

PRAVILNIK
O OCENJEVANJU KAKOVOSTI TRAJNIH MESNIH IZDELKOV NA
RAZSTAVI »DOBROTE SLOVENSКИH KMETIJ«
NA PTUJU

Splošne določbe

1. člen

Po določbah tega Pravilnika poteka ocenjevanje kakovosti in podeljevanje priznanj za trajne mesne izdelke (mesnine). Nagrajeni izdelki se predstavijo na razstavi »Dobrote slovenskih kmetij«.

Za ocenjevanje mesnin se upoštevajo določbe osnovnega pravilnika o ocenjevanju živilskih izdelkov na razstavi »Dobrote slovenskih kmetij« (v nadaljevanju: Osnovni pravilnik).

2. člen

S tem pravilnikom se določa:

- a) vrsto, skupino in posamezne mesne izdelke, ki se ocenjujejo;
- b) osnovno kakovost izdelka;
- c) delo ocenjevalnih komisij;
- d) način ugotavljanja kakovosti izdelkov in točkovanje;
- e) vrste priznanj.

3. člen

Ocenjevanje se izvaja za naslednje izdelke:

- suhe klobase,
- suhe klobase v zaseki,
- suhe salame,
- suh želodec,
- sušena vratina,
- sušena slanina (mesnata in nemesnata),
- suho meso (pršut, pleče, šunka),
- meso iz tünke z zaseko,
- pečena slanina.

Količine posameznih vzorcev se določijo z javnim razpisom za ocenjevanje. Izdelki za ocenjevanje morajo biti opremljeni s potrdilom o veterinarskem pregledu zaklanih živali.

4. člen

Trajne mesnine ocenjuje najmanj pet članska komisija, ki jo imenuje organizacijski odbor v skladu z osnovnim pravilnikom.

5. člen

Komisija ocenjuje izdelke, ki so označeni s šifrirani in z vrsto mesa iz katerega je izdelek.

Če se med potekom ocenjevanja ne more zagotoviti anonimnosti določenega vzorca, se ocenjevanje prekine in se ta isti vzorec oceni ponovno, ko se zagotovi anonimnost.

6. člen

Izdelki se ocenjujejo posamezno s točkovanjem senzoričnih lastnosti. Maksimalno število točk, ki ga določen vzorec lahko doseže je 20. Pri ocenjevanju posameznih lastnosti vzorca se lahko uporablja točkovnik iz ocenjevalnega zapisnika, ki dovoljuje točkovanje na 0,5 točke. V primeru, da je vzorec za neko lastnost ocenjen z 0 točk (ocene najmanj polovice ocenjevalcev) se izloči (skupna ocena 0 točk). Razlog za izločitev mora biti zapisan v ocenjevalnem zapisniku pod opombo.

7. člen

Kakovost izdelka se določa s seštevkom točk, ki se dodelijo za posamezno lastnost.

a) **Suhe klobase** (klobase, klobase v zaseki, salame, želodci):

	največ točk
1. zunanji izgled	2
2. sestava prereza	3
3. barva prereza	3
4. tekstura	4
5. vonj	3
6. okus (aroma)	5
<hr/>	
	skupaj 20 točk

b. **Sušeno meso** (sušena vratina, sušena slanina (mesnata in nemesnata), pršut, pleče, šunka, pečena slanina) in **meso iz tünke z zaseko**:

	največ točk
1. zunanji izgled	2
2. izgled in barva prereza	4
3. tekstura	4
4. vonj	4
5. okus	6
<hr/>	
	skupaj 20 točk

Proizvodi, ki niso zajeti v 3. členu tega pravilnika in ne ustrezajo pogojem razpisa se ne ocenjujejo.

8. člen

Ocenjevanje posameznih lastnosti je lahko od 0 točk (ugotovljena senzorično nesprejemljiva napaka) za najslabšo kakovost do maksimalnega števila točk za odlično kakovost, kot je navedeno v 7. členu tega. Točke oz. polovice točk se odštevajo od maksimalnega števila točk pri posameznih lastnostih izdelkov.

Suhe klobase

1. Zunanji izgled:

- nepravilna oblika in velikost,
- neznačilna, netipična barva,
- poškodba ovitka,
- diskoloracije (dim, plesnivost),
- ovitek odstopa (slaba povezanost z nadevom),
- masten, lepljiv ovitek,
- slab zaključek (predolg ali prekratek ostanek ovitka z ostankom nadeva),
- nagubanost ovitka,
- vlažen, izsušen ovitek,
- preveliki koščki maščobe ali žele pod ovitkom.

