

PRAVILNIK O OCENJEVANJU KRUHA

Splošne določbe:

1. člen

Po določbah tega Pravilnika se izvede ocenjevanje kakovosti kruha in podeli priznanja za kruh iz različnih vrst žit. Nagrajeni izdelki se predstavijo na razstavi.

2. člen

S tem pravilnikom se določa:

- a) ocenjevanje krušnih izdelkov,
- b) osnovno kakovost izdelka – kruh,
- c) količino posameznega vzorca,
- d) opremljenost izdelka z izpolnjeno deklaracijo,
- e) delo ocenjevalnih komisij,
- f) način ugotavljanja kakovosti izdelkov in točkovanje,
- g) vrste priznanj,
- h) objava rezultatov.

3. člen

Zahteve pri izdelavi izdelka- kruha:

- a) izdelek – kruh – mora biti izdelan iz 1 kg moke,
- b) ne sme biti premazan z jajcem, razen praznični kruh,
- d) ne sme biti okrašen, razen praznični kruh, ki je lahko ni pa obvezno
- e) ne sme biti pečen v modelu, imeti mora obliko hlebca, razen prazničen
- f) kruh mora biti pred ocenjevanjem pečen vsaj 4 ure prej

4. člen

Izdelek mora biti opremljen z izpolnjeno deklaracijo, ki se določi z razpisom.

5. člen

Izdelke ocenjuje tri članska komisija, ki jih imenuje društvo kmetič Brežice in občina Brežice.

6. člen

Komisija ocenjuje izdelke, ki so predhodno označeni s šiframi, tako, da se zagotovi anonimnost vzorcev. Če se med potekom ne more zagotoviti anonimnosti določenega vzorca, se ocenjevanje prekine in se ta isti vzorec oceni ponovno.

7. člen

Izdelki se ocenjujejo posamezno s točkovanjem organoleptičnih lastnosti. Izdelek lahko prejme 0 točk za najslabšo kakovost do maksimalnega števila točk za odlično kakovost, kot je

navedeno v 9. členu tega Pravilnika. Pri ocenjevanju posameznih lastnosti vzorca se lahko uporabljajo tudi polovice točk. Vzorec lahko doseže maksimalno 50 točk.

8. člen

Kakovost izdelka se določa s seštevkom točk, ki se dodelijo za določeno lastnost. Ocenjuje se :

		Maksimalno število točk
<u>zunanji videz in oblika:</u> <i>(max. 15 točk)</i>	oblika kruha barva skorje izgled površine skorje	15
<u>videz in lastnost skorje ter sredice:</u> <i>(max. 10 točk)</i>	debelina in enakomernost skorje povezava skorje in sredice barva sredice poroznost sredice elastičnost sredice enakomernost sredice (vodni prstani, grudice)	10
<u>vonj skorje in sredice:</u> <i>(max.5 točk)</i>	vonj skorje vonj sredice	5
<u>okus skorje in sredice:</u> <i>(max. 20 točk)</i>	okus skorje in sredice topnost skorje in sredice	20
		<hr/> skupaj 50 točk

9. člen

Kriteriji za ocenjevanje kakovosti kruha so naslednji:

- **Zunanji videz in oblika max. 15 točk**

Oblika kruha

Ocena Pravilna oblika, značilna za vrsto kruha, z zaobljenim prehodom od oboda proti sredini.

⇓ Oblika je delno nepravilna, kruh nekoliko sploščen, deformiran ali potlačen.

Ocena Oblika je nepravilna, kruh je močno sploščen ali potlačen.

Barva skorje

Ocena Barva skorje je enakomerna in odgovarja vrsti in tipu kruha.

⇓ Barva ni povsem enakomerna ali temnejša ali svetlejša.

Ocena Barva je povsem bleda ali pretemna, zažgana.

Izgled površine skorje

Ocena Enakomerna in dovolj pečena skorja.

⇓ Skorja ni povsem enakomerna in značilna za vrsto kruha.

Ocena Skorja je mehurjasta ali razpokana ali poškodovana.

• **Videz in lastnost skorje ter sredice max. 10 točk**

Debelina in enakomernost skorje

Ocena Skorja je enakomerno debela in postopoma prehaja v sredice.

Ocena Skorja je neenakomerna in odstopa od sredice.

Povezanost skorje in sredice

Ocena Popolna povezanost skorje in sredice.

⇓ Skorja delno odstopa od sredice.

Ocena Skorja močno odstopa od sredice (nad 30 mm).

Barva sredice

Ocena Barva enakomerna, značilna za vrsto kruha.

⇓ Barva komaj opazno neenakomerna, vendar značilna za vrsto kruha.

Ocena Barva ni enakomerna in ni značilna za vrsto kruha.

Poroznost sredice

Ocena Poroznost sredice je enakomerna, lahko z večjimi porami, odvisno od vrste kruha.

⇓ Dobra, ob skorji je poroznost pregosta.

Ocena Neenakomerna, ob skorji debelejša gosta plast.

Enakomernost sredice

Ocena Sredica brez vodnih obročev, grudic soli ali moke ter ni sprejemljiva (gnetljiva).

Ocena Prisotni so vodni obroči ali grudice soli ali moke, ali je razpokana.

Elastičnost sredice

Ocena Elastičnost je dobra, kruh se po stiskanju popolnoma vrne v prvotni položaj.

