

GOSPODARSKO INTERESNO ZDRUŽENJE
"KRAŠKI PRŠUT"
Šepulje 31
6210 SEŽANA

Šepulje, april 2013

SPECIFIKACIJA
ZA ZAŠČITO KRAŠKEGA PRŠUTA
Z GEOGRAFSKO OZNAČBO

DOLOČITEV GEOGRAFSKEGA OBMOČJA PROIZVODNJE KRAŠKEGA PRŠUTA Z GEOGRAFSKO OZNAČBO

Z geografsko označbo se zaščitijo Kraški pršuti, proizvedeni na ožjem območju Krasa, na katerem so tradicionalno proizvajali pršute. Opređeljeno območje Krasa se nahaja na zahodnem delu osrednje Primorske. Območje soljenja, sušenja in zorenja Kraškega pršuta se nahaja znotraj meje, ki poteka od Kostanjevice na Krasu do Opatjega sela, od tu do državne meje z Italijo in ob njej do mejnega prehoda Lipica, nato po cesti do vključno naselja Lokev, nato po cesti do Divače, od tu v ravni črti v smeri vasi Brestovica pri Povirju do vasi Štorje, Kazlje, Dobravlje, Ponikve, Kobjilj in dalje v ravni črti čez Mali Dol do Škrbine v smeri Lipe in Temnice do Kostanjevice na Krasu.

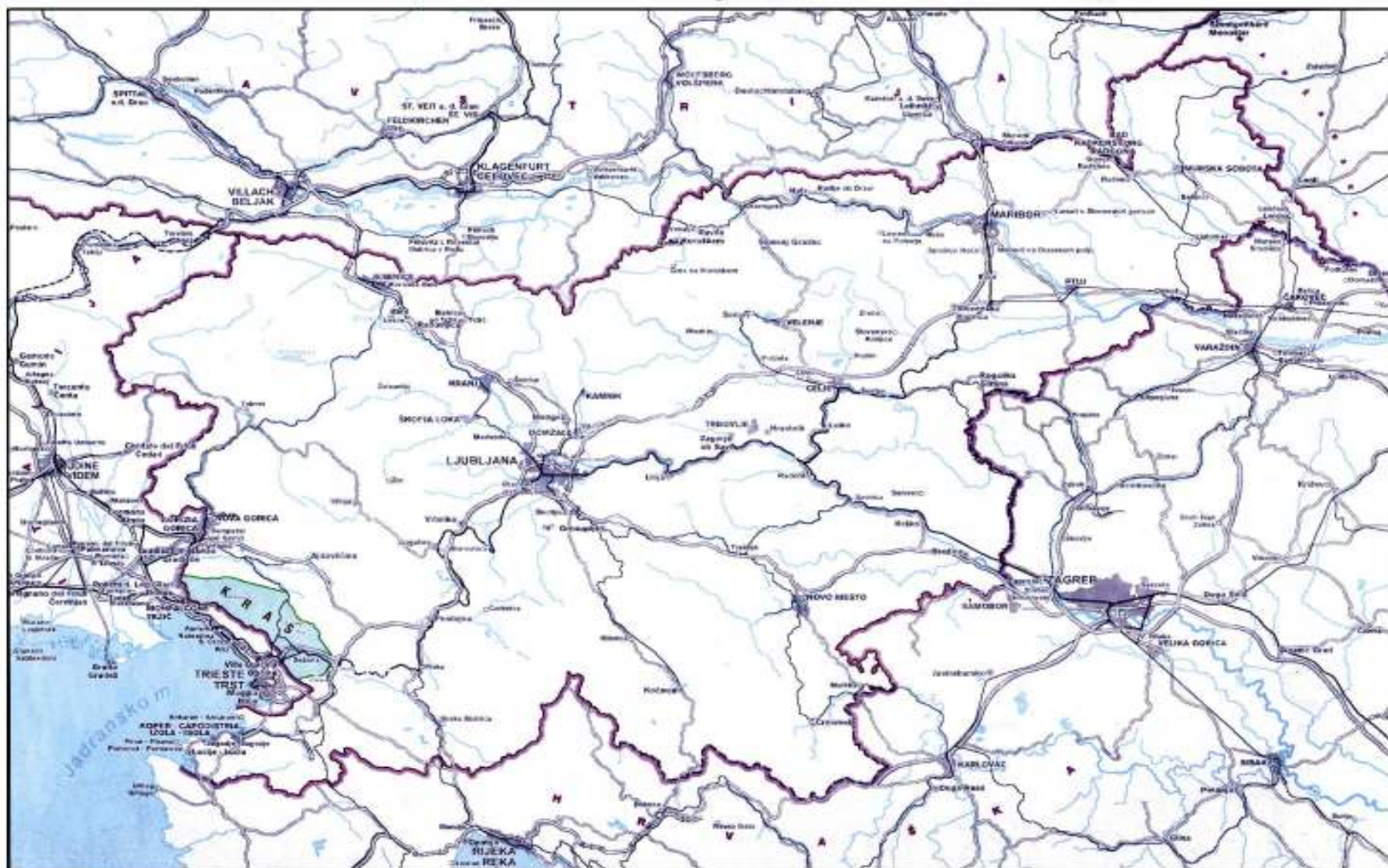
Meja območja sledi pokrajinski označbi Kras.

