

Slovenski tradicionalni izdelki iz prašičjega mesa in geografska označba

Marjeta Furman,
univ. dipl. inž. živ.

Strategija kmetijstva v Sloveniji

- Največji rejci in pridelovalci – masovna reja živali in proizvodnja – povečevanje in izboljšanje produktov
- Ostale kmetije težko konkurenčne – poslovno sodelovanje, alternativna dejavnost

Razvoj skupne kmetijske politike članic EU

- Začetek EU – čim večja prireja
- Devetdeseta leta – preusmeritev v spodbujanje proizvodnje kakovostnih izdelkov
- Vedno večji poudarek kakovosti, varstvu okolja ter uporaba naravnih virov
- 2007-2013 – še večji poudarek razvoju podeželja

Zaščita kmetijskih pridelkov oziroma živil

- Kakovost – nujni pogoj za osvajanje slovenskega kot tujih trgov
- Možnost konkurenčnosti – ekonomska prisotnost na trgu
- Prepoznavanje kakovosti
- Lažje razlikovanje na trgu glede izvora, kakovosti in slovesa kmetijskih pridelkov oziroma živil

Koristi proizvajalcev

- Za kakovostne proizvode lažji dostop na trg
- Večje prodajne cene surovin in končnih izdelkov – večji prihodek
- Zaščita unikatnosti pridelave in predelave pred zlorabami
- Znižanje stroškov kontrole - zaščiteni izdelki že podvrženi določeni kontroli

Koristi pri ?posrednikih

- Skladnost proizvodov s standardi
- Znižanje stroškov kontrole - zaščiteni izdelki že podvrženi določenim oblikam kontrole, ni potrebe po večjem obsegu

Koristi porabnikov

- Varna hrana, skladnost izd. s standardi
- Dobro počutje živali
- Kakovostni in avtentični kmetijski pridelki oziroma živila
- Izvirni proizvodni postopki & tradicionalen način pridelave in predelave
- Odlična kakovost in senzorične lastnosti

Splošne koristi

- Vzpostavitev učinkovite kontrole nad živili vzdolž celotne prehranske verige
- Ščititi območja prireje, domača prireja
- Večja možnost zaposlovanja zaradi lokalne predelave
- Izboljšuje življenjski standard na teh območjih

Nematerialne koristi

- Ohranjanje tradicije
- Poseljenost podeželja in kulturne krajine
- Oblikovanje pridelovalne in predelovalne poti
- Ovrednotenje človeškega znanja in dela

Zaščita izdelka – začetek zastavljene poti

- Začetek izvajanje postopkov / pravil
- Težave
 - Proizvajalci (strogi pogoji, neupoštevanje pravil, ne zaznajo koristi)
 - Organizacija proizvajalcev (veliki stroški, zmanjševanje javnih financ)
 - Kupci (ne prepoznavajo izdelkov višje kakovosti)
 - Konkurenca (zavajanje porabnikov, ponaredki)

Ekonomski učinki zaščite

- Z vključitvijo proizvajalca v sheme kakovosti – dodatni stroški
 - **Neposredni** (članarine, zunanja in notranja kontrola, certificiranje ...)
 - **Posredni** – prilagajanje proizvodnje standardom (investicijski stroški, dodatni proizvodni stroški – analize, evidence, ...)
- **Neposredni stroški lažje ocenljivi in v večini manjši kot posredni**

Zgodovina zaščite

... I

- **14. stoletje** – prvi zgodovinski viri o zaščiti geografskega porekla, kazni za zavajajoče označ. porekla proizvodov
- **1905** – začetki zaščite v Franciji (vina)
- **1925** – prva zaščita geografskega porekla izven vin in žganih pijač – sir Roquefort
- **1935** – sprejet akt o ustanovitvi INAO (nacionalni inštitut za geografsko označbo)

Zgodovina zaščite

... II

- **1992** – zaščita geografskega porekla na ravni celotne EU – sprejeti uredbi: (EGS) št. 2081/92 in (EGS) št. 2082/92
- **Prevzem zakonodaje v SLO** z zakonskimi akti
 - **Zakon o kmetijstvu (2000)**
 - **Pravilnik o postopkih za priznavanje označb posebnih kmetijskih pridelkov oziroma živil (2004)**

Postopek zaščite



- **Dokazljiva sledljivost značilne kakovosti živila** (surovina, način pridelave, receptura, predelave, distribucija, prodaja, označevanje)
- **Vloga – združenje proizvajalcev**
- **Priložiti**
 - Natančno specifikacijo in opis izdelka
 - Predpisano recepturo in opis postopka za nadzor avtentičnosti in skladnosti izdelka z zakonodajo

