



Zavod za kulturo in turizem
K O S T E L



PRAVILNIK O SODELOVANJU IN OCENJEVANJU KAKOVOSTI SUŠENIH MESNIH IZDELKOV NA PRIREDITVI »KOSTELSKO ŠIŠILO«

1. UVODNE DOLOČBE

1. člen

Po določbah tega Pravilnika o sodelovanju in ocenjevanju kakovosti sušenih mesnih izdelkov na prireditvi »Kostelsko šišilo« (v nadaljevanju pravilnik) poteka ocenjevanje kakovosti in podeljevanje priznanj za sušene mesne izdelke (mesnine) na tradicionalni prireditvi »Kostelsko šišilo«.

2. člen

S tem pravilnikom se določa:

- Pogoje za udeležbo
- Minimalne količine vzorcev
- Označevanje vzorcev in zagotavljanje anonimnosti
- Ocenjevanje izdelkov
- Kakovost izdelka
- Izločitev izdelka
- Kriteriji za strokovno oceno
- Končna ocena izdelka
- Razglasitev in podelitev priznanj

3. člen

Ocenjevanje se izvaja za naslednje kategorije klasično sušenih izdelkov iz rdečega mesa in slanine, ki so sušeni v dimu ali naravni klimi in naravno zorjeni:



Zavod za kulturo in turizem
K O S T E L

- Suhe salame iz svinjskega mesa **kategorija A1**
- Suhe salame iz mesa divjadi ali katerekoli druge vrste rdečega mesa, mešanega v poljubnem razmerju **kategorija A2**
- Sušena slanina (mesnata in nemesnata): **kategorija B**
- Suhe klobase iz poljubnih vrst rdečega mesa: **kategorija C**

Klasično sušeni mesni izdelki so mesnine, izdelane brez pospeševalcev zorenja (GDL, starter kulture). Proces sušenja/zorenja je klasičen (počasen) pri nižjih temperaturah, izdelki so lahko dimljeni ali nedimljeni ter prekriti s plemenito plesnijo. Aroma (vonj in okus) je značilna glede na vrsto uporabljenega mesa in je brez kislih odtenkov.

I. SPLOŠNE DOLOČBE

4.člen

(pogoji za udeležbo na ocenjevanju)

»Kostelskega šišila« se lahko udeležijo osebe, ki so amaterski izdelovalci sušenih mesnih izdelkov za lastne potrebe in svoje izdelke predelujejo, sušijo na območjih občin Kostel, Kočevje, Osilnica, Črnomelj in občin Gorskega kotarja.

Vsak udeleženec lahko prijavi na ocenjevanje vzorce izdelkov iz različnih kategorij. **Prijavnina za vsak vzorec znaša 8 €** in se plača pri oddaji vzorca. Vsi udeleženci ocenjevanja morajo vzorce svojih izdelkov predložiti osebi, ki je odgovorna za sprejem in šifriranje vzorcev (v nadaljevanju odgovorna oseba), do temina, ki je naveden v vabilu udeležencem in objavljen na spletni strani www.visitkostel.com, Facebook profilu zavoda ter na radijskih postajah Radio Univox in Radio Gorski kotar.

5. člen

(minimalna količina vzorcev)

Minimalna količina vzorca za posamezno skupino oziroma kategorijo izdelkov je sledeča:



Zavod za kulturo in turizem
K O S T E L

- Salama od vrvice do vrvice (lahko sta tudi 2 polovici)
- Par klobas
- Slanina od roba do roba (ne ožji kot 5 cm)

6. člen **(označevanje vzorcev in zagotavljanje anonimnosti)**

Vzorci izdelkov na ocenjevanje sprejema odgovorna oseba v prostoru, ki je ločen od prostora, kjer je ocenjevanje.

Ob prevzemu odgovorna oseba prejeti vzorec označi z zaporedno številko vzorca in oznako kategorije izdelka (A1, A2, B, C). Priimek in ime udeleženca – proizvajalca, vpiše na seznam udeležencev, skupaj z zaporedno številko.

Strokovna komisija ocenjuje vzorce, ki so označeni s šiframi in z opombami, iz katerih vrst mesa je posamezni vzorec.

7. člen **(ocenjevanje izdelka)**

Predsednika in člane strokovne komisije določi organizator prireditve (Zavod za kulturo in turizem Kostel). Komisija je sestavljena iz predsednika ter najmanj treh članov. Nihče od ocenjevalcev ne sme biti hkrati tudi tekmovalec.

Strokovna komisija oceni izdelke po kriterijih iz 8. in 9. člena tega pravilnika, skladno z merili, ki jih določijo člani strokovne komisije. Kot končno oceno se upošteva seštevek ocen vseh kriterijev in vseh članov komisije. Izdelki, ki vsebujejo prepovedane dodatke in konzervanse, so izločeni iz ocenjevanja.

Vzorci se ocenjujejo posamično, s točkovanjem senzoričnih lastnosti. Maksimalno število točk, ki ga določen vzorec lahko doseže, je 20. Pri ocenjevanju posameznih lastnosti vzorca se upravlja točkovnik iz ocenjevalnega zapisnika, ki dovoljuje točkovanje na 0,5 točke.



Zavod za kulturo in turizem
K O S T E L

8. člen (kakovost izdelka)

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

a.) Salame in suhe klobase

Lastnost	Največ točk
1. Zunanji izgled	2
2. Sestava prereza	3
3. Barva prereza	3
4. Tekstura	4
5. Vonj	3
6. Okus (aroma)	5
	Skupaj 20 točk

b.) Sušena slanina (mesnata in nemesnata)

Lastnost	Največ točk
1. Zunanji izgled	2
2. Izgled in barva prereza	4
3. Tekstura	4
4. Vonj	4
5. Okus (aroma)	6
	Skupaj 20 točk



Zavod za kulturo in turizem
K O S T E L

Izdelkov, ki niso zajeti v 5. členu tega pravilnika in ne ustrezajo pogojem za sodelovanje in ocenjevanje sušenih mesnih izdelkov na prireditvi »Kostelsko šišilo«, se ne ocenjuje.