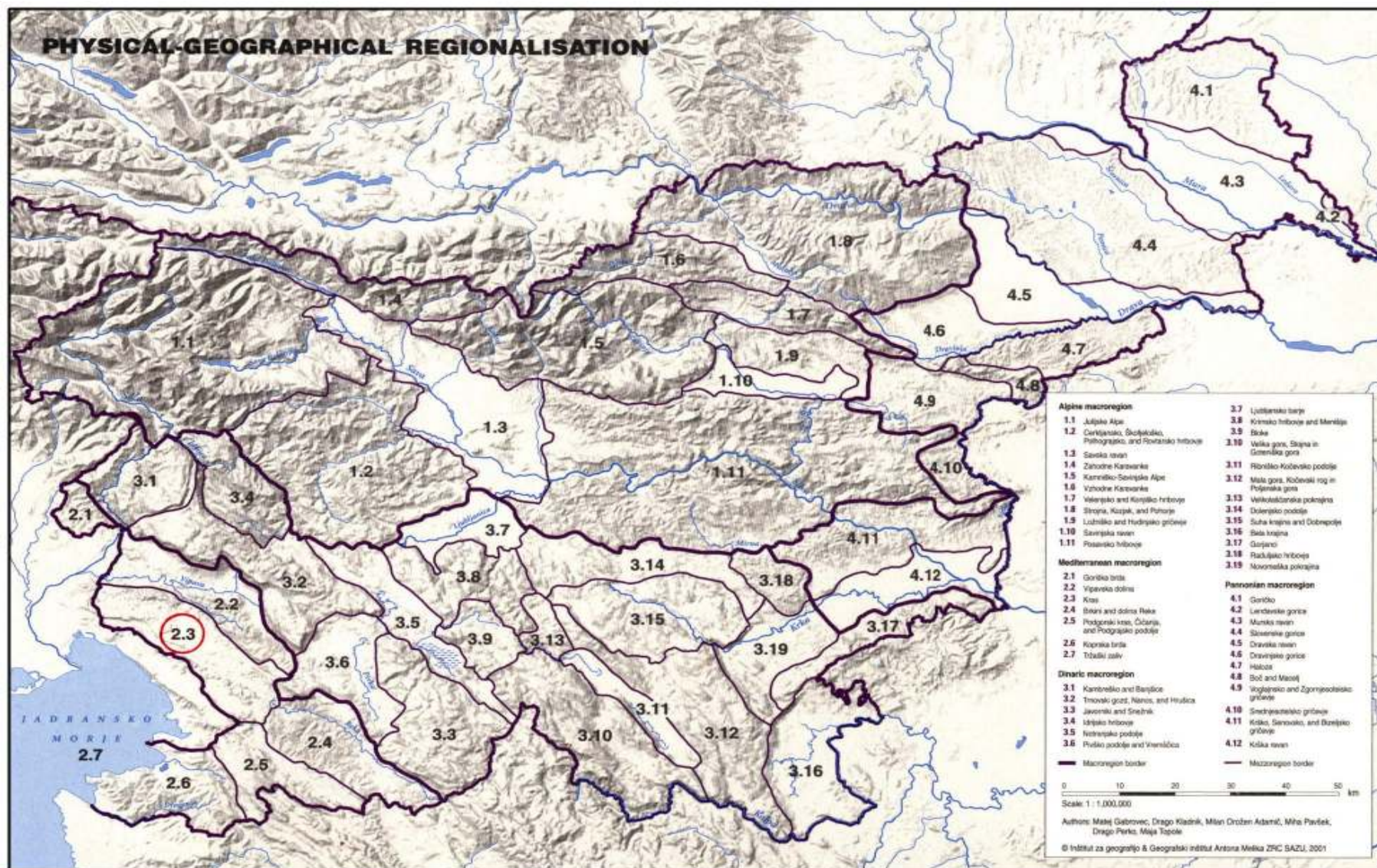
Priloga 1: Zemljevid območja proizvodnje Kraškega pršuta

OBMOČJE PROIZVODNJE KRAŠKEGA PRŠUTA



OBMOČJE PROIZVODNJE KRAŠKEGA PRŠUTA





SPECIFIKACIJA ZA PROIZVODNJO KRAŠKEGA PRŠUTA

Specifikacija za proizvodnjo Kraškega pršuta združuje postopke od izbora surovine, soljenja, sušenje/zorenja, kontrole kakovosti in označevanja. Na območju Krasa je vedno primanjkovalo prašičev. Proizvajalci Kraškega pršuta kupujejo sveža svinjska stegna na območju Slovenije in pri članicah EU. Zaradi tega so se odločili za zaščito geografske označbe.

