

PODJETNIŠKI ŠALAM OOO NOVA GORICA

PRAVILA

A) Pravila razpisa

- Tekmovalci so lahko samo člani OOO Nova Gorica ali pri njih zaposleni
- Rok za dostavo vzorcev salam 1 dan pred dnevom ocenjevanja.
- Tekmovalci morajo o nameri sodelovanja seznaniti OOO Nova Gorica najkasneje 14 dni pred dnevom ocenjevanja
- Za pravilno izvedbo je odgovoren kolegij predsednika OOO. Član kolegija, ki je tudi član ocenjevalne komisije, se izloči
- Ocenjevalno komisijo sestavljajo: 4 laičnih ocenjevalcev OOO Nova Gorica in 1 strokovni ocenjevalec, ki je lahko zunanji sodelavec
- Med laičnimi ocenjevalci OOO Nova Gorica se izbere predsednika ocenjevalne komisije
- Član ocenjevalne komisije na tekmovanju ne more sodelovati
- Ocenjevalna komisija za svoje delo ne prejme finančne nagrade.
- Razglasitev prvih treh mest se izvede na dan ocenjevanja.
- Za prvo drugi, in tretje mesto se pripravi posebna priznanja OOO Nova Gorica.
- Podelitev priznanj OOO Nova Gorica se izvede po zaključku ocenjevanja in razglasitvi rezultatov

B) Pravila za sprejem salam

- Na tekmovanje se sprejmejo samo salame fizičnih oseb članov OOO Nova Gorica ali pri njih zaposlenih ali članov/podjetij, ki jim je proizvodnja salam redna dejavnost (mesnice, kmečki turizmi, ipd.). Ustreznost tekmovalca oceni kolegij predsednika.
- Salame drugih podjetij, samostojnih podjetnikov, društev in vseh nečlanov na salamijadi ne sodelujejo.
- Tekmovalec mora dostaviti 1 - 2 salami istega tipa.
- Tekmovalci morajo biti starejši od 18 let.
- Ob prevzemu salame se poberejo osnovni podatki tekmovalca: ime in priimek, podjetje, telefonska številka in naslov elektronske pošte, doda se zaporedna številka prevzema.
- Iz posameznega podjetja člana OOO Nova Gorica, lahko tekmuje samo 1 tekmovalec – pravilo »ena hiša – ena salama«

C) Pravila splošno

- Na ocenjevanje se sprejmemo vzorci, narejene po postopku za izdelavo domačih salam, ki so dozorevale v postopku naravnega sušenja do stopnje,

da je možno uživanje brez predhodne termične obdelave. Salame morajo biti cele in ne smejo imeti oznak, ki bi omogočale identifikacijo lastnika. Salame ne smejo imeti odrezanih koncev salam. Vrvce za obešanje morajo biti odstranjene.

- Vzorci se predajo na OOO Nova Gorica kolegiju predsednika ali s strani kolegija pooblašeni osebi, ki zagotavlja anonimnost tekmovalca. Posamezne vzorce se oštevilči tako, da se v nadaljnjem tekmovanju vzorec vodi le pod tekmovalno številko, ki je naključno izžrebana s strani kolegija. Kolegij ali pooblašena oseba s strani kolegija hrani poimenski seznam vzorcev in zaporedne tekmovalne številke anonimno vse do razglasitve rezultatov.
- Člani ocenjevalne komisije ne smejo biti prisotni pri žrebanju tekmovalnih števil in ne morejo sodelovati kot tekmovalci.
- Salame ocenjuje ocenjevalna komisija. Komisija je pri svojem delu neodvisna. Člani komisije morajo med ocenjevanjem sedeti tako, da se med seboj ne gledajo ali vidijo ocene drugega ocenjevalca.
- Ocenjevalec, član komisije, vpiše svojo oceno na obrazec pripravljen s strani kolegija in podatke kot so: kraj in datum ocenjevanja, številko ocenjevalca, številko ocenjenega vzorca
- Vsak ocenjevalni list mora biti po podani oceni podpisan s strani ocenjevalca

D) Ocenjevanje

- ZUNANJI IZGLED od 0 do 2 točki; Ovitek salame se ne sme ločiti od mesnega nadeva, mora biti suh in nepoškodovan ter ustrezne barve. Kolonije raznobarvnih plesni niso zaželeni in se z zrele salame obrišejo ali skrtajo. Površina ovitka je lahko nagubana, toda ne preveč. Skozi ovitek lahko preseva nadev. Ovite salame je lahko iz kolagenskih ali beljakovinskih kožnih vlaken ali iz naravnega črevesja (svinjska, goveja, konjska). Naravno črevo je lahko tudi ukrivljeno. Suha salama naj bo dolga več kot 30cm in premera 45-60mm.
- VONJ od 0 do 3 točke; Vzorec s polnim značilnim in harmoničnim vonjem, brez zaznave napak (kislo, grenko, neznatni vonji) je bolje ocenjen in obratno. Pri suhih salamah je vonj mesa mešan z vonjem zrele slanine, zato ju skupaj ocenjujemo kot harmoničen vonj.
- PREREZ (sestava, barva, tekstura, vsebina) od 0 do 4 točke; Ocenjujemo značilnost mozaika, povezanost delcev, razporeditev mesnih delcev in koščkov slanine. Na prerezu salame mora biti primerno razmerje med koščki mesa in slanino ter njihova enakomerna razporeditev. Velikost koščkov slanine mora biti enakomerna, za premer salame primerno (sorazmerno) velika. Prerez mora biti kompakten brez luknjičavosti, slanina ne sme solziti. Barva mesa mora biti enakomerno rožnata do temno rdeča, slanina pa smetanovo bela. Primerno suha in

zrela salama se z nožem gladko reže in masa rezine je dobro povezana. V ustih je rezina primerno zvečljiva in topna, ne sme pa biti preveč drobljiva, razpadajoča in trdo gumijasta. Ne smemo čutiti zunanjšega roba in mehke sredice.

- OKUS (aroma) od 0 do 6 točk; Okus ima odločilen pomen za celotno kakovost salam in mora biti značilen ter dovolj intenziven, kar kaže na primernost izdelka. Najpogostejše napake okusa so; neizrazitost in neznačilnost, neharmoničnost začimb zaradi nepravilnega odmerka ali kombinacij, prevelika ali premajhna slanost, žarkost, plesnivost in grenkoba.

V primeru izenačenega števila točk, odloča višje število točk, doseženih pri kategoriji OKUS. V kolikor je še vedno izenačeno, predsednik ocenjevalne komisije salame še enkrat oceni oz odloča njegov glas.

Na osnovi seštevka točk, ki jih dodelijo posamezni člani komisije (ocenjevalci), se izračuna končno število točk za posamezni vzorec. Izračunano število točk se vnese v tabelo in predstavljajo osnovo za podelitev priznanj.

Primož Černic

Predsednik

Pravila sprejeta na Upravnem odboru OOZ Nova Gorica dne 26.1.2026