



PROGRAM
RAZVOJA
PODEŽELJA



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje



Lokalno GOR

Gorje, 13.11.2023

spec. Lidija ŠNUT, univ.dipl.inž.kmet.



PROGRAM
RAZVOJA
PODEŽELJA



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje



Načini pridelovanja kmetijskih pridelkov in proizvodov v odnosu do okolja



PROGRAM
RAZVOJA
PODEŽELJA



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje



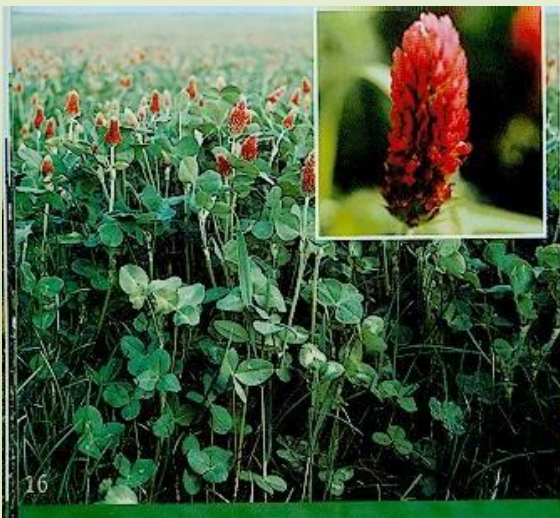
KONVENCIONALNA PRIDELAVA

- 90 % hrane na svetu pridelane na konvencionalen način
- Kapitalsko, delovna in kemijsko intenzivno z velikimi donosi in z visoko specializirano delavno silo
- Veliki in vizualno lepi pridelki
- Precej pomanjkljivosti in nevarnosti, ki jih odkrivamo v 21. stoletju

KMETIJSKA PRIDELAVA - SLO

- količina pridelkov
- kakovost pridelkov
- varovanje ljudi, živali, okolja

= **DOBRA KMETIJSKA PRAKSA**





Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje



RAZLIKE MED IP IN EK PRIDELAVO

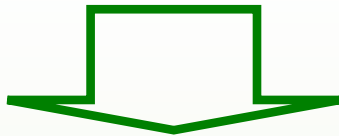
INTEGRIRANA

- uravnotežena uporaba agrotehničnih ukrepov
- pri enakem gospodarskem učinku imajo naravni ukrepi prednost pred fitofarmaceutskimi ukrepi
- upošteva se integrirano varstvo rastlin
- uporaba kemičnih sredstev omejena na najnujnejšo količino)

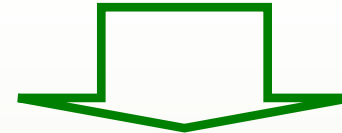
EKOLOŠKA

- podlage v rastlinski pridelavi: kolobar, prepovedana je uporaba lahko topnih mineralnih gnojil , sintetičnih sredstev za varstvo rastlin
- gnojenje samo in izključno z organskimi gnojili
- varstvo rastlin: preprečevanje bolezni, škodljivcev in plevela

RAZLIKE MED IP IN EK PRIDELAVO



dobre lega, obdelava tal,
izbira odpornejših sort,
uporaba mehanskih,
biotičnih ukrepov



kolobar, obdelava tal, izbira
odpornejših sort, uporabo
biotičnih in biotehniških
sredstev za varstvo rastlin
(mineralna olja, baker, žveplo)



TEHNOLOŠKA NAVODILA ZA
INTEGRIRANO PRIDELAVO



KATALOG DOVOLJENIH SREDSTEV
ZA EKOLOŠKO KMETIJSTVO



Ekološka pridelava



Travniški (kmečki) sadovnjaki –
brez FFS– NI EKOLOŠKA



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje



Kaj je lokalna hrana?

- pri velikih državah se lokalnost nanaša na določen predel in območje
- v Sloveniji pa zaradi majhnosti naše dežele lahko z gotovostjo trdimo, da je za Slovence **VSA** hrana, ki je pridelana **v SLOVENIJI**, lokalna hrana, ne glede na to, iz katerega dela Slovenije prihaja.



HRANA IZ UVOZA

- Ne poznamo načina pridelave,
- pridelki se pobirajo, ko še niso zreli,
- dolge transportne poti,
- nekontrolirana uporaba FFS-jev,
- neustrezno skladiščenje,
- manj hranilnih snovi,....



