



## **PRAVILNIK O OCENJEVANJU KROFOV ZA IZBOR »NAJ PTUJSKEGA PUSTNEGA KROFA 2022«**

Ta pravilnik določa pogoje, organizacijo, postopek in način ter nagrajevanje krofov v času ptujskega Kurentovanja. Za ocenjevanje krofov se upoštevajo tudi določbe Osnovnega pravilnika o ocenjevanju živilskih izdelkov na razstavi »Dobrote slovenskih kmetij«.

### **Splošne določbe**

#### 1. člen

Organizator in izvajalec vsakoletnega ocenjevanja krofov je Javni zavod za turizem Ptuj v sodelovanju KGZS Zavod Ptuj.

Organizator vsako letu v času ptujskega Kurentovanja razpisuje ocenjevanje in podeljuje nagrade za NAJ PTUJSKI PUSTNI KROF 2022 v dveh kategorijah:

- NAJ PTUJSKI PUSTNI KROF 2022 iz domače kuhinje, sodelujejo lahko fizične osebe (gospodinje in gospodinji, posamezne članice društev) in
- NAJ PTUJSKI PUSTNI KROF 2022 iz ptujske ponudbe, sodelujejo lahko pravne osebe (gostinci, slaščičarji, peki...) in nosilci dopolnilnih dejavnosti na kmetiji.

#### 2. člen

S tem pravilnikom se določa:

- a) vrsto izdelka, ki se ocenjuje;
- b) osnovno kakovost izdelka;
- c) delo ocenjevalne komisije;
- d) način ugotavljanja kakovosti izdelkov in točkovanje;
- e) vrste nagrad;
- f) promocija in trženje.

### **Ocenjevanje**

#### 3. člen

Ocenjevanje se izvaja za: **ocvrte krofe, ki so brez nadeva, sladkornega posipa ali preliva.**  
Na ocenjevanje je potrebno prinesiti 6 krofov.





#### 4. člen

Krofe ocenjuje najmanj tričlanska komisija, ki jo imenujejo organizatorji ocenjevanja.

#### 5. člen

Komisija ocenjuje izdelke, ki so označeni s šiframi.

#### 6. člen

Izdelki se ocenjujejo posamezno s točkovanjem organoleptičnih lastnosti. Največje število točk, ki ga krof lahko doseže, je 20 točk.

Pri ocenjevanju posameznih lastnosti vzorca se lahko uporabljajo tudi desetine točk.

#### 7. člen

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

#### **Krofi**

		<b>največ točk</b>
- zunanji videz:	oblika	3
(max. 6 točk):	izpečenost	3
- videz sredice:	barva sredice	2
(max. 6 točk)	poroznost sredice	2
	elastičnost sredice	2
- okus in vonj skorje in sredice:	vonj skorje in sredice	2
(max. 8 točk)	okus skorje in sredice	6
		<b>skupaj 20 točk</b>

#### 8. člen

Ocenjevanje posameznih lastnosti je lahko 0 točk za najslabšo kakovost do največjega števila točk za odlično kakovost, kot je navedeno v 7. členu tega pravilnika. Kriteriji za ocenjevanje so naslednji:

#### **Kriteriji za ocenjevanje kakovosti krofov**

**Zunanji videz** max. 6 točk

Oblika





<i>Ocena</i>	3	oblika enakomerno okrogla, lepo vzhajan izdelek, gladka površina krofa
	↓	vidne deformacije oblike zaradi napak v izdelavi
	0	netipična oblika, slabo ali premočno vzhajan izdelek, netipična površina z napakami (nagubanost, mehurčki...)

#### Izpečenost

<i>Ocena</i>	3	enakomerno ocvrt izdelek, enaka barva skorje obeh polovic, vmes značilen svetlejši obroč, širok 1,5 do 2 cm, enakomerne širine
	↓	barva skorje pretemna ali nekoliko presvetla, ali barva obeh polovic različna, obroček nekoliko neenakomeren, izdelek nekoliko zamaščen
	0	pretemno ali presvetlo pečen izdelek, neizrazit obroček ali celo brez vidnega prehoda, močno zamaščen izdelek

#### Videz sredice max. 6 točk

##### Barva sredice

<i>Ocena</i>	2	enakomerna, svetlo jajčno rumena barva
	↓	neenakomerna barva
	0	bleda barva ali preveč obarvana, ki deluje neokusno

##### Poroznost sredice

<i>Ocena</i>	2	enakomerno in fino luknjičava sredica
	↓	neenakomerna luknjičavost
	0	gosta ali groba luknjičavost

##### Elastičnost sredice

<i>Ocena</i>	2	elastična, stabilno zapečena in rahla sredica
	↓	nekoliko slabša elastičnost, malo mastna sredica
	0	pacava, neelastična sredica

#### Vonj in okus izdelka max. 8 točk

##### Vonj izdelka

<i>Ocena</i>	2	tipičen po sestavinah, prijeten po dodatkih za okus
	↓	manj izrazit vonj po sestavinah, izstopa vonj po maščobi
	0	neprijeten vonj po maščobi ali oporečnih surovinah, preveč dodatkov za okus

##### Okus izdelka



<i>Ocena</i>	6	tipičen, aromatičen, enakomeren po surovinah, zaokrožen po sestavinah in dodatkih za okus in aromo, brez izrazitega okusa po maščobi
	↓	slabo aromatičen, izstopa okus nekaterih sestavin
	0	neprijeten po cvrti maščobi, oporečnih sestavinah

#### 9. člen

Na osnovi točk, ki so jih dodelili posamezni člani komisije se izračuna povprečno končno število točk za posamezni vzorec. Dosežena končna ocena predstavlja osnovo za podelitev nagrad.

- Ocenjeni krofi z najvišjim številom točk v posamezni kategoriji prejmejo nagrado in naziv Naj ptujski pustni krof.
- V primeru, da več ocenjenih vzorcev prejme enako (najvišje) število točk, komisija te vzorce ponovno oceni in izbere med njimi naj krof za posamezno kategorijo.

### Nagrajevanje

#### 10. člen

Po zaključenem ocenjevanju komisija predlaga podelitev nagrade za Naj ptujski postni krof v posamezni kategoriji.

Vrste nagrad:

Podeli se nagrada za naj ptujski pustni krof v posamezni kategoriji.

1. NAJ PTUJSKI PUSTNI KROF 2022 iz domače kuhinje in
2. NAJ PTUJSKI PUSTNI KROF 2022 iz ptujske ponudbe.

Drugi udeleženci ocenjevanja prejmejo priznanje za sodelovanje.

#### 11. člen

#### Promocija in trženje

Pravna oseba, ki za ocenjene krofe prejme naziv »NAJ PTUJSKI PUSTNI KROF 2022 iz ptujske ponudbe« lahko ta naziv uporablja pri promociji in trženju krofov.

Dobitnik naziva »NAJ PTUJSKI PUSTNI KROF 2022« iz domače kuhinje« krofov ne sme promovirati in prodajati.

Organizatorji:





- KGZS Zavod Ptuj,
- Zavod za turizem Ptuj.

Ptuj, 1. 2. 2022

