



# Pravilnik 21. 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, **17. marca 2024** 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 17. marec 2024 do 15.00 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](mailto:peter.marc@parcom.si)**

## **2. Salami in razvrščanje salam**

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



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

Udeleženec mora za oceno posameznega primerka dostaviti **en (1) salam** v skupni minimalni dolžini 20 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



**ROTARY klub Ajdovščina**

Vinarska cesta 5

5271 VIPAVA

[www.rotary-klub-ajdovscina.si](http://www.rotary-klub-ajdovscina.si)



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 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.



**ROTARY klub Ajdovščina**

Vinarska cesta 5

5271 VIPAVA

[www.rotary-klub-ajdovscina.si](http://www.rotary-klub-ajdovscina.si)



## **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 2024**' za najbolje ocenjeno zračno sušeno salamo, sušeno v vipavski dolini ali na krasu.
- ❖ Posebno nagrado '**Šampion salamijade 2024**' za najbolje ocenjeno dimljeno salamo.

Organizacijski odbor  
Rotary kluba Ajdovščina