

# EVROPSKA KAKOVOST. KRAŠKI PRŠUT.

PONOSNI, DA JE NAŠ.



Sporočilo za medije in vabilo

## **EVROPSKA KAKOVOST. KRAŠKI PRŠUT. PONOSNI, DA JE NAŠ. Razvajajte svoje čute na že tretjem Festivalu kraškega pršuta**

**Ljubljana, 9. maja 2019 – Že tretji Festival kraškega pršuta, ki bo potekal v soboto, 8. junija 2019, med 9. in 14. uro na Pogačarjevem trgu v Ljubljani, bo namenjen razvajanju vseh petih čutov. Obiskovalci bodo lahko uživali v brezplačnih degustacijah kraškega pršuta, se seznanili z njegovim evropskim simbolom kakovosti - zaščiteno geografsko označbo ter spoznavali značilna zelišča s Krasa in stare kraške običaje. Prijetno vzdušje bo ustvarjala etno glasbena zasedba Kranjci. Vzemite si čas za užitek "po kraško".**

V soboto, 8. junija 2019, med 9. in 14. uro, bo Pogačarjev trg v Ljubljani že tretje leto zapored v znamenju kraške kulinarične mojstrovine – kraškega pršuta. Na prireditvi bodo obiskovalci lahko brezplačno okušali slasten kraški pršut, opazovali mojstre pri rezanju tankih rezin pršuta ter izvedeli več o proizvodnji te vrhunske kulinarične specialitete, ki jo prepoznamo po označbi z evropskim simbolom kakovosti - zaščiteno geografsko označbo. Tudi letos bodo lahko v nagradnem kvizu preverili svoje znanje o kraškem pršutu in oznakah, ki zagotavljajo njegovo pristnost in kakovost, izžrebanec pa bo prejel **cel kraški pršut**.

Značilna kraška pokrajina s svojim razgibanim vetrovnim podnebjem nudi naravne pogoje za sušenje in zorenje tradicionalnih suhih mesnin. Zato letošnji Festival kraškega pršuta predstavlja Kras kot okolje, iz katerega prihaja pršut, ter njegove manj znane značilnosti, šege, navade. S petjem in plesom v kraških narodnih nošah bodo pričarali vzdušje prave **kraške ohceti**, kot je nekoč potekala v obmejnih kraških občinah; pri tem bodo sodelovali **moški pevski zbor Kraški dom iz Repentabra pri Trstu in Tržaška folklorna skupina "Stu ledi"**. Submediteransko podnebje na Krasu je naklonjeno rasti različnih zdravilnih rastlin in dišavnic, zato smo povabili tudi zeliščarico **Jadranko Jerina**, ki bo predstavila zelišča, čaje, njihove značilnosti in uporabo. **Zasedba Kranjci** bo poskrbela za melodije z elementi etno in folk glasbe z vsega sveta ter priredbe zimzelenih uspešnic, ob katerih bodo kraške dobrote še bolj teknile. Festival kraškega pršuta bo torej pravi praznik za vsa čutila!

Festival kraškega pršuta je del evropskega projekta Evropske sheme kakovosti – jamstvo za kakovost, ki je sofinanciran s strani Evropske unije, njegova pglavitna cilja pa sta promocija evropskih shem kakovosti ter promocija kraških mesnin s poudarkom na kraškem pršutu. Projekt poteka pod sloganom »Evropska kakovost. Kraški pršut. Ponosni, da je naš.«

Oglejte si dogajanje na lanskem dogodku [TUKAJ](#)

### **Mojstrovina z zaščiteno geografsko označbo**

Kraški pršut se ponaša z evropskim simbolom kakovosti – **zaščiteno geografsko označbo (ZGO)**. Le-ta zajema kmetijske pridelke in živila, ki izvirajo iz določene regije, kraja ali države in jih odlikuje posebna kakovost, sloves ali druge posebnosti. Vsaj ena od faz proizvodnje mora potekati na geografskem območju, po katerem je kmetijski pridelek ali živilo poimenovano. Proizvajalci kraškega pršuta so se odločili celo za strožje kriterije in predpisali, da morajo vse proizvodne faze potekati znotraj označenega geografskega območja. Celoten proizvodni proces traja najmanj 12 mesecev oziroma dlje.

