



**PRAVILNIK O OCENJEVANJU SENZORIČNE KAKOVOSTI ŽIVILSKIH IZDELKOV
NA BIOTEHNIŠKI FAKULTETI, ODDELKU ZA ŽIVILSTVO IN ODDELKU ZA
ZOOTEHIKO**

Člen 1

Pravilnik o ocenjevanju senzorične kakovosti živil (v nadaljevanju Pravilnik) se uporablja za živilske izdelke, ki so poslani v ocenjevanje na BF, Oddelek za živilstvo in Oddelek za zootehniko (analize mleka in mlečnih izdelkov).

Člen 2

Cilj ocenjevanja je objektivno po načelu neodvisnosti ovrednotiti senzorično kakovost živil z namenom spodbujanja proizvodnje in prometa živil visoke kakovosti in uvajanja novih izdelkov.

Člen 3

Pravilnik določa:

- pogoje, ki jih morajo izpolnjevati udeleženci ocenjevanja,
- predhodni postopek,
- delo ocenjevalne komisije,
- ocena kakovosti živil.

Člen 4

Pravico do ocenjevanja izdelkov imajo vse fizične in pravne osebe.

Člen 5

Ocenjujejo se vsi živilski izdelki, ki jih razdelimo v več skupin:

1. izdelki iz rastlinskih surovin,
2. mesni izdelki,
3. mlečni izdelki,
4. gotove jedi.

Člen 6

Predpogoj za ocenjevanje izdelkov je skladnost izdelka z obstoječo zakonodajo na področju kakovosti in varnosti živil.

Člen 7

Dobavitelji vzorcev morajo pri dostavi vzorcev predložiti spremni list, iz katerega mora biti razvidno:

- natančno ime izdelka,
- deklaracija oz. proizvodna specifikacija,
- količina vzorcev.

Člen 8

Od vsake vrste izdelka je potrebno dostaviti vsaj tri enote tega izdelka v originalni embalaži z vsemi potrebnimi oznakami in deklaracijami (v primeru manjših pakiranj ali kosov se dostavi šest enot).

Člen 9

Vzorke za ocenjevanje ocenjuje ocenjevalna komisija, ki jo sestavljajo senzorični ocenjevalci z opravljenim senzoričnim usposabljanjem in testiranjem.

Člen 10

Delo komisije vodi vodja ocenjevanja. Njegova pooblastila so:

- koordinira delo komisije,
- odloča v spornih primerih,
- posreduje rezultate.

Člen 11

Tehnične zadeve pri ocenjevanju vzorcev vodi pomočnik ocenjevanja, ki pa sam ne ocenjuje. Dolžan je:

- organizirati delo ocenjevalne komisije,
- pripraviti vzorce,
- zagotoviti anonimnost izdelkov med ocenjevanjem,
- najavljati vzorce za ocenjevanje,
- statistično obdelati rezultate ocenjevanja.

Člen 12

Pomočnik ocenjevanja pregleda izgled in embalažo vzorcev pred ocenjevanjem, nato pa se vzorci označijo s šifro.

Člen 13

Ocenjevalna komisija ocenjuje senzorično kakovost vzorcev.

Člen 14

Če je med ocenjevanjem prekinjena anonimnost izdelka, se izdelek ponovno ocenjuje.

Člen 15

Ocenjuje vsak član komisije posamezno s točkovanjem posameznih senzoričnih lastnosti. Maksimalno število je 20 točk, posamezne lastnosti pa se ocenjujejo z različnim številom točk glede na pomembnost senzorične lastnosti za posamezno živilo.

Člen 16

Kakovost vzorca se oceni s pomočjo vsote zbranih točk, s katerimi so bile ocenjene posamezne senzorične lastnosti izdelka.

Člen 17

Pri ocenjevanju se uporablja različne ocenjevalne sisteme glede na sklope živil. V primeru ocenjevanja novih vrst živil se seznamu doda ustrezen nov sistem ocenjevanja. Točkovaletni sistemi, ki jih uporabljamo za različne sklope živil, so opisani v nadaljevanju.

Čaji:

- okus (6 točk)
- aroma (6 točk)
- vonj (4 točke)
- polnost (4 točke)

Čokolada, čokoladni izdelki in bonboni:

- okus (5 točk)
- vonj (4 točke)
- topnost/konsistenca (4 točke)
- pookus (4 točke)
- izgled (3 točke)

Destilati:

- okus (10 točk)
- vonj (8 točk)
- barva (1 točka)
- bistrost (1 točka)

Drobno in čajno pecivo (uradni sistem ocenjevanja pekovskega peciva Žitne skupnosti, prirejen za 20 točkovni sistem):

- oblika, videz (3 točke)
- izgled in lastnosti skorje (3 točke)
- poroznost preloma (2 točki)
- struktura in krhkost (3 točke)
- vonj in okus (9 točk)