LOKALNA PRIDELAVA HRANE

- Najboljša hrana, pridelana v naši okolici,
- kratka pot od njive do krožnika,
- manj je obremenjeno okolje – krajše transportne poti – boljši okus
- pridelke se obira **v optimalni** zrelosti.



- sodobnemu človeku ne sme biti vseeno, kakšno hrano uživa
- iz zdravstvenega vidika je **priporočeno uživanje sezonske zelenjave in sadja iz lokalnega okolja**
- običajno bolj optimalno dozorela in imata višjo biološko (hranilno) vrednost.



POTROŠNIK DANES

- Zaveda se pomena varne in neoporečne hrane,
- pozoren je na njeno kakovost in na območje s katerega prihaja,
- večja je ekološka ozaveščenost, daje se vse večji pomen ohranjanju narave in dobremu počutju živali.

Zagotavljanje varne in kakovostne hrane - zaradi varnosti in zaščite potrošnikov.

Poostreni nadzori nad pridelavo in predelavo hrane – zagotoviti sledljivost pridelave in predelave v celotni verigi proizvodnje.



POTROŠNIK



IZBRANA KAKOVOST

Zaščitni znak "izbrana kakovost" Slovenija je namenjen kmetijskim pridelkom oziroma živilom, ki so pridelani in predelani v Sloveniji



Zaščitni znak "izbrana kakovost" je namenjen kmetijskim pridelkom oziroma živilom ne glede na poreklo surovine




IZBRANA KAKOVOST



SHEMA

Zaščitni znak "izbrana kakovost - Slovenija"

z navedbo »KMEČKI« na mleku in mlečnih izdelkih zagotavlja



KMEČKI

+

KMEČKI

Enake kriterije, kot veljajo za mleko in mlečne izdelke, ki imajo znak "izbrana kakovost - Slovenija".

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.

DODATNE KONTROLE
Poleg rednih še dodatne notranje in zunanje kontrole.

KRAJŠE TRANSPORTNE POTI
Večja svežina. Skrb za okolje.

Pripis »KMEČKI« zagotavlja še dodatne kriterije.

100 % IZDELANO NA KMETIJI
Pridelava in predelava na lastni kmetiji.
Kmetje v tako označene izdelke predelujejo: svoje mleko ali pa mleko dokupujejo od največ 15 kmetij, ki smejo biti od njihove kmetije oddaljene največ 25 km

TRADICIONALNI POSTOPKI IZDELAVE
SIRI:
narejeni iz surovega mleka
FERMENTIRANI IZDELKI:
narejeni iz nehomogeniziranega mleka

SVEŽINA + **VIŠJA MIKROBIOLOŠKA KAKOVOST** ➔ **VIŠJA KAKOVOST MLEČNIH IZDELKOV**



PROGRAM
RAZVOJA
PODEŽELJA



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje



URADNI ZAŠČITNI ZNAK



ekološki

Šifra: SI-EKO- 001

Šifra: SI-EKO- 002

Ekološki kmetijski pridelki in živila

Za označevanje ekološke pridelave lahko ponudnik uporablja nacionalno ali evropsko označbo. Znak *ekološki* zagotavlja, da je bilo živilo pridelano z [ekološkim](#) načinom pridelave. Kmetijski pridelki oziroma živila, ki so pridelana oziroma predelana v skladu s [Pravilnikom](#) o ekološki pridelavi in predelavi kmetijskih pridelkov oziroma živil označujemo z enotno [označbo](#) »**ekološki**«, lahko pa se uporabljajo tudi okrajšave kot sta „**bio**“ in „**eko**“.





je registrirana blagovna znamka Zveze združenj **ekoloških kmetov Slovenije**. Standardi so v nekaterih zahtevah strožji od državnih in evropskih. Znamka jamči, da živila prihajajo s kmetije, ki je v celoti usmerjena v ekološko pridelavo, in potrjuje, da je živilo ekološkega izvora in od njive oz. hleva, do prodajne police kontrolirano s strani kontrolnih organizacij.



- **biološko-dinamična metodi.**
- skrb za ohranjanje zdravja in rodnosti tal, **zato zemlje ne gnojijo z gnojevko in nezreliimi komposti.**
- za pripravo komposta uporabljajo posebno pripravljene zeliščne pripravke.
- živali v hlevih niso privezane, kravam ne režejo rogov in tudi oploditev živali se opravlja po naravni poti.

navajanje kakršnikoli izrazov ali prakse, ki lahko potrošnika napeljujejo na domnevo, da je ekološko pridelano
“NARAVNO PRIDELANO, NARAVI PRIJAZNO, NARAVNO IZ DOLINE, DOMAČE”



NI DOVOLJENO!!!!

