



KGZS Zavod Ptuj, Mestna občina Ptuj, Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije v sodelovanju z ostalimi kmetijsko gozdarskimi zavodi, ob podpori Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS, prirejamo 33. državno prireditev in ocenjevanje kmečkih prehranskih izdelkov

FESTIVAL DOBROT SLOVENSКИH KMETIJ

2.del RAZPISA

ZA SODELOVANJE NA 33. DRŽAVNEM OCENJEVANJU DOBROTE SLOVENSКИH KMETIJ 2022

Zaključna prireditev s podelitvijo priznanj bo potekala od 20. do 22. maja 2022 v Minoritskem samostanu na Ptuju.

Tako kot v preteklih letih bodo tudi letos izdelke ocenjevale strokovne komisije, podeljena bodo **zlata, srebrna in bronasta** priznanja za kakovost.

Ocenjujejo se: izdelki iz žit, mlečni in mesni izdelki, olja, kisi, sirupi, žgane pijače, vina, sadjevci – sadna vina, medice ter ribji izdelki.

Izjemoma razpisujemo za zamudnike še enkrat ocenjevanje izdelkov, ki so bili razpisani že v 1. delu razpisa ter so bili že ocenjeni v jeseni 2021. To so: sokovi in nektarji, suho sadje in drugi suhi pridelki, domače marmelade, džemi in sadni namazi, kompoti, konzervirane vrtnine in drugi konzervirani pridelki, med in čaji. Te skupine izdelkov bomo v bodoče ocenjevali samo v jesenskem času tekočega leta, rezultati pa bodo veljali za naslednje leto, takrat bodo uradno podeljena tudi priznanja. Izdelke pa bo mogoče označevati z znakom dobrot z novo letnico od decembra dalje.

Izdelki dostavljeni za ocenjevanje morajo biti v primerni tržni embalaži in ustrezno označeni, ker jih bomo fotografirali za objavo v elektronskem katalogu.

V katalogu bodo objavljeni samo izdelki kmetij, ki imajo ustrezna dovoljenja za trženje. Vsi ostali sodelujoči bodo objavljeni v seznamu nagrajencev na spletni strani Dobrot slovenskih kmetij.

V primeru, da bomo postavljali razstavo, bo potrebno dodatno dostaviti nagrajene izdelke v sredo 18. 5. 2022 med 8.00 in 14.00 uro v minoritski samostan na Ptuju.



Razpis in vsi pravilniki o ocenjevanju izdelkov na Dobrotah slovenskih kmetij 2022 so objavljeni na spletnih straneh KGZS in KGZS Zavoda Ptuj: www.kgz-ptuj.si ali www.dobroteslovenskihkmetij.si.

Podrobnejše informacije lahko dobite pri svetovalkah - svetovalcih za kmečko družino in dopolnilne dejavnosti na kmetijah na območju vašega kmetijsko gozdarskega zavoda.

KDO LAHKO SODELUJE NA OCENJEVANJU:

Na prireditvi Dobrote slovenskih kmetij lahko sodelujejo kmetije in druga kmetijska gospodarstva, ki so vpisana v register kmetijskih gospodarstev pri MKGP, oziroma imajo trajne nasade vpisane v register pri MKGP ali so vpisani v register čebelnjakov ali v centralni register objektov akvakulture in komercialnih ribnikov.

Ocenjujejo se izdelki iz surovin pridelanih na lastni kmetiji, del surovin je lahko dokupljenih ali nabranih (za čaje) na lokalnem območju. Pri izdelkih iz žit, če gre za peko na tradicionalni način, lastna surovina ni pogoj.

Vsi, ki želite sodelovati na ocenjevanjih, se javite na lokalni enoti kmetijske svetovalne službe, kjer vam bo svetovalac - svetovalka elektronsko izpolnil/a prijavnico za vsak izdelek posebej. S seboj prinesite KMG MID vaše kmetije.

ZADNJI ROK ZA PRIJAVO JE PETEK, 25. FEBRUAR 2022.

Prispevek - kotizacija za ocenjevanje znaša skupaj z DDV-jem 30,00 evrov za prvi izdelek, za vsak naslednji izdelek na isto ime in priimek pa 25,00 evrov.

Vsak izdelek za ocenjevanje mora biti opremljen z deklaracijo, iz katere bo razvidno, za kakšen izdelek gre, odstotki posameznih sestavin, vsi dodatki, kdaj je bil izdelan in do kdaj je izdelek uporaben, čas in način priprave (klobase za kuhanje, čaji, testenine in sirupi).

