

KGZS Zavod Ptuj, Mestna občina Ptuj, Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije v sodelovanju z ostalimi kmetijsko gozdarskimi zavodi in ob podpori Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS prirejamo v okviru prireditve DNEVI DOBROT SLOVENSКИH KMETIJ 30. državno razstavo in ocenjevanje kmečkih prehranskih izdelkov.

Razpis za sodelovanje na 30. državni razstavi in ocenjevanju Dobrote slovenskih kmetij 2019

Razstava bo potekala od 17. do 19. maja 2019 v Minoritskem samostanu na Ptuj.

Tako kot v preteklih letih bodo tudi letos izdelke ocenjevale strokovne komisije in podeljena bodo priznanja za kakovost. Za izdelke, ki so trikrat zapored dobili najvišje priznanje, bodo podeljeni znaki kakovosti.

Ocenjujejo se: izdelki iz žit, mlečni in mesni izdelki, olja, kisi, sokovi, žgane pijače, suho sadje, vina, sadjevci – sadna vina, domače marmelade in džemi, kompoti, konzervirane vrtnine in drugi konzervirani pridelki, med ter čaji. Nagrajeni izdelki bodo razstavljeni.

Razpis in vsi pravilniki o ocenjevanju izdelkov na Dobrotah slovenskih kmetij 2019 so objavljeni na spletnih straneh KGZS in KGZS Zavoda Ptuj: www.kgz-ptuj.si ali www.dobrotelovenskihkmetij.si

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 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),
- **kekci**,
- **krhki flancati**,
- **medenjaki** (z najmanj 50 % medu od količine sladil v testu in z glazuro),
- **breskvice**,
- **kvašeni zavihanci** (z nadevom ali brez).

Izdelke za ocenjevanje in za razstavo je potrebno dostaviti v sredo, 15. maja 2019, od 7. do 8. ure na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, Ptuj.

Pri kvašenih izdelkih je potrebno dostaviti po dva izdelka: dva hlebca ali dve štruci (vsak 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. Drobnege 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 kosov, buhteljnov cel pekač, zavihancev 2- krat po 70 dag.

Mlečni izdelki

Za ocenjevanje pridejo v poštev naslednji izdelki:

- **pinjenec**,
- **fermentirani mlečni izdelki** (kislo mleko, jogurt, kefir)
- **smetana** (sladka, topljena, pregreta),
- **surovo maslo**, 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 priloženo dovoljenje za oddajo mleka za javno potrošnjo in natančno izpolnjena deklaracija.

Za ocenjevanje so potrebne naslednje količine izdelkov: 1 cel kos (izdelka) sira, 1 cel kos masla, 1-krat po 1/2 kg skute ali sirnega namaza, 2 enoti (porciji) fermentiranega mlečnega izdelka (kislo mleko, jogurt...), 5 suhih sirekov. Po ocenitvi se vračajo le siri, ki so težji od 2 kg.

Za ocenjevanje je potrebno dostaviti izdelke v torek, 7. maja 2019 od 7. do 8. ure na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, Ptuj.

Za razstavo je potrebno dostaviti nagrajen mlečni izdelek v sredo, 15. maja 2019 do 14.00 ure v Minoritski samostan na Ptuj.

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,**
- **toplotno obdelane domače klobase za kuhanje,**
- **presne domače klobase za kuhanje.**
- **paštete**
- **mesni namazi**

Za ocenjevanje je potrebno dostaviti 10. aprila 2019 na sedež lokalne javne službe za kmetijsko svetovanje na Zavodih KGZS: 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 zaklane živali in natančno izpolnjeno deklaracijo.

Za razstavo je potrebno dostaviti nagrajen mesni izdelek v sredo 15. maja 2019 do 14.00 ure v Minoritski samostan na Ptuj.

Kisi

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. Za oceno je potrebno dostaviti v ponedeljek 25. februarja 2019 po pol litra kisa na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, Ptuj.

