

RAZVOJNA AGENCIJA BRTONIGLA d.o.o

Na temelju članka 35. stavak 2. Zakona o hrani («Narodne novine» broj 117/03, 130/03 i 48/04), Razvojna agencija Brtonigla d.o.o., Ulica Mlinska br.2, 52474 Brtonigla (Verteneglio), dana 14.siječnja 2014. godine donosi slijedeći;

PRAVILNIK O KRUHU OPĆINE BRTONIGLA SA „ČETIRI ZEMLJE“

I. OPĆE ODREDBE

Članak 1.

Ovim se Pravilnikom propisuju opći zahtjevi kakvoće za žitarice, mlinske i pekarske proizvode od tijesta (u daljnjem tekstu: proizvodi), koji se stavljaju na tržište, a odnose se na:

- tehnološke postupke koji se primjenjuju u proizvodnji i preradi;
- senzorska svojstva i sastav;
- dodatne ili specifične zahtjeve deklariranja ili označavanja;
- vrstu i količinu sirovina, dodataka i drugih tvari koji se koriste u proizvodnji i preradi;
- kategorizaciju i nazivlje.

Članak 2.

Izrazi u ovom Pravilniku imaju sljedeće značenje:

- žitarice su plodovi (zrnje) uzgojenih biljnih vrsta iz porodice trava (Poaceae) uključujući heljdu pogodno za neposrednu prehranu ljudi i preradu u mlinske, pekarske, tjesteničarske i slične proizvode.
- proizvodnja je priprema, obrada, prerada, dorada i pakiranje proizvoda za skladištenje, čuvanje i isporuku kupcima;
- proizvodi od žitarica (mlinski proizvodi, oljuštene žitarice, gotovi proizvodi od žitarica) su proizvodi dobiveni preradom očišćenih žitarica namijenjeni krajnjem potrošaču za direktnu potrošnju i/ili za daljnju proizvodnju;
- proizvodi od brašna (pekarski proizvodi, tjestenine, tijesta i proizvodi od tijesta) su proizvodi namijenjeni krajnjem potrošaču za direktnu potrošnju ili potrošnju nakon pripreme (toplinska obrada) i dorade.

Članak 3.

Deklariranje nezapakiranih proizvoda namijenjenih krajnjem potrošaču kao i njihovo prezentiranje i reklamiranje propisano je propisom o općem deklariranju ili označavanju hrane, propisom o navođenju hranjivih vrijednosti hrane te odredbama ovog Pravilnika.

Nezapakirani proizvodi koji se stavljaju na tržište moraju na prodajnom mjestu vidljivom za potrošača biti označeni najmanje nazivom i masom proizvoda te nazivom proizvođača.

Članak 4.

Proizvodu se NE mogu u proizvodnji dodavati aditivi niti kvasci.

Članak 5.

Sastojci koji se upotrebljavaju u proizvodnji proizvoda, moraju odgovarati propisima o općim zahtjevima kakvoće i propisima o zdravstvenoj ispravnosti hrane.

Članak 6.

Za proizvode od žitarica, mlinskim i pekarskim proizvodima, tjestenini, tijestu i proizvodima od tijesta za koje ovim Pravilnikom nisu propisani uvjeti kakvoće vrijede uvjeti propisani ovim Pravilnikom za grupu srodnih proizvoda.

Za proizvode iz stavka 1. ovog članka i za proizvode za koje je to ovim Pravilnikom izričito određeno proizvođač je dužan imati proizvođačku dokumentaciju prije početka proizvodnje.

Proizvođačka dokumentacija sadrži:

- kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje;
- senzorska svojstva proizvoda;

II. POSEBNE ODREDBE

Članak 7.

Žitarice su: su jednogodišnje biljke iz porodice trava (*Gramineae*)

Žitarice za preradu u mlinske proizvode, ljuštenje, gotove proizvode od žitarica i izravnu ljudsku potrošnju moraju biti zrele, zdrave, bez stranog mirisa i okusa te nečistoća mineralnog, biljnog i životinjskog porijekla.

Najniža hektolitarska masa za žitarice iznosi:

- pšenica 74 kg;

Članak 8.

Proizvodi se obzirom na namjenu, sastav, osobine i vrste tehnološkog procesa razvrstavaju i stavljaju na tržište pod nazivom:

1. gotovi proizvodi od žitarica;
2. mlinski proizvodi;
3. tjestenina

Članak 9.

Podrijetlo žitarica mora biti isključivo sa područja Općine Brtonigla.

Žitarice moraju ispunjavati sljedeće uvjete kakvoće:

- boja, miris i okus moraju odgovarati vrsti žitarice;
- količina vode u oljuštenim žitaricama do 14,5%;
- mogu sadržavati do 0,25% neoljuštenih zrna, do 0,25% nečistoća i zrna drugih žitarica, od čega do 0,15% ljuske, pljeve i pljevice, te do 0,10% zrna drugih žitarica.

Oljušteni ječam može sadržavati do 5% lomljenih zrna, a ostale oljuštene žitarice do 10% lomljenih zrna.

Pod lomljenim zrnima iz stavka 2. ovog članka smatraju se zrna koja su manja od 2/3 cijelog zrna.

Članak 10.

Gotovi proizvodi od žitarica razvrstavaju se prema postupku proizvodnje pod nazivom:

- instant oljuštene žitarice;
- žitne pahuljice;
- instant mlinski proizvodi (brašna, krupice, pahuljice).

Instant oljuštene žitarice za brzu pripremu proizvode se po posebnom postupku skraćujući time vrijeme pripreme za neposrednu potrošnju.

