

1. 3. 2017
POTRJENA SPECIFIKACIJA št. 324-535/2005/69

GIZ KRANJSKA KLOBASA
Dimičeva 9
1000 LJUBLJANA

KRANJSKA KLOBASA
SPECIFIKACIJA
ZAŠČITA GEOGRAFSKE OZNAČBE (ZGO)

Izdaja 4

Ljubljana, februar 2017

PROIZVODNA SPECIFIKACIJA

SPLOŠNA PREDSTAVITEV ŽIVILA

Kranjska klobasa kot pasterizirana poltrajna mesnina je izdelana iz grobo zmletega prašičjega mesa I in II kategorije in prašičje slanine (vrat, hrbet, stegno). Nadev za Kranjsko klobaso je razsoljen z dodatkom nitritne soli, začinjen s česnom in poprom, napolnjen v tanka prašičja čreva in zašpiljen z leseno špilo v pare s spojenima koncema. Kranjska klobasa je vroče prekajena in pasterizirana. Uživa se topla po kratkem pogrevanju v vroči vodi, ko pridobi zelo specifično jedilno in visoko gastronomsko kakovost. Površina klobase je rdečerjava in blagega vonja po dimu, na prerezu je meso rožnato rdeče barve, slanina pa smetanasto bela in neraztopljena. Tekstura je napeta, hrustljava in sočna, aroma pa polna in značilna za razsoljeno, specifično začinjeno in prekajeno prašičje meso.

Kemijska sestava Kranjske klobase

Sestavine	Razpon vrednosti v%
Skupne beljakovine	min 17
Maščoba	max 29

SPLOŠEN OPIS PROIZVODNEGA POSTOPKA ŽIVILA

Surovina za Kranjsko klobaso je dobro ohlajeno prašičje meso visoke kategorije in trda slanina. Zaradi boljše sočnosti izdelka se lahko surovini doda malo vode.

Nadev za Kranjsko klobaso je pripravljen iz razdetega prašičjega mesa (75-80%) in trde slanine (20 –25%), ki mu dodamo nitritno sol, stolčen oziroma zmlet črni poper in dehidriran česen.

1. 3. 2017

POTRJENA SPECIFIKACIJA št. 324-535/2005/69

Pripravljen nadev polnimo v tanka čreva in oblikujemo konce ter z lesenimi špilami špilimo skozi črevo. Pred prekajevanjem Kranjsko klobaso sušimo in nato vroče prekadimo do srednje intenzivno rdeče-rjave barve na površini.

Za prekajevanje uporabimo bukov les. Nato Kranjsko klobaso toplotno obdelamo do središčne temperature 70 °C in jo nato ohladimo.

Nepakirane Kranjske klobase do porabe oziroma prodaje hranimo v hladilniku (do 8°C). Za uporabo v kasnejšem obdobju jih pakiramo – ali vakumsko ali v modificirani atmosferi.

1. 3. 2017

POTRJENA SPECIFIKACIJA št. 324-535/2005/69

BLOKOVNI DIAGRAM PROIZVODNJE KRANJSKE KLOBASE

STOPNJE	GLAVNE ZNAČILNOSTI POSAMEZNE STOPNJE
1. Odbira mesa in slanine	Odbira prašičjega mesa I. in II. kategorije (brez odvečnega veziva, krvavih delov, žil, žlez, kosti in hrustancev). Trda slanina brez kože.
2. Razdevanje mesa in slanine	Razdevanje ohlajenega prašičjega mesa z luknjačo 12. Razdevanje ali sekljanje ohlajene ali namrznjene slanine na velikost delcev 8 – 10 mm.
3. Priprava nadeva	Meso in slanina se zamešata (strojno ali ročno) v razmerju 75-80% razdrtega mesa in do 20-25% trde slanine. Dodamo vodo in začimbe.
4. Mešanje nadeva	Strojno ali ročno mešanje nadeva, da se osnovne sestavine in začimbe oblikujejo v homogen, dobro povezan nadev.
5. Polnjenje nadeva v ovitke	Nadev se strojno ali ročno polni v tanka čreva, oblikujejo se konci, ki se zašpilijo in oblikujejo pari klobas.
6. Osušitev klobas	Površina klobas se osuši v kratkem času (do 1 uro) pred postopkom dimljenja.
7. Prekajevanje in pasterizacija klobas	Postopek vročega prekajevanja do oblikovanja značilne barve izdelka. Toplotna obdelava klobas (pasterizacija); Hlajenje klobas (s tuširanjem s hladno vodo ali hladnim zrakom);
8. Procesna kontrola in označevanje	Kontrola zunanjega izgleda;
9. Hranjenje-skladiščenje klobas	Izdelki se skladiščijo v hlajenem prostoru;
10. Analiza sestave in kakovost	Določitev osnovnih parametrov kemijske sestave (beljakovine, maščobe); najmanj 1x letno Senzorična ocena klobas – najmanj 1 x letno

