

PRAVILNIK
O OCENJEVANJU KAKOVOSTI IZDELKOV IZ ŽIT
NA RAZSTAVI »DOBROTE SLOVENSКИH KMETIJ«
NA PTUJU

Splošne določbe

1. člen

Po določbah tega Pravilnika se izvaja ocenjevanje kakovosti in podeljevanje priznanj za izdelke iz žit. Nagradjeni izdelki se predstavijo na razstavi »Dobrote slovenskih kmetij«.

Za ocenjevanje izdelkov iz žit se upoštevajo določbe Osnovnega pravilnika o ocenjevanju živilskih izdelkov na razstavi »Dobrote slovenskih kmetij« (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.

3. člen

Ocenjevanje se izvaja za naslednje izdelke:

1. kruhe,
2. sadne kruhe,
3. pletenice,
4. potice,
5. kvašene šarklje,
6. krofe,
7. kvašene rogljičke,
8. buhteljne,
9. janeževe upognjence,
10. krhke rogljičke,
11. kekse na stroj,
12. krhke flancate,
13. medenjake.

Količine posameznih vzorcev se določijo z javnim razpisom za ocenjevanje.

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.

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 kvašenem šarklju 39 točk
- pri krofih 20 točk
- pri čajnem in medenem pecivu 30 točk
- pri kvašenih rogljičkih 38 točk
- pri buhteljnih 39 točk
- pri krhkih flancatih 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:	oblika kruha	6
(max. 15 točk):	barva skorje	6
	izgled površine skorje	3
- vonj skorje in sredice:	vonj skorje	6
(max. 15 točk)	vonj sredice	9
- videz sredice:	debelina in enakomernost skorje	2,5
(max. 25 točk)	povezava skorje in sredice	5
	barva sredice	5
	poroznost sredice	5
	elastičnost sredice	5
	enakomernost sredice	2,5
	(vodni prstani, grudice)	
- okus skorje in sredice:	okus skorje in sredice	15
(max. 25 točk)	topnost skorje in sredice	10
		<hr/>
		skupaj 80 točk

Pletenica		največ točk
- zunanji videz: (max. 12 točk)	oblika pletenice	4
	barva skorje	4
	izgled površine skorje	4
- videz sredice(max.3 točke):	barva sredice	3
- vonj (max. 3 točke) :	vonj skorje in sredice	3
- okus (max. 4 točk):	okus skorje in sredice	4
- izdelava (max. 5 točk)	zahtevnost izdelave	5
		skupaj 27 točk

Potica		največ točk
- zunanji videz: (max. 12 točk)	oblika potice	6
	barva skorje in sredice	6
- vonj (max. 6 točke)	skorje in sredice	6
- videz sredice(max.8 točke):	povezava skorje,sredice,polnila	4
	elastičnost sredice	4
- okus (max. 12 točk):	okus skorje in sredice	12
		skupaj 38 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	2
	izpečenost	4
- 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

Čajno pecivo		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
	mastifikacija	4
		skupaj 30 točk

Kvašeni rogljički polnjeni

		največ točk
- zunanji videz: (max. 10 točk)	oblika	6
	barva skorje in sredice	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
		<hr/>
		skupaj 38 točk

Kvašeni rogljički brez polnila

		največ točk
- zunanji videz: (max. 10 točk)	oblika	6
	barva skorje in sredice	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
		<hr/>
		skupaj 38 točk

Buhtelnji

		največ točk
- zunanji videz: (max. 9 točk)	oblika	4
	izgled površine	5
- videz sredice: (max. 15 točk)	barva sredice	5
	poroznost sredice	5
	elastičnost sredice	5
- okus (max. 15 točk) :	okus skorje in sredice	15
		<hr/>
		skupaj 39 točk

Krhki flancati

		največ točk
- zunanji videz: (max. 6 točk)	oblika	2
	izpečenost	4
- krhkost peciva :	krhkost	6
(max. 6 točk)		
- vonj in okus izdelka :	vonj	2
(max. 8 točk)	okus	6
		<hr/>
		skupaj 20 točk

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

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. 15 točk

Oblika kruha

<i>Ocena</i> 6	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

<i>Ocena</i> 6	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

<i>Ocena</i> 3	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. 15 točk

Vonj skorje

<i>Ocena</i> 6	Prijeten vonj, značilen za vrsto kruha
↓	Vonj ni izrazit
0	Vonj ni značilen za vrsto kruha, je tuj ali neprijeten