Fino pecivo (uradni sistem ocenjevanja kruha Žitne skupnosti, prirejen za 20 točkovni sistem):

- oblika in videz (3 točke)
- lastnosti skorje oz. površine (3 točke)
- rahlost in izgled sredice (2 točki)
- struktura in elastičnost sredice (3 točke)
- vonj in okus (9 točk)

Gazirane pijače:

- okus (7 točk)
- vonj (4 točke)
- barva (4 točke)
- impregnacija s CO₂ (3 točke)
- homogenost (2 točke)

Kava:

- okus (5 točk)
- aroma (5 točk)
- vonj (4 točke)
- pookus (3 točke)
- polnost (3 točke)

Kislo zelje in repa:

- okus (5 točk)
- vonj (4 točke)
- barva (4 točke)
- tekstura (4 točke)
- izgled (3 točke)

Kompoti:

- okus (6 točk)
- konsistenca (5 točk)
- vonj (3 točke)
- barva (3 točke)
- izgled (3 točke)

Kruh (uradni sistem ocenjevanja kruha Žitne skupnosti, prirejen za 20 točkovni sistem):

- oblika, videz (1 točka)
- izgled in lastnosti skorje (2 točki)
- izgled sredice (4 točke)
- struktura in prožnost (4 točke)
- vonj, okus (9 točk)

Lupinasto sadje:

- okus (6 točk)
- izgled (6 točk)
- vonj (4 točke)
- barva (4 točke)

Majoneza, gorčica, ketchup, pasiran paradižnik, hren:

- okus (6 točk)
- konsistenca (6 točk)
- vonj (4 točke)
- izgled (4 točke)

Marmelade, džemi, otroška hrana, pudingi, čežane:

- okus (8 točk)
- vonj (4 točke)
- barva (4 točke)
- konsistenca (4 točke)

Med:

- aroma (8 točk)
- videz (6 točk)
- okus (3 točke)
- vonj (3 točke)

Negazirane brezalkoholne pijače, napitki, sirupi in instant napitki:

- okus (7 točk)

- vonj (5 točk)
- barva (4 točke)
- homogenost (4 točke)

Njoki, štruklji in cmoki:

- okus (7 točk)
- vonj (4 točke)
- izgled (3 točke)
- tekstura (3 točke)
- lepljivost (3 točke)

Olja in kisi:

- okus (8 točk)
- vonj (4 točke)
- barva (4 točke)
- bistrost (4 točke)

Oljčno olje:

- okus (10 točk)
- vonj (9 točk)
- bistrost (1 točka)

Pekovsko pecivo (uradni sistem ocenjevanja pekovskega peciva Žitne skupnosti, prirejen za 20 točkovni sistem):

- oblika, videz (2 točki)
- izgled in lastnosti skorje (2 točki)
- izgled sredice (3 točke)
- struktura in prožnost (4 točke)
- vonj, okus (9 točk)

Peneča vina:

- iskrenje (1 točka)
- penjenje (1 točka)
- bistrost (2 točki)
- barva (2 točki)
- vonj (4 točke)
- okus (5 točk)
- harmonija (5 točk)

Pivo:

- okus (4 točke)
- vonj (4 točke)
- polnost (4 točke)
- rezkost (4 točke)
- kakovost grenčin (4 točke)

Polenta, kus kus, pire krompir, zdrob in žganci:

- okus (8 točk)

- vonj (4 točke)
- izgled (4 točke)
- tekstura (4 točke)

Polnjene testenine:

Nekuhane testenine

- zunanji izgled (2 točke)

Kuhane testenine

- okus (5 točke)
- lepljivost (4 točke)
- vonj (4 točke)
- razkuhanost (3 točke)
- izgled (2 točki)

Prepečenci, grisini, krekerji, jušne kroglice, drobtine:

- okus (4 točke)
- krhkost (4 točke)
- izgled (3 točke)
- vonj (3 točke)
- barva (3 točke)
- poroznost (3 točke)

Prigrizki:

- okus (8 točk)
- tekstura (5 točk)
- vonj (4 točke)
- izgled (3 točke)

Sokovi in nektarji:

- okus (8 točk)
- vonj (4 točke)
- barva (4 točke)
- bistrost/homogenost (4 točke)

Izdelki iz soje:

- okus (8 točk)
- vonj (4 točke)
- tekstura (4 točke)
- izgled (4 točke)

Za suho sadje in zelenjavo, semena, kaše smo uporabili sledeči točkovačni sistem:

- okus (4 točke)
- vonj (4 točke)
- konsistenca (4 točke)
- izgled (4 točke)
- barva (4 točke)

Sveže sadje in zelenjava:

