

Upravni odbor Združenja izdelovalcev zgornjesavinjskega želodca (v nadaljevanju »združenje«) je na seji dne 9.5.2014 in korespondenčni seji dne 15.05.2014 sprejel

## **PRAVILNIK O OCENJEVANJU ZGORNJESAVINJSKEGA ŽELODCA**

### **SPLOŠNE DOLOČBE**

#### 1.člen

*(vsebina pravilnika)*

Ta pravilnik določa postopke zbiranja, ocenjevanja, podeljevanja priznanj in evidentiranja želodcev, pravice in obveznosti ter informiranje javnosti.

#### 2.člen

*(opredelitev pojma želodec)*

»Zgornjesavinjski želodec« je suhomesnati izdelek, značilen za področje Zgornje Savinjske doline in je s »Pravilnikom o geografski označbi Zgornjesavinjski želodec« (Uradni list RS št. 47/2004) potrjen kot izdelek z zaščiteno geografsko označbo.

#### 3.člen

*(namen in cilji ocenjevanja)*

Namen letnega ocenjevanja je senzorično ugotavljanje kvalitete želodca, ugotavljanje napak in odstopanj od tipičnih kvalitativnih lastnosti ter seznanjanje izdelovalcev in javnosti z rezultati ocenjevanja.

Cilji ocenjevanja so : doseganje kvalitete skladno s specifikacijo, dolgoročno

izboljševanje kvalitete izdelkov , širjenje kroga izdelovalcev in zaščita potrošnikov.

#### 4.člen

*(pravica do ocenjevanja)*

Pravico oddati vzorec želodca na ocenjevanje ima vsaka fizična ali pravna oseba iz območja Zgornje Savinjske doline, ki je vključen v skupino proizvajalcev po shemah kakovosti za Zgornjesavinjski želodec z geografsko označbo.

Člani združenja lahko na eno ime na leto oddajo v oceno en vzorec brezplačno, za nadaljnje vzorce pa se plača pristojbina, ki jo s sklepom določi zbor članov združenja.

V oceno oddani vzorci se po ocenjevanju brezplačno prepustijo združenju za namene promocije, degustacij, udeležbe na sejnih in drugih prireditvah v okviru programa dela združenja.

Konkretne odločitve o porabi vzorcev sprejme predsednik združenja.

#### 5.člen

*(javna objava ocenjevanja)*

Združenje organizira vsako leto eno ocenjevanje, praviloma v mesecu maju.

Javno objavo oziroma poziv za zbiranje vzorcev ter kraj in čas razglasitve rezultatov objavi združenje v lokalnem časopisu najmanj 8 dni pred ocenjevanjem.

### **ZBIRANJE VZORCEV**

#### 6.člen

*(organizacija zbiranja vzorcev)*

Vzorke odvzamejo notranji kontrolorji ali drugi pooblašчени člani združenja na domačiji izdelovalca po lastni presoji. Vzorci se zbirajo 1 dan pred ocenjevanjem, izjemoma tudi na dan ocenjevanja.

#### 7.člen

*(zahtevane lastnosti vzorca)*

Vzorec za ocenjevanje mora biti cel (neprerezan), očiščen in zavrt v papir ali folijo. Teža ob prevzemu mora znašati najmanj 60 dag.

Želodec mora biti polnjen v naravni ovitek (svinjski mehur, svinjski želodec ali kot) ali v umetne ovitke.

#### 8.člen

*(prevzemni postopek)*

Oseba, ki prevzame vzorec na oddajnem mestu, prinos vpiše v seznam zbirališča. Prinosnik-izdelovalec s podpisom na tem seznamu potrdi voljo, da želi ocenitev po tem pravilniku.

Ob prevzemu se želodec stehta in njegova teža evidentira v seznam.

#### 9.člen

*(čuvanje vzorcev)*

Za primerno skladiščenje in čuvanje vzorcev do ocenjevanja mora poskrbeti organizator (združenje).

Želodci, opremljeni samo s šifro, se do ocenitve hranijo v zaklenjenem prostoru.

### **POSTOPEK OCENJEVANJA**

#### 10.člen

*(ocenjevalna komisija)*

Želodce ocenjuje ocenjevalna komisija, ki jo sestavljajo predsednik in še najmanj dva člana. Člani so lahko polnoletne osebe, ki imajo zdrav vonj in okus ter najmanj srednješolsko izobrazbo s področja kmetijstva, živilske tehnologije ali kulinarike.

