POTRJENA SPECIFIKACIJA ŠT. 324-01-6/2002/62
22. 4. 2013

SPECIFIKACIJA ZA

ZGORNJESAVINJSKI ŽELODEC

z zaščiteno geografsko označbo

IDENTIFIKACIJSKI PODATKI O VLAGATELJU

Naziv vlagatelja: **Združenje izdelovalcev zgornjesavinjskega želodca**
Zastopnik združenja: **Vida Orlovič**
Naslov: **Rečica ob Savinji 55, 3332 Rečica ob Savinji**
Matična številka: **1152637**
Davčna številka: **61631353**

Avtorji:
Združenje izdelovalcev zgornjesavinjskega želodca: Marija Bezovšek
Turistično društvo Rečica ob Savinji: Silvo Zdolšek, Stanko Renčelj
KGZS – Zavod CE, Izpostava Mozirje: Štefka Goltnik, Bernarda Brezovnik

1 POROČILO O POSEBNOSTIH ZGORNJESAVINJSKEGA ŽELODCA

1.1 Določitev območja proizvodnje Zgornjesavinjskega želodca

1.1.1 Razmejitev geografskega območja pridelave Zgornjesavinjskega želodca

Zgornjesavinjski želodec se izdeluje na območju Zgornje Savinjske doline.

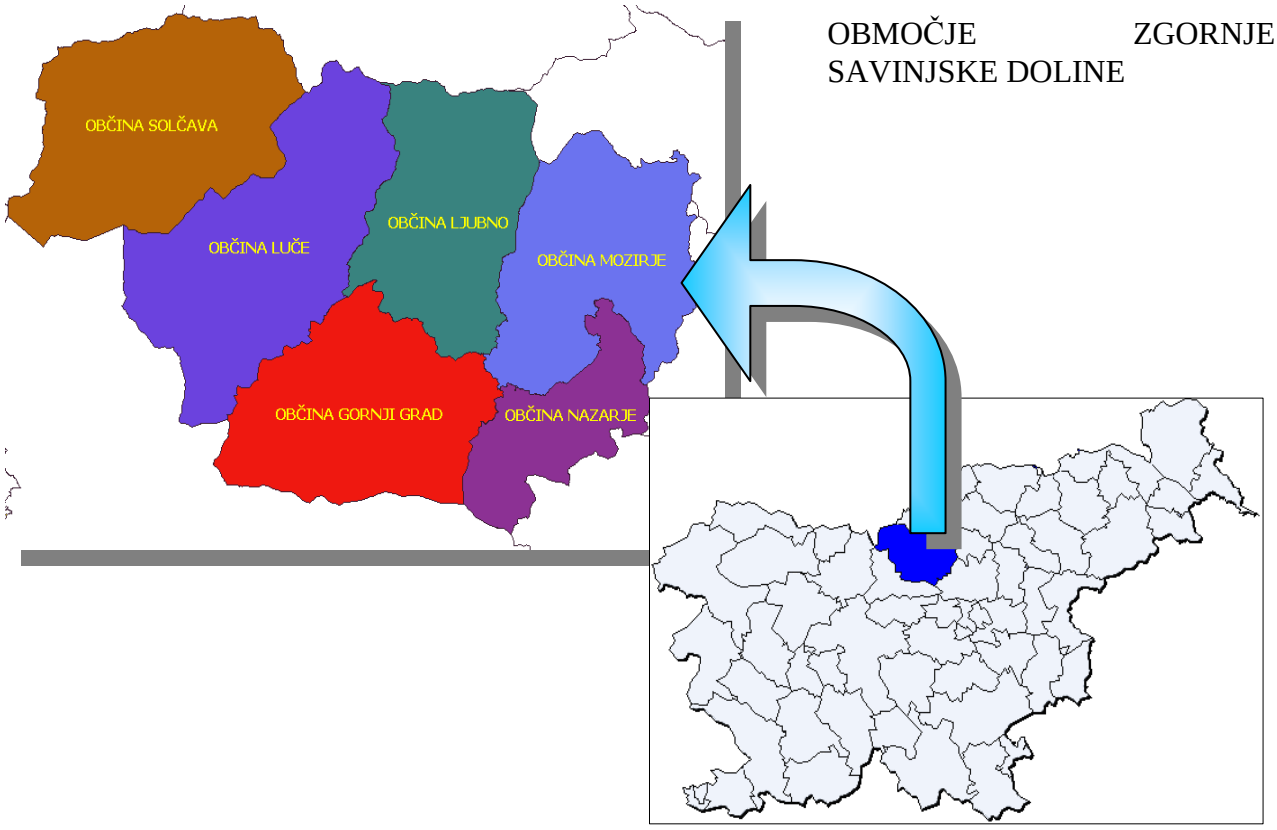
Zgornja Savinjska dolina leži v severno zahodnem delu Slovenije. Severna meja teče po hrbtu Olševe, nakar preide na greben Smrekovškega pogorja. Na jugu teče meja po temenu Dobrovelj in Menine, ki Zgornjo Savinjsko dolino ločita od Spodnje Savinjske in Tuhinjske doline. Na zahodu poteka meja po prelazu Črnivec, naprej na Krajnsko Reber, veliko Planino ter preko prevala Presedljaj na Ojstrico. Od tu teče po vršnem grebenu Grintavcev do Skute in od tam na severu do Mrzle gore. Tu pride na slovensko – avstrijsko državno mejo in po njej teče proti severu do Pavličevega sedla, nakar spremeni smer proti vzhodu in pride nazaj na Olševo.

Upravno tvorijo Zgornjo Savinjsko dolino občine Mozirje, Nazarje, Gornji Grad, Ljubno, Luče, Rečica ob Savinji in Solčava. Območje meri 507 km^2.

Logarska Dolina

Karta območja Zgornje Savinjske doline

OBMOČJE ZGORNJE SAVINJSKE DOLINE



1.1.2 Geografske lastnosti območja

Geološke lastnosti

Območje Zgornje Savinjske doline, ki je sicer geografsko zaključena celota, je reliefno močno razgibano. Obrobne planine na vzhodu, jugu in zahodu so grajene predvsem iz triadnih apnencev in dolomitov. Ob severnem pobočju planin in gora od Matkovega kota do Luč so razširjeni triadni werfenski skriljavci rumenkasto-rdečkaste barve. Nižje hribinske predele pokrivajo miocenske usedline, pomešane z vulkanskim pepelom Smrekovca, ki je bil največji delujoči vulkan v miocenu. Dno kotline med Gornjim Gradom, Ljubnim in Nazarjami sestavlja ploščat triadni hrbet Homa, v katerem se najdejo znaki miocena in oligocena. Reka Savinja se od svojega izvira prebija skozi prečne grebene triadnih plasti vse do Ljubnega, do koder ima značaj gorske reke. Od tu dalje se dno reke razširi v dolino. V tem času, t.j. v obdobju pred diluvialno dobo je nastala tudi Zadrečka dolina ob reki Dreti.

