



P R A V I L N I K

o ocenjevanju pridelkov in živilskih izdelkov ter jedi in pijač postreženih na gostinski način za pridobitev pravice do uporabe KBZ Belokranjsko

Splošne določbe

1. člen

(1) Po določilih tega pravilnika se izvaja strokovno ocenjevanje pridelkov in živilskih izdelkov ter jedi in pijač postreženih na gostinski način za podelitev pravice do uporabe kolektivne blagovne znamke (KBZ) Belokranjsko.

(2) Pridelki in živilski izdelki, ki pridobijo pravico do uporabe KBZ Belokranjsko nastajajo na območju Bele krajine, ki jo sestavljajo občine: Črnomelj, Metlika in Semič. Izjemoma, če gradiv oz. živil ni mogoče zagotoviti na navedenem območju, lahko živila oz. gradiva v deležu, določenem v 15. členu Osnovnega pravilnika o kolektivni blagovni znamki Belokranjsko in pogojih podeljevanja pravice do uporabe KBZ Belokranjsko, izvirajo tudi iz drugih območij znotraj Republike Slovenije oz. opredeljenega zamejstva, če Strokovna komisija takšne izdelke oz. storitve oceni pozitivno.

(3) Za strokovno ocenjevanje pridelkov in živilskih izdelkov ter jedi in pijač postreženih na gostinski način se upoštevajo ocenjevalni kriteriji, ki so zapisani v ocenjevalnih listih za posamezne pridelke, živilske izdelke, jedi in pijače, izbrane kot primerne za pridobitev pravice do uporabe KBZ Belokranjsko.

2. člen

S tem pravilnikom se določa:

- a) opredelitev in vrste pridelkov, živilskih izdelkov ter jedi in pijač;
- b) načini ocenjevanja posameznih vrst pridelkov, živilskih izdelkov in skupin ter jedi in pijač postreženih na gostinski način;
- c) način dela Strokovne komisije za ocenjevanje in splošni kriteriji za ocenjevanje;

- d) način objavljanja rezultatov Strokovne komisije za ocenjevanje;
- e) način podeljevanja pravice do uporabe KBZ Belokranjsko;
- f) pritožbe in postopek reševanja pritožb;
- g) označevanje izbranih pridelkov, izdelkov ter jedi in pijač.

Opredelitev in vrste pridelkov, živilskih izdelkov ter jedi in pijač postreženih na gostinski način

3. člen

(1) Z naslednjimi določbami je opredeljeno ocenjevanje pridelkov ter živilskih izdelkov, in sicer:

- a) pridelkov in rastlin iz narave;
 - b) izdelkov iz sadja in zelenjave, plodov, zelišč in medu;
 - c) brezalkoholnih in alkoholnih pijač;
 - d) izdelkov iz žit;
 - e) mlečnih izdelkov;
 - f) mesnih in ribjih izdelkov;
 - g) drugih živilskih izdelkov;
- katerih
- izvor živil, postopkov pridelave in predelave izdelkov, mora biti vsaj v 70 % iz Bele krajine – 100 točk;
 - izvor živil, postopkov pridelave in predelave izdelkov, mora biti vsaj v 80 % iz Dolenjske, Kočevskega, čezmejnega območja in BK – 70 % točk;
 - izvor živil mora biti 100 % iz Slovenije in opredeljenega zamejstva, predelava v izdelek pa locirana v Beli krajini – 50 % točk;
 - izvor živil je lahko do 30 % iz tujine, ostalo iz Slovenije, predelava pa v Beli krajini – 30 % točk.

Za jedi in pijače iz kulinarčne piramide območja Bele krajine ter hišne jedi za pridobitev pravice do uporabe KBZ Belokranjsko velja, da mora biti vsaj 50 % živil iz območja Bele krajine.

(2) Ocenjevanje se izvaja za naslednje *pridelke in rastline iz narave*:

1. Sveže sadje (koščičarji: breskve, slive, idr.; pečkarji: jabolka, hruške, idr.; namizno grozdje; tudi divje rastoče sadje ter tujerodno sadje (aronija, dren, kivi, kaki, idr.),
2. Sveža zelenjava (solatnice, špinačnice, kapusnice, plodovke, korenovke, čebulnice, gomoljnice, stročnice, druge vrtnine),
3. Okopavine (krompir, korenje, pesa ipd.)
4. Sveža zelišča in začimbe ter ne gojene rastline,
5. Sveže (gojene in divje) zdravilne rastline (za kulinariko),
6. Orehi, lešniki in drugi plodovi,
7. Sveže jagodičje,
8. Sveže gobe.

(3) Ocenjevanje se izvaja za naslednje *živilske izdelke iz sadja, zelenjave, plodov, zelišč in medu*:

1. Sušeno sadje, tudi divje rastoče in zelenjava ter zdravilne rastline,
2. Sušeni orehi, lešniki, kostanji in drugi plodovi,
3. Konzervirano, zamrznjeno ter (v)kuhano sadje (tudi divje rastoče), zelenjava, zdravilne rastline ter začimbe (želeji, marmelade, džemi, kompoti, sadje in zelenjava v sladkem sirupu, kisu, slanici ali alkoholu idr., namazi in omake ipd.)
4. Kis,
5. Rastlinsko olje,
6. Med, izdelki iz medu in drugi čebelji izdelki,
7. Sušene začimbe in zelišča ter jagodičje,
8. Sušene (gojene in divje) zdravilne rastline (za kulinariko in za zdravje - čaji),
9. Sušene gobe.

(4) Ocenjevanje se izvaja za naslednje izdelke iz žit:

1. Moke, kaše in drugi izdelki iz žit,
2. Kruh in pekovsko pecivo,
3. Potice,
4. Slane in sladke pogače,
5. Čajno in slano pecivo,
6. Sveže in sušene testenine.

(5) Ocenjevanje se izvaja za naslednje *mesne in ribje živilske izdelke*:

1. Meso (telečje, goveje, svinjsko, kunčje, jagnječje, kozje, konjsko, divjačinsko),
2. Perutnina,
3. Prekajeno meso in suhe mesnine,
4. Jedilno živilsko olje in maščobe,
5. Izdelki kolin (salame, klobase, zaseka, žolica, paštete, prekajena slanina, ocvirki idr.),
6. Sladkovodne ribe in izdelki iz rib,
7. Idr.

(6) Ocenjevanje se izvaja za naslednje *mlečne izdelke*:

1. Mleko,
2. Surovo in kuhano maslo,
3. Skuta ali mleziivo,
4. Sveži sir – skuta iz kislega ali sladkega mleka,
5. Sir mladi (z dodanimi zelišči, orehi in semeni, ...),
6. Sir mehki, poltrdi, trdi, staran (z dodanimi zelišči, orehi in semeni, ...),
7. Kisla in sladka smetana,
8. Jogurti, kisló mleko in mlečni napitki (sirotka, kefir, pinjenec, ...),
9. Sirni namazi iz skute, iz kislega mleka idr.

(7) Ocenjevanje se izvaja za druge živilske izdelke:

1. Jajca (kokošja, prepeličja).

(8) Ocenjevanje se izvaja za naslednje *brezalkoholne in alkoholne pijače*:

1. Mineralne vode in druge brezalkoholne pijače,
2. Naravni sirupi in drugi naravni pripravki za proizvodnjo pijač,
3. Sadni oz. zelenjavni sokovi in nektarji,
4. Vina in izdelki iz grozdja in drugega sadja, rastlin in medu,
5. Piva,
6. Sadna žganja,
7. Žganja iz gozdnih sadežev in drugih plodov,
8. Sadje, plodovi in druge rastline v žganju (grenčice in likerji),
9. Medica, medeni liker, medena penina in medeno žganje, žganje z medom.
10. Hranilska dopolnila - pripravki za boljše počutje in rast odpornosti.

(9) Količine posameznih vzorcev pridelkov in živilskih izdelkov se določijo z javnim razpisom za ocenjevanje.

(10) Ocenjevanje se izvaja za naslednje *jedi iz kulinarčne piramide Bele krajine*:

- Vrh kulinarčne piramide Bele krajine sestavljajo:
 - Belokranjska pogača
 - Belokranjska pečenka (jagenjček ali odojek) na ražnju
 - Portugalka ali potrgalka
- Sredino kulinarčne piramide Bele krajine sestavljajo:
 - Belokranjski nádev ali Semško fûline
 - Bravina s sladkim zeljem
 - Prosta povitica ali povética
 - Ajdova povitica
 - Belokranjsko cvrtje
 - Žitna klobasa ali jáglača ali mastenica
 - Metliška črnina PTP in belokranjec PTP
- Podnožje kulinarčne piramide Bele krajine sestavljajo vse ostale vsakdanje in praznične jedi Bele krajine npr.: Belokranjski žlinkrofi, Sirova povitica ali povética, Štruklji in Štrukljeva juha, Modra frankinja - to je gastronomska banka Bele krajine in *hišne jedi*, ki jih gostinski ponudniki prijavijo v ocenjevanje kot jedi s tradicionalno recepturo in živili, ki izhajajo iz območja, kjer se podeljuje KBZ Belokranjsko.

(11) Količina porcij in način postrežbe jedi se določi z javnim razpisom za ocenjevanje.

4. člen

Pravilnike o ocenjevanju posameznih vrst ali skupin pridelkov in živilskih izdelkov ter jedi in pijač postreženih na gostinski način (v nadaljevanju: Posebni pravilniki) sprejema Lastnik in Upravljavec KBZ Belokranjsko v skladu s tem pravilnikom.

Načini ocenjevanja pridelkov in živilskih izdelkov ter jedi in pijač postreženih na gostinski način

5. člen

(1) Pridelovalci in predelovalci so dolžni svoje pridelke in živilske izdelke ter pijače dostaviti za ocenjevanje v roku in na način, ki je določen v razpisu za sodelovanje. Stroški dostave pridelkov, živilskih izdelkov in pijač so v breme lastnika. Živilski izdelki se po ocenjevanju, razen izjemoma, ne vračajo.

(2) Na sedežu ponudnika se ocenjujejo izbrane jedi oz. pijače v skladu z določbami tega pravilnika in posebnih pravilnikov. Stroški priprave in predstavitve jedi in pijač postreženih na gostinski način bremenijo ponudnika.

6. člen

(1) Vsak posamezni pridelek, živilski izdelek oz. pijača, ki se jo prijavi za ocenjevanje živilskih izdelkov mora biti označena z naslednjimi podatki:

- ime, priimek in naslov izdelovalca,
- naziv pridelka, živilskega izdelka, pijače,
- količina poslanega vzorca,
- možna količina pridelave pridelka oz. proizvodnje živilskega izdelka oz. pijače,
- sestavine in njihov izvor z dokazili (kopije računov),
- trajnostni vidik izdelka;
- zgodba (lokalno dodana vrednost, zgodovina, legende, posebnosti izdelka);
- prodajna cena brez oz. z embalažo;
- priloge (pridobljene nagrade, certifikati),
- rok trajanja pridelka/izdelka,
- količina letne proizvodnje in od kdaj je izdelek na tržišču,
- izjava,
- datum izdelave izdelka.

(2) Vsaka jed oz. pijača postrežena na gostinski način, ki se jo prijavi v ocenjevanje mora biti označena z naslednjimi podatki:

- ime, priimek, naslov idr. kontaktni podatki prijavitelja,
- ime in priimek avtorja jedi oz. pijače,

- vrsta in naziv jedi oz. pijače,
- receptura jedi oz. pijače in avtor recepta,
- zgodba jedi oz. pijače (lokalno dodana vrednost),
- trajnostni vidik jedi oz. pijače,
- sestavine in izvor živil z dokazili (kopije računov),
- priloge (pridobljene nagrade, certifikati, vključenost v okoljsko shemo),
- datum prijave.

7. člen

(1) Pridelovalec pridelka in proizvajalec živilskega izdelka oz. pijače svobodno izbira embalažo in način transporta.

(2) Ponudnik jedi oz. pijače postrežene na gostinski način le to dekorira na krožniku oz. primernem inventarju in predstavi skladno s pravili stroke.

8. člen

V primeru, da so za zagotavljanje ohranjanja kakovosti pridelka oz. živilskega izdelka oz. pijače potrebni posebni pogoji (skladiščenja in ravnanja), je izdelovalec dolžan o tem obvestiti Organizatorja ocenjevanja KBZ Belokranjsko.

9. člen

Organizator ocenjevanja je dolžan pridelke, živilske izdelke oz. pijače ustrezno skladiščiti do ocenjevanja.

10. člen

(1) Organizator ocenjevanja z javnim razpisom določi sedež ocenjevanja pridelkov, živilskih izdelkov in pijač iz živil pridelanih na lastni kmetiji prijavitelja oz. v lokalnem območju. Pri izdelkih iz žit in mesa lastna surovina ni pogoj. Živilski izdelki se ocenjujejo v skladu z določbami tega pravilnika in posebnih pravilnikov.

(2) Organizator ocenjevanja z javnim razpisom določi datum in čas ocenjevanja jedi in pijač postreženih na gostinski način. Ocenjevanje jedi in pijač poteka na sedežu

prijavitelja oz. ponudnika. Vedno se pripravita dva vzorca jedi oz. pijače. Enega oceni Strokovna komisija za ocenjevanje, drugi je namenjen fotografiranju.

11. člen

(1) Posebni pravilniki lahko posebej določajo:

1. Vrsto, skupino in posamezne pridelke in živilske izdelke ter jedi in pijače postrežene na gostinski način, ki se ocenjujejo.
2. Osnovno kakovost pridelka, živilskega izdelka, jedi oz. pijače postrežene na gostinski način.
3. Pogoje, pod katerimi se posamezni pridelki, živilski izdelki, jedi oz. pijače ocenjujejo in način ravnanja s pridelki, z izdelki, z jedmi oz. s pijačami.
4. Način ugotavljanja kakovosti pridelkov, živilskih izdelkov, jedi oz. pijač in točkovanje.
5. Pogoje za pridobitev pravice do uporabe KBZ Belokranjsko.
6. Posebne pogoje za posamezno vrsto pridelkov, izdelkov, jedi oz. pijač.

(2) V primeru, da določen živilski izdelek ni opredeljen v posebnem pravilniku, veljajo splošna merila za ocenjevanje živilskih izdelkov, ki so predstavljena v spodnji tabeli.

| Lastnost | Število točk | | | | | | | | | | |
|---|--------------|----|---|---|---|---|---|----|---|---|----|
| | 0 | 3 | | 5 | | 7 | | 10 | | | |
| 1. Izvor* živil/a in lokalna tehnologija | 0 | 3 | | 5 | | 7 | | 10 | | | |
| 2. Videz / barva | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | | | | |
| 3. Vonj | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | | | | |
| 4. Značilnost okusa | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | | | | |
| 5. Tekstura | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | | | | |
| 6. Celostna podoba izdelka – embalaža, etiketa, zgodba, prodajna cena | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 7. Nagrajenost - certifikat, nagrada | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | | | | |
| Skupno število točk | | 45 | | | | | | | | | |

* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz Bele krajine – 10 točk; 80 % gradiv izhaja iz Dolenjske, Kočevskega, čezmejnega območja in Bele krajine – 7 točk; 100 % gradiv v izdelku izhaja iz Slovenije – 5 točk; do 30 % gradiv v izdelku izhaja iz tujine, ostalo iz Slovenije – 3 točke.

Meje sprejemljivosti: Maks = 45 točk (40 točk, 1-6) Min = 32 točk (80 %)

12. člen

Člani Strokovne komisije za ocenjevanje in organizator ocenjevanja so dolžni ohraniti anonimnost rezultatov ocenjevanja do javne razglasitve.

13. člen

(1) Strokovna komisija za ocenjevanje med svojim delom vodi Poročilo o ocenjevanju pridelka in živilskega izdelka ter jedi in pijače postrežene na gostinski način, ki ga podpišejo vsi člani Strokovne komisije. Vsak pridelek in živilski izdelek ter jedi in pijače istočasno z ocenjevanjem fotografira verodostojen fotograf. Fotografije so priloga Poročilu in se jih uporablja skladno s Priročnikom celostne grafične podobe KBZ Belokranjsko.

(2) Organizator ocenjevanja vodi in upravlja arhiv fotografij – fototeko ocenjenih pridelkov in živilskih izdelkov ter jedi in pijač postreženih na gostinski način.

14. člen

Po zaključku ocenjevanja, ki mora potekati v skladu s tem pravilnikom in posebnimi pravilniki, je Strokovna komisija za ocenjevanje dolžna predati Ocenjevalne liste in ostanke vzorcev pridelkov in živilskih izdelkov ter Zaključno poročilo organizatorju ocenjevanja. Sklep o podelitvi ali ne podelitvi znaka podpiše predsednik Strokovne komisije za ocenjevanje.

Način objavljanja rezultatov Strokovne komisije za ocenjevanje

15. člen

(1) Na osnovi pozitivnega mnenja Strokovne komisije za ocenjevanje, pridobi prijavitelj pravico do uporabe KBZ Belokranjsko. Prijavitelju se v ta namen podelita Sklep in Certifikat.

(2) Certifikat podpišeta predsednik Strokovne komisije za ocenjevanje in direktor Lastnika in Upravljavca KBZ.

(3) Organizator javno objavi upravičence do uporabe KBZ Belokranjsko na spletni strani in zemljevidu območja in podeli Certifikate na javni prireditvi.

(4) S prijaviteljem se sklene Pogodbo, ki vključuje določila o uporabi KBZ Belokranjsko in določa vse podatke, ki morajo biti obvezno na vsakem pridelku in živilskem izdelku (npr. nalepka na embalaži, zastavica ob pridelku, nalepka ali nova stran v jedilnem listu in ceniku pijač, na tiskanih in elektronskih promocijskih in prodajnih orodjih idr.).

Načini označevanja pridelkov in živilskih izdelkov ter jedi in pijač postreženih na gostinski način

16. člen

(1) Pridelki in živilski izdelki, ki so pridobili pravico do uporabe KBZ Belokranjsko, naj bodo dosledno označeni s KBZ Belokranjsko.

(2) V promocijskih in prodajnih orodjih prijavitelja in nosilca KBZ Belokranjsko se lahko znak KBZ Belokranjsko uporablja samo za tiste pridelke in živilske izdelke ter jedi in pijače postrežene na gostinski način, ki so v ocenjevanju pridobili pravico do uporabe KBZ Belokranjsko.

(3) Prejemniki pravice do uporabe KBZ Belokranjsko morajo pravila za označevanje pridelkov in živilskih izdelkov ter certificiranih jedi in pijače s KBZ Belokranjsko dosledno spoštovati. V nasprotnem primeru, se jim pravica do uporabe KBZ Belokranjsko odvzame.

Pritožbe in postopek reševanja pritožb

17. člen

(1) Pridelovalci pridelkov in izdelovalci živilskih izdelkov ter ponudniki jedi in pijač postreženih na gostinski način se lahko na izveden postopek razpisa in sprejem izdelkov oz. jedi in pijač v ocenjevanje pritožijo.

(2) Rok za oddajo pritožbe je 15 dni po prejemu Sklepu. Pisna pritožba mora vsebovati argumentirane in dokumentirane razloge, na osnovi katerih se ugovarja izvedenim aktivnostim. Nepopolne pritožbe se zavržejo kot neutemeljene.

(3) Komisija za pritožbe, ki jo imenuje Lastnik KBZ Belokranjsko, mora rešiti pritožbo najkasneje v 30 dneh od prejema.

Način preverjanja kakovosti in odvzem pravice do uporabe znamke

18. člen

(1) Strokovna komisija za ocenjevanje izvaja kontrolne preglede in preverja kakovost pridelkov in živilskih izdelkov ter jedi in pijač postreženih na gostinski način skladno s tem pravilnikom. Pri odstopanjih od posameznih sestavin, ki so bile ugotovljene ob ocenjevanju, Strokovna komisija za ocenjevanje najprej opozori nosilca pravice do uporabe KBZ Belokranjsko. V kolikor predlogi in pripombe niso upoštevani v času, ki ga določi Strokovna komisija za ocenjevanje, le-ta poda Lastniku in Upravljavcu KBZ predlog za obravnavo odvzema pravice do uporabe KBZ Belokranjsko.

(2) Osebe, ki jim je bila odvzeta pravica do uporabe KBZ Belokranjsko se objavi v medijih enako kot podelitev le-te.

Končne določbe

19. člen

Od pravil navedenih v tem Pravilniku se lahko odstopa samo v primeru, ki ga sprejme Lastnik in Upravljavec KBZ Belokranjsko.

Črnomelj, 20. 10. 2022

Direktorica lastnika in upravljavca
KBZ Belokranjsko
Barbara Papež Lavrič

Pod-pravilniki Pravilnika o ocenjevanju pridelkov in živilskih izdelkov za pridobitev pravice do uporabe KBZ Belokranjsko, in sicer:

- **Pravilnik o ocenjevanju svežega in konzerviranega sadja in zelenjave ter zelišč in začimb ter orehov in medu za pridobitev pravice do uporabe KBZ Belokranjsko**
- **Pravilnik o ocenjevanju kakovosti brezalkoholnih pijač za pridobitev pravice do uporabe KBZ Belokranjsko**
- **Pravilnik o ocenjevanju kakovosti alkoholnih pijač za pridobitev pravice do uporabe KBZ Belokranjsko**
- **Pravilnik o ocenjevanju izdelkov iz žit za pridobitev pravice do uporabe KBZ Belokranjsko**
- **Pravilnik o ocenjevanju kakovosti mlečnih izdelkov za pridobitev pravice do uporabe KBZ Belokranjsko**
- **Pravilnik o ocenjevanju presnega mesa in suhih mesnin za pridobitev pravice do uporabe KBZ Belokranjsko**
- **Pravilnik o ocenjevanju sladkovodnih rib in izdelkov iz rib za pridobitev pravice do uporabe KBZ Belokranjsko**

P R A V I L N I K

o ocenjevanju svežega in konzerviranega sadja in zelenjave, zelišč in začimb, kisa, orehov in lešnikov ter medu in čajev za pridobitev pravice do uporabe KBZ Belokranjsko

Splošne določbe

1. člen

(1) Po določbah tega pravilnika se izvaja ocenjevanje za podelitev pravice do uporabe kolektivne blagovne znamke (KBZ) Belokranjsko.

(2) Za ocenjevanje kakovosti svežega in konzerviranega sadja in zelenjave, zelišč in začimb, kisa, orehov in lešnikov ter medu in čajev se upoštevajo določbe osnovnega pravilnika o ocenjevanju pridelkov in živilskih izdelkov ter ocenjevalni kriteriji, ki so zapisani v ocenjevalnih listih za posamezne produkte iz nabora izdelkov in storitev primernih za pridobitev certifikata.

2. člen

S tem pravilnikom se določa:

1. vrsto živilskih izdelkov, ki se ocenjujejo;
2. osnovno kakovost živilskih izdelkov,
3. delo Strokovne komisije za ocenjevanje (v nadaljevanju SK),
4. način preverjanja kakovosti in točkovanje.

Vrste živilskih izdelkov za ocenjevanje

3. člen

(1) Ocenjevanje se izvaja za naslednje živilske izdelke:

1. sveže sadje in zelenjavo,
2. suho sadje in zelenjavo,
3. vloženo (vkuhano) sadje in zelenjavo,
4. želeje, marmelade in džeme,
5. kompote,
6. sveža zelišča in začimbe,
7. suha (npr. čaji) in na druge načine konzervirana zelišča in začimbe,

8. kis,
9. rastlinska olja,
10. orehe in lešnike,
11. med.

(2) Količine posameznih vzorcev se določijo z javnim razpisom za ocenjevanje. Izdelki za ocenjevanje morajo biti opremljeni z napisom o vrsti sadja in zelenjave oz. zelišč in začimb oz. orehov in lešnikov oz. medu in čaja iz katerega so pripravljeni.

4. člen

Vzorci ocenjuje v skladu z osnovnim pravilnikom Strokovna komisija za ocenjevanje.

Kakovost živilskih izdelkov

5. člen

(1) Kakovost izdelka se določa s seštevkom točk, ki se dodelijo za določeno lastnost.

(2) **Sveže ali sušeno sadje/zelenjava/zelišča**

| Lastnost | Možno št. točk | Doseženo št. točk |
|---|--------------------|-------------------|
| 1. Izvor živila* in lokalna tehnologija | 0 - 3 - 5 - 7 - 10 | |
| 2. Videz in barva | 0 - 7 | |
| 3. Vonj | 0 - 4 | |
| 4. Okus | 0 - 4 | |
| 5. Tekstura (čvrstost) | 0 - 5 | |
| 6. Celostna podoba izdelka (npr. embalaža, etiketa, zgodba, cena) | 0 - 10 | |
| 7. Nagrajenost (certifikat, nagrada) | 0 - 5 | |
| Skupno število točk | 45 točk | |

* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz Bele krajine – 10 točk; 80 % gradiv izhaja iz Dolenjske, Kočevskega, čezmejnega območja in Bele krajine – 7 točk; 100 % gradiv v izdelku izhaja iz Slovenije – 5 točk; do 30 % gradiv v izdelku izhaja iz tujine, ostalo iz Slovenije – 3 točke.

Meje sprejemljivosti: Maks = 45 točk (40 točk, od 1 do 6); Min = 32 točk (80 %, od 1 do 6)

(3) Želeji, marmelade, džemi

| Lastnost | Možno št. točk | Doseženo št. točk |
|---|--------------------|-------------------|
| 1. Izvor živila* in lokalna tehnologija | 0 - 3 - 5 - 7 - 10 | |
| 2. Videz in barva | 0 - 4 | |
| 3. Vonj | 0 - 4 | |
| 4. Okus | 0 - 8 | |
| 5. Tekstura (čvrstost, občutek v ustih) | 0 - 4 | |
| 6. Celostna podoba izdelka (npr. embalaža, etiketa, zgodba, cena) | 0 - 10 | |
| 7. Nagrajenost (certifikat, nagrada) | 0 - 5 | |
| Skupno število točk | 45 točk | |

* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz Bele krajine – 10 točk; 80 % gradiv izhaja iz Dolenjske, Kočevskega, čezmejnega območja in Bele krajine – 7 točk; 100 % gradiv v izdelku izhaja iz Slovenije – 5 točk; do 30 % gradiv v izdelku izhaja iz tujine, ostalo iz Slovenije – 3 točke.

Meje sprejemljivosti: Maks = 45 točk (40 točk, od 1 do 6); Min = 32 točk (80 %, od 1 do 6)

(4) Kompoti in drugo vloženo (npr. vkuhano) sadje in zelenjava

| Lastnost | Možno št. točk | Doseženo št. točk |
|---|--------------------|-------------------|
| 1. Izvor živila* in lokalna tehnologija | 0 - 3 - 5 - 7 - 10 | |
| 2. Videz in barva | 0 - 5 | |
| 3. Vonj | 0 - 5 | |
| 4. Okus | 0 - 5 | |
| 5. Tekstura (čvrstost) | 0 - 5 | |
| 6. Celostna podoba izdelka (npr. embalaža, etiketa, zgodba, cena) | 0 - 10 | |
| 7. Nagrajenost (certifikat, nagrada) | 0 - 5 | |
| Skupno število točk | 45 točk | |

* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz Bele krajine – 10 točk; 80 % gradiv izhaja iz Dolenjske, Kočevskega, čezmejnega območja in Bele krajine – 7 točk; 100 % gradiv v izdelku izhaja iz Slovenije – 5 točk; do 30 % gradiv v izdelku izhaja iz tujine, ostalo iz Slovenije – 3 točke.

Meje sprejemljivosti: Maks = 45 točk (40 točk, od 1 do 6); Min = 32 točk (80 %, od 1 do 6)

(5) Suha (npr. čaji) in na druge načine konzervirana zelišča in začimbe

| Lastnost | Možno št. točk | Doseženo št. točk |
|--|--------------------|-------------------|
| 1. Izvor živil/a* in lokalna tehnologija | 0 - 3 - 5 - 7 - 10 | |
| 2. Videz, izgled | 0 - 3 | |
| 3. Vonj | 0 - 6 | |
| 4. Aroma | 0 - 8 | |
| 5. Harmoničnost | 0 - 3 | |
| 6. Celostna podoba izdelka (embalaža, etiketa, zgodba, cena, pravilna označenost medu) | 0 - 10 | |
| 7. Nagrajenost (certifikat, nagrada) | 0 - 5 | |
| Skupno število točk | 45 | |

* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz Bele krajine – 10 točk; 80 % gradiv izhaja iz Dolenjske, Kočevskega, čezmejnega območja in Bele krajine – 7 točk; 100 % gradiv v izdelku izhaja iz Slovenije – 5 točk; do 30 % gradiv v izdelku izhaja iz tujine, ostalo iz Slovenije – 3 točke.

Meje spremenljivosti: Maks = 45 točk (40 točk, 1-6); Min = 32 točk (80 %, 1-6)

(6) Kis in rastlinska olja

| Lastnost | Možno št. točk | Doseženo št. točk |
|--|--------------------|-------------------|
| 1. Izvor živila* in lokalna tehnologija | 0 - 3 - 5 - 7 - 10 | |
| 2. Bistrost | 0 - 3 | |
| 3. Barva | 0 - 4 | |
| 4. Vonj | 0 - 5 | |
| 5. Okus | 0 - 8 | |
| 6. Celostna podoba izdelka (embalaža, etiketa, zgodba, cena) | 0 - 10 | |
| 7. Nagrajenost (certifikat, nagrada) | 0 - 5 | |
| Skupno število točk | 45 točk | |

* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz Bele krajine – 10 točk; 80 % gradiv izhaja iz Dolenjske, Kočevskega, čezmejnega območja in Bele krajine – 7 točk; 100 % gradiv v izdelku izhaja iz Slovenije – 5 točk; do 30 % gradiv v izdelku izhaja iz tujine, ostalo iz Slovenije – 3 točke.

Meje sprejemljivosti: Maks = 45 točk (40 točk, od 1 do 6); Min = 32 točk (80 %, od 1 do 6)

(7) Orehi in lešniki

| Lastnost | Možno št. točk | Doseženo št. točk |
|--|--------------------|-------------------|
| 1. Izvor živila* in lokalna tehnologija | 0 - 3 - 5 - 7 - 10 | |
| 2. Bistrost | 0 - 5 | |
| 3. Barva | 0 - 5 | |
| 4. Vonj | 0 - 5 | |
| 5. Okus | 0 - 5 | |
| 6. Celostna podoba izdelka (embalaža, etiketa, zgodba, cena) | 0 - 10 | |
| 7. Nagrajenost (certifikat, nagrada) | 0 - 5 | |
| Skupno število točk | 45 točk | |

* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz Bele krajine – 10 točk; 80 % gradiv izhaja iz Dolenjske, Kočevskega, čezmejnega območja in Bele krajine – 7 točk; 100 % gradiv v izdelku izhaja iz Slovenije – 5 točk; do 30 % gradiv v izdelku izhaja iz tujine, ostalo iz Slovenije – 3 točke.

Meje sprejemljivosti: Maks = 45 točk (40 točk, od 1 do 6); Min = 32 točk (80 %, od 1 do 6)

(8) Med in izdelki iz čebeljih pridelkov

| Lastnost | Možno št. točk | Doseženo št. točk |
|--|--------------------|-------------------|
| 1. Izvor živil/a* in lokalna tehnologija | 0 - 3 - 5 - 7 - 10 | |
| 2. Videz - čistost | 0 - 3 | |
| 3. Videz - barva | 0 - 4 | |
| 4. Videz - bistrost | 0 - 3 | |
| 5. Vonj | 0 - 5 | |
| 6. Okus | 0 - 5 | |
| 7. Aroma, vrstna značilnost | 0 - 6 | |
| 8. Aroma, obstojnost | 0 - 4 | |
| 9. Celostna podoba izdelka (embalaža, etiketa, zgodba, cena, pravilna označenost medu) | 0 - 10 | |
| 10. Nagrajenost (certifikat, nagrada) | 0 - 5 | |
| Skupno število točk | 55 | |

* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz Bele krajine – 10 točk; 80 % gradiv izhaja iz Dolenjske, Kočevskega, čezmejnega območja in Bele krajine – 7 točk; 100 % gradiv v izdelku izhaja iz Slovenije – 5 točk; do 30 % gradiv v izdelku izhaja iz tujine, ostalo iz Slovenije – 3 točke.

Meje sprejemljivosti: Maks = 55 točk (50 točk, 1-9); Min = 40 točk (80 % od 1-9)

6. člen

Strokovna komisija ocenjuje izdelke, ki so opremljeni za na prodajno polico.

7. člen

(1) Izdelki se ocenjujejo s točkovanjem senzoričnih lastnosti. Maksimalno število točk, ki ga določen vzorec lahko doseže je 45 oz. 55 pri ocenjevanju medu.

(2) V primeru, da je vzorec za neko lastnost ocenjen z 0 točk (ocene najmanj polovice ocenjevalcev) se izloči (skupna ocena 0 točk). Razlog za izločitev mora biti zapisan v ocenjevalnem zapisniku pod opombo.

8. člen

(1) Na osnovi vrednosti seštevka posameznih točk, ki jih dodelijo člani Strokovne komisije, se izračuna končno število točk za posamezni vzorec.

(2) Izračunano število točk se vnese v poročilo in predstavlja osnovo za podelitev pravice do uporabe KBZ Belokranjsko.

Črnomelj, 20. 10. 2022

Direktorica lastnika in upravljavca
KBZ Belokranjsko
Barbara Papež Lavrič

P R A V I L N I K
o ocenjevanju kakovosti brezalkoholnih pijač
za pridobitev pravice do uporabe
KBZ Belokranjsko

Splošne določbe

1. člen

(1) Po določbah tega pravilnika se izvaja ocenjevanje brezalkoholnih pijač za podelitev pravice do uporabe kolektivne blagovne znamke (KBZ) Belokranjsko.

(2) Za ocenjevanje kakovosti brezalkoholnih pijač se upoštevajo določbe osnovnega pravilnika o ocenjevanju pridelkov in živilskih izdelkov ter ocenjevalni kriteriji, ki so zapisani v ocenjevalnih listih za posamezne produkte iz nabora izdelkov in storitev primernih za pridobitev certifikata.

2. člen

S tem pravilnikom se določa:

- a) vrsto brezalkoholnih pijač, ki se ocenjujejo;
- b) osnovno kakovost brezalkoholnih pijač,
- c) delo Strokovne komisije za ocenjevanje
- d) način preverjanja kakovosti in točkovanje.

Vrste brezalkoholnih pijač za ocenjevanje

3. člen

(1) Ocenjevanje se izvaja za naslednje pijače:

1. Mineralne vode in druge brezalkoholne pijače,
2. Naravni sirupi in drugi naravni pripravki za proizvodnjo pijač,
3. Sadni oz. zelenjavni sokovi in nektarji.

(2) Količine posameznih vzorcev se določijo z javnim razpisom za ocenjevanje. Izdelki - pijače za ocenjevanje morajo biti opremljeni z napisom o vrsti sadja iz katerega so pripravljene oz. izviri vode.

4. člen

Vzorci se ocenjuje v skladu z osnovnim pravilnikom o podeljevanju pravice do uporabe KBZ Belokranjsko.

Kakovost brezalkoholnih pijač

5. člen

(1) Kakovost brezalkoholnih pijač se določa s seštevkom točk, ki se dodelijo za določeno lastnost.

(2) Brezalkoholne pijače

| Lastnost | Možno št. točk | Doseženo št. točk |
|---|--------------------|-------------------|
| 1. Izvor živila* in lokalna tehnologija | 0 - 3 - 5 - 7 - 10 | |
| 2. Barva | 0 - 4 | |
| 3. Vonj | 0 - 4 | |
| 4. Okus | 0 - 8 | |
| 5. Bistrost (za bistri sok) | 0 - 4 izključujoča | |
| 6. Homogenost (za motni sok) | 0 - 4 izključujoča | |
| 7. Celostna podoba izdelka (npr. embalaža, etiketa, zgodba, cena) | 0 - 10 | |
| 8. Nagrajenost (certifikat, nagrada) | 0 - 5 | |
| Skupno število točk | 45 točk | |

* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz Bele krajine – 10 točk; 80 % gradiv izhaja iz Dolenjske, Kočevskega, čezmejnega območja in Bele krajine – 7 točk; 100 % gradiv v izdelku izhaja iz Slovenije – 5 točk; do 30 % gradiv v izdelku izhaja iz tujine, ostalo iz Slovenije – 3 točke.

Meje sprejemljivosti: Maks= 45 točk (40 točk, od 1 do 7), Min = 32 točk (80 %, od 1 do 7)

(3) Skupaj je možnih največ 45 točk. Za pozitivno oceno je potrebno doseči minimalno 32 točk, kar predstavlja 80 % od 40 točk (osnovni ocenjevalni kriteriji od 1 – 7).

(4) Posebno pozornost mora Strokovna komisija posvetiti sami deklaraciji brezalkoholnih pijač, ki je osnova za kriterij ocenjevanja določenega vzorca.

6. člen

Strokovna komisija ocenjuje vzorce brezalkoholnih pijač, ki so opremljeni za prodajo na prodajnih policah.

7. člen

(1) Brezalkoholne pijače se ocenjujejo posamezno s točkovanjem senzoričnih lastnosti. Maksimalno število točk, ki ga določen vzorec lahko doseže je 45.

(2) V primeru, da je vzorec za neko lastnost ocenjen z 0 točk (ocene najmanj polovice ocenjevalcev) se izloči (skupna ocena 0 točk). Razlog za izločitev mora biti zapisan v ocenjevalnem zapisniku pod opombo.

8. člen

(1) Na osnovi povprečne vrednosti seštevka točk, ki so jih dodelili člani Strokovne komisije se izračuna končno število točk za posamezni vzorec.

(2) Izračunano število točk se vnese v poročilo in predstavlja osnovo za podelitev pravice do uporabe KBZ Belokranjsko.

Črnomelj, 20. 10. 2022

Direktorica lastnika in upravljavca
KBZ Belokranjsko
Barbara Papež Lavrič

P R A V I L N I K
o ocenjevanju kakovosti alkoholnih pijač
za pridobitev pravice do uporabe
KBZ Belokranjsko

Splošne določbe

1. člen

(1) Po določilih tega pravilnika se izvaja strokovno ocenjevanje alkoholnih pijač za podelitev pravice do uporabe kolektivne blagovne znamke (KBZ) Belokranjsko.

(2) Za ocenjevanje kakovosti alkoholnih pijač se upoštevajo določbe osnovnega pravilnika o ocenjevanju pridelkov in živilskih izdelkov ter ocenjevalni kriteriji, ki so zapisani v ocenjevalnih listih za posamezne produkte iz nabora izdelkov in storitev primernih za pridobitev certifikata.

2. člen

S tem pravilnikom se določa:

- a) vrsto alkoholnih pijač, ki se ocenjujejo;
- b) osnovno kakovost alkoholnih pijač,
- c) delo Strokovne komisije za ocenjevanje,
- d) način preverjanja kakovosti in točkovanje.

Vrste alkoholnih pijač za ocenjevanje

3. člen

(1) Ocenjevanje se izvaja za:

1. Vina in izdelki iz grozdja in drugega sadja, rastlin in medu,
2. piva,
3. sadna žganja, zeliščni idr. likerji,
4. žganja iz gozdnih sadežev in drugih plodov,
5. sadje, plodovi in druge rastline v žganju (grenčice in likerji),
6. medica, medeni liker, medena penina in medeno žganje, žganje z medom.
7. hranilska dopolnila - pripravki za boljše počutje in rast odpornosti.

(2) Količine posameznih vzorcev se določijo z javnim razpisom za ocenjevanje. Izdelki – alkoholne pijače za ocenjevanje morajo biti opremljeni z napisom o vrsti sadja iz katerega so pripravljene. Vzorce alkoholnih pijač lahko pošljejo na ocenjevanje pridelovalci, ki so registrirani za proizvodnjo alkoholnih pijač. Vzorci morajo imeti izmerjeno stopnjo alkohola, ki mora biti napisana na etiketi.

4. člen

(1) Strokovna komisija ocenjuje vzorce alkoholnih pijač skladno z osnovnim pravilnikom in ocenjevalnimi listi.

(2) Pomanjkljivo označeni vzorci pijač se zavrnejo, najpozneje pred ocenjevanjem.

Kakovost alkoholnih pijač

5. člen

(1) Kakovost alkoholnih pijač se določa s seštevkom točk, ki se dodelijo za določeno lastnost.

(2) **Vino, sadna vina in medica**

| Lastnost | Možno št. točk | Doseženo št. točk |
|--|--------------------|-------------------|
| 1. Izvor živil/a* in lokalna tehnologija | 0 - 3 - 5 - 7 - 10 | |
| 2. Bistrost | 0 - 2 | |
| 3. Barva | 0 - 2 | |
| 4. Vonj | 0 - 4 | |
| 5. Okus | 0 - 6 | |
| 6. Harmoničnost | 0 - 6 | |
| 7. Celostna podoba izdelka (embalaža, etiketa, zgodba, cena) | 0 - 10 | |
| 8. Nagrajenost (npr. certifikat, nagrada) | 0 - 5 | |
| Skupno (največje) število točk | 45 točk | |

* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz Bele krajine – 10 točk; 80 % gradiv izhaja iz Dolenjske, Kočevskega, čezmejnega območja in Bele krajine – 7 točk; 100 % gradiv v izdelku izhaja iz Slovenije – 5 točk; do 30 % gradiv v izdelku izhaja iz tujine, ostalo iz Slovenije – 3 točke.