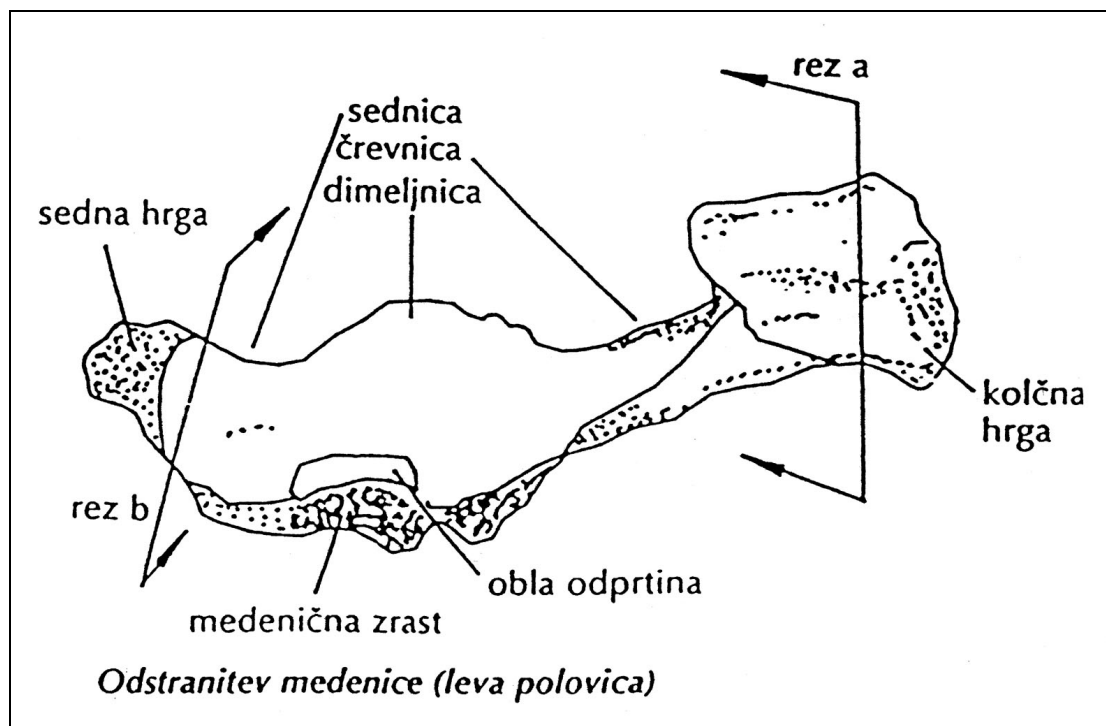
Potek proizvodnje kraškega pršuta

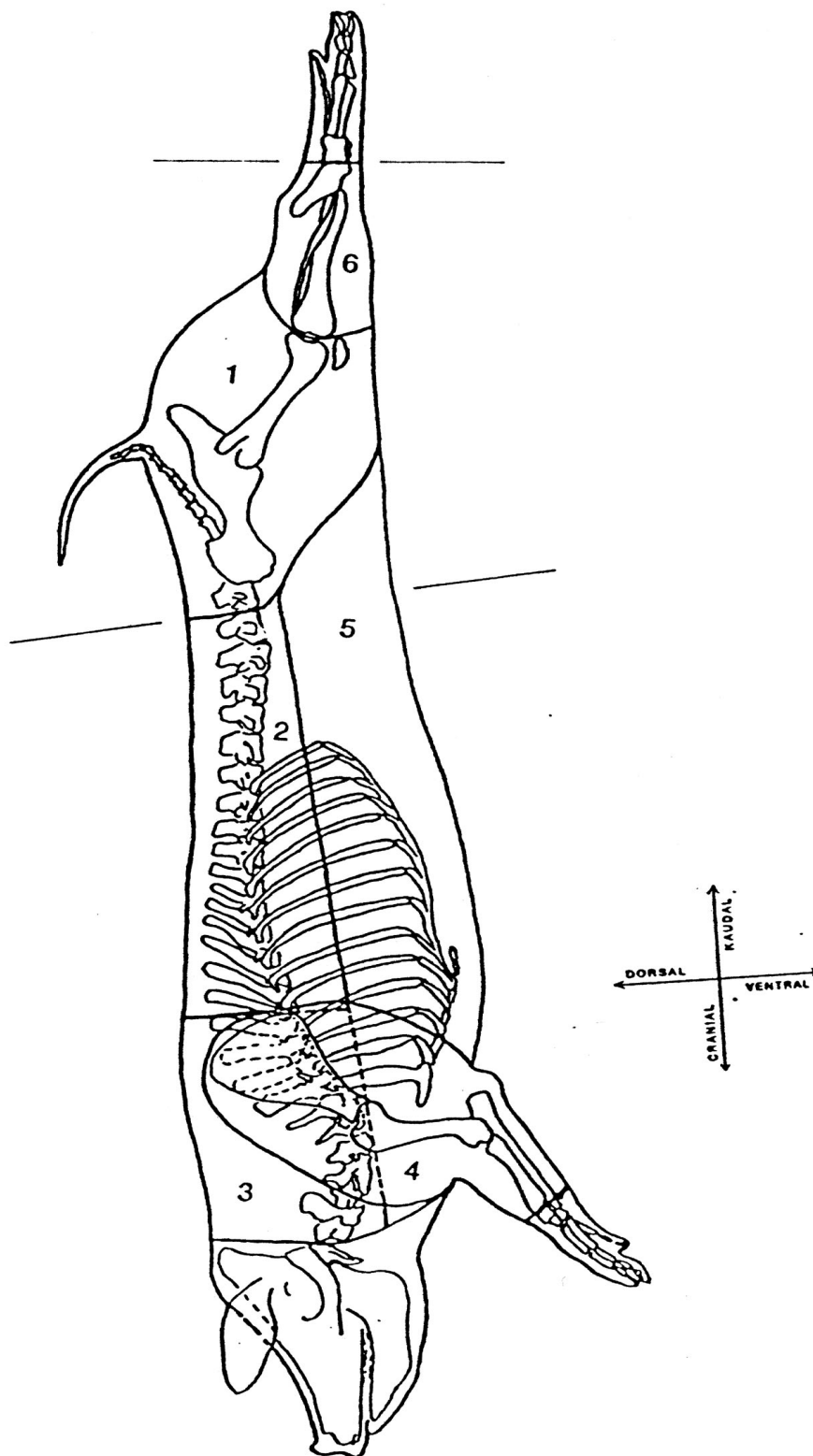
Stopnje		Glavne značilnosti posamezne stopnje
1.	SUROVINA SVEŽA STEGNA	Ohlajeno stegno v tipu kraškega pršuta, brez vidnih zunanjih poškodb, normalna mišičnina.
2.	MERITVE TEMPERATURE IN TEŽE STEGEN	Temperatura stegen od -1°C do $+4^{\circ}\text{C}$, čas po klanju ne krajši od 24 ur in ne daljši od 120 ur, teža stegen nad 9 kg.
3.	OZNAČBA STEGEN	Začetna označba svežih stegen na koži, datum soljenja, serija, ZGO.
4.	PRIPRAVA ZA SOLJENJE	Groba morska sol.
5.	SOLJENJE IN PRESOLJEVANJE	Temperatura soljenja od $+1^{\circ}\text{C}$ do $+4^{\circ}\text{C}$.
6.	HLADNA FAZA SUŠENJA S CIRKULACIJO ZRAKA Počivanje I.	Temperatura med $+1^{\circ}\text{C}$ do $+5^{\circ}\text{C}$.
7.	HLADNA FAZA SUŠENJA Z BLAGO CIRKULACIJO ZRAKA, ČAS TRAJANJA, MERITEV OSUŠKA Počivanje II.	Temperatura med $+1^{\circ}\text{C}$ do $+7^{\circ}\text{C}$, skupno trajanje hladne faze 5 + 6 + 7 najmanj 75 dni, osušek najmanj 16%.
8.	SPIRANJE IN OSUŠEVANJE STEGEN, PRIPRAVA STEGEN NA SUŠENJE / ZORENJE	Spiranje z vodo, temperatura do $+50^{\circ}\text{C}$, temperatura v prostoru do 24°C .
9.	SUŠENJE / ZORENJE	Temperature od $+12^{\circ}$ do $+18^{\circ}\text{C}$, enakomernost sušenja, čas 38 tednov, skupen čas proizvodnje najmanj 12 mesecev.
10.	ZAMAZOVANJE PRŠUTOV	Ustrezen čas zamazovanja glede na a_w vrednost in vsebnost vode.
11.	MERITVE OSUŠKA	Dosežen osušek najmanj 33%, vrednost a_w pod 0,93, vsebnost soli pod 7,4%.
