

PRAVILNIK O OCENJEVANJU POTIC NA VELIKONOČNI TRŽNICI V BREŽICAH

Splošne določbe:

1. člen

Po določbah tega Pravilnika se izvede ocenjevanje kakovosti kruha in podeli priznanja za različne vrste potic. Vse potice prinesene na ocenjevanje se razstavijo na razstavi - Velikonočni tržnici v Brežicah.

2. člen

S tem pravilnikom se določa:

- a) zahteve organizatorjev pri izdelavi potic;
- b) osnovno kakovost za različne vrste potic iz kvašenega testa z različnimi nadevi;
- c) količino posameznega vzorca;
- d) opremljenost izdelka z izpolnjeno deklaracijo;
- e) delo ocenjevalne komisije;
- f) način ugotavljanja kakovosti izdelkov in točkovanje;
- g) vrste priznanj;
- h) objava rezultatov.

3. člen

Zahteve pri izdelavi potic:

- a) izdelek – potica mora tehtati najmanj 1,5 kg;
- b) izdelek – potica je iz kvašenega testa iz različnih krušnih in ostalih žit;
- c) izdelek – potica je tradicionalne oblike (pečena v okroglem ali štirioglatem modelu z gladko zgornjo površino – ne venec. GLEJ SLIKO);



- d) izdelek – potica je lahko sladka ali slana;
- e) izdelek – potica ne sme biti posuta s sladkorjem ali drugim posipom.

4. člen

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

Iz deklaracije morajo biti razvidni sledeči podatki:

- ime in priimek ter naslov izdelovalca – ta se ob prevzemu nadomesti s šifro;
- naziv izdelka;
- sestavine;
- datum izdelave.

5. člen

Izdelke pripravlja in šifrira za ocenjevalno komisijo dvočlanska ekipa Zavoda za podjetništvo, turizem in mladino Brežice (v nadaljevanju ZPTM Brežice).

6. člen

Izdelke – potice ocenjuje tričlanska ocenjevalna komisija, ki jo imenuje ZPTM Brežice in Društvo kmetič Brežice.

Ocenjevanje

7. člen

Komisija ocenjuje izdelke, ki so označeni s šiframi, s čimer se zagotovi anonimnost izdelkov. Vsaka potica se označuje s šifro (Vrsta potice (kategorija) / zaporedna številka izdelka). Zaradi lažjega dela komisije se potice razdelijo v **tri** kategorije:

A – slane potice

B – potice iz drugih žit (ajdina, pirina, ...)

C – sladke potice

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

8. člen

Izdelki se ocenjujejo posamezno s točkovanjem organoleptičnih lastnosti. Maksimalno število točk, ki ga določen izdelek – potica lahko doseže je 38 točk.

Pri ocenjevanju posameznih lastnosti izdelka – potice, se lahko uporabljajo tudi polovice točk.

Kakovost izdelka – potice se določa s seštevkom točk, ki se dodelijo za določene lastnosti.

Izdelek:	Možne točke	Lastnost	Možne točke
1. zunanji videz	12	oblika potice	6
		barva skorje in sredice	6
2. vonj	4	vonj skorje in sredice	4
3. videz sredice	10	povezava skorje, sredice, polnila	6
		elastičnost sredice	4
4. okus	12	okus skorje in sredice	12

SKUPAJ:		38
----------------	--	-----------

9. člen

Ocenjevanje posameznih lastnosti je lahko 0 točk za najslabšo kakovost do maksimalnega števila točk za odlično kakovost izdelka.

Ocena - število točk

1. Zunanji videz: največ 12 točk

- Oblika potice

Ocena 6 enakomerna, čvrsta in tipična, skorja gladka
 ↓ nagubanost skorje, rahla sesedenost
Ocena 0 vidna usedenost in nestabilnost izdelka, skorja razpokana

- Barva skorje

Ocena 6 enakomeren prehod barve skorje proti sredici, barva tipična za sladka testa
 ↓ pretemna ali prebleda barva, lisasta skorja
Ocena 0 močno pretemna ali presvetla skorja, zažgana

2. Vonj skorje in sredice: največ 4 točk

Ocena 4 tipičen za testo in polnilo
 ↓ netipičen, premalo aromatičen
Ocena 0 tuji vonji po plesni, žarkem, slabih surovinah, ...

3. Videz in barva sredice: največ 10 točk

- Povezanost skorje, sredice in polnila

Ocena 6 skorja ne odstopa, polnilo je enakomerno razporejeno
 ↓ skorja ne odstopa, polnilo slabo razporejeno
Ocena 0 odstop skorje, slabo zavito polnilo, vidne luknje v potici

- Elastičnost sredice

Ocena 4 ob pritisku je potica elastična, nelepljiva
 ↓ sredica delno izgubi elastičnost ob stisku
Ocena 0 potica je pacasta, slabo so vidni mostovi med nadevom in testom

4. Okus skorje in sredice največ 12 točk

Ocena 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
Ocena 0 potica s priokusi po oporečnih surovinah, močno lepljiva

10. člen

Na osnovi točk, ki jih dodelita člana komisije, se izračuna povprečje ocen in povprečno končno število točk za posamezni vzorec. Izračunano število točk se vnese v zapisnik in ta predstavlja osnovo za razvrstitev izdelka v ocenjevalno lestvico ter podelitev priznanj.

11. člen

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

Razvrstitev v kakovostne razrede za potice:

- 36,0 – 38,0 točk = zlato priznanje
- 33,0 – 35,9 točk = srebrno priznanje
- 32,9 – 28,9 točk = bronasto priznanje
- manj od 28,9 točk = zahvala za sodelovanje

12. člen

Ta Pravilnik stopi v veljavo, ko ga potrdi organizator (ZPTM Brežice) in Društvo kmetič Brežice.

Brežice, 20. 2. 2026

Organizacijski odbor ZPTM Brežice
in Društvo kmetič Brežice