



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

Celovška 135, 1000 Ljubljana
tel.: (01) 513 66 00, fax: (01) 513 66 50
E-pošta: kgzs@kgzs.si
www.kgzs.si



KMETIJSKA
SVETOVALNA
SLUŽBA
SLOVENIJE

Datum: 14. januar 2009

**ZADEVA: Razpis za sodelovanje na 20. razstavi in ocenjevanju:
"DOBROTE SLOVENSКИH KMETIJ" PTUJ 2009**

Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije, Kmetijska svetovalna služba, Mestna občina Ptuj in Kmetijsko gozdarski zavod Ptuj, prirejajo 20. razstavo in ocenjevanje kmečkih prehranskih izdelkov

" DOBROTE SLOVENSКИH KMETIJ ".

Razstava bo od 22. do 25. maja 2009 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.

Na ocenjevanju lahko sodelujejo kmetice in kmetje z mlečnimi, krušnimi in mesnimi izdelki, domačim oljem, kisom, sokom, žganjem, suhim sadjem, vinom, sadnim vinom, marmeladami, kompotom in konzerviranimi vrtninami. Razstavljeni bodo izdelki, ki bodo dobili priznanja.

Razpis in vsi pravilniki o ocenjevanju izdelkov na Dobrotah slovenskih kmetij 2009 so objavljeni na spletni strani KGZS Zavoda Ptuj: www.kgz-ptuj.si

I. ZA OCENJEVANJE MLEČNIH IZDELKOV PRIDEJO V POŠTEV IZDELKI:

- pinjenec
- kislo mleko
- smetana (kisla sladka, topljena, pregreta)
- surovo maslo
- sveži sir - skuta iz kislega mleka in sirni namazi brez ali z dodatki
- sladka skuta (izdelana s citronsko kislino, kisom...)
- sirarska skuta
- laktični sir
- kuhani sir – mladi sir
- sladki smetanec
- kajmak
- mehki sir (kot sremski, kriške, 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

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,
 1 enota (porcija) mlečno kislega napitka.

Za ocenjevanje je potrebno dostaviti izdelke 13. maja 2009 od 7. do 9. ure na Kmetijsko gozdarski zavod Ptuj, Ormoška 28, Ptuj.

Za razstavo je potrebno dostaviti nagrajene izdelke 20. maja 2009 do 10. ure v Minoritski samostan na Ptuju.

II. ZA OCENJEVANJE MESNIH IZDELKOV PRIDEJO V POŠTEV:

- suhe klobase
- suhe salame
- suh želodec
- sušena vratina
- sušena slanina (mesnata in nemesnata)
- suhe klobase v zaseki
- suho meso (pršut, plečka, šunka)
- meso iz tunke z zaseko
- pečena slanina

Za ocenjevanje je potrebno oddati en cel kos vsakega izdelka razen klobas, kjer morata biti 2 para.

Za ocenjevanje je potrebno dostaviti 15. aprila 2009 na Biotehniško fakulteto, Oddelek za živilstvo, Jamnikarjeva 101, Ljubljana, po en cel izdelek, oz. 2 para klobas (4 konci), meso iz tunke mora biti v zaseki. Slanina in meso iz tunke morata biti v celem kosu, neprerezana (takšen kos, kot sta bil pripravljen za obdelavo v tehnološkem postopku). Izdelkom je potrebno priložiti tudi kopijo potrdila o veterinarskem pregledu mesa na trihinely zaklane živali in natančno izpolnjeno deklaracijo.

Za razstavo je treba nagrajene izdelke dostaviti 20. maja 2009 do 10. ure v Minoritski samostan na Ptuju.

III. ZA OCENJEVANJE KRUŠNIH IZDELKOV 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 20 % pšenične moke, 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 pšenične moke.

- **mešani kruh,**

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 30 % različnih vrst polnozrnate moke in pirin mešani kruh z najmanj 30 % 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 na moko), 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 z več kot 50 % sadja,
- sadni kruh z manj kot 50 % sadja,
- pletenice,
- potice (zavite) z opisom vrste nadeva, brez sladkornega posipa,
- kvašeni šarklji,
- krofi brez nadeva in sladkornega posipa,
- kvašeni rogljički,
- buhteljni,
- janeževi upognjenci,
- krhki rogljički (nekvašeni),
- keksi na stroj,
- krhki flancati,
- medenjaki (z najmanj 50 % medu od dodanih sladil).

