



# **P R A V I L N I K**

## **o ocenjevanju pridelkov in živilskih izdelkov za pridobitev pravice do uporabe TKBZ Srce Slovenije**

### **Splošne določbe**

#### **1. člen**

(1) Po določilih tega pravilnika se izvaja strokovno ocenjevanje pridelkov in živilskih izdelkov za podelitev pravice do uporabe teritorialne kolektivne blagovne znamke (TKBZ) Srce Slovenije.

(2) Pridelki in živilski izdelki, ki pridobijo pravico do uporabe TKBZ Srce Slovenije nastajajo na območju Srca Slovenije. Izjemoma, če gradiv oz. živil ni mogoče zagotoviti na navedenem območju, lahko živila oz. gradiva v deležu, določenem v 15. členu Osnovnega pravilnika o teritorialni kolektivni blagovni znamki Srce Slovenije in pogojih podeljevanja pravice do uporabe TKBZ Srce Slovenije, 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 se upoštevajo ocenjevalni kriteriji, ki so zapisani v ocenjevalnih listih za posamezne pridelke in živilske izdelke, izbrane kot primerne za pridobitev pravice do uporabe TKBZ Srce Slovenije.

#### **2. člen**

S tem pravilnikom se določa:

- a) opredelitev in vrste pridelkov in živilskih izdelkov;
- b) način ocenjevanja pridelkov in živilskih izdelkov,
- c) način dela Strokovne komisije za ocenjevanje in splošni kriteriji za ocenjevanje;
- d) način objavljjanja rezultatov Strokovne komisije za ocenjevanje;
- e) način označevanja pridelkov in živilskih izdelkov;
- f) pritožbe in postopek reševanja pritožb;
- g) način preverjanja kakovosti in odvzem pravice do uporabe znamke.

### **Opredelitev in vrste pridelkov ter živilskih izdelkov**

#### **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 Srca Slovenije – 100 točk;
- izvor živil mora biti 100 % iz Slovenije, predelava v izdelek pa locirana na območju Srca Slovenije – 50 % točk;
- izvor živil je lahko do 30 % iz tujine, ostalo iz Slovenije, predelava pa na območju Srca Slovenije – 30 % točk.

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

1. Sveže sadje (koščičarji: breskve, slive, idr.; pečkarji: jabolka, hruške, idr.; 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,
7. Drugi izdelki iz žit.

(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 mleživo,
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, kislo 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 pridobitev pravice do uporabe TKBZ Srce Slovenije.

#### **4. člen**

Pravilnike o ocenjevanju posameznih vrst ali skupin pridelkov in živilskih izdelkov (v nadaljevanju: Posebni pravilniki) sprejema Lastnik in Upravljalavec TKBZ Srce Slovenije v skladu s tem pravilnikom.

#### **Način ocenjevanja pridelkov in živilskih izdelkov, način dela Strokovne komisije za ocenjevanje in splošni kriteriji za ocenjevanje**

#### **5. člen**

Pridelovalci in predelovalci so dolžni svoje pridelke in živilske izdelke dostaviti za ocenjevanje v roku in na način, ki je določen v razpisu za pridobitev pravice do uporabe TKBZ Srce Slovenije. Stroški dostave pridelkov in živilskih izdelkov so v breme lastnika. Živilski izdelki se po ocenjevanju, razen izjemoma, ne vračajo.

#### **6. člen**

Vsak posamezni pridelek oz. živilski izdelek, ki je prijavljen za ocenjevanje živilskih izdelkov mora biti označen z naslednjimi podatki:

- ime, priimek in naslov izdelovalca,
- naziv pridelka, živilskega izdelka,
- količina poslanega vzorca,
- možna količina pridelave pridelka oz. proizvodnje živilskega izdelka,
- sestavine in njihov izvor z dokazili (kopije računov/izjava),
- 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.

#### **7. člen**

Pridelovalec pridelka in proizvajalec živilskega izdelka svobodno izbira embalažo in način transporta.

### **8. člen**

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

### **9. člen**

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

### **10. člen**

Organizator ocenjevanja z javnim razpisom določi sedež ocenjevanja pridelkov in živilskih izdelkov 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.