PREDSTAVITEV POSAMEZNIH STOPENJ V PROIZVODNJI

Natančno opisan proizvodni proces Kranjske klobase:

1. Odbira mesa in slanine

- za proizvodnjo Kranjske klobase se uporabljata svinjsko meso in slanina
- izbere se svinjina I. ali II. kategorije ali obreznine kakovostnih kosov svinjine, meso je sveže in ohlajeno (0° do 7°C) ali zmrznjeno ($T \leq -18^{\circ}\text{C}$) in pravilno odtajano;
- trda hrbtna in ledvena slanina brez kože sta najprimernejši, lahko se doda tudi zaušna slanina; slanina je lahko ohlajena (0° do 7°C) ali zmrznjena;

2. Razdevanje mesa in slanine

- meso se razdeva z luknjačo 12 mm
- slanina se razdeva na kocke velikosti 8 - 10 mm.

3. Priprava nadeva

- razdeto meso in slanina se zamešajo skupaj (strojno ali ročno) v razmerju 75-80% razdetega mesa in do 20-25% trde slanine;
- dodatek vode do 5% na celotno maso nadeva v obliki ledenega drobirja
- kot začimbi se uporabita zmlet črn poper do 0,3% in do 0,3% dehidriranega česna oziroma proporcionalni delež glede na vrsto uporabljenega česna, doda se nitritna sol od 1,8% do 2,2 %. Pri proizvodnji BIO Kranjske klobase se del nitritne soli zamenja s kuhinjsko soljo (NaCl) – skladno z veljavno zakonodajo, ki ureja področje bio proizvodnje prehranskih izdelkov.

4. Mešanje nadeva

- nadev z vsemi sestavinami se meša ročno ali strojno v mešalniku toliko časa, da postane homogen oziroma dobro povezan; nadev povezuje lepljiv eksudat mišičnih beljakovin, ki se, zaradi učinka dodane soli med mešanjem izloči iz mesa in nato med toplotno obdelavo klobase denaturira in poveže delce mesa in slanine;

1. 3. 2017
POTRJENA SPECIFIKACIJA št. 324-535/2005/69

- celotna priprava nadeva za Kranjsko klobaso je možna tudi v kutru (razdevanje surovin, dodajanje začimb, mešanje);

5. Polnjenje nadeva v ovitke

- pripravljen nadev se strojno ali ročno polni v prašičja tanka čreva premera 32-34 mm; polnjenje mora biti kompaktno;
- oblikujejo se konci ter zašpilijo skozi črevo (ne skozi maso nadeva!) tako, da se konca spojita ter se na ta način oblikujejo pari klobas v teži 200 - 250g;
- špila za klobaso je lesena, debela 2,5 -3 mm, dolga 3-6 cm in odlomljena ali rezana.

6. Osušitev klobas

- klobase se morajo pred postopkom prekajevanja na površini posušiti zaradi hitrejšega in enakomernega sesedanja dima;
- postopek sušenja poteka v posebnem prostoru ali v dimni komori pri temperaturi 50° - 55°C;
- med sušenjem klobase poteče tudi proces razsoljevanja in stabilizacija nadeva;

7. Prekajevanje in pasterizacija

- klobase se pred prekajevanjem obesijo na vešala trikotnega prereza s špilo navzgor in razmaknejo toliko, da se med seboj ne dotikajo;
- uporablja se postopek vročega prekajevanja pri temperaturi 60° - 75°C;
- čas prekajevanja je odvisen od načina proizvodnje dima; klobasa mora imeti srednje intenzivno rdeče-rjavo barvo; premočna temna do črno-rjava barva klobase ali presvetla (anemična) oziroma sivkasta barva klobase ni primerna;
- klobaso termično obdelamo do $T 70^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$;
- po končani pasterizaciji se klobase takoj ohladijo s tuširanjem s hladno vodo ali hladnim zrakom;