Vonj sredice

<i>Ocena</i> 9	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. 25 točk

Debelina in enakomernost skorje

<i>Ocena</i> 2,5	skorja je enakomerno debela in postopoma prehaja v sredice
0	skorja je neenakomerna in odstopa od sredice

Povezanost skorje in sredice

<i>Ocena</i> 5	popolna povezanost skorje in sredice
↓	skorja delno odstopa od sredice
0	skorja močno odstopa od sredice (nad 30 mm)

Barva sredice

<i>Ocena</i> 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

<i>Ocena</i> 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 2,5 sredica brez vodnih obročev, grudic soli ali moke ter ni sprejemljiva (gnetljiva)
0 prisotni so vodni obroči ali grudice soli ali moke, ali je razpokana

Elastičnost sredice

Ocena 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

Ocena 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

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

Kriteriji za cenjevanje kakovosti pletenic

Zunanji videz max. 12 točk

Oblika pletenice

Ocena 4 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

Ocena 4 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

Ocena 4 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>	3	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>	3	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>	4	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>	5	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 – 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

Vonj skorje in sredice max. 6 točk

<i>Ocena</i>	6	tipičen za testo in polnilo
	↓	netipičen, premalo aromatičen
	0	tuji vonji po plesni, žarkem, slabih surovinah...

Videz sredice max. 8 točk

Povezanost skorje, sredice in polnila

<i>Ocena</i>	4	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 čajnega in medenega peciva**Zunanji videz** max. 9 točk

Oblika

<i>Ocena</i>	2	odgovarjajoča debelina, robovi zaobljeni in nepoškodovani, jasne gravure
	↓	ostri robovi
	0	poškodovana površina, razlezli robovi, deformirana oblika

Izpečenost

<i>Ocena</i>	4	keks je lahek, enakomerne barve, z votlim zvokom
	↓	keks je premočno ali slabo obarvan
	0	keks je neustrezne barve, lisast ali zažgan, težak, gost

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 fina luknjičavost, enakomerna z nežnimi kratkimi mostovi
	↓	neenakomerna, groba luknjičavost
	0	slaba luknjičavost, gostost, zbitost sredice

Tekstura

<i>Ocena</i>	3	keks je trden, nedrobliv
	↓	manjša trdnost, keks se ob prelomu drobi
	0	keks se drobi že ob dotiku

Barva sredice

<i>Ocena</i>	2	Enakomerna
	↓	slaba, neenakomerna barva sredice
	0	siva, neenakomerna in lisasta

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
	↓	Premalo aromatičen
	0	Nekoliko grenak, žarek, neprijeten

Mastifikacija

<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 peciva – krhke flancate

Zunanji videz max. 6 točk

Oblika

<i>Ocena</i>	2	tanko oblikovani flancati, enakomerno valjani, stabilna in domiselna oblika
	↓	vidne deformacije oblike zaradi napak v izdelavi
	0	netipične oblike, lomljen 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. 6 točk

Krhkost

<i>Ocena</i>	6	krhko, vendar nedroblivo pecivo
	↓	krhki a drobljivi flancati
	0	premočno drobljivo ali žilavo pecivo, zelo mastno

Vonj in okus izdelka max. 8 točk

Vonj izdelka

<i>Ocena</i>	2	tipičen po sestavinah, prijeten
	↓	manj izrazit vonj po sestavinah, izstopa vonj po maščobi
	0	neprijeten vonj po maščobi ali oporečnih surovinah

Okus izdelka

<i>Ocena</i>	6	tipičen, aromatičen, enakomeren po surovinah brez okusa po maščobi
	↓	slabo aromatičen, izstopa okus nekaterih sestavin
	0	neprijeten po cvrti maščobi, oporečnih sestavin

Kriteriji za ocenjevanje kakovosti peciva – krofe

Zunanji videz max. 6 točk

Oblika

<i>Ocena</i>	2	oblika enakomerno okrogla, lepo vzhajan izdelek
	↓	vidne deformacije oblike zaradi napak v izdelavi
	0	netipična oblika, slabo ali premočno vzhajan izdelek

Izpečenost

<i>Ocena</i>	4	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

<i>Ocena</i> 2	enakomerna barva, zlato rumena
↓	neenakomerna barva
0	bleda barva ali preveč obarvana, ki deluje neokusno

Poroznost sredice

<i>Ocena</i> 2	enakomerno in fino luknjičava sredica
↓	neenakomerna luknjičavost
0	Gosta ali groba luknjičavost