Postopek zaščite



Na nacionalni ravni v dveh fazah

- Zaščita imena (MKGP) – odločba o zaščiti kmetijskega pridelka oziroma živila in potrditev specifikacije
- Cetrificiranje (Bureau Veritas) – ugotavljanje skladnosti proizvodnje s specifikacijo

Na ravni EU (Evropska komisija) – uredba o registraciji – zaščiti proizvod, ime, znak

Označbe za zaščito kmetijskih pridelkov oziroma živil

- **Označba porekla**
- **Geografska označba**
- **Zajamčena tradicionalna posebnost**
- **Višja kakovost kmet. pridelkov oz. živil**
- **Naravne mineralne vode**
- **Ekološki kmet. pridelki oz. živila**
- **Integrirani kmet. pridelki oz. živila**

Zakon o kmetijstvu (Uradni list RS št.54/00, 52/02, 58/02-ZMR-1)

Pravilnik o postopkih za priznavanje označb posebnih kmetijskih pridelkov oziroma živil.

(Uradni list RS št. 76/03, 18/04, 47/05)

Pravilnik o zaščitnem znaku za označevanje kmetijskih pridelkov oziroma živil

(Uradni list RS št. 58/01, 28/04, 87/04)

Nacionalni zaščitni znaki in znaki kakovosti EU

... I



označba
porekla | Republika Slovenija
Ministrstvo za kmetijstvo,
gozdarstvo in prehrano



Zaščitena označba porekla (ZOP)

Kmetijski pridelek oz. živilo mora biti pridelano **in** predelano **in** pripravljeno na določenem geografskem območju.



geografska
označba | Republika Slovenija
Ministrstvo za kmetijstvo,
gozdarstvo in prehrano



Zaščitena geografska označba (ZGO)

Kmetijski pridelek oz. živilo mora biti pridelano **ali** predelano **ali** pripravljeno na določenem geografskem območju.

(http://www.mkgp.gov.si/si/o_ministrstvu/direktorati/direktorat_za_varno_hrano/starasektor_za_varnost_in_kakovost_hrane_in_krme/posebni_kmetijski_pridelki_oziroma_zivila/zascitni_znaki/)

Nacionalni zaščitni znaki in znaki kakovosti EU

... II



zajamčena tradicionalna posebnost | Republika Slovenija
Ministrstvo za kmetijstvo,
gozdarstvo in prehrano



Zajamčena tradicionalna posebnost (ZTP)

Ime mora biti specifično ali izražati posebne lastnosti živila.



višja kakovost | Republika Slovenija
Ministrstvo za kmetijstvo,
gozdarstvo in prehrano

Višja kakovost

Po svojih specifičnih lastnostih **boljše od istovrstnih** kmetijskih pridelkov oziroma živil in odstopa od njihove minimalne kakovosti, če je ta predpisana.

(http://www.mkgp.gov.si/si/o_ministrstvu/direktorati/direktorat_za_varno_hrano/starasektor_za_varnost_in_kakovost_hrane_in_krme/posebni_kmetijski_pridelki_ozioroma_zivila/zascitni_znaki/)

Nacionalni zaščitni znaki in znaki kakovosti EU

... III



**naravna
mineralna
voda** | Republika Slovenija
Ministrstvo za kmetijstvo,
gozdarstvo in prehrano

Naravna mineralna voda

Voda, ki izvira iz **določenega vrelca** in izpolnjuje **predpisane pogoje** glede fizikalnih, kemijskih, senzoričnih in mikrobioloških lastnosti, ki jih predpiše minister v soglasju z ministrom, pristojnim za zdravstvo.



Nacionalni zaščitni znaki in znaki kakovosti EU

... IV



ekološki | Republika Slovenija
Ministrstvo za kmetijstvo,
gozdarstvo in prehrano



Ekološki kmetijski pridelki oziroma živila

Kmetijski pridelek oziroma živilo mora biti pridelan oziroma predelan izključno po pravilih, ki veljajo za **ekološko pridelavo**.