12.	SENZORIČNO PREVERJANJE	Ustreznost zunanjega izgleda, barve rezine, teksture in arome.
13.	OZNAČEVANJE PRŠUTOV, KOSOV IN REZIN	Celi pršuti in kosi pršutov z vročim žigom – logotipom "Kraški pršut", izkoščeni pršuti z natisnjeno označbo na embalaži, pravilnost označb, legalnost označb.
14.	SLEDLJIVOST	Dokumentiranje postopkov, hranjenje dokumentacije.

Izbor in oblikovanje stegen za Kraški pršut

Za proizvodnjo Kraškega pršuta z zaščitno geografsko označbo ni predpisana pasma prašičev, odbirajo se sveža stegna mesnatih prašičev, križancev plemenitih pasem.

Pomembno je pedantno oblikovanje stegen za Kraški pršut. Stegno od polovice odrežejo med prvim in drugim križnim vretencem. Skočna hrga ostane in je opora pri obešanju stegen. Z notranje strani stegna odstranimo vse odvečne dele slanine in mišičnine tako, da ne poškodujemo površine mišic. Na zunanji strani ostane koža s slanino. Na notranji strani stegna je mišičnina delno odprta in koža nekoliko spodrezana v smeri krače. Nogico odstranimo v skočnem sklepu (petna kost) z nožem (ali žago), vendar tako, da ne odpremo kostne votline golenice. Pri oblikovanju stegna za pršut je najbolj zahteven poseg izrezovanje medenice. To storimo posebno previdno in skrbno. Izrežemo jo tako, da v mišičju ostane vraščena sedna hrga. Ko iz stegna odstranimo medenično kost, obrežemo mišičnino in slanino stegna 5 - 7 cm izpod glave stegenice (Caput ossis femoris). Dolžina reza je prilagojena teži stegna.





