

ROBINSON

NOVINSKO NAKLADNIČKO PODUZEĆE

mlinarstvo,

PUBLISHING HOUSE

e-mail: robinson@robinson.hr

HRVATSKI PEKAR

Stručni časopis za pekarstvo,

slastičarstvo, tjesteničarstvo i ambalažu

www.robinson.hr

“Hrvatska pekarska kvaliteta”, ocjenjivanje kvalitete pekarskih proizvoda hrvatskih pekara

I

U cilju valorizacije kvalitete pekarskih i pekarsko – slastičarskih proizvoda te intenziviranja razine kvalitete proizvodnje u smislu stručnosti i proizvodne kreativnosti, redakcija revije Hrvatski pekar sa svojim stručnim timom pokrenula je ocjenjivanje pekarskih proizvoda pod nazivom “Hrvatska pekarska kvaliteta”,. Ocjenjivanje se organizira u skladu sa stručnim kriterijima, pravilnicima i odredbama Pravilniku o žitaricama, mlinskim i pekarskim proizvodima, tjestenini, tijestu i proizvodima od tijesta RH.

II

Ocjenjivanje proizvoda je u 3 grupe u skladu sa spomenutim Pravilnikom koji u odredbi **6. Pekarski proizvodi**

Članak 32. određuje sljedeće:

Pekarski proizvodi se razvrstavaju i stavljaju na tržište prema masi, vrsti upotrijebljenih sastojaka i postupku proizvodnje pod nazivom:

A. kruh;

6.1. Kruh - Članak 38.

Prema vrsti upotrijebljenih sastojaka i načinu izrade kruh se razvrstava i stavlja na tržište pod nazivom:

- pšenični kruh;
- raženi kruh;
- kruh iz drugih krušnih žitarica;
- miješani kruh;
- kruh posebnih vrsta.

B. pecivo;

6.II.

Razvrstava se kao i kruh

C. drugi pekarski proizvodi.

6.3. Drugi pekarski proizvodi Članak 45.

Prema vrsti upotrijebljenih sastojaka i načinu izrade, drugi pekarski proizvodi razvrstavaju se i stavljaju na tržište pod nazivom:

- burek;
- savijače;
- lužnati proizvodi;
- grisini;
- mlinci;
- krafne;
- krušne mrvice i krušne kockice;
- nadjeveno pecivo;
- smjese za oblaganje.

III

Ocjenjuju se senzorska svojstva pekarskih proizvoda (izgled, okus, boja, miris, struktura i elastičnost) koja moraju odgovarati pojedinoj vrsti pekarskog proizvoda.

Svi natjecatelji dužni su uz proizvod dostaviti i točnu deklaraciju za svaki proizvod koji se ocjenjuje.

IV

Ocjenjivanje se obavlja prema ocjenjivačkim listićima gdje je navedeno da se svaki kriterij ocjenjuje s ocjenom od 1-5, ocjene se množe s faktorom važnosti, zbroje se ocjene, podjele s ukupnim brojem faktora (20) što daje prosječnu ocjenu, a ista se pomnoži s 5 (broj karakteristika koje se ocjenjuju) i dobiju se ukupni bodovi (maksimalno moguće je osvojiti 25 bodova). Dakle svaki ocjenjivač za taj proizvod može dati maksimalno 25 bodova pa to pomnoženo s brojem ocjenjivača a to znači da proizvod može osvojiti maksimalno 175 bodova.

V

Priznanja se osvajaju prema postotku osvojenih bodova pri ocjenjivanju:

1. Zlatna medalja **"Hrvatska pekarska kvaliteta"**, 99-100 % (ili u bodovima od 173,25-175)
2. Srebrna medalja **"Hrvatska pekarska kvaliteta"**, 95-98% (ili u bodovima od 166,25- 173,24)
3. Brončana medalja **"Hrvatska pekarska kvaliteta"**, 90-94% (ili u bodovima od 157,50-166,24)
4. Priznanje za sudjelovanje svi ostali s osvojenim 0-90% (ili u bodovima od 0-157,49)

U slučaju da niti jedan kruh ne osvoji, primjerice, maksimalnih 175 bodova, već primjerice 160 bodova, onda se to uzima kao maksimalan broj bodova, a shodno postocima određuju se bodovni razmaci i dodjeljuju nagrade.

VI

U ocjenjivanje je uključen svaki pojedinačno prijavljeni proizvod, što znači da pojedini proizvođač može dobiti onoliko priznanja koliko mu to dodjeljuju ocjenjivači na temelju kriterija ocjenjivanja u gore navednim točkama. Priznanje se sastoji od originalno dizajnirane medalje i diplome.

Proizvođač može prijaviti više svojih proizvoda u skladu s razvrstavanjem u gore navednim člancima.

VII

Ocjenjivanje proizvoda obavlja se u Zagrebu, pa je svaki proizvođač dužan dostaviti svoje proizvode u prostor gdje će se raditi ocjenjivačka komisija. Dinamiku dostavljanja proizvoda dogovorit će s organizatorom ocjenjivanja **"Hrvatska pekarska kvaliteta"**. Po određenom rasporedu proizvodi će se za ocjenjivanje dostavljati u Zagreb.

VIII

Svaka pekara će za ocjenjivanje uplatiti participaciju vezanu za troškove ocjenjivanja. Participacija se plaća po svakom proizvodu koji se ocjenjuje.

IX

Razultati ocjenjivanja objavit će se u reviji „Hrvatski pekar“ te na raznim web portalima koji prate hrvatsko pekarstvo. Organizator će osigurati medijsko praćenje **"Hrvatska pekarska kvaliteta"**.

X

Svečana podjela medalja održat će se 7. travnja 2017. godine na XVI kongresu pekarstva i mlinarstva „Hrvatski pekar“ 2017. u hotelu „Turist“ u Varaždinu.

U Zagrebu, 1. veljače 2017.

Direktor

Stjepan Odošić