



Pravilnik 20. rotarijske salamijade

Kadar Rotarijec o čem razmišlja, ali naj to naredi ali ne, se mora vselej vprašati:

1. Ali je prav?
2. Ali je pošteno do vseh vpletenih?
3. Ali bo krepilo prijateljstvo in pripravljenost na nesebično delovanje?
4. Ali bo koristilo vsem udeleženiim?

1. Udeleženci salamijade

Ocenjevanja salam na »**Tradicionalni rotarijski salamijadi**« se lahko udeležijo osebe, ki:

- So člani Rotary International oziroma njihovi prijatelji in hkrati ljubiteljski izdelovalci klobas in salam za lastne potrebe;
- So povabljeni, da dostavijo salame na ocenjevanje;
- Do napovedanega roka, **20. aprila 2022** dostavijo predstavnikom prireditelja salame za ocenitev v količini in po pogojih iz drugega (2.) člena tega pravilnika;
- S svojo osebno in/ali rotarijsko častjo jamčijo, da salam za ocenitev ni bil proizveden v mesno predelovalnem obratu z uporabo sredstev umetne klime ali drugih sodobnih sredstev, ki niso v skladu s tradicijami domače predelave;
- So predloženi salam proizvedli v obdobju **petih (5) mesecev** pred prireditvijo;
- Udeleženec lahko prijavi na tekmovanje več vrst različnih salam.

Rok za prijavo na tekmovanje in dostavo salam je najkasneje do 20. junij 2022 do 14.00 ure na naslov: Parcom d.o.o., Vodovodna pot 4, 5000 Nova Gorica.

Kontaktni telefon je 031-373-555 Peter Marc ali e-pošta: peter.marc@parcom.si

2. Salami in razvrščanje salam

Na oceno se sprejmejo suho mesnati izdelki – salame in salami, izdelani iz rdečega mesa, ki so dozoreli v postopku sušenja v dimu in/ali naravni klime do



stopnje, da je možno uživanje brez predhodne termične obdelave kuhanja ali pečenja.

Udeleženec mora za oceno posameznega primerka dostaviti **najmanj 1 salam** 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.

Salam, s katerimi udeleženec tekmuje, mora imeti premer od 1,5 - 8 cm.

Salami na tekmovanju so razvrščeni v pet kategorij:

- ❖ **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;
- ❖ **kategorija X** – druge salame, ki nisi v skladu s standardi za salame (večja prisotnost maščob – špehovke; ali začimb – kulen; ipd).

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

3. Označevanje salam

Salame za ocenjevanje sprejema zadolžena oseba organizatorja skladno z zadnjo alinejo 1. člena

Tekmovalec dostavi 1 kos celega, nenačetelega salama (»od špage do špage«). Salam ne sme imeti oznak, ki bi omogočale identifikacijo lastnika.

Ob prevzemu organizator zloži salame v papirnato vrečko na katero zapiše zaporedno oznako salame in kategorije v katero spada izdelek. Na osnovi prijavnega lista s podatki tekmovalca in salame le ta vpiše na seznam udeležencev.

4. Ocenjevanje salam

Salame ocenjuje strokovna komisija izbrana s strani prireditelja.

Ocenjevalna komisija je sestavljena iz vodje in do maksimalno štirih 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 v duhu rotarijskih pravil pozove, da se izjasni kakšne vrste salam je, ter ga razvrsti v drugo kategorijo po pogovoru s tekmovalcem.

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 $\frac{1}{2}$ ocene (npr. $3\frac{1}{2}$ 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 (grob) 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 zaključenem ocenjevanju se salami razvrstijo po doseženih mestih v posamezni kategoriji, komisija razglasi rezultat tekmovanja za vsako kategorijo posebej na dobrodelni prireditvi praviloma naslednji dan po ocenjevanju.

6.2 Nagrade

Prireditelj podeli nagrade - medalje za salame:

- ❖ Zlato medaljo za salame, ki so dosegli odlično kakovost
- ❖ Srebrno medaljo za salame, ki so dosegli prav dobro kakovost
- ❖ Bronasto medaljo za salame, ki so dosegle dobro kakovost
- ❖ Posebne nagrade kategorijo **X**.
- ❖ Posebno nagrado '**Šampion salamijade 2022**' za najbolje ocenjeno zračno sušeno salamo, sušeno v vipavski dolini ali na krasu.
- ❖ Posebno nagrado '**Šampion salamijade 2022**' za najbolje ocenjeno dimljeno salamo.

Organizacijski odbor
Rotary kluba Ajdovščina