

Izbrano

MAGAZIN ZNAKA
"IZBRANA KAKOVOST -
SLOVENIJA"

september 2017





IZBERITE NAŠO KAKOVOST
Slovensko
**DRŽAVA PRIDELAVE
IN PREDELAVE**

Izberite odlično


- pridelano in predelano v Sloveniji
- višja kakovost
- dodatna kontrola

**To je naša super hrana.
Naj bo vedno na naših mizah!**



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,
GOZDARSTVO IN PREHRANO

~ NAŠA SUPER HRANA ~

www.nasasuperhrana.si  [nasasuperhrana](https://www.facebook.com/nasasuperhrana)

Ob mizi, polni naše super hrane

Tanja Pintarič
GOSTILA RAJH



Menim, da smo gostinci – kuharji zelo pomemben člen v verigi med proizvajalci živil in gosti. Gostje, ki prihajajo k nam v gostilne, nam že s svojim prihodom nekako zaupajo. Verjamejo, da za njih pripravimo zdravo in zanimivo jed. Zato se mi zdi pomembno, da gosta prepričam z opisom tradicije določene jedi in kakovostjo lokalno pridelanih živil. Zato je projekt Naša super hrana zelo pomemben, tako za proizvajalce živil kot naše goste, potrošnike.

Sama sem četrta generacija v gostilni Rajh in imamo kar precej izkušenj glede "okusa in občutka" za ohranjanje

lokalne gastronomske dediščine.

V posebno čast si štejem, da mi je stara mama podarila svoj prvi kuharski zvezek z recepti, ki si jih je zapisovala na svojem prvem kuharskem tečaju leta 1957. Jedi, ki so jih kuhali v Prekmurju nekoč, smo v naši hiši ohranili, tako da smo jim dodali svežino, lahkotnost in mikavnost. Lokalni proizvajalci živil in izdelkov so osnova vsake naše, tako tradicionalne kot tudi nove prekmurske jedi, toda zdaj ima vsaka sestavina na krožniku še svoje ime, izvor, dediščino, zgodbo. Seveda pa smo zelo pozorni tudi na sezono lokalnih živil in jedilni list pripravimo po načelu štirih letnih časov.

Opažam, da so gostje čedalje bolj ozaveščeni o pomenu kakovostnih sestavin in živil, ki nam jih ponuja lokalno pridelana hrana. Zaupajo mi svoje zgodbe o njihovih tradicijah in opažam, da je pomen slovenskega porekla za vse nas čedalje pomembnejši. Zato zelo pozdravljam tudi zagotovilo znaka "izbrana kakovost – Slovenija", ki ga je v sodelovanju s sektorji uvedlo Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Na naslednjih straneh boste našli vrsto pomembnih zanimivosti, ki vas bodo vodile skozi pomen lokalno pridelane hrane, še posebej tiste z zagotovljenim slovenskim poreklom. Polagam vam na srce: ljubite jo, negujte jo, uživajte jo in s tem poskrbite tudi za dobrobit naše dežele.

Želim vam prijetno branje in, seveda, dober tek ob izbranih domačih dobrotah! ●



Izbrano je oglasna priloga, namenjena splošni promociji znaka »izbrana kakovost – Slovenija«

Izdajatelj in nosilec avtorskih pravic: **Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano**, Dunajska cesta 58, 1000 Ljubljana

Glavna in odgovorna urednica: **Ana Le Marechal Kolar**

Uredniški odbor: **Jernej Kovač, Adrijana Bezeljak**

Oblikovanje in produkcija: **Futura DDB d.o.o.**

Tisk: **Salomon d.o.o.**

Fotografije: **Neža Plestenjak, arhiv Mojca Mavec, arhiv Vila Podvin,**

arhiv Gostilna Rajh, arhiv Gostilna Oštarija, arhiv Mlekarna Planika, Miloš

Horvat, arhiv Futura DDB, Shutterstock

Naklada: **95.000**

Brezplačni izvod, september 2017

PRAVNO OBVESTILO: Tiskovina je informativne narave. Pridržujemo si pravico do sprememb. Za morebitne napake v tisku ne prevzemamo odgovornosti. Druge osebe, ki gradivo uporabljajo za informiranje: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano

Zaščitni znak "izbrana kakovost – Slovenija" razbija dvome o tem, kaj je res slovensko

Mag. Dejan Židan je minister, ki vse od začetka svojega mandata uvaja miselnost drugačnega razumevanja in odnosa do hrane. Razume jo kot pomembno državno dobrino in sestavino državne varnosti, predvsem pa nekaj več kot zgolj potrošniški artikel. Z njim smo se pogovarjali o tem, kakšno moč ima nova shema »izbrana kakovost«, zaupal pa nam je tudi, katerih načel zdrave prehrane se drži sam.

Večkrat ste že poudarili, da hrana za vas ni zgolj tržno blago. Zakaj?

Premalo ljudi se zaveda, da je danes vsak deveti zemljan lačen, populacija še narašča, pogoji za pridelavo hrane pa se zaradi klimatskih razmer slabšajo. Zato pametne države gledajo na hrano kot na nekaj več; razumejo jo kot osnovno sestavino varnosti. Tudi Slovenija je zdaj krenila po tej poti in ko tako razmišljamo, moramo tudi potrošniku jasno povedati, kako pomembno je skrbeti za kmete, obrtnike, industrijo, skrbimo pa tudi za državo kot takšno. Iz tega izvira tudi potreba, da o hrani komuniciramo več, da izobražujemo, informiramo, osveščamo. Če Francija, Avstrija, Nemčija in večina drugih razvitih držav nimajo težav s tem, da nagovarjajo svoje potrošnike, naj iščejo in kupujejo lokalno hrano, to pomeni, da države, ki so globoko v tržnem gospodarstvu, razumejo, kako pomembne so posamezne vrste proizvodnje. Zaščitni znak "izbrana kakovost – Slovenija" daje možnost dodatne komunikacije s slovenskim potrošnikom. Ta s svojo izbiri odloča, katera proizvodnja se bo v Sloveniji prodajala. To seveda tudi pomeni, da odloča tudi, katera se ne bo. Verjamem, da bo potrošnik, ko bo pridobil vse informacije in spoznal, kakšne koristi ima on osebno, sam želel izbrati hrano lokalnega izvora, ki ga definiramo kot slovenskega.

Se širši učinki in prednosti sheme po vašem mnenju že poznajo?

