



Zveza kmetov Slovenije



Občina Šmarješke Toplice



Društvo podeželskih žena
in deklet Bela Cerkev



objavljajo **RAZPIS ZA 15. DRŽAVNO OCENJEVANJE KRUHA IZ MOKE RAZLIČNIH VRST ŽIT**

1. 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 polnozrnate 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, prosni mešani kruh z najmanj 20 % prosene moke, polnozrnati mešani kruh z najmanj 30 % različnih vrst polnozrnate moke, konopljin mešani kruh z max. 10% konopljne moke in pirin mešani kruh z najmanj 30 % pirine moke ali pirinih kosmičev). 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 zrnji (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)**

Kruh, ki se ga pripravlja ob praznikih (božič, velika noč,..), ob posebnih šegah in navadah. Vsebuje dodatke, kot so: mleko, maščoba, jajca, smetana. Lahko je okrašen

(z užitnimi okraski) in premazan z jajcem (kot velikonočni, božični, sadni, poročni ..)

Pri prazničnem kruhu ni obvezna oblika hlebca, lahko je pečen v modelu.

2. KOLIČINA: Kruh naj bo **pripravljen iz 1 kg moke v obliki hlebca.**

3. DODATNE ZAHTEVE PRI IZDELAVI:

- Kruh ne sme biti premazan z jajcem, razen praznični kruh.
- Kruh ne sme biti okrašen, razen praznični kruh.
- Kruh ne sme biti pečen v modelu, imeti mora obliko hlebca razen praznični kruh.
- Kruh mora biti pečen 8 ur pred ocenjevanjem.
- Zaželeno je prinesiti en kruh.

4. ČAS IN KRAJ DOSTAVE: sobota, 11. april 2026, od 8.00 do 10.00, Hiša žive dediščine, Bela Cerkev 6, 8220 Šmarješke Toplice. Prispevek na izdelek 5 € se plača z gotovino ob dostavi.

5. OBVEZNA JE PREDHODNA PRIJAVA. Prijave sprejemata gospa Anica Kopina, tel. 031 427 457 in gospa Kristina Kaferle, tel. 051 632 519 ali mail: kopina.kristina@gmail.com, vsak dan od torka, 7. aprila 2026, do vključno petka, 10. aprila 2026, od 17.00 do 20.00. Ob prijavi se navede: osebne podatke, vrsta kruha in poimenovanje kruha. Hkrati ob prijavi se kruh razvrsti v ustrezno kategorijo.

6. OPREMA IZDELKA: obvezna priloga je izpolnjena deklaracija (glej prilogo), iz katere je razvidno:

- naziv in kategorija izdelka,
- ime in priimek ter naslov izdelovalca,
- sestavine.

Napišite 2 deklaraciji (eno dobite vrnjeno, ena ostane pri nas). Hkrati vas naprošamo, da se podatki na deklaraciji ujemajo s podatki, ki ste jih navedli ob prijavi (naziv kruha).

7. OCENJEVANJE: Kruh bo ocenila strokovna komisija na podlagi pravilnika o ocenjevanju kruha, dopolnjenega 28. marca 2025.

8. ČAS OCENJEVANJA: sobota, 11. april 2026, od 9.00 dalje.

9. OCENA IZDELKA VSEBUJE:

- zunanji videz,
- vonj skorje in sredice,
- videz in lastnosti skorje in sredice,
- okus in topnost skorje in sredice.

10. NAGRADE IN PRIZNANJA za izdelke, ki se na podlagi doseženih točk razvrstijo v kategorije:

- zlato priznanje od 75,0 – 80,0 točk
- srebrno priznanje od 70,0 – 74,9 točk
- bronasto priznanje od 60,0 – 69,9 točk
- zahvalo vsi izdelki z oceno pod 60,00 točk
- plaketa za trikrat zaporedoma osvojeno zlato priznanje za enak izdelek.

11. INFORMACIJE: Dodatne informacije dobite ob prijavi oz. pri zgoraj navedenih osebah.

Datum objave razpisa: 31. marec 2026

Organizacijski odbor