Podnebje

V Zgornji Savinjski dolini se prepletata predvsem dva podnebna tipa. Tip podnebja, ki prevladuje, je odvisen predvsem od nadmorske višine. Višji predeli imajo alpsko podnebje, s povprečno temperaturo najhladnejšega meseca pod -3^0C, nižji pa zmerno predalpsko podnebje. V dolino Savinje in Drete prihaja z okoliških planin svež gorski zrak, kar dela poletje prijetno, ne prevroče. Jeseni so hladne, prav tako tudi pomladi, zime pa večinoma mrzle in dolge. Pri splošnih podnebnih značilnostih pridejo do izraza tudi lokalne posebnosti (prisojne in osojne lege, zaprte doline..). V spodnjem delu Zgornje Savinjske doline je povprečna letna temperatura okrog 9°C, v Lučah pa 8,2°C. V najtoplejši poletnih mesecih (junij, julij, avgust) je povprečna temperatura v dolinah med 16 in 19°C, na višini 1800 – 2500 m pa dobrih 8 do 11°C. V najhladnejšem mesecu januarju je bila izmerjena povprečna temperatura - 1,1 (Mozirje) do - 2,3°C (Luče). Povprečno število hladnih dni (jutranja temperatura pod ničlo) v januarju je v Mozirju 25, decembra pa 24. Pozimi pride v dolinah večkrat do temperaturnega obrata. V hladni polovici leta prevladuje slojevita oblačnost, predvsem po kotlinah in nižinah, medtem ko imajo višji predeli relativno veliko sonca. Količina letnih padavin je med 1300 in 1800 mm, v osrčju Savinjskih Alp pa nad 2500 mm. Največ dni s količino padavin nad 1 mm je v spomladanskih in poletnih mesecih, če pa upoštevamo obilnejše padavine (vsaj 10 mm), pride do izraza tudi jesen, predvsem v zahodnem delu obravnavanega območja.

Vpliv zemljepisnih značilnosti območja na kmetijske in gospodarske dejavnosti

Celotno območje Zgornje Savinjske doline spada v gorsko višinsko območje. Dve tretjini kmetijskih površin leži nad ravninskim dnom dolin Drete in Savinje. Zaradi nagiba so te površine primerne le za travnike. Večje ravne ploskve za polja in travnike se nahajajo samo v dnu dolin ob Savinji in Dreti. Tudi v dolini se večina kmetijske zemlje izkorišča kot travinje, njiv je malo. Od poljščin prevladuje silažna koruza, nekaj je tudi krompirja in žit ter krmnih rastlin za prašiče (pesa, korenje). V okolici Rečice in Radmirja se nahaja okrog 50 ha hmeljišč. Prevladuje govedoreja (prireja mleka in mesa), nekaj je tudi ovčereje. Reja prašičev pitancev je prisotna na večini kmetij za samooskrbo družin, nekaj pa se pojavlja tudi tržnih viškov suhomesnatih izdelkov. V povprečju kmetija v Zgornji Savinjski dolini poseduje 6 ha kmetijske zemlje in 14 ha gozda. Gozdovi se razprostirajo na 81% celotne površine. Gozdarstvo kljub nizki ceni lesa, predstavlja kmetijam pomemben vir dohodka. Od dopolnilnih dejavnosti so na geografskem območju zastopane: turizem na kmetiji, predelava

mleka in mesa, peka kruha, vzreja damjakov, ribogojstvo, storitve s kmetijsko in gozdarsko mehanizacijo, male hidroelektrarne, perutninarstvo.

1.2 Predstavitev posebnosti Zgornjesavinjskega želodca

Zgornjesavinjski želodec je sušena mesnina, narejena iz kakovostnega svinjskega mesa (stegno, pleče) in trde hrbtne slanine mesnatih pasem prašičev in njihovih križancev. Mesni nadev z dodatkom trde slanine, soli in začimb se polni v naravne ovitke, v preteklosti predvsem v svinjske mehurje ali želodce, po katerih ima izdelek tudi svoje ime. Danes mesni nadev polnijo v naravne ovitke kot so: prašičji želodec, prašičji mehur, slepo goveje črevo ali pa v umetne ovitke, ki prepuščajo vodne hlape.

Zgornjesavinjski želodec

Posebnosti Zgornjesavinjskega želodca:

Zgornjesavinjski želodec je specifičen in za Zgornjo Savinjsko dolino prav poseben kulinaričen izdelek.
Odlikuje ga ugodno razmerje med mesom in slanino. Zanj je značilen **za Zgornjo Savinjsko dolino tradicionalen postopek izdelave in zorenja oziroma sušenja v svojstveni predalpski klimi**. Zaradi izjemnih **senzoričnih lastnosti, zunanjega izgleda ter gastronomskih lastnosti** se razlikuje od drugih suhomesnatih izdelkov.

Izgled zgornjesavinjskega želodca v prerezu

Za Zgornjo Savinjsko dolino je značilna svojstvena mikroklima in veliko smrekovih gozdov ter okolica visokih hribov in izredna vodnatost. Večina kmetij v Zgornji Savinjski dolini leži na nadmorski višini 600 do 800 m.

Pri izdelavi želodcev je poleg mikroklime območja odločilnega pomena tudi mikroklima v prostoru, kjer se želodci sušijo. V bistvu vsak izdelovalec rabi za sušenje optimalne mikroklimatske pogoje. Vse te značilnosti imajo izrazit vpliv na sušenje in zorenje želodcev ter na njihov okus in vonj.

Posebnost Zgornjesavinjskega želodca je prav gotovo v njegovi tradiciji izdelave, ki je že od nekdaj značilna samo za Zgornjo Savinjsko dolino. V primerjavi z ostalimi območji v Sloveniji, kjer so med suhomesnatimi izdelki, ki se izdelujejo na kmetijah, najbolj pogoste domače klobase in salame, je za območje Zgornje Savinjske doline že od nekdaj najbolj značilen in pogost od vseh suhomesnatih izdelkov ravno Zgornjesavinjski želodec. Pomembno je, da je nadev pripravljen le iz sesekljanega mesa stegna in plečeta ter trde hrbtne slanine.

Recepture se prenašajo iz roda v rod. Izdelava dobrega želodca mora izpolnjevati naslednje predpogoje: nestresno ravnanje z živalmi pred zakolom, ustrezna zmes mesa iz stegna in plečeta, trda hrbtna slanina, česnova voda, sladkor, sol, poper in seveda izredno natančno sušenje, z rednim obračanjem in čiščenjem oblog. V prostorih za sušenje mora biti dovolj vlage, enakomeren pretok zraka in primerna temperatura, da želodec dozori.

Velika posebnost Zgornjesavinjskega želodca je prav gotovo tudi *specifičnost sušenja in zorenja izdelkov*, ki poteka v zato primernih prostorih. Prostor za sušenje in zorenje Zgornjesavinjskega želodca je že od nekdaj v zgradbi, ločeni od ostalih zgradb na kmetiji. Spodnji, kletni del je ponavadi zidan iz kamna, nadgradnja skupaj s streho pa je lesena in ima dobre izolacijske lastnosti (kašče). To ugodno vpliva na samo sušenje in zorenje izdelkov. Prostor, kjer se sušijo in zorijo želodci, ne sme biti prenatrpan z izdelki, ker se v njem zadržuje veliko vlage, kar lahko pripomore h hitrejšemu kvaru želodcev. V tem prostoru so postavljena stojala s policami za sušenje, kamor se položijo želodci toliko narazen, da je zagotovljen konstanten pretok zraka. Zaželeno je, da ima prostor vsaj eno okno, ki omogoča cirkulacijo zraka m s specifičnim vonjem smrekovih gozdov.. Prava posebnost med sušenjem je tudi pogostost obračanja želodcev (2 do 7-krat tedensko), ki je odvisna od vremena in izkušenj, ki so si jih izdelovalci pridobili od svojih prednikov. Izdelovalci si tekom let dodobra izostrijo čut za nego teh izdelkov v času sušenja oz. zorenja. Ob obračanju se želodci čistijo oblog, ki nastajajo tekom sušenja (strgajo se z nožem).

