



28. 8. 2019

VABILO

LAS Gorenjska košarica, LAS Dolina Soče in LAS Posavje v okviru projekta sodelovanja *Ocenjevanje ribjih izdelkov* vabijo vse ribogojce in predelovalce rib z njihovega območja, da se udeležijo

1. ocenjevanja ribjih izdelkov Slovenije

Ocenjevali se bodo ribji izdelki z območja navedenih LAS-ov. Namen ocenjevanja je ribogojcem in predelovalcem rib po objektivnih kriterijih omogočiti primerjavo ter hkrati povečati vrednost domačih rib in ribjih izdelkov pri potrošniku.

Z udeležbo na 1. ocenjevanju ribjih izdelkov Slovenije boste naredili korak višje v zagotavljanju kakovosti vaših ribjih izdelkov. Kakovost, varnost, okus in užitek so odločilni pri odločanju potrošnikov, da ribje izdelke kupujejo neposredno pri ribogojcih.

Naredite korak višje v zagotavljanju kakovosti vaših ribjih izdelkov in se prijavite!

Lep pozdrav!

LAS Dolina Soče



Evropska unija



Evropski sklad za pomorstvo in ribištvo



Republika Slovenija

Predmet ocenjevanja

Na ocenjevanje lahko prijavite predelane ribje izdelke. Izdelke opredeljujemo po ribjih vrstah, in sicer:

- postrvi (razne postrvi, zlatovčice),
- krapi,
- inovacije (druge vrste sladkovodnih rib, potočni raki itn.).

Ocenjujemo v kategorijah

1. **dimljeno** (hladno ali toplo),
2. **marinirano**,
3. **ribji izdelki** (namazi, paštete, kaviar...).

Pogoji sodelovanja

- Predelani izdelki morajo biti z območja LAS in iz lastne predelave ali skupine predelovalcev.
- Osnovna surovina mora izhajati z območja LAS.
- Udeleženci se zavezujejo, da glede oddanih izdelkov izpolnjujejo vse veljavne zakonske določbe in zagotavljajo, da so vzorce vzeli iz lastne proizvodnje (brez tujih vzorcev).
- Priprava in pakiranje izdelkov se izvedeta, kot je običajno za trg. Vzorec se lahko dostavi vakuumiran, ovit v folijo ali v lončku.
- Postrežni (delikatesni) izdelki morajo biti zapakirani v embalaži, ki zagotavlja njihovo kakovost, z navedbo, da ne gre za originalno embalažo.
- Za vsak izdelek je treba priložiti spremni list.
- Vzorci morajo biti brez etiket na embalaži.

Priprava vzorcev

- Za potrebe degustiranja in senzorične analize je potrebno oddati 2 celi enoti v skupni masi vsaj 300 g (dve celi ribi, dva fileja, pri namazu pa dva lončka).
- Izdelku priložite veljaven izvod bakteriološke analize, mlajše od 6 mesecev.

Potek

1. Oddaja izdelkov **skupaj s spremnim listom** (na vsak izdelek en spremni list) je v **sredo, 25. septembra 2019, med 10.00 in 12.00 uro na sedežu LAS Dolina Soče, Trg tigrovcev 1, 5220 Tolmin.**
2. Senzorično ocenjevanje izdelkov bo izvedla neodvisna komisija (izobraženi ocenjevalci in praktiki) v četrtek, 26. septembra 2019, na Oddelku za živilstvo, Biotehniška fakulteta, Ljubljana.
3. Udeleženci ocenjevanja boste po pošti prejeli rezultate vaših ocenjenih izdelkov.



Evropska unija



Evropski sklad za pomorstvo in ribištvo



Republika Slovenija

Ocenjevanje

Izdelki bodo s strani strokovne komisije ocenjeni po 5-točkovni shemi pod vodstvom Dr. Siegfrieda Wagnerja, Institut Wagner iz Lebringa, avstrijska Štajerska. Za ocenjevanje so dovoljeni in primerni vsi predelani ribji izdelki, ki so navedeni v predmetu ocenjevanja.

Kriteriji za ocenjevanje:

- ✗ zunanji videz (barva dimljenja, priprava, embalaža itn.);
- ✗ barva, enakomernost barve (mešanje, razkasanost, otiščanec, krvne točke itn.);
- ✗ konsistenca (pretrdo, premehko, razcejeno, neprimerno za mazanje);
- ✗ vonj in okus (dim, začinjenost, neobičajno itd.).

Izdelki bodo šifrirani in ocenjeni anonimno. Priznanje se podeli samo v primeru, da je senzorična ocena primerna. Vsak udeleženec bo pisno obveščen o rezultatu ocenjevanja. Podelitev priznanj bo v okviru dogodka Podeželje v mestu, ki se bo odvijalo 5. oktobra 2019 v Ljubljani. Dodatno bodo dobitniki priznanj objavljeni v medijih.

Stroški

- Kotizacija: brezplačno.

Stroški 1. ocenjevanja ribjih izdelkov Slovenije so sofinancirani s strani Evropskega sklada za pomorstvo in ribištvo v okviru projekta *Ocenjevanje ribjih izdelkov*.

Informacije:

Dodatne informacije glede ocenjevanja ribjih izdelkov nudi mag. Miha Štular, Kmetijsko gozdarski zavod Kranj, in sicer preko e-pošte miha.stular@kr.kgzs.si ali po telefonu 04 280 46 36.



Evropska unija



Evropski sklad za
pomorstvo in ribištvo



Republika Slovenija