

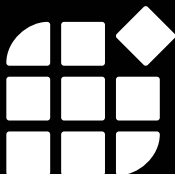
PIVO ODLIČNE KAKOVOSTI

2023

Gospodarska
zbornica
Slovenije 

Zbornica kmetijskih
in živilskih podjetij

Gospodarska
zbornica
Slovenije



PIVO
ODLIČNE
KAKOVOSTI
2023



dr. Tatjana Zagorc, direktorica
GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij



Zbornica kmetijskih
in živilskih podjetij

»V sodelovanju z Inštitutom za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije smo v letošnjem letu že 3. leto zapored izvedli senzorično ocenjevanje piva, s katerim želimo še dodatno prispevati k promociji lokalnih piv odlične kakovosti ter celotnega sektorja pivovarstva.

Senzorično ocenjevanje piva je namenjeno vsem podjetjem, ki varijo pivo in ga tržijo na slovenskem trgu. Ocenjevanje opravlja senzorični panel strokovnjakov, ki oceni senzorične lastnosti piva kot so videz, vonj in grenčica ter občutek v ustih v skladu s specifikacijo izdelka. Podjetja prejmejo zlata priznanja za izdelke, ki so pri senzoričnem ocenjevanju zadostili kriterijem odlične kakovosti. Nagrajeni izdelki nosijo znak »Pivo odlične kakovosti«, kar potrošnikom omogoča, da jih še lažje poiščejo na trgovinskih policah. Pivovarska podjetja so ponovno dokazala, da pri razvoju izdelkov stremijo k odličnosti.

Vse potrošnike pa vabimo, da prelistate brošuro in nagrajene izdelke poiščete na trgovinskih policah ali pri proizvajalcih.«



Irena Šinko, ministrica
Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in
prehrano



REPUBLIKA SLOVENIJA
**MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,
GOZDARSTVO IN PREHRANO**

»Spoštovani!

Na slovenskih tleh ima pivovarstvo dolgo tradicijo. Najdbe skoraj 4000 let starih sodov za pivo na Ljubljanskem barju pričajo o zgodnjih začetkih te panoge pri nas. Na našem prostoru so pili pivo tudi v rimskem času, prvi porast nastanka pivovarn pa je zaznati v času Marije Terezije. V začetku 19. stoletja beležimo začetek obrtniškega pivovarstva v Laškem in Mariboru, ki se je počasi do 2. svetovne vojne kot proizvodna dejavnost širilo na celotno današnje ozemlje Slovenije. Panoga se je razvijala in prav tako tudi kultura pitja piva.

V Sloveniji sta pivovarstvo in hmeljarstvo tesno povezana in ne smemo pozabiti, da je hmeljarstvo ena najbolj prepoznavnih pokrajinskih značilnosti in dejavnosti v Spodnji Savinjski dolini.

Pivovarstvo tako posega na več sektorjev: kmetijskega, gostinskega, trgovskega - kar posledično pomeni nova delovna mesta in razvoj.

Na Ministrstvu za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano dajemo velik poudarek uvajanju kratkih dobavnih verig, kar je pomembno tudi z okoljskega vidika, saj manj transporta hrane

pomeni manj onesnaževanja okolja zaradi prometa. Krepitev sodelovanja in povezovanja kmetov, živilskopredelovalne industrije, HORECA sektorja in trgovcev v bolj trdne verige je s tega vidika nujna. S skrajšanjem dobavnih verig zagotavljamo regionalno, lokalno, trajnostno pridelano slovensko hrano, ki je v današnjih časih in razmerah nujno potrebna.

Organizacija dogodka, ki promovira sektor pivovarstva v Sloveniji in senzorično ocenjevanje piva, je velik prispevek k promociji in prepoznavnosti domačih piv odlične kakovosti ter pomoč razvoju sektorja pivovarstva v Sloveniji. Ob tem želim poudariti predvsem velik pomen promocije. Oglaševanje je namreč eden od mehanizmov za povečano prodajo na lokalnem trgu, saj ozavešča potrošnike o pomembnosti kupovanja lokalnih proizvodov. Ministrstvo preko svoje spletne strani Naša super hrana izvaja redno promocijo vseh lokalnih proizvodov. Na omenjeni spletni strani smo vzpostavili tudi »Zemljevid lokalne hrane«, ki omogoča vsem lokalnih kmetovalcem in pridelovalcem brezplačno promocijo njihove ponudbe pridelkov in lokalne hrane. Trenutno se na zemljevidu predstavlja preko 800 lokalnih kmetij in podjetij. Na tem mestu tudi za pivovarje velja povabilo za vpis na »Zemljevid lokalnih ponudnikov«, na ta način boste lahko še okrepili

svojo promocijo in izboljšali ponudbo.

Vsi se dobro zavedamo, da današnji potrošnik vedno pogosteje zahteva kakovost. Zaveda se, da z nakupom v Sloveniji pridelane in predelane hrane kupi kakovostna živila, obenem pa s tem pripomore tudi k ohranjanju okolja, obdelanosti in razvoju slovenskega podeželja, zaposlenosti v kmetijsko-živilskem sektorju in s tem pomaga nacionalnemu gospodarstvu, kar je izrednega pomena.