Med sušenjem je izrednega pomena tudi oddajanje vode iz izdelkov, ki je odvisno od temperature, relativne vlažnosti in kroženja zraka. Hitrost sušenja je odvisna tudi od vrste ovitka, mletosti mesa, vsebnosti slanine in debeline želodca. Vlago v zorilnici izdelovalci uravnavajo s primernim zračenjem. Tekom let si izdelovalci sposobnost uravnavanja zračenja dodobra izostrijo.

Specifična posebnost pa se kaže tudi v *daljši dobi sušenja in zorenja želodcev* (minimalno 3, pa do 5 mesecev), kar odločilno vpliva na pridobivanje žlahtne bele plesni in nastanek posebnega, mikavnega vonja, arome ter teksture.

Prava posebnost za Zgornjo Savinjsko dolino je tudi kuhan želodec, ki se že od nekdaj nosi k »žegnu« za veliko noč. V času velikonočnih praznikov izdelek še ni toliko suh, da bi bil dober za uživanje, zato ga je potrebno kuhati. Po kuhanju je potrebno želodec v času hlajenja obtežiti, da se kasneje lepše reže.

1.3 Vpliv lokalnih dejavnikov na lastnosti Zgornjesavinjskega želodca

Na senzorične lastnosti, kot sta okus in vonj, v veliki meri vpliva območje Zgornje Savinjske doline s svojstvenimi geološkimi, podnebnimi in zemljepisnimi posebnostmi.

Posebnost Zgornjesavinjskega želodca je **tradicionalen postopek izdelave** na območju Zgornje Savinjske doline. Pomemben lokalni dejavnik, ki vpliva na posebnost tega kmetijskega živila, so vsekakor **specifični klimatski pogoji sušenja oziroma zorenja** izdelka. Specifične klimatske pogoje predstavljajo mrzle in dolge zime ter strujanje zraka kot posledica razlik med prisojnimi in osojnimi legami ter višinskimi in nižinskimi legami, kar se odraža tudi v primerni zračni vlagi.

Specifični klimatski dejavniki Zgornje Savinjske doline vplivajo tudi na mikroklimo v prostorih za sušenje. **Prostori za sušenje in zorenje** so zgrajeni **iz naravnih materialov** (smrekov les, kamen in opeka). Ti materiali ob vplivu mikroklime v prostoru dajejo izdelkom aromo in vonj, specifičen le za Zgornjesavinjski želodec.

Tipična kašča v Zgornji Savinjski dolini

1.4 Utemeljitev – upravičenost za zaščito Zgornjesavinjskega želodca

Od pisnih zgodovinskih virov o izdelavi Zgornjesavinjskega želodca prilagamo pisni dokument publicista Aleksandra Videčnika, ki že 25 let raziskuje ljudske običaje, navade in življenje ljudi v Zgornji Savinjski dolini.

NEKAJ O ZGORNJESAVINJSKEM ŽELODCU

Mesna jed »zgornjesavinjski želodec« je gotovo kulinarična posebnost Zgornje Savinjske doline. Ponekod mu pravijo »koti«, večinoma pa kar želodec.

Brez dvoma se je pripravljanje želodca širilo iz zgornjega dela doline proti spodnjemu in gre verjetno bolj za hribovsko živilsko specialiteto. Priprava dobrega želodca mora imeti predpogoje, ti pa so pravilna reja živali (svinj), pravilno krmljenje, ustrezna zmes in seveda še bolj dosledna predelava. Uspeh pa je seveda odvisen od klimatskih pogojev, saj so želodec že marsikje izdelovali, pa ne z zadovoljivim uspehom in ustrezno kakovostjo.
Starejši ljudje še prisegajo, da so najboljši želodci tisti, ki so bili shranjeni v starih kašč̌ah, temu ne kaže oporekati, kajti kašče so zaradi dobrih izolacijskih lastnosti več kot odlična hramba mesnih priboljškov. Zato bi kazalo tam, kjer imajo še stare kašče, poskrbeti, da se te ohranijo in usposobijo za tovrstno hrambo.
Kdaj se je želodec pojavil v dolini je težko ugotoviti. Vsekakor to ni jed od daleč nazaj. Dokaz temu bi lahko našli v urbarju Gornjegrajske gosposke, kjer ni omenjen želodec kot dajatev podložnikov v naravi. Tudi pozneje, ko so zbirali podatke za Gothovo topografijo po dolini, ni želodec naveden kot posebnost na jedilniku naših prebivalcev. Gothova topografija žal ni bila nikoli izdana. Gradivo zanjo so okrog leta 1913 pripravljali župniki in učitelji na območju, ki ga danes imenujemo Zgornja savinjska dolina. Rokopisi so shranjeni v ahivu v Celju.Torej bi lahko domnevali, da sodi ta jed v čas 19. stoletja. Pisnih virov o tem seveda ni, torej je to le domneva.

Vsekakor pa je najti v Kocbekovih (Fran Kocbek, knjiga Savinjske Alpe, tiskana v Celju 1930) in Lekšetovih zapisih želodec kot »boljšo« živilo naših ljudi. Jože Lekše je bil narodopisec, ki je zapustil številne rokopise (veliko jih je shranjenih pri avtorju). V njih beremo, da je želodec veljal za obredno jed ob velikih praznikih in ohcetih. Redno pa so ga nosili k žegnu, vendar pa več kuhanega kot surovega. Lekše je med drugim zapisal (1921) na 11-ih, ročno pisanih straneh o solčavski ohceti. Tam je omenjen obredni pomen želodca. Želodec se je serviral ob točno določenem trenutku na ohceti, sedminah in družinskih slavjih.

Dejstvo, da je dober želodec ponos vsakega gospodarja, dokazuje kakšno pomembnost so ljudje pripisovali tej jedi, ki je bila nekoč izrazit priboljšek in nikakor vsakodnevna jed. Zato tudi izrazit tekmovalni duh med izdelovalci.

Okoli želodca je seveda več zgodb, ki so tako ali drugače resnične. Ljudje uglednejšemu gostu ponudili želodec, ki je potem bil prav tako širše opevan. Pokojni Franc Plesnik, nekdanji hotelir v Logarski Dolini, je gostil številne ugledneže od blizu in daleč. Tako se je namerilo, da je kralj Aleksander, ki je imel v Bohinjski Bistrici svojo lovsko rezidenco, prišel preko Kamniškega sedla v družbi z angleškim kraljem v Logarsko dolino. Tam so se ustavili v hotelu Plesnik in si privoščili izdatno tudi želodca. Angležem je bila jed tako všeč, da so poslej iz Logarske Doline občasno pošiljali želodec na angleški dvor. Ta uspeh je stari Plesnik s ponosom pripovedoval, meni osebno po 2. svetovni vojni. Franc Plesnik je imel

shranjene odpremnice, ki so bile dokaz, da je bil želodec redno pošiljan na angleški dvor, vendar so žal ti dokazi izginili v ognju, ki je 1944 upepelil Plesnikov hotel.

Pa saj ni treba seči v leta pred 1933, kar današnje navdušenje nad dobrim želodcem upoštevajmo, zanimanje zanj je v teh časih manj med kronanimi glavami, zato pa veliko med obiskovalci naše doline.

Ker pa pridelava želodca ni enostavna stvar, poleg tega zahteva obilo dela in skrbi, je že od nekdaj kar običajno, da gre receptura v hiši iz roda v rod. Kajti eno drži, najboljši so tisti želodci, ki so narejeni po starem, vsi poskusi »novotarstva« so se ob tem izjalovili. Tudi staro je dobro, le če znamo to spoštovati!