Poleg kraškega pršuta sta z geografsko označbo zaščitena še dva izdelka s slovenskega Krasa. To sta **kraška panceta** in **kraški zašink**. Zaščitena geografska označba, s katero so izdelki označeni, je ena od evropskih shem kakovosti, ki potrošnikom olajšajo izbiro pri nakupu, proizvajalce pa ščitijo pred posnemanjem ali zlorabo imen njihovih zaščitene izdelkov. Poleg zaščitene geografske označbe sta na nivoju EU vzpostavljeni še dve shemi kakovosti hrane: **zaščiteno geografsko poreklo (ZOP)** in **zajamčena tradicionalna posebnost (ZTP)**.

### Vrhunska dobrota s Krasa

Kraški pršut je edinstvena slovenska tradicionalna kulinarična mojstrovina, ki je sloves pridobila s svojim izjemnim okusom, vrhunsko kakovostjo in odličnimi senzoričnimi lastnostmi. Kombinacija skrbno izbranega mesa in podnebnih posebnosti je spodbudila žilav značaj naših prednikov, da so ustvarili suhomesnato specialiteto, ki navduši tudi najzahtevnejše jedce.

Proizvajalci kraškega pršuta (združeni v GIZ Kraški pršut) kupujejo sveža prašičja stegna tako na območju Slovenije kot v članicah EU. Celoten tehnološki postopek od soljenja do priprave tržnih oblik kraškega pršuta poteka znotraj geografskega območja. Proizvodni postopki so natančno predpisani v specifikaciji, v obratih certificiranih proizvajalcev pa se izvaja dodatni nadzor v postopkih notranje in neodvisne zunanje presoje, ki obsega nadzor vseh faz proizvodnje: od izbora surovine, soljenja, sušenja oziroma zorenja do nadzora kakovosti in označevanja. Samo proizvajalci, ki zagotavljajo skladnost s predpisanimi pogoji, lahko svoje izdelke poimenujejo z zaščitnim imenom »**kraški pršut**«. Zaščiteno ime in evropski simbol kakovosti ZGO potrošnikom jamčita, **da so bili v proizvodnem postopku upoštevani vsi predpisi in izpolnjene vse zahteve, kar dokazuje tudi certifikat neodvisnega certifikacijskega organa – zato je kraški pršut zaupanja vreden proizvod, pristen in izdelan po najvišjih kakovostnih standardih.**

Za kraški pršut je značilen suh postopek soljenja z morskou soljo. Pri lažjih stegnih traja celoten proces proizvodnje najmanj 12 mesecev, pri težjih stegnih se čas ustrezno podaljša. V tem času se oblikujejo značilne senzorične lastnosti pršuta: barva, aroma, tekstura in jedilna kakovost.

Sušenje in zorenje potekata pri temperaturah pod 18 °C, zato imajo zorjeni pršuti bogato hranilno vrednost in dragoceno vsebnost beljakovin, vitaminov in mineralov.

Oglejte si izobraževalni video o pridelavi kraškega pršuta [TUKAJ](#)

Več informacij o kraškem pršutu in projektu najdete na spletni strani [kraski-prsut.eu](http://kraski-prsut.eu).

\*\*\*

**GIZ Mesne industrije Slovenije** je neodvisna in samostojna pravna oseba, ustanovljena leta 1999. Osnovna dejavnost GIZ-a Mesne industrije Slovenije, kot reprezentativne organizacije slovenske mesne industrije, je zastopanje interesov članov in izvajanje ukrepov za ustvarjanje pozitivnega gospodarskega okolja in izboljšanje rezultatov slovenske mesne industrije – v smislu oblikovanja stališč in predlogov za državne organe, povezovanja med deležniki v mesno predelovalni verigi in sodelovanje z nevladnimi organizacijami in evropskimi panožnimi zvezami.

GIZ Mesne industrije Slovenije je gospodarsko združenje odprtega tipa. Vanj se lahko včlanijo pravne osebe, katerih osnovna dejavnost je zakol živine ter proizvodnja in predelava mesa in mesnih izdelkov. Članice se pred pristopom zavežejo, da bodo spoštovale kodeks članstva, ki zagotavlja, da bodo trajnostno gradile ugled slovenske mesne panoge, spoštovale visoke etične, trženjske in kvalitativne standarde in bodo vrednote, na katerih temelji zaupanje potrošnikov, postavile na najvišje mesto vrednostne lestvice.

### Kontakt za medije:

Zala Grilc

[zala.grilc@sm-studiomarketing.com](mailto:zala.grilc@sm-studiomarketing.com)

040 481 210



PROGRAM, FINANCIRAN  
S PRISPEVKOM  
EVROPSKE UNIJE