



Zveza kmetov  
Slovenije



Občina Šmarješke  
Toplice



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD  
NOVO MESTO



Društvo podeželskih žena  
in deklet Bela Cerkev

## PRAVILNIK O DRŽAVNEM OCENJEVANJU KRUHA

Splošne določbe:

### 1. člen

Državno tekmovanje o ocenjevanju kruha organizirajo Zveza kmetov Slovenije, Društvo podeželskih žena in deklet Bela Cerkev in KGZS Kmetijsko gozdarski zavod Novo mesto, ki za izvedbo imenujejo Organizacijski odbor.

### 2. člen

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

### 3. 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.

### 4. 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,
- c) ne sme biti okrašen, razen praznični kruh, ki je lahko ni pa obvezno,
- d) ne sme biti pečen v modelu, imeti mora obliko hlebca, razen praznični
- e) kruh mora biti pečen 8 ur pred ocenjevanjem

### 5. člen

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

Iz deklaracije morajo biti razvidni sledeči podatki:

- ime in priimek ter naslov izdelovalca- ta se ob prevzemu nadomesti s šifro,
- naziv in kategorija izdelka,
- sestavine,
- datum izdelave

## 6. člen

Izdelke pripravlja in šifrira za ocenjevalno komisijo skupina članic DPŽD Bela Cerkev. Izdelke ocenjujejo dve ali tri tričlanske strokovne komisije glede na število prijav, ki jih imenuje organizacijski odbor društva PŽD Bela Cerkev, Zveza kmetič Slovenije in KGZS in Kmetijsko gozdarski zavod Novo mesto.

## 7. člen

Komisije ocenjujejo izdelke, ki so 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.

## 8. 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 80 točk.

## 9. člen

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

		<b>Maksimalno število točk</b>
<b>zunanj vidz in oblika:</b> (max. 15 točk)	oblika kruha	6
	barva skorje	6
	izgled površine skorje	3
<b>vidz in lastnost skorje ter sredice:</b> (max. 25 točk)	debelina in enakomernost skorje	2,5
	povezava skorje in sredice	5
	barva sredice	5
	poroznost sredice	5
	elastičnost sredice	5
	enakomernost sredice (vodni prstani, grudice)	2,5
	<b>vonj skorje in sredice:</b> (max. 15 točk)	vonj skorje
vonj sredice		9
<b>okus skorje in sredice:</b> (max. 25 točk)	okus skorje in sredice	15
	topnost skorje in sredice	10

---

**skupaj 80 točk**

## 10. člen

## Kriteriji za ocenjevanje kakovosti kruha so naslednji:

### Zunanji videz in oblika max. 15 točk

#### Oblika kruha

*Ocena 6* 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 6* 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 3* 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. 25 točk

#### Debelina in enakomernost skorje

*Ocena 2,5* Skorja je enakomerno debela in postopoma prehaja v sredice.

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

#### Povezanost skorje in sredice

*Ocena 5* Popolna povezanost skorje in sredice.

↓  
↓ Skorja delno odstopa od sredice.

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

#### Barva sredice

*Ocena 5* 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 5* 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 2,5* 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 5* 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. 15 točk**

### Vonj skorje

<i>Ocena 6</i>	Prijeten vonj, značilen za vrsto kruha.
↓	Vonj ni izrazit.
<i>Ocena 0</i>	Vonj ni značilen za vrsto kruha, je tuj ali neprijeten.

### Vonj sredice

<i>Ocena 9</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 0</i>	Neznačilen vonj, ki je tuj ali neprijeten.

## **Okus skorje in sredice max. 25 točk**

### Okus skorje in sredice

<i>Ocena 15</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 0</i>	Tuj okus, ki je lahko močno preslan, prekisel ali grenak.

### Topnost skorje in sredice

<i>Ocena 10</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 0</i>	Sredica je močno lepljiva ali močno drobljiva, netopna v ustih, skorja močno žilava.