Za razstavo je potrebno dostaviti po eno steklenico nagrajenega kisa v sredo, 15. maja 2019 do 14.00 ure v Minoritski samostan na Ptuj.

Olja

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,
- aromatizirano olje iz oljk in agrumov,
- aromatizirano olje iz oljk in dodatkov.

V 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 kislinska stopnja olja. 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.

Vzorcju oljčnega olja za oceno je potrebno priložiti kopijo analize kislosti in podpisano izjavo, da je olje pridobljeno izključno iz plodu oljke samo z mehanskimi postopki.

Za ocenjevanje je potrebno dostaviti v ponedeljek, 25. februarja 2019 po 0,5 litra olja na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, Ptuj.

Za razstavo je potrebno dostaviti po eno steklenico nagrajenega olja v sredo, 15. maja 2019 do 14.00 ure v Minoritski samostan na Ptuj.

Žgane pijače

Za ocenjevanje pridejo v poštev:

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

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.

Za ocenjevanje je potrebno dostaviti v ponedeljek, 25. februarja 2019 najmanj 0,5 litra žganja na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, Ptuj.

Za razstavo je potrebno dostaviti po eno steklenico nagrajenega žgane pijače v sredo, 15. maja 2019 do 14.00 ure v Minoritski samostan na Ptuj.

Suho sadje

Za ocenjevanje pride v poštev:

- suho sadje (ena vrsta sadja).

Za ocenjevanje je potrebno dostaviti po 0,5 kg suhega sadja ene vrste (ne mešano), čipsa je dovolj 250 g, v ponedeljek, 25. februarja 2019 na KGZS Zavod Ptuj.

Za razstavo je potrebno dostaviti nagrajeno suhega sadje v primerni embalaži v sredo, 15. maja 2019 do 14.00 ure v Minoritski samostan na Ptuj.

Vino

Za ocenjevanje pride v poštev:

vino s kmetij, ki so tržne pridelovalke vina in so vpisane v register pridelovalcev grozdja in vina. Ob prijavi je potrebno priložiti fotokopijo prijave pridelka, ki ste ga prijavili na upravni enoti, za vina posebne kakovosti pa še fotokopijo zapisnika o kontroli dozorevanja grozdja. Vzorcju vina za oceno je potrebno priložiti kopijo analize iz katere je razvidna vsebnost alkohola, skupnih kislin in reducirajočega sladkorja. **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.

Za ocenjevanje vina je potrebno dostaviti za posamezni vzorec po 3 steklenice vina po 1 liter ali 0,75 l in po 4 steklenice, če je vino v manjši embalaži (0,5 l, 0,35 l, 0,25), v petek, 12. aprila 2019 od 9. do 12. ure na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, Ptuj.

Za razstavo je potrebno dostaviti po eno steklenico nagrajenega vina v primerni embalaži v sredo, 15. maja 2019 do 14.00 ure v Minoritski samostan na Ptuj.

Sadjevci – sadna vina

Za ocenjevanje pridejo v poštev naslednji sadjevci:

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

Za oceno je potrebno dostaviti po 2 steklenici sadjevca po 1 liter ali 0,75 l, v petek 12. aprila 2019 od 9.00 do 12.00 ure na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, Ptuj.

Za razstavo je potrebno dostaviti eno steklenico nagrajenega sadjevca v primerni embalaži v sredo, 15. maja 2019 do 14.00 ure v Minoritski samostan na Ptuj.

Sadni iz zelenjavni sokovi in nektarji

Za ocenjevanje pride v poštev:

- sadni sok – bister,
- sadni sok – motni,
- grozdni sok – bister,
- grozdni sok – motni,
- zelenjavni sok – bister,
- zelenjavni sok – motni,
- sadni nektar- bister,
- sadni nektar – motni,
- grozdni nektar – bister,
- grozdni nektar – motni,
- zelenjavni nektar – bister,
- zelenjavni nektar – motni,
- mešani sok – bister,
- mešani sok – motni,
- mešani nektar – bister,
- mešani nektar – motni.