### **11. člen**

(1) Posebni pravilniki lahko posebej določajo:

1. Vrsto, skupino in posamezne pridelke in živilske izdelke, ki se ocenjujejo.
2. Osnovno kakovost pridelka oz. živilskega izdelka.
3. Pogoje, pod katerimi se posamezni pridelki in živilski izdelki ocenjujejo in način ravnanja s pridelki in izdelki.
4. Način ugotavljanja kakovosti pridelkov in živilskih izdelkov in točkovanje.
5. Pogoje za pridobitev pravice do uporabe TKBZ Srce Slovenije.
6. Posebne pogoje za posamezno vrsto pridelkov in izdelkov.

(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			10			
1. Izvor* živil/a in lokalna tehnologija	0	3			5			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					
<b>Skupno število točk</b>											<b>45</b>

\* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz območja Srca Slovenije – 10 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, ki ga podpišejo vsi člani Strokovne komisije. Vsak pridelek in živilski izdelek istočasno z ocenjevanjem fotografira verodostojen fotograf. Fotografije so priloga Poročilu in se jih uporablja skladno s Priročnikom celostne grafične podobe TKBZ Srce Slovenije.

(2) Organizator ocenjevanja vodi in upravlja arhiv fotografij – fototeko ocenjenih pridelkov in živilskih izdelkov.

## 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 TKBZ Srce Slovenije. Prijavitelju se v ta namen podelita Sklep in Certifikat.

(2) Organizator javno objavi upravičence do uporabe TKBZ Srce Slovenije na spletni strani in zemljevidu območja in podeli Certifikate na javni prireditvi.

(3) S prijaviteljem se sklene Pogodbo, ki vključuje določila o uporabi TKBZ Srce Slovenije in določa vse podatke, ki morajo biti obvezno na vsakem pridelku in živilskem izdelku (npr. nalepka na embalaži, zastavica ob pridelku, na tiskanih in elektronskih promocijskih in prodajnih orodjih idr.).

### **Način označevanja pridelkov in živilskih izdelkov**

#### **16. člen**

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

(2) V promocijskih in prodajnih orodjih prijavitelja in nosilca TKBZ Srce Slovenije se lahko znak TKBZ Srce Slovenije uporablja samo za tiste pridelke in živilske izdelke, ki so v ocenjevanju pridobili pravico do uporabe TKBZ Srce Slovenije.

(3) Prejemniki pravice do uporabe TKBZ Srce Slovenije morajo pravila za označevanje pridelkov in živilskih izdelkov s TKBZ Srce Slovenije dosledno spoštovati. V nasprotnem primeru, se jim pravica do uporabe TKBZ Srce Slovenije odvzame.

### **Pritožbe in postopek reševanja pritožb**

#### **17. člen**

(1) Pridelovalci pridelkov in izdelovalci živilskih izdelkov se lahko na izveden postopek razpisa in sprejem izdelkov 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 TKBZ Srce Slovenije, 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 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 TKBZ Srce Slovenije. V kolikor predlogi in pripombe niso upoštevani v času, ki ga določi Strokovna komisija za ocenjevanje, le-ta poda Lastniku in Upravljavcu TKBZ predlog za obravnavo odvzema pravice do uporabe TKBZ Srce Slovenije.

(2) Osebe, ki jim je bila odvzeta pravica do uporabe TKBZ Srce Slovenije 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 TKBZ Srce Slovenije.

Kraj \_\_\_\_\_,  
Datum:

Direktor/ica Lastnika in Upravljavca  
TKBZ Srce Slovenije

**Pod-pravilniki Pravilnika o ocenjevanju pridelkov in živilskih izdelkov za pridobitev pravice do uporabe TKBZ Srce Slovenije, in sicer:**

- **Pravilnik o ocenjevanju svežega in konzerviranega sadja in zelenjave, zelišč in začimb, kisa, orehov in lešnikov ter medu in čajev za pridobitev pravice do uporabe TKBZ Srce Slovenije**
- **Pravilnik o ocenjevanju kakovosti brezalkoholnih pijač za pridobitev pravice do uporabe TKBZ Srce Slovenije**
- **Pravilnik o ocenjevanju kakovosti alkoholnih pijač za pridobitev pravice do uporabe TKBZ Srce Slovenije**
- **Pravilnik o ocenjevanju izdelkov iz žit za pridobitev pravice do uporabe TKBZ Srce Slovenije**
- **Pravilnik o ocenjevanju kakovosti mlečnih izdelkov za pridobitev pravice do uporabe TKBZ Srce Slovenije**
- **Pravilnik o ocenjevanju presnega mesa in suhih mesnin za pridobitev pravice do uporabe TKBZ Srce Slovenije**
- **Pravilnik o ocenjevanju sladkovodnih rib in izdelkov iz rib za pridobitev pravice do uporabe TKBZ Srce Slovenije**

