



PRAVILNIK
O OCENJEVANJU KAKOVOSTI IZDELKOV IZ ŽIT
na državnem ocenjevanju prehranskih izdelkov v okviru
36. festivala Dobrote slovenskih kmetij na Ptuju

Splošne določbe

1. člen

Po določbah tega Pravilnika se izvaja državno ocenjevanje kakovosti in podeljevanje priznanj za izdelke iz žit.

Za ocenjevanje medu se upoštevajo določbe Osnovnega pravilnika o ocenjevanju prehranskih izdelkov v okviru 35. festivala »Dobrote slovenskih kmetij« na Ptuju (v nadaljevanju: Osnovni pravilnik).

2. člen

S tem pravilnikom se določa:

- a) vrsto, skupino in posamezne izdelke iz žit, ki se ocenjujejo;
- b) osnovno kakovost izdelka;
- c) delo ocenjevalnih komisij;
- d) način ugotavljanja kakovosti izdelkov in točkovanje;
- e) vrste priznanj.

Skupine izdelkov

3. člen

Ocenjevanje se izvaja za naslednje izdelke:

1. kruh,
2. sadne kruh,
3. pletenice,
4. potice,
5. biskvitne in kvašene šarklje,
6. krofe,
7. kvašene rogljičke,
8. buhteljne,
9. janeževe upognjence,
10. krhke rogljičke,
11. kekse,
12. krhke flancate,
13. medenjake,
14. breskvice,



- 15. kvašene slanike (z nadevom ali brez),
- 16. jušne rezance.

Količine posameznih vzorcev se določijo z javnim razpisom za ocenjevanje.

Ocenjevalne komisije

4. člen

Izdelke iz žit ocenjujejo najmanj tri članske komisije, ki jih imenuje Organizacijski odbor v skladu z Osnovnim pravilnikom.

5. člen

Komisija ocenjuje izdelke, ki so označeni s šiframi.

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

Ocenjevanje izdelkov

6. člen

Izdelki se ocenjujejo posamezno s točkovanjem organoleptičnih lastnosti. Maksimalno število točk, ki ga določen vzorec lahko doseže je:

- pri kruhu 80 točk
- pri sadnem kruhu 80 točk
- pri pletenici 27 točk
- pri potici 38 točk
- pri biskvitnem šarklju 39 točk
- pri kvašenem šarklju 39 točk
- pri krofih 20 točk
- pri kvašenih rogljičkih 38 točk
- pri buhteljnih 39 točk
- pri janeževih upognjencih 30 točk
- pri krhkih rogljičkih 30 točk
- pri keksih na stroj 30 točk
- pri krhkih flancatih 20 točk
- pri medenjakih 30 točk
- pri breskvicah 20 točk
- pri kvašenih slanikih 28 točk
- testenine 20 točk

Pri ocenjevanju posameznih lastnosti vzorca se lahko uporabljajo tudi polovice točk.

7 .člen

Kakovost izdelka se določa s seštevkom točk, ki se dodelijo za določeno lastnost.

Kruh in sadni kruh		največ točk
- zunanji videz: (max. 19 točk):	oblika kruha	9
	barva skorje	5
	izgled površine skorje	5
- vonj skorje in sredice: (max. 10 točk)	vonj skorje	5
	vonj sredice	5
- videz sredice: (max. 26 točk)	debelina in enakomernost skorje	3
	povezava skorje in sredice	5
	barva sredice	5
	poroznost sredice	5
	elastičnost sredice	5
	enakomernost sredice (vodni prstani, grudice)	3
- okus skorje in sredice: (max. 25 točk)	okus skorje in sredice	15
	topnost skorje in sredice	10
		skupaj 80 točk
Pletenica		največ točk
- zunanji videz: (max. 12 točk)	oblika pletenice	6
	barva skorje	3
	izgled površine skorje	3
- videz sredice(max.2 točki):	barva sredice	2
- vonj (max. 2 točki) :	vonj skorje in sredice	2
- okus (max. 3 točke):	okus skorje in sredice	3
- izdelava (max. 8 točk)	zahtevnost izdelave	8
		skupaj 27 točk
Potica		največ točk
- zunanji videz: (max. 12 točk)	oblika potice	6
	barva skorje in sredice	6
- vonj (max. 4 točke)	vonj skorje in sredice	4
- videz sredice(max.10 točk):	povezava skorje,sredice,polnila	6
	elastičnost sredice	4
- okus (max. 12 točk):	okus skorje in sredice	12
		Skupaj 38 točk

Biskvitni šarkelj		največ točk
- zunanji videz: (max. 9 točk):	oblika	6
	izgled površine	3
- videz sredice: (max. 15 točk)	barva sredice	5
	poroznost sredice	5
	elastičnost sredice	5
- okus skorje in sredice: (max. 15 točk)	okus skorje in sredice	15
		skupaj 39 točk
Kvašeni šarkelj		največ točk
- zunanji videz: (max. 9 točk):	oblika	6
	izgled površine skorje	3
- videz sredice: (max. 15 točk)	barva sredice	5
	poroznost sredice	5
	elastičnost sredice	5
- okus skorje in sredice: (max. 15 točk)	okus skorje in sredice	15
		skupaj 39 točk
Krofi		največ točk
- zunanji videz: (max. 6 točk):	oblika	3
	izpečenost	3
- videz sredice: (max. 6 točk)	barva sredice	2
	poroznost sredice	2
	elastičnost sredice	2
- okus in vonj skorje in sredice: (max. 8 točk)	vonj skorje in sredice	2
	okus skorje in sredice	6
		skupaj 20 točk
Keksi in krhki rogljički		največ točk
- zunanji videz: (max. 9 točk):	oblika	2
	izpečenost	4
	izgled površine	3
- notranji kakovostni kriteriji: (max. 21 točk)	poroznost	4
	tekstura	3
	barva sredice	2
	vonj	4
	okus	4
	topnost	4
		skupaj 30 točk
Kvašeni rogljički poljnjeni		največ točk



