



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije



# USPOSABLJANJA ZA POTREBE IZVAJANJA UKREPA EKOLOŠKO KMETOVANJE IZ PROGRAMA RAZVOJA PODEŽELJA REPUBLIKE SLOVENIJE ZA OBDOBJE 2014–2020, ZA LETO 2017



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja:  
Evropa investira v podeželje



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije



# Trženje ekoloških pridelkov in izdelkov

## Nadaljevalno usposabljanje

Barbara Lapuh, Janja Žagar, KGZS- Zavod LJ



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja:  
Evropa investira v podeželje



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije



# Vsebina

1. Predelava po sektorjih in možnosti trženja;
2. Deklaracija in označevanje po sektorjih.



# Pogoji za prigrasitev dopolnilnih dejavnosti na kmetiji (DD)

- V uporabi najmanj **en hektar** primerljivih kmetijskih površin (PKP).  
Izjema: dopolnilne dejavnosti, povezane s čebelarstvom- ni potrebno 1 ha PKP, mora pa imeti vpisanih najmanj 10 čebeljih družin v register čebelnjakov v skladu s predpisom, ki ureja register čebelnjakov.

Izračun PKP:

- 1 ha njivskih površin;
- 2 ha travniških površin;
- 0,25 ha trajnih nasadov – intenzivnih sadovnjakov, vinogradov, oljčnikov, matičnjakov, hmeljišč, nasadi špargljev, artičok in hitro rastočega panjevca, drevesnice;
- 0,1 ha rastlinjakov ali
- 8 ha plantaže gozdnega drevja.

# Pogoji za pridobitev dovoljenja za opravljanje DD

- Za DD predelava primarnih kmetijskih pridelkov in zelišč, prodaja pridelkov in izdelkov s kmetij oz. turizem na kmetiji, mora nosilec pred oddajo vloge za izdajo dovoljenja za opravljanje DD, v predpisanem roku vložiti **zbirno vlogo** (ZV).  
Oddaja ZV **ni obvezna** za kmetijo brez kmetijskih površin, če gre za opravljanje DD povezane s **čebelarstvom**, predelavo medu in čebeljih pridelkov ter apiturizmom, mora pa biti vpisan v register čebelnjakov in sporočiti podatke v skladu s predpisom, ki ureja označevanje čebelnjakov.
- Za opravljanje DD vzreja in predelava **vodnih organizmov**: v lasti vodno zemljišče, ki je vpisano v centralni register akvakulture in komercialnih ribnikov

# Predelava primarnih kmetijskih pridelkov

- Kmetija mora pridelati **najmanj 50 % količin lastnih surovin** v izdelku, do **50 % količin surovin** lahko dokupi z drugih kmetij
- Izven kmetij je dovoljen nakup embalaže in tehnoloških surovin v skladu z recepturo



# Predelava primarnih kmetijskih pridelkov

Izjemi:

Predelava zelišč in predelava gozdnih sadežev: ni potrebno zagotavljati 50% količin lastnih surovin v izdelku

+ predelava zelišč: kmetija mora imeti v uporabi najmanj 0,02 ha površin z zelišči





# DD, povezane s tradicionalnimi znanji na kmetiji

- **peka kruha in potic na tradicionalni način:** kmetija mora imeti lastno krušno peč in kurjenje z drvmi. Kmetija lahko dokupuje moko iz mlinov na lokalnem trgu. Količina pečenega kruha je lahko največ 13.500 kg letno;
- **proizvodnja testenin na tradicionalni način:** kmetija lahko dokupuje moko iz mlinov na lokalnem trgu. Količina testenin je lahko največ 2.500 kg letno;
- **peka peciva in slaščic na tradicionalni način:** kmetija lahko dokupuje moko iz mlinov na lokalnem trgu. Količina pekovskega peciva je lahko največ 2.500 kg letno;
- **predelava zelišč in dišavnic na tradicionalni način:** pri izdelavi se smejo poleg zelišč in dišavnic uporabljati samo rastlinska olja, maščobe, žganje, čebelji vosek in smola. Lahko se uporabljajo surovine, pridelane ali nabrane na lokalnem trgu;
- **izdelava mila na tradicionalni način:** pri izdelavi se smejo uporabljati samo rastlinska olja, maščobe, dišavnice, eterična olja, mleko, pepel, čebelji vosek in smola, ki so pridelani ali nabrani na lokalnem trgu, ter lug;