Shematski prikaz ločitve stegna od svinjske polovice in odstranitev nogice

Pri odbiri stegen morajo biti izpolnjeni naslednji pogoji:

1. Čas po klanju ne sme biti krajši od 24 ur in ne daljši od 120 ur, v času prevzema stegen oziroma soljenja.
2. Temperatura svežih stegen mora biti v mejah od -1°C do $+4^{\circ}\text{C}$, merjena ob stegenici ob dobavi stegen. Stegna ne smejo biti predhodno zamrznjena.
3. Teža svežih stegen pripravljenih za soljenje ne sme biti nižja od 9 kg.
4. Debelina slanine je odvisna od teže stegen, vendar ne sme biti tanjša od 10 mm, merjena izpod glave stegenice (Caput ossis femoris).
5. Slanina mora biti čvrsta in bele barve.
6. Koža mora biti gladka brez ščetin.
7. Stegno mora biti brez nogice, predpisano krojeno, dobro izkrvavljeno, brez vbodov in zarež v mišičnino in slanino, brez poškodb mišičnine ob glavi stegenice in na mestih odstranitve medenične kosti. Mišičnina in slanina morata biti polkrožno spodrezana v razdalji 5-7 cm izpod glave stegenice (Caput ossis femoris).
8. Na koži ne smejo biti podplutbe in hematomi.
9. Stegna ne smejo imeti poškodovanih sklepov, zlomov kosti, mišičnina ne sme biti ločena od kosti kot posledica mehanskih poškodb (raztrganine).
10. Stegna ne smejo imeti poškodb zaradi udarcev.
11. Stegna ne smejo imeti preveč medmišične maščobe (majhna do zmerna marmoriranost).
12. Stegna morajo biti brez cist, bradavic, kožnih in podkožnih vnetij, vidnih posledic odstranitve kože, izlivov tekočin kot posledice poškodb v sklepih.
13. Zaradi napak, ki niso navedene in se pokažejo v času kontrole in prevzema stegen, se stegna izločijo.
14. Odbirajo se stegna z normalno mišičnino, pH mora biti višji od 5,4 in nižji od 6,2. stegna s temno, čvrsto in suho mišičnino (TČS) in stegna z bledo, mehko in vodeno mišičnino (BMV) se izločijo. Kakovost mišičnine se presoja vizualno, po potrebi tudi instrumentalno.
15. Na stegnih mora biti jasno vidna številka klavnice.



Sveže svinjsko stegno obdelano za Kraški pršut

Podrobnejši opis posameznih faz proizvodnje Kraškega pršuta

- Pasma prašičev za proizvodnjo Kraškega pršuta ni predpisana.
- Odbira svežih stegen, izločitev poškodovanih stegen, izločitev stegen lažjih od 9 kg, minimalen čas po zakolu je 24 ur in ne daljši od 120 ur. Stegna morajo biti ohlajena med -1°C do $+4^{\circ}\text{C}$. Stegna ne smejo biti predhodno zamrznjena. Debelina slanine na zunanji strani sveže obrezanega stegna, merjena izpod Caput ossis femoris (glava stegenice) ne sme biti tanjša od 10 mm.
- Označitev začetka soljenja z vročim žigom na hrbtni strani stegna: dan, mesec, leto, označitev serije.
- Postopek suhega soljenja, masiranje, iztiskanje krvi, uporaba grobe morske soli, količina soli se prilagaja teži stegen.
- Zlaganje nasoljenih stegen na police.
- Soljenje in presoljevanje pri temperaturi od $+1^{\circ}\text{C}$ do $+4^{\circ}\text{C}$, čas je odvisen od teže stegen.
- Odstranjevanje soli s površine stegen.
- Hladna faza sušenja s cirkulacijo zraka pri temperaturi $+1^{\circ}\text{C}$ do $+5^{\circ}\text{C}$.
- Hladna faza sušenja z blago cirkulacijo zraka, temperatura od $+1^{\circ}\text{C}$ do $+7^{\circ}\text{C}$, trajanje celotne hladne faze s soljenjem vred najmanj 75 dni, osušek najmanj 16%.
- Spiranje in osuševanje stegen s toplo vodo in priprava na sušenje/zorenje s postopnim segrevanjem do $+24^{\circ}\text{C}$.
- Obrezovanje mišičnine okrog glave stegenice (Caput ossis femoris) in na mestih, kjer je bila odstranjena medenična kost se izvede po potrebi.
- Sušenje/zorenje pri temperaturah $+12^{\circ}\text{C}$ do $+18^{\circ}\text{C}$. Celoten čas proizvodnje pri vhodni teži stegen 9 kg traja najmanj 12 mesecev, pri težjih stegnih se proizvodnja ustrezno podaljša.
- Zamazovanje mišičnine pršutov se opravi v več fazah med sušenjem/zorenjem. Intenzivnost zamazovanja je odvisna od vsebnosti vode, vrednosti a_w oziroma doseženega osuška. Zamazovanje se opravi s svinjsko mastjo z dodatki soli, popra, moke in po potrebi tudi antioksidantov.
- Meritve osuška; dosežen okvirni osušek je minimum 33% na začetno težo stegen.
- Zorjeni pršuti se hranijo v suhem in zračnem prostoru. Kose pršutov in rezine pršutov, pakirane v vakuumu ali v kontrolirani atmosferi hranimo pri temperaturi do $+8^{\circ}\text{C}$.
- Senzorično preverjanje ustreznosti vonja se opravi z vbodom konjske koščice v mišičnino pršuta.
- Laboratorijsko preverjanje vsebnosti soli (vsebnost soli pod 7,4%) in a_w vrednosti (a_w vrednost pod 0,93).

