

Upravni odbor Združenja izdelovalcev zgornjesavinjskega želodca (v nadaljevanju »združenje«) je na seji dne 15.06.2011 sprejel

PRAVILNIK O OCENJEVANJU DOMAČEGA ŽELODCA

SPLOŠNE DOLOČBE

1.člen
(vsebina pravilnika)

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

2.člen
(opredelitev pojma domači želodec)

Domači želodec je suhomesnati izdelek, značilen za področje Zgornje Savinjske doline in je izdelan po tradicionalni recepturi vsakega od individualnih proizvajalcev.

Za domači želodec se ne uporabljajo kriteriji, predpisani s »Pravilnikom o geografski označbi Zgornjesavinjski želodec« (Uradni list RS št. 47/2004) zato ta izdelek ne more pridobiti niti geografske označbe niti kolektivne znamke.

3.člen
(namen in cilji ocenjevanja)

Namen letnega ocenjevanja je neodvisno ugotavljanje kvalitete želodca, ugotavljanje napak in odstopanj od tipičnih kvaliternih lastnosti, svetovanje izdelovalcem ter seznanjanje javnosti z rezultati ocenjevanja.

Cilji ocenjevanja so : dolgoročno izboljšanje kvalitete, širjenje kroga izdelovalcev in zaščita potrošnikov.

4.člen
(pravica do ocenjevanja)

Pravico oddati vzorec želodca na ocenjevanje ima vsak član združenja iz območja Zgornje Savinjske doline.

Vsak član lahko na eno ime na leto odda 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)

Združenje organizira zbiranje vzorcev na terenu s pomočjo Kmetijske svetovalne službe na sedežih krajevnih enot in na sedežu združenja.

Vzorci se zbirajo po objavljenem razporedu 1 dan pred ocenjevanjem, izjemoma tudi na dan ocenjevanja do pol ure pred začetkom 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 50 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 s šifro, se hranijo v posebnem 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, razporejene na posebnem stojalu 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 senzorično 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,
Prerez – od 0 do 5 točk,
Tekstura – od 0 do 4 točke,
Vonj - od 0 do 3 točke,

Okus – od 0 do 6 točk.

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, udrta 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 - 0 točk

Odstopanje od velikosti, mase in oblike želodca, slabo očiščen ovitek, močno lepljiv in plesniv, močno poudarjen

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 zorjenega 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 – 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 (diskoloracije).

1,5 točke

Izdelek drobljiv, razpada, slabo odbrana surovina, barva neenakomerna –

netipičnost izdelka.

1,0 - 0 točk

Izdelek je netipičen, razpada, je drobljiv, neustrezne barve.

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 je 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 in groba, maščoba se topi – izstopa. Rezina je groba, žvečljiva, ostanek veziva in hrustancev.

1,5 - 0 točk

Nsprejemljiva zaznava v ustih, lepljivost delcev, občutek grobosti, prisotni veliki delci vlaken in hrustancev.

17.člen

(ocena vonja)

3 točke

Značilen intenziven harmoničen vonj zorjenega 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, vonj po žarkem.

1,5 točke

Neznačilen vonj še nezrelega izdelka, izrazit vonj po začimbah.

1,0 - 0 točk

Nsprejemljiv vonj, posledica kvara.

18.člen

(ocena okusa)

6 točk

Značilen poln harmoničen okus zorjenega mesa in slanine, ki ga dopolnjujejo začimbe.

5,5 točk

Značilen, nekoliko manj harmoničen okus zorjenega mesa in slanine, rahlo preslan.

5 točk

Značilen, manj harmoničen okus zorjenega mesa, nekoliko enostransko začinjen, brez tujih priokusov, rahlo preslan.

4,5 točk

Značilen, manj harmoničen okus zorjenega mesa, zaznava začimb, česen, poper, zaznavna slanost.

4 točke

Značilen, manj harmoničen okus zorjenega 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 točk

Nesprejemljiv, grenak, kisel, gnilobni okus.

