

PRAVILNIK

O OCENJEVANJU KAKOVOSTI KONZERVIRANE ZELENJAVE IN DRUGIH PRIDELKOV NA 30. DRŽAVNI 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 državni razstavi »Dobrote slovenskih kmetij«.

Za ocenjevanje konzervirane zelenjave in drugih pridelkov se upoštevajo določbe Osnovnega pravilnika o ocenjevanju živilskih izdelkov na 30. državni razstavi »Dobrote slovenskih kmetij« na Ptuj (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:

- kumare,
- paprika,
- pesa,
- kislo zelje,
- kislá repa,
- gojene gobe,
- druga zelenjava (ena vrsta zelenjave),
- mešani shranki,
- drugi pridelki,
- zelenjavni namazi.

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

Zelenjavni namazi:	največ točk
- barva	4
- vonj	5
- okus	6
- konsistenca	5
<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.

Vsi izdelki razen zelenjavni namazi

Barva:

- neustrezna barva
- delno ustrezajoča, manjše odstopanje

0 točk
↓

- vrsti konzervirane zelenjave ali drugih plodov ustrezajoča barva
- izrazita in brez napake

⇓
max. točk

Vonj:

- pokvarjen po plesni ali brez vonja ustrezne vrste plodov
- dober in vrsti plodov ustrezajoč vonj
- odličen in iniciativen vonj, karakterističen za vrsto plodov

0 točk
⇓
max. točk

Okus:

- pokvarjen, po plesni in gnilobi z različnimi priokusi, ki ne ustrezajo vrsti plodov
- normalen okus navedene vrste plodov s priokusom, ki ni izrazit
- normalen okus navedenih konzerviranih plodov brez priokusov
- harmoničen okus navedenih konzerviranih plodov ustrezajoč vrsti deklarirane surovine
- odličen intenziven okus brez priokusov

0 točk
⇓
⇓
⇓
max. točk

Čvrstost in izgled:

- mehki, razkuhani, poškodovani konzervirani plodovi ali deli plodov
- 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

0 točk
⇓
⇓
max. točk

Zelenjavni namazi

Barva:

- neustrezna barva, oksidirana barva, diskoloracije
- delno ustrezajoča, manjše odstopanje
- barva značilna za osnovne surovine
- izrazita, intenzivna barva brez napak

0 točk
⇓
⇓
max. točk

Vonj:

- žarek vonj, tuj vonj po plesni, surovini neustrezne kakovost, brez značilnega vonja osnovnih surovin
- manj intenziven vonj značilen za osnovne surovine s prisotnimi stranskimi vonji
- značilen vonj za osnovne surovine, nekoliko manj intenziven
- odličen, intenziven in za osnovne surovine značilen vonj

0 točk
⇓
⇓
max. točk

Okus:

- žarek okus, tuj okus po plesni, po gnilobi, po pokvarjenem, brez značilnega okusa osnovnih surovin s prisotnimi priokusi
- manj intenziven okus značilen za osnovne surovine s prisotnimi priokusi
- značilen okus za osnovne surovine s prisotnimi manj intenzivnimi priokusi
- značilen okus za osnovne surovine, nekoliko manj intenziven
- odličen, intenziven in za osnovne surovine značilen okus

0 točk
⇓
⇓
⇓
max. točk

Konsistenca:

- | | |
|--|-----------|
| ➤ močno izceja, nehomogena konsistenca z neenakomernimi delci, konsistenca neznačilna za tip izdelka in osnovno surovino | 0 točk |
| ➤ rahlo izceja, nehomogena konsistenca, konsistenca neznačilna za tip izdelka in osnovno surovino | ⇓ |
| ➤ brez izcejanja, nehomogena konsistenca, konsistenca značilna za tip izdelka in osnovno surovino | ⇓ |
| ➤ homogena konsistenca, značilna za tip izdelka in osnovno surovino | 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 zaključnem ocenjevanju komisija predlaga podelitev priznanj glede na število točk:

Razvrstitev v kakovostne razrede za konzervirano zelenjavo in druge pridelke:

- 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 2019 naprej.

Organizacijski odbor:
30. državne razstave
»Dobrote slovenskih kmetij«