Vse to so podatki in informacije mojih 25-letnih raziskav med ljudmi omenjenega območja.

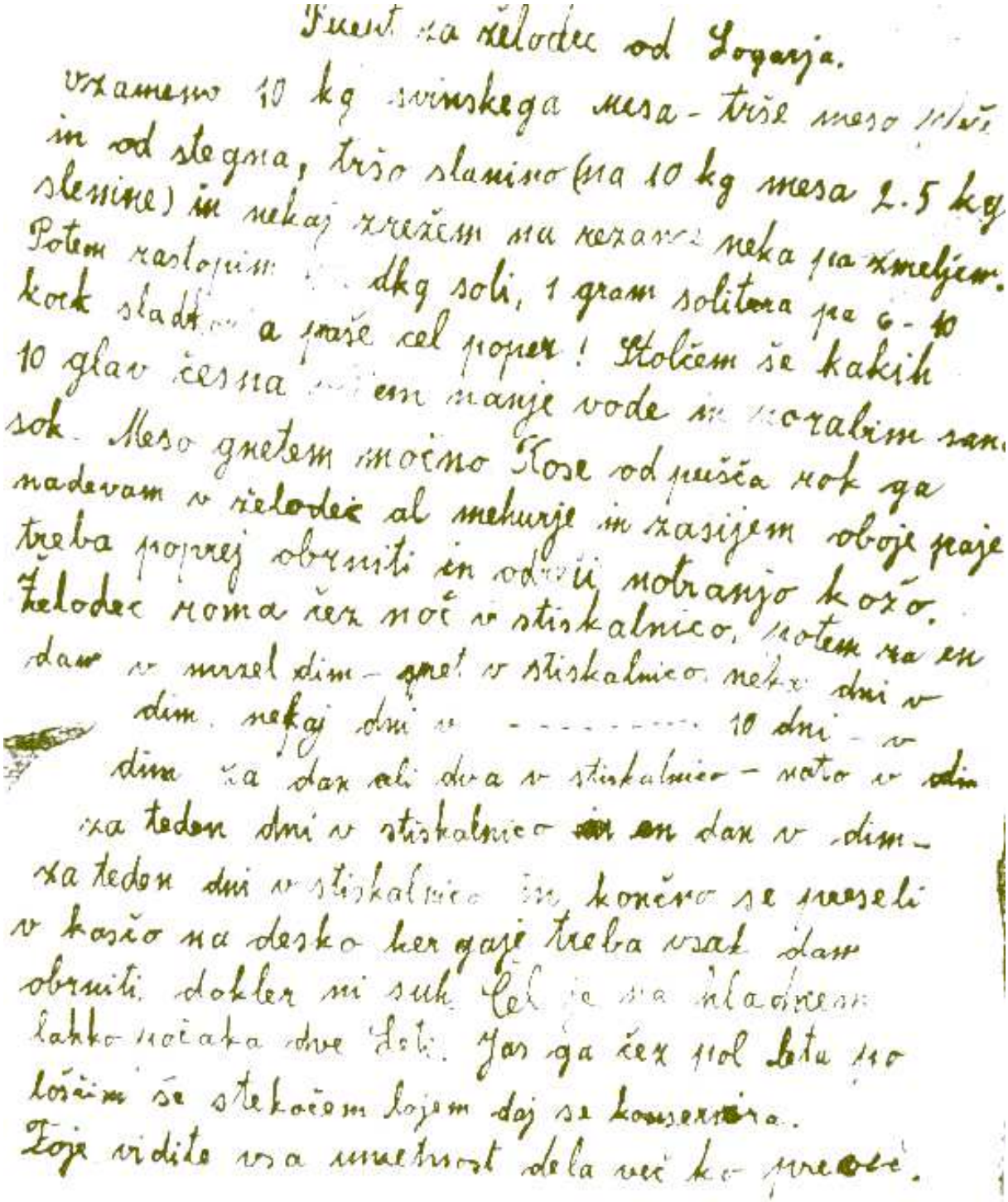
Aleksander Videčnik

Starejši izdelovalci želodcev trdijo, da ima izdelava želodcev sigurno več kot 100-letno tradicijo. Izdelovali so ga že, odkar pomnijo njihove prababice. Pomenil jim je poleg kruha drugo največjo hišno dobroto. Pripravi želodca so namenjali posebno pozornost. Na mizah se je znašel le ob največjih praznikih in slavnostnih priložnostih. Bil je glavni sestavni del velikonočnega žegna, priboljšek za pogostitev zaželenih gostov ali pa dragoceno darilo najboljšim prijateljem.

Meso je pokvarljivo, zato so ga naši predniki morali konzervirati, mu podaljšati obstojnost in si s tem ustvariti zalogo. To so počeli s postopki sušenja, dimljenja in soljenja. Sušenje mesa z naravnim kroženjem zraka, so razvili v predalpskih in alpskih predelih kamor sodi tudi Zgornja Savinjska dolina. Na redkih kmetijah (predvsem na Solčavskem), so želodec pred sušenjem zelo rahlo dimili. Po končanem sušenju in zorenju so želodce hranili zavite v časopisni papir v kleteh s primerno klimo ali zložene v skrinje med žito ali čisti bukov pepel, v poletnem času, ko se ne kuri pa so jih hranili tudi v peči.

Dozorele želodce so imeli shranjene v skrinjah med žitom

V novejšem času je želodec že kar pogosta »krepka« malica domačinom ob težkem delu, še bolj pa vabljiv in slasten prigrizek turističnim obiskovalcem naših krajev.
Praktična navodila za izdelavo Zgornjesavinjskega želodca so objavljena v knjižici »Priprava zgornjesavinjskega želodca«, ki jo je napisal izkušen izdelovalec Ožbalt Fajmut st. (1997, samozaložba).


Recept za želodec od Logarja.
Vzamemo 10 kg svinskega mesa - trše meso [illegible]
in od stegna, tršo slanino (na 10 kg mesa 2.5 kg
slenine) in nekaj zrežem na rezance neka pa zmeljem.
Potem zastopim [illegible] dkg soli, 1 gram solitera pa 6 - 10
kock sladk[illegible] a paše cel poper! Stolčem še kakih
10 glav česna [illegible]em nanje vode in porabim sam
sok. Meso gnetem močno Kose od pušča rok ga
nadevam v želodec al mehurje in zasijem oboje paje
treba poprej obrniti in odrezi notranjo kožo.
Želodec roma čez noč v stiskalnico, potem za en
dan v mrzel dim - spet v stiskalnico neka dni v
dim. nekaj dni v ..... 10 dni - v
dim za dan ali dva v stiskalnico - nato v dim
za teden dni v stiskalnico in en dan v dim -
za teden dni v stiskalnico in končno se preseli
v kaščo na desko ker gaje treba vsak dan
obrniti dokler ni suh. Cel je na hladnem
lahko počaka dve leti. Jas ga čez pol leta po
loščim še stekočem lojem daj se konservira.
Zoje vidite vsa umetnost dela več ko preveč.