Elastičnost sredice

<i>Ocena</i> 2	elastična, rahla sredica
↓	nekoliko slabša elastičnost, malo mastna
0	pacava, neelastična sredica

Vonj in okus izdelka max. 8 točk

Vonj izdelka

<i>Ocena</i> 2	tipičen po sestavinah, prijeten
↓	manj izrazit vonj po sestavinah, izstopa vonj po maščobi
0	neprijeten vonj po maščobi ali oporečnih surovinah

Okus izdelka

<i>Ocena</i> 6	tipičen, aromatičen, enakomeren po surovinah, brez 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

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

Barva skorje

<i>Ocena</i> 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
	↓	premalo ali preveč aromatičen
	0	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
	↓	
	0	premalo ali preveč aromatičen 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 vzhajancev - buhteljnov**Zunanji videz max. 9 točk**

Oblika

ocena	4	enakomerna velikost sestavljenih kosov, stabilna oblika, lahko ločevanje kosov
	↓	
	0	neenakomerna velikost, rahla sesedenost oblik, težje ločevanje kosov 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
	↓	
	0	razpokana in nagubana površina gornje skorje, rahla zamaščenost spodnje skorje, slabša stabilnost trganega kosa močna zamaščenost skorje, močno raztrgana skorja, nestabilni trgan kos vzhajanca

Videz sredice max. 15 točk

Barva sredice

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

Poroznost sredice

ocena	5	rahla, enakomerna, značilna za lahko kvašeno testo, polnilo je nadevano v sredino
	↓	
	0	neenakomerna, gosta ali groba, rahlo nepovezana poroznost je izrazito gosta, žilava, nepovezana

Elastičnost sredice

ocena	5	ob otipu je vzhajanec mehak, nelepljiv, obdrži obliko, ob trganju se testo ne lepi, polnilo je dodano v primerni količini
	↓	
	0	vzhajanec ob trganju izgublja obliko, preveč polnila vzhajanec je ob dotiku s sredico lepljiv, se sesede, testo je pocasto ob stiku s polnilom, preveč polnila

Okus skorje in sredice max. 15 točk

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

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.

10. člen

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

Razvrstitev v kakovostne razrede za kruh

75,0 – 80,0 točk = zlato priznanje

70,0 – 74,9 točk = srebrno priznanje

60,0 – 69,9 točk = bronasto priznanje

Razvrstitev v kakovostne razrede za pletenice:

25,0 – 27,0 točk = zlato priznanje

23,0 – 24,9 točk = srebrno priznanje

20,0 – 22,9 točk = bronasto priznanje

Razvrstitev v kakovostne razrede za potice:

36,0 – 38,0 točk = zlato priznanje

33,0 – 35,9 točk = srebrno priznanje

29,0 – 32,9 točk = bronasto priznanje

Razvrstitev v kakovostne razrede za kvašene šarklje:

37,0 – 39,0 točk = zlato priznanje

34,0 – 36,9 točk = srebrno priznanje

30,0 – 33,9 točk = bronasto priznanje

Razvrstitev v kakovostne razrede za krofe:

19,0 – 20,0 točk = zlato priznanje

17,0 – 18,9 točk = srebrno priznanje

15,0 – 16,9 točk = bronasto priznanje

Razvrstitev v kakovostne razrede za kvašene rogljičke:

36,0 – 38,0 točk = zlato priznanje

33,0 – 35,9 točk = srebrno priznanje

29,0 – 32,9 točk = bronasto priznanje

Razvrstitev v kakovostne razrede za buhteljne:

35,0 – 39,0 točk = zlato priznanje

32,0 – 34,9 točk = srebrno priznanje

28,0 – 31,9 točk = bronasto priznanje

Razvrstitev v kakovostne razrede za čajno in medeno pecivo:

28,0 – 30,0 točk = zlato priznanje

25,0 – 27,9 točk = srebrno priznanje

22,0 – 24,9 točk = bronasto priznanje

Razvrstitev v kakovostne razrede za krhki flancati:

19,0 – 20,0 točk = zlato priznanje

17,0 – 18,9 točk = srebrno priznanje

15,0 – 16,9 točk = bronasto priznanje

Enak izdelek istega proizvajalca, ki tri leta zaporedoma dobi zlato priznanje je dobitnik znaka kakovosti.

11. člen

Pravilnik velja od meseca januarja 2012 naprej.

Organizacijski odbor razstave
»Dobrote slovenskih kmetij«