Izdelke za ocenjevanje in za razstavo je potrebno dostaviti v sredo, 20. maja 2009 od 7. do 8. ure na Kmetijsko gozdarski zavod Ptuj, Ormoška c. 28, Ptuj.

Pri kvašenih izdelkih je potrebno dostaviti po dva izdelka (dva hlebca, vsak mora tehtati več kot 1 kg, dve štruci, dve potici, dve pletenici, vsaka mora tehtati najmanj 1/2 kg). Drobnegega peciva (rogljičkov, keksov, medenega peciva) je potrebno 2 krat

po 70 dag (janeževih upognjencev in krhkih flancatov zadostuje dva krat po 30 dag.). Krofov 2 x 6 krofov, buhteljnov pa cel pekač.

IV. ZA OCENJEVANJE KISA PRIDE V POŠTEV:

- jabolčni kis
- vinski kis

Jabolčni kis mora vsebovati najmanj 50 g/l, vinski kis 60 g/l očetne kisline. Za oceno je potrebno dostaviti do 25. februarja 2009 po pol litra kisa na Kmetijsko gozdarski zavod Ptuj, Ormoška c. 28, Ptuj, za razstavo pa nagrajene izdelke v primerni embalaži 20. maja 2009 do 10. ure v Minoritski samostan na Ptuj.

V. ZA OCENJEVANJE OLJA PRIDE V POŠTEV:

- deviško oljčno olje
- bučno olje
- sončnično olje

V deklaraciji je potrebno posebej navesti ali je olje stiskano toplo ali hladno.

- Vzorcu olja za oceno je potrebno priložiti kopijo analize iz katere je razvidno peroksidno število in kislinska stopnja olja.

Za ocenjevanje je potrebno dostaviti do 25. februarja 2009 po pol litra olja na Kmetijsko gozdarski zavod Ptuj, Ormoška c. 28, Ptuj, za razstavo pa nagrajene izdelke v primerni embalaži 20. maja 2009 do 10. ure v Minoritski samostan na Ptuj.

VI. ZA OCENJEVANJE ŽGANJA PRIDE V POŠTEV:

- naravne žgane pijače iz sadja
- naravne žgane pijače iz grozdja

V poštev pride le čisto žganje brez dodatkov z največ 55 % alkohola.

Za ocenjevanje je potrebno dostaviti 25. februarja 2009 najmanj pol litra žganja na Kmetijsko gozdarski zavod Ptuj, Ormoška c. 28, Ptuj, za razstavo pa v primerni embalaži eno steklenico nagrajenega vzorca 20. maja 2009 do 10. ure v Minoritski samostan na Ptuj.

VII. ZA OCENJEVANJE SUHEGA SADJA PRIDE V POŠTEV:

- suho sadje z navedbo vrste sadja

Za ocenjevanje je potrebno dostaviti po 0,50 kg suhega sadja ene vrste (ne mešano) do 25. februarja 2009 na Kmetijsko gozdarski zavod Ptuj, Ormoška c. 28, Ptuj, za

razstavo pa najmanj 1/2 kg nagrajenega vzorca v primerni embalaži 20. maja 2009 do 10. ure v Minoritski samostan na Ptuj.

VIII. ZA OCENJEVANJE VINA 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.

a) vrsta vina

- belo vino
- rdečkasto vino
- rdeče vino
- pozna trgatev
- izbor
- jagodni izbor
- suhi jagodni izbor
- ledeno vino
- gazirano vino
- biserno vino, peneče vino

Za ocenjevanje vina je potrebno dostaviti za posamezni vzorec po tri steklenice vina 1 liter ali 0,75 l oz. po štiri steklenice, če je vino v manjši embalaži (0,5 l, 0,35 l, 0,25 l) 4. maja 2009 do 14. ure na Kmetijsko gozdarski zavod Ptuj, Ormoška 28, Ptuj, za razstavo pa v primerni embalaži še eno steklenico.

