**PRAVILNIK O OCENJEVANJU**

 **POTIC NA VELIKONOČNI TRŽNICI V BREŽICAH**

**Splošne določbe:**

1. **člen**

Po določbah tega Pravilnika se izvede ocenjevanje kakovosti kruha in podeli priznanja za različne vrste potic. Vse potice prinešene na ocenjevanje se razstavijo razstavi - Velikonočni tržnici v Brežicah.

1. **Člen**

S tem pravilnikom se določa:

a) zahteve organizatorjev pri izdelavi potic;

b) osnovno kakovost za različne vrste potic iz kvašenega testa z različnimi nadevi;

c) količino posameznega vzorca;

d) opremljenost izdelka z izpolnjeno deklaracijo;

e) delo ocenjevalne komisije;

f) način ugotavljanja kakovosti izdelkov in točkovanje;

g) vrste priznanj;

h) objava rezultatov.

1. **člen**

Zahteve pri izdelavi potic:

1. izdelek – potica mora tehtati najmanj 1,5 kg;
2. izdelek – potica je iz kvašenega testa iz različnih krušnih in ostalih žit;
3. izdelek – potica je tradicionalne oblike (pečena v okroglem ali štirioglatem modelu z gladko zgornjo površino – ne venec. GLEJ SLIKO!);



1. izdelek – potica je lahko sladka ali slana;
2. izdelek – potica ne sme biti posuta s sladkorjem ali drugim posipom.

1. **člen**

Izdelek mora biti pravočasno dostavljen in opremljen z izpolnjeno deklaracijo (čas, kraj dostave in ostala navodila za izpolnitev deklaracije so navedena v vabilu za sodelovanje in razpisu za ocenjevanje).

Iz deklaracije morajo biti razvidni sledeči podatki:

* ime in priimek ter naslov izdelovalca – ta se ob prevzemu nadomesti s šifro;
* naziv izdelka;
* sestavine;
* datum izdelave.
1. **člen**

Izdelke pripravlja in šifrira za ocenjevalno komisijo tri (3) članska ekipa Zptm Brežice.

1. **člen**

Izdelke – potice ocenjuje tri (3) članska ocenjevalna komisija, ki jo imenuje Zptm Brežice in Društvo kmetic Brežice.

**Ocenjevanje**

1. **člen**

Komisija ocenjuje izdelke, ki so označeni s šiframi, s čimer se zagotovi anonimnost izdelkov.

Vsaka potica se označuje s šifro (Vrsta potice (kategorija) / zaporedna številka izdelka).

Zaradi lažjega dela komisije se potice razdelijo v **tri** kategorije:

A – slane potice

B – potice iz drugih žit (ajdina, pirina, …)

C - sladke potice

Če se med potekom ne more zagotoviti anonimnosti določenega vzorca, se ocenjevanje prekine in se ta isti vzorec oceni ponovno.

1. **člen**

Izdelki se ocenjujejo posamezno s točkovanjem organoleptičnih lastnosti. Maksimalno število točk, ki ga določen izdelek – potica lahko doseže je 38 točk.

Pri ocenjevanju posameznih lastnosti izdelka – potice, se lahko uporabljajo tudi polovice točk.

Kakovost izdelka – potice se določa s seštevkom točk, ki se dodelijo za določene lastnosti.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Izdelek:**  | **Možne točke** | **Lastnost** | **Možne točke** |
| 1. zunanji videz
 | 12 | oblika poticebarva skorje in sredice | 66 |
| 1. vonj
 | 4 | vonj skorje in sredice | 4 |
| 1. videz sredice
 | 10 | povezava skorje, sredice, polnilaelastičnost sredice  | 64 |
| 1. okus
 | 12 | okus skorje in sredice | 12 |
| **SKUPAJ:**  |  |  | **38** |

1. **člen**

Ocenjevanje posameznih lastnosti je lahko 0 točk za najslabšo kakovost do maksimalnega števila točk za odlično kakovost izdelka.

**Ocena\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_število točk**

1. **Zunanji videz: največ 12 točk**
* **Oblika potice**

*Ocena 6*  enakomerna, čvrsta in tipična, skorja gladka

 ⇓nagubanost skorje, rahla sesedenost

*Ocena 0* vidna usedenost in nestabilnost izdelka, skorja razpokana

* **Barva skorje**

*Ocena* 6 enakomeren prehod barve skorje proti sredici, barva tipična za sladka testa

 ⇓pretemna ali prebleda barva, lisasta skorja

*Ocena 0* močno pretemna ali presvetla skorja, zažgana

1. **Vonj skorje in sredice: največ 4 točk**

*Ocena* 4 tipičen za testo in polnilo

⇓ netipičen, premalo aromatičen

*Ocena 0* tuji vonji po plesni, žarkem, slabih surovinah, …

1. **Videz in barva sredice: največ 10 točk**
* **Povezanost skorje, sredice in polnila**

*Ocena 6* skorja ne odstopa, polnilo je enakomerno razporejeno

 ⇓ skorja ne odstopa, polnilo slabo razporejeno

*Ocena 0* odstop skorje, slabo zavito polnilo, vidne luknje v potici

* **Elastičnost sredice**

*Ocena* 4 ob pritisku je potica elastična, nelepljiva

 ⇓ sredica delno izgubi elastičnost ob stisku

*Ocena 0* potica je pacasta, slabo so vidni mostovi med nadevom in testom

1. **Okus skorje in sredice** **največ 12 točk**

*Ocena* *12* tipičen okus za vrsto potice oz. nadeva, prijeten okus in aromatičnost

 ⇓ manj izrazit okus po vrsti nadeva

 ⇓ slabo izrazit okus nadeva ali preveč arom, ali priokusi

*Ocena* 0 potica s priokusi po oporečnih surovinah, močno lepljiva

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Člen**

Na osnovi točk, ki jih dodelijo posamezni člani komisije, se izračuna povprečje ocen in povprečno končno število točk za posamezni vzorec. Izračunano število točk se vnese v zapisnik in ta predstavlja osnovo za razvrstitev izdelka v ocenjevalno lestvico ter podelitev priznanj.

1. **Člen**

Po zaključenem ocenjevanju komisija predlaga podelitev priznanj glede na število točk in vrsto izdelka:

**Razvrstitev v kakovostne razrede za potice:**

* 36,0 – 38,0 točk = zlato priznanje
* 33,0 – 35,9 točk = srebrno priznanje
* 29,0 – 23,9 točk = bronasto priznanje
* manj od 28,9 točk = zahvala za sodelovanje
1. **člen**

Ta Pravilnik stopi v veljavo, ko ga potrdi organizator (Zptm Brežice) in Društvo kmetic Brežice.

Brežice, 1. 3. 2024 Organizacijski odbor Zptm Brežice

 in Društva kmetic Brežice