Mislím, da smo ujeli dober razvojni trend. Poglejmo primer mleka. Pri nas je zdaj nekaj let proizvodnja mleka naraščala. Zadnji dve leti smo bili celo med državami, kjer proizvodnja mleka najhitreje narašča, letos pa se je v večini evropskih držav zaradi vseprisotnih klimatskih pritiskov proizvodnja mleka zmanjšala za 1,5 %. Slovenija je ohranila zelo visoko proizvodnjo. Lansko leto je bilo dejansko rekordno, letos imamo do tega trenutka proizvodnjo na 99,5 %, torej primerljivo z lanskó. Hkrati slovenske mlekarné kupujejo več slovenskega mleka, iščejo slovensko mleko, proizvajajo tudi več izdelkov zelo visokega cenovnega razreda, kar prinaša prednosti za vse. Namreč, če prodajajo takšne izdelke, pomeni, da imajo več denarja, ki ga vlagajo v primarno proizvodnjo, pa tudi v nove izdelke in nove tehnologije, s čimer podpirajo več ciljev. To so podatki, ki so dobri in prihajajo ravno v času, ko je sektor mleka začel delovati znotraj sheme "izbrana kakovost".



Če povzamemo, katere ključne koristi prinaša zaščitni znak "izbrana kakovost – Slovenija" slovenskemu potrošniku?

Shema "izbrana kakovost" je zelo enostavna. Odgovarja na dvom, ki je med potrošniki še kako prisoten: ali je izdelek, ki ga prodajalci deklarirajo kot "slovenskega", resnično to. Namreč, potrošnika ne zanima zgolj, ali se izdelek proizvede v Sloveniji – kar lahko pomeni tudi samo razkosa, sestavi, dokonča v Sloveniji – ampak ali je slovenska tudi surovina. Ker ta je najpomembnejša. Želimo kratke nabavne poti, želimo višje standarde varnosti, želimo tudi na ta način podpreti slovensko podeželje. In zaščitni znak "izbrana kakovost – Slovenija" temelji v bistvu na slovenski surovini. Daje nam zagotovilo, da je naša, daje nam zagotovilo, da so standardi pridelave višji, in zagotovilo dodatne kontrole. To je tisti plus, ki ga dobimo kot potrošniki in ga čedalje bolj cenimo.

Kakšne prednosti pa zagotavlja pridelovalcem in predelovalcem?

Tudi tu je jasno, da mora shema v prvi vrsti povečati njihovo varnost. Shema vzpostavlja sistem, da slovenski predelovalni obrat išče in kupuje slovensko surovino, tako je tisti, ki jo proizvaja, torej kmet, varnejši, ker ima kupce, ki se – če želijo ohranjati kakovost svojih izdelkov, kot jo zahteva potrošnik – ne morejo odmakniti. Z vstopom predelovalnih obratov in kmetov v shemo je interes obeh, da se zavežejo en drugemu in tako tudi ne bo prihajalo do situacij, ko bo slovensko surovino nadomestila, na primer, surovina iz druge države, saj v takem primeru se ti izdelki ne bodo mogli tržiti kot slovenski proizvodi z znakom "izbrana kakovost – Slovenija". To pomeni, da imata pridelovalec in predelovalec izenačeno pogajalsko izhodišče. Hkrati dejstvo, da je neki izdelek označen z znakom "izbrana kakovost – Slovenija", pomeni tudi dodano vrednost in priznanje na trgu. Ta dodana vrednost se nanaša na vse člene v verigi, tudi pridelovalca, torej kmeta, kar mu omogoča prodajo po višji ceni.

Kakšni so bili odzivi pridelovalcev in predelovalcev nad to novo shemo kakovosti?

Kakor pri vsaki novi zadevi, ki jo vzpostavimo, je seveda vedno nekaj navdušencev, ki potem postanejo promotorji ideje, in velika večina tistih, ki se legitimno vprašajo, čemu in kakšno korist bodo imeli od tega. To samospraševanje je bilo del procesa tudi znotraj kmetijskega prehranskega prostora, vendar je trajalo kar dolgo obdobje. Odločali smo se ves čas samostojne Slovenije, čeprav menim, da je bil pravi čas za uvedbo take sheme že pred vstopom v EU. Vsekakor pa je bilo nujno doseči soglasje vseh, saj tovrstna oblika javno-zasebnega projekta – ker to je projekt slovenske proizvodnje hrane ob podpori države – lahko uspe le, če doseže konsenz. Mi smo sedaj do tega prišli, seveda pa pri tem vsi udeleženci upravičeno pričakujejo, da bodo v nekem doglednem času od vključitve v shemo "izbrana kakovost" imeli korist. In to je namen tovrstne sheme. Pomen in prednosti sheme, v katero so do sedaj vstopili sektorji mleko, piščančje meso in sektor goveje meso, so že prepoznali tudi drugi sektorji. Sektor sadja je v zaključni fazi usklajevanja glede zahtev za shemo in pričakujemo, da bo

specifikacija potrjena do konca tega leta. Ostali sektorji, ki se zanimajo za vstop v shemo, so prašičerejci, žitarji in tudi vinarji.

Morda že lahko napovemo, kdaj pričakujemo vključitev novih sektorjev?

Sedaj vidimo, da je v bistvu čas od odločitve do implementacije približno leto dni. V tem času je potrebno prilagoditi način dela, urediti pravne zadeve, nekatere stvari je potrebno skomunicirati z EU in poskrbeti za vse podrobnosti, kot so embalaža, nalepke ipd. Ampak zelo pomembno je, da se prvi korak naredi. In kot kaže sedaj, bo tega zaščitnega znaka v prihodnosti čedalje več. To me kot prehranskega ministra seveda zelo veseli in verjamem, da tudi potrošnika.

Menite, da Slovenci dobro razumemo, zakaj izbrati izdelek z znakom "izbrana kakovost – Slovenija"?

Slovenci smo znani po tem, da radi potujemo, tudi znotraj Slovenije. Za Slovenijo je značilno neintenzivno kmetijstvo, polovica naših mlečnih kmetij je gorsko-hribovskega tipa. Pri nas je zelo razširjeno prepričanje, da žival potrebuje tudi sonce in ne sme biti ves čas zaprta v enem prostoru, kar poleg vseh drugih visokih standardov vsekakor vpliva na kakovost surovine. Človek, ki opazuje slovensko pokrajino, razume tudi, zakaj naj išče slovenski kmetijski produkt.

Moram pa dodati, da smo danes Slovenci bistveno bolj ozaveščeni kot pred nekaj leti, kar kaže tudi število vprašanj, ki jih dobimo tako mi kot tudi organi zagotavljanja varnosti in proizvajalci. To je dober znak. Tudi ankete kažejo, da se potrošnik več sprašuje, kaj je lokalna hrana, kje je, zakaj je boljša in jo tudi preizkuša. Lokalna hrana je vse, kar se pridelava in predelava v našem lokalnem okolju. Naši predelovalni obrati (t.i. živilska industrija) se po velikosti ne morejo primerjati z večjimi

multinacionalkami, lahko pa lažje zagotavljajo uporabo lokalnih surovin, saj so tesno povezani s slovenskim lokalnim okoljem. Tudi čedalje več potrošnikov posega po lokalni hrani tako, da si ogledajo proizvodnjo na kraju samem (t.i. dnevi odprtih vrat), ki jih organizirajo tako pridelovalci kot predelovalci. Ta iniciativa se mi zdi zelo dobra, saj se tako potrošniku pokaže način dela tako na kmetiji kot v predelovalnih obratih.