19.člen

(ugotovitev skupne ocene)

Ocena vsake od lastnosti vzorca se ugotovi tako, da se izračuna poprečna ocena vseh ocenjevalcev za to lastnost na 3 decimalke natančno. Skupna ocena komisije za posamezno lastnost se določi iz izračunanega poprečja in zaokroži na 0.5 oziroma celo točko:

Decimalke od 0,000 do 0,249 se zaokrožijo na celo oceno navzdol, decimalke od 0,250 do 0,749 se zaokrožijo na polovico ocene (0,5) decimalke od 0,750 do 0,999 pa se zaokrožijo na celo oceno navzgor.

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

20.člen

(vsebina zapisnika)

V ocenjevalni zapisnik komisija za vsak vzorec posebej vpiše svoje ugotovitve oziroma pripombe, podpiše pa ga predsednik ocenjevalne komisije.

Ocenjevalni zapisnik se izdelava v 2 izvodih: enega prejme izdelovalec želodca, drugi 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

22.člen

(vrsta priznanj)

Združenje podeljuje sledeča pisna priznanja :

- a/ za doseženo kvaliteto na ocenjevanju
- b/ za dolgoletno oz. jubilejno udeležbo na ocenjevanjih
- c/ druga priznanja.

23.člen

(potrdilo)

POTRDILO O KVALITETI prejmejo izdelovalci vseh želodcev za doseženih 16,00 ali več točk na letnem ocenjevanju;

24.člen

(priznanja za dolgoletno udeležbo)

PRIZNANJE ZA DOLGOLETNO UDELEŽBO prejmejo izdelovalci, ki so 10 ali večkrat prinesli želodce na ocenjevanje.

Praviloma se podeljuje to priznanje ob okroglih dosežkih : 10,20... – kratna udeležba.

25. člen

(druga priznanja)

POSEBNO PRIZNANJE se podeli za rekordno število vzorcev, ki jih z ene domačije prinesejo na ocenjevanje v enem letu. Priznanje prevzame izdelovalec z najvišjo oceno s te domačije.

PRIZNANJE ZA ZASLUGE se lahko podeli članom ocenjevalne komisije, strokovnim sodelavcem in organizatorjem za njihove pomembne zasluge, povezane z ocenjevanjem.

Praviloma se ta priznanja podeljujejo ob okroglih obletnicah ocenjevanj.

26.člen

(podelitev priznanj)

Praviloma se potrdilo o kvaliteti ter priznanja iz 24. in 25. člena podelijo javno na dan ocenjevanja.

Rezultati ocenjevanja se lahko objavijo na javni prireditvi v sklopu praznovanja občinskega praznika občine Rečica ob Savinji ali drugih turističnih javnih prireditvah.

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

27.člen

(ostale nagrade)

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

JAVNA OBJAVA REZULTATOV IN STIKI Z JAVNOSTJO

28.člen

(javna objava)

Rezultate ocenjevanja organizator objavi v lokalnem časopisu in v razstavnih 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.

K javni objavi njegovih podatkov mora izdelovalec ob oddaji izdelka na ocenjevanje podati soglasje skladno z določili zakonodaje o zaščiti osebnih podatkov.

29.člen

(pooblastila)

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

Vsak pooblaščenec daje informacije za svoje delovno področje.

REŠEVANJE SPOROV

30.člen

(dokončnost odločitev)

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

31.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 Pravilih združenja.

32.člen

(zloraba ocenjevanja)

Izdelovalcu, ki bi z namenom goljufije ali prevare:

- prinesel v oceno tuji izdelek
 - dal v oceno izdelek, ki ni vzet iz normalne serije ampak narejen posebej za ocenjevanje
 - 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

32.člen

(veljavnost pravilnika)

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

Predsednica:
Vida Orlovič

PRILOGA

ZAPISNIK ZA OCENJEVANJE DOMAČEGA ŽELODCA

Organizator ocenjevanja:

ZDRUŽENJE IZDELOVALCEV ZGORNJESAVINJSKEGA ŽELODCA
Rečica ob Savinji

ZAPISNIK o senzoričnem ocenjevanju domačega želodca za leto _____

Šifra

štev. _____

Proizvajalec (točen naziv,

naslov): _____

Doseženo število točk po lastnostih

Lastnost

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 _____

Opombe:

Predsednik komisije:

Rečica ob Savinji, _____