Vsem pivovarjem želim še naprej veliko veselja pri njihovem delu ter seveda dobre poslovne rezultate!«



KUKEC

 savinjsko

 pivo

Slovenski Kukec je 100% slovenski pivovar in izvirno iz Ljubljane.

 V pivovarni, ki jo vodijo strokovnjaki s 100-letnimi izkušnjami,

 nastane slovensko prvo pivo iz slovenskega razpisa.

 Najboljše slovensko pivo, ki ga pripravijo v Ljubljani.

 Najboljše slovensko pivo, ki ga pripravijo v Ljubljani.

 Najboljše slovensko pivo, ki ga pripravijo v Ljubljani.

Kukec - slovensko prvo in 100% slovensko Pivovarna Ljubljana





SRIPHRANA

IZVAJATELNA AGENCIJA ZA PROMOCIJO IN POUČEVANJE

 ZA PROMOCIJO IN POUČEVANJE

PROMOCIJA IN POUČEVANJE

PROMOCIJA IN POUČEVANJE





STROKOVNI SENZORIČNI PANEL

- dr. Miha Ocvirk, Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije
- doc. dr. Petra Terpinč, Biotehniška fakulteta Univerze v Ljubljani
- Domen Verbič
- Andrej Škorja

POTEK IZVEDBE SENZORIČNEGA OCENJEVANJA PIVA

OBJAVA RAZPISA

GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij enkrat letno objavi razpis za senzorično ocenjevanje piva skupaj z razpisno dokumentacijo. V razpisu so navedene vse potrebne informacije glede senzoričnega ocenjevanja kot tudi navodila za prijavo.

PRIJAVA VZORCEV PIVA

Podjetja iz sektorja pivovarstva lahko prijavijo vzorce piva za katere menijo, da bi lahko zadostili kriterijem odlične kakovosti za pridobitev znaka »Pivo odlične kakovosti«. Na senzorično ocenjevanje se izdelke prijavi pod imenom in/ali blagovno znamko izdelka ter imenom proizvajalca.



IZVEDBA SENZORIČNEGA OCENJEVANJA PIVA

Prijavljeni izdelki podjetij so ocenjeni s strani strokovnega senzoričnega panela. Slednjega imenuje Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije. Panel ocenjuje senzorične lastnosti piva kot so videz, vonj, okus in tekstura ter grenčica. Posamezen izdelek se ocenjuje tako, da se najvišjemu možnemu številu točk odšteje morebitne odbitke zaradi senzoričnih napak.

RAZGLASITEV REZULTATOV IN PODELITEV PRIZNANJ ZA »PIVO ODLIČNE KAKOVOSTI«

Rezultati senzoričnega ocenjevanja so neuradni do razglasitve na slavnostni podelitvi. Ob tej priložnosti podjetja prejmejo zlata priznanja in plakete za izdelke, ki so pri senzoričnem ocenjevanju zadostili kriterijem odlične kakovosti.

PROMOCIJA NAGRAJENIH IZDELKOV

Znak »Pivo odlične kakovosti« lahko podjetja uporabljajo za označevanje in oglaševanje tistih izdelkov, za katere so v tekočem letu prejela zlata priznanja. S pomočjo znaka lahko potrošniki tovrstne izdelke hitreje najdejo na trgovinskih policah.

**STATISTIKA
ZLATIH
PRIZNANJ PO
KATEGORIJA**





36

prijavljenih izdelkov

18

zlatih priznanj

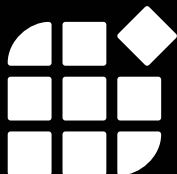
ALE PIVA (10)

LEŽAK PIVA (6)

SPECIALNA PIVA (2)

PREJEMNIKI ZLATIH PRIZNANJ

Gospodarska
zbornica
Slovenije




PIVO
ODLIČNE
KAKOVOSTI
2023

FRIZI BEER

FRIZI BEER, KRAFT PIVOVARNA DEJAN KRANJC S.P.

 www.frizi.si

 [@frizibeer](https://www.facebook.com/frizibeer)

 [@frizi_beer_craft_brewery](https://www.instagram.com/frizi_beer_craft_brewery)

SVETLI HALOŠKI POSEBNEŽ


0,33 l steklenica


4,5 vol. % alkohola






MSOS S.P., PE PIVOVARNA ZAJC

 www.pivozajc.si

 @pivozajc

 @pivozajc

LALA LAGER

0,33 l steklenica

4,3 vol. % alkohola



H HALER PIVO

PIVOVARNA HALER, MIRAN DOBERŠEK S.P.

🌐 www.haler.si/pivovarna

📘 @domacija.haler

📷 @domacija.haler

TEMNO PIVO HALER

0,5 l steklenica

4,9 vol. % alkohola



H HALER PIVO

PIVOVARNA HALER, MIRAN DOBERŠEK S.P.