- okus (8 točk)
- tekstura (4 točke)
- barva (4 točke)
- izgled (4 točke)

Testenine:

Nekuhane testenine

- zunanji izgled (3 točke)
- prožnost (1 točka)

Kuhane testenine

- okus (4 točke)
- lepljivost (4 točke)
- vonj (3 točke)
- razkuhanost (3 točke)
- izgled (2 točki)

Tortilje:

- okus (6 točk)
- tekstura (5 točk)
- vonj (5 točk)
- izgled (4 točke)

Vafli in čajno pecivo:

- okus (5 točk)
- tekstura (5 točk)
- topnost (4 točke)
- vonj (3 točke)
- izgled (3 točke)

Vina:

- bistrost (2 točki)
- barva (2 točki)
- vonj (4 točke)
- okus (6 točk)
- harmonija (6 točk)

Vložena, zmrznjena zelenjava in sadje, zelenjavne omake in zelenjavne jedi:

- okus (6 točk)
- vonj (4 točke)
- tekstura (4 točke)
- izgled (3 točke)
- barva (3 točke)

Vode - kriterij senzorične ustreznosti prirejen po Pravilniku za ocenjevanje embaliranih naravnih mineralnih vod, izvirskih vod, namiznih vod in pitnih vod, pripravljen v okviru Kmetijsko-živilskega sejma v Gornji Radgoni.

Vode z aromo:

- okus (8 točk)
- harmoničnost (6 točk)
- vonj (6 točk)

Zmrznjeno, ohlajeno testo in zmesi za testo:

- okus (5 točk)
- tekstura (5 točk)
- topnost (4 točke)
- vonj (3 točke)
- izgled (3 točke)

Zelenjavni namazi:

- okus (6 točk)
- vonj (5 točke)
- konsistenca (5 točk)
- barva (4 točke)

Žitni zajtrki in žitne rezine:

- okus (7 točk)
- tekstura/topnost (5 točk)
- vonj (4 točke)
- izgled (4 točke)

MLEKO IN MLEČNI IZDELKI

Mleko (pasterizirano, sterilizirano in kratkotrajno sterilizirano (UVT), nefermentirani mlečni napitki) in **smetana** (pasterizirana sladka smetana, sterilizirana in kratkotrajna sterilizirana (UVT) sladka smetana):

- okus (10 - točk)
- vonj (2 - 4 točke)
- barva (1 - 2 točki)
- izgled (1- 3 točke)

Fermentirano mleko (brez dodatkov (čvrsto, tekoče), z dodatki (čvrsto, redko ali gosto tekoče)), **druge vrste fermentiranega mleka**, **fermentirana pasterizirana smetana** in **fermentirana pasterizirana smetana z dodatki**:

- okus (10 - 12 točk)
- konsistenca (3 - 4 točke)
- vonj (2 - 3 točke)
- izgled (1 - 2 točki)
- barva (1 - 2 točki)
- usedlina (3 točke) - samo za druge vrste fermentiranega mleka (ne določamo konsistence)

Surovo maslo in surovo maslo z dodatki:

- okus (10 točk)
- konsistenca (2 točki)
- vonj (2 - 3 točke)

- izgled (1 točka)
- barva (1 točka)
- izdelava (3 - 4 točke)

Sveži siri, skute in sirni namazi z ali brez dodatkov:

- okus (10 točk)
- konsistenca (4 točke)
- vonj (3 točke)
- barva (2 točki)
- izgled (1 točka)

Kajmak:

- okus (10 točk)
- konsistenca (3 točke)
- vonj (3 točke)
- barva (2 točki)
- izgled (2 točki)

Siri – trdi, poltrdi, mehki:

- okus (10 točk)
- konsistenca (testo) (2 točki)
- vonj (2 točki)
- barva (1 točka)
- zunanji videz (2 točki)
- prerez (3 točke)

Ribani sir:

- okus (10 točk)
- struktura (3 točke)
- vonj (3 točke)
- barva (2 točki)
- zunanji izgled (2 točki)

Topljeni sir brez in z dodatki:

- okus (10 - 12 točk)
- konsistenca (4 točke)
- vonj (2 - 3 točke)
- barva (1 - 2 točki)
- izgled (1 točka)
- **Mlečni puding in mlečne kreme okus (10 točk)**
- konsistenca (4 točke)
- vonj (2 točki)
- barva (2 točki)
- izgled (2 točki)

Mlečni namazi:

- okus (10 točk)
- konsistenca (4 točke)
- vonj (3 točke)
- barva (2 točki)
- izgled (1 točka)

Sladoled, sladoledne mešanice, zamrznjeni deserti in zamrznjena stepena smetana:

- okus (10 točk)
- konsistenca (4 točke)
- vonj (2 točki)
- barva (2 točki)
- izgled (2 točki)