VZORCI, KI NE BODO PRIJAVLJENI IN ODDANI V SKLADU Z RAZPISOM NE BODO OCENJENI, (premahnje količine, prerezani, nepravilno označen čas in način priprave).

Organizatorji prireditve vabijo kmetice in kmete, ki želijo prodajati svoje izdelke v času prireditve na Ptuj, da to sporočijo pristojni svetovalki - svetovalcu za kmečko družino in dopolnilne dejavnosti na kmetijah.

OCENJUJEJO SE:

1. IZDELKI IZ ŽIT

Za ocenjevanje pridejo v poštev:

- **pšenični kruh:** 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** iz različnih tipov ržene moke - najmanj 80 %, pri izdelavi se lahko uporabi samo do 20 % moke drugih krušnih žit, rženi polnozrnati kruh, ki se izdeluje iz rženega drobljenca oz. ržene polnozrnate moke,
- **kruh iz drugih krušnih žit:** pirin kruh, soržični kruh, kjer se uporabi najmanj 80 % te moke, le do 20 % je dovoljeno dodati moke drugih krušnih žit,
- **mešani kruh**, ki je iz mešanice pšenične, ržene, ječmenove, ovsene, ajdove, koruzne, prosene, sojine ali polnozrnate 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 51% različnih vrst polnozrnate moke in pirin mešani kruh z najmanj 51% pirine moke ali pirinih kosmičev. Odstotki se računajo od skupne količine moke.
- **kruh posebnih vrst** je kruh s posebnimi lastnostmi, ki so mu dodane posebne surovine: mlečni kruh (50 % vode nadomestimo z mlekom), maščobni kruh (5 % maščob, poimenuje se glede na vrsto maščobe), kruh s semeni (2 % semen), kruh z zelenjavo (2 % suhe zelenjave), kruh z zelišči oziroma z začimbami, ki vsebuje toliko zelišč in začimb, da ima kruhu značilen okus, kruh z zrnji (najmanj 10 % zrn žit ali drugih poljščin), krompirjev kruh (najmanj 20 % krompirja), ajdov kruh z orehi. Odstotki se računajo od skupne količine moke,
- **sadni kruh** z več kot 50 % sadja,
- **sadni kruh** z manj kot 50 % sadja,
- **pletence**,
- **potice** (zavite) z opisom vrste nadeva, brez sladkornega posipa,
- **biskvitni in kvašeni šarklji** (preliti z glazuro ali potreseni s sladkorjem v prahu),
- **krofi** (brez nadeva in sladkornega posipa),
- **kvašeni rogljički** (z nadevom ali brez),
- **buhteljni**,
- **janeževi upognjenci**,
- **krhki rogljički** (nekvašeni),
- **keksi**,



- **krhki flancati,**
- **medenjaki** (z najmanj 50 % medu od količine sladil v testu in z glazuro),
- **breskvice,**
- **kvašeni slaniki** (z nadevom ali brez),
- **testenine (rezanci – jušni ali široki, druge vrste testenin)**

KOLIČINSKE ZAHTEVE PRI IZDELKIH IZ ŽIT:

Pri kvašenih izdelkih je potrebno dostaviti po 2 izdelka:

- dva hlebca ali dve štruci, ki mora tehtati najmanj 1,2 kg,
- dve potici,
- dve pletenici, (vsaka mora tehtati najmanj 1kg),
- dva enako velika šarklja (vsak mora tehtati najmanj 0,5 kg),
- 2-krat po 10 kosov kvašenih rogljičkov,

Drobnega peciva (rogljičkov, keksov, medenjakov, breskvic) je potrebno 2-krat po 70 dag. Janeževih upognjencev in krhkih flancatov zadostuje 2-krat po 30 dag. Krofov 2-krat 6 komadov, buhtelnov cel pekač, slanikov 2- krat po 70 dag, testenin najmanj 40 dag (eno pakiranje), **na testeninah mora biti obvezno naveden čas kuhanja.**

DOSTAVA IZDELKOV: Vse izdelke, **RAZEN TESTENIN**, je za ocenjevanje in fotografiranje potrebno dostaviti **v sredo, 18. maja 2022, od 7. do 8. ure na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, Ptuj.**

TESTENINE je za ocenjevanje in fotografiranje potrebno dostaviti **v sredo, 9. marca 2022 na KGZS Zavod Ptuj.**

V primeru, da ne bo razstave nagrajenih dobrot, bo potrebno dostaviti samo po 1 izdelek za ocenjevanje.