IX. ZA OCENJEVANJE SADNEGA VINA PRIDE V POŠTEV:

- jabolčno
- hruškovo
- višnjevo
- sadno vino iz jagodičja

V poštev pride sadno vino. Za oceno je potrebno dostaviti 4. maja 2009 po 2 steklenici sadnega vina na Kmetijsko gozdarski zavod Ptuj, Ormoška 28, Ptuj, za razstavo pa v primerni embalaži še eno steklenico

X. ZA OCENJEVANJE SADNIH IN ZELENJAVNIH SOKOV IN NEKTARJEV PRIDE V POŠTEV:

- sadni sok
- grozdni sok
- zelenjavni sok

- sadni nektar
- grozdni nektar

- zelenjavni nektar

V poštev pride le sok ali nektar iz ene vrste sadja. Za oceno je potrebno dostaviti do 3. marca 2009 po 1 liter soka na Kmetijsko gozdarski zavod Ptuj, Ormoška c. 28, Ptuj, za razstavo pa v primerni embalaži eno steklenico nagrajenega vzorca 20. maja 2009 do 10. ure v Minoritski samostan na Ptuju.

XI. ZA OCENJEVANJE MARMELADE PRIDEJO V POŠTEV:

- marmelada iz ene vrste sadja
- mešana marmelada
- džem

V poštev pridejo marmelade pripravljene brez konzervansov. Za oceno je potrebno dostaviti do 25. februarja 2009 po 1 kozarec (najmanj 1/2 l) marmelade ali džema na Kmetijsko gozdarski zavod Ptuj, Ormoška c. 28, Ptuj, za razstavo pa v primerni embalaži en kozarec nagrajenega vzorca 20. maja 2009 do 10. ure v Minoritski samostan na Ptuju.

XII. ZA OCENJEVANJE KOMPOTOV PRIDEJO V POŠTEV:

- kompoti iz ene vrste sadja

V poštev pridejo kompoti pripravljeni brez konzervansov. Za oceno je potrebno dostaviti do 25. februarja 2009 po 1 liter kompota na Kmetijsko gozdarski zavod Ptuj, Ormoška c. 28, Ptuj, za razstavo pa v primerni embalaži en kozarec nagrajenega vzorca 20. maja 2009 do 10. ure v Minoritski samostan na Ptuju.

XIII. ZA OCENJEVANJE KONZERVIRANE ZELENJAVE PRIDEJO V POŠTEV:

- kumare
- paprika
- pesa
- zelje
- repa
- gojene gobe
- oljke
- ostala zelenjava (ena vrsta zelenjave)

V poštev pride konzervirana zelenjava pripravljena brez konzervansov. Za oceno je potrebno dostaviti do 25. februarja na 2009 po 1 liter shranka na Kmetijsko gozdarski zavod Ptuj, Ormoška c. 28, Ptuj, za razstavo pa v primerni embalaži en kozarec nagrajenega vzorca 20. maja 2009 do 10. ure v Minoritski samostan na Ptuju.

Kmetice in kmetje, ki želite sodelovati na razstavi se javite na sedežu lokalne enote kmetijske svetovalne službe, kjer vam bo svetovalka-svetovalec elektronsko izpolnil/a prijavnico za vsak izdelek posebej.

S seboj prinesite KMG MID vaše kmetije.

Zadnji rok za prijavo je 16. februar 2009 do 12. ure. Prispevek - kotizacija za ocenjevanje znaša skupaj z DDV 20 evrov na izdelek razen za oljčno olje, za katerega je prispevek 40 evrov in ga vplačate ob prijavi.

Vsak izdelek za ocenjevanje morate opremiti z deklaracijo, iz katere bo razvidno za kakšen izdelek gre, odstotke posameznih sestavin, vse dodatke, kdaj je bil izdelan in do kdaj je izdelek uporaben. Kmetije, ki svoje izdelke deklarirajo kot ekološke, morajo priložiti fotokopijo certifikata.

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 Ptuj, da to sporočijo pristojni svetovalki za kmečko družino in razvoj dopolnilnih dejavnosti na kmetijah.

Obveščamo vas tudi, da organizator razstave pripravlja v aprilu na ljubljanski tržnici prireditvev »Podeželje v mestu - Dobrote slovenskih kmetij« na kateri bodo vsi tisti, ki bodo prijavi vsaj en izdelek v ocenjevanje, imeli možnost predstavitve in prodaje svojih izdelkov.

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

Podrobnejše informacije lahko dobite pri svetovalkah za kmečko družino in razvoj dopolnilnih dejavnosti na vašem območju.

