

**IZVLEČEK IZ PRAVILNIKA
O MEDNARODNEM OCENJEVANJU MESA, MESNIH PRIPRAVKOV IN MESNIH IZDELKOV
ZA PRIDOBIVANJE PRIZNANJ KAKOVOSTI NA KMETIJSKO-ŽIVILSKEM SEJMU AGRA V GORNJI
RADGONI**

UDELEŽENCI OCENJEVANJA

Udeleženci ocenjevanja so lahko podjetja mesne industrije in mesne obrti, posamezniki ter kmetije iz Slovenije in tujine. Udeleženci ali njihovi pravni nasledniki so dolžni upoštevati veljavna zakonska določila (države, iz katere izhajajo) v zvezi s kakovostjo mesa, mesnih pripravkov in mesnih izdelkov ter tega pravilnika.

PRIJAVA

Izdelke za ocenjevanje je potrebno prijaviti na prijavnem obrazcu do roka, ki je naveden v prijavi.

Na prijavnem obrazcu mora biti vsak vzorec označen v katero kategorijo predpisano s tem pravilnikom sodi in s šifro skupine ter podskupine izdelkov. Na osnovi prejete prijave organizator obvesti prijavitelja o načinu in roku dostave vzorcev.

SPLOŠNI POGOJI ZA UDELEŽBO NA OCENJEVANJU

Za udeležbo na ocenjevanju morajo izdelki (vzorci) ustrezati naslednjim pogojem:

- izpolnjevati splošna določila ustreznih predpisov;
- deklaracija na izdelku mora biti popolna;
- izdelani morajo biti v lastnih proizvodnih obratih udeleženca, lahko tudi v obratih drugega proizvajalca, vendar pod imenom udeleženca;
- izdelki vseh kategorij morajo biti običajno tržno blago;
- enaki izdelki ne smejo biti prijavljeni pod drugačno deklaracijo.

OCENJEVALNA KOMISIJA

Ocenjevalno komisijo sestavljajo strokovnjaki domačih in tujih strokovnih institucij in strokovnjaki mesne industrije in obrti.

Vsi člani komisije so usposobljeni za senzorično ocenjevanje.

Izdelke iz perutninskega mesa ocenjuje posebna ocenjevalna komisija, sestavljena iz strokovnjakov nevtralnih strokovnih institucij in predstavnikov perutninskih predelovalnih podjetij.

Kategorijo meso (D) ocenjuje posebna ocenjevalna komisija sestavljena samo iz predstavnikov nevtralnih strokovnih institucij.

NAGRADE KAKOVOSTI

A - Standardni izdelki, B - Novi izdelki, C - Varovalne mesnine:

velika zlata medalja (19,50 - 20,00 točk), **zlata medalja** (19,00 - 20,00 točk), **srebrna medalja** (18,00 - 18,99 točk), **bronasta medalja** (17,00 - 17,99 točk). Veliko zlato medaljo lahko dobi le po en izdelek iz vsake skupine izdelkov (od 1.0 do 5.0).

D – Meso in mesni pripravki:

zlata medalja za tržno ponudbo (19,00 - 20,00 točk), **srebrna medalja za tržno ponudbo** (18,00 - 18,99 točk)

POSEBNE NAGRADE

- **ŠAMPION KAKOVOSTI:** posebno priznanje za izdelek, ki je na treh zaporednih ocenjevanjih dobil najvišje priznanje veliko zlato medaljo ali zlato medaljo. Pri kolekcijah iz kategorije D - meso prejme nagrado šampion samo tista kolekcija, ki je vsa tri leta identična – po nazivu, vrsti in številu je sestavljena iz enakih izdelkov.
- **PRIZNANJE ZA INOVATORSTVO:** posebno priznanje (plaketa) za proizvajalca oz. skupino tehnologov, ki je v kategoriji novih izdelkov (B) prejel največ priznanj oz. največji seštevek točk. Proizvajalec mora imeti za to priznanje nagrajene najmanj tri izdelke, od tega najmanj eno zlato medaljo.
- **PRIZNANJE ZA VAROVALNE MESSINE:** posebno priznanje (plaketa) za proizvajalca, ki je v kategoriji "varovalne mesnine" (C) zbral največ točk. Proizvajalec mora imeti za to priznanje nagrajene vsaj tri izdelke, od tega najmanj eno zlato medaljo.
- **PRIZNANJE ZA TRŽNO PONUDBO MESA:** posebno priznanje (plaketa) za proizvajalca, ki je v kategoriji "meso in mesni pripravki" zbral največ točk. Proizvajalec mora imeti za to priznanje nagrajene vsaj tri izdelke, od tega najmanj eno zlato medaljo.

