



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 36. državno prireditev in ocenjevanje kmečkih prehranskih izdelkov

FESTIVAL DOBROT SLOVENSКИH KMETIJ

RAZPIS

ZA SODELOVANJE NA 36. DRŽAVNEM OCENJEVANJU

**Zaključna prireditev s podelitvijo priznanj in
bo potekala od 16. do 18. maja 2025 v Minoritskem samostanu na Ptuj.**

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, žgane pijače, suho sadje in drugi suhi pridelki, vina, sadna vina, sadni in zelenjavni sokovi, nektarji in sirupi, domače marmelade, džemi in sadni namazi, kompoti, konzervirana zelenjava in drugi pridelki, med, čaji, medice ter ribji izdelki.

Razpis in vsi pravilniki o ocenjevanju izdelkov na Dobrotah slovenskih kmetij 2025 so objavljeni na spletnih straneh KGZS in KGZS Zavoda Ptuj: www.kgz-ptuj.si ali www.dobroteslovenskihkmetij.si.

Podrobnejše informacije lahko dobite pri svetovalkah oziroma 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.

Izdelki morajo biti pretežno iz surovin, pridelanih na lastnem kmetijskem gospodarstvu, del surovin je lahko dokupljen ali nabran (za čaje) na lokalnem območju. Pri izdelkih iz žit lastna surovina ni pogoj, če gre za peko na tradicionalni način.



Vsi, ki želite sodelovati na ocenjevanjih, se lahko oglasite tudi na lokalni enoti svetovalne službe, kjer vam bo svetovalec oziroma svetovalka elektronsko izpolnil(a) prijavnico za vsak izdelek posebej. S seboj prinesite KMG MID vašega kmetijskega gospodarstva in potrdilo o plačani kotizaciji.

ZADNJI ROK ZA PRIJAVO JE SREDA, 22. JANUAR 2025.

Prispevek oziroma kotizacija za ocenjevanje znaša skupaj 30,00 evrov za prvi izdelek, za vsak naslednji izdelek na isto ime in priimek pa 25,00 evrov. V ceni je že všteti DDV.

Vsi izdelki, dani v ocenjevanje, morajo biti opremljeni z naslednjimi podatki:

- ime izdelka,
- sestavine, navedene po padajočem vrstnem redu,
- čas in način priprave (klobase za kuhanje, čaji, testenine in sirupi).

Vzorci, ki ne bodo prijavljeni in oddani v skladu z razpisom, ne bodo sprejeti v ocenjevanje (premahnjene količine, prerezani, nepravilno označen čas in način priprave ipd.).

Podana ocena velja za izdelek, dostavljen na ocenjevanje.

Organizatorji prireditve vabijo kmetice in kmete, ki želijo prodajati svoje izdelke v času prireditve na Ptuj, da to sporočijo pristojni svetovalki oziroma svetovalcu za kmečko družino in dopolnilne dejavnosti na kmetijah na območnem kmetijsko – gozdarskem zavodu

OCENJUJEJO SE:

1. IZDELKI IZ ŽIT

Ocenjuje se:

- **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),**
- **mlinci.**

KOLIČINSKE ZAHTEVE PRI IZDELKIH IZ ŽIT:

Dostaviti je potrebno 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, 2 pakiranja testenin in mlincev po najmanj 40 dag .

Na testeninah in mlincih mora biti obvezno naveden čas kuhanja oz. prelitja.

DOSTAVA IZDELKOV:

TESTENINE IN MLINCE je za ocenjevanje in razstavo potrebno dostaviti v četrtek, 30. januarja 2025 na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška 28, Ptuj.

OSTALI IZDELKI IZ ŽIT:

Vse ostale izdelke je za ocenjevanje in razstavo potrebno dostaviti v sredo, 14. maja 2025, od 7.00 do 8.00 ure na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, Ptuj.

2. MLEČNI IZDELKI

Ocenjuje se:

- **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,**
- **kisla 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 dobite ob prijavi izdelka.

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 ZA OCENJEVANJE:

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 oziroma razstavi se vračajo le siri, ki so težji od 2 kg.

DOSTAVA IZDELKOV:

Za ocenjevanje je izdelke potrebno dostaviti **v torek, 6. maja 2025 od 7.00 do 8.00 ure na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28 in obenem dostavite še 1 primerno opremljen izdelek za razstavo.**

3. MESNI IZDELKI

Ocenjuje se:

- **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 ZA OCENJEVANJE:

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 je izdelke potrebno dostaviti v četrtek, 10. aprila 2025 od 7.00 do 8.00 ure na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28.

Za razstavo je potrebno dostaviti nagrajen izdelek v sredo, 14. maja 2025 med 7.00 in 12.00 uro, na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28.