Ocenjevalno komisijo imenuje upravni odbor združenja.

Člani komisije pred ocenjevanjem ali med njim ne smejo uživati zelo začinjenih in aromatičnih jedi ter ne uživati alkoholnih pijač.

Člani komisije so pri ocenjevanju neodvisni in samostojni, zavezani so načelom objektivnosti in poštenosti.

#### 11.člen

*(vodenje ocenjevanja)*

Delo ocenjevalne komisije vodi njen predsednik. On odloča o vrstnem redu ocenjevanja šifriranih vzorcev. Tehnično osebje po njegovih navodilih prinaša v ocenjevalni prostor rezine vzorcev, opremljene samo s šifro.

#### 12.člen

*(izločitev vzorca)*

Pred začetkom ocenjevanja komisija vizuelno pregleda zbrane vzorce in ugotovi, ali odgovarjajo določilom iz 7. člena pravilnika in osnovnim sanitarnim zahtevam (da niso surovi, netipično plesnivi, da ne smrdijo).

Vzorci, ki osnovnim kriterijem ne odgovarjajo, se izločijo iz ocenjevanja in

vrnejo izdelovalcem s pripombo, da so bili izločeni.

### 13.člen

(ocenjevanje vzorcev)

Ocenjevalna komisija med ocenjevanjem ugotavlja kvalitetne lastnosti vzorcev tako, da vsak član svoje ugotovitve po predhodnem degustiranju vpiše v svoj ocenjevalni zapisnik.

Ocenjujejo se sledeče lastnosti :

Zunanji izgled- od 0 do 2 točki, min. 1,0

Prezrez – od 0 do 5 točk, min. 3,0

Tekstura – od 0 do 4 točke, min. 2,5

Vonj - od 0 do 3 točke, min. 2,0

Okus – od 0 do 6 točk, min. 4,0

### 14.člen

(ocena zunanjega izgleda)

*2 točki:* primerna velikost in masa izdelka, značilna oblika za polnitev v mehur, danko ali umetni ovitek. Gladka površina, brez ostankov maščob, pravilno zašit izdelek, suha površina, prisotna značilna plesen.

*1,5 točke:* primerna velikost in masa, odstopanje od značilne oblike, udrt površina s poudarjenim robom, slabo zašit/zašpiljen izdelek, prisotnost neznačilnih plesni.

*1 točka:* neprimerna velikost in masa, neznačilna oblika želodca, negladka površina. Slabo očiščen ovitek, lepljiva površina.

*0,5 točk:* odstopanje od velikosti, mase in oblike želodca, slabo očiščen ovitek, močno lepljiv in plesniv, močno poudarjen rob.

*0 –točk:* sluzast, razpokan.

### 15.člen

(ocena prereza)

*5 točk:* pravilno razmerje med deležem mesa in slanine, enakomerna razporeditev delcev mesa in slanine, dobra povezanost delcev mesa in slanine. Brez prisotnosti veziva in hrustancev. Enakomerna intenzivna rdeča barva zorenega mesa in čista barva slanine.

*4,5 točk:* pravilno razmerje med deležem mesa in slanine. Enakomerna velikost delcev mesa in slanine, enakomerna razporeditev delcev mesa in slanine, dobra povezanost delcev mesa in slanine, zaznavna prisotnost veziva. Enakomerna, manj intenzivna barva mesa in slanine.

*4 točke:* ustrezno razmerje med mesom in slanino, enakomerna velikost delcev mesa in neenakomerna velikost delcev slanine. Slanina manj enakomerno razporejena, slabša povezanost delcev in prisotnost veziva. Neenakomerna barva, pojav temnejšega roba.

*3,5 točke:* povečan delež slanine, neenakomerna velikost delcev slanine, slabše odbrana slanina, povečana prisotnost veziva, barva manj intenzivna, slanina rahlo porumenela, večji temnejši zunanji rob.

*3 točke:* močno povečan delež slanine, neenakomerna velikost delcev mesa in slanine, slabo odbrana slanina, slanina neenakomerne barve – rumene barve, delci slanine in mesa slabo povezani, pojav razpok, odstopanje slanine, rahla polnitev, barva neenakomerna, prisotne svetle lise v sredini rezine, temen rob rezine.

*2,5 točke:* neustrezno razmerje med mesom in slanino, slaba povezanost delcev mesa in slanine, luknjičavost, močno rumena

slanina, neenakomerna barva – sive lise, prisotnost veziva in hrustancev.