- **PRIZNANJE KMETIJSKO-ŽIVILSKEGA SEJMA ZA KAKOVOST:** posebno priznanje za najvišje ocenjen izdelek (povprečna ocena najmanj 18,00 točk) v skupini mesnin, za katero je v tistem letu posebej razpisano tekmovanje. Posebno priznanje se podeli le v primeru, ko je v konkurenci za nagrado ocenjenih najmanj 5 izdelkov.

NOSILEC KAKOVOSTI - jubilejna nagrada ob 60. sejmu AGRA

Pogoji za posebno nagrado nosilec kakovosti:

1. nagrado prejme proizvajalec z največjim številom točk, pridobljenih za 15 najbolj ocenjenih vzorcev
2. 15 najbolj ocenjenih vzorcev mora biti iz najmanj dveh kategorij (A, B, C ali D)
3. 15 najbolj ocenjenih vzorcev mora biti iz najmanj treh skupin (01 - 06)
4. vsaj en vzorec v katerikoli kategoriji mora prejeti najmanj zlato medaljo

Točkuje se po naslednjem sistemu:

- Bronasta medalja 1 točka
- Srebrna medalja 3 točke
- Zlata medalja 5 točk
- Velika zlata medalja 8 točk

V primeru enakega števila točk, postane nosilec kakovosti proizvajalec z večjim številom priznanj višje kakovosti 15-tih vzorcev, ki so bili upoštevani pri točkovanju. V kolikor je seštevek še vedno enak, postane nosilec kakovosti proizvajalec z večjim številom priznanj višje kakovosti vseh ocenjenih vzorcev na ocenjevanju.

PROMOCIJA , ZAŠČITA IN TRŽENJE PRIZNANJA KAKOVOSTI

Proizvajalec lahko na nagrajene izdelke oz. na njihovo embalažo tiska medaljo oz. priznanje kakovosti po pravilniku in v dogovoru z organizatorjem. Vsa priznanja kakovosti so izdelana v posebnem zaščitnem znaku in v posebni barvi, ki jih predpiše organizator ocenjevanja za vsako kategorijo izdelkov posebej. S pridobljenimi nagradami se lahko označujejo izdelki na tržišču do treh let po prejemu nagrade.

RAZGLASITEV REZULTATOV IN PODELITEV NAGRAD

Svečana razglasitev rezultatov ocenjevanja in podelitev nagrad se opravi v času Mednarodnega kmetijsko-živilskega sejma AGRA v Gornji Radgoni.

DOSTAVA IZDELKOV IN VZORČENJE

Na osnovi prijave organizator prijavitelja obvesti o datumu in načinu vzorčenja in dostave izdelkov.

Prijavljene izdelke iz kategorije A, B in C vzorči pooblaščen organizacija za vzorčenje.

Prijavljene izdelke iz kategorije D prijavitelj na kraj ocenjevanja dostavi sam.

Prevoz vzorcev in skladiščenje do ocenjevanja mora potekati v razmerah, ki zagotavljajo ohranjanje originalne kakovosti izdelka do ocenjevanja.

Vsi izdelki iz kategorij A, C in D morajo biti v redni proizvodnji in prodaji, zato morajo biti opremljeni z originalno prodajno nalepko.

Izdelki iz skupine B, ki še niso v redni proizvodnji, imajo lahko potrebne podatke napisane na beli nalepki.

Izdelki morajo biti opremljeni s **popolno deklaracijo in razumljivimi navodili za pripravo**.

Izdelki iz celih kosov mesa se vzorčijo celi (pršut, suha šunka, suho pleče, suhe vratine, špek, pancete, goveji ali konjski pršut, bunke...), **prav tako klobase in salame**, ki ne presegajo standardne velikosti ali teže. Različne variante enakega izdelka (različna teža, premer, različno pakiranje ...) se v konkurenci ne morejo ponavljati.

Pri izdelkih, ki se proizvajajo v velikosti, ki ni običajna za normalno trženje (na primer velike mortadele, velike enote konzerviranega mesa v kosih - poltrajne konzerve, mesni siri pripravljene v dolgih modelih ipd.) in se za prodajo pakirajo v manjših kosih, proizvajalec v prisotnosti pooblaščen osebe za odvzem vzorcev odreže dovolj velik vzorec, ga primerno pakira, označi in deklarira v skladu s predpisi. Predstavniki pooblaščen institucije za vsak prerezan vzorec izstavi poseben podpisan dokument in ga na ocenjevanje dostavi skupaj s prijavnim listom.

