

KARTA OCENY**Producentów surowców żywnościowych w sektorze rolniczym,
producentów i przetwórców artykułów rolno-spożywczych**Wypełnia Departament podczas wizytacji na miejscu**I. Dane Obiektu** (zgodnie z Wnioskiem)

| | | |
|---|---|--|
| Nazwa | | |
| Adres (ulica, kod pocztowy) | | |
| Numer telefonu | | |
| E-mail | | |
| Strona www/adres profilu społecznościowego | | |
| Rodzaj obiektu <i>(prosimy wstawić „x” przy odpowiedniej rubryce)</i> | Gospodarstwo rolne/ogrodnicze/pasieczne/rybackie | |
| | Zakład wędliniarski/zakład przetwórstwa mięsnego/mlecznego/ślimaków | |
| | Zakład przetwórstwa roślin oleistych/wytwórnie octu i musztardy | |
| | Młyn/piekarnia | |
| | Browar i zakłady produkcji napoi alkoholowych | |
| | Inne | |
| Imię i nazwisko osoby do kontaktu, numer telefonu i e-mail | | |

II. Karta Oceny producentów surowców żywnościowych w sektorze rolniczym

- suma przyznanych punktów nie może być niższa niż 9,
- uzyskanie 0 punktów w kategoriach oznaczonych za pomocą * powoduje negatywną ocenę obiektu

| Kategoria | Punkty możliwe do zdobycia | Ilość przyznanych punktów | Uwagi |
|---|----------------------------|---------------------------|-------|
| I. Ocena formalna | 3 | | |
| Podmiot prowadzi na terenie województwa warmińsko-mazurskiego zarejestrowaną działalność gospodarczą lub rolniczą lub jest wpisany do właściwego rejestru* | 0-1 | | |
| Podmiot spełnia i przestrzega obowiązujące przepisy prawa w zakresie prowadzonej działalności* | 0-1 | | |
| Podmiot zaakceptował Regulamin funkcjonowania Sieci „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury”** | 0-1 | | |
| II. Ocena obiektu i surowca | 9 | | |
| Surowce są w przeważającej części wytwarzane/produkowane na obszarze województwa warmińsko-mazurskiego* | 0-1 | | |
| Stosowane metody uprawy/hodowli/produkcji są naturalne/ekologiczne i/lub Podmiot wytwarza surowce wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi* | 0-2 | | |
| Źródło pochodzenia surowców zostało wskazane* | 0-1 | | |
| Obiekt posiada certyfikat ekologiczny | 0-1 | | |
| Możliwość zakupu produktów/surowców na miejscu | 0-1 | | |
| Obszar działalności obiektu ma związek z dziedzictwem kulinarnym Warmii i Mazur* | 0-1 | | |
| Podmiot udziela informacji na temat Sieci „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury”** | 0-1 | | |
| Zgłoszone do Sieci nazwy surowców występują w ofercie* | 0-1 | | |
| RAZEM | 12 | | |

III. Karta Oceny producentów i przetwórców artykułów rolno-spożywczych

- suma przyznanych punktów nie może być niższa niż 15,
- uzyskanie 0 punktów w kategoriach oznaczonych za pomocą * powoduje negatywną ocenę obiektu

| Kategoria | Punkty możliwe do zdobycia | Ilość przyznanych punktów | Uwagi |
|---|----------------------------|---------------------------|-------|
| I. Ocena formalna | 3 | | |
| Podmiot prowadzi na terenie województwa warmińsko-mazurskiego zarejestrowaną działalność gospodarczą lub rolniczą lub jest wpisany do właściwego rejestru* | 0-1 | | |
| Podmiot spełnia i przestrzega obowiązujące przepisy prawa w zakresie prowadzonej działalności* | 0-1 | | |
| Podmiot zaakceptował Regulamin funkcjonowania Sieci „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury”* | 0-1 | | |
| II. Ocena obiektu i produktu | 20 | | |
| Do przygotowania produktów wykorzystywane są surowce/produkty w przeważającym stopniu pochodzące z gospodarstw prowadzących działalność na terenie województwa warmińsko-mazurskiego (o ile to możliwe) i/lub są produkowane na bazie surowców/produktów naturalnych* | 0-2 | | |
| Produkty wykazują powiązania z tradycjami kulinarnymi Warmii, Mazur i Powiśla: - są zakorzenione w świadomości lokalnej społeczności (np. poprzez zachowanie tradycyjnych metod produkcji, wynikają ze specyfiki rolnej danego obszaru) i/lub - są wpisane i/lub przygotowywane z użyciem składników wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi i/lub posiadają znak „Jakość Tradycja” i/lub są wpisane do Rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych lub/i do Rejestru Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności* | 0-2 | | |
| Produkty nie zawierają substancji dodatkowych (podczas produkcji nie stosowano dozwolonych substancji dodatkowych oraz surowców, które zawierają je w swoim składzie np. substancji konserwujących, barwników, substancji stabilizujących zagęszczających itp.) lub zawierają jedynie niezbędne ilości substancji dodatkowych (o ile jest to wymagane ze względów technologicznych lub prawnych), przy czym istnieje uzasadniona potrzeba ich zastosowania (np. są konieczne w procesie produkcji danego wyrobu)* | 0-1 | | |
| Źródło pochodzenia surowców zostało wskazane* | 0-1 | | |
| Możliwość zakupu produktów/surowców na miejscu | 0-1 | | |
| Obszar działalności obiektu ma związek z dziedzictwem kulinarnym Warmii i Mazur* | 0-1 | | |
| Podmiot udziela informacji na temat Sieci „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury”* | 0-1 | | |
| Ocena organoleptyczna produktu | 0-10 | | |
| Zgłoszone do Sieci nazwy produktów występują w ofercie* | 0-1 | | |
| RAZEM | 23 | | |