

PRAVILNIK
O OCENJEVANJU KAKOVOSTI KONZERVIRANIH IZDELKOV IZ
ZELENJAVE NA RAZSTAVI »DOBROTE SLOVENSКИH KMETIJ«
NA PTUJU

Splošne določbe

1. člen

Po določbah tega Pravilnika se vrši ocenjevanje kakovosti in podeljevanje priznanj za konzervirane izdelke iz zelenjave. Nagrajeni izdelki se predstavijo na razstavi »Dobrote slovenskih kmetij«.

Za ocenjevanje konzerviranih izdelkov iz zelenjave se upoštevajo določbe Osnovnega pravilnika o ocenjevanju živilskih izdelkov na razstavi »Dobrote slovenskih kmetij« (v nadaljevanju: Osnovni pravilnik).

2. člen

S tem pravilnikom se določa:

- a) vrsto, skupino in posamezne izdelke konzervirane zelenjave, ki se ocenjujejo;
- b) osnovno kakovost izdelka;
- c) delo ocenjevalnih komisij;
- d) način ugotavljanja kakovosti izdelkov in točkovanje;
- e) vrste priznanj.

3. člen

Ocenjevanje se izvaja za naslednje izdelke:

1. kumare,
2. paprika,
3. pesa,
4. kislo zelje,
5. kislá repa,
6. gojene gobe,
7. oljke,
8. druga zelenjava (ena vrsta zelenjave).

Količine posameznih vzorcev se določijo z javnim razpisom za ocenjevanje.

4. člen

Konzervirane izdelke iz zelenjave ocenjujejo najmanj tri članske komisije, ki jih imenuje Organizacijski odbor v skladu z osnovnim pravilnikom.

5. člen

Komisija ocenjuje izdelke, ki so označeni s šifrirami.

Če se med potekom ocenjevanja ne more zagotoviti anonimnosti določenega vzorca, se ocenjevanje prekine in se isti vzorec oceni ponovno, ko se zagotovi anonimnost.

6. člen

Izdelki se ocenjujejo posamezno s točkovanjem organoleptičnih lastnosti. Maksimalno število točk, ki ga določen vzorec lahko doseže je 20. Pri ocenjevanju posameznih lastnosti vzorca se lahko uporabljajo tudi desetinke točk.

7. člen

Kakovost izdelka se določa s seštevkom točk, ki se dodelijo za posamezno lastnost.

Konzervirana zelenjava:	največ točk
- barva	3
- vonj	3
- okus	6
- čvrstost in izgled	8
<hr/>	
	skupaj 20 točk

Proizvodi, ki ne ustrezajo pogojem razpisa se ne ocenjujejo.

8. člen

Ocenjevanje posameznih lastnosti je lahko od 0 točk za najslabšo kakovost do maksimalnega števila točk za odlično kakovost, kot je navedeno v 7. členu tega pravilnika.

Barva:

- | | |
|--|-----------|
| ➤ neustrezna barva | 0 točk |
| ➤ delno ustrezajoča, manjše odstopanje | ↓ |
| ➤ vrsti konzervirane zelenjave ustrezajoča barva | ↓ |
| ➤ izrazita in brez napake | max. točk |

Vonj:

- | | |
|--|-----------|
| ➤ pokvarjen po plesni ali brez vonja ustrezne vrste zelenjave | 0 točk |
| ➤ dober in zelenjavni vrsti ustrezajoč vonj | ↓ |
| ➤ odličen in iniciativen vonj, karakterističen za zelenjavno vrsto | max. točk |

Okus:

- | | |
|--|--------|
| ➤ pokvarjen, po plesni in gnilobi z raznimi priokusi, ki ne ustrezajo zelenjavni vrsti | 0 točk |
|--|--------|

- normalen okus navedene vrste konzervirane zelenjave s priokusom, ki ni izrazit ↓↓
- normalen okus navedene konzervirane zelenjave brez priokusov ↓↓
- harmoničen okus navedene konzervirane zelenjave ustrežajoč vrsti deklarirane surovine ↓↓
- odličen intenziven okus brez priokusov max. točk

Čvrstost in izgled:

- mehka, razkuhana, poškodovana konzervirana zelenjava 0 točk
- neizenačenost plodov ali delov plodov po obliki in velikosti ↓↓
- izenačeni plodovi ali deli plodov s prisotnimi neočiščenimi deli ↓↓
- izenačeni, lepo oblikovani in očiščeni plodovi ali deli plodov max. točk

9. člen

Na osnovi povprečne vrednosti seštevka točk, ki so jih dodelili posamezni člani komisije se izračuna končno število točk za posamezni vzorec. Izračunano število točk se vnese v zapisnik in predstavlja osnovo za podelitev priznanj.

10. člen

Po zaključenem ocenjevanju komisija predlaga podelitev priznanj glede na število točk:

Razvrstitev v kakovostne razrede za konzervirano zelenjavo:

- 19,00 - 20,00 točk = zlato priznanje
- 18,00 - 18,99 točk = srebrno priznanje
- 17,00 - 17,99 točk = bronasto priznanje

Enak izdelek istega proizvajalca, ki tri leta zaporedoma dobi zlato priznanje je dobitnik znaka kakovosti.

11. člen

Pravilnik velja od meseca januarja 2011 naprej.

Organizacijski odbor razstave
»Dobrote slovenskih kmetij«