# DD turizem na kmetiji, ki je gostinska dejavnost

Med dopolnilne dejavnosti turizem na kmetiji, ki je gostinska dejavnost (v nadaljnjem besedilu: dopolnilna dejavnost turizem na kmetiji), spadajo naslednje dejavnosti:

1. turistična kmetija z nastanitvijo;
2. izletniška kmetija ;
3. vinotoč; osmica .

Za opravljanje DD turizem na kmetiji mora kmetija zagotoviti najmanj 50% vrednosti lastnih surovin. Do 25% vrednosti ponudbe lahko kmetija zagotovi z dokupom surovin, ki so pridelane na drugih kmetijah z lokalnega trga ali predelane na drugih kmetijah, ki imajo dopolnilno dejavnost predelava. Do 25% vrednosti ponudbe lahko kmetija dokupi surovine in izdelke v prosti prodaji.

Izjema: kmetije v gorskem območju-40 % lastnih surovin, do 35% z dokup z drugih kmetij, do 25%v prosti prodaji.

Zahtevani deleži se zagotavljajo v koledarskem letu.

# Mali obseg prve stopnje predelave lastnih kmetijskih pridelkov:

Dejavnosti predelave, namenjene za prehrano:

nerazkosane in razkosane klavne živali, moka in drugi mlevski izdelki, maslo, kislina in sladka smetana, kislo mleko, pinjenec, sirotka, jogurt, kefir, skuta in sir, vsi brez dodatka, kisano, sušeno, vloženo in drugače konzervirano sadje in zelenjava, sadni in vinski mošt, sadno vino, sadni in zelenjavni sok in sirup, sadni in vinski kis, jedilna olja razen oljčnega ter smola in oglje

Pogoji:

- V kmečkem gospodinjstvu nihče nima registrirane dopolnilne dejavnosti predelave živil
- Prihodki niso večji od 3.500 EUR
- “Registracija” dopolnilne dejavnosti

# Dovoljenje za opravljanje DD

- Nosilec dopolnilne dejavnosti mora **pred začetkom opravljanja dejavnosti pridobiti dovoljenje UE**
- **Priloge:** soglasje nosilca kmetije, če je vlagatelj član kmetije
  - vpis v register obratov (živila- UVHVVR)

# Registracija dejavnosti

- **UVHVVR** – registracija obrata
- **UE** - Upravna enota (register dopolnilnih dejavnosti)
- **FURS** –(normirani odhodki ali dejanski prihodki in odhodki v 8 dneh)
- **AJPES** – podatki se povzamejo iz registra UE
- **Finančna uprava RS** (trošarina za alkoholne pijače)

# Pristojni območni urad UVHVVR:

## **OU Ljubljana**

Dunajska cesta 22  
1000 Ljubljana  
tel: (01) 234 45 50

[OU-Ljubljana.UVHVVR\(at\)gov.si](mailto:OU-Ljubljana.UVHVVR(at)gov.si)

## **OU Celje**

Ljubljanska 1a  
3000 Celje  
tel: (03) 425 27 70

[OU-Celje.UVHVVR\(at\)gov.si](mailto:OU-Celje.UVHVVR(at)gov.si)

## **OU Ptuj**

Miklošičeva 5  
2250 Ptuj  
tel: (02) 798 03 60

[OU-Ptuj.UVHVVR\(at\)gov.si](mailto:OU-Ptuj.UVHVVR(at)gov.si)