8. Procesna kontrola in označevanje

- po hlajenju, pred skladiščenjem, se klobasa pregleda in oceni zunanji izgled; (barva, nagubanost ovitka, špila)

9. Hranjenje – skladiščenje klobas

- klobase se hranijo pri temperaturi največ do 8°C;
- v prometu so klobase lahko pakirane in nepakirane;
- če so v prometu nepakirane (posamične) klobase, mora biti označen vsak par;

10. Analiza sestave in kakovosti

- kemijska sestava nepogrete klobase je določena po uradnih metodah:

skupne beljakovine	min 17%
maščoba	max 29%

- senzorično kakovost klobas oceni neodvisna nadzorna inštitucija vsaj 1 krat letno; lastnosti se točkujejo po 20 točkovnem sistemu (kriteriji navedeni na strani 27-29)

OZNAČEVANJE IZDELKA

1. Označba "Kranjska klobasa" je na:

- **izdelku (par):** z enotno oblikovano samolepilno pasico
- **pakiranem izdelku:** z etiketo

2. Označba "Kranjska klobasa" vsebuje:

- zaščiteno ime »Kranjska klobasa«
- logotip proizvajalca
- pripadajoči EU simbol kakovosti

1. 3. 2017

POTRJENA SPECIFIKACIJA št. 324-535/2005/69

PREGLEDNICA ZAŠČITNIH UKREPOV ZA ZAGOTAVLJANJE NAVEDB V SPECIFIKACIJI

	Navedbe v specifikaciji	Neupoštevanje specifikacije-analiza tveganja	Zaščitni ukrepi	Evidenca	Kontrola
1.	Očiščenje in izkoščevanje mesa	Za pripravo nadeva se uporablja manj kakovostno meso. Meso ni sveže, meso in slanina nista primerno hlajena, ni ni primerno skladiščeno.	Kvalifikacija vsakega proizvajalca. Napotki proizvajalcu. Kontrola merjenja temperature. Serije izdelave .	Informacija o proizvajalcu in lokacija. Zapisi proizvajalca. Zapisi proizvajalca.	++ + +
2.	Priprava nadeva in mešanje	Uporaba neustreznih sestavin in neustreznih količin surovin in dodatkov(soli in začimb).	Kontrola skupnih zateht osnovnih surovin in dodatkov. Napotki proizvajalcu.	Zapisi proizvajalca.	+
3.	Polnjenje nadeva v ovitke	Uporaba neprimernih ovitkov, nekompaktno polnjenje.	Merjenje premera ovitka. Napotki proizvajalcu.	Zapisi proizvajalca.	+
4.	Prekajevanje in pasterizacija oz. termična obdelava*	Neustrezna temperatura pasterizacije.	Merjenje središčne temperature. Napotki proizvajalcu.	Zapisi proizvajalca.	++
5.	Preverjanje izgleda Preverjanje mase Senzorično ocenjevanje	Netipičen izgled in izdelava. Neustrezna masa izdelka. Izdelek z neusteznimi senzoričnimi lastnostmi.	Interna senzorična ocena proizvajalca Merjenje mase izdelka Navodila za senzorično oceno, vzorčenje za senzorično	Zapisi proizvajalca Zapisi proizvajalca Zapisi senzoričnih ocen.	++ + ++

1. 3. 2017
POTRJENA SPECIFIKACIJA št. 324-535/2005/69

	Analiza sestave	Neustrezna vsebnost beljakovin in maščob	oceno vsaj 1x letno. Vzorčenje za analizo kemijske sestave najmanj 1x letno	Zapisi kemijskih analiz	++
6.	Označevanje	Neustrezna uporaba označb.	Evidenca količin izdelka.		++

Legenda:

+ pomembno

++ zelo pomembno

POSTOPEK IN OPIS LASTNOSTI SENZORIČNEGA OCENJEVANJA KRANJSKIH KLOBAS

Postopek:

Pri senzorični analizi se za ocenjevanje zunanjšega izgleda, sestave prereza in barve prereza servira hladna klobasa; topla klobasa (pogrevanje glede na premer klobase - 7 do 10 minut v vroči vodi pri cca. 90°C) se servira za oceno sestave prereza, barve prereza, teksture, vonja in okusa.