Kraški pršut se lahko po končanem zorenju označi na koži z vročim žigom z imenom Kraški pršut. Kraški pršut se lahko trži cel s kostjo ali izkoščen in pakiran kot cel, v obliki polovic, četrtink oziroma v obliki ustrezno pakiranih narezkov. Označba na koži in embalaži je neizbrisna.

Zaradi ohranjanja kakovosti in strokovno izvedenih postopkov se Kraški pršuti lahko izkoščujejo, režejo na kose (polovice in četrtinke) in pakirajo v prodajno embalažo le v obratih, certificiranih za proizvodnjo Kraškega pršuta. Zaradi zagotavljanja mikrobiološke neoporečnosti ter ohranjanja tipičnih senzoričnih lastnosti kot so aroma, barva in tekstura, velja enako tudi za narezovanje in pakiranje rezin v vakuum oziroma modificirano atmosfero.



Sušenje pršutov v pršutarni



Tradicionalno zorenje pršutov na kmetijah

OZNAČEVANJE KRAŠKEGA PRŠUTA

Certificirani proizvajalci Kraškega pršuta morajo pršut označiti na etiketi z zaščitenim imenom, navedbo "Zaščiteni geografski označba", številko certifikata in logotip "Kraški pršut". Uporablja se tudi znak kakovosti republike Slovenije in znak kakovosti EU.

Logotip za Kraški pršut je stiliziran znak v obliki pršuta z napisom "Kraški pršut" in se uporablja v tiskani obliki. Poleg je številka proizvajalca, ki je vpisana v register proizvajalcev.

Vroči žig z imenom Kraški pršut in številko proizvajalca je vžgan na koži zorenih celih pršutov s kostjo, na izkoščene pršute ter na kose pršuta, kot so polovičke in četrtinke. Delikatesna oblika pršuta ohranja del kože na kateri je vžgano ime Kraški pršut.

Narezki pršuta, pakirani v vakuumu ali v kontrolirani atmosferi, so označeni z natisnjenim logotipom na embalaži.

Prepovedana je raba opisnih oznak, kot so: naraven, brez aditivov, ekstra, pristen in drugih navedb, če niso navedene v proizvodni specifikaciji.

ZAŠČITNI ZNAK – LOGOTIP ZA KRAŠKI PRŠUT

Prepoznavni element pri Kraškem pršutu, s katerim se pojavlja na trgu, je stiliziran pršut z napisom Kraški pršut in s številko proizvajalca. Oblika logotipa, velikost in tip črk so predpisani v specifikaciji o proizvodnji Kraškega pršuta.

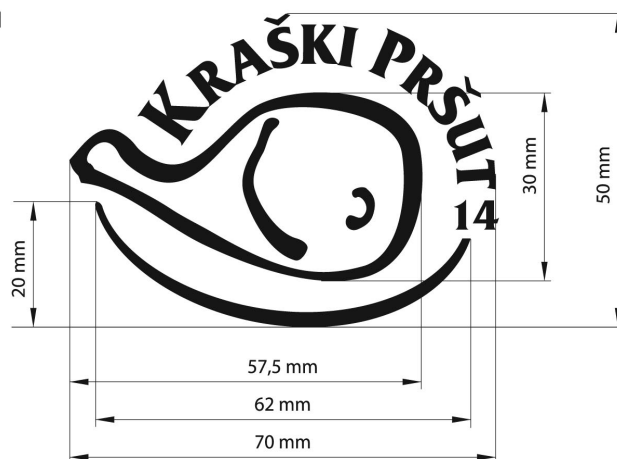
Za vse tržne oblike Kraškega pršuta velja sistem označbe z natisnjenim logotipom Kraški pršut.

Po končani dobi sušenja/zorenja se celi pršuti, polovice in četrtinke, ki izpolnjujejo pogoje iz specifikacije, označijo na koži z vročim žigom z imenom "Kraški pršut" in številko proizvajalca.

LOGOTIP KRAŠKI PRŠUT
Z ZAŠČITENO GEOGRAFSKO OZNAČBO



Merilo 1:1



VROČI ŽIG - OPIS:

Elementi logotipa so:

- v sredini stiliziran pršut
- v spodnjem delu je izsek elipse, na sredini odebeljene ob robovih pa stanjšane, ki zaokrožuje znak skupaj z napisom in risbo pršuta v celoto
- v zgornjem delu je napis KRAŠKI PRŠUT (tipografija Friz Quadrata Bold) postavljen na elipso, ki sledi obliki stiliziranega pršuta
- med napisom KRAŠKI PRŠUT in elipso je prostor za številko proizvajalca pršutov

LOGOTIP KRAŠKI PRŠUT
Z ZAŠČITENO GEOGRAFSKO OZNAČBO



NATISNJEN LOGOTIP – OPIS:

Elementi logotipa so:

- v sredini stiliziran pršut
- v spodnjem delu je izsek elipse, na sredini odebeljene ob robovih pa stanjšane, ki zaokrožuje znak skupaj z napisom in risbo pršuta v celoto
- v zgornjem delu je napis KRAŠKI PRŠUT (tipografija Friz Quadrata Bold) postavljen na elipso, ki sledi obliki stiliziranega pršuta
- na etiketi oz. embalaži mora biti natisnjen tudi napis: zaščitena geografska označba in številka certifikata

Vodenje evidence, ki zagotavlja sledljivost

Proizvajalec Kraških pršutov vodi zapiske za vsako serijo pršutov posebej in beleži vse podatke, ki omogočajo sledljivost. Sledljivost se dokazuje tudi z dokumenti, ki nastopajo med proizvajalcem in kupcem ter veterinarsko dokumentacijo.