4. OLJA

Ocenjuje se:

- 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 postopek stiskanja 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:

V četrtek, 30. januarja 2025 je potrebno dostaviti, na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, **najmanj 0,5 l olja za ocenjevanje in 1 primerno opremljeno steklenico vsakega olja za razstavo.**

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

5. **KIS**

Ocenjuje se:

- 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:

V četrtek, 30. januarja 2025 je potrebno dostaviti, na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, najmanj 0,5 l kisa za ocenjevanje **in 1 primerno opremljeno steklenico kisa za razstavo.**

6. **ŽGANE PIJAČE**

Ocenjuje se:

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

Ocenjujejo se čista žganje brez dodatkov, z največ 50 vol.% alkohola. Potrebno je vpisati leto izdelave

DOSTAVA IN KOLIČINA IZDELKOV:

V četrtek, 30. januarja 2025 je potrebno dostaviti, na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, najmanj 0,5 l žgane pijače za ocenjevanje **in 1 primerno opremljeno steklenico žgane pijače za razstavo.**



7. SUHO SADJE IN DRUGI SUHI PRIDELKI

Ocenjuje se:

- **suho sadje** (ena vrsta sadja),
- **drugi suhi pridelki** (čebula, buče...).
- **drugi suhi sadni izdelki** (sadni sir, sadno testo....)

DOSTAVA IN KOLIČINA ZDELKOV:

V četrtek, 30. januarja 2025 je potrebno dostaviti, na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, najmanj 0,5 kg suhega sadja ene vrste (ne mešano), čipsa, drugih suhih pridelkov in drugih sadnih izdelkov je dovolj najmanj 200 g (odvisno od pakiranja) za ocenjevanje **in 1 primerno zapakiran in opremljen izdelek za razstavo.**

8. VINO

Ocenjuje se:

- **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 vzorcju 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, sauvignoni)
- **posebna vina.**

DOSTAVA IN KOLIČINA IZDELKOV:

V četrtek, 10. aprila 2025, je potrebno dostaviti od 7. 00 do 12.00 ure, na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, za ocenjevanje 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) **in 1 ustrezno opremljeno steklenico vsakega vina za razstavo.**



9. SADNA VINA

Ocenjujejo se:

- Mirna sadna vina
- Peneča sadna vina

DOSTAVA IN KOLIČINA IZDELKOV:

V četrtek, 10. aprila 2025, je potrebno dostaviti od 7. 00 do 12.00 ure, na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, za ocenjevanje 2 steklenici sadnega vina po 1 liter ali 0,75 l in **1 ustrezno opremljeno steklenico sadjevca za razstavo.**

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

Ocenjuje se:

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

DOSTAVA IN KOLIČINA IZDELKOV:

V četrtek, 30. januarja 2025 je potrebno dostaviti, na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, 1 liter soka ali nektarja ter najmanj 0,5 litra sirupa za ocenjevanje in **1 ustrezno opremljeno steklenico soka, nektarja in sirupa za razstavo.**

Na sirupu mora biti obvezno označen način redčenja (razmerje sirup –voda)



11. DOMAČE MARMELADE, DŽEMI IN SADNI NAMAZI

Ocenjuje se:

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

DOSTAVA IN KOLIČINA IZDELKOV:

V četrtek, 30. januarja 2025 je potrebno dostaviti, na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, najmanj 330g domače marmelade, džema ali sadnega namaza (lahko je več manjših kozarcev) **in 1 primerno opremljen kozarec vsakega izdelka za razstavo.**

12. KOMPOT

Ocenjuje se:

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

DOSTAVA IN KOLIČINA IZDELKOV:

V četrtek, 30. januarja 2025 je potrebno dostaviti na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, najmanj 0,7 litra kompota za ocenjevanje **in 1 primerno opremljen kozarec kompota za razstavo.**

13. KONZERVIRANA ZELENJAVA IN DRUGI PRIDELKI

Ocenjuje se:

- 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:

V četrtek, 30. januarja 2025 je potrebno dostaviti, na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, najmanj 0,7 litra konzervirane zelenjave, 330 g (lahko več manjših embalaž) zelenjavnih namazov in drugih shrankov, 200 g semen za ocenjevanje **in 1 primerno opremljen izdelek za razstavo.**

14. MED:

Ocenjuje se:

- 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:

V četrtek, 30. januarja 2025 je potrebno dostaviti, na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28,
1 kozarec medu, z minimalno neto maso kozarca 450 g za ocenjevanje in 1 primerno opremljen kozarec medu za razstavo.

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

15. ČAJI

Ocenjujejo se:

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

DOSTAVA IN KOLIČINA IZDELKOV:

V četrtek, 30. januarja 2025 je potrebno dostaviti, na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, najmanj 50 g čaja za ocenjevanje **in 1 primerno opremljen izdelek za razstavo.**



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

16. MEDICE

Ocenjuje se:

- medica
- aromatizirana medica
- peneča medica

DOSTAVA IN KOLIČINA IZDELKOV:

V četrtek, 10. aprila 2025, je potrebno dostaviti od 7.00 do 12.00 ure, na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, za ocenjevanje 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 *in 1 primerno opremljeno steklenico vsakega izdelka za razstavo.*

17. RIBJI IZDELKI:

Za ocenjevanje pridejo v poštev:

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

DOSTAVA IZDELKOV:

V četrtek, 10. aprila 2025 je potrebno dostaviti od 7.00 do 8.00 ure, na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, za ocenjevanje 2 celi enoti v skupni masi najmanj 300 g (dve celi ribi, dva fileja, pri namazu pa dva lončka).

Za razstavo je potrebno dostaviti nagrajen izdelek v sredo, 15. maja 2024 med 7.00 in 12.00 uro na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28.

Na Ptuj, 13.12.2024

Organizatorji 36. festivala Dobrote slovenskih kmetij Ptuj 2025