ZAŠČITENA OZNAČBA POREKLA



Nanoški sir, Tolminc, Bovški sir, Mohant, Ekstra deviško oljčno olje, Slovenske Istre, Piranska sol, Kočevski gozdni med, Kraški med, Istrski pršut

Kmetijski pridelki in živila izvirajo iz določenega geografskega območja, na katerem potekata tudi pridelava in predelava.



ZAŠČITENA GEOGRAFSKA OZNAČBA



13 slovenskih pridelkov in živil:

Kraški pršut, Zgornje Savinjski želodec, **Štajersko prekmursko bučno olje**, Prleška tünka, Kraški zašink, Kraška panceta, **Ptujski lük**, **Kranjska klobasa**, Slovenski med, Prekmurska šunka, Štajerski hmelj, **Jajca izpod Kamniških planin**, Šebreljski želodec.

Vsaj ena od faz proizvodnje mora potekati na določenem geografskem območju, po katerem sta kmetijski pridelek ali živilo poimenovana.



ZAJAMČENA TRADICIONALNA POSEBNOST



zajamčena
tradicionalna
posebnost

Prekmurska gibanica, Idrijski žlikrofi, Belokranjska pogača
Z označbo zajamčena tradicionalna posebnost **se zaščitijo**
receptura, način pridelave ali predelave.



VIŠJA KAKOVOST



višja
kakovost

Med Zlati panj, teletina Zlato zrno, Pigi, prosta reja piščancev, ...
Posebne lastnosti izdelka so določene glede na sestavo, senzorične ali fizikalno-kemične lastnosti in način pridelave/predelave.



Rok "porabiti do" je naveden na hitro pokvarljivih živilih, kot so sveže ribe, sveže mleto meso, sveže solate...

Živil po preteku datuma "porabiti do" ne uporabljajte



Ko živilo, ki ima naveden datum "porabiti do" odprete, upoštevajte vsa morebitna navodila za shranjevanje in uporabo, kot je na primer "porabiti v treh dneh po odprtju", ter ne pozabite, da je treba to živilo porabiti do navedenega datuma.

"Uporabno najmanj do" označuje datum, do katerega živila ohranijo pričakovano kakovost

Živila so po tem datumu varna za uporabo, če upoštevate navodila za shranjevanje in embalaža ni poškodovana, vendar lahko začenjajo izgubljati okus in teksturo.

Rok "uporabno najmanj do" je naveden na številnih ohlajenih, zamrznjenih, posušenih (testenine, riž), konzerviranih in drugih živil (rastlinsko olje, čokolada...)

Preden zavržete staro hrano, katere rok "uporabno najmanj do" je pretekel, preverite, ali je embalaža nepoškodovana ter ali ima živilo še vedno dober videz, vonj in okus.



ZAVRŽENA HRANA

- Po podatkih Organizacije združenih narodov za prehrano in kmetijstvo v svetu vsako leto zavržemo več kot 1,3 milijarde ton živil, kar je tretjina vse pridelane hrane.
- Kar šestina svetovnega prebivalstva trpi za lakoto (več kot milijarda ljudi), čeprav se na svetu pridelava dovolj hrane za vse.



- Prebivalci Evrope in Severne Amerike na leto zavržemo od 95 do 115 kilogramov hrane na prebivalca, medtem ko **v Afriki in Aziji zavržejo le od 6 do 11 kilogramov hrane na prebivalca.**



DAN
BREZ
ZAVRŽENE
HRANE

24. 4. 2023

OD BESED K
DEJANJEM!



HRANA
NI ZA
T.JAVENOM



140,000 TON

hrane vsako leto
zavržemo v
Sloveniji

68 KG

hrane zavrže
prebivalec Slovenije
v enem letu

52 %

vse zavržene
hrane nastane v
gospodinjstvih

33 %

hrane, ki jo
kupimo, konča
v smeteh

ZAKAJ SEM IZBIRČEN/NA? ZAKAJ ZAVRŽKI HRANE?

Ker mi sodoben čas nudi vse kar si želim.



Ker se ne oziram na sezonsko pridelavo. Ne držimo se več reka
VSE OB SVOJEM ČASU.



