**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.

1. **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.

1. **člen**

Zahteve pri izdelavi izdelka- kruha:

1. izdelek – kruh – mora biti izdelan iz 1 kg moke,
2. 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.

1. **člen**

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

1. **člen**

Izdelke ocenjuje tri tričlanska komisija, ki jih imenuje društvo kmetic Brežice in Občina Brežice.

1. **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.

1. **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.

1. **člen**

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

**Maksimalno število točk**

**zunanji videz in oblika:** oblika kruha 4

*(max. 20 točk)*: barva skorje 3

izgled površine skorje 3

**videz in lastnost skorje ter sredice**: debelina in enakomernost skorje 2

*(max. 10 točk)* povezava skorje in sredice 2

barva sredice 3

poroznost sredice 3

elastičnost sredice 3

enakomernost sredice

(vodni prstani, grudice) 2

**vonj skorje in sredice**: vonj skorje 2

*(max. 10 točk)* vonj sredice 3

**okus skorje in sredice:** okus skorje in sredice 15

*(max. 10 točk)* topnost skorje in sredice 5

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**skupaj 50 točk**

1. **člen**

**Kriteriji za ocenjevanje kakovosti kruha so naslednji:**

**Zunanji videz in oblika** max. **20 točk**

Oblika kruha

*Ocena* 10 Pravilna oblika, značilna za vrsto kruha, z zaobljenim prehodom od oboda proti sredini.

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

*Ocena 0* Oblika je nepravilna, kruh je močno sploščen ali potlačen.

Barva skorje

*Ocena* 5 Barva skorje je enakomerna in odgovarja vrsti in tipu kruha.

⇓ Barva ni povsem enakomerna ali temnejša ali svetlejša.

*Ocena 0* Barva je povsem bleda ali pretemna, zažgana.

Izgled površine skorje

*Ocena* 5 Enakomerna in dovolj pečena skorja.

⇓ Skorja ni povsem enakomerna in značilna za vrsto kruha.

*Ocena 0* Skorja je mehurjasta ali razpokana ali poškodovana.

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

Debelina in enakomernost skorje

*Ocena* 1 Skorja je enakomerno debela in postopoma prehaja v sredice.

*Ocena 0* Skorja je neenakomerna in odstopa od sredice.

Povezanost skorje in sredice

*Ocena* 1 Popolna povezanost skorje in sredice.

⇓ Skorja delno odstopa od sredice.

*Ocena 0* Skorja močno odstopa od sredice (nad 30 mm).

Barva sredice

*Ocena 2* Barva enakomerna, značilna za vrsto kruha.

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

*Ocena 0* Barva ni enakomerna in ni značilna za vrsto kruha.

Poroznost sredice

*Ocena 2* Poroznost sredice je enakomerna, lahko z večjimi porami, odvisno od vrste kruha.

⇓ Dobra, ob skorji je poroznost pregosta.

*Ocena 0* Neenakomerna, ob skorji debelejša gosta plast.

Enakomernost sredice

*Ocena* 2 Sredica brez vodnih obročev, grudic soli ali moke ter ni sprijemljiva (gnetljiva).

*Ocena 0* Prisotni so vodni obroči ali grudice soli ali moke, ali je razpokana.

Elastičnost sredice

*Ocena* 2 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 0* Elastičnost sredice je slaba, sredica je trda ali po stiskanju ostane pomečkana.

**Vonj skorje in sredice** max. **10 točk**

Vonj skorje

*Ocena* 4 Prijeten vonj, značilen za vrsto kruha.

⇓ Vonj ni izrazit.

*Ocena 0* Vonj ni značilen za vrsto kruha, je tuj ali neprijeten.

Vonj sredice

*Ocena 6* Vonj sredice je izrazito prijeten in značilen za vrsto kruha.

⇓ Značilen vonj.

⇓ Vonj ni značilen, izstopa vonj po kvasu, moki ali embalaži.

*Ocena 0* Neznačilen vonj, ki je tuj ali neprijeten.

**Okus skorje in sredice** max. **10 točk**

Okus skorje in sredice

*Ocena* *8* 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.

*Ocena* 0 Tuj okus, ki je lahko močno preslan, prekisel ali grenak.

Topnost skorje in sredice

*Ocena 2*  Dobra topnost skorje in sredice, skorja je pečena in hrustljava.

⇓ Slabša topnost sredice, ki se malo drobi ali lepi, skorja je žilava in pretrda.

*Ocena 0* Sredica je močno lepljiva ali močno drobljiva, netopna v ustih, skorja močno

žilava.

1. **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.

1. **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

1. **člen**

**Vrste kruha:**

* **pšenični kruh (A)**

Pšenični beli kruh (moka TIP 400, 500).

* **Črni - mešani kruh (B)**

Sestavljen 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.

* **Kruh posebnih vrst (C)**

Kruh s posebnimi lastnostmi, ki so mu dodane posebne surovine; mlečni kruh kruh (50 % vode nadomestimo 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, kruh z zelenjavo, kruh z zelišči oziroma z začimbami, ki vsebuje toliko začimb, da daje kruhu značilen okus, kruh z zrni, krompirjev kruh, sadni kruh.

* **Praznični kruh (D)**

To so 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 (z užitnimi okraski) in lahko premazani z jajcem (kot velikonočni, božični, sadni, poročni,…). Pri prazničnem kruhu ni obvezna oblika hlebca, lahko je pečen v modelu.

1. **člen**

Priznanja:

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

* + plaketa (za **trikrat zaporedoma** osvojeno zlato priznanje za enak izdelek),
  + zlato priznanje,
  + srebrno priznanje,
  + bronasto priznanje,
  + zahvala.

1. **člen**

Objava rezultatov:

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

1. **člen**

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

Brežice, 08. maj 2023

Občni zbor Društva kmetic Brežice