So na vaši domači mizi zgolj izdelki z zaščitnim znakom "izbrana kakovost – Slovenija"?

V naši družini smo že pred nastankom sheme "izbrana kakovost" v največji možni meri iskali slovenske izdelke, saj se zavedamo, da je hrana pomemben del zdravega načina življenja, predvsem pa da je ne gre kupovati na razprodajah, po najnižji ceni, saj mora biti prvi kriterij izbora koristnost za telo. V naši družini smo pripravljene tudi trgovino zamenjati, če ne najdemo tistega produkta, ki ga želimo kupiti.

Kaj pa vi najraje kuhate in kaj je vaš nasvet za zdravo prehrano?

Pri prehrani pazim, da vsak dan pojem preprost zajtrk: štručko kruha, maslo in marmelado. Ob tem pa popijem skodelico kave. Skrbim tudi za to, da imam vsaj tri obroke dnevno. Drugo, kar je pomembno, pa je, da morajo biti obroki raznovrstni. Največ naredimo za zdrav način življenja s tem, da kupujemo zelo kakovostno slovensko hrano iz lokalnega okolja in da se prehranjujemo raznovrstno ter s posebnim poudarkom na sezonskih živilih. ●



Zaščitni znak "izbrana kakovost - Slovenija"



Zaščitni znak na kmetijskih pridelkih
in živilih potrošniku zagotavlja:



POREKLO!

Pridelavo oziroma rejo
in predelavo v Sloveniji

KAKOVOST!

Višjo kakovost
prehranskih izdelkov

KONTRLO!

Več dodatnih kontrol
s strani neodvisnih
certifikacijskih organov

SEKTORJI, KI SO VKLJUČENI V SHEMO "IZBRANA KAKOVOST"

SEKTOR	STATUS	NA PRODAJNIH POLICAH
Mleko in mlečni izdelki	Proizvajalci certificirani	Od decembra 2016
Perutninsko meso	Proizvajalci certificirani	Od decembra 2016
Goveje meso	Proizvajalci certificirani	Od februarja 2017
Sadje	V postopku potrditve specifikacije	Predvidoma v 2018

Drugi proizvodi, kot so zelenjava, žita, oljčno olje, vino in med, se bodo v shemo "izbrana kakovost" postopoma vključevali v prihodnjih letih.

PODELJEVANJE ZAŠČITNEGA ZNAKA:

- Shema temelji na specifikaciji, ki jo predpisuje **Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (MKGP)**.
- V shemo se lahko vključijo vsi pridelovalci in predelovalci, ki izpolnjujejo zahteve iz specifikacije za posamezen sektor.
- Izpolnjevanje pogojev **nadzorujejo posebni certifikacijski organi**, ki so imenovani s strani **Uprave za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin**.
- Pridelovalci in predelovalci **morajo vsako leto obnoviti certifikat**, ki omogoča uporabo zaščitnega znaka "izbrana kakovost - Slovenija".

CERTIFIKACIJSKI ORGANI:

Bureau Veritas
Linhartova cesta 49a, (01) 4757 661
1000 Ljubljana www.bureauveritas.si

**Inštitut za kontrolo in certifikacijo
v kmetijstvu in gozdarstvu Maribor**
(Inštitut KON-CERT)
Vinarska ulica 14, (02) 228 49 00
2000 Maribor www.kon-cert.si

**Inštitut za kontrolo in certifikacijo
Univerze v Mariboru**
(IKC UM)
Pivola 8, (02) 613 08 31
2311 Hoče www.ikc-um.si/ikc-um



GOVEJE IN PERUTNINSKO MESO Z ZAŠČITNIM ZNAKOM:

SLOVENSKO POREKLO!

Vse perutninsko in goveje meso v celoti predelano v Sloveniji. Razlika je le pri rojstvu in reji živali. **Piščančje meso:** žival je rojena in rejena v Sloveniji. **Puranje meso:** žival je vsaj en mesec rejena v Sloveniji. **Goveje meso:** živali nad 1 letom starosti so vsaj 9 mesecev rejene v Sloveniji, živali do 1 leta pa vsaj 3 mesece.*

KAKOVOSTNA KRMA!

Dodatna skrb za uravnotežene krmne obroke in posebne zahteve za kakovost krme.

KRAJŠI TRANSPORT!

Kratke transportne poti, največ 200 kilometrov, pomenijo manj stresa za živali in manjši vpliv na okolje.

KAKOVOSTNA KRMA + MANJ STRESA ZA ŽIVALI ➔ VIŠJA KAKOVOST MESA



MLEKO IN MLEČNI IZDELKI Z ZAŠČITNIM ZNAKOM:

SLOVENSKO POREKLO!

100 % slovenska pridelava in predelava.

KAKOVOST!

Svežina in odlična mikrobiološka kakovost.

KRAJŠI TRANSPORT!

Od prevzema mleka iz zbiralnice do sprejema v predelavo lahko mine največ 15 ur.

SVEŽINA + VIŠJA MIKROBIOLOŠKA KAKOVOST → VIŠJA KAKOVOST MLEČNIH IZDELKOV



KMEČKI

ZAŠČITNI ZNAK "IZBRANA KAKOVOST – SLOVENIJA" S PRIPISOM "KMEČKI":

- Na mleku in mlečnih izdelkih je poleg zaščitnega znaka "izbrana kakovost – Slovenija" lahko **dodan še napis "kmečki"**.
- Takšni izdelki so **v celoti pridelani in predelani na kmetiji**. Kmetije v tako označene mlečne izdelke predelujejo svoje mleko ali pa ga dokupujejo od največ **15 kmetij, ki smejo biti oddaljene največ 25 km**.
- Siri so narejeni iz surovega mleka, **kmečki fermentirani izdelki pa iz nehomogeniziranega mleka**.



PREDNOSTI LOKALNE HRANE IN SHEME

ZA PODEŽELJE:

- **Ohranitev delovnih mest.**
- **Ohranitev poseljenosti, urejenosti in obdelanosti podeželja.**
- **Ohranjanje tradicij** v tehnikah pridelave in predelave, kmečkih običajih in kulinariki.
- **Zmanjševanje socialnih razlik.**

Podeželje predstavlja 77 %

celotnega ozemlja Slovenije.



