



**PRAVILNIK**  
**O OCENJEVANJU KAKOVOSTI RIBJIH IZDELKOV**  
na državnem ocenjevanju prehranskih izdelkov v okviru  
festivala Dobrote slovenskih kmetij na Ptuju

**Splošne določbe**

1. člen

Po določbah tega Pravilnika se izvaja ocenjevanje kakovosti in podeljevanje priznanj za ribje izdelke.

Za ocenjevanje čaja se upoštevajo določbe Osnovnega pravilnika o ocenjevanju prehranskih izdelkov v okviru festivala »Dobrote slovenskih kmetij« na Ptuju (v nadaljevanju: Osnovni pravilnik).

2. člen

S tem pravilnikom se določa:

- a) vrsto, skupino in posamezne ribje 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. Dimljeni izdelki (hladno ali toplo dimljenje):

- 1.1 dimljena riba cela,
- 1.2 dimljen ribji file

2. Ostali ribji izdelki

- 2.1 namazi

Količine posameznih vzorcev se določijo z javnim razpisom za ocenjevanje. Izdelki morajo biti opremljeni z ustrežno bakteriološko analizo.

**Ocenjevanje izdelkov**

4. člen



Ribje izdelke ocenjuje najmanj pet članska komisija, ki jo imenuje Organizacijski odbor v skladu z osnovnim pravilnikom.

#### 5. člen

Komisija ocenjuje izdelke, ki so označeni s šiframi.

Med potekom ocenjevanja se mora zagotoviti anonimnost vseh vzorcev. V nasprotnem primeru se ocenjevanje prekine in se 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 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.

<b>Dimljeni ribji izdelki in ribji namazi:</b>	največ točk
- zunanji izgled (videz in obdelava)	2
- sestava in barva prereza	6
- tekstura	4
- vonj in okus (aroma)	8
<hr/>	
	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 se odštevajo od maksimalnega števila točk pri posameznih lastnostih izdelkov, kadar so ugotovljene pomanjkljivosti ali napake.

Vse napake izdelka, ocenjene z najmanj eno odbitno točko za posamezno lastnost, se vnesejo v ocenjevalni list.

### **Dimljeni ribji izdelki in ribji namazi:**

#### 1. Zunanji videz:

- nepravilna oblika in velikost,
- neznačilna, netipična barva,
- poškodba embalaže,
- mastna,
- nezaželjena plesen na površini,
- nepravilno pakiranje,
- nepravilen rez.

#### 2. Sestava in barva prereza

- nehomogenost,
- izstopanje začimb, so neenakomerno razporejene,
- zaskorjena površina,
- neenakomerno rezanje,
- izcejanje maščobe,
- razpoke,
- porozno,
- luknjičavost,
- pretemna barva,
- presvetla barva,
- obarvanje površine,
- krvne pike.

#### 3. Tekstura:

- trda, gumijasta,
- drobljiva, testasta,
- neenakomerna (zasušen trd rob, vodena notranjost),
- vlažna (vodena), suha,
- mastna, oljava,
- lepljiva,
- mehka,
- gobasta.

#### 4. Vonj in okus:

- slan,
- sladek,
- grenak,
- kisel,
- prazen, nedozorel,
- neznačilen, tudi glede na izvorno surovino,
- pokvarjen (kiselkast, gniloben),
- žarek,
- plesniv,



- enostranski, neharmoničen, (npr. izstopajo posamezne začimbe),
- preveč po dimu,
- premalo po dimu,
- preveč začinjen,
- premalo začinjen,
- manjka svežina,
- tuji vonji,
- tuji okusi.

#### 9. člen

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

Podana ocena velja za izdelek, dostavljen na ocenjevanje.

#### **Podelitev priznanj**

#### 10. člen

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

Razvrstitev v kakovostne razrede za ribje 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