2. MLEČNI IZDELKI

Za ocenjevanje pridejo v poštev naslednji izdelki:

- pinjenec,
- fermentirani mlečni izdelki (kislo mleko, jogurt, kefir),
- smetana (sladka, topljena, pregreta),
- surovo maslo (brez ali z dodatki), tudi maslo iz fermentirane smetane,
- sveži sir - skuta iz kislega mleka, narejena z dodatkom sirišča ali z dogrevanjem,
- sirarska (albuminska) skuta,
- laktični sir (siri iz kislega mleka),
- kuhani sir ali sir za žar, oz. sir za cvrtje,
- sladki smetanec,
- kajmak,
- mehki sir - delan s siriščem (kot sremski, kriški, belpaese, mladi sir ...),
- poltrdi sir (kot gauda, trapist, edamec ...),
- trdi sir (kot ementaler, ovčji - paški sir ...),
- površinsko zorjeni siri in siri s plemenito plesnijo,
- siri s plesnijo v testu,
- mohant,
- kislá smetana,
- sladka skuta (izdelana s citronsko kislino, kisom...),
- sirni namazi (brez ali z dodatki): osnova je skuta iz kislega mleka ali sladka skuta, ali sirarska skuta,
- suhi sireki in trniči.

Vzorcu mora biti priložena natančno izpolnjena deklaracija, ki jo pripravi organizator. Za tiste, ki ne oddajajo mleka za javno potrošnjo mora biti priložena tudi analiza mleka na mikrobiološke parametre (skupno število mikroorganizmov in število somatskih celic).

KOLIČINE IZDELKOV:

1 cel kos (izdelka) sira, 1 cel kos masla, 1-krat po 1/2 kg skute, najmanj 250 g sirnega namaza, 5 suhih sirekov, 2 trniča, 2 enoti (porciji) fermentiranega mlečnega izdelka (kislo mleko, jogurt...).

Po ocenitvi se vračajo le siri, ki so težji od 2 kg.

DOSTAVA IZDELKOV: Za ocenjevanje in fotografiranje je izdelke potrebno dostaviti v četrtek, 5. maja 2022 od 7.00 do 8.00 ure na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, Ptuj.

3. MESNI IZDELKI

Za ocenjevanje pridejo v poštev naslednji izdelki:

- suhe klobase,
- suhe salame,
- suh želodec,
- sušena vratina,
- sušena slanina (mesnata in nemesnata),
- suhe klobase v zaseki,
- suho meso (pršut, plečka, šunka),
- meso iz tünke z zaseko,
- pečena slanina,
- domače klobase za kuhanje (presne ali toplotno obdelane),
- paštete,
- mesni namazi.

KOLIČINE IZDELKOV:

Po en cel izdelek, oz. 2 para klobas (4 konci).

Meso iz tünke mora biti v zaseki.

Slanina in meso iz tünke morata biti v celem kosu, ne smeta biti prerezana (takšen kos, kot je bil pripravljen za obdelavo v tehnološkem postopku, ki pa mora biti dolg najmanj 20 cm).

Paštete ali namaza mora biti najmanj 330 g, način pakiranja ni predpisan.

Izdelkom je potrebno priložiti tudi kopijo potrdila o veterinarskem pregledu mesa na trihinelo.

Pri klobasah za kuhanje mora biti obvezno naveden čas kuhanja.

DOSTAVA IZDELKOV:

Za ocenjevanje in fotografiranje je izdelke potrebno dostaviti v četrtek, 7. aprila 2022 od 7.00 do 8.00 ure na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, Ptuj.

4. **OLJE**

Za ocenjevanje pride v poštev:

- **deviško oljčno olje,**
- **bučno olje,**
- **sončnično olje,**
- **orehovo olje,**
- **olje oljne ogrščice,**
- **konopljino olje,**
- **olje iz grozdnih pečk,**
- **lešnikovo olje,**
- **ričkovo olje,**
- **oljčno olje z aromo/okusom** (z dodatkom arome),
- **oljčno olje z dodano drugo surovino** (npr. oljčno olje s česnom, začimbami),
- **olje iz oljk in druge surovine** (olje iz oljk in limone ...),
- **laneno olje.**

Na deklaraciji je potrebno posebej navesti, ali je olje stiskano toplo ali hladno. Vzorcju olja za oceno je potrebno priložiti kopijo analize, iz katere sta razvidna peroksidno število in kislost (izraženo kot ut% oleinske kisline). Če analize za prijavljen vzorec ni, jo bodo opravili na Biotehniški fakulteti in je ob oddaji vzorca olja (razen oljčnega), potrebno oddati potrdilo o plačilu analize.

DOSTAVA IN KOLIČINA IZDELKOV:

Za ocenjevanje in fotografiranje je potrebno dostaviti, najmanj 0,5 l olja v **sredo, 9. marca 2022** na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, Ptuj.

