

## **Potencialne možnosti za zaščito tradicionalnih kmetijskih pridelkov in živil s Kozjanskega in Obsotelja**

### **Izvleček**

V zadnjem času je v Sloveniji dan velik poudarek na zaščito tradicionalnih kmetijskih izdelkov in živil, kar je pomembno za ohranjanje naše identitete in značilnosti prehranjevanja v naših pokrajinah, še posebno sedaj, po vstopu Slovenije v EU. V tej raziskavi smo se osredotočili na regiji Kozjansko in Obsotelje, ker smo mnenja, da bi morali iz posameznih regij v postopke certificiranja vključiti še več naših tradicionalnih kmetijskih izdelkov in živil, kar seveda terja veliko dela in organiziranosti posameznih regij. V teh dveh regijah smo s pomočjo institucije Kozjanskega parka in posameznikov, ki že uspešno tržijo tipične izdelke, raziskali prehrano ljudi na tem območju, primerjali recepte, preverili avtentičnost izdelkov, prepoznavno kakovost, pomembnost za trg, povpraševanje in na koncu donosnost za vse udeležence. Zaščitni znaki za označevanje kmetijskih pridelkov oz. živil bi v teh regijah pripomogli k lažjemu razlikovanju na trgu glede izvora, kakovosti in slovesa kmetijskih pridelkov oz. živil in doprinesli dodano vrednost vsem zaščitenim izdelkom. Potrošniku sta vedno bolj pomembna poreklo in način pridelave oz. predelave izdelka. Ugotavljamo pa, da je pri vsem tem velikega pomena tudi nadzor nad izvajanjem postopkov pridobitve zaščitnih označb in nadzor nad spremljanjem kakovosti izdelkov, ki bi zaščitno oznako pridobili.

Ključne besede: zaščita živil, zaščitna oznaka, tradicionalni kmetijski izdelek, tradicionalno živilo, Kozjansko in Obsotelje

## **Possibilities for protection of agricultural products and food preparations in the regions of Kozjansko and Obsotelje**

### **Summary:**

*Recently, a big emphasis is given to protection of traditional agricultural products and food preparations in Slovenia. That is very important for preservation of our identity and characteristics of nutrition in our regions, especially after the Slovenia's entry into the EU. In this research we focused on the regions Kozjansko and Obsotelje because we believe that more agricultural products and food preparations of the individual regions of Slovenia should be included in the processes of certification. That would of course require a lot of work and organisation in individual regions. With the assistance of public institution of Kozjanski Park and some individuals, who already successfully market typical products, we researched what has already been made in the past*

*in this field in these two regions, we compared the receipts, examined the authenticity of the products, identifiable quality, importance for the market, the inquiry and finally the profitability of all the participants. Trademarks for indicating agricultural products or food preparations would assist a simplified research of the origin, quality and reputation of agricultural products or food preparations on the market and contribute an additional value to all the protected products. Consumers attach even greater importance to the origin of a product and the method of production and processing. We established that it is very important to supervise the execution of the procedure of obtaining trademarks and to control the quality of products, which would gain a seal.*

**Key words:** *protection of food preparations, trademark, traditional agricultural product, traditional food preparation, Kozjansko and Obsotelje region*