Fotokopija rokopisa recepture za izdelavo zgornjesavinjskega želodca na kmetiji Logar v Logarski Dolini (nastal okrog leta 1930)

Drugih obsežnejših pisnih virov nismo zasledili. V knjigi Aleksandra Videčnika (1999, »Zgornjesavinčani od rojstva do smrti«, Zavod za kulturo Mozirje; str. 23 - 24) zasledimo informacijo o ponudbi želodca. Če so bili v hiši svatov resnično veseli, so jim ponudili kuhan želodec. Izdelavo Zgornjesavinjskega želodca omenja tudi Stanko Renčelj (1991, »Suhe mesnine – narodne posebnosti«, ČZP Kmečki glas; str. 67 - 68). *Priloga fotokopije*

1.5 Ekonomski pomen izdelave Zgornjesavinjskega želodca

Zgornjesavinjski želodec izdelujejo praktično na vseh kmetijah Zgornje Savinjske doline (po popisu kmetijstva v letu 2000 je kmetij 1.205). Želodce izdelujejo tudi ostala gospodinjstva. Po oceni kmetijske svetovalne službe na Izpostavi Mozirje je takih gospodinjstev še okrog 1000. Želodci, izdelani v gospodinjstvih, predstavljajo dobro reklamno podporo večjim tržnim izdelovalcem. Kmetije, ki v izdelavi želodcev vidijo tudi tržno priložnost, izdelujejo večje količine želodcev. Zgornjesavinjski želodec zaseda na turističnih kmetijah (trenutno je registriranih 31) prvo mesto med hišnimi specialitetami.

Povpraševanje po Zgornjesavinjskem želodcu je med obiskovalci in gosti Zgornje Savinjske doline zelo prisotno. Predvsem se ta specifičen izdelek prodaja na domačem dvorišču, povpraševanje je prisotno tudi v lokalnih gostinskih obratih in na turističnih kmetijah, pa tudi v trgovinah. Količine so omejene in zdaleč ne pokrijejo potreb po povpraševanju. Naraščanje povpraševanja po tem kakovostnem izdelku je povečalo interes na kmetijah po bolj organizirani in tržno usmerjeni izdelavi želodcev.

Kvaliteta izdelkov se iz leta v leto izboljšuje. Največ zaslug za tak nivo kvalitete ima Turistično društvo Rečica ob Savinji, ki že od leta 1990 organizira ocenjevanje želodcev na osnovi strokovno izdelanih kriterijev.
Izdelovalci zgornjesavinjskega želodca imajo velik interes za nova znanja s področja predelave mesa.
Letno se udeležuje tečajev po katalogu znanj za predelovalca mesa 60 do 70 izdelovalcev. Izobraževanje poteka redno od leta 2003. Uspešno opravljenemu preizkusu znanja sledi državni certifikat za predelavo mesa kot dopolnilno dejavnost kmetije.

<u>Potencialni kupci Zgornjesavinjskega želodca</u>

- domači in tuji gostje ter obiskovalci Zgornje Savinjske doline
  Letno Zgornjo Savinjsko dolino obišče preko 100.000 izletnikov. Po podatkih kmetijske svetovalne službe letno na 31-ih turističnih kmetijah v Zgornji Savinjski dolini prenoči 1726 gostov (5876 nočitev). Lastniki gostinskih lokalov kažejo velik interes po nakupu Zgornjesavinjskega želodca.
- poslovneži, ki prihajajo k podjetnikom v Zgornjo Savinjsko dolino
  V dolino prihajajo tuji in domači poslovni partnerji, ki so sloves Zgornjesavinjskega želodca že ponesli tudi izven meja Slovenije. Lahko le ugotovimo, da je povpraševanje večje od ponudbe.

- Kupec Zgornjesavinjskega želodca bodo tudi trgovine Zgornjesavinjske kmetijske zadruge Mozirje. Teh je 10 in so locirane po vseh večjih krajih Zgornje Savinjske doline. V kolikor bo proizvodnja zadostila povpraševanju prej omenjenih kupcev, je možna prodaja želodca tudi okviru sistema Mercator, s katerim ima Zgornjesavinjska kmetijska zadruga tesne poslovne odnose.
- prodaja in degustacija Zgornjesavinjskega želodca v planiranem objektu Rinka v Solčavi

Narezek zgornjesavinjskega želodca

Glede na zgoraj navedene ugotovitve menimo, da bi zaščita Zgornjesavinjskega želodca, organizirana in povečana proizvodnja ter urejeno trženje, imelo velik ekonomski pomen za proizvajalce in dolino kot celoto. **Zgornja Savinjska dolina ima v okviru Savinjske regije s svojimi naravnimi in kulturnimi znamenitostmi pomembno mesto. Razvita ponudba na kmetijah pa bo to privlačnost še povečala.** Z izdelavo želodcev se ohranja **izvirna tehnologija izdelave, značilnost domačih izdelkov, znanje in izkušnje iz preteklosti, povečala se bo pestrost na trgu. Hkrati se bodo odpirala nova delovna mesta na podeželju, delovni prostori bodo učinkovito izkoriščeni, s tem pa se bo krepila ekonomska moč kmetij. Ekonomsko močne kmetije so najboljša spodbuda mladim, da ne bodo odhajali s kmetij in bo s tem podeželje ostalo poseljeno.** Kot je pokazala tržna analiza, je Zgornjesavinjski želodec iskan pri gostinsko-turističnih porabnikih v Zgornje Savinjski dolini in širom Slovenije, obenem je nepogrešljiv promocijski adut lokalne in slovenske turistične ponudbe.

Izdelovanje Zgornjesavinjskega želodca ohranja visoko stopnjo vrednotenja svinjskega mesa.

Najpomembneje pa je, **da dohodek od dopolnilne delavnosti predelave mesa/izdelave Zgornjesavinjskega želodca lahko pomembno doprinese k izboljšanju dohodkovnega položaja in krepitvi ekonomske moči v poprečju majhnih kmetij v Zgornji Savinjski dolini.**

2 PROIZVODNA SPECIFIKACIJA

2.1 Splošna predstavitev Zgornjesavinjskega želodca

2.1.2 Predstavitev Zgornjesavinjskega želodca

Zgornjesavinjski želodec se uvršča med slovenske narodne dobrote in je hkrati kulinarična posebnost Zgornje Savinjske doline. Je sušena mesnina iz sesekljanega mesa svinjskega stegna in plečeta ter trde hrbtne slanine, polnjenega v naravne ovitke, zlasti prašičje želodce, po katerih ima izdelek tudi ime. Mesni nadev se lahko polni tudi v umetne ovitke, ki prepuščajo vodno paro. Sušenje/zorenje poteka v kaščah - sušilnicah in traja najmanj tri mesece.
Želodec je okrogle ali pravokotne oblike. Zanj je značilen za Zgornjo Savinjsko dolino tradicionalen način izdelave, receptura nadeva, način zorenja in sušenja v svojstveni predalpski klimi. Prepoznaven je po obliki, zunanjem videzu in odličnih gastronomskih lastnostih.

2.1.3 Opis postopka izdelave Zgornjesavinjskega želodca

Pri izdelavi in prometu z Zgornjesavinjskim želodcem je potrebno upoštevati vse veljavne predpise, ki urejajo proizvodnjo in promet živil živalskega izvora.

Izbira surovine
Za izdelavo Zgornjesavinjskega želodca se uporablja kakovostno meso (stegno, pleče) in trda hrbtna slanina mesnatih pasem prašičev in njihovih križancev.

Priprava nadeva
Za pripravo nadeva se uporablja meso stegna in plečeta oziroma obreznine teh kosov. Meso je povsem očiščeno večjih krvnih žil, bezgavk, vezivnega tkiva, koščic in masti oz. slanine. Narezane kose mesa se pusti na mizi, da se odcedijo. Slanina se pripravlja in dodaja posebej. Uporablja se samo trda hrbtna slanina. Meso naj bo ohlajeno na 0^0C do 4^0C, slanina naj bo ohlajena na -1^0C do $+1^0$C. Čas od zakola do polnitve ne sme biti daljši od 72 ur. Meso se nato seklja na koščke velikosti 8 – 10 mm, slanina pa 6 - 8 mm. Posebno pozornost se posveča temu, da se meso in slanina med sekljanjem ne gnetita.