- zunanji videz: (max. 10 točk)	oblika	6
	barva skorje	4
- videz sredice: (max. 10 točk)	povezava skorje, sredice, polnila	4
	elastičnost sredice	4
	barva sredice, polnila	2
- vonj (max. 6 točke) :	vonj skorje, sredice in polnila	6
- okus (max. 12 točk):	okus skorje, sredice in polnila	12

skupaj 38 točk

Kvašeni rogljički brez polnila

največ točk

- zunanji videz: (max. 10 točk)	oblika	6
	barva skorje	4
- videz sredice: (max. 10 točk)	povezava skorje, sredice	4
	elastičnost sredice	4
	barva sredice	2
- vonj (max. 6 točk) :	vonj skorje in sredice	6
- okus (max. 12 točk):	okus skorje in sredice	12

skupaj 38 točk

Buhteljni

največ točk

- zunanji videz: (max. 9 točk)	oblika	4
	izgled površine	5
- videz sredice: (max. 15 točk)	barva sredice	5
	poroznost sredice	3
	elastičnost sredice	3
	povezava testa in polnila	4
- okus (max. 15 točk) :	okus skorje, sredice in polnila	15

skupaj 39 točk

Janeževi upognjenci

največ točk

- zunanji videz: (max. 15 točk):	oblika	5
	izpečenost	5
	izgled površine	5
- notranji kakovostni kriteriji: (max. 15 točk)	poroznost sredice in čvrst prelom	5
	vonj in okus	5
	topnost	5

skupaj 30 točk



Krhki flancati		največ točk
- zunanji videz: (max. 8 točk)	oblika	4
	izpečenost	4
- krhkost peciva : (max. 4 točk)	krhkost	4
- vonj in okus izdelka : (max. 8 točk)	vonj	3
	okus	5
		skupaj 20 točk

Medenjaki		največ točk
- zunanji videz: (max. 13 točk):	oblika	5
	izpečenost	3
	kakovost glazure	5
- notranji kakovostni kriteriji: (max. 17 točk)	poroznost sredice	5
	barva sredice	4
	vonj in okus	5
	topnost	3
		skupaj 30 točk

Breskvice		največ točk
- zunanji videz: (max. 7 točk)	oblika	4
	izgled, (primerna barva)	3
- videz v prerezu : (max. 5točk)	videz prereza	2
	povezanost s sredico	3
- vonj in okus izdelka : (max. 8 točk)	vonj	3
	okus	5
		skupaj 20 točk

Kvašeni slaniki brez polnila		največ točk
- zunanji videz: (max. _11_ točk)	oblika	6
	izgled površine	5
- videz sredice: (max. 9_ točk)	povezava skorje, sredice	3
	elastičnost sredice	3
	barva sredice	3
- vonj in okus: (max. _8_ točk):	vonj skorje, sredice	3
	okus skorje, sredice	5
		skupaj 28 točk

Kvašeni slaniki s polnilom		največ točk
- zunanji videz: (max. _11_ točk)	oblika	6
	izgled površine	5



- videz sredice: (max. 9_ točk)	povezava skorje, sredice, polnila	3
	elastičnost sredice	3
	barva sredice	3
- vonj in okus: (max. 8_ točk):	vonj skorje, sredice, polnila	3
	okus skorje, sredice, polnila	5
<hr/>		
skupaj 28 točk		

Testenine		največ točk
- surova testenina: (max. 4_ točke)	zunANJI izgled	4
- kuhana testenina: (max. 16_ točk)	razkuhanost	3
	izgled testenin	2
	vonj	3
	okus	4
	lepljivost	4
<hr/>		
skupaj 20 točk		

Proizvodi, ki niso zajeti v teh tabelah in ne ustrezajo pogojem razpisa se ne ocenjujejo.

Kriteriji za ocenjevanje

8. člen

Ocenjevanje posameznih lastnosti je lahko 0 točk za najslabšo kakovost do maksimalnega števila točk za odlično kakovost, kot je navedeno v 7. členu tega Pravilnika pri posameznih vrstah izdelkov. Kriteriji za ocenjevanje so naslednji:

Kriteriji za ocenjevanje kakovosti kruha

Zunanji videz max. 19 točk

Oblika kruha

Ocena 9	Pravilna oblika, značilna za vrsto kruha, z zaobljenim prehodom od oboda proti sredini
↓	Oblika je delno nepravilna, kruh nekoliko sploščen, deformiran ali potlačen
0	Oblika je nepravilna, kruh je močno sploščen ali potlačen

Barva skorje

Ocena 5	Barva skorje je enakomerna in odgovarja vrsti in tipu kruha
---------	---



- ⇓ Barva ni povsem enakomerna ali temnejša ali svetlejša odgovarjajoče
0 Barva je povsem bleda ali pretemna, zažgana

Izgled površine skorje

- Ocena* 5 Enakomerna in dovolj pečena skorja
⇓ Skorja ni povsem enakomerna in značilna za vrsto kruha
0 Skorja je mehurjasta ali razpokana ali poškodovana ali nesnažna

Vonj skorje in sredice max. 10 točk

Vonj skorje

- Ocena* 5 Prijeten vonj, značilen za vrsto kruha
⇓ Vonj ni izrazit
0 Vonj ni značilen za vrsto kruha, je tuj ali neprijeten

Vonj sredice

- Ocena* 5 Vonj sredice je izrazito prijeten in značilen za vrsto kruha
⇓ Značilen vonj
⇓ Vonj ni značilen, izstopa vonj po kvasu, moki ali embalaži
0 Neznačilen vonj, ki je tuj ali neprijeten

Videz sredice max. 26 točk

Debelina in enakomernost skorje

- Ocena* 3 skorja je enakomerno debela in postopoma prehaja v sredice
0 skorja je neenakomerna in odstopa od sredice

Povezanost skorje in sredice

- Ocena* 5 popolna povezanost skorje in sredice
⇓ skorja delno odstopa od sredice
0 skorja močno odstopa od sredice (nad 30 mm)

Barva sredice

- Ocena* 5 barva enakomerna, značilna za vrsto kruha
⇓ barva komaj opazno neenakomerna, vendar značilna za vrsto kruha
0 barva ni enakomerna in ni značilna za vrsto kruha

Poroznost sredice

- Ocena* 5 poroznost sredice je enakomerna, lahko z večjimi porami, odvisno od vrste kruha
⇓ dobra, ob skorji je poroznost pregosta
0 neenakomerna, ob skorji debelejša gosta plast

Enakomernost sredice

- Ocena* 3 sredica brez vodnih obročev, grudic soli ali moke ter ni sprijemljiva (gnetljiva)
0 prisotni so vodni obroči ali grudice soli ali moke, ali je razpokana