## 1 Uvod

Hrana predstavlja eno osnovnih človekovih potreb, obenem pa predstavlja tudi užitek. Ena skrajnost lahko zaznamuje obilje, druga lakoto, ena predstavlja moč, druga pa podrejenost. To so ostala tudi dejstva današnjega časa, ne glede na kraj našega bivanja ali družbeni sistem, ki nam usmerja življenje. Evropski prehranski sistem se je v preteklosti spreminjal počasi. Do sredine 19. stoletja so bila osnova prehrane žita, le v prehrani zgornjega sloja prebivalstva je prevladovalo meso. V drugi polovici 19. stoletja, pa so se pridružili novi prehranski artikli kot so krompir, kava in sladkor. Vedno večji pomen sta dobivala tudi sadje in zelenjava. Prehranske navade ljudi na območju Kozjanskega in Obsotelja so določale geografske možnosti in zgodovinski razvoj tega območja. Večinoma so hrano v prvi polovici 20. stoletja še vedno pripravljali na odprtem ognjišču, torej so imeli črno kuhinjo, ali v peči. Tudi kuharsko znanje in z njim povezana priprava hrane sta predstavljala problem, saj so bile kuharice vzgojene na klasičen način, torej se je znanje prenašalo iz roda v rod iz matere na hčere. Šele po letu 1906 so se začeli ustanavljati gospodinjski tečaji, med prvimi na Teharju in nato na Kmetijski šoli v Svetem Juriju ob Južni železnici. Gospodinje so lahko znanje in nasvete kasneje iskale tudi na potujočih gospodinjskih tečajih. Vse te okoliščine so vplivale na prehranjevalne navade tamkajšnjih ljudi in doprinesle k temu, da so se nekatere jedi oziroma živila ohranile vse do današnjih dni. Na podlagi teh zgodovinskih dejstev o razvoju jedi in prehranskih navad lahko začnemo govoriti o tradicionalnih izdelkih in živilih s področja Kozjanskega in Obsotelja.

## 2 Geografski oris Kozjanskega in Obsotelja

### 2.1 Kozjansko

Kozjansko je pokrajina, katere meje niso natančno definirane. S tem imenom pojmuje območje južno od Voglajne, zahodno od Sotle, vzhodno od Savinje ter severno od hribov vzhodnega Posavskega hribovja. Obsega okrog 388 km<sup>2</sup>, na njem pa je leta 2002 živel 17.082 prebivalcev. Po upravni razdelitvi sredi leta 1998 je območje Kozjanskega zavzemalo vzhodni del občine Laško, južni del občine Šentjur pri Celju, celotno občino Kozje, večino občine Podčetrtek in manjši del občine Šmarje pri Jelšah. V letu 1999 sta na novo zaživele še občini Dobje, ki je bila del občine Šentjur, in občina Bistrica ob Sotli, ki je bila del občine Podčetrtek.



Slika 1: Lega Kozjanskega v širšem prostoru; A. Polšak, 2005.

## 2.2 Kozjanski park

Kozjanski park je območje, veliko 206 km<sup>2</sup>, s statusom regijskega parka. Kozjanski park obsega območje, na severu omejeno z Rudnico, na vzhodu s Sotlo, na jugu pa preko Vetrnika in Orlice prehaja v Senovsko in Bizeljsko gričevje. Za območje je značilna prehodnost iz predalpskih hribovitih in pretežno z gozdovi poraščenih predelov v ravnino ob Sotli. Med ravninskim Obsoteljem in hribi vzhodnega Posavskega hribovja je vinogradniško terciarno gričevje. Regijski park je obsežno območje regijsko značilnih ekosistemov in krajine z večjimi deli prvobitne narave, kjer je človekov vpliv večji, vendarle pa z naravo uravnotežen.



Slika 2: Geografska lega Kozjanskega parka

## 3 Splošno o zaščitnih znakih za označevanje kmetijskih pridelkov oz. živil

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Republike Slovenije je v okviru prilagajanja predpisom EU po uveljavitvi Zakona o kmetijstvu objavilo številne podzakonske predpise, med njimi tudi Pravilnik o zaščitnem znaku za označevanje kmetijskih pridelkov oz. živil ( Uradni list RS, št. 58/01, 28/04, 87/04 ). Pravilnik določa označevanje kmetijskih pridelkov oz. živil višje kakovosti, ekološke pridelave, integrirane pridelave, tradicionalnega ugleda, geografske označbe, geografskega porekla in naravne mineralne vode.

Z zaščitnimi znaki poskušamo potrošniku omogočiti, da lažje prepozna kakovostnejše kmetijske pridelke oz. živila. Zaščitni znaki za označevanje kmetijskih pridelkov oz. živil pripomorejo k lažjem razlikovanju na trgu glede izvora, kakovosti in slovesa kmetijskih pridelkov oz. živil. Potrošniku je vedno bolj pomembno tudi poreklo izdelka in način njegove pridelave oz. predelave. Z zaščitnimi znaki je potrošniku zagotovljena zanesljiva informacija o poreklu in kakovosti kmetijskih pridelkov oz. živil.