## **11. člen**

Na osnovi točk, ki jih dodelijo posamezni člani komisije, se izračuna povprečje ocen in povprečno končno število točk za posamezni vzorec. Izračunano število točk se vnese v ocenjevalni list in ta predstavlja osnovo za podelitev priznanj.

## **12. člen**

Po zaključenem ocenjevanju komisija predlaga podelitev priznanj glede na št. točk in vrsto izdelka.

Razvrstitev v kakovostne razrede:

zlato priznanje	od 75,0 – 80,0 točk
srebrno priznanje	od 70,0 – 74,9 točk
bronasto priznanje	od 60,0 – 69,9 točk
zahvala	vsi izdelki z oceno pod 60,00 točk

## **13. člen**

### **Vrste kruha:**

#### **• pšenični kruh (A)**

pšenični beli kruh (moka TIP 400, 500), pšenični polbeli kruh (moka TIP 850), pšenični črni kruh (moka TIP 1100), pšenični polnozrnati kruh, (najmanj 80 % pšenične polnozrnatke moke ali pšeničnega drobljenca).

- **rženi kruh (B)**

se izdeluje iz različnih tipov ržene moke. Razvršča in poimenuje se kot: rženi kruh, ki se izdeluje iz ržene moke, rženi polnozrnati kruh, ki se izdeluje iz rženega drobljenca oz. ržene polnozrnate moke. Pri izdelavi rženega kruha se lahko uporabi do največ 20 % pšenične moke računano na skupno količino moke.

- **kruh iz drugih krušnih žit (C)**

se izdeluje iz vrst krušne moke, ki niso navedene pod A in B in se poimenujejo glede na vrsto krušne moke. Npr. pirin kruh, soržični kruh, kjer se uporabi najmanj 80 % te moke, le do 20 % je dovoljeno dodati pšenične moke (računano na skupno količino moke).

- **mešani kruh (D)**

je iz mešanice pšenične, ržene, ječmenove, ovsene, ajdove, koruzne, prosene, sojine ali polnozrnate moke, konopljne moke, drobljenca ali kosmičev. Poimenuje se po vrsti moke (pšenični mešani kruh z najmanj 51 % pšenične moke, rženi mešani kruh z najmanj 51 % ržene moke, koruzni mešani kruh z najmanj 30 % koruzne moke, ajdov mešani kruh z najmanj 30% ajdove moke, ovseni mešani kruh z najmanj 20 % ovsene moke, ječmenov mešani kruh z najmanj 20 % ječmenove moke, proseni mešani kruh z najmanj 20 % prosene moke, polnozrnati mešani kruh z najmanj 30 % različnih vrst polnozrnate moke in pirin mešani kruh z najmanj 30 % pririne moke ali pirinih kosmičev, konopljin mešani kruh z max. 10% konopljne moke. Odstotki se računajo od skupne količine moke.

- **kruh posebnih vrst (E)**

je kruh s posebnimi lastnostmi, ki so mu dodane posebne surovine; mlečni 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 (2 % semen), kruh z zelenjavo (2 % suhe zelenjave), kruh z zelišči oziroma z začimbami, ki vsebuje toliko začimb, da daje kruhu značilen okus, kruh z zrni (najmanj 10 % zrn žit ali soje), krompirjev kruh (najmanj 20 % krompirja), sadni kruh (najmanj 10% sadja). Odstotki se računajo od skupne količine moke.

- **Praznični kruh (F)** –kruhi, ki se jih pripravlja ob praznikih (božič, velika noč,..), ob posebnih šegah in navadah. Vsebujejo dodatke kot so: mleko, maščoba, jajca, smetana. 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.

#### 14. 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.

#### 15. člen

Objava rezultatov:

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

#### 16. člen

Ta Pravilnik stopi v veljavo, ko ga potrdi Organizacijski odbor, Zveze kmetič Slovenije in DPŽD Bela Cerkev.

Bela Cerkev, 20 .05. 2021

Organizacijski odbor