



## RAZPIS ZA OCENJEVANJE KRUHA

v sklopu prireditve **Dan kruha, vina in salam 2026**

### 1. VRSTE KRUHA

V tekmovanju lahko udeleženci sodelujejo v petih kategorijah kruha in sicer:

- **Pšenični kruh (A)**

- pšenični beli kruh ( moka TIP 400, 500)
- pol beli kruh in črni kruh (moka TIP 850, 1100)

- **Mešani kruh (B)**

Je kruh iz mešanice pšenične, ržene, pirine, ječmenove, ovsene, ajdove, koruzne, prosene, sojine ali polnozrnate moke, konopljine moke, drobljenca ali kosmičev.

Poimenuje se po vrsti moke, in sicer:

- rženi kruh najmanj 51% ržene moke,
- pirin kruh najmanj 30% pirine moke,
- ajdov kruh najmanj 30% ajdove moke,
- koruzni kruh najmanj 30% koruzne moke,
- vsi ostali kruhi morajo vsebovati najmanj 20% moke, po kateri se imenujejo.

- **Kruh posebnih vrst (C)**

Je kruh s posebnimi lastnostmi, ki so mu dodane posebne surovine; mlečni kruh (če nadomestimo 50% vode 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 in kruh z zelenjavo (morata vsebovati najmanj 2% semen ali zelenjave), kruh z zelišči oziroma z začimbami, ki vsebuje toliko začimb, da daje kruhu značilen okus, kruh z zrni (vsaj 10% zrn), krompirjev kruh najmanj 20% krompirja), sadni kruh (najmanj 20% sadja).

- **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 in različnih oblik (z užitnimi okraski); lahko so premazani z jajcem (pletenice, poprtniki, zloženi v različnih oblikah,...).

ter

- **Kruh vzhajan z drugimi vzhajalnimi sredstvi (E)**

To so kruhi, ki so vzhajani z drugimi vzhajalnimi sredstvi, kot so kisli nastavek, droži, kvasna voda, vinski kamen, pecilni prašek, jedilna soda, kefir in podobno. Za vzhajanje teh kruhov je lahko v kombinaciji uporabljen tudi pekovski kvas.

## 2. DODATNE ZAHTEVE PRI IZDELAVI:

- izdelek – kruh – mora biti izdelan iz 1 kg moke,
- ne sme biti premazan z jajcem, razen praznični kruh,
- ne sme biti okrašen, razen praznični kruh, ki je lahko ni pa obvezno,
- ne sme biti pečen v modelu, imeti mora obliko hlebca (razen prazničen),
- kruh mora biti pred ocenjevanjem pečen vsaj 4 ure prej.

## 3. ČAS IN KRAJ DOSTAVE

Tekmovalci svoj kruh oddajo na dan prireditve, **dne 19. junija 2026 med 14.00 in 15.00 uro na grajskem dvorišču Posavskega muzeja Brežice.**

## 4. OPREMA IZDELKA

Ob oddaji kruha je **obvezna izpolnjena deklaracija** iz katere bo razvidno:

- naziv in vrsta kruha,
- ime, priimek ter naslov izdelovalca,
- sestavine.

## 5. OCENJEVANJE

Kruhe bo ocenjevala tri članska **strokovna komisija** na podlagi Pravilnika o ocenjevanju kruha z dne 8. 4. 2024.

Ocenjevanje bo potekalo **v petek, dne 19. junija 2026, od 15. ure do 16. ure.**



**ZPTM Brežice**  
Gubčeva ulica 10a  
SI-8250 Brežice

+386 59 083 790  
info@zptm.si

Reg. št. 1331264000  
ID za DDV SI22560343

IBAN  
SI56 0120 9603 0307 958  
Banka Slovenije Ljubljana

SI56 0315 7100 1211 810  
SKB d.d. (SKABASI2H)



**zptm.si**

## 6. OCENA IZDELKA VSEBUJE:

- zunanji videz in oblika,
- videz in lastnost skorje in sredice,
- vonj skorje in sredice,
- okus in topnost skorje in sredice.

## 7. RAZSTAVA

Razstava in ogled vseh kruhov, ki bodo razstavljeni v **Posavskem muzeju Brežice** bo potekala v sklopu prireditve.

## 8. NAGRADA

Nagrado prejme izdelek z najvišjim številom točk v posamezni kategoriji. Nagrajence obvesti organizator po telefonu.

Nagrade bodo podeljene v sklopu prireditve, ki se začne ob **18.00 uri** na prizorišču dogodka Dneva kruha, vina in salam 2026.

## 9. PRIZNANJA

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. Priznanja prejmejo izdelki, ki se na podlagi doseženih točk razvrstijo v kategorije:

- zlato priznanje od 45,0 – 50,0 točk
- srebrno priznanje od 40,0 – 44,9 točk
- bronasto priznanje od 30,0 – 39,9 točk

Priznanja bodo podeljena naknadno, udeleženci bodo obveščeni po pošti. Tekmovalcem, ki zberejo manj kot 30 točk se podeli zahvala za udeležbo.

## 10. INFORMACIJE

Za vse dodatne informacije smo dosegljivi na telefon: 05 90 858 14 (Loriana Bogovič) ali [loriana.bogovic@zptm.si](mailto:loriana.bogovic@zptm.si).



**ZPTM Brežice**  
Gubčeva ulica 10a  
SI-8250 Brežice

+386 59 083 790  
info@zptm.si

Reg. št. 1331264000  
ID za DDV SI22560343

IBAN  
SI56 0120 9603 0307 958  
Banka Slovenije Ljubljana

SI56 0315 7100 1211 810  
SKB d.d. (SKABAS12H)



**zptm.si**