Za oceno je potrebno dostaviti v ponedeljek, 25. februarja 2019 po 1 liter soka ali nektarja na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, Ptuj.

Za razstavo je potrebno dostaviti eno steklenico nagrajenega soka ali nektarja v primerni embalaži v sredo, 15. maja 2019 do 14.00 ure v Minoritski samostan na Ptuj.

Domače marmelade in džemi

Za ocenjevanje pride v poštev:

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

Za oceno je potrebno dostaviti v ponedeljek, 25. februarja 2019, najmanj 330g marmelade ali džema (lahko je več manjših kozarcev) na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, Ptuj,

Za razstavo je potrebno dostaviti v primerni embalaži en kozarec marmelade ali džema v sredo, 15. maja 2019 do 14.00 ure v Minoritski samostan na Ptuj.

Kompoti

Za ocenjevanje pridejo v poštev:

- kompoti iz ene vrste sadja oziroma pridelka,

- mešani kompoti.

Za oceno je potrebno dostaviti v ponedeljek, 25. februarja 2019 najmanj 0,7 litra kompota na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, Ptuj.

Za razstavo je potrebno dostaviti v primerni embalaži en kozarec kompota v sredo, 15. maja 2019 do 14.00 ure v Minoritski samostan na Ptuj.

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.

Za oceno je potrebno dostaviti v ponedeljek, 25. februarja 2019 po 0,7 l shranka na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, Ptuj

Za razstavo je potrebno dostaviti nagrajeni vzorec v primerni embalaži v sredo, 15. maja 2019 do 14.00 ure v Minoritski samostan na Ptuj.

Med:

Za ocenjevanje pride v poštev:

- akacijev med,
- cvetlični med,
- lipov med,
- kostanjev med,
- gozdni med,
- hojev med,
- smrekov med,
- med oljne ogrščice
- druge vrste medu pridelanega na lokalnem območju

Za oceno in za razstavo je potrebno dostaviti v ponedeljek, 25. februarja 2019 po 2 steklena kozarca medu, istega lota z minimalno neto maso posameznega kozarca 450 g na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, Ptuj. K vzorcu je potrebno priložiti izjavo, ki jo pripravi organizator.

ČAJ

Za ocenjevanje pridejo v poštev:

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

Vzorcu mora biti priložena natančno izpolnjena deklaracija.

Za oceno je potrebno dostaviti v ponedeljek, 25. februarja 2019 najmanj 50g čaja na KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, Ptuj.

Za razstavo je potrebno dostaviti nagrajeni vzorec v primerni embalaži v sredo, 15. maja 2019 do 14.00 ure v Minoritski samostan na Ptuju.

Na razstavi 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. 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 lastna surovina ni pogoj.

Vsi, ki želite sodelovati na razstavi, 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, 15. februar 2019 do 15. ure.

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 in čaji). Kmetije, ki svoje izdelke deklarirajo kot ekološke, morajo priložiti fotokopijo veljavnega certifikata za posamezen izdelek.

VZORCI, KI BODO PREREZANI, V PREMAJHNIH KOLIČINAH ALI PREPOZNO DOSTAVLJENI, NE BODO OCENJENI!

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

Vsem tistim, ki bodo sodelovali na razstavi Dobrote slovenskih kmetij in ki tržijo svoje izdelke, bo v katalogu, ki izide ob razstavi, dana možnost objave podrobnejših podatkov o kmetiji.

Podrobnejše informacije lahko dobite pri svetovalkah - svetovalcih za kmečko družino in dopolnilne dejavnosti na kmetijah na območju vašega kmetijsko gozdarskega zavoda ali na spletni strani: www.kgz-ptuj.si ali www.dobrotelovenskihkmetij.si.