



PRAVILNIK
O OCENJEVANJU KAKOVOSTI KONZERVIRANE ZELENJAVE
IN DRUGIH PRIDELKOV
na državnem ocenjevanju prehranskih izdelkov v okviru
festivala Dobrote slovenskih kmetij na Ptuju

Splošne določbe

1. člen

Po določbah tega Pravilnika se vrši ocenjevanje kakovosti in podeljevanje priznanj za konzervirane izdelke iz zelenjave.

Za ocenjevanje konzervirane zelenjave in drugih pridelkov 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 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.

Vrste izdelkov

3. člen

Ocenjevanje se izvaja za naslednje izdelke:

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



- prigrizki iz semen.

Količine posameznih vzorcev se določijo z javnim razpisom za ocenjevanje.

Ocenjevanje izdelkov

4. člen

Konzervirane izdelke iz zelenjave in druge pridelke 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.

Ocenjevalni kriteriji

7. člen

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

Vložena zelenjava:	največ točk
---------------------------	-------------

- barva	4
- vonj	4
- okus	5
- izgled	3
- konsistenca	4

skupaj 20 točk

Fermentirana zelenjava:	največ točk
--------------------------------	-------------

- barva	3
- vonj	4
- okus	6
- izgled	3
- konsistenca	4



skupaj 20 točk

Zelenjavni namazi: največ točk

- barva	4
- vonj	5
- okus	6
- konsistenca	5

skupaj 20 točk

Prigrizki iz semen: največ točk

- barva	4
- vonj	4
- okus	5
- izgled	3
- konsistenca	4

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 in prigrizki iz semen

Barva:

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

Vonj:

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

Okus:

➤ pokvarjen, po plesni in gnilobi z raznimi priokusmi, ki ne ustrezajo vrsti plodov	0 točk
➤ normalen okus navedene vrste plodov s priokusom, ki ni izrazit	↓
➤ normalen okus navedenih konzerviranih plodov brez priokusov	↓



- harmoničen okus navedenih konzerviranih plodov ustrežajoč vrsti deklarirane surovine
 - odličen intenziven okus brez priokusov
- ⇓
max. točk
- Izgled:
- mehki, razkuhani, poškodovani plodovi ali deli plodov neizenačeni plodovi ali deli 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
- Konsistenca:
- močno odstopanje v konsistenci izdelka, pretrda, premehka
 - neznačilna konsistenca za tip izdelka in osnovno surovino
 - konsistenca značilna za tip izdelka in osnovno surovino
 - izdelek je odlične konsistence, značilne za tip izdelka in osnovno surovino
- 0 točk
⇓
⇓
max. točk

Zelenjavni namazi

Barva:

- neustrezna barva, oksidirana barva, diskoloracije
 - delno ustrežajoča, manjše odstopanje
 - barva značilna za osnovne surovine
 - izrazita, intenzivna barva brez napak
- 0 točk
⇓
⇓
max. točk

Vonj:

- žarek vonj, tuj vonj po plesni, surovini neustrezna 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 |

Prigrizki iz semen

Barva:

- | | |
|---|-----------|
| ➤ neustrezna barva, oksidirana barva, diskoloracije | 0 točk |
| ➤ delno ustrezajoča, manjše odstopanje | ⇓ |
| ➤ barva značilna za osnovne surovine | ⇓ |
| ➤ izrazita, intenzivna barva brez napak | max. točk |

Vonj:

- | | |
|---|-----------|
| ➤ žarek vonj, tuj vonj po plesni, surovini neustrezne kakovosti, brez značilnega vonja osnovnih surovin | 0 točk |
| ➤ 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 | max. točk |

Okus:

- | | |
|--|-----------|
| ➤ žarek okus, tuj okus po plesni, po gnilobi, po pokvarjenem, brez značilnega okusa osnovnih surovin s prisotnimi priokusi | 0 točk |
| ➤ 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 | max. točk |

Izgled:

- | | |
|---|-----------|
| ➤ močno polomljena semena, primesi, neprimerne velikosti semen neprimerni izgled dodatkov | 0 točk |
| ➤ manjše odstopanje v velikosti semen, minimalno polomljena semena, rahlo odstopanje v izgledu dodatkov | ⇓ |
| ➤ primerna velikost semen, lepe oblike, nepolomljena semena, izgled dodatkov primeren | 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.

Podana ocena velja za izdelek, dostavljen na ocenjevanje.

Podelitev priznanj

10. člen

Po zaključenem 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

11. člen

Pravilnik velja od meseca decembra 2024 naprej.

Organizacijski odbor festivala
Dobrote slovenskih kmetij