



Pravilnik 1. vipavske salamijade

1. Udeleženci salamijade

Ocenjevanja salam/klobas na »1. Vipavski salamijadi« se lahko udeležijo:

- Izdelovalci stanujoči v vipavski dolini in na obrobju vipavske doline, ter so ljubiteljski izdelovalci suhih klobas in salam za lastne potrebe;
- Do napovedanega roka, **29. marca 2023** dostavijo organizatorju salame/suhe klobase za ocenitev v količini in po pogojih iz drugega (2.) člena tega pravilnika;
- Izdelovalci s svojo osebno častjo in integriteto jamčijo, da salami in suhe klobase za ocenitev niso bili proizvedeni v mesno predelovalnem obratu z uporabo sredstev umetne klime ali drugih sodobnih sredstev, ki niso v skladu s tradicijami domače predelave;
- So predloženi salam/suho klobaso proizvedli v obdobju jeseni in zime 2022/2023;
- Izdelovalec lahko prijavi na tekmovanje več vrst različnih salam in klobas.

2. Prijava in razvrščanje salam

Rok za prijavo na tekmovanje in dostavo salam/klobas je **29. marca 2023 od 15.00 do 20.00 ure v Vipavskem križu – Grajska klet (levo od vhoda v grad/osnovno šolo).**

Kontaktni telefon: 031-229-336 Patrik Zgonik ali e-pošta: info@vipavskikriz.si

Na oceno se sprejmejo suho mesnati izdelki – salame, salami in suhe klobase, izdelani iz rdečega mesa, ki so dozoreli v postopku sušenja v naravni klimi (zračno sušeni) in/ali v dimu, do stopnje, da je možno uživanje brez predhodne termične obdelave kuhanja ali pečenja.

Izdelovalec mora za oceno posameznega primerka dostaviti:

- **1 kos salam/salamin** v skupni minimalni dolžini 25 cm »od špage do špage«. Salami morajo biti celi »nerezani – od špage do špage«, ter v ovoju v katerem zorijo;
- **2 para suhih klobas**, ki morajo biti cele »nerezane«, ter v ovoju v katerem zorijo;

Salami na tekmovanju so razvrščeni v štiri (4) kategorije:

- ❖ **kategorija I** – zračno sušeni salami iz svinjskega mesa;
- ❖ **kategorija II** – zračno sušeni salami izdelani iz mesa divjadi, svinjskega mesa, govejega mesa ali bilokaterega rdečega mesa mešani v poljubnem razmerju;
- ❖ **kategorija III** – dimljeni salami iz svinjskega mesa;
- ❖ **kategorija IV** – dimljeni salami izdelani iz mesa divjadi, svinjskega mesa, govejega mesa ali bilokaterega rdečega mesa mešani v poljubnem razmerju;

Suhe klobase iz rdečega mesa so na tekmovanju razvrščene v eno (1) kategorijo.

Izdelovalec mora izpolniti prijavitni list, ki je priloga tega pravilnika in ga skupaj s izdelkom dostaviti organizatorju.

Pomembno: na prijavnem listu se izpolni sestavino salame/klobase in začimbe, ki so dodane izdelku!

Primer:

- Sestavina: Svinško meso in slanina, (govedina=15% , divjačina 10%, ...)
- Začimbe/dodatki: sol, poper, česen namočen v vinu, (sladka paprika, ...)



3. Označevanje salam

Salame/klobase za ocenjevanje sprejema zadolžena oseba organizatorja skladno z zadnjo alinejo 1. člena in ne sme imeti oznak, ki bi omogočale identifikacijo lastnika.

Ob prevzemu salam/klobas izdelovalec dostavi tudi izpolni prijavitni list, organizator zloži salame v papirnato vrečko na katero zapiše zaporedno oznako salame in kategorije v katero spada izdelek. Na osnovi prijavnega lista s podatki izdelovalca in salame/klobase le ta vpiše na seznam izdelovalcev.

4. Ocenjevanje salam

Salame ocenjuje strokovna komisija izbrana s strani organizatorja.

Ocenjevalna komisija je sestavljena iz vodje in do maksimalno petih članov komisije. Oseba za pripravo vzorcev za ocenjevanje, pripravi vzorec za ocenjevanje.

Prične se z razdeljevanjem vzorcev ocenjevalni komisiji. Vsak vzorec se ponudi na svojem krožniku, rezan na kolobarje in s priloženo oznako salame. Ocenjevalci ocenjujejo salame vsak zase, brez vplivanja na ostale člane komisije. Člani komisije vpisujejo ocene za posamezni vzorec v prejete ocenjevalne liste. Po končanem ocenjevanju salame se ocenjevalni listi predajo osebi za obdelavo podatkov.

V primeru, da je posameznik napačno označil kategorijo v katero spada salam, ga lahko komisija pozove, da se izjasni kakšne vrste salam je, ter ga razvrsti v drugo kategorijo po pogovoru s izdelovalcem.

