



24. SENZORIČNO OCENJEVANJE IZDELKOV S PODROČJA PEKARSTVA, SLAŠČIČARSTVA IN TESTENINARSTVA



NAVODILA ZA PRIJAVO

Prijava poteka preko spletne aplikacije, dostopne na spodnjem linku:

<http://senzorika.gzs.si>

Rok za oddajo prijav:

12. december 2023

1. PRIJAVA PODJETJA

Podjetja, ki so sodelovala na senzoričnem ocenjevanju 2021 in/ali 2022 in/ali 2023:

Podatki podjetij so že vneseni v aplikacijo, vstop vanjo je možen s klikom na gumb »Ste pozabili geslo?«. Na elektronski naslov podjetje prejme geslo za vstop v aplikacijo.

V aplikaciji lahko podjetja preverijo svoje podatke in jih po potrebi popravijo oz. dopolnijo.

Podjetja, ki niso sodelovala na senzoričnem ocenjevanju 2021 in/ali 2022 in/ali 2023:

Za vstop v aplikacijo je potrebna registracija. Vse podatke mora podjetje vnesti na novo.

2. PRIJAVA IZDELKOV

V aplikaciji so že vneseni podatki o izdelkih, prijavljenih na senzorično ocenjevanje 2021 in/ali 2022 in/ali 2023. Iz obstoječega nabora izdelkov lahko podjetje izbere izdelke, ki jih želi prijaviti tudi na senzorično ocenjevanje 2024.

Aplikacija vsem prijaviteljem omogoča, da pregledajo, dopolnijo in popravijo podatke o posameznih izdelkih, ki so že vpisani v aplikaciji.

Za prijavo drugih izdelkov mora podjetje izpolniti vse podatke.

Prijavljene izdelke je potrebno pravilno poimenovati in razvrstiti v posamezne kategorije, glede na glavne značilnosti (kruh, pekovsko pecivo, fino pekovsko pecivo, keksi, testenine, izdelki iz testa (njoki, cmoki, štruklji), sendviči in sveže slaščice v hladni verigi).

Pri kategorizaciji izdelkov je potrebno upoštevati, da se med posebne vrste kruha ne uvrščajo posebne oblike kruha (npr. ciabatta je pšenični beli kruh, ciabatta z olivami pa je posebna vrsta kruha) ter da je potrebno navesti količino sestavin, ki opredeljujejo ključne lastnosti izdelka in ki se pojavljajo že v imenu izdelka.

Žemlja, kajzerica, štručka niso ustrezna imena, poimenovanje velja kot pri kruhu (npr. pšenično belo pekovsko pecivo).

POMEMBNO:

OPIS IZDELKA:

Pri prijavi izdelkov je potrebno navesti čim bolj natančne opise izdelkov, ki odražajo glavne značilnosti posameznega izdelka.

V opisu izdelka se ne sme pojavljati ime podjetja oziroma blagovne znamke ter noben drug pojem, ki izdelek povezuje z določenim podjetjem oziroma blagovno znamko.

DOPEKA:

Pri izdelkih, ki so namenjeni dopeki na prodajnem mestu, je potrebno obvezno navesti tudi podatek »izdelek iz dopeke«.

MASA IZDELKA/PAKIRANJA:

Izdelek iz kategorije kruha, pekovskega ali finega pekovskega peciva, ki se prodaja pod istim imenom, a ima različno maso/kos, je potrebno prijaviti kot dva različna izdelka.

Izdelek iz kategorije keksov, ki se prodaja pod istim imenom v pakiranju iste oz. različne neto količine, in ima različno maso/keks, je potrebno prijaviti kot dva različna izdelka.

NAVODILA ZA PRIPRAVO:

Potrebno je navesti način priprave izdelka za senzorično ocenjevanje (npr. pogrevanje, segrevanje, čas, temperatura idr.).

Še posebej so navodila za pripravo pomembna v primeru testenin, njokov, cmokov in štrukljev.

SERIJA/LOT:

Gre za obvezen podatek v primeru testenin, njokov, cmokov in štrukljev.

