



PRAVILNIK
O OCENJEVANJU KAKOVOSTI MEDU
NA DRŽAVNI PRIREDITVI 32. »DOBROTE SLOVENSКИH KMETIJ« NA
PTUJU

Splošne določbe

1. člen

Po določbah tega pravilnika se izvaja ocenjevanje kakovosti in podeljevanje priznanj za med. Nagrajeni izdelki se predstavijo na prireditvi »Dobrote slovenskih kmetij«.

Za ocenjevanje medu se upoštevajo določbe Osnovnega pravilnika o ocenjevanju živilskih izdelkov na 32. državni prireditvi »Dobrote slovenskih kmetij« (v nadaljevanju: Osnovni Pravilnik).

2. člen

(slovensko senzorično ocenjevanje medu)

Slovensko senzorično ocenjevanje medu v sklopu državne prireditve Dobrote slovenskih kmetij je ocenjevanje, na katerem sodelujejo slovenski vzorci medu. Morebitni tuji vzorci medu lahko sodelujejo le izven konkurence.

3. člen

Ocenjujejo se naslednje različne vrste medu:

- akacijev med,
- cvetlični med,
- lipov med,
- kostanjev med,
- gozdni med,
- hojev med,
- smrekov med,
- regratov med,
- med rešeljike,
- ajdov med,
- med oljne ogrščice...

Vzorci morajo biti oddani v steklenih kozarcih z minimalno neto maso 450 g. Za en vzorec sta potrebna dva kozarca istega medu in istega lota.

Na ocenjevanje je potrebno dostaviti le utekočinjene vzorce medu. Morebitne kristalizirane vzorce je potrebno od 48 ur do 24 ur pred pričetkom meritev utekočiniti pri temperaturi do 40°C.

Vzorec, ki se daje na ocenjevanje mora biti v ustrezni embalaži in označen v skladu z veljavno zakonodajo. Ob oddaji mora biti podana izjava lastnika vzorca iz priloge tega pravilnika.

4. člen

Vzorcem medu, ki so predmet ocenjevanja se mora pred ocenjevanjem določiti vsebnost vode in električno prevodnost. Prav tako se preveri skladnost pakiranja, ter označevanja vzorca v skladu z veljavno zakonodajo in zunanji izgled vzorca (ustreznost označitve vrste medu). To stori verificirani čebelarški preglednik vizualno in z umerjenimi aparati. Podatke zapiše v tabelo, kot je v prilogi 2.

Na ocenjevanju morajo vzorci zadostiti naslednjim fizikalnim in kemijskim parametrom:

- vsebnost vode: $\leq 18,6\%$
- pri električni prevodnosti medu se upoštevajo vrednosti, ki so določene s Pravilnikom o medu: Med iz nektarja ima električno prevodnost do 0,8mS/cm, med iz mane najmanj 0,8 mS/cm. Pri tem se pri mejni vrednosti upošteva $\pm 10\%$ tolerance.

V kolikor meritvi posameznega vzorca ne zadostita predpisanim parametrom, kljub upoštevanju tolerance pri izmeri električne prevodnosti, se vzorec izloči.

5. člen

Najkasneje 24 ur pred pričetkom ocenjevanja morajo biti vzorci za senzoričnem ocenjevanje posamično razpostavljeni in shranjeni na sobni temperaturi. Vzorci medu se na ocenjevanju razvrstijo po botaničnem izboru glede na deklaracijo lastnika vzorca.

6. člen

Komisija ocenjuje izdelke, ki so označeni s šiframi. Organizator poskrbi, da je anonimnost vzorcev, ki se ocenjujejo zagotovljena in da je delo komisije nemoteno.

7. člen

Med ocenjujejo najmanj tri članske komisije, ki jih imenuje organizacijski odbor v skladu z osnovnim pravilnikom. Komisije morajo imeti v svoji sestavi vsaj dva strokovnjaka z ustrežno visokošolsko ali univerzitetno izobrazbo s tega področja, ostali člani pa so verificirani pokuševalci medu z veljavno licenco.

8. člen

Vzorci medu se ocenjujejo posamezno s točkovanjem senzoričnih lastnosti. Maksimalno število točk na podlagi senzorične ocene, ki ga določen vzorec lahko doseže je 30,00. Pri ocenjevanju posameznih lastnosti vzorca se lahko uporabijo tudi 0,5 točk. Dodatno lahko vzorec dobi še 2,40 točke, kot je definirano v 9. členu tega pravilnika.

9. člen

Ocena vzorca se določa s seštevkom točk, ki se dodelijo za posamezno lastnost.

Med:	največ točk
- videz	10 (čistost – največ 3; barva - največ 4; bistrost – največ 3)
- vonj	5
- okus	5
- aroma	10 (vrstna značilnost - največ 6; obstojnost arome – največ 4)

skupaj 30 točk

- pravilno označena vrsta medu	1 (pravilno: 1; ni pravilno: 0)
- ocena vsebnosti vode	1,4* (=13,0%: 1,4.....=18,6%: 0)

skupaj 32,4 točk

*Vsebnost vode se ocenjuje v intervalu od 13.0 % do 18.6 % s korakom po 0,025 točke za posamezno desetinko odstotka vode.