»Zgornjesavinjski želodec sestavljata meso in slanina. Na maso mesa se lahko doda do največ 25% slanine, pri čemer se upošteva tudi mastni delež v mesu.«

V nadev se na skupno težo (meso in slanina) doda do 2,5 % morske soli, 0,2 do 0,5 % sladkorja in 1 - 2 % česna, pripravljenega kot česnova voda v količini 4 do 6 % na težo nadeva. Popra se dodaja 0,1 do 0,2 %. Nadev se dobro premeša, lahko ročno ali strojno do te mere, da se vse sestavine nadeva enakomerno razporedijo, obenem pa se meso in slanina primerno povežeta v kompakten nadev.

Nadev se polni v prirodne ovitke kot so: prašičji želodec, prašičji mehur in slepo goveje črevo ("kot"), v danke primerne velikosti ali pa v umetne ovitke, ki prepuščajo vodne hlape. Ovitki se zapirajo z leseno špilo ali se zašijejo.

Zorenje in sušenje
Želodce se po polnjenju stiska med deskami pod primerno obtežitvijo, kar traja od 4 do 7 dni, nakar se položijo na deske in se po enem tednu pričnejo obračati in to 2 do 7 krat tedensko, odvisno od vremena, kako se suši (če je zgoraj še vlažen, še ne obrnemo). Ob tej priliki je tudi potrebno čistiti (strgati) obloge, ki se pojavijo na površini izdelka. Sušenje/zorenje traja minimalno 3 mesece. Želodci pridobijo na okusu, če dalj časa zorijo. Izdelki se sušijo/zorijo v za to primernih prostorih (sušilnicah). Sušenje/zorenje poteka v specifičnih klimatskih pogojih, značilnih za Zgornjo Savinjsko dolino, ki se kažejo v primernih povprečnih maksimalnih in minimalnih temperaturah in številu toplih in hladnih dni. Raznolikost temperature sproža stalno gibanje zraka – blago vetrovnost, kar je idealno za sušenje/zorenje želodcev. Ta posebnost v sušenju in zorenju daje izdelku značilno zrelo aromo in dokaj enakomerno barvo.

Izdelkov se ne prekajuje. Med sušenjem/zorenjem izgubijo najmanj 40 % teže . Končna teža izdelka znaša najmanj 0,60 kg. Izdelek je sploščen do debeline 2,5 –3,5 cm. Vsebnost soli mora biti pod 7%.

Med sušenjem/zorenjem se na ovitku razvijejo značilne sivo rjave plesni iz rodu *Penicillium*. Plesen je naravnega izvora in nima neprijetnega vonja. Plesen prispeva za Zgornjesavinjski želodec značilne organoleptične lastnosti in hkrati preprečuje, da bi se želodci prehitro sušili.

Po končanem sušenju/zorenju se vakuumsko pakirani izdelki hranijo v temnem in hladnem prostoru pri temperaturi do $+8^0$C. in. Manj primerno je shranjevanje v zamrzovalnih skrinjah.

2.2. Blokovni diagram proizvodnje živila

Stopnje	Glavne karakteristike
1. Vstop surovine	- izdelava Zgornjesavinjskega želodca na geografskem območju - uporaba kakovostnega svinjskega mesa (stegno, pleče) in trde hrbtne slanine prašičev
2. Priprava mesa za nadev	- meso se očisti krvnih delov, večjih žil, vezivnega tkiva, masti, koščic, hrustancev, bezgavk - upoštevanje sanitarno-tehničnih predpisov
3. Strojno sekljanje mesa	- meso se seklja v velikosti delcev 8 do 10 mm - upoštevanje sanitarno-tehničnih predpisov
4. Razrez slanine	- ohlajena slanina se seklja na delce 6 do 8 mm - upoštevanje sanitarno-tehničnih predpisov
5. Mešanje mesa in slanine	- meso se zameša, slanina se doda malo pred koncem mešanja - upoštevanje sanitarno-tehničnih predpisov

6. Priprava česnove vode	- zdrave česnove stroke se stisne in za nekaj časa (do 0,5 ure) namoči v vodo. Odcejena česnova voda se doda nadevu
7. Dodajanje začimb	- nadevu se dodajo začimbe: morska sol, sladkor in česen, pripravljen kot česnova voda ter poper
8. Mešanje nadeva	- nadev se meša strojno ali ročno, da se sestavine nadeva enakomerno razporedijo, obenem pa se meso in slanina primerno povežeta v kompakten nadev. - upoštevanje sanitarno-tehničnih predpisov
9. Polnjenje nadeva v ovitke in zašitje/špiljenje izdelka	- nadev se polni v prašičje mehurje, goveje danke ali umetne ovitke. Polnitev mora biti enakomerna, sproti se iztiska zrak (s prebadanjem ovitka) - spoštovanje sanitarno-tehničnih predpisov - po končani polnitvi se izdelek tesno zašije ali zašpili
10. Odcejanje želodcev in stiskanje	- želodci se odcejajo 2 dni, nato pa stiskajo med deskami s primerno obtežitvijo od 4 do 7 dni. - spoštovanje sanitarno-tehničnih predpisov
11. Sušenje in zorenje	- sušenje in zorenje se odvija v naravnih pogojih v kaščah ali v prostorih z delno klimatizacijo. Sušenje traja minimalno 3 mesece. Temperatura sušenja mora biti od 6-16^{0}C.
12. Kontrola zunanjega izgleda in vonja ter označevanje	- odbira želodca po zunanjih kriterijih (izgled, vonj) - specifično označevanje

2.3 Predstavitev specifikacije - izdelave Zgornjesavinjskega želodca

Natančen opis izdelave Zgornjesavinjskega želodca

1. Vstop surovine

Izdelava Zgornjesavinjskega želodca mora potekati znotraj geografskega območja Zgornje Savinjske doline.
Za izdelavo se uporablja kakovostno svinjsko meso (stegno, pleče) in trda hrbtna slanina mesnatih pasem prašičev in njihovih križancev.

2. Priprava mesa za nadev

Meso se očisti krvnih delov, večjih žil, vezivnega tkiva, masti, koščic, hrustancev in bezgavk. Meso se po zakolu ohladi na 0 do 4^0C.
Upoštevanje sanitarno-tehničnih pogojev so dolžni izdelovalci v celoti upoštevati. To so predpisi z veterinarsko-sanitarnega področja za proizvodnjo živil živalskega izvora in njihovo dajanje v promet. V celoti je treba upoštevati tehnologijo, opisano v tej specifikaciji.

3. Strojno sekljanje mesa

Meso se strojno seklja v velikosti delcev premera 8 do 10 mm.

4. Razrez slanine

Trdo slanino s hrbta se strojno ali ročno reže v velikosti delcev 6 do 8 mm. Predhodno mora biti slanina ohlajena na -1 do $+1^0$C.

5. Mešanje mesa in slanine

»Zgornjesavinjski želodec sestavljata meso in slanina. Na maso mesa se lahko doda do največ 25% slanine, pri čemer se upošteva tudi mastni delež v mesu.«

6. Priprava česnove vode

Česen se dodaja kot začimba v obliki česnove vode. Česnove stroke olupimo, stisnemo in do pol ure namočimo v hladno vodo. Gosto kašo precedimo, da dobimo česnovo vodo, ki jo dodamo nadevu.
Za pripravo česnove vode uporabimo 1 – 2 % česnovih strokov glede na težo nadeva. Česnove vode dodamo 4 – 6 % glede na težo nadeva.