Elastičnost sredice

<i>Ocena</i> 5	elastičnost je dobra, kruh se po stiskanju popolnoma vrne v prvotni položaj
↓	elastičnost ni dovolj izrazita, kruh se ne povrne v svoj položaj ali je trd pri stiskanju
0	elastičnost sredice je slaba, sredica je trda ali po stiskanju ostane pomečkana

Okus skorje in sredice max. 25 točk

Okus skorje in sredice

<i>Ocena</i> 15	okus je prijeten, aromatičen in svojstven tipu in vrsti kruha
↓	okus je prijeten, a premalo izrazit, aroma se še čuti
↓	okus ni izrazit ali je premalo slan, ali izstopa okus po kvasu ali starem testu
0	tuj okus, ki je lahko močno preslan, prekisel ali grenak

Topnost skorje in sredice

<i>Ocena</i> 10	dobra topnost skorje in sredice, skorja je pečena in hrustljava
↓	slabša topnost sredice, ki se malo drobi ali lepi
0	skorja je žilava in pretrda sredica je močno lepljiva ali močno drobljiva, netopna v ustih, skorja močno žilava

Kriteriji za ocenjevanje kakovosti pletenic

Zunanji videz max. 12 točk

Oblika pletenice

<i>Ocena</i> 6	oblika je enakomerna, z zaobljenim prehodom proti sredini; robovi pletenja so jasno vidni, enakomerni in simetrični
↓	pletenica ni popolnoma simetrična, pletenje je prerahlo ali pregosto
0	oblika je nepravilna, zavihki pletenja so neenakomerni, nejasno vidni; pletenica je preveč sploščena ali je pletenje zdrsnilo iz osi

Barva skorje

<i>Ocena</i> 3	skorja je enakomerno obarvana in svetleča
↓	barva skorje ni povsem enakomerna, ali je svetlejša ali temnejša od odgovarjajoče
0	barva skorje je povsem bleda ali pretemna, zažgana, lisasta

Izgled površine skorje

<i>Ocena</i> 3	enakomerna in dovolj pečena skorja, gladka, čista lahko enakomerno premazana po celi površini
↓	skorja je malo razpokana, hrapava, brez sijaja, z manjšimi mehurji
0	skorja je močno hrapava, brez sijaja, močnejše razpokana, mehurjasta

Videz sredice

Barva in struktura sredice

<i>Ocena</i>	2	barva sredice je enakomerna in odgovarja uporabljenim surovinam. Poroznost lepa, sredica lepo elastična
	↓	barva sredice je neenakomerna, poroznost neenakomerna
	0	sredica je neenakomerne barve z vodnimi obroči, grudicami moke, soli, jajc, sredica preveč gosta ali pacava

Vonj skorje in sredice

<i>Ocena</i>	2	Sredica je aromatična, vonj tipičen za uporabljene Dodatne surovine, skorja ima prijeten vonj
	↓	sredica je slabo aromatična ali ima premočan vonj po kvasu, moki. Skorja ima premočan vonj po premazu
	0	vonj netipičen, slab, po kislem, po surovem testu, plesni ali premočan vonj po jajcih, žarkem .Vonj skorje je tuj in neprijeten

Okus skorje in sredice

<i>Ocena</i>	3	Okus je prijeten, aromatičen, svojstven za dodatne surovine, topnost sredice dobra, skorja krhka
	↓	okus prijeten, a premalo aromatičen, rahlo premalo ali preveč slan, nekoliko drobljiva sredica, skorja pretrda
	0	okus preveč ali premalo slan ali neslan, okus po plesni, testu, žarkem, slabih jajcih. Sredica močno lepljiva ali močno drobljiva, skorja močno žilava

Zahtevnost izdelave

<i>Ocena</i>	8	pletenica iz vsaj dveh različnih pletenih kit, okrašena z rožami ali figurami iz testa
	↓	težje umetno pletenje
	↓	pletena štruca iz vsaj dveh kit ali pleteno srce iz vsaj dveh kit
	↓	pletenica iz 4, 5, ali več žilnim pletenjem
	1	pletenica samo s tremi prameni
	0	nima videza pletenice

Kriteriji za ocenjevanje kakovosti peciva – biskvitni šarkelj

Zunanji videz – max.9 točk

Oblika

<i>Ocena</i>	6	stabilna oblika, okrogla, tipična za šarkelj ali kolač
	↓	tipična oblika z vidnim deformacijami
	0	netipična oblika

Izgled površine

<i>Ocena</i>	3	gladka, brez razpok, povezana, lahko je enakomerno posipana s sladkorjem v prahu ali tanko glazirana s čokoladno ali sladkorno
--------------	---	--

	glazuro
↓	vidne razpoke, ostanki maščobe, slaba ali premočna izpečenost, predebela in motna glazura
0	neenakomerna barva skorje, nečista skorja, raztrgana površina, neustrezna glazura

Videz sredice max. 15 točk

Barva sredice

<i>Ocena</i>	5	enakomerna z rahlim prehodom med skorjo in sredico
	↓	bleda in neenakomerna
	0	siva, nečista in odbijajoča za okus

Poroznost sredice

<i>Ocena</i>	5	fina, enakomerna luknjičavost sredice
	↓	luknjičavost je neenakomerna, gosta ali groba
	0	poroznost je izrazito gosta, žilava ali nevezana

Elastičnost sredice

<i>Ocena</i>	5	ob pritisku kolač obdrži obliko, luknjičavost se ne spremeni
	↓	izdelek delno izgubi čvrstost
	0	izdelek je ob stisku lepljiv

Okus skorje in sredice max 15 točk

<i>Ocena</i>	15	tipičen, aromatičen, čutiti je dobro topnost, okus po sestavinah
	↓	manj izrazit, a svojstven
	↓	neizrazit, s priokusom, a dobro topnostjo
	0	netipičen, priokus po oporečnih surovinah, slaba topnost

Kriteriji za ocenjevanje kakovosti peciva – kvašeni šarkelj

Zunanji videz – max. 9 točk

Oblika

<i>Ocena</i>	6	stabilna oblika, tipična za šarkelj
	↓	tipična oblika z vidnim deformacijami
	0	netipična oblika