*2 točki:* delci mesa in slanine slabo povezani, izdelek je luknjičast, drobljiv, slanina rumene barve, močno temen rob rezine, prisotne sivo-rumene, zelene lise.

*1,5 točke:* izdelek drobljiv, razpada, slabo odbrana surovina, barva neenakomerna – netipičnost izdelka.

*1,5 – 0,5 točke:* izdelek je netipičen, razpada, je drobljiv, neustrezne barve.

*0 točk:* znaki kvara.

16. člen  
(ocena teksture)

*4 točke:* primerna sočnost, gladkost rezine, rezina se drobi na gladke delce, primerno sočna in mastna, ostanek veziva ni prisoten, maščobe ne izstopajo.

*3,5 točke:* rezina je rahlo suha, manj gladka, občutek delcev. Rezina je vlažna, grizna, zaznaven ostanek veziva.

*3 točke:* rezina je suha, drobljiva, delci grobi, maščoba izstopa. Rezina je grizna, velik ostanek veziva.

*2,5 točke:* rezina je suha, čvrsta, delci grobi. Rezina je vlažna, grizna, žvečljiva, velik grob ostanek veziva.

*2 točki:* rezina razpada, je suha, groba, maščoba se topi – izstopa. Rezina je groba, žvečljiva, ostanek veziva in hrustancev.

*1,5 – 0 točke:* nesprejemljiva zaznava v ustih, lepljivost delcev, občutek grobosti, prisotni veliki delci vlaken in hrustancev.

17. člen  
(ocena vonja)

*3 točke:* značilen intenziven harmoničen vonj zorenega mesa in slanine, z rahlim zaznavanjem vonjav začimb.

*2,5 točke:* značilen harmoničen vonj, nekoliko izstopajoča zaznava začimb, rahel vonj po plesni, brez vonja po zatohlem.

*2 točki:* manj intenziven in harmoničen vonj, izstopa vonj začimb.

*1,5 točke:* neznačilen vonj še nezrelega izdelka, izrazit vonj po začimbah, vonj po žarkem.

*1 do 0,5 točk:* nesprejemljiv vonj.

*0 točk:* vonj po kvaru.

18. člen  
(ocena okusa)

*6 točk:* značilen poln harmoničen okus zorenega mesa in slanine, ki ga dopolnjujejo začimbe.

*5,5 točk:* značilen nekoliko manj harmoničen okus zorenega mesa in slanine, rahlo preslan.

*5 točk:* značilen manj harmoničen okus zorenega mesa, nekoliko enostransko začinjen, brez tujih priokusov, rahlo preslan.

*4 točke:* značilen manj harmoničen okus zorenega mesa, enostransko začinjen - po česnu, močno preslan.

*3,5 točke:* manj tipičen okus, zaznana močna slanost, moteč okus po česnu, okus po plesni.

*3 točke:* netipičen okus, pekoč okus po popru, slanost premočno izražena.

*2,5 točke:* netipičen okus, milnat okus, kiselkast okus, tuji priokusi, zelo slan okus.

2 – 0,5 točk: nesprejemljiv okus, grenak, kisel.

0 točk: okus gnilobnega kvara, kiselkast okus zaradi kvara.

19.člen

*(ugotovitev ocene)*

Ocena vsake od lastnosti vzorca se ugotovi tako, da se izračuna poprečna ocena vseh ocenjevalcev za posamezno lastnost in zaokroži na najbližjo oceno v ocenjevalnem zapisniku (priloga).

Izračun končne ocene na ocenjevalnem zapisniku dobimo s seštevkom vseh ocen iz prejšnjega odstavka.

20.člen

*(vsebina zapisnika)*

V ocenjevalni zapisnik komisija za vsak vzorec posebej vpiše svoje ugotovitve oziroma pripombe.

Poleg ocen komisija v zapisniku označi, ali vzorec izpolnjuje zahteve iz Specifikacije ali ne.

Ocenjevalni zapisnik podpišejo vsi člani ocenjevalne komisije v 3 izvodih.

Prvi izvod služi kot uradni dokument v postopku certificiranja, drugi izvod prejme izdelovalec želodca, tretji izvod se arhivira pri združenju.

Vzorec zapisnika je v prilogi tega pravilnika.

21.člen

*(zbirna tabela z rezultati ocenjevanja)*

Po zaključenem ocenjevanju se izdelava zbirna tabela z doseženimi rezultati ocenjevanja za vse vzorce. Tabela vsebuje

podatke o šifri izdelka, izdelovalcu in doseženih točkah.