### 3.1 Zaščitni znaki



**Označba porekla** – kmetijski pridelek oziroma živilo mora biti pridelano **in** predelano **in** pripravljeno na določenem geografskem območju



**Geografska oznaba** – kmetijski pridelek oziroma živilo mora biti pridelano **ali** predelano **ali** pripravljeno na določenem geografskem območju



**Zajamčena tradicionalna posebnost** – ime mora biti specifično ali izražati posebne lastnosti živila



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

### 3.2 Pridobitev zaščitnega znaka

Zaščitni znak podeljuje Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Sektor za varnost in kakovost hrane in krme na podlagi vloge pridelovalca oz. predelovalca kmetijskih pridelkov oz. živil, pridelanih oz. izdelanih v Republiki Sloveniji.

Vlogo za priznanje označbe porekla, geografske označbe ali označbe zajamčene tradicionalne posebnosti lahko poda združenje pridelovalcev oziroma predelovalcev iz geografskega območja pridelave oziroma predelave. Izjemoma lahko poda vlogo tudi fizična ali pravna oseba, ki dokaže, da je na danem območju edini proizvajalec nekega kmetijskega pridelka oziroma živila.

## 4 Pogoji za tržno uspešnost proizvoda z zaščiteno oznako ali imenom

Eden glavnih namenov zaščite je doseči boljšo tržno uspešnost zaščenega živila. Dejavniki, pomembni za uspeh so :

### 4.1 Potreba po označitvi

Tržno uspešne zaščitene znamke delujejo po načelu primerjave z običajno kakovostjo proizvoda, do katerega so potrošniki izrazili dvom- proizvod je dobil slab sloves. Posebej je to v primerih, ko nek proizvod ni bil več donosen. Primeri :

- **Piščanci z oznako Label rouge** - uvedba manj intenzivne reje perutnine
- **Kuhana šunka »superior«** - proizvodnja brez polifosfatov
- **Ekološko kmetovanje** – začetek manj intenzivne pridelave hrane
- **Sledljivost**- kriza zaradi BSE, kloranfenikola, dioksina- zagotavljanje kakovosti in varnosti za potrošnike

### 4.2 Specifičnost- prepoznavna kakovost proizvoda

Značilnosti, ki določajo specifičnost-svojevrstnost proizvoda morajo biti vidne, merljive oz. za potrošnika preverljive. Slednje pogosto odgovarjajo potrošnikovi zahtevi po načinu pridelave (reja na prostem, tradicionalna avtohtona pasma, brez umetnih gnojil, brez pesticidov, brez hormonov, brez antibiotikov, brez holesterola, brez barvil, brez konzervansov,...). Nov proizvod mora hkrati imeti lastnosti specifičnosti in tradicionalnosti, ter ustrezno senzorično kakovost.

### 4.3 Pomembnost za trg- povpraševanje

Pred zaščito proizvoda je potrebno na novo definirati trg, poiskati kupce, ki bodo prepoznali specifičnost in jo bodo pripravljeni plačati, izbrati način za distribucijo, ki bo prilagojen ciljni skupini potrošnikov in jim bodo proizvodi dostopni.

### 4.4 Donosnost za vse udeležence

Zaščita izdelka mora biti donosna- zanimiva za vse udeležence v verigi. Trženje mora upoštevati interese vseh, porazdelitev dodane vrednosti mora biti enakovredna, tako da so zadostno motivirani in uspešni vsi udeleženci. Uspeh je odvisen tudi od dinamičnosti ljudi, ki so sposobni projekt začeti, ga razvijati in ohranjati. Za to pa je potrebno povezovanje in odlična koordinacija oz. organiziranost udeležencev.