Mlečni izdelki (najmanj 50 % mleka):

- okus (10 točk)
- konsistenca (3 točke)
- vonj (3 točke)
- barva (2 točki)
- izgled (2 točki)

MESO, MESNI IZDELKI, PRIPRAVLJENE, POLPRIPRAVLJENE IN GOTOVE JEDI

Klobase in salame:

- zunanji izgled (2 točki)
- sestava prereza (3 točke)
- barva prereza (3 točke)
- tekstura (4 točke)
- vonj (3 točke)
- okus (5 točk)

Sušeno meso:

- zunanji izgled (2 točki)
- izgled in barva prereza (4 točke)
- tekstura (4 točke)
- vonj (4 točke)
- okus (6 točk)

Konzervirano meso in prekajeno meso:

- zunanji izgled embalaže in vsebine (2 točki)
- izgled in sestava prereza (3 točke)
- barva prereza (3 točke)
- tekstura (4 točke)
- vonj (3 točke)
- okus (5 točk)

Sterilni izdelki:

- zunanji izgled embalaže in vsebine (2 točki)

- sestava in barva vsebine (4 točke)
- tekstura (5 točk)
- vonj (3 točke)
- okus (6 točk)

Drugi izdelki, ki ne spadajo v nobeno od navedenih skupin:

- zunanji izgled embalaže in vsebine (2 točki)
- sestava vsebine (4 točke)
- barva vsebine (2 točki)
- tekstura vsebine (4 točke)
- vonj (3 točke)
- okus (5 točk)

Presno meso:

- videz izdelka z embalažo (4 točke)
- zaščita izdelka in funkcionalnost embalaže (5 točk)

Izdelek brez embalaže:

- vonj (2 točki)
- oblika (2 točki)
- barva (3 točke)
- kakovost obdelave (4 točke)

Presno meso – dodatki, zorenje, ...:

- videz izdelka z embalažo (2 točki)
- zaščita izdelka in funkcionalnost embalaže (4 točke)
- kakovost presnega izdelka brez embalaže (2 točki)

Po toplotni obdelavi:

- vonj (3 točke)
- tekstura (4 točke)
- aroma (5 točk)

Narezki klobas in salam:

- videz izdelka in zaščita ter funkcionalnost embalaže (2 točki)
- sestava prereza (3 točke)
- barva prereza (3 točke)
- tekstura (4 točke)
- vonj (3 točke)
- okus (5 točk)

Narezki sušenega mesa:

- videz izdelka in zaščita ter funkcionalnost embalaže (2 točki)
- izgled in barva prereza (4 točke)
- tekstura (4 točke)
- vonj (4 točke)
- okus (6 točk)

Narezki konzerviranega mesa in prekajenega mesa:

- videz izdelka in zaščita ter funkcionalnost embalaže (2 točki)

- izgled in sestava prereza (3 točke)
- barva prereza (3 točke)
- tekstura (4 točke)
- vonj (3 točke)
- okus (5 točk)

Sendviči:

- videz izdelka z embalažo + zaščita in funkcionalnost (3 točke)
- sestava vsebine (4 točke)
- tekstura (5 točk)
- vonj (3 točke)
- okus (5 točk)

Člen 18

Vodja ocenjevanja lahko delo ocenjevalne komisije prekine, če ugotovi, da so njeni člani utrujeni, če so kriteriji preveč različni ali iz kakšnega drugega vzroka.

Člen 19

Na osnovi povprečnih vrednosti vsote točk posameznih članov komisije se določi končna vsota točk, ki predstavljajo osnovo za rangiranje izdelkov v razrede kakovosti.

Člen 20

Razredi kakovosti so definirani kot sledi:

- | | |
|--------------------|-------------------------|
| ○ 18,0 – 20 točk | odlična kakovost |
| ○ 15,0 – 17,9 točk | dobra kakovost |
| ○ 12,0 – 14,9 točk | sprejemljiva kakovost |
| ○ pod 12,0 točk | nesprejemljiva kakovost |

Člen 21

Poročilo obsega povprečne ocene posameznih senzoričnih lastnosti in povprečne skupne ocene vseh ocenjevalcev. V preglednici se poleg ustreznih točk za posamezne senzorične lastnosti deskriptivno navede največje pomanjkljivosti, ki jih zaznajo ocenjevalci. Pod rubriko opombe so zapisane le tiste pomanjkljivosti, ki sta jih zaznala najmanj dva ocenjevalca. Pri izdelkih, ki dosežejo 18 točk ali več in spadajo v razred odlične kakovosti, ne pišemo opomb.

Člen 22

Pravilnik vstopi v veljavo z dnem sprejema na Senatu Oddelka za živilstvo.

Ljubljana, marec 2019

Dekan Biotehniške fakultete
prof. dr. Emil Erjavec