Upoštevajmo sezonsko hrano.

Naučimo se RECIKALŽE IZ HLADILNIKA.



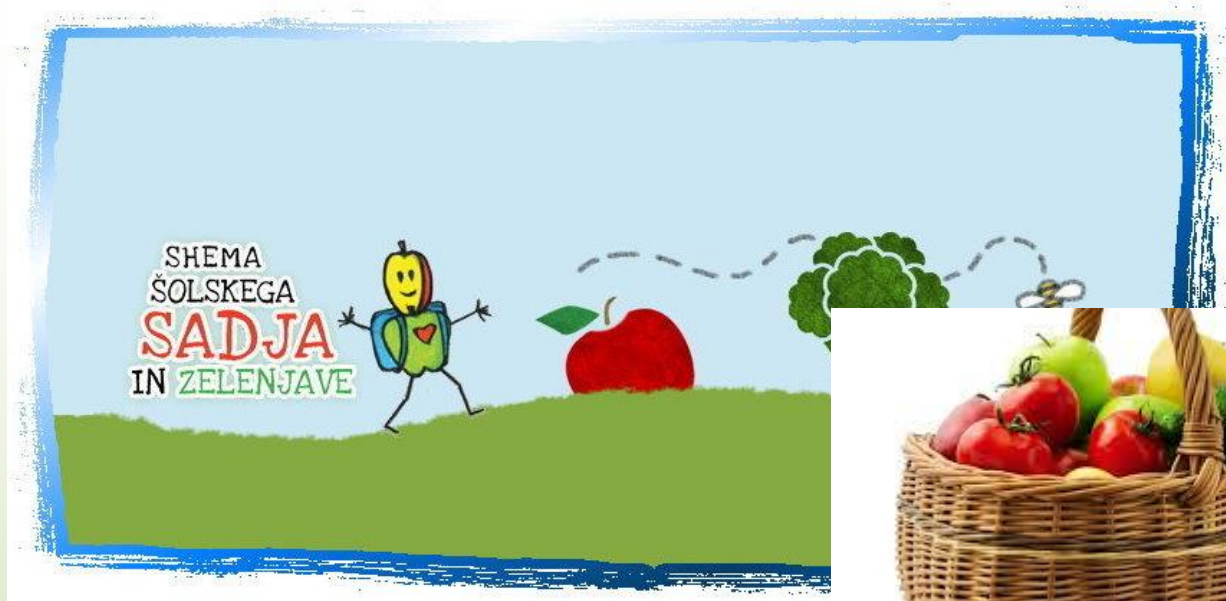
Pomen lokalne hrane v vrtcih in šolah - aktivnosti



PROGRAM
RAZVOJA
PODEŽELJA



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje



Shema šolskega sadja in zelenjave ter
Shema šolskega mleka)



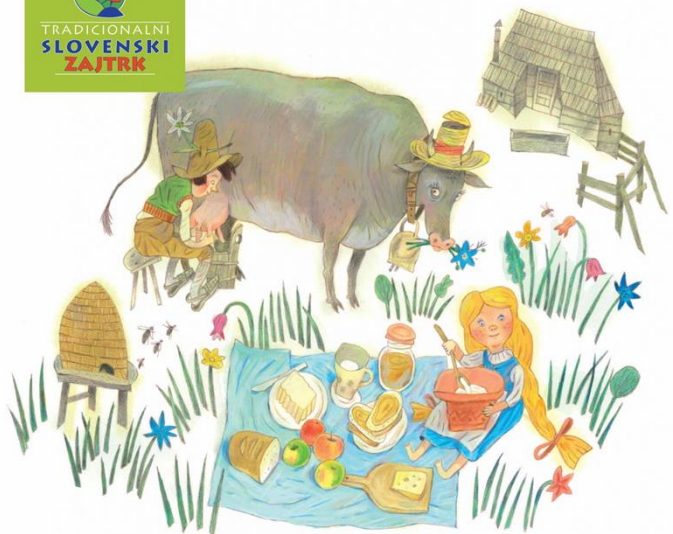
atum



PROGRAM
RAZVOJA
PODEŽELJA



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje



18. november 2022

Zajtrk z mlekom – super dan!

Vsak tretji petek v novembru v osnovnih šolah in vrtih obeležujemo dan slovenske hrane z vseslovenskim projektom Tradicionalni slovenski zajtrk.