Vzorcju deviškega oljčnega olja je potrebno priložiti kopijo analize kislosti in podpisano izjavo, da je olje pridobljeno izključno iz plodu oljke samo z mehanskimi postopki. Če analize za prijavljen vzorec ni, jo bodo opravili na Inštitutu za oljkarstvo pri ZRS Koper in bodo račun izstavili proizvajalcu olja po opravljeni analizi.

Senzorično ocenjevanja oljčnega olja in namiznih oljk bo opravljeno v organizaciji **Inštituta za oljkarstvo pri ZRS Koper.**

5. KIS

Za ocenjevanje pride v poštev:

- kis iz ene vrste sadja,
- vinski kis,
- kis z dodatki.

Kis iz ene vrste sadja mora vsebovati najmanj 50 g/l očetne kisline, vinski kis pa najmanj 60 g/l očetne kisline.

DOSTAVA IN KOLIČINA IZDELKOV:

Za ocenjevanje in fotografiranje je potrebno dostaviti, najmanj 0,5 l kisa v sredo, 9. marca 2022 na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, Ptuj.

6. ŽGANE PIJAČE

Za ocenjevanje pridejo v poštev:

- sadna žganja,
- žganja iz grozdja,
- likerji,
- druga žganja.

V poštev pride le čisto žganje brez dodatkov z največ 50 vol.% alkohola. Likerji morajo vsebovati vol.% alkohola po pravilniku o žganih pijačah (Ur.l. 75/08, 7/09, 70/10, 32/15). Potrebno je vpisati leto pridelave.

DOSTAVA IN KOLIČINA IZDELKOV:

Za ocenjevanje in fotografiranje je potrebno dostaviti, najmanj 0,5 l žgane pijače, v sredo, 9. marca 2022 na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, Ptuj.

7. SUHO SADJE IN DRUGI PRIDELKI

Za ocenjevanje pride v poštev:

- suho sadje (ena vrsta sadja),
- drugi pridelki (čebula, buče...).

DOSTAVA IZDELKOV: V sredo, 9. marca 2022 je potrebno izdelke za ocenjevanje in fotografiranje dostaviti na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, Ptuj.

KOLIČINA IZDELKOV: 0,5 kg suhega sadja ene vrste (ne mešano), čipsa ali drugih pridelkov je dovolj najmanj 200 g (odvisno od pakiranja).

8. VINO

Za ocenjevanje pride v poštev:

- **vino s kmetij, ki so tržne pridelovalke vina in so vpisane v register pridelovalcev grozdja in vina.**

Vzorcem vina za oceno je potrebno priložiti kopijo analize iz katere je razvidna vsebnost alkohola, skupnih kislin in reducirajočega sladkorja. Za vina posebne kakovosti je vzorcu potrebno priložiti še fotokopijo zapisnika o kontroli dozorevanja grozdja

Vino se bo ocenjevalo po 100 točkovnem sistemu.

a) Vrsta vina

- **bela mirna vina nearomatičnih sort,**
- **rose vina,**
- **rdeča vina,**
- **vina aromatičnih sort (muškatne sorte, traminci, sauvignon)**
- **posebna vina.**

DOSTAVA IN KOLIČINA IZDELKOV:

Za ocenjevanje in fotografiranje je potrebno dostaviti za posamezni vzorec 3 steklenice vina po 1 liter ali 0,75 l in 4 steklenice, če je vino v manjši embalaži (0,5 l, 0,35 l, 0,25), **v četrtek, 14. aprila 2022, od 9. do 12. ure** na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, Ptuj.

9. SADJEVCI – SADNA VINA

Za ocenjevanje pridejo v poštev naslednji sadjevci:

- **jabolčni,**
- **hruškovi,**
- **iz jagodičja,**
- **iz drugih sadnih vrst.**

DOSTAVA IN KOLIČINA IZDELKOV:

Za ocenjevanje in fotografiranje je potrebno dostaviti 2 steklenici sadjevca po 1 liter ali 0,75 l, **v četrtek, 14. aprila 2022 od 9. do 12. ure** na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, Ptuj.



10. SADNI IN ZELENJAVNI SOKOVI IN NEKTARJI, (bistri ali motni) IN SIRUPI

Za ocenjevanje pride v poštev:

- sadni sok,
- grozdni sok,
- zelenjavni sok,
- sadni nektar,
- grozdni nektar,
- zelenjavni nektar,
- mešani sok,
- mešani nektar,
- sirupi

DOSTAVA IN KOLIČINA IZDELKOV:

Za ocenjevanje in fotografiranje je potrebno dostaviti 1 l ali najmanj 0,5 l soka, nektarja ali sirupa **v sredo, 9. marca 2022**, na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28.