Za ocenjevanje je potrebno dostaviti naslednje količine prijavljenih vzorcev:

01 Klobase

- posebna, pariška, obarjena z zelenjavo, šunkarica, tirolska, ljubljanska, tlačenska, žolca, aspik v črevu, paštete v črevu daljšem od 30 cm, suhe klobase idr.

1 kos, cel - če je dolžina nad 30 cm

2-3 kosi, celi - če je dolžina pod 30 cm

1 kos, lahko prerezan - če je dolžina nad 50 cm (prerezani kos ne sme biti krajši od 50 cm)

- mortadela

1 kos, cel - če je teža do 4 kg

1 kos, lahko prerezan - če je mortadela dolga nad 50 cm (prerezani kos ne sme biti krajši od 50 cm)

- navadna in druge klobase v kolobarju

1 kolobar, cel

- paštete klobase

8 kosov, celih - če so krajše od 12 cm

5 kosov, celih - če so daljše od 12 cm

- hrenovke, kranjske, pivske klobase idr.

8 parov ali 16 kosov?

- suhe klobase

5 parov ali 10 kosov?

- salamini

2 kosa, cela - če so daljši od 18 cm

3 kose, cele - če so krajši od 18 cm

- narezki

7 kosov

02 Suho meso

- pršut, budjola, bunka, špek, panceta idr.

1 kos, neprerezan - če je izdelek daljši od 20 cm

2 kosa, neprerezana - če je izdelek krajši od 20 cm

- narezki

7 kosov

03 Poltrajne konzerve - konzervirano meso

- v pločevinki

1 kos - če je pločevinka težja od 1 kg

2 kosa - če je pločevinka lažja od 1 kg

- v ovitku

1 kos, cel - če je dolžina nad 30 cm

2 kosa, cela - če je dolžina pod 30 cm

3 kosi, celi - če je dolžina pod 20 cm

- v modelu

1 kos, cel model - če je dolžina nad 30 cm

2 kosa, cel model - če je dolžina od 20 do 30 cm

krajši vzorci so neprimerni za ocenjevanje!

- pasterizirane klobase

12 kosov?

- pizza šunka, toast šunka idr.

1 kos - cel

- narezki

7 kosov

04 Trajne konzerve - sterilizirane mesnine

- narezek 4 pločevinke

- gotove jedi 3 pločevinke

- klobase 3 pločevinke

- namazi 7 pločevink

- prelive 3 pločevinke

05 Drugi izdelki

- meso iz tunke

2 kosa, cela zavitka ali druga vrsta embalaže

- kuhana govedina, pleče, zarezbrnica, šunka, vratina, hamburška slanina idr.

1 kos, cel - najmanj 30 cm dolžine

- pečenke, polnjena prsa idr.

1 kos, cel - najmanj 20 cm dolžine

3 kosi celi - najmanj 15 cm dolžine

še manjši izdelki niso primerni za ocenjevanje!

- mesni siri

1 kos, cel - najmanj 30 cm dolžine

- sekljanine

3 zavitke

- panirani izdelki

3 zavitke

- narezki

7 kosov

06 Oblikovano presno meso

1 kos pripravljene enote (makrokonfekcija)

3 - 4 kose pripravljene enote (mikrokonfekcija)

IZDELKI NA OCENJEVANJU

Za nagrade kakovosti se lahko potegujejo izdelki iz naslednjih kategorij:

A. Standardni izdelki

Standardni so mesni izdelki, ki se izdelujejo standardno oz. mesnine iz vseh vrst mesa, ki so razvidne iz deklaracije in so v redni proizvodnji in prodaji.

B. Novi izdelki

Novi izdelki so mesnine, ki so se prvič pojavile na trgu po zadnjem ocenjevanju na Kmetijsko- živilskem sejmu in tudi tisti, ki do ocenjevanja še niso bili v prometu, so pa v podjetjih razviti in pripravljeni za redno proizvodnjo.