Tabela se izdelava v elektronski obliki z uporabo računalniškega programa.

## **PRIZNANJA IN NAGRADE**

22.člen

*(potrdilo o kvaliteti)*

**POTRDILO O KVALITETI** prejmejo izdelovalci želodcev za doseženih 16,00 ali več točk skladno s Specifikacijo;

23.člen

*(podelitev potrdil)*

Praviloma se potrdila o kvaliteti podelijo javno na dan ocenjevanja, odsotnim izdelovalcem pa se pošljejo skupaj z ocenjevalnim zapisnikom po pošti.

Potrdila v imenu združenja podeli predsednik združenja ali od njega pooblaščen oseba.

24.člen

*(ostale nagrade)*

Organizator lahko podeli tudi praktične ali simbolne nagrade, če to omogoča materialno stanje združenja.

## **JAVNA OBJAVA REZULTATOV IN STIKI Z JAVNOSTJO**

25.člen

*(javna objava)*

Rezultate ocenjevanja organizator objavi v lokalnem časopisu Savinjske novice in v razstavnici izbi v Mozirskem gaju.

V javni objavi so podatki o izdelovalcih in o doseženih priznanjih.

Organizator ima pravico in dolžnost o rezultatih ocenjevanja informirati tudi druga sredstva javnega obveščanja, ki za to pokažejo interes.

Za javno objavo se šteje tudi objava na spletnih straneh.

Smatra se, da je k javni objavi njegovih podatkov izdelovalec podal soglasje s tem, da je oddal izdelek na ocenjevanje. V kolikor izdelovalec javne objave svojega imena ne želi, to pove pri oddaji želodca in organizator je to dolžan spoštovati.

26.člen

*(pooblastila)*

Za stike z javnostjo in mediji so glede ocenjevanja pooblaščenici : predsednik in tajnik združenja, predsednik ocenjevalne komisije in vodja projekta ocenjevanja.

Vsak pooblaščenec daje informacije za svoje delovno področje.

## **REŠEVANJE SPOROV**

27.člen

*(dokončnost odločitev)*

Strokovne odločitve ocenjevalne komisije so dokončne. Proti njim ni možno sprožiti ugovora, spora, pritožbe ali drugega pravnega sredstva.

28.člen

*(kršenje pravilnika)*

V kolikor bi bil v postopku ocenjevanja kršen ta pravilnik v škodo konkretnega izdelovalca želodca, ki lahko to dejstvo dokaže, je pritožbeni organ 1. stopnje upravni odbor združenja, na 2. stopnji pa zbor članov združenja.

Pritožbeni organi rešujejo spore po določenih Pravil združenja.

29.člen

*(zloraba ocenjevanja)*

Izdelovalcu, ki bi z namenom goljufije ali prevare:

- ponarejal pisna priznanja ali potrdila o kvaliteti

- ali na kak drugačen način spravil organizatorja, potrošnike ali javnost v zmotno glede poštene kvalitete celotne serije (šarže) želodcev,

se prepove udeležba na naslednjih dveh ocenjevanjih, pri ponovljenem poskusu prevare pa je prepoved trajna.

## **KONČNA DOLOČBA**

30.člen

*(veljavnost pravilnika)*

Ta pravilnik stopi v veljavo z dnem sprejema na upravnem odboru združenja, uporablja pa se do preklica.

PRILOGA

Predsednica:

Vida Orlović

# ZAPISNIK ZA OCENJEVANJE ZGORNJESAVINJSKEGA ŽELODCA

## Organizator ocenjevanja:

ZDRUŽENJE IZDELOVALCEV ZGORNJESAVINJSKEGA ŽELODCA

Rečica ob Savinji

## ZAPISNIK

o senzoričnem ocenjevanju Zgornjesavinjskega želodca  
za leto \_\_\_\_\_

Šifra, številka \_\_\_\_\_

Proizvajalec (točen naziv, naslov): \_\_\_\_\_

Lastnost	Doseženo število točk po lastnostih												
	2	1,5	1	0,5	0								
Zunanji izgled	2	1,5	1	0,5	0								
Izgled in barva prereza	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0		
Tekstura	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0				
Vonj	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0						
Okus	6	5,5	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0

Skupno število doseženih točk \_\_\_\_\_ Izdelek JE / NI ustrezno ocenjen.

## Opombe:

\_\_\_\_\_

Člani komisije:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_

Rečica ob Savinji, \_\_\_\_\_