⇓ Elastičnost ni dovolj izrazita, kruh se ne povrne v svoj položaj ali je trd pri stiskanju.

Ocena Elastičnost sredice je slaba, sredica je trda ali po stiskanju ostane pomečkana.

• **Vonj skorje in sredice max. 5 točk**

Vonj skorje

Ocena Prijeten vonj, značilen za vrsto kruha.

⇓ Vonj ni izrazit.

Ocena Vonj ni značilen za vrsto kruha, je tuj ali neprijeten.

Vonj sredice

<i>Ocena</i>	Vonj sredice je izrazito prijeten in značilen za vrsto kruha.
↓	Značilen vonj.
↓	Vonj ni značilen, izstopa vonj po kvasu, moki ali embalaži.
<i>Ocena</i>	Neznačilen vonj, ki je tuj ali neprijeten.

• **Okus skorje in sredice max. 20 točk**

Okus skorje in sredice

<i>Ocena</i>	Okus je prijeten, aromatičen in svojstven tipu in vrsti kruha.
↓	Okus je prijeten, a premalo izrazit, aroma se še čuti.
↓	Okus ni izrazit ali je premalo slan, ali izstopa okus po kvasu ali starem testu.
<i>Ocena</i>	Tuj okus, ki je lahko močno preslan, prekisel ali grenak.

Topnost skorje in sredice

<i>Ocena</i>	Dobra topnost skorje in sredice, skorja je pečena in hrustljava.
↓	Slabša topnost sredice, ki se malo drobi ali lepi, skorja je žilava in pretrda.
<i>Ocena</i>	Sredica je močno lepljiva ali močno drobljiva, netopna v ustih, skorja močno žilava.

10. člen

Na osnovi točk, ki jih dodelijo posamezni člani komisije, se izračuna povprečno število točk za vsak vzorec. To število predstavlja osnovo za razvrstitev izdelka v ocenjevalno lestvico.

11. člen

Po zaključenem ocenjevanju se vzorce uvrsti v kategorije glede na doseženo število točk in vrsto izdelka.

Kakovostni razredi so:	zlato priznanje	od 45,0 – 50,0 točk
	srebrno priznanje	od 40,0 – 44,9 točk
	bronasto priznanje	od 30,0 – 39,9 točk
	zahvala	vsi izdelki z oceno pod 30,00 točk

12. člen

Vrste kruha:

• **Pšenični kruh (A)**

pšenični beli kruh, (moka TIP 400,500)

pol beli kruh in črni kruh (moka TIP 850,1100)

• **Mešani kruh (B)**

je iz mešanice pšenične, ržene, pirine, ječmenove, ovsene, ajdove, koruzne, prosene, sojine ali polnozrnate moke, konopljine moke, drobljenca ali kosmičev.

Poimenuje se po vrsti moke in sicer:

- Rženi kruh najmanj 51% ržene moke,
- Pirin kruh najmanj 30% pirine moke,
- Ajdov kruh najmanj 30% ajdove moke,
- Koruzni kruh najmanj 30% koruzne moke,
- Vsi ostali kruhi morajo vsebovati najmanj 20 % moke, po kateri se imenujejo.

• **Kruh posebnih vrst (C)**

Je kruh s posebnimi lastnostmi, ki so mu dodane posebne surovine; mlečni kruh (če nadomestimo 50% vode z mlekom) , maščobni kruh (vsebuje najmanj 5 % maščob, poimenuje se glede na vrsto maščobe npr. masleni kruh, kruh z oljčnim oljem ipd.), kruh s semeni in kruh z zelenjavo (morata vsebovati najmanj 2% semen ali zelenjave) kruh z zelišči oziroma z začimbami, ki vsebuje toliko začimb, da daje kruhu značilen okus, kruh z zrnji (vsaj 10% zrn), krompirjev kruh (najmanj 20 % krompirja), sadni kruh (najmanj 20 % sadja).

• **Praznični kruh (D)**

Kruhi, ki se jih pripravlja ob praznikih (božič, velika noč,..), ob posebnih šegah in navadah. Vsebujejo dodatke kot so: mleko, maščoba, jajca, smetana,, ipd. Kruhi so lahko okrašeni in različnih oblik (z užitnimi okraski) in lahko premazani z jajcem. (pletence, poprtniki, zloženi v različnih oblikah,...

• **Kruh vzhajan z drugimi vzhajalnimi sredstvi**

Kruhi, ki so vzhajani z drugimi vzhajalnimi sredstvi, kot so kisli nastavek, droži, kvasna voda, vinski kamen, pecilni prašek, jedilna soda, kefir in podobno.

Za vzhajanje teh kruhov je lahko v kombinaciji uporabljen tudi pekovski kvas.

13. Člen

Priznanja:

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

- Plaketa,
- Zlato priznanje,
- Srebrno priznanje,
- Bronasto priznanje,
- Zahvala.

Za trikrat zaporedoma osvojeno zlato priznanje za enak izdelek se podeli plaketa.

14. člen

Objava rezultatov:

Organizator podeli priznanja na javni prireditvi in javno objavi dobitnike priznanj na spletni strani in v medijih.

15. člen

Ta Pravilnik stopi v veljavo, ko ga potrdi Društvo kmetič Brežice.

Brežice, 8.4. 2024

Občni zbor Društva kmetič Brežice