9. člen (izločitev izdelka)

V primeru, da je vzorec za neko lastnost ocenjen z 0 točkami (oceni najmanj polovica), mora biti izločitev zapisana v ocenjevalnem zapisniku pod opombo.

10. člen (kriteriji za strokovno oceno)

a.) Napake senzoričnih lastnosti izdelkov – suhe salame in klobase:

1. ZUNANJI IZGLED

- Nepravilna oblika in velikost izdelka
- Poškodba ovitka in embalaže
- Slab zaključek (predolg ostanek ovitka z ostankov nadeva)
- Neznačilna, netipična barva
- Diskoloracije (dim, plesnivost)
- Nagubanost ovitka
- Ovitek odstopa (slaba povezanost z nadevom)
- Vlažen, izsušen ovitek
- Masten ovitek
- Lepljiv ovitek
- Maščoba ali žele pod ovitkom ali embalažo

2. SESTAVA IN IZGLED VSEBINE/PREREZA

- Mozaik (neprimerna velikost delcev mesa in mastnine, neenakomerna razporeditev mesa in mastnine, nepravilno razmerje *meso: mastnina*)
- Stabilnost nadeva (izceja vode, želeja, masti)
- Aditivi in začimbe izstopajo, so neenakomerno razporejeni
- Nehomogenost, luknjičavost (slabo mešanje in polnjenje)
- Slaba povezanost koščkov nadeva
- Vezivo



Zavod za kulturo in turizem
K O S T E L

3. BARVA VSEBINE/PREREZA

- Neznačilna
- Presvetla, pretemna
- Neenakomerna (rob)
- Nestabilna
- Diskoloracije

4. TEKSTURA

- Neprimerna za rezanje (prečvrsta, razpadajoča)
- Groba površina na otip (izstopa vezivo)
- Trda, gumijasta
- Drobljiva, razpadajoča, testasta
- Neenakomerna (zasušen trd rob, gnečava notranjost)
- Vlažna (vodena), suha
- Zrnata, peskava
- Mastna, oljava
- Obloženost ust (z maščobo, z delci mišičnine po žvečenju)
- Lepljiva
- Ostanek veziva, koščki kosti ali hrustancev

5. VONJ

- neznačilen
- pokvarjen (kiselkast, gniloben)
- žarek
- plesniv
- enostranski, neharmoničen (po začimbah)
- preveč po dimu
- tuji vonji (po zažganih kožicah, po ribah, po ovitku,...)

6. AROMA (okus in vonj v ustih)

- Neznačilna
- Enostranska, neharmonična (dim, začimbe, aditivi)
- Pokvarjena, gnilobna
- Žarka, kisl



Zavod za kulturo in turizem
K O S T E L

- Neslana ali preveč slana
- Tuje arome (grenka, astringentna, plesniva)

b.) Napake senzoričnih lastnosti izdelkov – sušena slanina:

1. ZUNANJI IZGLED

- Nepravilna obdelava in oblika
- Neenakomerna barva
- Razpoke na mesu, med mesom in slanino
- Pretemna barva od dima
- Žarkost slanine (spremenjena barva)
- Plesnivost
- Izcejanje maščobe
- Lepljivost, kvar

2. IZGLED IN BARVA PREREZA

- Neenakomerna barva (neenakomerna presoljeno meso, zunanji zasušen rob, razpoke – oksidirana 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
- Gnečavo ali testasto – premalo suho meso
- Nezrela slanina

4. VONJ

- Premalo izražen, nezrel vonj
- Neznačilen in neharmoničen vonj glede na izvorno surovino
- Žarek
- Plesniv



Zavod za kulturo in turizem
K O S T E L

- Preveč po dimu
- Tuji vonji

5. OKUS

- Premalo izražen, nezrel
- Pokvarjen (gniloben, žarek)
- Preveč po dimu
- Preveč ali premalo slan
- Neznačilen
- Enostranski, neharmoničen (npr. po začimbah)
- Tuji okusi (npr. grenki, plesnivi)

II. KONČNE DOLOČBE

11. člen

(končna ocena izdelka)

Končna ocena oziroma končno število točk za posamezni vzorec je povprečna vrednost vseh točk, ki so jih za ta vzorec dodelili posamezni ocenjevalci. Število točk se vnese v zapisnik in predstavlja osnovo za razglasitev rezultatov ter podelitev priznanj in nagrad.

Kriterij za končno razvrstitev v kakovostne razrede za sušene mesne izdelke:

- 19,00 – 20,00 točk = zlato priznanje
- 18,00 – 18,99 točk = srebrno priznanje
- 17,00 – 17,99 točk = bronasto priznanje

12. člen

(razglasitev in podelitev priznanj)

Predstavniki organizatorja prireditve razglasi rezultate in udeležencem podeli zlata, srebrna in bronasta priznanja.

Udeleženec, ki za svoj izdelek v posamezni kategoriji doseže najvišje število točk, dobi uporabno nagrado.



Zavod za kulturo in turizem
K O S T E L

Če je v posamezni kategoriji več izdelkov z enakim številom točk, komisija po lastnem kriteriju določi zmagovalca.

Vsi udeleženci prejmejo zahvalo za sodelovanje na prireditvi.

Vas, 14. 3. 2025

Tinkara Hodnik,
Zavod za kulturo in turizem Kostel