Izdelki, ki niso zajeti v pravilniku in ne ustrezajo pogojem razpisa se ne ocenjujejo.

10. člen

Ocenjevanje posameznih lastnosti je lahko od 1 točke za najmanj značilno senzorično lastnost do maksimalnega števila točk za odlično izraženo senzorično lastnost, kot je navedeno v 9. členu tega pravilnika pri posameznih vrstah izdelkov.

Videz

Čistost:	točke
➤ veliko nečistoč, delci voščin, pena, delci čebel	1
➤ malo nečistoč, posamezni delci	2
➤ popolnoma čist	3

Če predsednik komisije presodi, da vzorec vsebuje takšne nečistoče, da ga zaradi tega ni mogoče oceniti ga izloči iz ocenjevanja.

Barva:	točke
➤ popolnoma neustrezna za posamezno vrsto medu	1
➤ neznačilna za določeno vrsto medu	2
➤ ustrezna, malo presvetla ali pretemna	3
➤ optimalna barva za določeno vrsto medu	4

Bistrost:	točke
➤ zelo moten	1
➤ moten	2
➤ bister	3

Vzorcev tistih vrst medu, ki hitreje kristalizirajo in so naravno bolj motni (cvetlični, lipov, hojev in gozdni med ter med oljne ogrščice), ter bi se s segrevanjem za popolno utekočinjenje lahko povzročili spremembo senzoričnih lastnosti, se zaradi lastnosti, ki vplivajo na njegovo bistrost ne oceni slabše.

Vonj:	točke
➤ popolnoma neustrezen, močno izraženi tuji vonji (po dimu, timolu, fermentiranem)	1
➤ neustrezen, zaznavni tuji vonji	2
➤ neznačilen, premalo izrazit za določeno vrsto medu	3
➤ značilen za določeno vrsto medu, a premalo izrazit	4
➤ optimalen vonj, značilen za določeno vrsto medu	5

Okus:	točke
➤ popolnoma neustrezen, nesprejemljiv	1
➤ neustrezen, prisotni tuji okusi, neznačilni za določeno vrsto medu	2
➤ manj izrazit ali preveč izrazit posamezen okus za določeno vrsto medu	3
➤ značilen za določeno vrsto medu, vendar nekoliko preveč ali premalo izrazit	4
➤ optimalen okus, značilen za določeno vrsto medu	5

Aroma

Vrstna značilnost:	točke
➤ popolnoma neustrezna za določeno vrsto medu, nesprejemljiva	1
➤ neustrezna za določeno vrsto medu	2
➤ neznačilna za določeno vrsto medu	3
➤ značilna za določeno vrsto medu, vendar neizrazita, prisotnost druge arome	4
➤ značilna za določeno vrsto medu, a nekoliko premalo izrazita	5
➤ optimalno izražena aroma, značilna za določeno vrsto medu	6

Obstojnost arome:	točke
➤ popolnoma neobstojna ali močno preveč obstojna za določeno vrsto medu	1
➤ neobstojna ali preveč obstojna za določeno vrsto medu	2
➤ nekoliko premalo ali nekoliko preveč obstojna za določeno vrsto medu	3
➤ optimalno dolgo obstojna	4



11. člen

Na osnovi povprečne vrednosti seštevka točk, ki so jih dodelili posamezni člani komisije se izračuna končno število točk za posamezni vzorec. Izračunanemu povprečnemu številu točk se prištejejo točke izračunane na podlagi meritve vsebnosti vode in točke za pravilno označitev medu. Izračunano končno število točk predstavlja osnovo za podelitev priznanj.

12. člen

Po zaključenem ocenjevanju komisija predlaga podelitev priznanj glede na število doseženih točk ocenjenih vzorcev medu:

Razvrstitev v razrede:

29,00 – 32,40 točk = zlato priznanje

27,00 - 28,99 točk = srebrno priznanje

25,00 – 26,99 točk = bronasto priznanje

13. člen

Pravilnik velja od meseca januarja 2021 naprej.

Organizacijski odbor 32.državne prireditve
Dobrote slovenskih kmetij



Priloga k Pravilniku o ocenjevanju medu

Obrazec 1

I Z J A V A

Ime, priimek lastnika vzorca: _____

Naslov: _____

- Izjavljam, da so poslane (prinesene) vzorce medu nabrale moje čebele na območju (pašni okoliš, za tuje čebelarje država porekla medu).
- V svojem čebelarstvu ne uporabljam antibiotikov.
- Varoo zatiram z registriranimi ali dovoljenimi sredstvi po navodilih proizvajalca in veterinarja in pri tem upoštevam smernice dobre čebelarske prakse.
- Med ni starejši od enega leta.
- Izjavljam, da je moj vzorec medu **BIL NI BIL** analiziran na fizikalno-kemijske lastnosti (ustrezno obkrožijo samo udeleženci iz Slovenije).
- Strinjam se z javno objavo rezultatov senzoričnega ocenjevanja medu in s tem, da se morebitni nagrajeni vzorec javno predstavi.

V _____, dne _____ Podpis čebelarja: _____