C. Varovalne mesnine

V to kategorijo sodijo izdelki iz vseh skupin (od 1.0 do 5.0), ki imajo posebej deklarirano spremenjeno sestavo z namenom zadostiti načela sodobne, bolj zdrave oz. varovalne prehrane, ki pa hkrati niso deklarirani kot dietni izdelki. Sem sodijo mesnine z zmanjšano vsebnostjo nekaterih sestavin npr. maščob vsaj za 30% (ali vsebujejo maščobe z ugodnejšo maščobnokislinsko sestavo), z manj (vsaj 25%) ali brez tradicionalnih aditivov (npr. kuhinjske soli, nitritne/ nitratne soli, fosfatov...) oziroma če so aditivi delno ali v celoti zamenjani z drugimi nadomestki, ki zdravju niso škodljivi ali nevarni. V to kategorijo sodijo tudi izdelki, ki so pridobili znak "varuje zdravje", ki ga podeljuje Društvo za srce Slovenije (do 3% maščob, do 20 mg/100 g holesterola).

Pogoj, da izdelki sodelujejo v tej kategoriji je, da so v redni proizvodnji in prodaji. Iz deklaracije mora biti jasno razvidna njihova sestava oz. v čem je spremenjena glede na enak ali podoben standardni izdelek. Deklarirani morajo biti tudi vsi aditivi (po vrsti in količini) oziroma jasno označeno, kateri aditivi so glede na standardni proizvod opuščeni ali zmanjšani in za koliko. Podatki na deklaraciji ali priložen izvid o laboratorijski analizi izdan s strani pooblaščenega laboratorija, so osnova za presojo komisije ali izdelek sodi v to skupino.

D. Meso

V to skupino spadajo meso, t.j. sveže meso (tudi perutninsko in sveže perutninsko meso), mleto meso z manj kot 1 % soli in mesni pripravki (tudi perutninskega in svežega perutninskega mesa). Mesni pripravek je sveže meso, vključno z mesom, seseklanim na koščke, ki so mu dodana druga živila, začimbe ali dodatki, ali je bilo obdelano s postopkom, ki ne spremeni notranje celične zgradbe mišičnih vlaken mesa, zaradi česar bi izginile značilnosti svežega mesa. Meso je lahko konfekcionirano ali ne, ohlajeno ali zmrznjeno, za prodajo na veliko ali na drobno. Različni kosi ene vrste ali kategorije mesa predstavljeni, pakirani ali konzervirani na enak način (mikro- ali makrokonfekcionirani, ohlajeni, zmrznjeni, marinirani, panirani) v več embalažnih enotah se lahko prijavijo in ocenijo kot kolekcija oziroma kot en vzorec.

V kategorijah **A**, **B** in **C** se lahko pojavijo naslednje skupine izdelkov:

01	Klobase
01.01	Barjene klobase (posebna, pariška, z dodatki zelenjave ipd.)
01.02	Poltrajne klobase (ljubljska, tirolska, šunkarica, letna, mortadela, navadna klobasa ipd.)
01.03	Hladetinaste klobase (tlačenke, žolce, aspik ipd.)
01.04	Pasterizirane paštete in namazi (kuhane klobase)
01.05	Klobase za kuho in peko
01.05.01	Hrenovke, kranjske, želodci s kašo ...
01.05.02	Pečenice, krvavice, pivske klobase, gril klobase, mavželj ...
01.06	Sušene salame
01.06.01	Hitro fermentirane (z dodatkom pospeševalcev zorenja, npr. GDL, starterskih kultur)
01.06.02	Klasično sušene (zimski salama, domača salama/klobasa, želodec)
01.06.03	Klobase v zaseki
01.06.04	Mazave klobase
01.07	Narezki
02	Suho meso
	(izdelki proizvedeni iz integralnih kosov soljenega ali razsoljenega mesa, hladno dimljenega ali nedimljenega ter sušenega in zorenega do stopnje primerne za uživanje brez predhodne toplotne obdelave)
02.01	Integralni kosi stegna ali plečeta (prašičji, divjačinski; suha šunka, pršut ...)
02.02	Kosi suhega mesa (prašičji, goveji, divjačinski, perutninski; suha vratina, bunka, špek...)