Zelo pomembno pa je tudi obveščanje in izobraževanje potrošnikov s strani vladnih oz. nevladnih organizacij in pa seveda proizvajalcev in trgovcev. Proizvajalec se mora zavedati, da je danes pri nas prisotnih veliko kupcev, ki želijo več informacij o živilu, ki ga kupujejo, zato je zelo pomembno kakšna oseba predstavlja izdelek in do kakšne mere lahko odgovori na zastavljena vprašanja potencialnih kupcev.

## 5 Prehrana ljudi na Kozjanskem nekoč

Prehrana ljudi na Kozjanskem in Obsotelju je bila v glavnem sestavljena iz koruzne in krompirjeve juhe, repe, koruznih in ajdovih žgancev, raznih vrst krompirja (največkrat krompir v oblicah), prekajene suhe svinjine, črnega ali koruznega kruha in sadje, ki pa je imelo status hrane za otroke.

Pogosto so bile na mizi podmetene juhe ali močniki, ki so jim dodajali sadje (npr. **slivov, drnuljev močnik**). Ob nedeljah in praznikih so postregli mesne juhe iz govejega, svinjskega, ovčjega in prekajenega svinjskega mesa. Juhe so imele različne zakuhe, med njimi so bili najbolj pogosti »**farfeljci**«, ali pa domači rezanci. Med osnovno hrano so sodile tudi različne kaše (ajdova, ječmenova ali prosena), polenta je bila redko na mizi, riža pa niso kuhali, ker je bil predrag. Kruh je bil vedno na mizi, bil je osnova malice, zraven njega pa praviloma le pijača- jabolčnik ali vino. Če je kruha zmanjkalo so gospodinje pekle » **pršjačo**«, to je pečenjak brez kvasa, največkrat iz koruzne moke, ki so ga pekle v pekaču in v peči, ter jo postregle še toplo. Kvas za krušno peko so velikokrat naredil doma iz prosene moke in svežega mošta. Med sladicami so bile na prvem mestu potice, ki so bile največkrat z orehovim, makovim, sirovim ali rožičevim nadevom. Potice so bile v premožnejših hišah iz bele pšenične moke, kjer pa te ni bilo na voljo, pa so uporabile ajdovo in koruzno. Včasih so gospodinje pekle tudi ocvirkove potice in rogljičke iz sala masti. Za praznike in ob drugih priložnostih so gospodinje iz ajdove moke spekle »**ajdov parjek**«, ki je bil še posebno značilen za območje Kozja, natančneje Veternika. Od zelenjave so bila najpogostejše uporabljene buče, kumare in **koleraba**, od sadja pa so značilne **drnulje**, hruške, jabolka in slive. Za Kozjansko je bila značilna tudi vzreja **kopunov** iz Štajerskih kokoši ( kastrirani petelini), še danes jih vzrejajo na kmetiji v Podsredi. Uživali so kavne nadomestke, ki so jih mešali z domačim praženim ječmenom, v gostilnah pa so kuhali tudi že več vrst kave: espresso, turško in celo » **kajzer kafe**«. » Kajzer kafe je mešanica espresso kave s kremo iz jajčnega rumenjaka, smetano in čokolado. Različne dobrote so se pripravljale ob posebnih priložnostih in praznikih. Tako so gospodinje za božič naredile tudi »**klecnprot**«, to je sadni kruh, v katerega so vmešale različne vrste suhega sadja. Pekli so tudi božični kruh imenovan »**Božičnik**«, ki so ga razrezali na praznik svetih treh kraljev.

Najbolj tipični- tradicionalni izdelki s področja Kozjanskega in Obsotelja so ohranili svojo identiteto, ter postali zanimivi za trženje lokalnih proizvajalcev. Njihova specifičnost in prepoznavna kakovost, ki smo jo ugotavljali s pomočjo ankete, dajejo rezultate, da bi ti izdelki lahko dosegli boljšo tržno uspešnost, če bi jim dodali zaščitni znak oz. ime.



Slika 3: Pršjača, M. Zapušek, 2010.