ZA PRIDELOVALCE IN PREDELOVALCE:

- **Večja vidnost in prepoznavnost** njihovih izdelkov na trgovskih policah.
- **Večje zaupanje potrošnikov** v lokalne kmetijske pridelke in živila.
- **Večja dodana vrednost in ugled** slovenskih kmetijskih pridelkov in živil.
- **Krepitev agroživilske verige** z večjo varnostjo odkupa surovine, stabilnejšo ceno in dolgoročnejšim sodelovanjem med pridelovalci in predelovalci.
- **Dolgoročna možnost večanja prodaje** in proizvodnje slovenskih izdelkov.

1,6 milijarde €

znaša vrednost hrane, ki smo jo leta 2015 uvozili v Slovenijo.

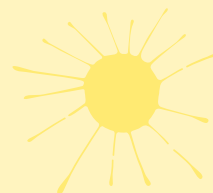


ZA DRUŽBO

- **Večja stopnja samooskrbe** s hrano.
- **Večja prehranska varnost** Slovenije.
- **Večja stabilnost** prehranske verige.
- **Ohranjanje delovnih mest** v agroživilski industriji.
- **Ohranjanje biotske raznovrstnosti.**
- **Večja enakomernost** regionalnega razvoja.
- **Manjša odvisnost** od zunanje trgovine.
- **Manjši ogljični odtis** zaradi manjše porabe energentov pri transportu in skladiščenju.
- **Manjša obremenjenost** s hrupom zaradi kratkih dobavnih verig.
- **Manj embalaže in manj sredstev za podaljševanje** obstojnosti izdelkov.

90.000 ljudi

je pri nas zaposlenih v pridelavi in predelavi hrane.



* Za goveje meso poteka do leta 2024 osemletno prehodno obdobje, po katerem bodo morali vsi rejci govejega mesa zagotavljati živali, ki bodo tudi rojene v Sloveniji. V vmesnem prehodnem obdobju je predpisan minimalni čas reje v Sloveniji: do konca julija 2019; vsaj 9 mesecev reje v Sloveniji za živali nad 1 letom starosti in vsaj 3 mesece za živali do 1 leta; od avgusta 2019 do julija 2024: vse živali morajo biti rejene v Sloveniji vsaj 2/3 življenjskega obdobja.

Z nakupom izdelka z zaščitnim znakom "izbrana kakovost – Slovenija" vlagate v razvoj našega podeželja

Vse slikovite fotografije našega podeželja, ki predstavljajo lepote Slovenije domačim in tujim turistom, bi lahko bile povsem drugačne, če na podeželju ne bi imeli družinskih kmetij. Pobočja bi bila brez goveda, ki se pase, zaraščena. Življenje bi se selilo v mesta. Kajti razvito podeželje ustvarja vso lepoto naše dežele. In veste, eden ključnih ustvarjalcev te lepote ste tudi vi. Kaj izberete na prodajnih policah, bistveno vpliva na to, kakšno bo naše podeželje.

Poglejmo za primer Posočje. To hribovito pokrajino, po kateri so raztresene male kmetije, kjer nas pozdravljajo kravji zvonce in neokrnjena narava. Vse to nam zagotavljajo tamkajšnji kmetje. *»Ti pridelujejo mleko oz. meso v visokogorju ter s košnjo in pašo ohranjajo značilno podobo in naravne habitate hribovske pokrajine. Živina se po planinah pase tri četrtine leta, kar je nedvomno zanimivo tudi za turiste, pohodnike, športnike, ki uživajo v lepi naravi,« pravi Anka Lipušček, direktorica Mlekarnе Planika*, ki se dobro zaveda, kako pomembna je osveščenost potrošnikov za razvoj slovenskega podeželja. Ključno vlogo pri življenju Posočja je odigrala KZ Tolmin, ki je leta 1994, po stečaju pod lastništvom Kraša, ponovno vzpostavila Mlekarno Planika. Zadruga je imela jasno vizijo: vzpostaviti tesno sodelovanje z lokalnimi pridelovalci, jih spodbuditi k razvoju ter si z razširitvijo lastne ponudbe na področju mlečne in mesne industrije izboriti svoje mesto v srcih potrošnikov. Torej, ustvariti pristne lokalne izdelke slovenskega porekla, ki si bodo izborili mesto na prodajnih policah. Mlekarna Planika je ustvarila vrsto izjemnih mlečnih izdelkov s posebno pozornostjo na tradiciji sirov, zadruga pa je pozornost namenila razvoju verige lastnih trgovin mešanega blaga z mesnico ter klavnice, namenjene kmetom za klanje živine ter klanje za prodajo govejega mesa v mesnici.

»Vse meso, ki ga danes odkupimo od kmetov – in govorimo o približno 1.300 glavah živine mladega pitanega goveda – prodamo v naših mesnicah, delno tudi kot sušene in pasterizirane mesne izdelke znamke Alpija. Te danes prodajamo tudi v trgovinah Mercatorja, Spara in Tuša,« je pojasnil Nikolaj Maver, direktor KZ Tolmin. Razvili so tudi edinstvene poltrajne izdelke, kot je Tolminska klobasa, ter hrenovke,

pri katerih so svinjsko mast nadomestili z oljčnim oljem oz. smetano Mlekarnе Planika.

Razvoj je tako šel z roko v roki. Potrošniki smo postali pozorni na kakovost lokalnih izdelkov, povpraševanje je naraščalo in z njim potrebe po vstopni surovini.

»Zagotovilo odkupa mleka s strani predelovalca, torej mlekarnе, je spodbudilo rejce oziroma pridelovalce, da so vztrajali na svojih kmetijah, skrbeli za pašnike in posledično naše visokogorje,« je pojasnila Anka Lipušček ter dodala, da se je hkrati preobrnil tudi trend preseljevanja mladine s podeželja v mesto. Mladi, ki so morda že zapustili domove in svojo prihodnost iskali v mestih, so spoznali, da je tudi na podeželju vrsta priložnosti, ki jih ne gre zamuditi.

Zelo pomembno vlogo je odigralo tudi osveščanje potrošnikov. *»Naše trgovine so bile tista stična točka, v kateri smo se kupcem lahko podrobno posvetili. Vzpostavili smo neposreden stik, jim pojasnjevali prednosti kakovostne slovenske surovine, mleka in mesa, ter izdelkov njune predelave, ki jih danes označujemo z zaščitnim znakom, "izbrana kakovost – Slovenija,«* je še pojasnil Maver.

Danes Posočje cveti, pa ne samo pomladi. V zadnjih letih opažamo trend povečevanja proizvodnje in s tem tudi odkupa mleka v zadrugi. Letno odkupijo približno 5 milijonov litrov mleka. Kmetije, ki ostajajo, povečujejo svojo proizvodnjo mleka, stabilne pa so tudi kmetije, na katerih se ukvarjajo z živinorejo. *»Vesel sem, da lahko kmetom zagotavljamo poštene odkupne cene mleka in živine, redna naročila ter s tem spodbudo k nadaljnjemu razvoju. Vse to ne bi bilo mogoče brez interesa s strani potrošnika,«* je poudaril Maver. ●

Najboljši izberejo le zaupanja vredne dobavitelje

V Sloveniji imamo mnogo priznanih kuharskih mojstrov, ki jih vodita ustvarjalnost in ljubezen do domačega, lokalnega. Med njih nedvomno sodijo tudi Tanja Rajh, Uroš Štefelin in Roberto Gregorič, s katerimi smo združili moči v projektu Naša super večerja. Zaupali so nam nekaj svojih pogledov, podrobneje pa jih lahko spoznate na Facebook strani Lokalna kakovost – Naša super hrana.



