



PRAVILNIK
O OCENJEVANJU KAKOVOSTI ČAJA
na državnem ocenjevanju prehranskih izdelkov v okviru
35. festivala Dobrote slovenskih kmetij na Ptuju

Splošne določbe

1. člen

Po določbah tega Pravilnika se izvaja ocenjevanje kakovosti in podeljevanje priznanj za čaj.

Za ocenjevanje čaja se upoštevajo določbe Osnovnega pravilnika o ocenjevanju prehranskih izdelkov v okviru festivala »Dobrote slovenskih kmetij« na Ptuju (v nadaljevanju: Osnovni pravilnik).

2. člen

S tem pravilnikom se določa:

- a) vrsto, skupino in posamezno vrsto čaja, ki se ocenjuje;
- b) osnovno kakovost izdelka;
- c) delo ocenjevalnih komisij;
- d) način ugotavljanja kakovosti izdelkov in točkovanje;
- e) vrste priznanj.

Vrste izdelkov

3. člen

Ocenjuje se naslednje izdelke:

1. zeliščni čaj (suhi), pridelan ali nabran na lokalnem območju,
2. sadni čaj (suhi), pridelan ali nabran na lokalnem območju,
3. drugi čaji (suhi), pridelani ali nabrani na lokalnem območju;

Količine posameznih vzorcev se določijo z javnim razpisom za ocenjevanje.

Ocenjevanje izdelkov

4. člen

Čaje ocenjuje najmanj tri članska komisija, ki jo imenuje Organizacijski odbor v skladu z Osnovnim pravilnikom.



5. člen

Komisija ocenjuje čaje, ki so označeni s šiframi in z navedeno vrsto sadja ali zelišč. Vzorci čaja se za ocenjevanje pripravijo po navodilih proizvajalca.

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 senzoričnih lastnosti. Maksimalno število točk, ki jih posamezni vzorec lahko doseže je 20. Pri ocenjevanju posameznih lastnosti vzorca se lahko uporabljajo tudi polovice točk.

Ocenjevalni kriteriji

7. člen

Kakovost čaja se določa s seštevkom točk, ki se dodelijo za določeno lastnost.

Sadni, zeliščni in drugi čaji:	največ točk
izgled	3
vonj	6
aroma	8
polnost	3
<hr/>	
	skupaj 20 točk

Čaji, ki ne ustrezajo pogojem razpisa se ne ocenjujejo.

8. člen

Ocena 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.

Izgled:

- nehomogena surovina, neustrezna barva surovine in napitka 0 točk
- delno homogena, večja odstopanja pri barvi surovine in napitka ↓
- homogena surovina, značilna barva surovine in napitka max.3 točke

Vonj:

- vonj surovine in napitka neznačilen, tuj, po plesnivem 0 točk
- vonj surovine in napitka manj značilen, manj intenziven, prisoten stranski vonj ↓



- manjša odstopanja v značilnosti in harmoničnosti vonja ↓
- vonj surovine in napitka značilen za surovino, harmoničen, intenziven, brez napak max. 6 točk

Aroma:

- aroma napitka neznačilna za surovino, tuja, po plesnivem 0 točk
- aroma napitka komaj prepoznavna, z različnimi priokusi ↓
- aroma napitka manj značilna, s stranskimi okusi ↓
- aroma napitka značilna, manj harmonična, brez napak ↓
- aroma napitka značilna za surovino, harmonična, brez napak max. 8 točk

Polnost:

- popolnoma prazna, plehka, neizrazita aroma 0 točk
- prazna, slabo intenzivna, kratko obstojna aroma ↓
- polna, intenzivna, obstojna aroma max. 3 točke

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.

Podana ocena velja za izdelek, dostavljen na ocenjevanje.

Podelitev priznanj

10. člen

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

Razvrstitev v kakovostne razrede za čaje:

18,50 – 20,00 točk = zlato priznanje

17,00 - 18,49 točk = srebrno priznanje

16,00 - 16,99 točk = bronasto priznanje

11. člen

Pravilnik velja od meseca decembra 2023 naprej.

Organizacijski odbor festivala
Dobrote slovenskih kmetij



Priloga 1

SPREMNI LIST oz. DEKLARACIJA ZA ČAJ

Šifra izdelka:

Sestavine (navedite vse sestavine, ki so v čaju po padajočem vrstnem redu):

Način priprave - temperatura vode v stopinjah Celzija

(Ali se naredi poparek ali prevretek)

Čas priprave: (koliko časa mora biti čaj v vodi v minutah)

Količina: (količina čaja na 0,25 l vode- čajno skodelico)

Količino čaja določite v gramih. _____ g/0,25 l vode

Druge posebnosti proizvoda: