

Priloga 1 k Razpisu za sodelovanje na ocenjevanju marmelad na 10. Dnevih zeliščarstva v Beli krajini

Kriteriji ocenjevanja:

Vsaka lastnost se ocenjuje z 0 točkami za najslabšo kakovost do največjega števila točk za odlično kakovost. Pri ocenjevanju posameznih lastnosti vzorca se lahko dodelijo tudi desetinke točk. Končna ocena kakovosti izdelka je vsota točk, doseženih pri ocenjevanju vseh posameznih lastnosti. Najvišje število prejetih točk je 20.

Točke:	Kriteriji ocenjevanja
	Barva
0	Neustrezna oziroma spremenjena barva.
1	Manjša odstopanja od značilne barve.
2	Barva, značilna za uporabljeno surovino oziroma dodatke.
4	Izrazita, naravna in brez napak.
	Vonj
0	Vonj po plesni, gnilobi ali odsotnost značilnega vonja.
1	Vonj delno odstopa od značilnega za uporabljeno sadje ali zelenjavo.
2	Prijeten vonj, značilen za uporabljeno sadje ali zelenjavo.
4	Izrazit, čist in intenziven vonj, značilen za deklarirano surovino.
	Okus
0	Pokvarjen okus, okus po plesni ali gnilobi oziroma prisotni izraziti priokusi, ki niso značilni za deklarirano sadno ali zelenjavno vrsto.
1	Značilen okus deklarirane sadne oziroma zelenjavne vrste z rahlimi, vendar neizrazitimi priokusi.
2	Značilen okus deklarirane sadne oziroma zelenjavne vrste brez tujih priokusov.
	Harmoničen in dobro uravnotežen okus, značilen za deklarirano surovino.
8	Intenziven, čist in izrazit okus brez kakršnih koli tujih priokusov.
	Konsistenca (čvrstost)
0	Izrazito neustrezna konsistenca (pretrda ali premehka).
1	Konsistenca delno odstopa od značilnosti vrste izdelka.
2	Konsistenca je značilna za vrsto izdelka in uporabljeno surovino.
4	Odlična, enakomerna konsistenca, popolnoma značilna za vrsto izdelka in uporabljeno surovino.

Razvrstitev v kakovostne razrede:

od 19,00 do 20,00 točk	Zlato priznanje
od 18,00 do 18,99 točk	Srebrno priznanje
od 17,00 do 17,99 točk	Bronasto priznanje
nižje	Priznanje za sodelovanje