7. Dodajanje začimb

Poleg česnove vode se kot začimbe dodajo še sol, poper in sladkor. Za soljenje se uporablja morska sol. Soli se uporabi do 2,5 % na maso pripravljenega nadeva. Uporaba nitratov, nitritov in drugih aditivov ni dovoljena. Popra se doda 0,1- 0,2 %. Uporablja se črn poper. Sladkorja se doda od 0,2 do 0,5%.

8. Mešanje nadeva

Nadev se lahko meša strojno ali pa ročno. Nadev je potrebno mešati toliko časa, da zaradi trenja mesa in soli na površini koščkov mesa nastane obloga, ki je malce lepljiva. To

povzroča čvrsto povezavo koščkov slanine z mišično gmoto. Slanino dodamo malo pred koncem mešanja.

9. Polnjenje nadeva v ovitke in zašitje/špiljenje izdelka

Ovitki, v katere se polni nadev, so lahko prašičji mehurji, goveje danke ali umetni ovitki. Biti morajo temeljito oprani, "koti" pa tudi očiščeni maščobnih delcev. Polnitev mora biti enakomerna, s prebadanjem nadeva se sproti iztiska zrak. Masa sveže polnjenih želodcev mora biti od 1,2 do 4 kg. Po končani polnitvi se ovitek tesno zašije ali pa zašpili.

10. Odcejanje želodcev in stiskanje

Želodci se po zašitju odcejajo do 2 dni. Nato se stiskajo med deskami s primerno obtežitvijo od 4 do 7 dni. Po stiskanju dobijo primerno ploščato obliko in enakomerno debelino.

11. Sušenje in zorenje

Po končanem stiskanju se želodci položijo na police, kjer se obračajo 2 do 7 krat tedensko. Ob tej priliki se tudi čisti površina izdelka. Sušenje/zorenje poteka pri temperaturi od 6 do 16 ^{0}C,. Minimalni osušek znaša 40 %. Minimalna končna teža izdelka je najmanj 0,60 kg.
Sušenje/zorenje traja najmanj 3 mesece. Ob neugodnih vremenskih pogojih se lahko vlaga in temperatura uravnavata z delno klimatizacijo, vendar je tudi v tem primeru potrebno zagotavljati stalen dostop zunanjega zraka z naravnim zračenjem (odpiranje oken).

12. Kontrola zunanjega izgleda in vonja ter označevanje

Izdelovalec opravi kontrolo zunanjega videza in vonja. V primeru kvara izdelek izloči.

Označevanje

Za označevanje se uporablja ime Zgornjesavinjski želodec z navedbo »zaščitena geografska označba«.
Prepoznavni znak – logotip za Zgornjesavinjski želodec je stiliziran prašiček v alpskem okolju. Uporaba logotipa je obvezna za vse tržne oblike želodca – cele želodce, polovičke in rezine, pakirane v vakuumu ali v modificirani atmosferi.
.

Na etiketi je natisnjeno ime in številka proizvajalca, ki je vpisana v register proizvajalcev, ki ga vodi Združenje proizvajalcev Zgornjesavinjskega želodca. Etikete so numerirane, kar omogoča sledljivost in vodenje količin.
Zgornjesavinjski želodci morajo biti označeni tudi s pripadajočim znakom EU in nacionalnim znakom kakovosti.

2.4 Ukrepi za zagotavljanje skladnosti s specifikacijo

- **Proizvajalci Zgornjesavinjskih želodcev morajo voditi evidence, ki zagotavljajo sledljivost:**

Vsak proizvajalec mora voditi podatke, s katerimi dokazuje, da spoštuje zahteve specifikacije za Zgornjesavinjski želodec. Voditi morajo podatke o nabavljenih in uporabljenih količinah surovin, poteku proizvodnje ter o številu in teži izdelanih in prodanih želodcev.
Vsak želodec je označen z etiketo z navedbo serije in datumom proizvodnje. Vsaka serija je označena z zaporedno številko ter številom in težo želodcev v seriji.

Vodenje evidence, ki zagotavlja sledljivost

Proizvajalci Zgornjesavinjskega želodca vodijo evidenco za vsako serijo želodcev posebej. V vsaki seriji želodcev je označen vzorec (10 želodcev v seriji) za spremljanje osuška.

	Korak v proizvodnji	**Identifikacijski podatki**	**Zapis**
1.	Proizvajalec znotraj geografskega območja	Register proizvajalcev	Zapis združenja
2.	Kontrola kakovosti mesa, temperatura, čas po klanju, označitev serije	Podatki o seriji, datum proizvodnje	Zapis proizvajalca
3.	Priprava mesa in slanine	Velikost sekljanja, temperatura mase nadeva	Zapis proizvajalca
4.	Sestav nadeva	Razmerje meso : slanina	Zapis proizvajalca
5.	Dodajanje začimb	Raba morske soli, količina, poper, česen, sladkor	Zapis proizvajalca
6.	Mešanje nadeva	Povezanost, zlepljenost nadeva, dodajanje slanine	Zapis proizvajalca
7.	Polnjenje nadeva v ovitke	Kontrola kakovosti ovitkov, povezanost nadeva, minimalna teža želodca, označitev serije, označitev vzorca, datum polnitve	Zapis proizvajalca
8.	Odcejanje, prešanje – stiskanje želodcev	Trajanje prešanja, temperatura	Zapis proizvajalca
9.	Sušenje/zorenje želodcev	Temperatura sušenja, čas sušenja/zorenja	Zapis proizvajalca
10.	Fizikalno-kemične meritve	Velikost (%) osuška, vsebnost soli (pod 7 %)	Zapis proizvajalca, laboratorijski izvidi
11.	Senzorično preverjanje	Serija, čas sušenja/zorenja	Združenje, zapisnik senzorične komisije

12.	Označevanje želodcev in sledljivost	Evidenca numeriranih nalepk, zaščiteni znak, proizvodna dokumentacija	Zapisi proizvajalca in zapisi združenja

Evidenca zaščitnih ukrepov za zagotavljanje navedb v specifikaciji

	Navedbe v specifikaciji	**Tveganja**	**Zaščitni ukrepi**	**Evidence**	**Kontrola**
1.	Proizvajalec znotraj geografskega območja	Proizvajalec izven območja	Neupravičenost označbe	Register združenja	++
2.	Ohlajenost, kakovost mišičnine in slanine prašičjega mesa	Mikrobiološki kvar	Kontrola temperature mesa	Zapis proizvajalca	++
3.	Priprava mesa in slanine	Slabo očiščeno meso, neustrezna mehka slanina	Kontrola mesne mase, napotki proizvajalcu	Zapis proizvajalca, zapis združenja	++
4.	Sestav nadeva	Neustrezno razmerje, odstopanje	Kontrola, vizualna, tehtanje, napotki proizvajalcu	Zapis proizvajalca	++
5.	Dodajanje začimb	Neustrezna raba soli, nitriti, neustrezne količine soli	Tehtanje količin, izločitev izdelka z nitritno soljo	Zapis proizvajalca, vrsta soli	++
6.	Mešanje nadeva	Slaba povezanost nadeva in slaba porazdelitev začimb	Kontrola povezanosti nadeva, napotki proizvajalcu	Zapis proizvajalca	++
7.	Polnjenje v ovitke	Serija ni označena, neustrezen vonj ovitkov, prelahki izdelki, luknjičavost izdelka, plesen	Označevanje, kontrola polnitve, kontrola teže izdelka	Zapis proizvajalca	+
8.	Odcejanje, prešanje	Neustrezna temperatura, vlažnost površine, neustrezen pritisk, razpoke	Meritev temperature, kontrola pritiska, čiščenje površine	Zapisi proizvajalca, napotki proizvajalcu	+
9.	Sušenje/zorenje	Zasušitev površine, plesniva sluzasta površina	Meritve temperature, meritve osuška, čiščenje površine	Zapisi proizvajalca	+
10.	Fizikalno-kemične meritve	Neustrezen osušek, neustrezna slanost	Meritve osuška, izločitveni kriterij	Zapisi proizvajalca	+
11.	Senzorično preverjanje	Odstopanje v senzoričnih parametrih	Izločitveni kriterij	Zapisi proizvajalca	
12	Označevanje in sledljivost	Neustrezna in pomanjkljiva dokumentacija	Preverjanje dokumentacije, napotki proizvajalcu, izločitveni kriterij	Zapisi proizvajalca, zapisi združenja	