Slika 4: Drnulje

## 6 Konkretna možnost za zaščito tradicionalnih izdelkov s Kozjanskega in Obsotelja

Ugotavljamo, da so na območju Kozjanskega in Obsotelja nekateri tradicionalni izdelki že do sedaj uspešno predstavljeni s strani lokalnih proizvajalcev. Še posebno to velja za naslednje tipične kmetijske oz. živilske izdelke:

- pršjača ( pečenjak)
- izdelki iz drnulj ( marmelade, žganje, drnuljev močnik,...)
- meso kopunov
- ajdov parjek

Izdelki kot so **farfeljci, kajzer kafe, klecnprot in božičnik**, pa so manj znani, oziroma imena postajajo del preteklosti.

Možnosti za zaščito in certificiranje teh izdelkov obstajajo, saj je na teh območjih prisotnih več proizvajalcev teh, za to regijo tipičnih izdelkov. Največje možnosti imata seveda tradicionalna izdelka kot sta pršjača in ajdov parjek.

**Pršjača** ali z drugo besedo **pečenjak ( koruzni pečenjak)** je izdelek, ki je značilen za širše območje Kozjanskega in Obsotelja. Tipično pršjačo so gospodinje pripravljale kadar je že zmanjkovalo kruha. To je bil pečenjak brez kvasa, največkrat iz koruzne moke. Pekle so ga v pekaču, v krušni peči in še toplega postregle.

**Ajdov parjek** je neke vrste šarkelj, poznan predvsem na območju Kozja, gospodinje pa so ga pekle le ob praznikih in drugih posebnih priložnostih. Najbolj poznan svojevrsten recept za pripravo tega izdelka se je ohranil na območju Veternika nad Kozjem. Ime izdelka izhaja iz postopka izdelave, kjer je potrebno ajdovo moko popariti z vrelo vodo, da dobimo ustrezne lastnosti testa. Ta tipična izdelka bi lahko vključili v označevanje z oznako **označba porekla**, saj na področju Kozjanskega in Obsotelja najdemo vse faze od pridelave, predelave in priprave teh pekovskih izdelkov na tem ozkem geografskem območju. Ker sta izdelka in njuni imeni- pršjača in ajdov parjek specifična in izražata posebne lastnosti živila, bi potencialno lahko dobila tudi oznako **zajamčena tradicionalna posebnost**.



**Izdelki iz drnulje**, ki so plodovi drevesa drena so tipični za območje Lesičnega in Pilštanja, o katerih priča že njihova himna kraja «Čez Pilštanj voda teče, drnule peremo,...». Lokalni proizvajalci uspešno tržijo izdelke iz drnulje, kot so marmelade, žganja, kompoti,... Ker se ti izdelki že uspešno tržijo, bi s pomočjo pridobljene oznake pridobili na slovesu in prepoznavnosti kar bi vplivalo tudi na končno ceno proizvodov. Pri teh izdelkih bi bilo potencialno možno vključiti oznake o **označevanju porekla ali pa geografske označbe**, ker dren in nato plodovi- drnulje ne uspevajo le na področju Kozjanskega. Glede na kakovost izdelkov iz drnulj bi lahko vključili tudi oznako o **višji kakovosti**.

Tudi vzreja kastriranih petelinov- kopunov in prodaja mesa ostaja konkretna in neizkoriščena možnost v živinoreji s tega področja Kozjanskega, saj so nekoč meso kopunov s Kozjanskega prodajali celo na dunajske dvore. Meso kopunov je izredno redko in se uporablja predvsem v visoki kulinariki. Obstaja pa možnost za obuditev vzreje in poizkusa prodora na trg z mesom ali mesnim izdelki. Potrebno bi bilo preučiti trg in povpraševanje na njem. Tudi to meso bi lahko zaščitili vsaj z oznako **višje kakovosti**, saj je meso kopunov specifično in odstopa od kakovosti drugih vrst mesa.