Tanja Pintarič,
Gostilna Rajh



Uroš Štefelin,
Vila Podvin



Robert Gregorič,
Oštarija

Kaj je za vas pomembnejše: kakovost sestavine ali kuharjevo mojstrstvo?

Najbolj je pomembno, kakšno kakovost živil dobim v kuhinjo, in potem še drznost pri ustvarjanju jedi. Sem namreč že četrta generacija, ki v naši družini vodi gostilno, kar čutim kot veliko odgovornost do gastronomske dediščine Prekmurja.

Brez kakovostne sestavine mojstrstvo ne pomaga, ni iskrenosti.

Kombinacija obeh. Dober mojster bo vedno izbral odlične sestavine, kar pa ne pomeni samo finih kosov mesa ali finih delov rastlin. Pri sestavinah je pomembno, na kakšen način so vzrejene ali vzgojene (intenzivno ali intergrirano oziramo ekološko).

Koliko kilometrov od restavracije je lahko pridelana surovina, da še lahko govorimo o lokalnem pridelku?

Lokalni pridelek je v oklici do 20 km. Najlepše je, da dobim zelenjavo iz lastnega vrta ali od koga iz naše vasi. Vendar vemo, da s to pestrostjo in količino živil ne bi bili samooskrbni.

Zame je vse, kar pripeljejo do 200 km, lokalno, zame je cipelj piranskih ribičev lokalni (lahko ga pripeljejo svežega v dveh urah). Zame so sestavine iz vse Slovenije lokalne.

Ker imamo v mislih Slovenijo, so ter razdalje tako majhne, da ni nič hudega, če na Dolenjskem kupimo briške češnje. Načeloma pa meje, ki predstavljajo pokrajino.

Kako dobavitelj pridobi vaše zaupanje?

Zelo lepo je, da dobavitelja poznaš osebno, da veš, kje živi in kaj vse prideluje. Tako se tudi lažje dogovarjamo, kakšne so naše potrebe in lahko on načrtuje pridelek za naslednje leto.

S kakovostjo in poštenjem. Najlepše je, ko skupaj tuhtamo o novih sestavinah, jedeh ...

S samim odnosom do okolja, zaposlenih, kooperantov in na koncu s kakovostnim pridelkom ali izdelkom.

Vam zaščitni znak "izbrana kakovost – Slovenija" olajša izbiro pridelka?

Seveda nam olajša. Omogoča nam hitro izbiro in zaupanja vreden nabor slovenskih izdelkov.

Seveda, olajša izbor dobaviteljev, poleg tega se rad prepričam sam in obiščem dobavitelje osebno.

Nedvomno. Ima zagotovilo države o slovenskem poreklu, kar predstavlja pomembno sito med dobavitelji.

Kateri lokalni pridelek bi bil vreden še posebne zaščite?

Ekološko pridelana ajdova moka, pravo bučno olje, fižol ... ●

Rdeča bohinska koruza trdinka. ●

Fižol ribničan. ●

Kdo preverja izdelke z zaščitnim znakom "izbrana kakovost – Slovenija" in kako?

Ko v nakupovalno košarico položimo izdelek z zaščitnim znakom "izbrana kakovost – Slovenija", smo lahko prepričani, da bomo sebi in družini nudili kmetijski pridelek oziroma živilo, ki je bilo podvrženo strogi in dodatni kontroli. Če povemo po domače, izdelke s tem znakom preverjajo od znotraj, od zunaj, pa še z vrha za povrh.

To nam potrošnikom zagotavlja, da so izdelki z zaščitnim znakom "izbrana kakovost – Slovenija" pridelani oziroma rejeni in predelani v Sloveniji, da imajo zagotovljeno slovensko poreklo osnovne surovine in 100-odstotno sledljivost. Ob vstopu v shemo "izbrana kakovost" in pridobitvi zaščitnega znaka so se pridelovalci in predelovalci kmetijskih pridelkov oziroma živil namreč zavezali, da bodo pri svojih izdelkih spoštovali vrsto precej zahtevnih kriterijev. Te so zapisali v specifikacije za posamezen sektor (mleko in meso) in izpolnjevanje kriterijev najprej kontrolirajo sami (t.i. notranja kontrola), potem pa jih kontrolirajo tudi neodvisni certifikacijski organi (t.i. zunanja kontrola).

Notranja kontrola poteka stalno, v vseh fazah pridelave oziroma reje in predelave. Namenjena je sprotnemu ugotavljanju morebitnih odstopanj od predpisanih zahtev in njihovi hitri odpravi. Zunanja kontrola poteka vsaj enkrat letno, da certifikacijski organ preveri izpolnjevanje vseh zahtev na kraju samem.

Če pridelovalci in predelovalci želijo pridobiti ali ohraniti zaščitni znak, morajo ves čas dosegati enako visoko kakovost in izpolnjevati druge predpisane zahteve, kot je, na primer, večja skrb za dobrobit živali, saj jih vsaj enkrat letno čaka obisk zunanjih kontrolorjev. Te je imenovala država, natančneje Uprava za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin. Dodatno kontrolo torej opravljajo certifikacijski organi Bureau Veritas, Inštitut za kontrolo in certifikacijo Univerze v Mariboru ter Inštitut za kontrolo in certifikacijo v kmetijstvu in gozdarstvu Maribor (KON-CERT).

