



Društvo podeželskih žensk Šmarjeta
Šmarjeta 66, Šmarješke Toplice
tel. 041 852 991

Šmarjeta, 18.8.2023

PRAVILNIK

O OCENJEVANJU KAKOVOSTI PIT IZ KRHKEGA TESTA

Splošne določbe:

1. člen

Po določbah tega Pravilnika se izvaja ocenjevanje kakovosti in podeljevanje priznanj za pite iz krhkega testa, ki se potem predstavijo na razstavi v Šmarjeti

2. člen

S tem Pravilnikom se določa:

- osnovno kakovost izdelka – pite,
- opremljenost izdelka z izpolnjeno deklaracijo,
- delo ocenjevalne komisije,
- način ugotavljanja kakovosti izdelkov in točkovanja,
- vrste priznanj.

3. člen

Vzorec naj ne bo razrezan. Prinesite ga v enem kosu, brez modela in brez sladkega posipa.

4. 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,
- kategorija (sladka ali slana pita)
- sestavine,
- datum izdelave.

5. člen

Izdelke pripravlja in šifrira za ocenjevalno komisijo 3 članska ekipa.



Društvo podeželskih žensk Šmarjeta
Šmarjeta 66, Šmarješke Toplice
tel. 041 852 991

6. člen

Izdelke – pite ocenjuje tričlanska komisija strokovnjakov, ki jo imenuje organizacijski odbor ocenjevanja.

7. 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 tisti vzorec oceni ponovno.

8. člen

izdelki se ocenjujejo posamezno s točkovanjem organoleptičnih lastnosti povprečje točk, ki ga določen vzorec lahko doseže je 27 točk.

Pri ocenjevanju posameznih lastnosti vzorca pite se lahko uporabijo tudi polovice točk.

Kakovost izdelka - pite se določa s povprečjem točk, ki se dodelijo za določeno lastnost in možno korekcijo po sklepu komisije, ki jo lahko določi za vse izdelke enako.

PITA		Največ točk
1. zunanji videz: (max 6 točk)	oblika izdelka	2
	barva zunanje plasti	2
	estetski videz	2
2. videz sredice in tekstura: (max 6 točk)	usklajenost testa in nadeva	3
	tekstura	3
3. vonj: (max 5 točk)	zunanje plasti in nadeva	5
4. okus: (max 10 točk)	zunanje plasti in nadeva	10
Skupaj:		27 točk

Kategorije pit:

1. Sladka pita iz krhkega testa z različnimi nadevi

2. slana pita z različnimi nadevi



Društvo podeželskih žensk Šmarjeta
Šmarjeta 66, Šmarješke Toplice
tel. 041 852 991

9. člen

Ocenjevanje posameznih lastnosti je lahko 0 točk za najslabšo kakovost do maksimalnega števila točk za odlično kakovost izdelka, kot je navedeno v 8.členu tega Pravilnika.

Kriteriji za ocenjevanje pite so naslednji:

1. Zunanji videz – max 6 točk

- oblika izdelka

Ocena	2	Oblika pravilno okrogla, robovi so jasno vidni, enakomerni, nepoškodovani, nadev se ne izceja preko roba testa
	↓	Oblika delno nepravilna, rob delno deformiran, delno neenakomeren, opazno izcejanje nadeva
	0	Oblika je nepravilna, rob močno poškodovan, močno neenakomeren, nadev se na več mestih izceja preko roba testa

- barva zunanje plasti in nadeva

Ocena	2	Barva zunanje plasti in nadeva je tipična za sestavine pite, sestavine nadeva so enakomerno razporejene
	↓	Barva ni povsem enakomerna, testo je temnejše ali svetlejše, sestavine nadeva niso enakomerno razporejene
	0	Barva je povsem bleda ali pretemna, vidna izrazito neenakomerna razporeditev sestavin v nadevu

- estetski videz

Ocena	2	Videz je lepega videza
	0	Izdelek se izrazito neestetskega videza

2. Videz sredice in tekstura: max 6 točk

- usklajenost testa in nadeva

Ocena	3	Testo in nadev sta količinsko usklajena, vidna meja med testom in nadevom
	↓	Nekoliko prevelika ali premajhna količina nadeva
	0	Izrazito premajhna ali prevelika količina nadeva, slabo vidna meja med testom in nadevom

- tekstura

Ocena	3	Testo je primerno pečeno
	↓	Testo je premalo pečeno, prepečeno, suho ali premokro
	0	Testo in nadev sta pacasta ali lepljiva, izdelek je prepečen



Društvo podeželskih žensk Šmarjeta
Šmarjeta 66, Šmarješke Toplice
tel. 041 852 991

3. Vonj, max 5 točk

Ocena	5	Vonj tipičen za testo in nadev
	↓	Vonj netipičen, premalo aromatičen
	0	Premočne vonjave po dodatkih, tuji vonji, po slabih surovinah

4. Okus, max 10 točk

Ocena	10	okus tipičen za vrsto testa in nadeva, prijeten in aromatičen
	↓	Manje izrazit okus po sestavinah nadeva
	↓	Slabo izrazit okus nadeva, nekoliko preveč izrazite arome, priokusi
	0	Premočni okusi po dodatkih, izraziti priokusu po oporečnih sestavinah, okus po preprečenem ali zažganem

10. člen

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

11. Člen

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

Razvrstitev v kakovostne razrede pit:

24,0 – 27,0 točk = zlato priznanje

22,0 – 23,9 točk = srebrno priznanje

19,0 – 21,9 točk = bronasto priznanje

18,9 ali manj točk = priznanje za sodelovanje

12. člen

Ta pravilnik stopi v veljavo z dnem potrditve komisije.