Žitne pahuljice se proizvode iz oljuštenih ili neoljuštenih žitarica posebnim postupcima toplinske i mehaničke obrade. Količina vode u pahuljicama smije biti do 14,0% osim u prosenim pahuljicama u kojima je dozvoljeno do 14,5% vode.

Instant mlinski proizvodi (brašna, krupice i pahuljice) su proizvodi dobiveni posebnim postupcima toplinske i mehaničke obrade, promijenjenih fizikalnih svojstava što skraćuje vrijeme pripreme ovih proizvoda za neposrednu potrošnju. Instant mlinski proizvodi se mogu koristiti u daljnjoj proizvodnji.

1. Mlinski proizvodi

Članak 11.

Mlinski proizvodi se dobivaju iz očišćenih i pripremljenih žitarica postupcima usitnjavanja i razvrstavanja proizvoda mljevenja.

Mlinski proizvodi su:

- prekrupa;
- krupica;
- brašno;
- prekrupa i brašno iz cijelog zrna;
- klica;

Članak 12.

Mlinski proizvodi se čuvaju u čistim, suhim i prozračnim prostorima ili posebnim objektima (silosima za brašno).

U prostorima gdje se čuvaju mlinski proizvodi ne smiju se skladištiti robe koje mogu utjecati na zdravstvenu ispravnost niti mijenjati njihova osnovna svojstva.

1.1. Mlinski proizvodi od pšenice

Članak 13.

Mlinski proizvodi od pšenice proizveden mljevenjem krušne pšenice (*Triticum aestivum*) ili tvrde pšenice (*Triticum durum*) su: brašna raznih tipova, krupica, proizvodi iz cijelog zrna, prekrupa, klica i posije za ljudsku prehranu.

Pšenična brašna i krupice se proizvode mljevenjem endosperma pšenice nakon izdvajanja ljuske i klice.

Članak 14.

Nazivi i tipovi brašna su:

- bijelo brašno (tip 400 i tip 550);
- polubijelo brašno (tip 700 i tip 850);

Pekarski proizvod

Članak 15.

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

- Kruh Bobozzi di Verteneglio i Štruca di Verteneglio

Članak 16.

Kruh Bobozzi di Verteneglio i Štruca di Verteneglio se proizvode odgovarajućim tehnološkim postupkom iz mlinskih proizvoda žitarica sa područja Općine Brtonigla, vodom, svježim mlijekom sa područja Općine Brtonigla, ekstra djevičanskim uljem sa područja Općine Brtonigla te kuhinjske soli. Kruh je pekarski proizvod mase 500 grama proizveden miješenjem, oblikovanjem, vrenjem (fermentacijom) i pečenjem tijesta umiješanog iz sastojaka iz stavka 1. ovog članka.

Količina svježeg mlijeka po kruhu iznosi 3 % od sveukupne mase kruha.

Količina ekstra djevičanskog ulja po kruhu iznosi 2 % od sveukupne mase kruha

Količina vode u sredini bijelog kruha iznosi do 46%.

Članak 17.

Senzorska svojstva pekarskih proizvoda (izgled, okus, boja, miris, struktura i elastičnost) moraju odgovarati pojedinoj vrsti pekarskog proizvoda.

Uz naziv pekarskog proizvoda kojem je dodan sastojak u svrhu promjene, okusa i arome u odnosu na upotrijebljeno brašno, mora biti navedena oznaka »**s dodatkom svježeg mlijeka i ekstra djevičanskog ulja sa područja Općine Brtonigla**« na ambalaži odnosno prodajnom mjestu nezapakiranog proizvoda.

Članak 18.

Na tržište se ne smiju stavljati pekarski proizvodi sa stranim mirisom ili okusom, nagorjele, nečiste ili oštećene kore, vodenastih slojeva sredine, grudica brašna ili kuhinjske soli.

Članak 19.

Oblik kruha Bobozzi di Verteneglio prikazan je u prilogu 1 ovog pravilnika.

Oblik kruha Štruca di Verteneglio prikazan je u prilogu 2 ovog pravilnika.

Članak 20.

Iz pšeničnog brašna proizvodi se:

- bijeli kruh od bijelog pšeničnog brašna s pepelom do 0,60%;
- Pšenični kruh mora sadržavati više od 95 % pšeničnog brašna.

III. UTVRĐIVANJE SUKLADNOSTI

Članak 21.

Za provjeravanje sukladnosti kakvoće žitarica sa zahtjevima iz ovog Pravilnika koriste se metode iz propisa koji uređuju uzimanje uzoraka, fizikalne i kemijske analize za kontrolu kakvoće žitarica, mlinskih i pekarskih proizvoda, tjestenine, tijesta i proizvoda od tijesta.

Članak 22.

Razvojna Agencija imenovati će Povjerenstvo koje će činiti predsjednik i četiri člana na razdoblje od četiri godine.

Povjerenstvo donosi odluke o radu kojima će se regulirati načini kontrole proizvoda jednom godišnje sukladno ovom pravilniku.

Članak 23.

Nadzor nad kakvoćom žitarica, ekstra djevičanskog ulja, svježeg mlijeka te kruha provoditi će Razvojna Agencija i (ili) Povjerenstvo sukladno svojim aktima.

Razvojna Agencija pridržava pravo da osim redovne kontrole kakvoće proizvoda (jednom godišnje) zatraži i dodatne kontrole ukoliko to bude bilo potrebno radi prijavljenih primjedbi kakvoće proizvoda.

IV. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 24.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objave na službene stranice » <http://www.brtonigla-verteneglio.hr/>«, a primjenjuje se od 1. veljače 2014. godine.