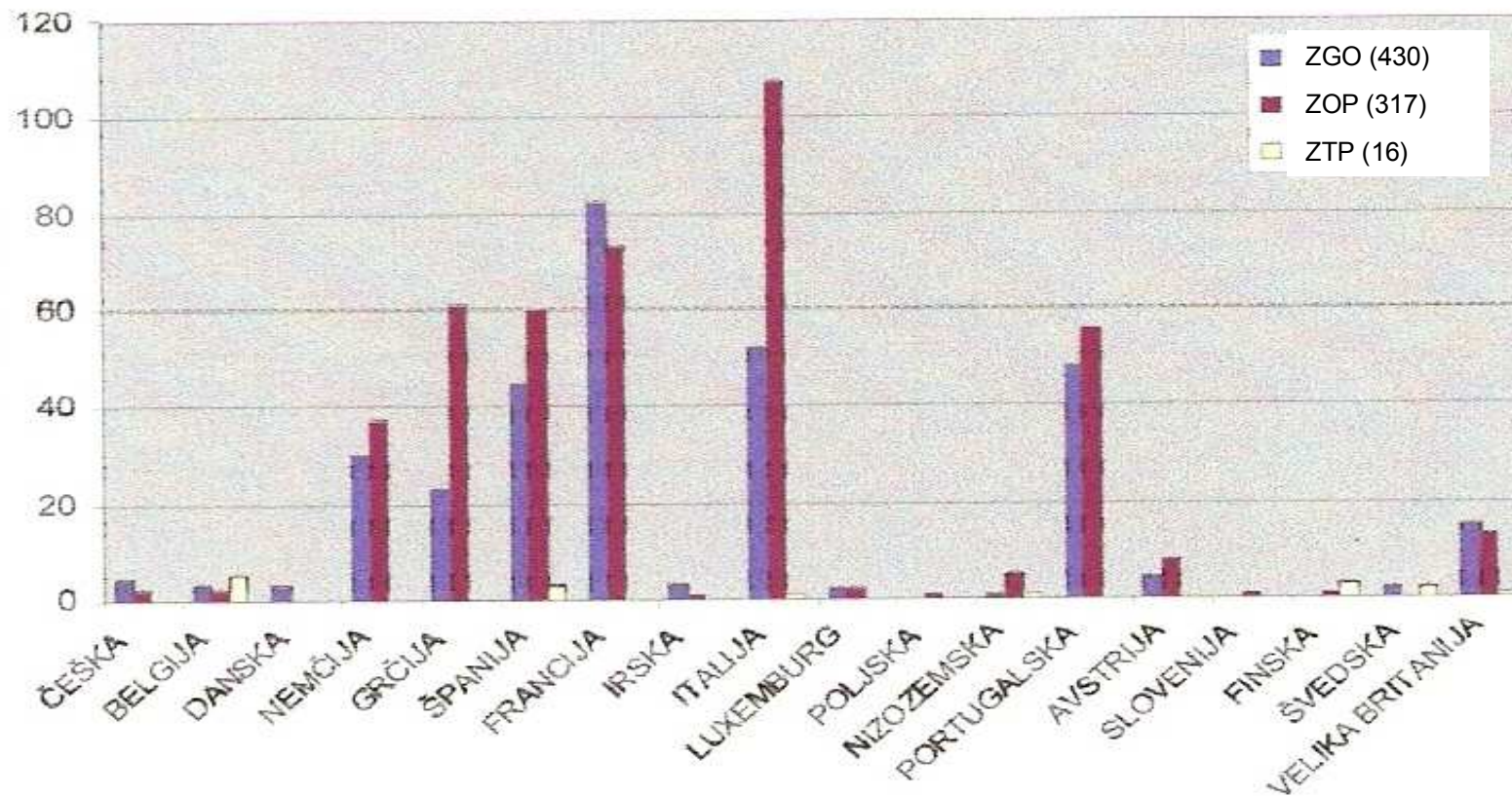


integrirani | Republika Slovenija
Ministrstvo za kmetijstvo,
gozdarstvo in prehrano