# **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 TKBZ Srce Slovenije**

### **Splošne določbe**

#### **1. člen**

(1) Po določbah tega pravilnika se izvaja ocenjevanje za podelitev pravice do uporabe kolektivne blagovne znamke (TKBZ) Srce Slovenije.

(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,
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 pripravljani.

#### 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 - 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	
<b>Skupno število točk</b>	<b>45 točk</b>	

\* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz območja Srca Slovenije – 10 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 - 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	
<b>Skupno število točk</b>	<b>45 točk</b>	

\* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz območja Srca Slovenije – 10 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 - 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	
<b>Skupno število točk</b>	<b>45 točk</b>	

\* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz območja Srca Slovenije – 10 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 - 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)	0 - 10	
7. Nagrajenost (certifikat, nagrada)	0 - 5	
<b>Skupno število točk</b>	<b>45</b>	

\* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz območja Srca Slovenije – 10 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 %, 1-6)

#### (6) Kis in rastlinska olja

Lastnost	Možno št. točk	Doseženo št. točk
1. Izvor živila* in lokalna tehnologija	0 - 3 - 5 - 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	
<b>Skupno število točk</b>	<b>45 točk</b>	

\* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz območja Srca Slovenije – 10 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 - 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	
<b>Skupno število točk</b>	<b>45 točk</b>	

\* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz območja Srca Slovenije – 10 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 - 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	
<b>Skupno število točk</b>	<b>55</b>	

\* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz območja Srca Slovenije – 10 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)

## Delo Strokovne komisije za ocenjevanje

### 6. člen

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

## Način preverjanja kakovosti in točkovanje

### 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 TKBZ Srce Slovenije.

Kraj \_\_\_\_\_,  
Datum:

Direktor/ica Lastnika in Upravljavca  
TKBZ Srce Slovenije

**P R A V I L N I K**  
**o ocenjevanju kakovosti brezalkoholnih pijač**  
**za pridobitev pravice do uporabe TKBZ Srce Slovenije**

**Splošne določbe**

**1. člen**

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

(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. izviro vode.

**4. člen**

Vzorci se ocenjuje v skladu z osnovnim pravilnikom o podeljevanju pravice do uporabe TKBZ Srce Slovenije.

## 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 - 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	
<b>Skupno število točk</b>	<b>45 točk</b>	

\* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz območja Srca Slovenije – 10 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.

### Delo Strokovne komisije za ocenjevanje

### 6. člen

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

### Način preverjanja kakovosti in točkovanje

### 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 TKBZ Srce Slovenije.

Kraj \_\_\_\_\_,  
Datum:

Direktor/ica Lastnika in Upravljavca  
TKBZ Srce Slovenije

**P R A V I L N I K**  
**o ocenjevanju kakovosti alkoholnih pijač**  
**za pridobitev pravice do uporabe TKBZ Srce Slovenije**

**Splošne določbe**

**1. člen**

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

(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 - 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	
<b>Skupno (največje) število točk</b>	<b>45 točk</b>	

\* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz območja Srca Slovenije – 10 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 - 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	
<b>Skupno (največje) število točk</b>	<b>45 točk</b>	

\* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz območja Srca Slovenije – 10 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 - 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	
<b>Skupno (največje) število točk</b>	<b>45 točk</b>	

\* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz območja Srca Slovenije – 10 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 TKBZ Srce Slovenije.

Kraj \_\_\_\_\_,

Datum:

Direktor/ica lastnika in Upravljavca  
TKBZ Srce Slovenije

**P R A V I L N I K**  
**o ocenjevanju izdelkov iz žit**  
**za pridobitev pravice do uporabe TKBZ Srce Slovenije**

**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 (TKBZ) Srce Slovenije.

(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,
7. drugi izdelki iz žit.