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Agencija Republike Slovenije za kmetijske trge in razvoj podeželja, Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport, Ministrstvo za zdravje, Ministrstvo za okolje in prostor, Ministrstvo za kulturo, Čebelarstva zveza Slovenije, Gospodarska zbornica Slovenije – Zbornica kmetijskih in živalskih podjetij, Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije, Nacionalni inštitut za javno zdravje, Zdravna zveza Slovenije, Zavod RS za šolstvo, Zveza sadojarskih društev Slovenije, Zveza slovenskega padeželskega mladino, Člonočno podjetništva zbornica Slovenije.

Avtor ilustracij: Peter Šant





Kruh za zajtrk – super dan!

17. november 2023



~ NAŠ SUPER ZAJTRK ~

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





PROGRAM
RAZVOJA
PODEŽELJA



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje



- **Prehrana mora biti pestra, raznovrstna in okusna.**
- **Uživanje veliko svežega sadja in zelenjave.**
- **Znižati količino sladkorjev v prehrani (naravni sladkorji).**
- **Na dan pojesti 5 obrokov.**
- **Za hrano si je potrebno vzeti dovolj časa.**



PROGRAM
RAZVOJA
PODEŽELJA

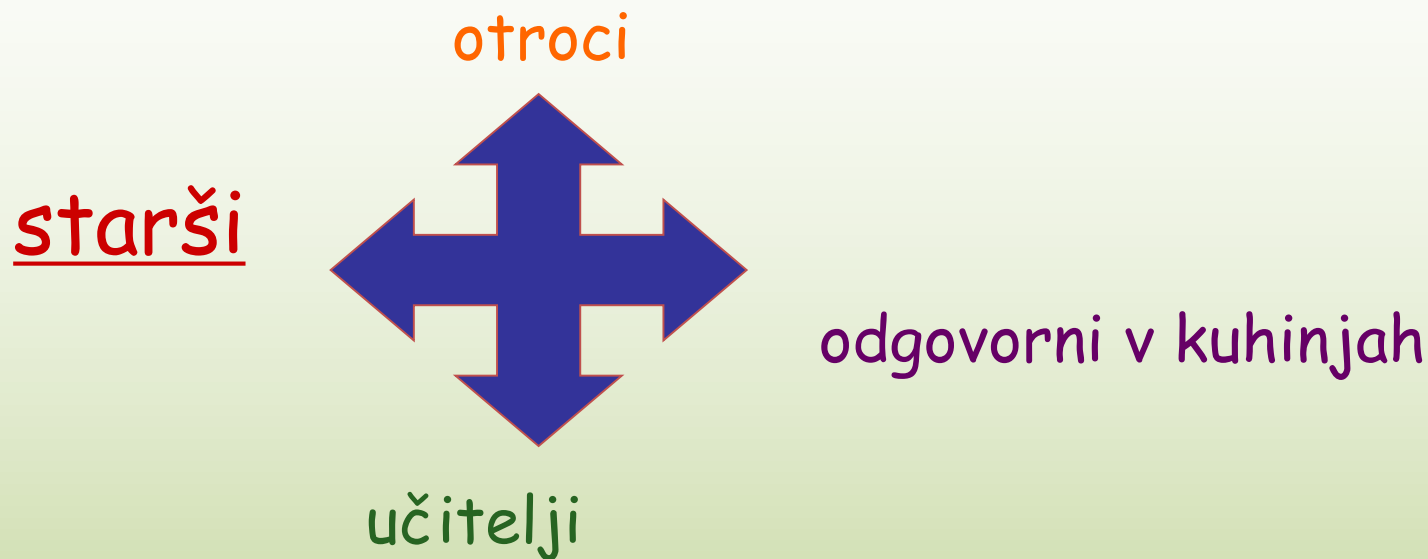


Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje



- ZA MIZO VSAK ZASE: skupen obrok vsaj enkrat na dan je redkost
- če že za skupno mizo: prijetno plat hranjenja pokvarimo z neprimernimi pogovori
- ekvivalent nekdanjemu “za kazen brez večerje spat” je “te peljem v Mc Donalds, če npr. popraviš zgodovino

Važno je vključevanje vseh udeležencev v proces:





HVALA ZA VAŠ ČAS



PROGRAM
RAZVOJA
PODEŽELJA



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje



VIRI:

- <https://www.nasasuperhrana.si/>
- <https://www.nijz.si/>
- <https://makemone.ru/>



MESTNA OBČINA KRANJ

