

DRUŠTVO PODEŽELSKIH ŽENA
DOLENJSKE TOPLICE
IN
ZVEZA KMETIC SLOVENIJE

**PRAVILNIK
O DRŽAVNEM OCENJEVANJU KAKOVOSTI JABOLČNIH
ZAVITKOV
NA RAZSTAVI »PRAZNIK TOPLIŠKEGA JABOLKA«**

Splošne določbe

1. člen

Po določbah tega Pravilnika se izvaja ocenjevanje kakovosti in podeljevanje priznanj za jabolčne zavitke. Nagrajeni izdelki - jabolčni zavitki se predstavijo na razstavi in uporabijo za degustacijo za prostovoljni prispevek.

2. člen

S tem pravilnikom se določa:

- a) kategorija izdelka
- b) osnovna kakovost izdelka – jabolčnega zavitka;
- c) količina posameznega vzorca;
- d) opremljenost izdelka z izpolnjeno deklaracijo;
- e) delo ocenjevalne komisije;
- f) način ugotavljanja kakovosti izdelkov in točkovanje;
- g) vrste priznanj.

3. člen

Kategorija izdelka se določi glede na uporabo moke za testo.

- A - pšenična moka
- B - moka iz drugih vrst žit (pirina, ajdova, ječmenova, ržena..)

4. člen

Količina posameznega vzorca je določena minimalno 1,5 kg.

5. člen

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

Iz deklaracije morajo biti razvidni sledeči podatki:

- ime in priimek ter naslov izdelovalca - ta se ob prevzemu nadomesti s šifro,
- ime izdelka ,
- sestavine,

- datum izdelave.

6. člen

Izdelke pripravlja in šifrira za ocenjevalno komisijo 3 članska ekipa.

7. člen

Izdelke – jabolčne zavitke ocenjuje tričlanska ocenjevalna komisija strokovnjakov, ki jo imenuje organizacijski odbor za državno ocenjevanje zavitkov.

8. 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.

9 člen

Izdelki se ocenjujejo posamezno s točkovanjem organoleptičnih lastnosti. Maksimalno število točk, ki ga določen vzorec jabolčnega zavitka lahko doseže, je 30 točk.

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

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

Jabolčni zavitek		največ točk
1.) Zunanji videz: (max. 6 točk)	oblika izdelka	3
	barva skorje in sredice	2,5
	dekoracija	0,5
2.) Vonj (max. 5 točk)	skorje in sredice	5
3.) Videz nadeva (max. 9 točk)	povezanost skorje, sredice in nadeva	4
	usklajenost nadeva z dodatki	5
4.) Okus (max. 10 točk):	skorje in sredice	10
		skupaj 30 točk

10.člen

Ocenjevanje posameznih lastnosti je lahko 0 točk za najslabšo kakovost do maksimalnega števila točk za odlično kakovost izdelka, kot je navedeno v 9. členu tega Pravilnika.

Kriteriji za ocenjevanje **jabolčnega zavitka** so naslednji:

1.) Zunanji videz – max. 6 točk

- oblika izdelka

Ocena	3	enakomerna, tipična, gladka skorja
	↓	nagubanost skorje, rahla sesedenost
	0	vidna usedenost in nestabilnost izdelka, skorja razpokana

- barva skorje in sredice

Ocena	2,5	Enakomerna barva skorje, barva tipična za jabolčni zavitek
	↓	pretemna ali prebleda barva, lisasta skorja
	0	močno pretemna ali presvetla skorja, zažgana

- dekoracija

Ocena	0,5	dekoracija je užitna, primerna izdelku
	↓	dekoracija neužitna ali je ni
	0	

2.) Vonj skorje in sredice max. 5 točk

Ocena	5	tipičen za testo in nadev
	↓	netipičen, premalo aromatičen
	0	premočni vonji po začimbah, tuji vonji, po slabih surovinah, žarkem ...

3.) Videz nadeva max.9 točk

- povezanost skorje, sredice in nadeva

Ocena	4	skorja ne odstopa, nadev je enakomerno razporejen
	↓	skorja ne odstopa, nadev slabo razporejen
	0	odstop skorje, slabo zavit nadev, vidne luknje v jabolčnem zavitku

- usklajenost nadeva z dodatki

Ocena	5	ob pogledu prereza je jabolčni zavitek enakomerno zviti, nadev usklajen z dodatki, nelepljiv
	↓	sredica testa in nadeva je delno vidna
	0	jabolčni zavitek je pacast, slabo so vidni mostovi med nadevom in testom

4.) Okus skorje in sredice max. 10 točk

Ocena	10	tipičen okus za jabolčni zavitek, oz. nadev, prijeten okus in aromatičnost
	↓	manj izrazit okus po vrsti nadeva
	↓	slabo izrazit okus nadeva ali preveč arom, - priokusi
	0	jabolčni zavitek s premočnimi priokusi po začimbah, s priokusi po oporečnih surovinah, močno lepljiv

11. 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.

12. člen

Po zaključenem ocenjevanju se rezultate razvrsti glede na število doseženih točk in vrsto izdelka:

27,0 – 30,0 točk	= zlato priznanje
23,5 – 26,9 točk	= srebrno priznanje
20,0 – 23,4 točk	= bronasto priznanje
19,9 ali manj točk	= priznanje za sodelovanje

13. člen

Ta Pravilnik stopi v veljavo, ko ga potrdi Organizacijski odbor državnega tekmovanja.

Organizacijski odbor