Ker pri zagotavljanju višje kakovosti in drugih predpisanih zahtev ni šale, zunanji

kontrolorji ob obisku pri pridelovalcu ali predelovalcu najprej preverijo način izvajanja notranjih kontrol. Seveda pa tudi oni ponovno na kraju samem preverijo izpolnjevanje višjih zahtev proizvodnje. Podrobneje pojasnjuje **mag. Irena Kropf, vodja certificiranja shem kakovosti na Inštitutu KON-CERT**: »Pri mlečni proizvodnji preverjamo sledljivost

znak "izbrana kakovost – Slovenija" le tisti izdelki, ki izpolnjujejo vse predpisane zahteve.«

Izčrpna kontrola, ki poteka na več ravneh, nam torej zagotavlja, da ti izdelki potrošniku zares izpolnjujejo obljube, zapisane na njihovih etiketah. »Živila z zaščitnim znakom "izbrana

Z vrha za povrh

Tudi izdelki z zaščitnim znakom "izbrana kakovost – Slovenija" so poleg dvojne dodatne kontrole deležni tudi rednega uradnega nadzora Uprave za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin, s katerim nam država zagotavlja, da je vsa hrana na našem trgu varna in v skladu z zakonodajo. **Peter Polanič, predsednik sektorskega odbora za meso in direktor Panvite, poudarja**, da »imamo v Sloveniji bistveno boljši sistem nadzora nad pridelavo in predelavo mesa, kot ga imajo v sosednjih državah. Nenazadnje nam to potrjuje tudi dejstvo, da smo vse mesne afere, ki smo jih imeli v Sloveniji, uvozili iz tujine. Ko potrošnik posega po slovenskem mesu, je lahko prepričan, da je varno in kakovostno.«

vse od kmeta do mlekarne in mikrobiološko ustreznost mleka. Pri kmetih, ki označujejo svoje mleko še s prostovoljno oznako "kmečki", preverimo tudi proizvodni postopek. Ugotavljamo, ali so siri res izdelani iz surovega mleka in fermentirani izdelki iz nehomogeniziranega, kot to potrošniku obljublja navedba "kmečki". Pri govedorejcu preverjamo sestavo krmnih obrokov, stanje zalog krme, evidence o zdravljenju živali, čas transporta in sledljivost živali preverjamo v klavnicah ... Izvajamo torej natančno kontrolo in s tem potrošniku zagotavljamo, da imajo zaščitni

kakovost – Slovenija" so kakovostnejši izdelki, ki ustrezajo posebnim zahtevam in potrošniku nudijo višjo kakovost,« poudarja **mag. Anita Jakuš, predsednica Sveta za promocijo kmetijskih in živilskih izdelkov**. ●

STOPNJE KONTROLE SCHEME "IZBRANA KAKOVOST":

NOTRANJA KONTROLA:

- Izvajajo jo pridelovalci in predelovalci.
- Kontrola se izvaja neprestano.
- O kontroli se pripravi in hrani dokumentacija.

ZUNANJA KONTROLA:

- Izvajajo jo:
 - i. Bureau Veritas,
 - ii. IKC – Inštitut za kontrolo in certifikacijo UM,
 - iii. Inštitut za kontrolo in certifikacijo v kmetijstvu in gozdarstvu Maribor.
- Izvaja se vsaj enkrat letno.
- Preveri se izvedba notranjih kontrol.
- Preveri se, ali se upoštevajo vse predpisane zahteve iz specifikacije.
- Izid je lahko:
 - i. Izdaja certifikata,
 - ii. Podaljšanje certifikata,
 - iii. Odvzem certifikata v primeru večjih kršitev.

URADNI NADZOR

- Izvaja ga Uprava za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin.
- Uradni nadzor se izvaja skozi celo leto po programu Uprave.



KAJ SE KONTROLIRA?



PRI MLEKU IN MLEČNIH IZDELKIH Z ZAŠČITNIM ZNAKOM "IZBRANA KAKOVOST – SLOVENIJA":

POREKLO!

Sledljivost surovine pri pridelovalcu, od pridelovalca do predelovalca in pri predelovalcu.

SVEŽINO!

Transportne listine cisterne ter čas od odvzema na kmetiji do prevzema v mlekarni.

KAKOVOST!

Laboratorijske analize.

PRI KMEČKIH MLEČNIH IZDELKIH Z ZAŠČITNIM ZNAKOM "IZBRANA KAKOVOST – SLOVENIJA, KMEČKI":

POREKLO!

Sledljivost mleka na kmetiji in od okoliških kmetij, količina pridelanega mleka in količina odkupljenega mleka od okoliških kmetij ter število in lokacije kmetij od katerih kmetija mleko kupi.

KAKOVOST!

Evidence in analize.



PRI GOVEJEM IN PERUTNINSKEM MESU Z ZAŠČITNIM ZNAKOM "IZBRANA KAKOVOST – SLOVENIJA":

POREKLO!

Sledljivost surovine pri pridelovalcu, od pridelovalca do predelovalca in pri predelovalcu. Preverjanje porekla mesa (rojstvo živali, doba reje živali, količina zaklanih živali). Pasoš živali.

KRMO!

Evidenca o krmnih obrokih, uporabljenih krmilih ter kupljenih krmilih.

TRANSPORT!

Transportne listine od rejca do klavnice.

Na boljšem bodo tudi kmetje in predelovalci

Poseganje po izdelkih z zaščitnim znakom "izbrana kakovost – Slovenija" vodi v "začaran krog" dobrih učinkov. Z nakupom izdelkov z zaščitnim znakom "izbrana kakovost – Slovenija" omogočate približno 90.000 zaposlenim v prehrabeni industriji, da skrbijo za napredek in na police še naprej postavljajo visokokakovostno hrano slovenskega porekla. Ta pa omogoča višjo kakovost življenja vsem nam.

Obstoj malih slovenskih družinskih kmetij

Slovensko podeželje nam zaradi naravnih ovir, ki jih lahko imenujemo tudi danosti, omogoča povečini le neintenzivno in okolju prijazno kmetijstvo. Skoraj 90 % ozemlja leži na nadmorski višini 300 ali več metrov, imamo največji delež območij z omejitvami za kmetovanje. Zato v Sloveniji prevladujejo manjše družinske kmetije, ki so pol manjše, kot je evropsko povprečje, in kar 20-krat manjše od, na primer, čeških kmetijskih obratov.

Nakup izdelkov z zaščitnim znakom "izbrana kakovost – Slovenija" bo tako prispeval k ohranjanju naših kmetij, ohranjanju biotske raznolikosti in slovenske kmetijske krajine. **Ivan Drev, direktor Kmetijske zadruga Šaleška dolina**, pravi: *»Manjše kmetije seveda težko konkurirajo na trgu. Če bodo potrošniki več kupovali izdelke z zaščitnim znakom "izbrana kakovost – Slovenija", bo slovenska predelovalna industrija iskala njihove produkte, hkrati pa računamo, da bo zaradi večjega povpraševanja tudi več plačala za surovino.«*





Zaupanje potrošnikov in razlikovanje med izdelki

Tako pridelovalci kot predelovalci se strinjajo, da zaščitni znak "izbrana kakovost – Slovenija" potrošniku zagotavlja, da res posega po visokokakovostni hrani slovenskega porekla. Potrošniku bo olajšal izbiro, saj bo zaradi strogega sistema kontrol zagotavljal, da je izdelek slovenski, in tako tudi dvignil zaupanje v slovenske proizvajalce. Mag. Janez Rebec, predsednik uprave Pivka perutninarstvo d.d., razloži: »V poplavi različnih znakov, ki komunicirajo kakovost, je pomembno, da kupci prepoznajo tiste, ki imajo ključne odlike in standarde dokazujejo z nadzorom in sledljivostjo. Veliko pa moramo narediti tudi proizvajalci. S tem ko smo naše visoke standarde pridelave in predelave skupno zapisali v specifikacijo za shemo »izbrana kakovost«, bomo lahko o zahtevah združeni informirali javnost. Sami tega ne bi zmogli.«

Strogi kriteriji in kontrola so dolgoročna naložba

Za vstop v shemo "izbrana kakovost" morajo tako pridelovalci hrane kot predelovalci izpolnjevati bistveno strožje pogoje, kot so določeni z zakonom. Mleko mora biti slovensko in od kmetije do mlekarne ne sme potovati več kot 15 ur, vsebovati mora še 20 % manj mikroorganizmov, kot jih dovoljuje zakon. Rejci piščancev, puranov in govedi ter mesnopredelovalna industrija morajo upoštevati minimalno zahtevano dobo reje (perutnina je rojena, rejena in predelana), višje standarde krme in proizvodnje, meso ne sme biti vzrejeno več kot 200 kilometrov stran od klavnice.