🌐 www.haler.si/pivovarna

📘 @domacija.haler

📷 @domacija.haler

JANTARNI PALE ALE

0,5 l steklenica


5,3 vol. % alkohola





PIVOVARNA LAŠKO UNION D.O.O.

 www.pivovarnalaskounion.com

 [@pivovarnalaskounion](https://www.linkedin.com/company/pivovarnalaskounion)

LAŠKO BURIN


0,5 l pločevinka


3,5 vol. % alkohola





PIVOVARNA LAŠKO UNION D.O.O.

 www.pivovarnalaskounion.com

 [@pivovarnalaskounion](https://www.linkedin.com/company/pivovarnalaskounion)

UNION PREMIUM HOPPY LAGER

0,5 l pločevinka

4,6 vol. % alkohola






CLEF

... BREWERY ...

SAVINJSKA PIVOVARNA D.O.O.

 www.clefbrewery.com

 [@clefbrewery](https://www.facebook.com/clefbrewery)

 [@clef_brewery](https://www.instagram.com/clef_brewery)

TABU


0,5 l steklenica


4,6 vol. % alkohola





SAVINJSKA PIVOVARNA D.O.O.

 www.clefbrewery.com

 [@clefbrewery](https://www.facebook.com/clefbrewery)

 [@clef_brewery](https://www.instagram.com/clef_brewery)

METULJ

0,33 l steklenica

6,2 vol. % alkohola






CLEF

... BREWERY ...

SAVINJSKA PIVOVARNA D.O.O.

 www.clefbrewery.com

 [@clefbrewery](https://www.facebook.com/clefbrewery)

 [@clef_brewery](https://www.instagram.com/clef_brewery)

GIBANICA


0,75 l steklenica


11 vol. % alkohola





SAVINJSKA PIVOVARNA D.O.O.

 www.clefbrewery.com

 [@clefbrewery](https://www.facebook.com/clefbrewery)

 [@clef_brewery](https://www.instagram.com/clef_brewery)

RUM BARREL AGED IMPERIAL STOUT

0,75 l steklenica

9,3 vol. % alkohola






CLEF
... BREWERY ...

SAVINJSKA PIVOVARNA D.O.O.

 www.clefbrewery.com

 [@clefbrewery](https://www.facebook.com/clefbrewery)

 [@clef_brewery](https://www.instagram.com/clef_brewery)

COCONUT RUM


0,75 l steklenica


9,3 vol. % alkohola





SAVINJSKA PIVOVARNA D.O.O.

 www.clefbrewery.com

 [@clefbrewery](https://www.facebook.com/clefbrewery)

 [@clef_brewery](https://www.instagram.com/clef_brewery)

ADIJO PAMET

0,33 l steklenica

4,7 vol. % alkohola






CLEF

... BREWERY ...

SAVINJSKA PIVOVARNA D.O.O.

 www.clefbrewery.com

 [@clefbrewery](https://www.facebook.com/clefbrewery)

 [@clef_brewery](https://www.instagram.com/clef_brewery)

GUAVA SOUR WITH HIBISCUS

0,33 l steklenica

4,4 vol. % alkohola





SMK D.O.O., PIVOVARNA MAHNIČ

🌐 www.mahnic.si

📘 [@pivovarnagostilna.mahnic](https://www.facebook.com/pivovarnagostilna.mahnic)

📷 [@pivomahnic](https://www.instagram.com/pivomahnic)

LAGER SVETLO PIVO

0,5 l steklenica

4,6 vol. % alkohola





SMK D.O.O., PIVOVARNA MAHNIČ

🌐 www.mahnic.si

📘 [@pivovarnagostilna.mahnic](https://www.facebook.com/pivovarnagostilna.mahnic)

📷 [@pivomahnic](https://www.instagram.com/pivomahnic)

ENGLISH PALE ALE

0,5 l steklenica

4,8 vol. % alkohola




TIME

BREWERY


ENJOY YOUR MOMENT

TIME BREWERY PROIZVODNJA PIVA IN DRUGE
STORITVE D.O.O.

 www.time-brewery.com

 @TBrewery

 @timebrewery

 @time-brewery

5 O'CLOCK

0,33 l steklenica

4,5 vol. % alkohola




TIME


BREWERY


ENJOY YOUR MOMENT

TIME BREWERY PROIZVODNJA PIVA IN DRUGE
STORITVE D.O.O.

 www.time-brewery.com

 @TBrewery

 @timebrewery

 @time-brewery

8 O'CLOCK

0,33 l steklenica

5,5 vol. % alkohola




TIME

BREWERY


ENJOY YOUR MOMENT

TIME BREWERY PROIZVODNJA PIVA IN DRUGE
STORITVE D.O.O.

 www.time-brewery.com

 @TBrewery

 @timebrewery

 @time-brewery

10 O'CLOCK

0,33 l steklenica

5,6 vol. % alkohola









Izdala: Gospodarska zbornica Slovenije – Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij
Zanjo: dr. Tatjana Zagorc, direktorica
Urednica: Dea Zavadlav
Odgovorna urednica: dr. Petra Medved Djurašinić
Fotografije: Tadej Kreft
Oblikovanje: Sara Mužar
Brezplačni izvod, ni za prodajo

Gospodarska
zbornica
Slovenije



Zbornica kmetijskih
in živilskih podjetij