

27. maj 2020

VABILO

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

2. ocenjevanja ribjih izdelkov v Sloveniji

Ocenjevali se bodo ribji izdelki z območja navedenih lokalnih akcijskih skupin.

Namen ocenjevanja je ribogojcem in predelovalcem rib po objektivnih kriterijih omogočiti primerjavo ter hkrati povečati vrednost domačih rib oziroma ribjih izdelkov pri potrošniku.

Z udeležbo na 2. ocenjevanju ribjih izdelkov v Sloveniji boste naredili korak naprej k zagotavljanju kakovosti lastnih ribjih izdelkov. Prav kakovost, varnost, okus in užitek so pri odločitvah potrošnikov za nakup ribjih izdelkov neposredno pri ribogojcih ključnega pomena.

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

Vljudno vabljeni

LAS Dolina Soče



Evropska unija



Evropski sklad za
pomorstvo in ribištvo



Republika Slovenija

2. OCENJEVANJE RIBJIH IZDELKOV V SLOVENIJI

PREDMET OCENJEVANJA

Na ocenjevanje lahko prijavite predelane ribje izdelke, ki bodo opredeljeni po ribjih vrstah, in sicer:

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

Ocenjevalo se bo v kategorijah:

- *dimljeno* (hladno ali toplo),
- *marinirano*,
- *ribji izdelki* (namazi, paštete, kaviar ...).

NAMEN OCENJEVANJA

Namen ocenjevanja je ribogojcem in predelovalcem rib po objektivnih kriterijih omogočiti primerjavo ter hkrati povečati vrednost domačih rib in ribjih izdelkov pri potrošniku.

POGOJI SODELOVANJA

- Predelani izdelki morajo biti z območja LAS Dolina Soče, LAS Gorenjska košarica in LAS Posavje ter predstavljati lastno predelavo ali skupino predelovalcev.
- Osnovna surovina mora izhajati iz zgoraj omenjenega območja.
- 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, vendar brez etiket na embalaži. 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.

PRIPRAVA VZORCEV

Za potrebe degustiranja in senzorične analize je treba oddati dve celi enoti v skupni masi vsaj 300 g (dve celi ribi, dva fileja, pri namazu pa dva lončka).

POTEK OCENJEVANJA

Vzorci bodo za potrebe ocenjevanja pripravljani in šifrirani s strani Biotehniške fakultete. Senzorično ocenjevanje izdelkov bo izvedla neodvisna komisija (izobraženi ocenjevalci in praktiki), in sicer v četrtek, 18. junija 2020, na Oddelku za živilstvo na Biotehniški fakulteti v Ljubljani. Udeleženci ocenjevanja bodo o rezultatih ocenjenih izdelkov obveščeni po elektronski pošti.

OCENJEVANJE

Izdelki bodo s strani strokovne komisije ocenjeni po 5-točkovni shemi pod vodstvom Oddelka za živilstvo Biotehniške fakultete v Ljubljani. 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 itd.)
- Barva, enakomernost barve (mešanje, razkosanost, otiščanec, krvne točke itd.)
- 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 o rezultatu ocenjevanja obveščen pisno. Podelitev priznanj bo potekalo v okviru dogodka Podeželje v mestu, ki se bo predvidoma odvijalo 3. oktobra 2020 v Ljubljani. Dobitniki priznanj bodo objavljeni tudi v medijih.

STROŠKI

Kotizacija je brezplačna, saj bodo stroški 2. ocenjevanja ribjih izdelkov v Sloveniji sofinancirani s strani Evropskega sklada za pomorstvo in ribištvo ter Republike Slovenije v okviru projekta Ocenjevanje ribjih izdelkov.

ROK ZA ODDAJO VZORCEV

Izdelke je treba oddati skupaj s spremnim listom (na vsak izdelek en spremni list) v:

- **sredo, 17. junija 2020**, med 10. in 12. uro na sedežu LAS Dolina Soče (Trg tigrovcev 1, 5220 Tolmin) ali
- **četrtek, 18. junija 2020**, med 9. in 10. uro na Biotehniški fakulteti v Ljubljani, Oddelek za živilstvo (Jamnikarjeva 101, 1000 Ljubljana). Pred vhodom v stavbo vas bo čakal eden od zaposlenih in prevzel vaše vzorce.

DODATNE INFORMACIJE:

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