Marjan Jakob, direktor Mlekarne Celeia glede kriterijev pravi: »Mislim, da so kriteriji ravno pravi. Zagotavljajo, da gre za 100-odstotno slovenske izdelke, ki so tako pridelani kot predelani pri nas. Proizvajalci smo si postavili takšne cilje, ki jih je s trudom možno doseči. Verjamem, da bodo tudi službe, ki izvajajo kontrolo, dobro opravile svoje delo, da slučajno ne bi prišli na slab glas s kakšno nepotrebno napako. Če bomo nedosledni in si bomo privoščili kakršnokoli napako, potem to pomeni konec te zgodbe.«

Skupaj smo konkurenčni

Rebec prednost vključenosti v shemo za pridelovalce in predelovalce vidi tudi v povezovanju in s tem v večji konkurenčnosti: »Slovenska živilska podjetja imamo na področju kakovosti zelo velik potencial, a razpršena in posamič ne zmoremo konkurirati velikim multinacionalkam in tujim podjetjem z najnižimi standardi, zato smo se združili predvsem na področju skupnega informiranja potrošnikov o kakovosti slovenskega mesa.«

Moja super hrana (iz košare in zaboječka)

Moja Mavec



Košara se vrača. Letos je zamenjala elegantne ženske torbice od Ljubljane do Pariza in kot svojčas torbica Jane Birkin vnaša sproščen mestni šik. A ne samo to. Je najboljša spremljevalka bolj ozaveščenega načina življenja in vračanja k naravi. S košaro v roki kupujemo eko in brez embalaže. Ni nam več vseeno, kaj jemo in od kod prihaja naša hrana.

Bolj ozaveščeno prehranjevanje tudi pri nas počasi prerašča razumevanje, da je zdravo le ekološko. Vse bolj se zavedamo pomena lokalnih in sezonskih izdelkov, za katere vemo, kje in kako so bili proizvedeni. Z nakupom teh izdelkov podpiramo domačega kmeta in varujemo naravo.

Kot novinarka in popotnica sem bila od nekdaj občutljiva na hrano, ki je do moje mize opravila veliko kilometrov. Jagode iz Južne Afrike so ekološki nesmisel. Prav tako šparglji, ki so prileteli iz Grčije, ali jagnjetina z

Nove Zelandije. To je hrana z visokim ogljičnim odtisom, saj je opravila na tisoče kilometrov do našega krožnika. Da ne govorimo o tem, koliko časa je preživela v hladilnicah in kaj to pomeni za njeno hranilno vrednost. Tako kot smo se naučili z deklaracij razbrati, kaj določen izdelek vsebuje, koliko sladkorja in kalorij, tako smo odslej lahko pozornejši tudi na to, kje je bil proizveden določen izdelek. Temu je namenjen tudi zaščitni znak "izbrana kakovost – Slovenija", ki nam od lanskega leta pri nas precej olajša iskanje lokalnih izdelkov, saj daje jamstvo za vse, kar je danes pomembno: kupovati zdravo in lokalno, pridelano prijazno do okolja, s kratkimi transportnimi potmi. In predvsem tudi kupovati varno hrano.

Malo je krajev na svetu, kjer košara nikoli ni šla iz mode. Kjer ljudje živijo zgolj od tega, kar naberejo ali pridelajo sami. Nikoli ne bom pozabila preprostih košar iz posušeni bananinih listov, v katerih branjevke v Indoneziji na tržnico prinašajo svoje pridelke. Tam sem prvič poskusila papajine cvetove in mnogo vrst banan, ki jih uporabljajo tudi za kuhanje in cvrenje.

Z nakupom domačih pridelkov podpiram tudi slovenskega kmeta. Še pred leti so nas strašili s podatki, da v Sloveniji vsak dan zamre ena kmetija. In to pri narodu, ki ima kmečke korenine in ne imenitnih kraljev in kraljic. Če kupujem lokalno, pomagam ohranjati tudi našo kulturno dediščino in stare tradicije. Kaj bi bile ljubljanske solatarice brez svojih zvestih strank?

Košare in zaboječki se vračajo. A naj ne bodo le modna muha. Počasi naj postanejo naš način življenja.



Nakupovalni izzivi za vse generacije

Marjeta in Liza sta mati in hči, hkrati pa tudi babica in mamica dveh nagajivih šolarjev. Ženski dveh generacij sta odraščali in živeli ob zelo različnih prehranskih navadah in ponudbi na trgovskih policah.

Odpravile smo se po nakupih, da bi skupaj skušale odgovoriti na vprašanje, zakaj je pomembno preveriti poreklo, razumeti označbe na živilih in dati prednost slovenskim izdelkom.

»Priznam, da se med vsemi novostmi kar težko znajdem,« je ob hladilniku z mlečnimi izdelki odkritosrčno izjavila Marjeta in v roke prijela jogurt. »Poglejta, toliko ponudbe za en sam samcat izdelek. Lepe embalaže, lepe fotografije in seveda vsi trdijo, da so zdravi. Zato ne kompliciram, kupim tisto, česar sem navajena. Če je v akciji, še toliko boljše.«

Liza ob Marjetinih besedah malce protestira, saj je kot mamica v današnjem času veliko bolj na tekočem in pod vplivom sodobnih prehranskih dognanj. »Mami, saj vse skupaj sploh ni taka znanost. Po mojem je najboljši recept kupiti sveže, sezonsko, čim bolj nepredelano in slovensko hrano. Glej, kupiš navaden slovenski jogurt in sveže lokalno sadje pa lahko narediš svoj sadni jogurt,« svojo nakupovalno strategijo strne Liza, a hkrati priznava, da se teh načel zaradi pomanjkanja časa težko drži.

