



PRAVILNIK
O OCENJEVANJU KAKOVOSTI RIBJIH IZDELKOV
na državnem ocenjevanju prehranskih izdelkov v okviru
33. 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.

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.

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.

7. člen

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

Dimljeni ribji izdelki in ribji namazi:	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.

Rezultati se nanašajo na prinesene vzorce.

10. člen

Po zaključenem 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 januarja 2022 naprej.

Organizacijski odbor festivala
Dobrote slovenskih kmetij