Na sirupu mora biti obvezno označen način redčenja.

11. DOMAČE MARMELADE, DŽEMI IN SADNI NAMAZI

Za ocenjevanje pride v poštev:

- domača marmelada iz ene vrste sadja ali vrtnine,
- mešana domača marmelada,
- džem,
- sadni namaz.

DOSTAVA IN KOLIČINA IZDELKOV:

Za ocenjevanje in fotografiranje je potrebno dostaviti najmanj 330g domače marmelade, džema ali sadnega namaza (lahko je več manjših kozarcev), **v sredo, 9. marca 2022**, na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, Ptuj.



12. KOMPOTI

Za ocenjevanje pridejo v poštev:

- kompoti iz ene vrste sadja oziroma pridelka,
- mešani kompoti.

DOSTAVA IN KOLIČINA IZDELKOV:

Za ocenjevanje in fotografiranje je potrebno dostaviti najmanj 0,7 litra kompota, **v sredo, 9. marca 2022**, na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, Ptuj.

13. KONZERVIRANA ZELENJAVA IN DRUGI PRIDELKI

Za ocenjevanje pridejo v poštev:

- kumare,
- paprika,
- pesa,
- zelje,
- repa,
- namizne oljke,
- gojene gobe,
- druga zelenjava (ena vrsta zelenjave),
- mešani shranki,
- drugi pridelki,
- zelenjavni namazi,
- prigrizki in semena

DOSTAVA IN KOLIČINA IZDELKOV:

Za ocenjevanje in fotografiranje je potrebno dostaviti najmanj 0,7 l shranka, 330 g (lahko več manjših embalaž) zelenjavnih namazov in drugih shrankov, 200 g semen, **v sredo, 9. marca 2022**, na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, Ptuj.

14. MED:

Za ocenjevanje pride v poštev:

- akacijev med,
- cvetlični med,
- lipov med,
- kostanjev med,
- gozdni med,
- hojev med,
- smrekov med,



- med oljne ogrščice
- ajdov med
- druge vrste medu pridelanega na lokalnem območju

DOSTAVA IN KOLIČINA IZDELKOV:

Za ocenjevanje in fotografiranje je potrebno dostaviti **v sredo, 9. marca 2022, najmanj 1** kozarec medu, z minimalno neto maso kozarca 450 g, na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, Ptuj.

K vzorcu medu je potrebno priložiti izjavo, ki jo pripravi organizator.

15. ČAJI

Za ocenjevanje pridejo v poštev:

- zeliščni, sadni in drugi čaji pridelani in/ali nabrani na lokalnem območju.

DOSTAVA IN KOLIČINA IZDELKOV:

Za ocenjevanje in fotografiranje je potrebno dostaviti **v sredo, 9. marca 2022,** najmanj 50 g čaja, na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, Ptuj.

Vzorcju čaja mora biti priložena natančno izpolnjena deklaracija, z jasnim navodilom priprave čaja.

16. MEDICE

Za ocenjevanje pride v poštev:

- medica
- aromatizirana medica
- peneča medica

DOSTAVA IZDELKOV: Za ocenjevanje in fotografiranje je potrebno dostaviti izdelke v **četrtak, 14. aprila 2022** na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška c. 28, Ptuj.

KOLIČINA IZDELKOV: Za posamezni vzorec medice in aromatiziranih medic po 2 steklenici 1l ali 0,75 l, oz. po 3 steklenice, če je **medica ali aromatizirana medica** v manjši embalaži (0,5 l, 0,35 l, 0,25 l), **peneče medice** je potrebno dostaviti 2 steklenici vsebine 0,75 l.



17. RIBJI IZDELKI:

Za ocenjevanje pridejo v poštev:

- **dimljeni izdelki - hladno ali toplo dimljeni (cela riba, ribji fileji...)**
- **ribji namazi**

KOLIČINA IN DOSTAVA IZDELKOV:

Za ocenjevanje in fotografiranje je potrebno dostaviti 2 celi enoti v skupni masi najmanj 300 g (dve celi ribi, dva fileja, pri namazu pa dva lončka).

Za ocenjevanje in fotografiranje je izdelke potrebno dostaviti v četrtek, 7. aprila 2022 od 7.00 do 8.00 ure na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, Ptuj.

Na Ptuj, 19.1.2022

Organizatorji 33. državne prireditve
Dobrote slovenskih kmetij