## **OU Nova Gorica**

Tolminskih puntarjev 4  
5000 Nova Gorica  
tel: (05) 330 22 70

[OU-NovaGorica.UVHVVR\(at\)gov.si](mailto:OU-NovaGorica.UVHVVR(at)gov.si)

## **OU Koper**

Ferrarska ulica 7  
6000 Koper  
tel: (05) 663 45 00

[OU-Koper.UVHVVR\(at\)gov.si](mailto:OU-Koper.UVHVVR(at)gov.si)

## **OU Maribor**

Tržaška cesta 53  
2000 Maribor  
tel: (02) 238 00 00

[OU-Maribor.UVHVVR\(at\)gov.si](mailto:OU-Maribor.UVHVVR(at)gov.si)

## **OU Kranj**

Kranjska cesta 16  
4202 Naklo  
tel: (04) 231 93 00

[OU-Kranj.UVHVVR\(at\)gov.si](mailto:OU-Kranj.UVHVVR(at)gov.si)

## **OU Murska Sobota**

Kocljeva 10  
9000 Murska Sobota  
tel: (02) 521 43 40

[OU-MurskaSobota.UVHVVR\(at\)gov.si](mailto:OU-MurskaSobota.UVHVVR(at)gov.si)

## **OU Postojna**

Kolodvorska cesta 5a  
6230 Postojna  
tel: (05) 721 15 50

[OU-Postojna.UVHVVR\(at\)gov.si](mailto:OU-Postojna.UVHVVR(at)gov.si)

## **OU Novo mesto**

Defranceschijeva ulica 1  
8000 Novo mesto  
tel: (07) 393 42 25

[OU-NovoMesto.UVHVVR\(at\)gov.si](mailto:OU-NovoMesto.UVHVVR(at)gov.si)

# Predelava ekoloških kmetijskih pridelkov

- brez uporabe GSO
- vsaj 95% mase proizvoda predstavljajo sestavine ekološkega kmetijskega izvora, do 5% je iz liste dovoljenih sestavin\* in so živila izdelana po postopkih, skladnih z določili predpisov za ekol. kmetijstvo.
- ne sme se uporabljati nepotrebnih dodatkov, ojačevalcev okusa, barvil in umetnih arom\*
- živila oz. njihove sestavine niso bile podvržene ionizirajočemu sevanju

\* Uredba Komisije EU 889/2008

# Ne predpakiranih živil- označbe



- ime živila
- ime in naslov pridelovalca ali proizvajalca
- kraj porekla ali država izvora, če bi izpustitev tega podatka lahko zavedla potrošnika
- rok uporabe (samo za hitro pokvarljivo blago)
- kategorijo oz. razred živila, v kolikor se živilo razvršča



# Ne predpakirana živila - označbe

- drugi podatki (kakovost)
- serija (lot) – navedena mora biti črka L in številka serije
- podatki morajo biti na živilu ali neposredno na živilu čitljivi, v slovenskem jeziku, na dobro vidnem mestu

# Predpakirana živila

## Predpakirano živilo

vsaka posamezna enota živila, ki se predstavi potrošniku ali obratu javne prehrane in je sestavljeno iz **živila+embalaže**

Predpakirana živila ne zajemajo živil, pakiranih na prodajnih mestih na zahtevo potrošnika, ali predpakiranih za neposredno prodajo.

## Sestavina


pomeni vsako snov, vključno z aditivi, ki se je uporabila pri izdelavi ali pripravi živila in je še vedno prisotna v končnem živilu, čeprav v spremenjeni obliki.

Navesti je potrebno tudi vse aditive, arome, dodano sladilo in sestavine, ki povzročajo alergije.