- 02.03 Suha mesnata slanina (panceta, ...)
- 02.04 Izdelki iz drugih vrst mesa (ovčje, kozje, konjsko) in rib
- 02.05 Narezki
- 03 Poltrajne konzerve – konzervirano meso**
(po 22. členu Pravilnika o kakovosti mesnih izdelkov in mesnih pripravkov (v potrjevanju) opredeljene pasterizirane mesnine, podkategorija konzervirano meso)
- 03.01 Pasterizirani kosi prašičjega mesa v ovitku ali pločevinki, brez ovitka - dodatno pakirani (kuhana ali pečena šunka (ali pršut), kuhano pleče, kuhana krača, kuhana (stisnjena/prešana) hamburška slanina, ...)
- 03.02 Pasterizirani kosi govejega mesa v ovitku ali pločevinki, brez ovitka- dodatno pakirani (kuhana (stisnjena) govedina, kuhan (stisnjen/prešan) goveji jezik ...)
- 03.03 Pasterizirani kosi perutninskega mesa v ovitku ali pločevinki, brez ovitka- dodatno pakirani (piščančje prsi v ovitku, ...)
- 03.04 Pasterizirani kosi drugih vrst mesa v ovitku ali pločevinki, brez ovitka - dodatno pakirani
- 03.05 Pasterizirane klobase in druge mesnine v pločevinki, plastenki, steklenki...
- 03.06 Pizza šunka, toast šunka in podobni izdelki v ovitku izdelani iz koščkov razsoljenega mesa brez ali z dodatkom drugih živil (sir, gobe, olive, druga zelenjava).
- 03.06 Narezki
- 04 Trajne konzerve – sterilizirane mesnine**
- 04.01 Konzerve iz sesekljanega in razsoljenega mesa (mesni zajtrk, ...)
- 04.02 Gotove jedi (golaži, juhe, vampi, polnjene paprike, sarma, mesni cmoki v omaki ...)
- 04.03 Klobase in druge mesnine v konzervi (hrenovke, ...)
- 04.04 Sterilizirane paštete in namazi (paštete, mesni namazi, ...)
- 04.05 Mesni prelive (ragu, haše...)
- 04.06 Konzerve iz rib, školjk, rakov, želv, polžev...
- 05 Drugi izdelki** (mesnine, ki niso uvrščene v skupine od 01 do 04, ohlajene polpripravljene in pripravljene mesne jedi (lahko dodatno pasterizirane ali zmrznjene)).
- 05.01 Meso iz zaseke ali masti (meso iz kible, meso iz tünke)
- 05.02 Mesnine iz večjih in kakovostnih kosov razsoljenega (lahko tudi prekajenega) mesa, perutnine in rib, ki so dokončno toplotno obdelane in jasno označene, da jih pred uživanjem ni potrebno kakorkoli toplotno obdelati, da so primerno oblikovane in pakirane (prekajena šunka, prekajeno pleče, prekajen hrbet, prekajena vratina, prekajena krača, hamburška slanina)
- 05.03 Jedi iz nerazsoljenega in toplotno obdelanega mesa - pečenke/zrezki, sestavljene pečenke, polnjena prsa,
- 05.04 Mesni siri
- 05.05 Sekljanine (burgerji, čevapčiči, cmoki - toplotno obdelani in konzervirani - potrebna toplotna regeneracija)
- 05.06 Panirani izdelki (zrezki, preoblikovani zrezki iz raznih vrst mesa) - toplotno predpripravljene in konzervirane – potrebna toplotna regeneracija
- 05.07 Mesne solate
- 05.08 Namazi (zaseke, tatarski biftek...)
- 05.09 Gotove jedi (eno-, dvo- ali večkomponentne) - pripravljene jedi z mesom ali mesninami v kombinaciji z različnimi živili in dodatki (zrezki brez ali v omaki s prilogami, enolončnice, juhe, mesni cmoki z omako, sarme, paprikaš, mesni prelive s prilogo)
- 05.10 Ostali izdelki (ocvirki, mesne palčke, ribje palčke, ...)
- 05.11 Narezki
- Kategorija D** različne tržne oblike ponudbe presnega ohlajenega ali zmrznjenega mesa vseh vrst klavne živine, perutnine, divjačine in rib ter mesnih pripravkov
- 06.01 Velikoprodajni kosi pakiranega mesa in rib (makrokonfekcija)
- 06.02 Maloprodajni kosi pakiranega mesa in drobovine ter rib (mikrokonfekcija)
- 06.03 Mleto meso, oblikovano meso, začinjeno, marinirano, panirano, pakirano in pripravljeno za kuho (zrezki, pečenke, nabodala, sekljanci, čevapčiči, kombinacije različnih vrst in kosov mesa - na primer mešano meso za žar...)
- 06.04 Ribe (sveži, ohlajeni, zmrznjeni ribji izdelki, panirane ribje palčke, dimljen losos, dimljena postrv, ...)
- 06.06 Večji in kakovostni kosi razsoljenega (lahko tudi prekajenega) mesa, ki NISO dokončno toplotno obdelane in jih je pred uživanjem potrebno toplotno obdelati (prekajeno meso, prekajen vrat, ...)