#### 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 - 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	
<b>Maksimalno število točk</b>	<b>45 točk</b>	

\* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz območja Srca Slovenije – 10 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 - 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	
5. Okus in tekstura (največ 12 točk)	enakomernost sredice	0 - 2	
	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	
<b>Maksimalno število točk</b>		<b>65 točk</b>	

\* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz območja Srca Slovenije – 10 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 - 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	
<b>Maksimalno število točk</b>		<b>63 točk</b>	

\* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz območja Srca Slovenije – 10 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 - 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	
<b>Maksimalno število točk</b>		<b>55 točk</b>	

\* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz območja Srca Slovenije – 10 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 - 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	
<b>Maksimalno število točk</b>		<b>55 točk</b>	

\* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz območja Srca Slovenije – 10 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 - 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	
<b>Maksimalno število točk</b>		<b>45 točk</b>	

\* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz območja Srca Slovenije – 10 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 TKBZ Srce Slovenije.

Kraj \_\_\_\_\_,  
Datum:

Direktor/ica Lastnika in Upravljavca  
TKBZ Srce Slovenije

**P R A V I L N I K**  
**o ocenjevanju kakovosti mlečnih izdelkov**  
**za pridobitev pravice do uporabe TKBZ Srce Slovenije**

**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 (TKBZ) Srce Slovenije.

(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. kisl in sladka smetana,
  - 8. jogurti, kislo 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. Vzorcju mora biti priloženo dovoljenje za oddajo mleka za javno potrošnjo.

## Kakovost mlečnih izdelkov

### 4. 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 - 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	
<b>Skupaj</b>	<b>45</b>	

\* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz območja Srca Slovenije – 10 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 - 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	
<b>Skupaj</b>	<b>45</b>	

\* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz območja Srca Slovenije – 10 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 - 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	
<b>Skupaj</b>	<b>45</b>	

\* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz območja Srca Slovenije – 10 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 - 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	
<b>Skupaj</b>	<b>45</b>	

\* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz območja Srca Slovenije – 10 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 - 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	
<b>Skupaj</b>	<b>45</b>	

\* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz območja Srca Slovenije – 10 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, pinjevec)

Lastnost	Možno št. točk	Doseženo št. točk
1. Izvor živil/a* in lokalna tehnologija	0 - 3 - 5 - 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	
<b>Skupaj</b>	<b>45</b>	

\* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz območja Srca Slovenije – 10 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.

## **Delo Strokovne komisije za ocenjevanje**

### **5. 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.

### **6. 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.

## **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 4. 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 TKBZ Srce Slovenije.

Kraj \_\_\_\_\_,

Datum:

Direktor/ica Lastnika in Upravljavca  
TKBZ Srce Slovenije

**P R A V I L N I K**  
**o ocenjevanju svežega mesa in suhih mesnin**  
**za pridobitev pravice do uporabe TKBZ Srce Slovenije**

**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 (TKBZ) Srce Slovenije.

(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. osnovno kakovost presnega mesa in suhih mesnin,
3. delo Strokovne komisije za ocenjevanje,
4. 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					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
<b>Skupno število točk</b>	<b>45</b>												

\* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz območja Srca Slovenije – 10 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						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
<b>Skupno število točk</b>	<b>45</b>												

\* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz območja Srca Slovenije – 10 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						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	
<b>Skupno število točk</b>	<b>45</b>													

\* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz območja Srca Slovenije – 10 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 TKBZ Srce Slovenije.

Kraj \_\_\_\_\_,  
Datum:

Direktor/ica Lastnika in Upravljavca  
TKBZ Srce Slovenije

**P R A V I L N I K**  
**o ocenjevanju rib in izdelkov iz rib**  
**za pridobitev pravice do uporabe TKBZ Srce Slovenije**

**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 (TKBZ) Srce Slovenije.

(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 - 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	
<b>Skupaj</b>	<b>45</b>	

\* Opomba: 70 % gradiv v izdelku izhaja iz območja Srca Slovenije – 10 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 TKBZ Srce Slovenije.

Kraj \_\_\_\_\_,  
Datum:

Direktor/ica Lastnika in Upravljavca  
TKBZ Srce Slovenije