	Korak v proizvodnji	Identifikacijski podatki	Zapis
1.	Proizvajalec. Register.	Datum dobave, količina, veterinarski dokument.	Dobavnice, zapisi proizvajalca.
2.	Kontrola teže, temperature, zunanji videz, označba serije.	Podatki o seriji.	Zapisi proizvajalca.
3.	Označitev datuma soljenja.	Viden zapis na koži pršuta.	Zapisi proizvajalca.
4.	Soljenje, morska sol.	Dokument o dobavi soli.	Zapisi proizvajalca.
5.	Soljenje in presoljevanje.	Podatki o temperaturi.	Zapisi proizvajalca.
6.	Hladna faza sušenja s cirkulacijo zraka (Počivanje I.).	Podatki o temperaturi.	Zapisi proizvajalca.
7.	Hladna faza sušenja z blago cirkulacijo zraka (Počivanje II.).	Podatki o temperaturi (5 + 6 + 7), osušek.	Zapisi proizvajalca.
8.	Spiranje in osuševanje stegen.	Datum in podatki o temperaturi prostora.	Zapisi proizvajalca.
9.	Sušenje / zorenje.	Čas sušenja/zorenja, podatki o temperaturi prostora.	Zapisi proizvajalca.
10.	Zamazovanje pršutov.	Čas zamazovanja.	Zapisi proizvajalca.
11.	Osušek.	% osuška.	Zapisi proizvajalca.
12.	Senzorična ocena.	Serija, datum.	Zapisi proizvajalca, kontrolni organi GIZ. *
13.	Označevanje pršutov, kosov in rezin z logotipom Kraški pršut.	Evidenca števila pršutov označenih z vročim žigom. Evidenca narezkov.	Zapisi proizvajalca, evidenca GIZ.
14.	Sledljivost.	Pregled dokumentacije.	Zapisi proizvajalca.

* GIZ – Gospodarsko interesno združenje (konzorcij)

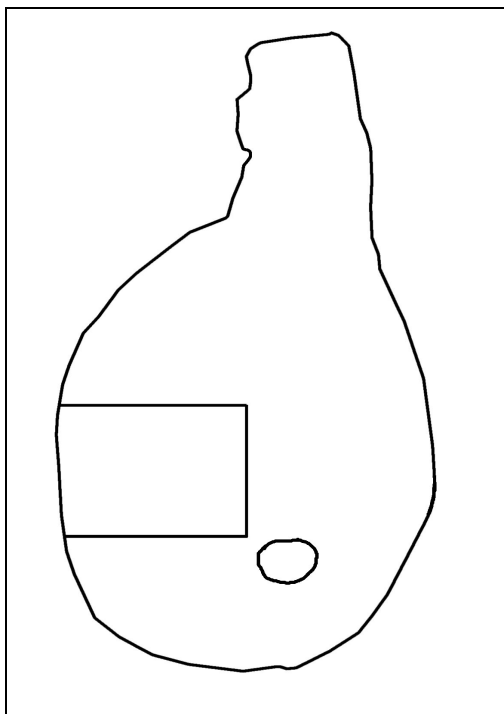
Evidenca zaščitnih ukrepov za zagotavljanje navedb v specifikaciji