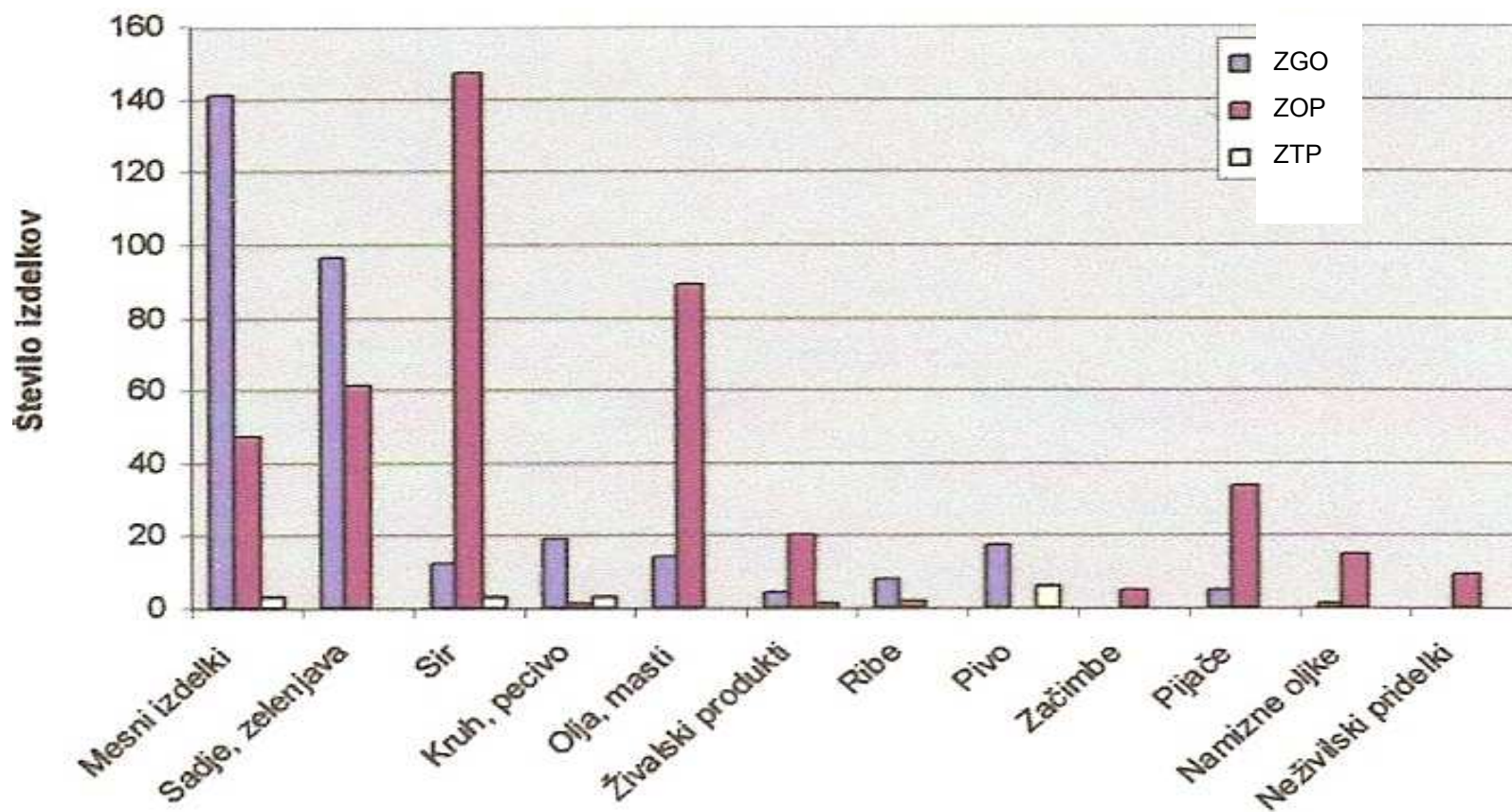
Integrirani kmetijski pridelki oziroma živila

Kmetijski pridelek oziroma živilo je pridelan oziroma predelan po metodah in postopkih **integriranega načina** kmetijske dejavnosti.

Število zaščitnih izdelkov ZOP, ZGO in ZTP po državah



Število zaščitenih izdelkov ZOP, ZGO in ZTP po vrstah proizvodov



Pestrost zaščitenih kmetijskih pridelkov oziroma živil

- Velika razlika med posameznimi izdelki
 - Vrsta proizvodov
 - Zgodovinska osnova
 - Število certificiranih proizvajalcev
 - Obseg proizvodnje

Označba porekla



označba
porekla | Republika Slovenija
Ministrstvo za kmetijstvo,
gozdarstvo in prehrano



1. Nanoški sir
2. Tolminc
3. Bovški sir
4. Mohant
- 5. Prekmurska šunka**
6. Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre
7. Kočevski gozdni med
8. Kraški med
9. Piranska sol
- 10. Kraška jagnjetina**
11. Kraški ovčji sir
12. Namizne oljke slovenske Istre