# Predpakirana živila



# JEŠPRENJ IZ EKOLOŠKE PRIDELAVE

Naziv blagovne znamke: **BLOŠKO ZRNJE**   
Ekološka kmetija LUŽAR

Prideluje: Stanislav Lužar,  
Veliki Vrh 10, 1385 Nova vas  
Tel: 031 756 903

Neto masa: 500 g

Datum pakiranja: 19.6.2012

Uporabno 6 mesecev



SI-EKO-001

Kmetijstvo Slovenije

# Kupec ima pravico vedeti, kakšno živilo bo kupil, zato je potrebno označiti živila

Zakonodaja predpisuje, da označbe ne smejo zavajati potrošnika:

- značilnosti živila, njegove narave, lastnosti, izvora ali porekla, sestave, količine, “roka uporabnosti”, načina izdelave ali proizvodnje
- pripisovanje učinkov ali lastnosti, ki jih živilo nima
- navajanje, da ima živilo posebne značilnosti, če imajo take lastnosti vsa istovrstna živila
- Pripisovanje zdravilne lastnosti v smislu preprečevanja, zdravljenja ali ozdravljenja bolezni ljudi, ali opozarjanje na take lastnosti.

Več na spletni strani: <http://ec.europa.eu/nuhclaims/>

# Informacije o živilu na embalaži

Najmanjša predpisana velikost črk obveznih navedb pri različnih masah živila (Priloga IV)

Običajno: srednji črkovni pas velikosti 1,2 mm

Embalaža – največja S manjša od 80 cm<sup>2</sup> – srednji črkovni enak ali večji 0,9 mm.



Srednji črkovni pas (x-height)

- 1 zgornja črkovna črta
- 2 črta verzalke
- 3 srednja črta
- 4 osnovna črta
- 5 spodnja črkovna črta
- 6 srednji črkovni pas**
- 7 velikost črk

# Opredelitve pojmov:

1. Kraj porekla – vsak naveden kraj od koder izvira živilo  
**POZOR!** to ni enako državi izvora
2. Označba je vse, kar pojasnjuje žig, listek, znak, slika,...
3. Vidno polje – je ves del embalaže, ki jo zaobjame pogled z ene točke
4. Osrednje vidno polje – kar kupec vidi ob nakupu na prvi pogled
5. Osnovna sestavina – je sestavina/sestavine, ki predstavljajo več kot 50% živila
6. Datum minimalne trajnosti – datum, do katerega živilo ohrani značilne lastnosti, če je pravilno shranjeno.

# Obvezne informacije predpakiranih živil

## Seznam obveznih podatkov

- ime živila
- seznam sestavin
- vsaka sestavina ali pomožno tehnološko sredstvo
- neto količina živila
- datum minimalne trajnosti ali datum uporabe
- posebni pogoj shranjevanja in/ali pogoji uporabe
- ime/naziv nosilca živilske dejavnosti
- država izvora ali kraj porekla (zavajanje/meso/različne države)
- navodilo za uporabo- če je potrebno
- pijače z več kot 1,2 vol. % alkohola – dejansko vsebnost alkohola
- označba hranilne vrednosti\*



# Kako označimo

V isto vidno polje: ime živila, neto količino, % vol. alkohola



tehnika

- neto količina se izrazi v:  
litri/centilitri/mililitrih//kilogramami/grami
- Tekočine po enotah za prostornino – ml/L
- Ostale – po enoti za maso – kg

# Kako označimo

## Sestavine in alergene



tehnika

- po masnih deležih od največjega do najmanjšega
- vse alergene v besedilu poudarimo  
(**poudarjena pisava** / *stil* / **barva ozadja**)
- ni potrebno, če že samo ime govori o alergenu  
(npr.: orehi, lešniki)

## Izjeme – seznam sestavin NI potreben za:

- Sveže sadje, zelenjavo, krompir (neolupljen)
- Gazirano vodo
- Kis
- Sir/maslo/fermentirano mleko/smetana – ki jim ni dodano nič razen: mlečne sestavine, encimi, mikrobiološke kulture, sol pri siru
- Živila iz ene same sestavine:
  - ko je ime enako živilu (bela pšenična moka)
  - ime živila omogoča jasno prepoznavnost narave sestavine (suhi jabolčni krehlji)