2. Sestava prereza in izgled:

- mozaik (neprimerna velikost in razporeditev delcev mesa in mastnine, nepravilno razmerje meso: mastnina),
- nestabilnost nadeva (izcejanje vode, masti),
- izstopanje začimb, so neenakomerno razporejene,
- nehomogenost, luknjičavost (slabo mešanje in polnjenje),
- slaba povezanost koščkov nadeva, drobljivost,
- prisotna vezivna tkiva.

3. Barva prereza:

- neznačilna presvetla ali pretemna barva glede na izvorno surovino,
- neenakomerna barva (temen rob),
- nestabilna barva.

4. Tekstura:

- neprimerna za rezanje (prečvrsta, razpadajoča),
- groba površina na otip (izstopa vezivo),
- trda, gumijasta,
- drobljiva, testasta,
- neenakomerna (zasušen trd rob, gnečava notranjost),
- vlažna (vodena), suha,
- zrnata, peskava,
- mastna, oljava,
- obloženost ust (z maščobo ali z delci mišičnine po žvečenju),
- lepljiva,
- ostanek vezivnega tkiva, koščki kosti ali hrustancev.

5. Vonj:

- neznačilen, tudi glede na izvorno surovino (spolni zadah),
- pokvarjen (kiselkast, gniloben),
- žarek,
- plesniv,
- enostranski, neharmoničen, (npr. izstopajo posamezne začimbe),
- preveč po dimu,
- tuji vonji.

6. Okus:

- neznačilen,
- enostranski, neharmoničen (npr. po začimbah ali dimu),
- pokvarjen, gniloben,
- kiselkast ali žarek,
- preveč ali premalo slan,
- tuji okusi (grenki, plesnivi)
- po embalaži

Sušeno meso in meso iz tünke

1. Zunanji izgled:

- nepravilna obdelava in oblika,
- neenakomerna barva,
- razpoke na mesu, med mesom in slanino,
- pretemna barva od dima,
- žarkost slanine, zaseke (spremenjena barva),
- plesnivost,
- izcejanje maščobe,
- lepljivost, kvar,
- poškodba ovitka in slabi zaključki pri mesu v ovitkih,
- ovitek odstopa (slaba povezanost z mesom),
- masten, lepljiv ovitek.

2. Izgled in barva prereza:

- neenakomerna barva (neenakomerno presoljeno meso, zunanji zasušen rob, razpoke-oxidirana mesta, krvavitve),
- izstopanje začimb,
- neznačilna presvetla ali pretemna barva mesa ali slanine glede na izvorno surovino,
- premalo ali preveč intenzivna barva,
- plesnivost na prerezu.

3. Tekstura:

- pretrdo ali presuho meso - težko žvečljivo,
- gnevavo ali testasto – premalo suho meso,

- nezrelo meso z veliko nesežvečljivega ostanka veziva,
- neenakomerna mehkoča (trd suh zunanji rob in mehka gnečava sredica),
- prevelika mastnost ali oljavost.

4. Vonj:

- premalo izražen nezrel vonj,
- neznačilen glede na izvorno surovino,
- pokvarjen (kiselkast, gniloben),
- žarek,
- plesniv,
- enostranski, neharmoničen, (npr. po začimbah),
- preveč po dimu,
- tuji vonji.

5. Okus:

- premalo izražen nezrel,
- pokvarjen (gniloben, kiselkast, žarek),
- preveč po dimu,
- preveč ali premalo slan,
- neznačilen,
- enostranski, neharmoničen (npr. po začimbah),
- tuji okusi (grenki, kisli, plesnivi).

9. člen

Na osnovi povprečne vrednosti seštevek točk, ki so jih dodelili posamezni člani komisije se izračuna končno število točk za posamezni vzorec. Izračunano število točk se vnese v zapisnik in predstavlja osnovo za podelitev priznanj.

Ekstremne ocene ocenjevalcev (samo ena najnižja ocena in ena najvišja ocena) se ne upoštevajo v končnem izračunu ocene.

10. člen

Po zaključenem ocenjevanju komisija predlaga podelitev priznanj glede na število točk in vrsto izdelka:

Razvrstitev v kakovostne razrede za trajne mesne izdelke:

19,00 - 20,00 točk = zlato priznanje

18,00 - 18,99 točk = srebrno priznanje

17,00 - 17,99 točk = bronasto priznanje

Enak izdelek istega proizvajalca, ki tri leta zaporedoma dobi zlato priznanje je dobitnik znaka kakovosti.

11. člen

Pravilnik velja od meseca januarja 2012 naprej.

Organizacijski odbor razstave
»Dobrote slovenskih kmetij«