Geografska označba



1. **Kraški pršut**
2. **Šebreljski želodec**
3. **Zgornjesav. želodec**
4. Štajersko prekmursko
bučno olje
5. **Prleška tünka**
6. **Vipavski pršut**
7. **Kraški zašink**
8. **Kraška panceta**
9. **Vipavski zašinek**
10. Ptujski lük
11. Jajca izpod
Kamniških planin
12. **Kranjska klobasa**
13. **Vipavska panceta**
14. **Vipavska salama**

Zajamčena tradicionalna posebnost



zajamčena
tradicionalna
posebnost | Republika Slovenija
Ministrstvo za kmetijstvo,
gozdarstvo in prehrano



1. Prekmurska gibanica

2. Idrijski žlikrofi

3. Belokranjska povitica

4. Prosta povitica

5. Belokranjska pogača



Višja kakovost

1. Teletina blagovne znamke Zlato zrno
2. Med z vsebnostjo vlage največ 18 % in HMF največ 15 mg/kg medu – Zlati panj
3. Reja prašičev za meso blagovne znamke PIGI
4. Prosta reja piščancev Perutnine Ptuj
5. Reja piščancev za meso blagovne znamke Domači Gorički piščanec
6. Pirino zrnje in pirina moka Izida
7. Kokošja jajca Omega plus

Prekmurska šunka

- Stoletja dolga tradicija sušenja in zorenja prašičjega stegna
- Izvirati mora iz regije
- Naravne podnebne razmere na prehodu ravninskega v razgiban gričevnat svet Goričkega



Prekmurska šunka



Postopek

- Prepoznavna hruškasta oblika stegna, brez kosti s pripadajočo kožo in slanino
- Suho ali mokro soljenje in razsoljevanje
- Dimljenje
- Daljše sušenje in zorenje
- Masa končnega izdelka – najmanj 3–4 kg

Senzorične lastnosti

- Meso – zmerno do temno rdeče barve
- Slanina – enakomerna smetanasto bela do rjavkasto rumena pod kožo
- Površina – enakomerno rdeče rjava, značilna za bolj dimljen izdelek
- Vonj in okus – značilna za zrelo suho meso, aroma po dimu, slanost zmerna

Kraški pršut

- Kraški pršut z geografsko označbo – po vstopu v EU
- Pridelan na območju Krasa – mediteransko in celinsko podnebje
- Visoko cenjen glede kakovosti
- Odlikujejo ga posebne tehnološke in senzorične značilnosti



Kraški pršut



Priprava surovine

- Brez nogice in medenične kosti
- Ovalen, 4 – 5 prstov pod glavico stegnenične kosti
- Notranja stran – odstranjeni odvečno maščobno in mišično tkivo
- Zunanja stran – koža s podkožnim maščobnim tkivom

Kraški pršut

Postopek

- Soljenje izključno z morsko soljo
- Sušenje in zorenje (biokemični procesi)
- Kraško podnebje (gibanja T, vlaga, zrak)
- 12 – 16 mesecev zorenja (nadzor)



Izgled sušenega izdelka

- Žlahtna plesen
- Primerna marmoriranost stegen
- Izločanje aminokisliline tirozin – bele pike
- Prehitro sušenje – temen zasušen rob
- Prerez – enakomerno rožnato rdeč
- Maščoba – bela (rumenkasta – oksidacija)

Senzorične lastnosti

- Manjša vsebnost vode, rdeča barva, slanost, čvrsta tekstura
- Prebavljivost, hranilna vrednost
- Izbrane priloge (polbeli kruh, sir, orehova jederca, sveže fige, jagode, olive, grozdje, rezine jabolk, sušeno sadje, melona)
- Dobro se poda s teranom

Kraški zašinek in Kraška panceta



Vipavski pršut in Vipavski zašinek



Vipavska salama in Vipavska panceta



Šebreljski želodec in Zgornjesavinjski želodec



Prleška tünka in Kranjska klobasa



Pomen zaščite izdelkov (vključevanje v sheme)

- **Konkurenčnost** (kakovost, razločevanje proizvodov)
- **Varovanje okolja** (“ekstenzivna” proizvodnja, vzdrževanje agro-eko sistema, upravljanje z viri)
- **Kakovost življenja** (lokalna predelava, živalim prijazna reja, tradicionalna proizvodnja in način življenja, turizem na kmetijah)

Zaključki

... I

- Zaščita posameznih tradicionalnih kulinaričnih izdelkov – šele začetek dela
- Trenutno domena posameznikov
- Izkušnje iz tujine – prepoznavnost
- Postaviti dolgoročne razvojne možnosti
- Spodbuda tradicionalne kulinarike
- Težko konkurenčni, turizem