

Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot

Skupina proizvajalcev Prekmurske gibanice

Pisarna: Lendavska ulica 1, 9000 Murska Sobota

Telefon: 02 / 526 14 35

e-mail: info@disi-po-prekmurju.si



Zaščita geografskega porekla prekmurske šunke

S certifikatom do razpoznavne kakovosti

Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot je po nekajletnem delu na področju standardizacije kakovosti in povezovanja ponudnikov pridobilo zaščito geografsko poreklo za prekmursko šunko. V prihodnje bo možno proizvajati prekmursko gibanico samo na podlagi pridobljenega certifikata. Postopki certificiranja proizvajalcev prekmurske šunke so že v teku.

Prekmurska šunka je tradicionalna kakovostna sušena mesnina Prekmurja. Na območju od Goričkega do Lendavskih ravníc, se je uveljavila iz stoletja dolge iz tradicije sušenja in zorenja svinjskega stegna. Je izdelek s prepoznavno obliko, po kateri se loči od pršuta in od znanega sušenega kosa stegna v Južni Tirolski, ki mu pravijo "Speck". V družbi pršutov in Specka ohranja Prekmurska šunka prepoznavnost in drugačne senzorične in jedilne lastnosti, ki so rezultat posebnih tehnoloških postopkov.



Iz tradicije sušenja/zorenja svinjskega stegna se je skozi stoletja izoblikoval izdelek, ki ga danes poznamo pod imenom PREKMURSKA ŠUNKA. Naravne podnebne razmere na prehodu ravninskega v razgiban gričevnat svet Goričkega so nedvomno prispevali k razvoju in okusu ter obliki Prekmurske šunke. Prekmurska šunka je suha mesnina, pridobljena s suhim (lahko tudi z mokrim) soljenjem in razsoljevanjem, dimljenjem ter daljšim sušenjem in zorenjem posebej oblikovanega svinjskega stegna (ki mora izvirati iz regije) brez kosti s pripadajočo kožo in slanino. Teža končnega izdelka je najmanj 3 do 4 kg. Meso je zmerno do temno rdeče barve.

Slanina enakomerna smetanasto bela do rjavkasto rumena pod kožo. Barva površine je enakomerno rdeče rjava, značilna za bolj dimljen izdelek. Vonj in okus sta značilna za zrelo suho meso in slanino, ki ju dopolnjuje aroma po dimu. Slanost mora biti zmerna.

Označba geografsko poreklo

Kmetijski proizvodi z geografskim poreklom so tesno povezani z območjem, katerega ime nosijo. Za takšne proizvode je značilno, da vsi postopki pridelave, predelave in priprave za trg potekajo znotraj določenega geografskega območja, katerega ime nosi.

Geografsko poreklo kmetijskega proizvoda je zaščitni znak kakovosti. Produkt mora imeti lastnost ali značilnost, ki izhaja iz kraja porekla. Gre za prirojene **naravne in človeške dejavnike**, kot so podnebje, lokalno znanje in izkušnje. Proizvajalec izdelka mora upoštevati predpisana pravila proizvodnje, podvržen pa je tudi strogi kontroli s strani certifikacijskega organa.

Z označbo Geografsko poreklo se predvsem zavaruje receptura ali način proizvodnje. Proizvode z zaščito tradicionalnega ugleda lahko proizvajajo vsi, ki se držijo predpisane recepture, postopka in oblike.

Kakovostna Prekmurska šunka, proizvedena iz prekmurskih prašičev (stegen) in izdelana po zaščitenem receptu, je označena z uradnimi zaščitnimi znaki.



Slovenski in Evropski uradni znak zaščite geografskega porekla.

Kdo lahko uporablja označbo geografsko poreklo?

Uporaba imena in označbe geografsko poreklo prekmurske šunke je kolektivna pravica vseh, ki izpolnjujejo predpisane pogoje zanjo, kar pomeni, da se držijo predpisane recepture, postopka in oblike. Vsakdo, ki želi proizvajati tradicionalno prekmursko šunko mora izpolnjevati pogoje določene v Pravilniku o označbi geografskega porekla Prekmurske šunke, ki ga je izdalo Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (Ur. l. RS, št. 124/2004).

Certificiranje proizvajalcev prekmurske šunke

Vsak proizvajalec dokazuje ustreznost prekmurske šunke s pridobljenim *CERTIFIKATOM*, ki ga podeljuje *CERTIFIKACIJSKI ORGAN*; to je neodvisna zunanja kontrolna institucija z ustreznimi pooblastili za presojo standardov kakovosti.

Certifikat lahko pridobi samostojno ali pa se vključi v skupino proizvajalcev, ki pridobi in ohranja certifikat v imenu svojih članov. Pridobitev certifikata za proizvodnjo prekmurske šunke znotraj skupine je nekajkrat cenejša od samostojne pridobitve, poleg tega pa prinaša še vrsto drugih prednosti.

Skupina proizvajalcev prekmurske šunke

Namen skupine proizvajalcev prekmurske šunke je združiti proizvajalce in ponudnike te geografske mesnine v skupnih prizadevanjih za izboljšanje in ohranjanje njene kakovosti ter izvedba skupne promocije na področju Slovenije in tudi v tujini

Osnovna funkcija skupine proizvajalcev je pridobitev in ohranjanje certifikata geografskega porekla prekmurske šunke za svoje člane. V okviru skupine proizvajalcev je vzpostavljena notranja kontrole, ki skrbi za vzdrževanje dogovorjenih standardov kakovosti, hkrati pa tudi koordinira sodelovanje s certifikacijskim organom in pristojnimi državnimi institucijami.

Poleg tega pa prinaša članstvo v skupini proizvajalcev še dodatne prednosti na področjih:

- *Skupne promocijske in trženjske aktivnosti* (skupne podelitve certifikatov, udeležbe na sejnih, nastop v medijih, izdajanje reklamnega materiala, organizacija promocijskih dogodkov pri članih skupine...)
- *Organizacija ocenjevanj in podeljevanje priznanj in nagrad*
- *Skupna nabava repromateriala in promocijskih materialov*

Kontakt za podrobnejše informacije o delovanju skupine in pridobitvi certifikata:



Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot
Skupina proizvajalcev Prekmurske gibanice

Pisarna: Lendavska ulica 1, 9000 Murska Sobota

Telefon: 02 / 526 14 35

e-mail: info@disi-po-prekmurju.si

SHEMA SISTEMA NOTRANJE KONTROLE SKUPINE PROIZVAJALCEV PREKMURSKE ŠUNKE