# Označevanje hranilne vrednosti

- pri prodaji, ko je vmes **posrednik**, ki postane lastnik blaga
- v obratu **zaposlenih več kot 10 oseb**
- v primeru prodaje **izven Slovenije**

# “Rok uporabe”

Pridelovalec določi SAM

odvisen od vrste živila, postopkov predelave in sestavin

**Datum minimalne trajnosti živila** pomeni datum, do katerega to živilo ohrani svoje značilne lastnosti, kadar je pravilno shranjeno

Pri živilih, ki so z mikrobiološkega vidika hitro pokvarljiva in lahko zato po krajšem obdobju predstavljajo neposredno nevarnost za zdravje ljudi, se datum minimalne trajnosti zamenja z **datumom uporabe**. Šteje se, da po datumu uporabe živilo ni varno.

# Pridelovalec SAM določi rok uporabe

odvisen od vrste živila, postopkov predelave in sestavin

VRSTA ŽIVILA	Običajen rok uporabe	Pogoji shranjevanja
Suho sadje	6 mesecev	Zavarovano pred neposredno svetlobo in na suhem
Marmelade, džemi	12 mesecev	v temnem
Kompoti	12 mesecev	v temnem
Kandirano sadje	12 mesecev	v temi in na suhem
Sadje v alkoholu	12 mesecev	V temi
V kisu vložena zelenjava	12 mesecev	Na hladnem in v temnem prostoru. Ko odprete, je potrebno hitro porabiti, vmes pa hraniti v hladilniku.
Sadni sokovi, nektarji	12 mesecev (največ do naslednje bere ali trgatve).	Na hladnem in v temi

# Pridelovalec SAM določi rok uporabe

odvisen od vrste živila, postopkov predelave in sestavin

VRSTA ŽIVILA	Običajen rok uporabe	Pogoji shranjevanja
JAJČNI IZDELKI (rezanci,...)	3 – 18 mesecev	Zavarovano pred neposredno svetlobo, na suhem in temnem
MOKA	3 – 18 mesecev	Suho in hladno (če so dodana semena – uporabnost krajši čas)
KRUH, KROFI	Priporočljivo 2 DNI	
SADNI KRUH	2 – 4 tedne	v temi in na suhem
KVAŠENI IZDELKI-POLNJENI	2 – 5 DNI	
DROBNO PECIVO	2 – 3 TEDNE	Na hladnem, če ima polnjenja ali čokoladne glazure.

## **rok uporabe meso&izdelki**

Navedeno kot:  
»porabiti do...«  
Uporabno do vključno  
navedenega dneva

Temperatura  
shranjevanja

predpakirano sveže meso v foliji	3 dni	max. 4°C
surove klobase (pečenice)	Velja na dan izdelave	max. 6°C
surovo narezano meso (rezine-zrezki)	Velja na dan izdelave	max. 6°C
kosti	2 dni	max. 6°C
surove (»sveže«) klobase	Dan po izdelavi	max. 6°C
Mesni sir	12 dni	max. 6°C
Surovo perutninsko meso	5 dni	max. 4°C
»sveže« klobase iz hladilnice	8 – 14 dni	max. 6°C
obarjene klobase: krvavice	3 - 4 dni	max. 6°C
paštete	8 – 14 dni	max. 6°C
prekajeno meso	20 dni (2 – 4 tedne)	max. 12°C



# Pomen izrazov, ki jih uporabljamo

Hranite v hladilniku:

med  $0^{\circ}$  in  $+4^{\circ}\text{C}$  (max.  $+6^{\circ}\text{C}$ ) npr.: mlečni/mesni izdelki

Na hladnem in zavarovano pred sončno svetlobo

med  $+15^{\circ}\text{C}$  in  $+18^{\circ}\text{C}$  (bučno olje, sirup)

Zavarujte pred toploto ~ izogniti se neposredni bližini toplotnih virov (stran od radiatorja,...)