	Navedbe v specifikaciji	Neupoštevanja specifikacije – analiza tveganja	Zaščitni ukrepi	Evidence	Kontrola
1.	Proizvodnja na geografskem območju.	Proizvodnja izven geografskega območja.	Kontrola proizvajalca, izločitveni kriterij.	Register proizvajalcev.	++
2.	Hlajenje stegen Kakovost mičičnine. Oblika in teža stegen	Uporaba neakovostnih stegen, nedoseganje predpisane kakovosti	Kontrola temperature. Kontrola teže in oblike stegen.	Zapisi proizvajalca.	+
3.	Označevanje stegen.	Sledljivost ni zagotovljena.	Napotki proizvajalcu, izločitveni kriterij.	Register označb.	++
4.	Suho soljenje z morsko soljo.	Neustrezna sol.	Kontrola vrste soli.	Zapisi proizvajalca.	++
5.	Soljenje in presoljevanje.	Neustrezna temperatura, neustrezen čas.	Meritve temperature, napotki proizvajalcem.	Zapisi proizvajalca.	++
6.	Hladna faza sušenja s cirkulacijo zraka. (Počivanje I.)	Neustrezna temperatura.	Meritve temperature, napotki proizvajalcem.	Zapisi proizvajalca.	++
7.	Hladna faza sušenja z blago cirkulacijo zraka. (Počivanje II.)	Neustrezna temperatura, neustrezen čas.	Ugotavljanje trajanja (5 + 6 + 7), meritve temperature, napotki proizvajalcu., dosežen osušek.	Zapisi proizvajalca.	++
8.	Spiranje površine stegen, osuševanje stegen, priprava na sušenja.	Ustreznost postopka.	Napotki proizvajalcu.	Zapisi proizvajalca.	+
9.	Sušenje/zorenje.	Neustrezen čas trajanja sušenja/zorenja.	Ugotavljanje trajanja sušenja/zorenja, napotki proizvajalcu.	Zapisi proizvajalca.	++
10.	Zamazovanje pršutov.	Čas zamazovanja.	Napotki proizvajalcu.	Zapisi proizvajalca.	+
11.	Osušek	Dosežen osušek.	Napotki proizvajalcu.	Zapisi proizvajalca.	++
12.	Senzorična ocena.	Neustrezna kakovost, izločitveni kriterij.	Ugotavljanje kakovosti, napotki proizvajalcu.	Zapisi proizvajalca.	++
13.	Označevanje pršutov, kosov in rezin z logotipom Kraški pršut.	Neupravičena in neustrezna raba vročega žiga, neupravičena in neustrezna raba natisnjenih označb, pomanjkljiva dokumentacija, prekinitev sledljivosti.	Ugotavljanje skladnosti s specifikacijo, kontrola pri proizvajalcu, kontrola na prodajnih mestih.	Zapisi proizvajalca, zapisi GIZ.	++
14.	Kontrola sledljivosti.	Neustrezna, pomanjkljiva dokumentacija.	Ugotavljanje skladnosti dokumentacije, izločitveni kriterij.	Zapisi proizvajalca.	++

+ , ++ = pomembnost postopka

FIZIKALNO-KEMIČNA ANALIZA IN SENZORIČNA OCENA KRAŠKEGA PRŠUTA

Vzorec za fizikalno-kemično analizo pršuta in za senzorično oceno se jemlje na kavdalnem najdebelejšem delu pršuta, tako, da zajema srednjo tretjino mišic Biceps Femoris in Semimembranosus. Rez vzorca sega do stegenice in vsebuje pripadajočo podkožno slanino in kožo. Teža vzorca znaša cca 1,5 kg.



Pršut – vzorec za fizikalno-kemično analizo in za senzorično oceno.

Fizikalno-kemični parametri vsebujejo:

Vrednost a_w mora biti pod 0,93

Vsebnost soli mora biti pod 7,4%

Vzorci za fizikalno-kemične analize brez podkožnega maščobnega tkiva in vzorci za senzorično ocenjevanje se jemljejo 3x letno iz naključno izbranih serij pršutov in pri vseh proizvajalcih. Podatki služijo za ugotavljanje skladnosti s specifikacijo.

SENZORIČNE LASTNOSTI, POMEMBNE ZA OCENJEVANJE KRAŠKEGA PRŠUTA

Senzorična ocena vsebuje naslednje lastnosti:

- zunanji izgled,
- izgled in barva prereza,
- tekstura,
- vonj in
- okus.

Ocena zunanjega izgleda

Pri oceni zunanjega izgleda se oceni pravilnost oblike pršuta, velikost izdelka (teža), prisotnost napak pri obdelavi izdelka, prisotnost poškodb, neznačilnost barve površine.

Izgled in barva prereza

Oceni se tipičnost prereza (rezine), pravilnost razmerja mišičnina – slanina in morebitne druge netipičnosti na mišičnini in slanini. Ocena barve vsebuje značilnost barve, enakomernost barve, intenzivnost barve, barvne diskoloracije (napake zaradi slabe izkrvavitve, poškodbe mišičnine, neenakomerna presoljenost).

Tekstura

Sestavine teksture se zaznavajo s tipom in okušanjem rezine v ustih. Oceni se naslednje lastnosti rezine:

- mastnost – pustost,
- gladkost – grobost rezine,
- griznost – žvečljivost,
- sočno – pusto,
- ostanek veziva med žvečenjem; velik – majhen,
- drobljivost (krhkost) – gumijavost,
- gladkost – zrnatost (peskavost).

Ocena vonja

Ocena vonja vsebuje:

- značilnost vonja,
- intenzivnost vonja,
- skladnost vonja,
- tuji vonji.

Ocena okusa

Ocena okusa vsebuje:

- značilnost okusa,
- intenzivnost,
- harmoničnost, napake (žarko, kislo, grenko, tuji okusi),
- slanost.

Pri senzoričnem vrednotenju izdelka se uporablja točkovni sistem, ki je prikazan za vsako lastnost v ocenjevalnem zapisniku. Izdelek lahko doseže maksimalno 20 točk.

ZAPISNIK
o
senzoričnem ocenjevanju Kraškega pršuta

Serija: _____ Število pršutov v seriji: _____

Proizvajalec _____

Lastnost

Doseženo število točk

Zunanji izgled
Kraškega pršuta

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 komisije:

1. _____
2. _____
3. _____

V _____, dne _____

Predsednik ocenjevalne komisije

ZAHTEVANE VREDNOSTI SENZORIČNEGA OCENJEVANJA

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

Skupno maksimalno število točk je 20.

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

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