Meje sprejemljivosti: Maks= 45 točk (40 točk, od 1 do 7), Min = 32 točk (80 %, od 1 do 7)

(3) Žgane pijače (vse vrste žganj in likerjev)

| Lastnost | Možno št. točk | Doseženo št. točk |
|--|--------------------|-------------------|
| 1. Izvor živil/a* in lokalna tehnologija | 0 - 3 - 5 - 7 - 10 | |
| 2. Vonj | 0 - 5 | |
| 3. Cvetlica | 0 - 5 | |
| 4. Okus | 0 - 5 | |
| 5. Harmoničnost | 0 - 5 | |
| 6. Celostna podoba izdelka (embalaža, etiketa, zgodba, cena) | 0 - 10 | |
| 7. Nagrajenost (npr. certifikat, nagrada) | 0 - 5 | |
| Skupno (največje) število točk | 45 točk | |

* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz Bele krajine – 10 točk; 80 % gradiv izhaja iz Dolenjske, Kočevskega, čezmejnega območja in Bele krajine – 7 točk; 100 % gradiv v izdelku izhaja iz Slovenije – 5 točk; do 30 % gradiv v izdelku izhaja iz tujine, ostalo iz Slovenije – 3 točke.

Meje sprejemljivosti: Maks = 45 točk (40 točk, od 1 do 6); Min = 32 točk (80 %, od 1 do 6)

(4) Sadjevec

| Lastnost | Možno št. točk | Doseženo št. točk |
|--|--------------------|-------------------|
| 1. Izvor živil/a* in lokalna tehnologija | 0 - 3 - 5 - 7 - 10 | |
| 2. Bistrost | 0 - 3 | |
| 3. Barva | 0 - 4 | |
| 4. Vonj | 0 - 5 | |
| 5. Okus | 0 - 8 | |
| 6. Celostna podoba izdelka (embalaža, etiketa, zgodba, cena) | 0 - 10 | |
| 7. Nagrajenost (npr. certifikat, nagrada) | 0 - 5 | |
| Skupno (največje) število točk | 45 točk | |

* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz Bele krajine – 10 točk; 80 % gradiv izhaja iz Dolenjske, Kočevskega, čezmejnega območja in Bele krajine – 7 točk; 100 % gradiv v izdelku izhaja iz Slovenije – 5 točk; do 30 % gradiv v izdelku izhaja iz tujine, ostalo iz Slovenije – 3 točke.

Meje sprejemljivosti: Maks = 45 točk (40 točk, od 1 do 6); Min = 32 točk (80 %, od 1 do 6)

(5) Skupaj je možnih največ 45 točk. Za pozitivno oceno je potrebno doseči minimalno 32 točk, kar predstavlja 80 % od 40 točk (osnovni ocenjevalni kriteriji od 1 do 6 oz. 7).

(6) Posebno pozornost mora Strokovna komisija posvetiti sami deklaraciji pijač, ki je osnova za kriterij ocenjevanja določenega vzorca.

(7) Proizvodi, ki niso zajeti v teh tabelah in ne ustrezajo pogojem razpisa, se ne ocenjujejo.

Delo Strokovne komisije za ocenjevanje

6. člen

(1) Strokovna komisija ocenjuje vzorce alkoholnih pijač, ki so opremljeni za na prodajne police.

(2) Alkoholne pijače, ki ne ustrezajo pogojem razpisa se ne ocenjujejo.

Način preverjanja kakovosti in točkovanje

7. člen

(1) Vzorci alkoholnih pijač se ocenjujejo posamezno s točkovanjem senzoričnih lastnosti. Maksimalno število točk, ki ga določen vzorec lahko doseže je opredeljeno ob vsakem izdelku.

(2) V primeru, da je vzorec za neko lastnost ocenjen z 0 točk (ocene najmanj polovice ocenjevalcev) se izloči (skupna ocena 0 točk). Razlog za izločitev mora biti zapisan v ocenjevalnem zapisniku pod opombo.

8. člen

(1) Na osnovi vrednosti seštevka posameznih točk, ki jih dodelijo člani Strokovne komisije, se izračuna končno število točk za posamezni vzorec.

(2) Izračunano število točk se vnese v poročilo in predstavlja osnovo za podelitev pravice do uporabe KBZ Belokranjsko.

Črnomelj, 20. 10. 2022

Direktor lastnika in upravljavca
KBZ Belokranjsko
Barbara Papež Lavrič

P R A V I L N I K
o ocenjevanju izdelkov iz žit za pridobitev pravice
do uporabe KBZ Belokranjsko

Splošne določbe

1. člen

(1) Po določilih tega pravilnika se izvaja strokovno ocenjevanje kakovosti izdelkov iz žit za pridobitev pravice do uporabe kolektivne blagovne znamke (KBZ) Belokranjsko.

(2) Za ocenjevanje kakovosti izdelkov iz žit se upoštevajo določbe osnovnega pravilnika o ocenjevanju pridelkov in živilskih izdelkov ter ocenjevalni kriteriji, ki so zapisani v ocenjevalnih listih za posamezne produkte iz nabora izdelkov in storitev primernih za pridobitev certifikata.

2. člen

S tem pravilnikom se določa:

- a) vrsto, skupino in posamezne izdelke iz žit, ki se jih ocenjuje,
- b) osnovno kakovost izdelka,
- c) delo Strokovne komisije za ocenjevanje,
- d) način preverjanja kakovosti in točkovanje.

Vrsta izdelkov iz žit

3. člen

(1) Količine posameznih vzorcev se določijo z javnim razpisom za ocenjevanje. Izdelki za ocenjevanje morajo biti opremljeni z etiketo.

(2) Ocenjevanje se izvaja za naslednje izdelke:

1. Moke, kaše in drugi izdelki iz žit,
2. kruh in pekovsko pecivo,
3. potice,
4. slane in sladke pogače,

5. čajno in slano pecivo,
6. sveže in sušene testenine.

4. člen

(1) Strokovna komisija ocenjuje vzorce izdelkov iz žit skladno z osnovnim pravilnikom in ocenjevalnimi listi.

(2) Pomanjkljivo označeni vzorci izdelkov iz žit se zavrnejo, najpozneje pred ocenjevanjem.

Kakovost izdelkov iz žit

5. člen

(1) Kakovost izdelkov iz žit se določa s seštevkom točk, ki se dodelijo za določeno lastnost.

(2) Moka, kaše, zdrobi

| Lastnost | Možno št. točk | Doseženo št. točk |
|---|--------------------|-------------------|
| 1. Izvor živil/a* in lokalna tehnologija | 0 - 3 - 5 - 7 - 10 | |
| 2. Zunanji videz in barva | 0 - 5 | |
| 3. Vonj | 0 - 5 | |
| 4. Okus | 0 - 5 | |
| 5. Tekstura | 0 - 5 | |
| 6. Celostna podoba izdelka (npr. embalaža, etiketa, zgodba, cena) | 0 - 10 | |
| 7. Nagrajenost (certifikat, nagrada) | 0 - 5 | |
| Maksimalno število točk | 45 točk | |

* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz Bele krajine – 10 točk; 80 % gradiv izhaja iz Dolenjske, Kočevskega, čezmejnega območja in Bele krajine – 7 točk; 100 % gradiv v izdelku izhaja iz Slovenije – 5 točk; do 30 % gradiv v izdelku izhaja iz tujine, ostalo iz Slovenije – 3 točke.

Meje sprejemljivosti: Maks = 45 točk (40 točk, od 1 do 6); Min = 32 točk (80 %, od 1 do 6)

(3) Kruh

| Lastnost | | Možno št. točk | Doseženo št. točk |
|--|--------------------------------------|--------------------|-------------------|
| 1. Izvor živil/a* in lokalna tehnologija | | 0 - 3 - 5 - 7 - 10 | |
| 2. Zunanji videz kruha (največ 8 točk) | oblika kruha | 0 - 3 | |
| | barva skorje | 0 - 3 | |
| | videz površine | 0 - 2 | |
| 3. Vonj (največ 8 točk) | vonj skorje | 0 - 4 | |
| | vonj sredice | 0 - 4 | |
| 4. Videz sredice (največ 12 točk) | debelina in enakomernost skorje | 0 - 2 | |
| | povezava skorje in sredice | 0 - 2 | |
| | barva sredice | 0 - 3 | |
| | elastičnost sredice | 0 - 3 | |
| | enakomernost sredice | 0 - 2 | |
| 5. Okus in tekstura (največ 12 točk) | okus skorje | 0 - 4 | |
| | okus sredice | 0 - 4 | |
| | topnost skorje in sredice | 0 - 4 | |
| 6. Celostna podoba izdelka | npr. embalaža, etiketa, zgodba, cena | 0 - 10 | |
| 7. Nagrajenost | certifikat, nagrada | 0 - 5 | |
| Maksimalno število točk | | 65 točk | |

* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz Bele krajine – 10 točk; 80 % gradiv izhaja iz Dolenjske, Kočevskega, čezmejnega območja in Bele krajine – 7 točk; 100 % gradiv v izdelku izhaja iz Slovenije – 5 točk; do 30 % gradiv v izdelku izhaja iz tujine, ostalo iz Slovenije – 3 točke.

Maks = 65 točk (60 točk, od 1 do 6); Min = 48 točk (80 %, od 1 do 6)

(4) Potice, slane in sladke pogače

| Lastnost | | Možno št. točk | Doseženo št. točk |
|--|--|--------------------|-------------------|
| 1. Izvor živil/a* in lokalna tehnologija | | 0 - 3 - 5 - 7 - 10 | |
| 2. Zunanji videz (največ 12 točk) | oblika | 0 - 6 | |
| | barva skorje in sredice | 0 - 6 | |
| 3. Vonj (največ 6 točk) | vonj skorje in sredice | 0 - 6 | |
| 4. Videz sredice (največ 8 točk) | povezava skorje, sredice oz. polnila | 0 - 4 | |
| | elastičnost sredice | 0 - 4 | |
| 5. Okus in tekstura (največ 12 točk) | okus skorje in sredice, tekstura / občutek v ustih | 0 - 12 | |
| 6. Celostna podoba izdelka | npr. embalaža, etiketa, zgodba, cena | 0 - 10 | |
| 7. Nagrajenost | certifikat, nagrada | 0 - 5 | |
| Maksimalno število točk | | 63 točk | |

* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz Bele krajine – 10 točk; 80 % gradiv izhaja iz Dolenjske, Kočevskega, čezmejnega območja in Bele krajine – 7 točk; 100 % gradiv v izdelku izhaja iz Slovenije – 5 točk; do 30 % gradiv v izdelku izhaja iz tujine, ostalo iz Slovenije – 3 točke.

Meje sprejemljivosti: Maks = 63 točk (58 točk, od 1 do 6); Min = 46 točk (80 %, od 1 do 6)

(5) Čajno pecivo

| Lastnost | | Možno št. točk | Doseženo št. točk |
|---|--------------------------------------|--------------------|-------------------|
| 1. Izvor živil/a* in lokalna tehnologija | | 0 - 3 - 5 - 7 - 10 | |
| 2. Zunanji videz (največ 9 točk) | Oblika | 0 - 2 | |
| | barva površine (pečenost) | 0 - 4 | |
| | videz površine | 0 - 3 | |
| 3. Notranji kakovostni kriteriji (največ 21 točk) | videz prereza / poroznost | 0 - 4 | |
| | tekstura / krhkost | 0 - 3 | |
| | barva sredice | 0 - 2 | |
| | vonj | 0 - 4 | |
| | okus | 0 - 4 | |
| | griznost | 0 - 4 | |
| 4. Celostna podoba izdelka | npr. embalaža, etiketa, zgodba, cena | 0 - 10 | |
| 5. Nagrajenost | certifikat, nagrada | 0 - 5 | |
| Maksimalno število točk | | 55 točk | |

* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz Bele krajine – 10 točk; 80 % gradiv izhaja iz Dolenjske, Kočevskega, čezmejnega območja in Bele krajine – 7 točk; 100 % gradiv v izdelku izhaja iz Slovenije – 5 točk; do 30 % gradiv v izdelku izhaja iz tujine, ostalo iz Slovenije – 3 točke.

Meje sprejemljivosti: Maks = 55 točk (50 točk, od 1 do 4); Min = 40 točk (80 %, od 1 do 4)

6) Drobnost slano pecivo

| Lastnost | | Možno št. točk | Doseženo št. točk |
|---|---|--------------------|-------------------|
| 1. Izvor živil/a* in lokalna tehnologija | | 0 - 3 - 5 - 7 - 10 | |
| 2. Zunanji videz (največ 11 točk) | oblika | 0 - 2 | |
| | barva površine (pečenost) | 0 - 4 | |
| | videz površine | 0 - 3 | |
| | videz soli (enakomernost porazdelitve soli) | 0 - 2 | |
| 3. Notranji kakovostni kriteriji (največ 19 točk) | videz prereza / poroznost | 0 - 3 | |
| | tekstura / krhkost | 0 - 3 | |
| | barva sredice | 0 - 2 | |
| | vonj | 0 - 4 | |
| | okus | 0 - 4 | |

| | | | |
|----------------------------|--------------------------------------|---------|--|
| | slanost | 0 - 3 | |
| 4. Celostna podoba izdelka | npr. embalaža, etiketa, zgodba, cena | 0 - 10 | |
| 5. Nagrajenost | certifikat, nagrada | 0 - 5 | |
| Maksimalno število točk | | 55 točk | |

* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz Bele krajine – 10 točk; 80 % gradiv izhaja iz Dolenjske, Kočevskega, čezmejnega območja in Bele krajine – 7 točk; 100 % gradiv v izdelku izhaja iz Slovenije – 5 točk; do 30 % gradiv v izdelku izhaja iz tujine, ostalo iz Slovenije – 3 točke.

Meje sprejemljivosti: Maks = 55 točk (50 točk, od 1 do 4); Min = 40 točk (80 %, od 1 do 4)

(7) Sveže in suhe testenine

| Lastnost | Možno št. točk | Doseženo št. točk |
|---|--------------------|-------------------|
| 1. Izvor živil/a* in lokalna tehnologija | 0 - 3 - 5 - 7 - 10 | |
| 2. Zunanji videz | 0 - 5 | |
| 3. Okus | 0 - 5 | |
| 4. Barva | 0 - 5 | |
| 5. Tekstura | 0 - 5 | |
| 6. Celostna podoba izdelka (npr. embalaža, etiketa, zgodba, cena) | 0 - 10 | |
| 7. Nagrajenost (certifikat, nagrada) | 0 - 5 | |
| Maksimalno število točk | 45 točk | |

* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz Bele krajine – 10 točk; 80 % gradiv izhaja iz Dolenjske, Kočevskega, čezmejnega območja in Bele krajine – 7 točk; 100 % gradiv v izdelku izhaja iz Slovenije – 5 točk; do 30 % gradiv v izdelku izhaja iz tujine, ostalo iz Slovenije – 3 točke.

Meje sprejemljivosti: Maks = 45 točk (40 točk, od 1 do 6); Min = 32 točk (80 %, od 1 do 6)

(8) Skupaj je možno doseči med 45 in 65 točk. Za pozitivno oceno je potrebno doseči minimalno 80 % točk (osnovni ocenjevalni kriteriji brez nagrajenosti).

(9) Proizvodi, ki niso zajeti v teh tabelah in ne ustrezajo pogojem razpisa, se ne ocenjujejo.

Delo Strokovne komisije za ocenjevanje

6. člen

Strokovna komisija ocenjuje izdelke, ki so opremljeni za na prodajne police.

Način preverjanja kakovosti in točkovanje

7. člen

(1) Izdelki se ocenjujejo posamezno s točkovanjem senzoričnih lastnosti. Maksimalno število točk, ki ga določen vzorec lahko doseže je opredeljeno ob vsakem izdelku.

(2) V primeru, da je vzorec za neko lastnost ocenjen z 0 točk (ocene najmanj polovice ocenjevalcev) se izloči (skupna ocena 0 točk). Razlog za izločitev mora biti zapisan v ocenjevalnem zapisniku.

8. člen

(1) Na osnovi vrednosti seštevka posameznih točk, ki jih dodelijo člani Strokovne komisije, se izračuna končno število točk za posamezni vzorec.

(2) Izračunano število točk se vnese v poročilo in predstavlja osnovo za podelitev pravice do uporabe KBZ Belokranjsko.

Črnomelj, 20. 10. 2022

Direktorica lastnika in upravljavca
KBZ Belokranjsko
Barbara Papež Lavrič

P R A V I L N I K
o ocenjevanju kakovosti mlečnih izdelkov za pridobitev
pravice do uporabe KBZ Belokranjsko

Splošne določbe

1. člen

(1) Po določilih tega Pravilnika se izvaja strokovno ocenjevanje kakovosti za mlečne izdelke, ki so prijavljeni v ocenjevanje za pridobitev pravice do uporabe kolektivne blagovne znamke (KBZ) Belokranjsko.

(2) Za ocenjevanje kakovosti mlečnih izdelkov se upoštevajo določbe osnovnega pravilnika o ocenjevanju pridelkov in živilskih izdelkov ter ocenjevalni kriteriji, ki so zapisani v ocenjevalnih listih za posamezne produkte iz nabora izdelkov in storitev primernih za pridobitev certifikata.

2. člen

S tem pravilnikom se določa:

- a) vrsto, skupino in posamezne mlečne izdelke, ki se ocenjujejo;
- b) osnovno kakovost izdelka;
- c) delo Strokovne komisije za ocenjevanje;
- d) način ugotavljanja kakovosti izdelkov in točkovanje.

Vrste mlečnih izdelkov za ocenjevanje

3. člen

- (1) Ocenjevanje se izvaja za naslednje mlečne izdelke:
1. mleko,
 2. surovo in kuhano maslo,
 3. skuta ali mlezivo,
 4. sveži sir – skuta iz kislega ali sladkega mleka,
 5. sir mladi (tudi z dodanimi zelišči, orehi, semeni...)
 6. sir mehki, poltrdi, trdi, staran,

7. kislá in sladka smetana,
8. jogurti, kisló mleko in mlečni napitki (sirotka, kefir, pinjenec idr.)
9. sirni namazi iz skute, kislega mleka idr.).

(2) Količine posameznih vzorcev se določijo z javnim razpisom za ocenjevanje. Vzorcú mora biti priloženo dovoljenje za oddajo mleka za javno potrošnjo.

Delo Strokovne komisije za ocenjevanje

4. člen

(1) Strokovna komisija opravlja svoje delo v skladu s tem pravilnikom, ki ureja ocenjevanje mlečnih izdelkov.

(2) Člani Strokovne komisije ocenjujejo izdelke, ki so označeni s šiframi in imajo priloženo deklaracijo.

(3) Če se med potekom ocenjevanja ne more zagotoviti anonimnosti določenega vzorca, se ocenjevanje prekine in se ta isti vzorec oceni ponovno, ko se zagotovi anonimnost.

5. člen

(1) Izdelki se ocenjujejo posamezno s točkovanjem organoleptičnih lastnosti ter izvora, celostne podobe in nagrajenosti.

(2) Izdelki morajo biti opremljeni za prodajo na prodajnih policah.

Kakovost mlečnih izdelkov

6. člen

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

(2) Surovo in kuhano maslo

| Lastnost | Možno št. točk | Doseženo št. točk |
|--|--------------------|-------------------|
| 1. Izvor živi/a* in lokalna tehnologija | 0 - 3 - 5 - 7 - 10 | |
| 2. Videz in barva | 0-3 | |
| 3. Konsistenca | 0-3 | |
| 4. Videz prereza | 0-3 | |
| 5. Vonj | 0-3 | |
| 6. Okus | 0-8 | |
| 7. Celostna podoba izdelka (embalaža, etiketa, zgodba, cena) | 0-10 | |
| 8. Nagrajenost – certifikat, nagrada | 0-5 | |
| Skupaj | 45 | |

* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz Bele krajine – 10 točk; 80 % gradiv izhaja iz Dolenjske, Kočevskega, čezmejnega območja in Bele krajine – 7 točk; 100 % gradiv v izdelku izhaja iz Slovenije – 5 točk; do 30 % gradiv v izdelku izhaja iz tujine, ostalo iz Slovenije – 3 točke.

Meje sprejemljivosti: Maks = 45 točk (40 točk, od 1 do 7); Min = 32 točk (80 %, od 1 do 7)

(3) Skuta ali mlezivo, sveži sir in skuta z dodatki

| Lastnost | Možno št. točk | Doseženo št. točk |
|--|--------------------|-------------------|
| 1. Izvor živil/a* in lokalna tehnologija | 0 - 3 - 5 - 7 - 10 | |
| 2. Videz in barva | 0 - 3 | |
| 3. Videz prereza | 0 - 3 | |
| 4. Konsistenca | 0 - 3 | |
| 5. Vonj | 0 - 3 | |
| 6. Okus | 0 - 8 | |
| 7. Celostna podoba izdelka (embalaža, etiketa, zgodba, cena) | 0 - 10 | |
| 8. Nagrajenost – certifikat, nagrada | 0 - 5 | |
| Skupaj | 45 | |

* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz Bele krajine – 10 točk; 80 % gradiv izhaja iz Dolenjske, Kočevskega, čezmejnega območja in Bele krajine – 7 točk; 100 % gradiv v izdelku izhaja iz Slovenije – 5 točk; do 30 % gradiv v izdelku izhaja iz tujine, ostalo iz Slovenije – 3 točke.

