

PRAVILNIK O OCENJEVANJU KAKOVOSTI ZAVITKOV na festivalu ŠtrudlFest v Semiču

Splošne določbe

1. člen

Po določbah tega pravilnika se izvaja ocenjevanje kakovosti in podeljevanje priznanj za zavitek.

Nagrajeni zavitki se predstavijo na razstavi v sklopu prireditve Semiška ohcet »Zgodba neveste« v soboto, 24. avgusta 2019.

2. člen

S tem pravilnikom se določa:

- osnovna kakovost zavitka;
- količino posameznega vzorca;
- opremljenost izdelka z izpolnjeno deklaracijo;
- delo ocenjevalne komisije;
- način ugotavljanja kakovosti izdelkov in točkovanje;
- vrste priznanj: zlata, srebrna, bronasta in priznanje za sodelovanje.

3. člen

Količina posameznega vzorca je določena minimalno 1,5kg.

4. člen

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

Iz deklaracije morajo biti razvidni sledeči podatki:

- šifra vzorca – določi organizator ob prevzemu vzorca
- ime izdelka,
- teža poslanega vzorca,
- kategorija izdelka – sladak, slan in poseben zavitek,
- datum izdelave.

5. člen

Vse vzorce bo ocenjevala tri članska strokovna komisija.

6. člen

Komisija ocenjuje izdelke, ki so označeni s šiframi.

Če se med potekom ocenjevanja ne more zagotoviti anonimnosti določenega vzorca, se ocenjevanje prekine, zagotovi anonimnost vzorca, ki gre ponovno v oceno komisiji.

7. člen

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

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

| Zavitek | | največ točk |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------|
| 1.) Zunanji videz: | oblika izdelka | 2,5 |
| <i>(max. 5 točk)</i> | barva skorje in sredice | 2,5 |
| 2.) Vonj | skorja in sredica | 5 |
| <i>(max. 5 točk)</i> | | |
| 3.) Videz nadeva in inovativnost | povezanost skorje, sredice in nadeva | 4 |
| | usklajenost nadeva z dodatki | 4 |
| <i>(max. 10 točk)</i> | | |
| 4.) Okus | skorja in sredica | 12 |
| <i>(max. 10 točk):</i> | | |
| | | skupaj 30 točk |

8. člen

Ocenjevanje posameznih lastnosti je lahko 0 točk za najslabšo kakovost do maksimalnega števila točk za odlično kakovost izdelka, kot je navedeno v 7. členu tega pravilnika.

Kriteriji za ocenjevanje **zavitka** so naslednji:

1.) Zunanji videz – max. 5 točk

- oblika izdelka

| | | |
|-------|-----|-----------------------------------------------------------|
| Ocena | 2,5 | enakomerna, tipična, skorja gladka |
| | ⇓ | 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 vlečeno potico |
| | ⇓ | pretemna ali prebleda barva, lisasta skorja |
| | 0 | močno pretemna ali presvetla skorja, zažgana |

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 in inovativnost max. 8 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 zaviti nadev, vidne luknje v zavitku |

- usklajenost nadeva z dodatki

| | | |
|-------|---|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ocena | 4 | ob pogledu prereza zavitka je le ta enakomerno zvit, nadev usklajen z dodatki, nelepljiv |
| | ↓ | sredica testa in nadeva je delno vidna |
| | 0 | izdelek je pacast, slabo so vidni mostovi med nadevom in testom |

4.) Okus skorje in sredice max. 12 točk

| | | |
|-------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ocena | 12 | tipičen okus za zavitek oz. nadev, prijeten okus in aromatičnost |
| | ↓ | manj izrazit okus po vrsti nadeva |
| | ↓ | slabo izrazit okus nadeva ali preveč arom, priokusi |
| | 0 | izdelek s premočnimi priokusi po začimbah, s priokusi po oporečnih surovinah, močno lepljiv |

9. člen

Na osnovi točk, ki jih dodelijo posamezni člani komisije (Sonja Škof – nosilka dopolnilne dejavnosti na kmetiji - Domačija Škof, Šrajf, Anica Štukelj – odlična gospodinja in dolgoletna članica DKŽ Semič in Andreja Absec - svetovalka za kmečko družino in dopolnilne dejavnosti na Kmetijsko gozdarskem zavodu Novo mesto) 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

Razvrstitev v kakovostne razrede:

- 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

Semič, avgust 2019

Organizacijski odbor prireditve
Semiška ohcet »Zgodba neveste«