Izgled površine skorje

<i>Ocena</i>	3	gladka, brez razpok, povezana, enakomerne barve, brez sledu moke in maščobe
	↓	vidni ostanki moke in maščobe, slaba ali premočna izpečenost
	0	neenakomerna barva skorje, nečista skorja, raztrgana površina

Videz sredice max. 15 točk

Barva sredice

<i>Ocena</i>	5	enakomerna z rahlim prehodom med skorjo in sredico
	↓	bleda in neenakomerna
	0	siva, nečista in odbijajoča za okus
Poroznost sredice		
<i>Ocena</i>	5	fina, enakomerna luknjičavost sredice
	↓	luknjičavost je neenakomerna, gosta ali groba
	0	poroznost je izrazito gosta, žilava ali nevezana
Elastičnost sredice		
<i>Ocena</i>	5	ob pritisku kolač obdrži obliko, luknjičavost se ne spremeni
	↓	izdelek delno izgubi čvrstost
	0	izdelek je ob stisku lepljiv

Okus skorje in sredice max 15 točk

<i>Ocena</i>	15	tipičen, aromatičen, čutiti je dobro topnost
	↓	manj izrazit, a svojstven
	↓	neizrazit, s priokusom, a dobro topnostjo
	0	netipičen, priokus po oporečnih surovinah, slaba topnost

Kriteriji za ocenjevanje kakovosti potice

Zunanji videz – max. 12 točk

Oblika		
<i>Ocena</i>	6	enakomerna, čvrsta in tipična, skorja gladka
	↓	nagubanost skorje, rahla sesedenost
	0	vidna usedenost in nestabilnost izdelka, skorja razpokana
Barva skorje in sredice		
<i>Ocena</i>	6	enakomeren prehod barve skorje proti sredici, barva tipična za sladka testa
	↓	pretemna ali prebleda barva, lisasta skorja
	0	močno pretemna ali presvetla skorja, zažgana, surova

Vonj skorje in sredice max. 4 točk

<i>Ocena</i>	4	tipičen za testo in polnilo
	↓	netipičen, premalo aromatičen
	0	tuji vonji po plesni, žarkem, slabih surovinah...

Videz sredice max. 10 točk

Povezanost skorje, sredice in polnila

<i>Ocena</i>	6	skorja ne odstopa, polnilo je enakomerno razporejeno
	↓	skorja ne odstopa, polnilo slabo razporejeno
	0	odstop skorje, slabo zavito polnilo, vidne luknje v potici

Elastičnost sredice

<i>Ocena</i>	4	ob pritisku je potica elastična, nelepljiva
	↓	sredica delno izgubi elastičnost ob stisku
	0	potica je pacasta, slabo so vidni mostovi med nadevom in testom

Okus skorje in sredice max. 12 točk

Okus skorje in sredice

<i>Ocena</i>	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
	0	Potica s priokusi po oporečnih surovinah, močno lepljiva

Kriteriji za ocenjevanje kakovosti keksov in krhkih rogljičkov

Zunanji videz max. 9 točk

Oblika

<i>Ocena</i>	2	primerna in tipična oblika, debelina in velikost za drobno pecivo, lepo oblikovan izdelek, robovi so zaobljeni in nepoškodovani, vidne gravure ali gladka površina, gladko in čisto dno.
	↓	Površno in neenakomerno oblikovan izdelek, netipična oblika
	0	poškodovana površina, razlezli robovi, deformirana oblika

Izpečenost

<i>Ocena</i>	4	keks je lahek, enakomerne barve na dnu in na površini, z votlim zvokom
	↓	keks je premočno ali slabo obarvan
	0	keks je neustrezne barve, lisast ali zažgan, težak, gost in zbit, vidno neprepečen

Izgled površine

<i>Ocena</i>	3	površina je brez razpok, zaprta, z enako zgornjo in spodnjo stranjo, čista, sijajna in gladka
	↓	površina je hrapava, razpokana in neenakomerna
	0	površina je nečista, hrapava, močno razpokana

Notranji kriteriji max. 21 točk

Poroznost

<i>Ocena</i>	4	na prelomu ima izdelek fino in enakomerno luknjičavost, vidno prepečeno sredico,
	↓	neenakomerna, pregroba ali preveč fina luknjičavost
	0	gosta, zbita, neprepečena in slabo zrahljana sredica

Tekstura		
<i>Ocena</i>	3	keks je stabilen, nedrobljiv
	↓	manjša trdnost, keks se ob prelomu drobi
	0	keks se drobi že ob dotiku
Barva sredice		
<i>Ocena</i>	2	Enakomerna in v rahlem prehodu k barvi skorje
	↓	slaba, neenakomerna barva sredice
	0	siva, neenakomerna in lisasta barva, prevelika razlika med barvo skorje in sredice
Vonj		
<i>Ocena</i>	4	svež in fino aromatičen, svojstven za vrsto
	↓	slabo izrazit za vrsto keksa
	0	tuj vonj po embalaži ali neustreznih surovinah
Okus		
<i>Ocena</i>	4	Blag in zaokrožen, po pečeni moki in karamelu, dodatkih za okus
	↓	Premalo aromatičen, manjkajo dodatki za okus in aromo
	0	Nekoliko grenak, žarek, neprijeten, premočno izstopajo dodatki za okus in aromo
Topnost		
<i>Ocena</i>	4	Keks se raztaplja v ustih, se ne lepi na nebo in zobe, se hitro zmehča
	↓	Keks je preveč mehak ali trd, drobljiv
	0	Lepljiv, pacast, se prehitro mehča

Kriteriji za ocenjevanje kakovosti krhkih flancatov

Zunanji videz max. 8 točk

Oblika		
<i>Ocena</i>	4	tanko oblikovani flancati, enakomerno valjani, stabilna in domiselna oblika
	↓	vidne deformacije oblike zaradi napak v izdelavi
	0	netipične oblike, polomljen izdelek
Izpečenost		
<i>Ocena</i>	4	enakomerno ocvrt izdelek, barva zlato rumena
	↓	barva skorje malo pretemna ali presvetla
	0	pretemno ali presvetlo pečen izdelek, nečista površina, zamaščena površina

Krhkost peciva max. 4 točk

Krhkost		
<i>Ocena</i>	4	krhko, vendar nedrobljivo pecivo

- ↓ Krhki, a drobljivi flancati
0 premočno drobljivo ali žilavo pecivo, zelo mastno pecivo