2.5 Kriteriji senzoričnega ocenjevanja Zgornjesavinjskega želodca po zorenju

Maksimalne vrednosti					
Predmet vrednotenja	Zunanji izgled	Izgled in barva prereza	tekstura	Vonj	Okus
Maksimalno število točk	2	5	4	3	6

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

Samo tisti Zgornjesavinjski želodec, ki na ocenjevanju doseže najmanj 16,0 točk, se lahko označi z oznako Zgornjesavinjski želodec.

1 – Zunanji izgled

*2 točki***:** primerna velikost in masa izdelka, značilna oblika za polnitev v mehur, danko ali umetni ovitek. Gladka površina, brez ostankov maščob, pravilno zašit izdelek, suha površina, prisotna značilna plesen.

*1,5 točke***:** primerna velikost in masa, odstopanje od značilne oblike, udrta površina s poudarjenim robom, slabo zašit/zašpiljen izdelek, prisotnost neznačilnih plesni.

1 točka: neprimerna velikost in masa, neznačilna oblika želodca, negladka površina. Slabo očiščen ovitek, lepljiva površina.

0,5 točk: odstopanje od velikosti, mase in oblike želodca, slabo očiščen ovitek, močno lepljiv in plesniv, močno poudarjen rob.

0 –točk: sluzast, razpokan**.**

2 – Izgled in barva prereza

5 točk: pravilno razmerje med deležem mesa in slanine, enakomerna razporeditev delcev mesa in slanine, dobra povezanost delcev mesa in slanine. Brez prisotnosti veziva in hrustancev. Enakomerna intenzivna rdeča barva zorenega mesa in čista barva slanine.

4,5 točk: pravilno razmerje med deležem mesa in slanine. Enakomerna velikost delcev mesa in slanine, enakomerna razporeditev delcev mesa in slanine, dobra povezanost delcev mesa in slanine, zaznavna prisotnost veziva. Enakomerna, manj intenzivna barva mesa in slanine.

4 točke: ustrezno razmerje med mesom in slanino, enakomerna velikost delcev mesa in neenakomerna velikost delcev slanine. Slanina manj enakomerno razporejena, slabša povezanost delcev in prisotnost veziva. Neenakomerna barva, pojav temnejšega roba.

3,5 točke: povečan delež slanine, neenakomerna velikost delcev slanine, slabše odbrana slanina, povečana prisotnost veziva, barva manj intenzivna, slanina rahlo porumenela, večji temnejši zunanji rob.

3 točke: močno povečan delež slanine, neenakomerna velikost delcev mesa in slanine, slabo odbrana slanina, slanina neenakomerne barve – rumene barve, delci slanine in mesa slabo povezani, pojav razpok, odstopanje slanine, rahla polnitev, barva neenakomerna, prisotne svetle lise v sredini rezine, temen rob rezine.

2,5 točke: neustrezno razmerje med mesom in slanino, slaba povezanost delcev mesa in slanine, luknjičavost, močno rumena slanina, neenakomerna barva – sive lise, prisotnost veziva in hrustancev.

2 točki: delci mesa in slanine slabo povezani, izdelek je luknjičast, drobljiv, slanina rumene barve, močno temen rob rezine, prisotne sivo-rumene, zelene lise.

1,5 točke: izdelek drobljiv, razpada, slabo odbrana surovina, barva neenakomerna – netipičnost izdelka.

1,5 – 0,5 točke: izdelek je netipičen, razpada, je drobljiv, neustrezne barve.

0 točk: znaki kvara.

3 – Tekstura

4 točke: primerna sočnost, gladkost rezine, rezina se drobi na gladke delce, primerno sočna in mastna, ostanek veziva ni prisoten, maščobe ne izstopajo.

3,5 točke: rezina je rahlo suha, manj gladka, občutek delcev. Rezina je vlažna, grizna, zaznaven ostanek veziva.

3 točke: rezina je suha, drobljiva, delci grobi, maščoba izstopa. Rezina je grizna, velik ostanek veziva.

2,5 točke: rezina je suha, čvrsta, delci grobi. Rezina je vlažna, grizna, žvečljiva, velik grob ostanek veziva.

2 točki: rezina razpada, je suha, groba, maščoba se topi – izstopa. Rezina je groba, žvečljiva, ostanek veziva in hrustancev.

1,5 – 0 točke: nesprejemljiva zaznava v ustih, lepljivost delcev, občutek grobosti, prisotni veliki delci vlaken in hrustancev.

4 – Vonj

3 točke: značilen intenziven harmoničen vonj zorenega mesa in slanine, z rahlim zaznavanjem vonjav začimb.

2,5 točke: značilen harmoničen vonj, nekoliko izstopajoča zaznava začimb, rahel vonj po plesni, brez vonja po zatohlem.

2 točki: manj intenziven in harmoničen vonj, izstopa vonj začimb.

1,5 točke: neznačilen vonj še nezrelega izdelka, izrazit vonj po začimbah, vonj po žarkem.

1 do 0,5 točk: nesprejemljiv vonj.

0 točk: vonj po kvaru.

5 – Okus

6 točk: značilen poln harmoničen okus zorenega mesa in slanine, ki ga dopolnjujejo začimbe.

5,5 točk: značilen nekoliko manj harmoničen okus zorenega mesa in slanine, rahlo preslan.

5 točk: značilen manj harmoničen okus zorenega mesa, nekoliko enostransko začinjen, brez tujih priokusov, rahlo preslan.

4 točke: značilen manj harmoničen okus zorenega mesa, enostransko začinjen - po česnu, močno preslan.

3,5 točke: manj tipičen okus, zaznana močna slanost, moteč okus po česnu, okus po plesni.

3 točke: netipičen okus, pekoč okus po popru, slanost premočno izražena.

2,5 točke: netipičen okus, milnat okus, kiselkast okus, tuji priokusi, zelo slan okus.

2 – 0,5 točk: nesprejemljiv okus, grenak, kisel.

0 točk: okus gnilobnega kvara, kiselkast okus zaradi kvara.

PRILOGA
OBRAZEC ZA OCENJEVANJE ZGORNJESAVINJSKIH ŽELODCEV

Organizator ocenjevanja:
ZDRUŽENJE IZDELOVALCEV ZGORNJESAVINJSKEGA ŽELODCA

ZAPISNIK
o senzoričnem ocenjevanju Zgornjesavinjskega želodca
za leto _____

Šifra – štev._____

Proizvajalec (točen naziv, naslov):_____

Doseženo število točk po lastnostih

Lastnost												
Zunanji izgled	**2**	**1,5**	**1**	**0,5**	**0**							
Izgled in barva prereza	**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. _____

Rečica ob Savinji,_____