Meje sprejemljivosti: Maks = 45 točk (40 točk, od 1 do 7); Min = 32 točk (80 %, od 1 do 7)

(4) Mehki, poltrdi, trdi in starani siri

| Lastnost | Možno št. točk | Doseženo št. točk |
|--|--------------------|-------------------|
| 1. Izvor živil/a* in lokalna tehnologija | 0 - 3 - 5 - 7 - 10 | |
| 2. Videz in barva površine | 0 - 3 | |
| 3. Videz prereza | 0 - 2 | |
| 4. Konsistenca | 0 - 4 | |
| 5. Vonj | 0 - 3 | |
| 6. Okus | 0 - 8 | |
| 7. Celostna podoba izdelka (embalaža, etiketa, zgodba, cena) | 0 - 10 | |
| 8. Nagrajenost – certifikat, nagrada | 0 - 5 | |
| Skupaj | 45 | |

* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz Bele krajine – 10 točk; 80 % gradiv izhaja iz Dolenjske, Kočevskega, čezmejnega območja in Bele krajine – 7 točk; 100 % gradiv v izdelku izhaja iz Slovenije – 5 točk; do 30 % gradiv v izdelku izhaja iz tujine, ostalo iz Slovenije – 3 točke.

Meje sprejemljivosti: Maks = 45 točk (40 točk, od 1 do 7); Min = 32 točk (80 %, od 1 do 7)

(5) Kisla in sladka smetana

| Lastnost | Možno št. točk | Doseženo št. točk |
|--|--------------------|-------------------|
| 1. Izvor živil/a* in lokalna tehnologija | 0 - 3 - 5 - 7 - 10 | |
| 2. Videz in barva površine | 0 - 4 | |
| 3. Konsistenca | 0 - 4 | |
| 4. Vonj | 0 - 4 | |
| 5. Okus | 0 - 8 | |
| 6. Celostna podoba izdelka (embalaža, etiketa, zgodba, cena) | 0 - 5 | |
| 7. Nagrajenost – certifikat, nagrada | 0 - 10 | |
| Skupaj | 45 | |

* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz Bele krajine – 10 točk; 80 % gradiv izhaja iz Dolenjske, Kočevskega, čezmejnega območja in Bele krajine – 7 točk; 100 % gradiv v izdelku izhaja iz Slovenije – 5 točk; do 30 % gradiv v izdelku izhaja iz tujine, ostalo iz Slovenije – 3 točke.

Meje sprejemljivosti: Maks = 45 točk (40 točk, od 1 do 6); Min = 32 točk (80 %, od 1 do 6)

(6) **Sirni namazi** (narejeni iz skute iz kislega mleka ali sirarske skute ali sladke skute) brez ali z dodatki

| Lastnost | Možno št. točk | Doseženo št. točk |
|--|--------------------|-------------------|
| 1. Izvor živil/a* in lokalna tehnologija | 0 - 3 - 5 - 7 - 10 | |
| 2. Videz in barva | 0 - 4 | |
| 3. Konsistenca | 0 - 4 | |
| 4. Vonj | 0 - 4 | |
| 5. Okus | 0 - 8 | |
| 6. Celostna podoba izdelka (embalaža, etiketa, zgodba, cena) | 0 - 10 | |
| 7. Nagrajenost – certifikat, nagrada | 0 - 5 | |
| Skupaj | 45 | |

* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz Bele krajine – 10 točk; 80 % gradiv izhaja iz Dolenjske, Kočevskega, čezmejnega območja in Bele krajine – 7 točk; 100 % gradiv v izdelku izhaja iz Slovenije – 5 točk; do 30 % gradiv v izdelku izhaja iz tujine, ostalo iz Slovenije – 3 točke.

Meje sprejemljivosti: Maks = 45 točk (40 točk, od 1 do 6); Min = 32 točk (80 %, od 1 do 6)

(7) **Jogurti/Kislo Mleko/Mlečni napitki** (sirotka, kefir, pinjavec)

| Lastnost | Možno št. točk | Doseženo št. točk |
|--|--------------------|-------------------|
| 1. Izvor živil/a* in lokalna tehnologija | 0 - 3 - 5 - 7 - 10 | |
| 2. Videz in barva | 0 - 4 | |
| 3. Konsistenca | 0 - 4 | |
| 4. Vonj | 0 - 4 | |
| 5. Okus | 0 - 8 | |
| 6. Celostna podoba izdelka (embalaža, etiketa, zgodba, cena) | 0 - 10 | |
| 7. Nagrajenost – certifikat, nagrada | 0 - 5 | |
| Skupaj | 45 | |

* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz Bele krajine – 10 točk; 80 % gradiv izhaja iz Dolenjske, Kočevskega, čezmejnega območja in Bele krajine – 7 točk; 100 % gradiv v izdelku izhaja iz Slovenije – 5 točk; do 30 % gradiv v izdelku izhaja iz tujine, ostalo iz Slovenije – 3 točke.

Meje sprejemljivosti: Maks = 45 točk (40 točk, od 1 do 6); Min = 32 točk (80 %, od 1 do 6)

(8) Maksimalno število točk, ki ga določen vzorec lahko doseže je 45. Za pozitivno oceno je potrebno doseči minimalno 80 % točk (od 1 do 7 - osnovni ocenjevalni kriteriji brez nagrajenosti).

(9) Proizvodi, ki niso zajeti v teh tabelah in ne ustrezajo pogojem razpisa, se ne ocenjujejo.

Način ugotavljanja kakovosti izdelkov in točkovanje

7. člen

(1) Ocenjevanje posameznih lastnosti je lahko od 0 točk za najslabšo kakovost do maksimalnega števila točk za odlično kakovost, kot je navedeno v 5. členu tega Pravilnika pri posameznih vrstah izdelkov.

8. člen

(2) Na osnovi vrednosti seštevka posameznih točk, ki jih dodelijo člani Strokovne komisije, se izračuna končno število točk za posamezni vzorec.

(3) Izračunano število točk se vnese v poročilo in predstavlja osnovo za podelitev pravice do uporabe KBZ Belokranjsko.

Črnomelj, 20. 10. 2022

Direktorica lastnika in upravljavca
KBZ Belokranjsko
Barbara Papež Lavrič

P R A V I L N I K
o ocenjevanju svežega mesa in suhih mesnin
za pridobitev pravice do uporabe KBZ Belokranjsko

Splošne določbe

1. člen

(1) Po določilih tega pravilnika se izvaja strokovno ocenjevanje kakovosti presnega mesa in suhih mesnin za podelitev pravice do uporabe kolektivne blagovne znamke (KBZ) Belokranjsko.

(2) Za ocenjevanje kakovosti presnega mesa in suhih mesnin se upoštevajo določbe osnovnega pravilnika o ocenjevanju pridelkov in živilskih izdelkov ter ocenjevalni kriteriji, ki so zapisani v ocenjevalnih listih za posamezne produkte iz nabora izdelkov in storitev primernih za pridobitev certifikata.

2. člen

S tem pravilnikom se določa:

1. vrsto svežega mesa in suhih mesnin, ki se jih ocenjuje;
2. izvor živil,
3. osnovno kakovost presnega mesa in suhih mesnin,
4. delo Strokovne komisije za ocenjevanje,
5. način preverjanja kakovosti in točkovanje.

3. člen

(1) Količine posameznih vzorcev se določijo z javnim razpisom za ocenjevanje.

(2) Izdelki za ocenjevanje morajo biti opremljeni s potrdilom o veterinarskem pregledu zaklanih živali.

Vrsta mesa in suhih mesnin

4. člen

Ocenjuje se:

1. Meso (telečje, goveje, svinjsko, kunčje, jagnječje, kozje, konjsko, divjačinsko),
2. Perutnina,
3. Prekajeno meso,
4. Jedilno živilsko olje in maščobe,
5. Izdelki kolin (salame, klobase, želodci, šunke, zaseka, mast, žolica, paštete, prekajena slanina, ocvirki idr.).

Kakovost svežega mesa in suhih mesnin

5. člen

(1) Presno meso ocenjuje Strokovna komisija v skladu z osnovnim pravilnikom in ocenjevalnim listom.

(1) Meso

| Lastnost | Možno št. točk | Doseženo št. točk | | | | | | | | | | | |
|--|----------------|-------------------|----|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|
| | | | | | | | | | | | | | |
| 1. Izvor mesa* in lokalna tehnologija | 10 | | 10 | | | 7 | | 5 | | 3 | | | 0 |
| 2. Videz izdelka z embalažo | 4 | | | | 4 | 3,5 | 3 | 2,5 | 2 | 1,5 | 1 | 0,5 | 0 |
| 3. Zaščita izdelka in funkcionalnost embalaže | 5 | | 5 | 4,5 | 4 | 3,5 | 3 | 2,5 | 2 | 1,5 | 1 | 0,5 | 0 |
| 2. Senzorična ocena izdelka brez embalaže | | | | | | | | | | | | | |
| • 2.1 Vonj | 2 | | | | | | | | 2 | 1,5 | 1 | 0,5 | 0 |
| • 2.2 Oblika | 2 | | | | | | | | 2 | 1,5 | 1 | 0,5 | 0 |
| • 2.3 Barva | 3 | | | | | | 3 | 2,5 | 2 | 1,5 | 1 | 0,5 | 0 |
| • 2.4 Kakovost obdelave | 4 | | | | 4 | 3,5 | 3 | 2,5 | 2 | 1,5 | 1 | 0,5 | 0 |
| 3. Celostna podoba izdelka (embalaža, etiketa, zgodba, cena) | 5 | | 5 | 4,5 | 4 | 3,5 | 3 | 2,5 | 2 | 1,5 | 1 | 0,5 | 0 |
| 4. Nagrajenost (certifikat, nagrada) | 10 | | 10 | 9 | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 |
| Skupno število točk | 45 | | | | | | | | | | | | |

* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz Bele krajine – 10 točk; 80 % gradiv izhaja iz Dolenjske, Kočevskega, čezmejnega območja in Bele krajine – 7 točk; 100 % gradiv v izdelku izhaja iz Slovenije – 5 točk; do 30 % gradiv v izdelku izhaja iz tujine, ostalo iz Slovenije – 3 točke.