Vonj in okus izdelka max. 8 točk

Vonj izdelka

- Ocena* 3 tipičen po sestavinah, prijeten, aromatičen
↓ manj izrazit vonj po sestavinah, izstopa vonj po maščobi
0 neprijeten vonj po maščobi ali oporečnih surovinah

Okus izdelka

- Ocena* 5 tipičen, aromatičen, enakomeren po surovinah brez izrazitega okusa po maščobi
↓ slabo aromatičen, izstopa okus nekaterih sestavin
0 neprijeten po cvrti maščobi, oporečnih sestavin

Kriteriji za ocenjevanje kakovosti krofov

Zunanji videz max. 6 točk

Oblika

- Ocena* 3 oblika enakomerno okrogla, lepo vzhajan izdelek
↓ vidne deformacije oblike zaradi napak v izdelavi
0 netipična oblika, slabo ali premočno vzhajan izdelek

Izpečenost

- Ocena* 3 enakomerno ocvrt izdelek, enaka barva skorje obeh polovic, vmes značilen svetlejši obroč, širok 1,5 do 2 cm, enakomerne širine
↓ barva skorje pretemna ali nekoliko presvetla, ali barva obeh polovic različna, obroček nekoliko neenakomeren, izdelek nekoliko zamaščen
0 pretemno ali presvetlo pečen izdelek, neizrazit obroček ali celo brez vidnega prehoda, močno zamaščen izdelek

Videz sredice max. 6 točk

Barva sredice

- Ocena* 2 Enakomerna, svetlo jajčno rumena barva
↓ neenakomerna barva
0 bleda barva ali preveč obarvana, ki deluje neokusno

Poroznost sredice

- Ocena* 2 enakomerno in fino luknjičava sredica
↓ neenakomerna luknjičavost
0 Gosta ali groba luknjičavost

Elastičnost sredice

- Ocena* 2 elastična, stabilno zapečena in rahla sredica

↓ nekoliko slabša elastičnost, malo mastna sredica
0 pacava, neelastična sredica

Vonj in okus izdelka max. 8 točk

Vonj izdelka

Ocena 2 tipičen po sestavinah, prijeten po dodatkih za okus
↓ manj izrazit vonj po sestavinah, izstopa vonj po maščobi
0 neprijeten vonj po maščobi ali oporečnih surovinah, preveč dodatkov za okus

Okus izdelka

Ocena 6 tipičen, aromatičen, enakomeren po surovinah, zaokrožen po sestavinah in dodatkih za okus in aromo, brez izrazitega okusa po maščobi
↓ slabo aromatičen, izstopa okus nekaterih sestavin
0 neprijeten po cvrti maščobi, oporečnih sestavinah

Kriteriji za ocenjevanje kakovosti kvašenih polnjenih rogljičkov

Zunanji videz max. 10 točk

Oblika

Ocena 6 tipična, enakomerno razporejeni in dobro vidni zavihki
↓ neenakomerna oblika
0 slaba oblika, razprti zavihki, izcejanje nadeva

Barva skorje

Ocena 4 enakomerna barva, tipična za sladka testa, svetleča
↓ pretemna ali presvetla
0 močno pretemna oz. presvetla, zažgana

Videz sredice max. 10 točk

Povezava skorje, sredice in polnila

ocena 4 skorja ne odstopa od sredice, polnilo je v centru rogljička
↓ skorja ne odstopa od sredice, polnilo je slabo razporejeno
0 skorja odstopa od sredice, polnilo je izteklo

Elastičnost sredice

ocena 4 sredica je elastična, nelepljiva in nedrobljiva
↓ sredica je neelastična, nekoliko pacasta ali drobljiva
0 sredica je močno pacasta

Barva sredice

ocena 2 sredica je enakomerno obarvana
0 sredica je neenakomerno obarvana, presvetla ali vpija barvo nadeva

Vonj skorje in sredice max. 6 točk

ocena 6 tipičen za testo ali polnilo

↓
0 premalo ali preveč aromatičen
tuj vonj, po plesni, žarkem

Okus skorje in sredice max. 12 točk

ocena 12 tipičen okus za vrsto rogljička ali nadeva
↓ manj izrazit
↓ slabo razvit okus ali premočno aromatiziran
0 priokus po oporečnih sestavinah

Kriteriji za ocenjevanje kakovosti kvašenih rogljičkov brez polnila

Zunanji videz max. 10 točk

Oblika

ocena 6 tipična oblika, enakomerno razporejeni in dobro vidni zavihki
↓ neenakomerna oblika
0 slaba oblika, razprti zavihki

Barva skorje

ocena 4 enakomerna barva, tipična za sladka testa, svetleča
↓ pretemna ali presvetla
0 močno pretemna oz. presvetla, zažgana

Videz sredice max. 10 točk

Povezava skorje, sredice

ocena 4 skorja ne odstopa od sredice
0 skorja odstopa od sredice

Elastičnost sredice

ocena 4 sredica je elastična, nelepljiva in nedrobljiva
↓ sredica je neelastična, nekoliko pacasta ali drobljiva
0 sredica je močno pacasta

Barva sredice

ocena 2 sredica je enakomerno obarvana
0 sredica je neenakomerno obarvana, presvetla

Vonj skorje in sredice max. 6 točk

ocena 6 tipičen za testo
↓ premalo ali preveč aromatičen
0 tuj vonj, po plesni, žarkem

Okus skorje in sredice max. 12 točk

ocena 12 tipičen okus

⇓	manj izrazit
⇓	slabo razvit okus ali premočno aromatiziran
0	priokus po oporečnih sestavinah

Kriteriji za ocenjevanje kakovosti buhteljnov

Zunanji videz max. 9 točk

Oblika

ocena	4	enakomerna velikost sestavljenih kosov, stabilna oblika, lahko ločevanje kosov
	⇓	neenakomerna velikost, rahla sesedenost oblik, težje ločevanje kosov
	0	popolnoma različna velikost kosov, nestabilna oblika, kosi se ne trgajo

Izgled površine

ocena	5	gladka, sijajna gornja skorja, hrustljava in čvrsta spodnja skorja, enakomerna barva skorje, stabilnost odtrganega kosa
	⇓	razpokana in nagubana površina gornje skorje, rahla zamaščenost spodnje skorje, slabša stabilnost trganega kosa
	0	močna zamaščenost skorje, močno raztrgana skorja, nestabilni trgan kos buhteljna

Videz sredice max. 15 točk

Barva sredice

ocena	5	enakomerna, primerna sestavi testa po deklaraciji, polnilo ni spremenilo barve sredice
	⇓	neenakomerna, bleda, rahlo razlita barva polnila po testu
	0	siva, nečista in odbijajoča za okus, močno razlita barva polnila po testu

Poroznost sredice

ocena	3	rahla, enakomerna, značilna za lahko kvašeno testo, polnilo je nadevano v sredino
	⇓	neenakomerna, gosta ali groba, rahlo nepovezana
	0	poroznost je izrazito gosta, žilava, nepovezana

Elastičnost sredice

ocena	3	ob stisku je buhtelj mehak, nelepljiv, obdrži obliko, pri trganju se testo ne lepi
	⇓	buhtelj ob trganju izgublja obliko
	0	buhtelj je ob stisku sredice lepljiv, se sesede, testo je pacavo ob stiku s polnilom.

Povezava testa in polnila

ocena	4	ob prerezu je polnilo v sredini, povezano s testom, primerna količina polnila
	⇓	preveč ali premalo polnila, ki je slabo povezano s testom
	0	preveč tekoče polnilo, v sredici namesto polnila le luknja

Okus skorje, sredice in polnila max. 15 točk

Okus skorje, sredice in polnila

ocena	15	aromatičen okus pečenega testa, dobra harmoničnost okusa testa in polnila, dober okus skorje
	↓	izrazitejši okus skorje po uporabljeni maščobi, manj aromatičen okus testa in polnila
	↓	močnejši priokus skorje po uporabljeni maščobi, manj aromatično in preveč tekoče polnilo
	0	skorja s priokusom po oporečni maščobi, neokusno testo in polnilo z netipičnim okusom

Kriteriji za ocenjevanje medenjakov

Zunanji videz max. 13 točk

Oblika

Ocena	5	odgovarjajoča debelina, robovi zaobljeni in nepoškodovani, proti sredini nekoliko narasla pri peki, gladka površina, ravno dno
	↓	ostri robovi, preveč ploščata in neznačilna oblika
	0	razpokana površina, raztrgano dno, razlezli robovi, deformirana oblika

Izpečenost

Ocena	3	medenjak je lahek, z enakomerno barvo dna, z votlim zvokom, mehak
	0	medenjak je premočno ali slabo pečen, zbit, suh in trd

Kakovost glazure pri medenjaku

Ocena	5	Uporabljena je ustrezna glazura, glazura je tanko in enakomerno nanešena, glazura je pravilno pripravljena, površina medenjaka je brez razpok, čista, sijajna in gladka. Če je pri medenjaku uporabljena dekoracija, je ta ustrezna in estetska.
	↓	Na medenjaku ni uporabljena ustrezna glazura, glazura je predebelo nanešena, glazura ni pravilno pripravljena, površina je brez sijaja, nečista, razpokana in neenakomerna. Dekoracija ni ustrezna ali je neestetsko nanešena.
	0	Medenjaki nimajo glazure.

Notranji kriteriji max. 17 točk

Poroznost in tekstura sredice

Ocena	5	na prelomu je medenjaki močnejši in enakomerno luknjičavi, mehki, ne krhki ali drobljivi strukture, enakomerno povezana sredica s skorjo
-------	---	--



	↓	neenakomerna, groba luknjičavost, krhka in drobljiva sredica
	0	slaba luknjičavost, gostost, zbitost sredice, vidne napake v sestavu in rahljanju testa
Barva sredice		
<i>Ocena</i>	4	Enakomerna in temneje obarvana sredica, brez sledi sestavin
	↓	Svetla in neenakomerna barva sredice
	0	Neenakomerna, svetla in lisasta sredica
Vonj in okus (aromatičnost)		
<i>Ocena</i>	5	Zaokrožen, svež in aromatičen, bogat in svojstven po medu in dišavah
	↓	slabo izrazit za medenjake
	0	tuj vonj po embalaži ali neustreznih surovinah, grenak, žarek
Topnost		
<i>Ocena</i>	3	Medenjake se v ustih počasi, enakomerno raztaplja, se ne lepi na nebo in zobe, se hitro zmečča
	↓	Medenjake je slabše topen, nekoliko preveč trd
	0	Medenjake je preveč trd, krhek, drobljiv in se težko raztaplja v ustih

Kriteriji za ocenjevanje janeževih upognjencev

Zunanji videz max. 15 točk

Oblika

<i>Ocena</i>	5	tanka debelina upognjenca, primerna velikost za kosovno pecivo, enakomerna in rahla zapognjenost, tanek in močnejše obarvan rob.
	↓	Predebeli upognjenec, debeli rob, razpokana površina
	0	Močno poškodovana površina, močno razlezli upognjenci, deformirana in netipična oblika

Izpečenosť

<i>Ocena</i>	5	upognjenec je lahek, enakomerne in svetle barve na sredini, robovi so obarvani temneje, barva dna peciva je enakomerna, gladka, brez razpok in nečistoč iz pekača.
	↓	upognjenec je premočno ali neenakomerno obarvan
	0	upognjenec ima nečisto dno(sledi od pekača)

Izgled površine

<i>Ocena</i>	5	enakomeren posip z janežem, nepoškodovano, čisto in gladko dno, enakomerna, nerazpokana površina, površina ima rahel sijaj
	↓	površina je grobo luknjičava, hrapava, razpokana in neenakomerna
	0	površina je nečista in močno razpokana

Notranji kriteriji max. 15 točk

Poroznost sredice in čvrstost preloma

<i>Ocena</i>	5	na prelomu ima upognjenec fino in enakomerno luknjičavost, ob prelomu počni in je krhek
	↓	neenakomerna, groba luknjičavost, mehak prelom
	0	

Vonj in okus

<i>Ocena</i>	5	svež in fino aromatičen, svojstven za vrsto
	↓	slabo izrazit okus
	0	tuj vonj po embalaži ali neustreznih surovinah

Topnost

<i>Ocena</i>	5	upognjenec se rahlo raztaplja v ustih, se ne lepi na nebo in zobe, se počasi mehča
	↓	upognjenec je preveč žilav, trd, drobljiv in se težje topi v ustih
	0	Ob ugrizu se lepi na zobe

Kriteriji za ocenjevanje breskvic

Zunanji videz maks.7 točk

Oblika

<i>ocena</i>	4	okrogla oblika, sestavljena iz dveh enakih polovic, brez vidnega nadeva, z ne razpokano površino
	↓	ploščata oblika, neenakomerne polovice, rahlo razpokana površina
	0	močno razpokana površina, neenakomerna oblika, močno viden nadev

Izgled površine

<i>ocena</i>	3	zlatorumeno pečena površina na kateri je tanko in enakomerno razporejen kristalni sladkor, ki je estetsko niansiran v barvah zrele breskve
	↓	površina breskvic je premalo ali preveč pečena, sladkor je neenakomerno nanešen, neestetska obarvanost
	0	premočno obarvan sladkor, preveč nanosa sladkorja

Videz breskvice v prerezu maks. 5 točk

Videz prereza

<i>Ocena</i>	2	nadev je viden v izdolbenih polovicah iz pečenega testa in zajema vsaj tretjino breskvice, nadev je čvrst, pečeno testo je krhko, ne drobljivo in enakomerno luknjičavo.
	↓	premalo nadeva, nadev je premehak
	0	premalo nadeva, nadev je premehak, pečeno testo je zbito ali grobo luknjičavo.

Povezanost s sredico

<i>ocena</i>	3	nadev čvrsto oprijema izdolbeni polovici testa, ki se ne ločujeta od nadeva.
	↓	sredici testa se delno ločujeta od nadeva
	0	breskvica razpade ob dotiku

Vonj in okus izdelkamaks. 8 točk

Vonj

<i>ocena</i>	3	breskvice imajo vonj po sestavinah iz katerih je izdelano testo in nadev (vanilja, rum, orehi, čokolada...)	↓
	0	imajo tuj, neznačilen vonj	

Okus in aroma

<i>ocena</i>	5	breskvice so dovolj sočne, primerno sladko-kislega in svežega okusa ne izstopa nobeden aromatski dodatek v testo, nadev ali sladkorni posip.
	↓	breskvice niso aromatične, pustega okusa, nimajo zaokrožene arome
	0	breskvice imajo tuj priokus, ki izstopa

Kriteriji za ocenjevanje kvašenih slanikov brez polnila

Zunanji videz maks.11 točk

Oblika

<i>Ocena</i>	6	slaniki so lepo, natančno in enakomerno zaviti, imajo zaključke spodaj, zaključki so nevidni. So enakomerno debeli.
	0	slaniki so neenakomerno in površno oblikovani, zaključki so vidni in štrlijo.

Izgled površine

<i>Ocena</i>	5	površina je sijajna, gladka, enakomerne zlatorumene barve, dovolj razvita pri vzhajanju in peki. Posip, ki je dodan, je enakomeren. Premaz na površini je tanek in enakomeren.
	↓	slaniki so premalo ali preveč ter neenakomerno pečeni. Nimajo sijajne površine.
	0	slaniki so premalo ali preveč pečeni, nimajo sijaja in so površno posipani ali premazani.

Videz sredice maks. 9 točk

Povezava skorje, sredice

<i>Ocena</i>	3	slaniki imajo fino, enakomerno luknjičavost, značilno za fina kvašena testa, dobro razvito sredico, ki je lepo povezana s skorjo
	0	Sredica odstopa od skorje

Elastičnost sredice

<i>ocena</i>	3	sredica je mehka in elastična
--------------	---	-------------------------------

0 Sredica je žilava, gumasta in gosta

Barva sredice

ocena 3 sredica je enakomerno obarvana
↓ neenakomerna barva
0 sredica je lisasta

Vonj in okus maks. 8 točk

Vonj skorje, sredice

ocena 3 slaniki imajo vonj po sveže pečenem pecivu, značilnem za kvašeno testo, vonj po posipu
0 slaniki imajo tuj vonj

Okus skorje, sredice

5 Pečeno testo, posip ima ustrezen harmoničen in aromatičen okus
0 pecivo ima tuj priokus.

Kriteriji za ocenjevanje kvašenih slanikov s polnilom

Zunanji videz maks.11 točk

Oblika

Ocena 6 slaniki so lepo, natančno in enakomerno zaviti, imajo zaključke spodaj, nadev in zaključki so nevidni. So enakomerno debeli.
0 slaniki so neenakomerno in površno oblikovani, zaključki so vidni in štrlijo, izstopa nadev.

Izgled površine

Ocena 5 površina je sijajna, gladka, enakomerne zlatorumene barve, dovolj razvita pri vzhajanju in peki. Posip, ki je dodan, je enakomeren. Premaz na površini je tanek in enakomeren.
↓ slaniki so premalo ali preveč ter neenakomerno pečeni. Nimajo sijajne površine.
0 slaniki so premalo ali preveč pečeni, nimajo sijaja in so površno posipani ali premazani.

Videz sredice maks. 9 točk

Povezava skorje, sredice

Ocena 3 slaniki imajo fino, enakomerno luknjičavost značilno za fina kvašena testa, dobro razvito sredico, nadev v sredini je dobro povezan s testeno sredico.
0 Sredica in nadev odstopata od skorje

Elastičnost sredice

ocena 3 Sredica je mehka in elastična

0 Sredica je žilava, gumasta in gosta

Barva sredice

ocena 3 Sredica je enakomerno obarvana
↓ neenakomerna barva
0 sredica je lisasta

Vonj in okus maks. 8 točk

Vonj skorje, sredice

ocena 3 slaniki imajo vonj po sveže pečenem pecivu, značilnem za kvašeno testo, vonj po posipu ali sestavinah v nadevu
0 slaniki imajo tuj vonj

Okus skorje, sredice

ocena 5 Pečeno testo, nadev in posip imajo ustrezno slanost in aromatičen okus po vrsti nadeva in posipa.
0 pecivo ima tuje vonjave in priokus.

Kriteriji za ocenjevanje kakovosti testenin

SUROVE TESTENINE

Zunanji izgled max. 4 točke

Ocena 4 Nepoškodovane in značilne barve
↓ Testenine so nekoliko poškodovane in polomljene, s prisotnostjo drobirja v manjši meri, barva surovih testenin nekoliko odstopa, je bolj bleda ali temna, nekoliko zamolkla.
0 Testenine so poškodovane, polomljene in z veliko drobirja, so neznačilne, zamolkle barve, neenakomerno obarvane.

