**»DRŽAVNO OCENJEVANJE IN RAZSTAVA PIT«**

# PRAVILNIK O OCENJEVANJU KAKOVOSTI PIT NA

**DRŽAVNEM OCENJEVANJU IN RAZSTAVI**

**Splošne določbe**

1. Člen

Državno ocenjevanje in razstavo pit organizira Zveza kmetic Slovenije v sodelovanju z društvom, ki izvedbo imenuje Organizacijski odbor, sestavljen iz članic Društva in Zveze.

1. Člen

Po določbah tega Pravilnika se izvaja ocenjevanje kakovosti in podeljevanje priznanj za različne vrste pit. Nagrajeni izdelki - pite se predstavijo na državni razstavi.

1. Člen

S tem pravilnikom se določa:

1. zahteve organizatorjev pri izdelavi pit;
2. osnovno kakovost za različne vrste pit iz krhkega testa z različnimi nadevi;
3. količino posameznega vzorca;
4. opremljenost izdelka z izpolnjeno deklaracijo;
5. delo ocenjevalne komisije;
6. način ugotavljanja kakovosti izdelkov in točkovanje;
7. vrste in podelitev priznanj.
8. Člen

Zahteve pri izdelavi pit:

a) na osebo se lahko dostavita dva (2) izdeleka iz posamezne kategorije;

b) izdelek - pita mora tehtati najmanj 0,5 kg;

c) izdelek – pita je iz krhkega testa iz različnih krušnih in ostalih žit;

d) izdelek – pita okrogle oblike;

e) izdelek – pita je lahko sladka ali slana;

f) izdelek – pita ne sme biti posuta s sladkorjem ali drugim posipom.

1. Člen

Pri ocenjevanju lahko sodelujejo članice društev, ki so člani Zveze. Izdelek mora biti pravočasno dostavljen in opremljen z deklaracijo (čas, kraj dostave in ostala navodila za izpolnitev deklaracije so navedeni 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.
1. Člen

Izdelke pripravlja in šifrira za ocenjevalno komisijo do tri (3) članska ekipa (predstavnice društva).

1. Člen

Izdelke – pite ocenjuje tri (3) članska ocenjevalna strokovna komisija, ki jo imenuje organizacijski odbor.

**Ocenjevanje**

1. Člen

Komisija ocenjuje izdelke, ki so označeni s šiframi, s čimer se zagotovi anonimnost izdelkov. Vsaka pita se označuje z šifro (Vrsta pite (kategorija) / zaporedna številka izdelka ).

Zaradi lažjega dela komisije se pite razdelijo v pet kategorije glede na nadeve:

A – sadni

B – skutin

C – orehov

D – zelenjavni

E- ostalo

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

1. Člen

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

Pri ocenjevanju posameznih lastnosti izdelka - pite se lahko uporabljajo tudi polovice točk.

Kakovost izdelka - pite se določa s seštevkom točk, ki se dodelijo za določeno lastnosti.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Izdelek | Možne točke | Lastnost | Možne točke |
| 1. zunanji videz
 | 12 | oblika pite | 6 |
|  |  | Barva osnove in nadeva | 6 |
| 1. vonj osnove in nadeva
 | 4 | vonj osnove in nadeva | 4 |
| 1. Ocena osnove
 | 11 | Testo rahel, nedrobljiv | 6 |
| 1. Ocena nadeva
 | 11 | Nadev povezan, drobljiv | 6 |
| 1. okus
 | 11 | Nadev povezan, drobljiv | 10 |
| SKUPAJ |  |  | 38 |

1. 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 kakovosti pite

Ocena - Število točk

1. Zunanji videz: *(max. 12 točk)*

Oblika

Ocena 6 oblika lepa

 ⇓ neenakomiren rob, temnejša skorja

 0 grd rob, skorja razpokana, preveč zapečena

Barva osnove in nadeva

*Ocena* 6 enakomerena barvaizdelka

 ⇓ pretemna ali prebleda barva, negladka osnova, razpokani izdelek

 0 močno pretemna ali presvetla skorja, zažgana

*2. Vonj osnove in nadeva: (max.4 točk)*

*Ocena* 4 tipičen za testo in polnilo

 ⇓ netipičen, premalo, preveč aromatičen

 0 tuji vonji po plesni, žarkem, slabih surovinah…

*3. Ocena osnove: (max. 11 točk)*

*Ocena* 11 testo rahlo, okusno, drobljivo, gladko

 ⇓ testo trdo, lepljivo

 0

*4. Ocena nadeva: (max. 11 točk)*

*Ocena* 11 nadev enakomerno razporejen, okusen, drobljiv…

 ⇓

 0

*4. Okus pite: (max. 11 točk)*

Okus skorje in sredice

*Ocena* 11 Tipičen okus za vrsto pite oz. nadeva, prijeten okus in aromatičnost

 ⇓ Manj izrazit okus po vrsti nadeva

 ⇓ Slabo izrazit okus nadeva ali preveč arom, ali priokusi

 0 Pita s priokusi po oporečnih surovinah, močno lepljiva

1. Člen

Na osnovi točk, ki jih dodelijo posamezni člani 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.

1. Člen

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

Razvrstitev v kakovostne razrede za pite:

* 36,0 – 38,0 točk = zlato priznanje
* 33,0 – 35,9 točk = srebrno priznanje
* 29,0 – 32,9 točk = bronasto priznanje
* Manj od 28,9 točk = zahvala za sodelovanje

1. Člen

Za izdelke, ki so ocenjeni, se lahko v skladu z doseženimi rezultati podelijo naslednja priznanja:

1. Plaketa
2. Zlato
3. Srebrno
4. Bronasto
5. Zahvala

Za trikrat zaporedno osvojeno zlato priznanje za enak izdelek se podeli plaketo.

1. Člen

Organizator podeli priznanja ocenjevanja pit na javni prireditvi na razstavi pit.

1. Člen

Ta Pravilnik stopi v veljavo, ko ga potrdi Organizacijski odbor »Državnega ocenjevanja in razstave pit«.

 Društvo 4. letni časi,

Zveza kmetic Slovenije in

Hrvatini, 15.5. 2019