



PRAVILNIK
O OCENJEVANJU KAKOVOSTI MESNIH IZDELKOV
na državnem ocenjevanju prehranskih izdelkov v okviru
festivala Dobrote slovenskih kmetij na Ptuj

Splošne določbe

1. člen

Po določbah tega Pravilnika poteka ocenjevanje kakovosti in podeljevanje priznanj za mesne izdelke.

Za ocenjevanje mesnin se upoštevajo določbe Osnovnega pravilnika o ocenjevanju prehranskih izdelkov v okviru festivala »Dobrote slovenskih kmetij« na Ptuj (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.

Vrste izdelkov

3. člen

Ocenjevanje se izvaja za naslednje izdelke:

1. Sušene mesnine:

- 1.1. suhe klobase,
- 1.2. suhe klobase v zaseki,
- 1.3. suhe salame,
- 1.4. suh želodec,
- 1.5. sušena vratina,
- 1.6. sušena slanina (mesnata in nemesnata),
- 1.7. suho meso (pršut, pleče, šunka).

2. Pasterizirane mesnine:

- 2.1 meso iz tünke z zaseko,
- 2.2 pečena slanina,



2.3 toplotno obdelane domače klobase za kuhanje (soljene in/ali razsoljene, polnjene v naravne ovitke, toplo dimljene). Lahko so konci ali zašpiljene klobase,

2.4. pašteta,

2.5. mesni namaz;

3. Presne klobase za kuho

3.1. presne domače klobase za kuhanje (soljene in/ali razsoljene, polnjene v naravne ovitke, hladno dimljene). Lahko so konci ali zašpiljene klobase.

Količine posameznih vzorcev se določijo z javnim razpisom za ocenjevanje.

Izdelki za ocenjevanje morajo biti opremljeni s potrdilom o veterinarskem pregledu zaklanih živali.

Ocenjevanje izdelkov

4. člen

Mesnina 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. Med potekom ocenjevanja se mora zagotoviti anonimnost vseh vzorcev.

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 zapisnik z ocenjevalno lestvico, 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.

Ocenjevalni kriteriji

7. člen

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

Suhe salame, želodci, klobase (suhe klobase, klobase v zaseki, toplotno obdelane klobase za kuhanje, presne klobase za kuhanje) **pašteta in mesni namaz:**

	največ točk
1. zunanji videz	2
2. sestava prereza oz. notranjosti	3



3. barva prereza oz. notranjosti	3
4. tekstura	4
5. vonj	3
6. okus (aroma)	5

skupaj 20 točk

Sušeno meso (sušena vratina, sušena slanina (mesnata in ne mesnata), pršut, pleče, šunka) in **pasterizirane mesnine** (meso iz tünke z zaseko, pečena slanina,):

	največ točk
1. zunanji videz	2
2. videz in barva prereza	4
3. tekstura	4
4. vonj	4
5. okus	6

skupaj 20 točk

Izdelki, 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 pravilnika. Točke oz. polovice točk se odštevajo od maksimalnega števila točk pri posameznih lastnostih izdelkov kadar so ugotovljene pomanjkljivosti ali napake.

Večje napake izdelka ocenjene z najmanj eno odbitno točko za posamezno lastnost se vnesejo v ocenjevalni zapisnik.

Suhe salame, želodci in klobase

1. Zunanji videz:

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



2. Sestava prereza in videz:

- 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 – svetlejša sredica),
- nestabilna barva.

4. Tekstura:

- neprimerna za rezanje (prečvrsta, razpadajoča),
- groba površina rezine 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:

- prazen, nedozorel,
- 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, žarek,
- preveč ali premalo slan,
- tuji okusi (grenki, plesnivi)

- po embalaži, po ovitku.

Pašteta, mesni namaz

1. Zunanji videz:

- neznačilna, netipična barva,
- neenakomerna barva
- poškodba ovitka, embalaže
- plesnivost,
- izločena maščoba,
- izločen žele,
- vidni koščki surovin pri pašteti.

2. Sestava prereza in videz:

- zračni mehurčki, razpoke,
- nestabilnost (izcejanje vode, masti),
- vidna izstopajoča želatina,
- izstopanje začimb, so neenakomerno razporejene,
- neenakomerna struktura,
- nehomogenost, luknjičavost (slabo mešanje).

3. Barva prereza:

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

4. Tekstura:

- neprimerna za mazanje (prečvrsta, premehka),
- nehomogena (vidni delci pri pašteti),
- ni gladka pri pašteti,
- drobljiva, testasta,
- neenakomerna,
- 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:

- prazen,
- 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, žarek,
- preveč ali premalo slan,
- tuji okusi (grenki, plesnivi)
- po embalaži, po ovitku,
- preveč po maščobi.

Presne in toplotno obdelane klobase za kuho

1. Zunanji videz:

- nepravilna oblika in velikost,
- neznačilna, netipična barva,
- poškodba ovitka,
- diskoloracije (dim),
- slab zaključek klobase.

2. Sestava prereza in videz:

- mozaik (neprimerna velikost in razporeditev delcev mesa in mastnine),
- neustrezno razmerje meso: mastnina,
- nestabilnost nadeva (izcejanje vode, masti),
- neenakomerno porazdeljene začimbe,
- nehomogenost, luknjičavost prereza (slabo mešanje in polnjenje),
- slaba povezanost koščkov nadeva, drobljivost,
- prisotno preveč vezivnega tkiva.

3. Barva prereza:

- neznačilna barva,
- neenakomerna barva,
- rumena slanina,
- diskoloracije.

4. Tekstura:

- trda, gumijasta,
- drobljiva, testasta
- ni sočna,
- mastna, oljava,

- obloženost ust (z maščobo ali z delci mišičnine po žvečenju),
- ostanek vezivnega tkiva, koščki kosti ali hrustancev.

5. Vonj:

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

6. Okus:

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

Sušeno meso in pasterizirane mesnine

1. Zunanji videz:

- nepravilna obdelava in oblika, ostanki dlak/kocin na koži,
- neenakomerna barva,
- razpoke na mesu, med mesom in slanino,
- žarkost slanine, zaseke (spremenjena barva),
- plesnivost,
- lepljivost, kvar,
- poškodba ovitka in slabi zaključki pri mesu v ovitkih,
- ovitek odstopa (slaba povezanost z mesom),
- lepljiv ovitek.

2. Videz in barva prereza:

- neenakomerna barva (neenakomerno presoljeno meso, razpoke- oksidirana mesta, krvavitve),
- luknjičavost
- 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 meso - težko žvečljivo,
- gncavo ali testasto – premalo suho meso,



- nezrelo meso z veliko nesežvečljivega ostanka veziva,
- neenakomerna mehkoaba (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 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.

Podana ocena velja za izdelek, dostavljen na ocenjevanje.

Podelitev priznanj

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



11. člen

Pravilnik velja od meseca decembra 2024 naprej.

Organizacijski odbor festivala
Dobrote slovenskih kmetij