Meje sprejemljivosti: Maks = 45 točk (40 točk, od 1 do 3); Min = 32 točk (80 %, od 1 do 3)

(2) Merila ocenjevanja suhih mesnin se nanašajo na suhe salame in klobase ter suho meso, vratina, mesnata slanina.

(3) Suhe salame in suhe klobase

| Lastnost | Možno št. točk | Doseženo št. točk | | | | | | | | | | | |
|--|----------------|-------------------|----|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|
| | | | | | | | | | | | | | |
| 1. Izvor mesa* in lokalna tehnologija | 10 | | 10 | | | 7 | | 5 | | 3 | | | 0 |
| 2. Senzorična ocena | | | | | | | | | | | | | |
| • 2.1 Zunanji izgled | 2 | | | | | | | | 2 | 1,5 | 1 | 0,5 | 0 |
| • 2.2 Sestava prereza | 3 | | | | | | 3 | 2,5 | 2 | 1,5 | 1 | 0,5 | 0 |
| • 2.3 Barva prereza | 3 | | | | | | 3 | 2,5 | 2 | 1,5 | 1 | 0,5 | 0 |
| • 2.4 Tekstura | 4 | | | | 4 | 3,5 | 3 | 2,5 | 2 | 1,5 | 1 | 0,5 | 0 |
| • 2.5 Vonj | 3 | | | | | | 3 | 2,5 | 2 | 1,5 | 1 | 0,5 | 0 |
| • 2.6 Okus | 5 | | 5 | 4,5 | 4 | 3,5 | 3 | 2,5 | 2 | 1,5 | 1 | 0,5 | 0 |
| 3. Celostna podoba izdelka (embalaža, etiketa, zgodba, cena) | 10 | | 10 | 9 | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 |
| 4. Nagrajenost (certifikat, nagrada) | 5 | | 5 | | 4 | | 3 | | 2 | | 1 | | 0 |
| Skupno število točk | 45 | | | | | | | | | | | | |

* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz Bele krajine – 10 točk; 80 % gradiv izhaja iz Dolenjske, Kočevskega, čezmejnega območja in Bele krajine – 7 točk; 100 % gradiv v izdelku izhaja iz Slovenije – 5 točk; do 30 % gradiv v izdelku izhaja iz tujine, ostalo iz Slovenije – 3 točke.

Meje sprejemljivosti: Maks = 45 točk (40 točk, od 1 do 3); Min = 32 točk (80 %, od 1 do 3)

(4) Suho meso, vratina, mesnata slanina, pršut, pašteta

| Lastnost | Možno št. točk | Doseženo št. točk | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------------|----------------|-------------------|----|--|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|
| | | | | | | | | | | | | | |
| 1. Izvor mesa* in lokalna tehnologija | 10 | | 10 | | | 7 | | 5 | | 3 | | | 0 |
| 2. Senzorična ocena | | | | | | | | | | | | | |
| • 2.1 Zunanji izgled | 2 | | | | | | | | 2 | 1,5 | 1 | 0,5 | 0 |
| • 2.2 Izgled in barva prereza | 4 | | | | 4 | 3,5 | 3 | 2,5 | 2 | 1,5 | 1 | 0,5 | 0 |
| • 2.3 Tekstura | 4 | | | | 4 | 3,5 | 3 | 2,5 | 2 | 1,5 | 1 | 0,5 | 0 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|--|-----------|---|---------|---|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---|
| • 2.4 Vonj | 4 | | | | 4 | 3, 5 | 3 | 2, 5 | 2 | 1, 5 | 1 | 0, 5 | 0 | |
| • 2.5 Okus | 6 | 6 | 5, 5 | 5 | 4, 5 | 4 | 3, 5 | 3 | 2, 5 | 2 | 1, 5 | 1 | 0, 5 | 0 |
| 3. Celostna podoba izdelka (embalaža, etiketa, zgodba, cena) | 10 | | 10 | 9 | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | |
| 4. Nagrajenost (certifikat, nagrada) | 5 | | 5 | | 4 | | 3 | | 2 | | 1 | | 0 | |
| Skupno število točk | 45 | | | | | | | | | | | | | |

* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz Bele krajine – 10 točk; 80 % gradiv izhaja iz Dolenjske, Kočevskega, čezmejnega območja in Bele krajine – 7 točk; 100 % gradiv v izdelku izhaja iz Slovenije – 5 točk; do 30 % gradiv v izdelku izhaja iz tujine, ostalo iz Slovenije – 3 točke.

Meje sprejemljivosti: Maks = 45 točk (40 točk, od 1 do 3); Min = 32 točk (80 %, od 1 do 3)

(5) Skupaj je možno doseči maksimalno 45 točk. Za pozitivno oceno je potrebno doseči minimalno 28 % točk (od 1 do 3 - osnovni ocenjevalni kriteriji brez nagrajenosti).

(6) Proizvodi, ki niso zajeti v teh tabelah in ne ustrezajo pogojem razpisa, se ne ocenjujejo.

Delo Strokovne komisije

6. člen

(1) Strokovna komisija ocenjuje izdelke, ki so opremljeni za prodajo na prodajnih policah.

Način preverjanja kakovosti in točkovanje

7. člen

(1) Izdelki se ocenjujejo posamezno s točkovanjem senzoričnih lastnosti (0,5 oz. 1).

(2) Maksimalno število točk, ki ga določen vzorec lahko doseže je 45.

(3) V primeru, da je vzorec za neko lastnost ocenjen z 0 točk (ocene najmanj polovice ocenjevalcev) se izloči (skupna ocena 0 točk). Razlog za izločitev mora biti zapisan v ocenjevalnem zapisniku.

8. člen

(1) Na osnovi povprečne vrednosti seštevka točk, ki so jih dodelili posamezni člani Strokovne komisije se izračuna končno število točk za posamezni vzorec.

(2) Izračunano število točk se vnese v poročilo in predstavlja osnovo za podelitev pravice do uporabe KBZ Belokranjsko.

Črnomelj, 20. 10. 2022

Direktorica lastnika in upravljavca
KBZ Belokranjsko
Barbara Papež Lavrič

P R A V I L N I K
o ocenjevanju rib in izdelkov iz rib
za pridobitev pravice do uporabe KBZ Belokranjsko

Splošne določbe

1. člen

(1) Po določilih tega pravilnika se izvaja strokovno ocenjevanje sladkovodnih rib in izdelkov iz rib za podelitev pravice do uporabe kolektivne blagovne znamke (KBZ) Belokranjsko.

(2) Za ocenjevanje kakovosti sladkovodnih rib in izdelkov iz sladkovodnih rib se upoštevajo določbe osnovnega pravilnika o ocenjevanju pridelkov in živilskih izdelkov ter ocenjevalni kriteriji, ki so zapisani v ocenjevalnih listih za posamezne produkte iz nabora izdelkov in storitev primernih za pridobitev certifikata.

2. člen

S tem pravilnikom se določa:

1. vrsto sladkovodnih rib in izdelkov iz rib, ki se jih ocenjuje,
2. osnovno kakovost sladkovodnih rib in izdelkov iz rib,
3. delo Strokovne komisije za ocenjevanje,
4. način preverjanja kakovosti in točkovanje.

Vrsta sladkovodnih rib in izdelkov iz rib

3. člen

(1) Količine posameznih vzorcev se določijo z javnim razpisom za ocenjevanje.

(2) Izdelki za ocenjevanje morajo biti opremljeni s potrdilom o izvoru rib.

(3) Ocenjuje se samo sladkovodne ribe in izdelke iz sladkovodnih rib, ki so lahko divje ali gojene ter izdelki iz rib: kaviar, ribji namaz, prekajene ribe, ...).

Kakovost rib in izdelkov iz rib

4. člen

(1) Ribe in izdelke iz rib ocenjuje Strokovna komisija skladno z osnovnim pravilnikom in ocenjevalnim listom.

(2) Ribe (sladkovodne) in izdelki iz rib

| Lastnost | Možno št. točk | Doseženo št. točk |
|--|--------------------|-------------------|
| 1. Izvor* živil/a in lokalna tehnologija | 0 - 3 - 5 - 7 - 10 | |
| 2. Barva | 0 - 5 | |
| 3. Vonj | 0 - 5 | |
| 4. Okus | 0 - 5 | |
| 5. Tekstura | 0 - 5 | |
| 6. Celostna podoba izdelka (embalaža, etiketa, zgodba, cena) | 0 - 10 | |
| 7. Nagrajenost – certifikat, nagrada | 0 - 5 | |
| Skupaj | 45 | |

* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz Bele krajine – 10 točk; 80 % gradiv izhaja iz Dolenjske, Kočevskega, čezmejnega območja in Bele krajine – 7 točk; 100 % gradiv v izdelku izhaja iz Slovenije – 5 točk; do 30 % gradiv v izdelku izhaja iz tujine, ostalo iz Slovenije – 3 točke.

Meje sprejemljivosti: Maks = 45 točk (40 točk, od 1 do 7); Min = 32 točk (80 %, od 1 do 6)

(3) Skupaj je možno doseči maksimalno 45 točk. Za pozitivno oceno je potrebno doseči minimalno 80 % točk (od 1 do 7 - osnovni ocenjevalni kriteriji brez nagrajenosti).

(4) Proizvodi, ki niso zajeti v teh tabelah in ne ustrezajo pogojem razpisa, se ne ocenjujejo.

Delo Strokovne komisije za ocenjevanje

5. člen

(1) Strokovna komisija ocenjuje izdelke, ki so opremljeni za prodajo na prodajnih policah.

Način preverjanja kakovosti in točkovanje

6. člen

(1) Izdelki se ocenjujejo posamezno s točkovanjem senzoričnih in drugih lastnosti.

(2) Maksimalno število točk, ki ga določen vzorec lahko doseže je 45.

(3) V primeru, da je vzorec za neko lastnost ocenjen z 0 točk (ocene najmanj polovice ocenjevalcev) se izloči (skupna ocena 0 točk). Razlog za izločitev mora biti zapisan v ocenjevalnem zapisniku.

7. člen

(1) Na osnovi vrednosti seštevka posameznih točk, ki jih dodelijo člani Strokovne komisije, se izračuna končno število točk za posamezni vzorec.

(2) Izračunano število točk se vnese v poročilo in predstavlja osnovo za podelitev pravice do uporabe KBZ Belokranjsko.

Črnomelj, 20. 10. 2022

Direktorica lastnika in upravljavca
KBZ Belokranjsko
Barbara Papež Lavrič