikrofa.
Ocena 1 točka - povsem nesprejemljiv žlikrof, nepravilne oblike, z napakami v vonju, aromi in teksturi.

Ugotovljene neskladnosti:

Predlagani popravni ukrepi s strani pregledanega:

Nasveti komisije glede predlaganih popravnih ukrepov:

Izvedljivost in učinkovitost popravnih ukrepov:



Zaključna ugotovitev:

Ocena senzorične analize

	Lastnost	Ocena
1	videz	
2	vonj	
3	aroma	
4	tekstura	
5	skupni vtis.	
	Skupaj točk	

* Izdelovalec izpolnjuje pogoje, če doseže najmanj 25 skupnih točk ter najmanj 5 točk pri kategoriji videza.

Pregled dokumentacije

	Dokument		
1	Seznam dobaviteljev*	Ustreza	Ne ustreza
2	Evidenčni list izdelanih in prodanih žlikrofov ter porabe surovin*	Ustreza	Ne ustreza
3	Evidenčni list: zapiski izdelovalca	Ustreza	Ne ustreza
	Skupna ocena	Ustreza	Ne ustreza

* Izdelovalec žlikrofov lahko izvor (dobavitelja) ter porabo surovin prikazuje tudi z drugimi ustreznimi dokazili (dobavnice, računi...), vendar morajo ta dokazila zagotoviti vse podatke, ki jih sicer zagotavlja seznam dobaviteljev in evidenčni list izdelanih in prodanih žlikrofov ter porabe surovin.

Na podlagi izvedbe senzorične analize in pregleda ustreznosti dokumentacije komisija ugotavlja da izdelovalec izpolnjuje / ne izpolnjuje vse pogoje določene s pravilnikom o pogojih za uporabo označbe »tradicionalni ugled« za Idrijske žlikrofe.

Predsednik komisije:

Člani komisije:

