# PRAVILNIK

**»DRŽAVNA RAZSTAVA IN OCENJEVANJE PRLEŠKE KVASENICE S SKUTNIM NADEVOM«**

Splošne določbe

1. člen

Po določbah tega Pravilnika se izvaja ocenjevanje kakovosti in podeljevanje priznanj za Prleške kvasenice s skutnim nadevom (v nadaljevanju kvasenica). Nagrajeni izdelki - kvasenice se predstavijo na državni razstavi »Državna razstava in ocenjevanje kvasenic«.

2. člen

S tem pravilnikom se določa:

1. osnovno kakovost izdelka – kvasenice;
2. količino posameznega vzorca;
3. opremljenost izdelka z izpolnjeno deklaracijo;
4. delo ocenjevalne komisije;
5. način ugotavljanja kakovosti izdelkov in točkovanje;
6. vrste priznanj.

3. člen

Zahteve za izdelke (kvasenice) so:

- dostaviti je potrebno en izdelek;

- izdelek naj bo izdelan iz 50 dkg moke;

- Izdelek mora biti pečen v krušni peči;

- izdelek ne sme biti pečen v modelu.

4. člen

Izdelek mora biti pravočasno dostavljen in opremljen z deklaracijo, ki je priloga razpisa.

5. člen

Izdelke pripravlja in šifrira za ocenjevalno komisijo 3 članska ekipa.

6. člen

Izdelke – kvasenice ocenjuje od 3 članska ocenjevalna komisija, ki jo imenuje organizacijski odbor ocenjevanja.

7. člen

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

8. člen

Izdelki se ocenjujejo posamezno s točkovanjem. Maksimalno število točk, ki ga določen vzorec kvasenice lahko doseže je 50 točk. Pri ocenjevanju posameznih lastnosti vzorca kvasenice se lahko uporabljajo tudi polovice točk. Kakovost izdelka - kvasenice se določa s seštevkom točk, ki se dodelijo za določeno lastnost.

9. člen

Na osnovi točk, ki jih dodelijo posamezni člani komisije se izračuna povprečno končno število točk za posamezni vzorec. Izračunano število točk se vnese v ocenjevalni list in ta predstavlja osnovo za podelitev priznanj.

10. člen

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

Razvrstitev v kakovostne razrede za kvasenice:

* Zlato priznanje: 43 - 50 točk
* Srebrno priznanje: 36 - 42,9 točk
* Bronasto priznanje: 29 - 35,9 točk
* Zahvala: pod 29 točk

11. člen

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * 1. **ZUNANJI VIDEZ** | **15** | = Maximalno število točk |
| OBLIKA | 0 5  0 5  0 5 | * enakomerno okrogla, značilna, ustrezno visoka za vrsto izdelka * neenakomerna oblika, rahlo sesedena oblika, širina roba min. 2 cm * neznačilna oblika, premajhna kvasenica (ne sme biti pod 40 cm) |
| VIDEZ POVRŠINE | 0 5  0 5  0 5 | * gladek, sijajni in zlatorumeno zapečen rob podlage iz testa, gladka, nerazpokana površina pečenega nadeva, lepo in stabilno pečeno dno * razpokana in nagubana površina, rahla zamaščenost spodnje skorje, slabša stabilnost * močna zamaščenost skorje, močno raztrgana skorja in nadev, vidni ostanki od pepela, premalo ali preveč pečena kvasenica |
| IZVIRNOST PREDSTAVITVE | 0 5  0 5  0 5 | * predstavitev izdelka (izviren način na lesenem loparju ali podstavku, z opisom o prilikah, ko se je pripravljala, izvirno domače ime, receptura ali opis sestavin … * kvasenica nima popolne deklaracije in ni posebej predstavljena * Približek sestavin k opisanem receptu |
| * 1. **SREDICA** | **15** | = Maximalno število točk |
| BARVA SREDICE | 0 5  0 5  0 5 | * enakomerna, primerna sestava recepturi, polnilo ni spremenilo barv podlage iz testa * neenakomerna, bleda, rahlo izrazita barva polnila v testo * siva, nečista in odbijajoča za okus |
| VIDEZ SREDICE | 0 5  0 5  0 5 | * rahla, enakomerna in primerna debelina podlage iz testa, povezan in primerno visoko nadevan nadev, ob prerezu stabilna nadev in podlaga * neenakomerna, gosta ali groba, rahlo nepovezana * izrazito gosta, žilava, nepovezana, preveč nadevam, debela podlaga iz testa, lepljiva sredica testa in nadeva |
| * 1. OKUS PODLAGE | **20** | = Maximalno število točk |
| OKUS PODLAGE IN NADEVA | 0 5  0 5  0 5 | * aromatičen okus pečenega testa, dobra harmoničnost okusa testa nadeva, dober okus testa in nadeva * izrazitejši okus skorje po uporabljeni maščobi, manj aromatičen okus testa in nadeva * skorja s priokusom po oporečnih sestavinah, testo in nadev z netipičnim okusom * nadev ne sme biti presuh in preveč sladek |

12. člen

Ta Pravilnik stopi v veljavo, ko ga potrdi Organizacijski odbor »Državne razstave in ocenjevanja prleške kvasenice«.

Organizacijski odbor

»Državne razstave in ocenjevanja

PRLEŠKE KVASENICE S SKUTNIM NADEVOM«.