## 8 Zaključek

S pomočjo institucije Kozjanskega parka in posameznikov, ki že uspešno tržijo tipične izdelke s področja Kozjanskega in Obsotelja, smo raziskali prehrano ljudi nekoč na teh območjih in jih v tem članku tudi opisali. Nekatere tipične jedi tako ostajajo pozabljene, le redke so ohranile svojo identiteto in se uveljavile v prehrani danes. Seveda pa se nekateri izdelki kot na primer pršjača, ajdov parjek, meso kopunov in izdelki iz drnulj že uspešno uveljavljajo na trgu.

Ugotovili smo, da je to področje zelo neraziskano in izdelovalci tržijo izdelke posamezno. Primerjali smo recepte pršjač različnih izdelovalcev in ugotovili, da se kakovost med njimi zelo razikuje. Opravili smo tudi senzorično ocenjevanje pršjač. Pri primerjavi receptov za ajdov parjek ni bilo opaženih toliko razlik v kakovosti, to pa razlagamo z dejstvom, da je ta vrsta kruha značilna za zelo ozko področje Kozja in Veternika in je izdelovalcev že zelo malo. Tudi pri izdelkih iz drnulj, je malo posameznikov, ki se ukvarjajo s prodajo in je ponudba manjša.

Preverili smo tudi avtentičnost izdelkov, ki pa ni vprašljiva, saj proizvajalci uporabljajo stare recepte, ter surovine pridelane na njihovem območju (ajdova, pšenična moka, meso kopunov, drnulje...), tako da tudi s tega vidika označba porekla ne bi bila vprašljiva.

Zaščita nekaterih izdelkov bi v regiji Kozjanskega in Obsotelja pomenila dodatno ponudbo in možnost za razvoj dopolnilnih dejavnosti na kmetijah. Zaščitni znaki za označevanje kmetijskih izdelkov oz. živil bi v teh regijah pripomogli k lažjem razlikovanju na trgu glede izvora, kakovosti in slovesa kmetijskih pridelkov oz. živil in doprineslo dodano vrednost vsem zaščitenim izdelkom. Problem predstavljata razdrobljenost proizvajalcev in neorganiziranost na tem področju.

Pred zaščito proizvoda bi bilo potrebno na novo definirati trg, poiskati kupce, ki bi prepoznali specifičnost in jo bodo pripravljani plačati, izbrati način za distribucijo, ki bi bila prilagojena ciljni skupini potrošnikov in bi omogočala dostopnost proizvodov.

Potrošniki tradicionalnih živilskih izdelkov so danes zelo zahtevni. Pričakujejo odlične izdelke, natančno kontrolo sestavin (varnost, sestava, standardi), kontrolo proizvodnega procesa, opis in uravnavanje senzoričnih lastnosti in prehranske vrednosti, pristnost ter končno strokovno kontrolo z eksperti in certificiranje. Tradicionalni živilski izdelki so tesno povezani z identiteto in specifičnim senzoričnim profilom. Njihova sprejemljivost pri potrošnikih bo kar najboljša, če bodo ti ugajali, če bodo okusni in bodo čim bolj ustrezali smernicam zdrave prehrane. Potrošniki, ki jim je kakovost pomembnejša od cene, so za izdelke z izjemno vrednostjo pripravljani plačati višjo ceno. Kakovosten izdelek namreč poleg gurmanskih užitkov prinaša tudi občutek prestiža, kar je neprecenljivo.

## 9 Literatura in viri

A sense of Identity, European Conference on Sensory Science of Food and Beveradges, Firence, 2004.

Čandek- Potokar M., Zaščita proizvodov, Revija Meso in mesnine, 2/2001.

Sraka- Šadl M., Zaščita pridelkov in živil, Skvarča M., Pomen senzoričnega ocenjevanja pri tradicionalnih živilskih izdelkih, Živilstvo in prehrana danes in jutri, Zbornik Živilska šola Maribor, 2004.

Žigon E., Super ugodna cena. Kaj pa kakovost?, Revija Meso in mesnine, 4/ 2004.

<http://www.gov.si/mkgp/slo/zascitni-znak.php>