Pri pakiranih kruhkih s podaljšanim rokom trajanja je potrebno navesti kdaj je kruh primeren za senzorično ocenjevanje. V primeru, da tega podatka ne bo, bo izdelek ocenjen kot svež.

NOVOST:

V okviru 24. senzoričnega ocenjevanja izdelkov s področja pekarstva, slaščičarstva in testeninarstva, bodo prvič podeljena posebna priznanja izdelkom, ki so v obdobju 2020–2024 pet let zapored prejeli znak odlične kakovosti.

3. ŠTEVILO KOSOV POSAMEZNEGA PRIJAVLJENEGA IZDELKA

Pekovsko pecivo / fino pekovsko pecivo / sveže slaščice v hladni verigi / sendviči
(neto količina pod 250 g):

- potrebno je dostaviti 6 kosov istega izdelka;
- izdelek mora imeti ustrezno barvo pečenega izdelka;
- kosi istega pekovskega ali finega pekovskega peciva morajo biti enakomerne velikosti in izenačenega izgleda;
- izdelki morajo biti skrbno garnirani ter v primeru finega pekovskega peciva ustrezno poljnjeni s polnilom.

Kruh / fino pekovsko pecivo / sveže slaščice v hladni verigi (npr. torta) / sendviči
(neto količina nad 250 g):

- potrebno je dostaviti 2 kosa (en izdelek za ocenjevanje in en izdelek za primerjalno ocenjevanje v primeru potrditve napake);
- izdelek mora imeti ustrezno barvo pečenega izdelka (v primeru kruha in finega pekovskega peciva);

Keksi:

- potrebno je dostaviti 2 pakiranji istega lota;
- v primeru mešanice keksov je potrebno posamezno vrsto prijaviti posebej.

Testenine, njoki, cmoki, štruklji:

- potrebno je dostaviti 3 pakiranja istega lota;
- izdelek mora imeti izenačeno strukturo;
- polnjene testenine morajo biti ustrezno polnjene ter imeti zaznaven okus po polnilu.

POMEMBNO:

Vse vzorce je potrebno dostaviti v nevtralnih škatlah, vrečkah ali drugih embalažnih pakiranjih, ki naj ne omogočajo prepoznavanje podjetja prijavitelja (brez logotipa in/ali naziva podjetja).

Vzorci morajo biti ob dostavi poimensko označeni.

Po potrebi se izdelkom priloži spremljevalne dokumente.

4. SPREJEM VZORCEV

Sprejem vzorcev bo potekal na Gospodarski zbornici Slovenije, na Dimičevi 13 v Ljubljani. Razpored bo vsem prijaviteljem sporočen naknadno, ko bodo znani točni datumi senzoričnega ocenjevanja.

5. PRIJAVNINA

256,00 EUR + DDV/izdelek za člane GZS/ZKŽP
512,00 EUR + DDV/izdelek za nečlane

V prijavnino posameznega vzorca je všteto:

- glavno ocenjevanje (*datum bo znan naknadno*),
- navedba rezultatov v brošuri,
- podelitev zlatih priznanj odličnim vzorcem (*datum in način izvedbe bosta znana naknadno*),
- podelitev posebnih priznanj izdelkom, ki so nagrajeni 5 zaporednih let
- kontrolno ocenjevanje v letu 2024 (naključno odvzeti vzorci s trgovskih polic),
- obvestilo trgovcem o prejemnikih zlatih priznanj,
- navedba v e-novicah Kataloga živil za javno naročanje,
- navedba na spletni strani GZS-ZKŽP in
- objave na družbenih medijih GZS-ZKŽP.

6. PLAČILO

Prijavnino je obvezno potrebno poravnati do pričetka ocenjevanja po prejemu predračunu.

7. REZULTATI

Rezultati bodo objavljeni in posredovani medijem in trgovcem na dan podelitve zlatih priznanj. Do takrat velja embargo na oglaševanje in komuniciranje rezultatov.

Zlato priznanje šteje tudi kot možna referenca za javna naročila.

8. DODATNE INFORMACIJE:

dr. Petra Medved Djurašinović, vodja projekta

T: 01 58 98 296

M: 031 593 182

E: petra.medved@gzs.si