4.1 Pravila ocenjevanja salame

Komisija oceni salame po kriterijih iz 5. točke tega pravilnika, (povzeto po knjigi 'Suhe mesnine na Slovenskem' dr. Stanislava Renčelja). Ocene so od 0 do 2, 3, 4 ali 5 z možnostjo ½ ocene (npr. 3½ ali 3,5).

Pri seštevanju ocene salame se upošteva seštevek vseh ocen ocenjevalcev, nato deli skupni seštevek s številom ocenjevalcev in tako dobimo povprečno oceno.

V primeru, da dosežeta dva salama iste kategorije isto število točk, se upošteva kot boljši tisti, ki je dosegel največje število točk ocene "**Okusa – točka 5.6**", če je tudi ta ocena enaka se upošteva največje število točk ocene "**Tekstura – točka 5.4**".

5. Kriteriji za strokovno oceno salame (po knjigi dr. Stanislav Renčelja)

5.1 Zunanji izgled od 0 do 2 točki

Ocenjevalec pri ocenjevanju upošteva:

- pravilnost oblike salame;
- značilne barve salame;
- vsebnost žlahtnih in nežlahtnih plesni, kristalov;
- vlažnost, suhost, mastnost, lepljivost;
- gladkost – nagubanost ovitka.

5.2 Izgled in sestava prereza od 0 do 3 točke

Ocenjevalec pri ocenjevanju upošteva:

- povezanost nadeva – mesne mase z ovitkom;



- pravilno razmerje mesa - slanine in razporejenost slednje;
- homogenost, luknjičavost nadeva;
- povezanost sestavine nadeva.

5.3 Barva prereza od 0 do 3 točke

Ocenjevalec pri ocenjevanju upošteva:

- značilnost in intenzivnost rdeče barve;
- enakomernost in stabilnost barve;
- razbarvanje in neznačilnost barve.

5.4 Tekstura od 0 do 4 točke

Teksturo zaznamo z vidom, tipom, okušanjem v ustih, pri ocenjevanju upošteva:

- primernost za rezanje (rezivost), mazava – primerna – trda;
- mehko – trdo;
- sočno – pusto;
- mokro – suho;
- griznost – žvečljivost;
- gladkost (nežno) – grobost (grobo) prereza;
- mazavost – lepljivost;
- drobljivost (krhkost) – gumijavost;
- gladkost – zrnatost (peskavost);
- ostanek veziva med žvečenjem: velik – majhen.

5.5 Vonj od 0 do 3 točke

Ocenjevalec pri ocenjevanju upošteva:

- značilnost, intenzivnost, skladnost (harmoničnost);
- neznačilnost, neintenzivnost, neskladnost;
- napake vonja: (kisel, žarek, gnilobne vonjave, vonj po plesni, vonj po dimu, vonj po začimbah, tuje vonjave).

5.6 Okus od 0 do 5 točk

Ocenjevalec pri ocenjevanju upošteva:

- značilnost, intenzivnost, harmoničnost;
- neznačilen, neharmoničen, premalo intenziven;
- napako okusa: (slan, grenak, kisel, žarek, tuji okusi).

5.7 Kakovost ocenjenih salam:

Ocenjene salame se razvrstijo po kategorijo kakovosti

- 17,5 do 20 točk: *odlična kakovost*
- 15,5 do 17,49 točk: *prav dobra kakovost*
- 13,5 do 15,49 točk: *dobra kakovost*

Salame, ki dosežejo **manj kot 13,50 točk**, imajo napako v eni ali več ocenjevalnih lastnostih.



6. Objava rezultatov in nagrade

6.1 Objava rezultatov

Po zaključnem ocenjevanju se salami in suhe klobase razvrstijo po doseženih mestih v posamezni kategoriji, komisija razglasi rezultat tekmovanja za vsako kategorijo posebej na dobrodelni prireditvi praviloma naslednji dan ali dva po ocenjevanju.

Razglasitev rezultatov tekmovanja in prevzem nagrad na »**1. Vipavski salamijadi**« bo **v soboto 1. aprila ob 17. uri v Grajski kleti v Vipavskem križu.**

6.2 Nagrade

Organizator bo podelil podeli nagrade - medalje za salame, salamine in suhe klobase:

- ❖ Zlato medaljo za salame/klobase, ki so dosegli odlično kakovost
- ❖ Srebrno medaljo za salame/klobase, ki so dosegli prav dobro kakovost
- ❖ Bronasto medaljo za salame/klobase, ki so dosegle dobro kakovost
- ❖ Posebno nagrado '**Šampion salamijade 2023**' za najbolje ocenjeno zračno sušeno salamo, sušeno v vipavski dolini/na obrobju vipavske doline.

Organizacijski odbor
Vipavske salamijade
Strokovna služba
KGZ Nova Gorica