Lastnosti:

Zunanji izgled: značilna oblika in velikost para klobase povezanega s špilo, ki ne sme prebadati nadeva klobase; barva površine klobase zlato-rjavo rdeča, srednje intenzivna (ne preveč blede, ne temnorjava) in enakomerna; površina hladne klobase je zmerno nagubana in suha; pogreta klobasa je gladka in napeta; Klobasa lahko izgubi točke zaradi netipične barve površine, neenotne barve, neustrezno dolge špile, preveč nagubane površine, neustrezne velikosti oziroma teže para klobas.

Sestava prereza: mozaik (velikost delcev in razmerje meso/slanina) značilen za grobo mleto meso in slanino, ki sta dobro povezana, enakomerno razporejena in v primernem razmerju (ne premasten, ne prepust), brez grobih delcev veziva; opazna so lahko zrnca popra;

Klobasa lahko izgubi točke zaradi neustreznega razmerja med mesom in maščobo, neenakomerne razporeditve koščkov slanine, neenakih koščkov slanine, večjih otočkov raztopljene masti, pregrobo ali prefino zmletega mesa in slanine ali luknjičavosti;

1. 3. 2017
POTRJENA SPECIFIKACIJA št. 324-535/2005/69

Barva prereza: značilna in enakomerna rožnata barva razsoljene svinjine in bela (pri pogreti klobasi steklasto prosojna) barva slanine, brez zasušenega roba;
Klobasa lahko izgubi točke zaradi netipične in neenakomerne barve razsoljenega mesa, zarobljenosti;

Tekstura: zmerno groba, vendar povezana, primerno čvrsta-grizna (ne trda ali gumijava - ne mehka ali razpadajoča), brez trdih delcev veziva, sočna (ne premastna – ne presuha) in zmerno hrustljava;
Klobasa lahko izgubi točke zaradi neznačilnega občutka v ustih (pregrobo ali prefino zmleto), nepovezanosti, pretrde ali premehke teksture, premastne ali presuhe teksture;

Vonj: značilen, skladen in dovolj intenziven za razsoljeno prašičje meso začinjeno s poprom in česnom ter dimljeno;
Klobasa lahko izgubi točke, če je vonj netipičen, enostranski (izstopajo začimbe ali dim), zatohel ali kiselkast.

Okus: primerno intenziven, skladen in značilen za toplotno obdelano razsoljeno, začinjeno svinjino; aroma po dimu zgolj dopolnjuje ne pa prekriva arome mesa; zmerna slanost;
Klobasa lahko izgubi točke, če okus ni značilen, če prevladuje določena začimba ali dim in je neprimerne slanosti ali so pristni drugi priokusi.

KRITERIJI SENZORIČNEGA OCENJEVANJA KRANJSKE KLOBASE

Ocenjevanje kranjske klobase

Maksimalne vrednosti						
Predmet vrednotenja	Zunanji izgled	Sestava prereza	Barva prereza	Tekstura	Vonj	Okus
Maksimalno število točk	2	3	3	4	3	5

Minimalne zahteve						
Predmet vrednotenja	Zunanji izgled	Sestava prereza	Barva prereza	Tekstura	Vonj	Okus
Minimalno število točk	1	2	2	3	2	4

Klobasa, ki doseže skupaj minimalno vsaj 16,0 točk, se lahko označi kot Kranjska klobasa

Opis ocenjevanja – odbitne točke:

Zunanji izgled

2 točki - izgled, oblika, značilna barva izdelka;

1.5 točke - če se pojavi največ ena od napak v zmernem obsegu: neznačilna (presvetla, pretemna) barva, neenakomerna barva, neustrezna teža, neenakomerna dolžina koncev v paru,

1.0 točka - če se pojavita dve od naštetih napak v izrazitejšem obsegu: neznačilna (presvetla, pretemna) barva, neenakomerna barva, neustrezna teža, neenakomerna dolžina koncev v paru,

0.5 točke - če so naštete napake nesprejemljivo izražene: neznačilna (presvetla, pretemna) barva, neenakomerna barva, neprimerna velikost, neenakomerna dolžina koncev v paru, poškodovan ovitek, brez špile;

0 točk - izdelek je po izgledu, obliki, barvi povsem neznačilen in nesprejemljiv, močno poškodovan, daje vtis mikrobiološke pokvarjenosti (lepljiva-sluzava površina, kolonije plesni);

Sestava prereza

3 točke - značilen mozaik (velikost, razporeditev, razmerje med koščki mesa in slanine);

2.5 točke - manjše posamezne napake v mozaiku;