Med pogovorom o novodobnih prehranskih pogruntavščinah opazim, da se v Marjetinem nakupovalnem vozičku nabira precej slovenskih prehranskih izdelkov. »Kaj pa vem, slovenskim izdelkom enostavno bolj zaupam, naši izdelki se mi zdijo tudi okusnejši,« pojasni svoj izbor. Marjeta se ne moti, slovenskim prehranskim izdelkom z zaščitnim znakom "izbrana kakovost - Slovenija" res lahko zaupamo. Ste se kdaj vprašali, kako vplivajo bližina pridelave, obiranje v času dozorelosti, kratke transportne poti in še druge prednosti lokalne proizvodnje na kakovost naše hrane? Lokalna hrana je tudi bolj sveža, kakovostnejša in polnejšega okusa.

»No, a vidiš, kakšno stvar pa tudi jaz prav kupim,« Marjeta dregne Lizo in takoj nadaljuje: »Priznam pa, da nimam pojma, kaj pomenijo vse te označbe, niti ne vem, kaj pomenijo in zakaj bi jim zaupala.« Liza jo pouči, da tudi to ni kakšna huda znanost in da obstajajo zasebne in državne označbe ter da državnim lahko zaupa, saj se jih tudi strogo nadzoruje. »Je pa res, da je teh označb in drugih informacij na živilih veliko. Če bi hotela za vse vedeti, kaj pomenijo, bi mi to vzelo veliko časa,« meni Liza.

Medtem pridemo do oddelka s pakiranim mesom.

»No, vsaj ena stvar, o kateri se v naši družini vsi strinjamo, vsi obožujete mojega pohanega piščanca s krompirjevo solato,« se muza Marjeta in se začne poglobljati v različne embalaže pakiranega mesa. Dami povprašam, če pri mesu in mesnih izdelkih kdaj preverita poreklo.



»Seveda,« odgovorita v en glas, se spogledata in se na glas nasmejita. »Neverjetno, pa smo našli še eno stvar, v kateri se strinjava. Ne, resno, to je pa tisto področje, pri katerem milijonkrat bolj zaupam našim proizvajalcem,« pravi Liza. »Pa veš zakaj?«

Ne kupujte mačka v žaklju

Ste vedeli, da le vsak deseti Slovenec pred nakupom prebere sestavo prehranskega izdelka?

To so pokazali rezultati nedavne raziskave, ki jo je izvedla Mediana. Ali tako brez premisleka in brez informacij kupujemo tudi avtomobile ali računalnike?

Berimo informacije na prehranskih izdelkih, ki nam jih sporočajo označbe in deklaracije na embalaži, da bomo lahko sprejeli dobre in zdrave nakupne odločitve.

Navdušeno prislunem poučnim pojasnilom, ki jih z nama deli Liza: »Saj vesta, da imamo v Sloveniji neintenzivno kmetijstvo in živinorejo, kajne? To nam omogoča ravno majhnost in razgibanost naše države. Sploh ne moremo vzpostaviti velikih proizvodenj, kakršne imajo v tujini. Zato lahko kar rečemo, da delamo butično; to pomeni tudi manj pesticidov, manj antibiotikov in različnih drugih dodatkov. Za to skrbi tudi naš sistem nadzora nad živili, ki je med najzahtevnejšimi v Evropi.« Marjeta jo začudeno pogleda: »Ja, od kod pa tebi toliko znanja o tem? Mar nisi ravnokar rekla, da nimaš časa za spoznavanje vseh označb na živilih?«

Liza prav ponosno nadaljuje: »Včasih je potrebno prebrati kako pomembno čtivo. Tako kot to narediš, ko kupiš mobilni telefon, avto ali kaj drugega, kar je zate pomembno. Hrana, ki jo celo življenje »mečemo« v lastno telo, je za nas najpomembnejša. Zato moramo vedeti, kaj vpliva na kakovostno surovino in izdelek. Ti zdaj veš?«

Marjeta poslušno povzame: »Ja, ravnokar si naštel neintenzivno kmetijstvo, dober nadzor nad živili, visoke okoljske standarde, boljše krmo za živali ... Dovolj bo, prepričala si me, bom vzela tegale,« vzklikne Marjeta in pomaha z zavojem piščanca z znakom "izbrana kakovost – Slovenija".

Imenitna odločitev, se po kosilu strinjamo vse. Kot se strinjamo tudi, da nakupovanje v družbi družinskih članov, prijateljev in znancev prinaša veliko več kot le zabavo. Za konec ju dregnem še z vprašanjem: »Pa sta vedeli, da z nakupom hrane slovenskega porekla pomagata ohranjati tudi slovensko podeželje in delovna mesta našim kmetom in delavcem v živilski industriji? Poleg tega pa na ta način pomagamo tudi ohranjati obdelano podeželje, kjer z družino ob koncu tedna brezskrbno preživljamo naš prosti čas v naravi in uživamo lokalne dobrote?« Zdaj me dami ob sladici že veliko debelo gledata, nato pa Marjeta navdušeno izjavi: »A vidiš, na to pa sploh nisem tako gledala – torej tako naredim nekaj ne le zase, ampak tudi za našo okolico, v kateri živimo in delamo!«

Kako pa vi kupujete?

Nekaj Ljubljančanov in obiskovalcev Ljubljane smo povprašali, kako kupujejo in na kaj so pri tem pozorni.



Maj,
21 LET, ŠTUDENT

Ko izbiram med istimi izdelki v trgovini, mi je v prvi vrsti pomembna cena. Gledam pa tudi na to, da izdelek že poznam, saj sem nanj navajen in le redko kupujem meni manj znane produkte.



Ana,
79 LET, UPOKOJENKA

Pri nakupovanju živil vedno gledam na kakovost in okus. Za vsak izdelek imam točno izbrane znamke, za katere vem, da ponujajo kakovostne in okusne izdelke. Pri mesu pa obvezno gledam tudi na to, da je slovenskega porekla.



Jure,
68 LET, UPOKOJENEC

Večinoma gledam na kakovost, čeprav moram priznati, da včasih glavno vlogo odigra tudi cena.



Nejc,
30 LET, GOSTINEC

Kakovost mi je pri izbiri izdelkov najpomembnejša. Ko se odločim za nakup izdelka, ki ga še ne poznam, vedno preberem tudi deklaracijo, saj mi je pomembno, da vem, kaj vnašam v svoje telo.



Tjaša,
20, LET ŠTUDENTKA

Večinoma mi je pomembna cena, pa tudi to, da sem za znamko že slišala, saj mi to vzbuja večje zaupanje vanjo.

Zaščitni znak "izbrana kakovost – Slovenija"

Zaščitni znak na kmetijskih pridelkih
in živilih zagotavlja:



POREKLO!

Pridelavo oziroma rejo
in predelavo v Sloveniji



KAKOVOST!

Višjo kakovost
prehranskih izdelkov



KONTRLO!

Dodatno kontrolo s
strani certifikacijskih
organov