KUHANE TESTENINE max. 16 točk

Razkuhanost

Ocena 3 Testenine so optimalne teksture
↓ Testenine so nekoliko razkuhane oz. nekoliko premalo kuhane
0 Testenine so razkuhane oz. premalo kuhane

Izgled testenin

Ocena 2 Nepoškodovane, nepopokane, ustrezno razpuščene
↓ Delno poškodovane in razpuščene
0 poškodovane, popokane testenine, nabrekli robovi, nerazpuščene



Vonj testenin

<i>Ocena</i> 3	Prijeten, harmoničen vonj, značilen za testenine
↓	Manj značilen vonj s prisotnim stranskim vonjem
0	Neznačilen, neprijeten, tuj vonj

Okus testenin

<i>Ocena</i> 4	Prijeten, harmoničen okus, značilen za testenine
↓	Manj značilen okus s prisotnim stranskim priokusom
0	Neznačilen, neprijeten, tuj okus

Lepljivost testenin

<i>Ocena</i> 4	Nelepljive
↓	Nekoliko lepljive
0	močno lepljive

Ob dostavi vzorca jušnih rezancev je potrebno priložiti deklaracijo o postopku kuhanja.

Kriteriji za ocenjevanje senzorične kakovosti mlincev

NEPRELITI MLINCI

Zunanji videz (max. 4 točke)

<i>Ocena</i> 4	Nepoškodovani, značilne barve in primerno pečeni.
↓	Mlinci so zelo polomljeni, barva neprelitih mlincev v intenzivnosti nekoliko odstopa, je bleda ali pretemna.
0	Mlinci so močno polomljeni, z veliko drobirja, so neznačilne, zamolkle barve. So preveč ali premalo pečeni.

PRELITI MLINCI (max. 16 točk)

Razkuhanost

<i>Ocena</i> 3	Mlinci so optimalne teksture in čvrstosti.
↓	Nekoliko preveč ali premalo razmočeni ali pretrdi.
0	Močno razmočeni ali pretrdi.

Videz mlincev

<i>Ocena</i> 2	Čvrsta tekstura mlincev.
↓	Nekoliko premalo čvrsti.
0	Močno zmehčani, razpadajo, neustrezna tekstura.

Vonj mlincev

<i>Ocena</i> 3	Prijeten, harmoničen vonj, značilen za mlince.
↓	Manj značilen vonj, s prisotnimi tujimi vonji.
0	Neznačilen, neprijeten, močno zaznan tuj vonj.

Okus mlincev

<i>Ocena</i> 4	Prijeten, harmoničen okus, značilen za mlince.
↓	Manj značilen okus, prisotni priokusi.
0	Neznačilen, neprijeten okus, močno zaznani priokusi.



Lepljivost mlincev

Ocena	4	Mlinci niso lepljivi.
	↓	Nekoliko lepljivi mlinci.
	0	Močno lepljivi mlinci.

9. člen

Na osnovi točk, ki so jih dodelili posamezni člani komisije se izračuna povprečno končno število točk za posamezni vzorec. Izračunano število točk se vnese v zapisnik in predstavlja osnovo za podelitev priznanj.

Podana ocena velja za izdelek, dostavljen na ocenjevanje.

Podelitev priznanj

10. člen

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

Razvrstitev v kakovostne razrede za kruh in sadni kruh

75,00 – 80,00 točk = zlato priznanje

70,00 – 74,99 točk = srebrno priznanje

60,00 – 69,99 točk = bronasto priznanje

Razvrstitev v kakovostne razrede za pletenice:

25,00 – 27,00 točk = zlato priznanje

23,00 – 24,99 točk = srebrno priznanje

20,00 – 22,99 točk = bronasto priznanje

Razvrstitev v kakovostne razrede za potice:

36,00 – 38,00 točk = zlato priznanje



33,00 – 35,99 točk = srebrno priznanje
29,00 – 32,99 točk = bronasto priznanje

Razvrstitev v kakovostne razrede za biskvitne in kvašene šarklje:

37,00 – 39,00 točk = zlato priznanje
34,00 – 36,99 točk = srebrno priznanje
30,00 – 33,99 točk = bronasto priznanje

Razvrstitev v kakovostne razrede za krofe:

19,00 – 20,00 točk = zlato priznanje
17,00 – 18,99 točk = srebrno priznanje
15,00 – 16,99 točk = bronasto priznanje

Razvrstitev v kakovostne razrede za kvašene rogljičke s polnilom in brez polnila:

36,00 – 38,00 točk = zlato priznanje
33,00 – 35,99 točk = srebrno priznanje
29,00 – 32,99 točk = bronasto priznanje

Razvrstitev v kakovostne razrede za buhteljne:

35,00 – 39,00 točk = zlato priznanje
32,00 – 34,99 točk = srebrno priznanje
28,00 – 31,99 točk = bronasto priznanje

Razvrstitev v kakovostne razrede za kekse, krhke rogljičke, janeževe upognjence in medenjake:

28,00 – 30,00 točk = zlato priznanje
25,00 – 27,99 točk = srebrno priznanje
22,00 – 24,99 točk = bronasto priznanje

Razvrstitev v kakovostne razrede za krhki flancati:

19,00 – 20,00 točk = zlato priznanje
17,00 – 18,99 točk = srebrno priznanje
15,00 – 16,99 točk = bronasto priznanje

Razvrstitev v kakovostne razrede za breskvice

18,50 – 20,00 točk = zlato priznanje
17,00 – 18,49 točk = srebrno priznanje
15,00 – 16,99 točk = bronasto priznanje

Razvrstitev v kakovostne razrede za kvašene slanike

26,00 – 28,00 točk = zlato priznanje
24,00 – 25,99 točk = zlato priznanje



21,00 - 23,99 točk = zlato priznanje

Razvrstitev v kakovostne razrede za testenine

19,00 - 20,00 točk = zlato priznanje

18,00 - 18,99 točk = srebrno priznanje

17,00 - 17,99 točk = bronasto priznanje

11. člen

Pravilnik velja od meseca decembra 2024 naprej.

Organizacijski odbor festivala
Dobrote slovenskih kmetij na Ptuju