2.0 točke - posamezne izrazitejše napake v mozaiku, koščki veziva, delno raztopljena slanina;

1.5 točke - dve ali več izrazitejših napak v mozaiku;

1.0 točka - zelo izrazite dve ali več napak v mozaiku;

0.5 točk - komaj sprejemljiv mozaik s tremi ali več izrazitimi napakami;

0 točk - povsem nesprejemljiv mozaik z več napakami;

Barva prereza

3 točke - v hladni in pogreti klobasi značilna in enakomerna rožnata barva mesa in smetanasto bela barva slanine;

2.5 točke - manjša napaka v eni od lastnosti barve mesa in slanine;

2.0 točke – izrazitejša napaka (netipičnost, neizrazitost, neenakomernost) v eni od lastnosti barve mesa in slanine;

1.0 do 1.5 točke- izrazita napaka v dveh lastnostih barve mesa in slanine;

0 do 0.5 točke – barva mesa in/ali slanine povsem netipična in nesprejemljiva, diskoloracije;

Tekstura

4 točke - tekstura hladne klobase je zmerno čvrsta, značilna za pasterizirano mesnino, tekstura pogrete klobase je napeta, hrustljava, sočna, primerno grizna, brez trdih koščkov(vezivo, kosti);

3.5 točke - manjša napaka v eni od teksturnih lastnosti (premehka, prečvrsta, suha, drobljiva, odpušča sok in/ali mast);

3 točke - izrazitejša napaka v eni od teksturnih lastnosti (premehka, prečvrsta, suha, drobljiva, odpušča sok in/ali mast), koščki veziva;

2.0 do 2.5 točke – izrazita napaka v dveh ali več teksturnih lastnosti;

1.0 do 1.5 točke – zelo izrazita napaka v dveh ali več teksturnih lastnostih;

0.0 do 0.5 točke – hladna klobasa je mehka zaradi še presnega, toplotno neobdelanega nadeva, pogreta klobasa ima eno ali več nesprejemljivih teksturnih napak (premehka - razpadajoča, trda-olesenela in suha, sok oziroma maščoba se izliva, veliki kosi veziva, kosti);

Vonj

3 točke - tipičen/značilen za razsoljeno, začinjeno in dimljeno prašičje meso; primerno/zmerno izražen;

2.5 točke - rahlo (komaj zaznavno) izražena napaka v eni od lastnosti vonja;

2.0 točki - zmerno izražena napaka/pomanjkljivost v vonju;

1.0 do 1.5 točke - izraženi dve ali več napak vonja, žarkost;

0.0 do 0.5 točk - zelo do nesprejemljivo izražene napake vonja (značilnost, izrazitost vonja), vonj po pokvarjenem (kisel, gniloben, plesniv), tuji vonji;

Okus

5 točk - okus je značilen, skladen in primerno izražen;

4.0 do 4.5 točk - manjše do zmerno izražene napake v okusu;

3.0 do 3.5 točk - izrazite napake v okusu (netipičen, neskladen, premalo ali preveč izražen);

2.0 do 2.5 točke - močne napake v okusu (netipičen, neskladen, premalo ali preveč izražen), žarkost, tuji okusi;

0.5 do 1.5 točke – nesprejemljivo izražene napake v okusu (netipičen, neskladen, premalo ali preveč izražen), žarkost, tuji okusi;

0 točk – nesprejemljivo izražene napake v okusu in/ali pokvarjen okus (gniloben, kisel, plesniv...), močni tuji okusi;

1. 3. 2017

POTRJENA SPECIFIKACIJA št. 324-535/2005/69

Priloga 2: Obrazec ZAPISNIK O SENZORIČNEM OCENJEVANJU KLOBAS

ZAPISNIK
o senzoričnem ocenjevanju kranjske klobase

Šifra – števil. vzorca: _____

Proizvajalec (točen naziv, naslov): _____

Lastnost	Doseženo število točk po lastnostih
Zunanji izgled	2 1,5 1 0,5 0
Sestav prereza	3 2,5 2 1,5 1 0,5 0
Barva prereza	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	5 4,5 4 3,5 3 2,5 2 1,5 1 0,5 0

Skupno število doseženih točk _____.

Izdelek JE / NI dosegel zadostno število točk za pridobitev geografske označbe.

Opombe:

Komisija:

1. predsednik _____

2. član _____

3. član _____

Kraj: _____

Datum: _____