Shranjujte na suhem ~ max. zračna vlaga 70%

# Primer- splošno

Hruškov sadni kruh	ime živila
Regina Smrekar, Pšenična pot 13, 1234 Mlinovo	Ime in poln naslov nosilca živilske dejavnosti
250 g	Neto količina
Uporabno najmanj do DD/MM/LL	Datum uporabnosti
Hranite na suhem	Pogoji shranjevanja (navodila).
LOT – 010906	Lot/sarža – nista potrebna , kadar imamo roke uporabnosti navedene z natančnim dnevom (sistem sledljivosti)
Sestavine: hruške (%-delež), <b>ržena moka</b> , <b>pšenična moka</b> , sladkor, rozine, <b>orehi</b> , fige, voda, kvas, rum, cimet, sol.	Sestavine – navesti vse sestavine, vključujoč tudi sestavljene . Navedene morajo biti v zaporednem masnem padajočem vrstnem redu, vizualno poudariti alergene.

# Ekološka živila- Obvezne navedbe

## Uporaba izrazov EKO ali BIO

in

- Logotip EU skupnosti (obvezen)

+



- Šifra nadzornega organa ali izvajalca nadzora
- Kraj pridelave (“Kmetijstvo EU”, “Kmetijstvo izven EU”, “kmetijstvo EU/izven EU”– lahko tudi država)
- Logotipa EU ni možno uporabljati za proizvode iz preusmeritve



SI-EKO-001  
Kmetijstvo Slovenije

# Oznake na deklaraciji ekološkega živila

Obvezna je oznaka logotipa EU:



SI-EKO-001  
Kmetijstvo Slovenije

Ostale “prostovoljne” oznake (državna, zasebne, mednarodne):



Npr.



Npr.





Nemčija



Avstrija



Švica



Francija



ZDA



Hrvaška



Češka



VB

# Državni zaščitni znak “ekološki”

- Lahko se uporablja za tiste kmetijske pridelke oz. živila, ki se pridelujejo oz. pripravljajo po pogojih, določenih v Pravilniku o ekološki pridelavi in predelavi kmetijskih pridelkov oz. živil.
- Zaščitni znak podeljuje: *Ministrstvo RS za kmetijstvo in okolje* na podlagi vloge pridelovalca oz. predelovalca kmetijskih pridelkov oz. živil, pridelanih oz. proizvedenih v RS.
- Državni zaščitni znak je možno pridobiti za ekološka živila, ki **vsebujejo najmanj 50 % ekoloških sestavin slovenskega izvora**. Uporaba državnega zaščitnega znaka je obvezna za tiste ekološke pridelke oz. živila, ki so posebej definirana na nacionalnem nivoju (kunci, gojena divjad, ekološka hrana v obratih javne prehrane).



Demeter je mednarodna blagovna znamka za živila, ki so pridelana in predelana po standardih za biološko dinamično kmetovanje. Standardi Demeter se razlikujejo od nacionalnih in evropskih predpisov, saj so v posameznih zahtevah strožji od le-teh.



# Lastne blagovne znamke



Skrbimo za ravnovesje v naravi.  
ekološka kmetija Bregar





# Temeljna načela postopkov predelave ekoloških živil

Uredba Sveta (ES) št. 834/2007, člen 19, splošna pravila o predelani hrani:

- Časovno ali prostorsko **ločeno od neekološke** hrane.
- Proizvod mora biti pretežno predelan iz **sestavlin kmetijskega izvora**, dodane vode in kuhinjske soli se ne upošteva.
- **Hkrati ekološka in enaka neekološka sestavina** ne smeta biti del istega proizvoda (npr. ekološka moka in neekološka moka).
- Proizvodi **iz rastlin v preusmeritvi** se lahko deklarirajo kot „Iz preusmeritve“ le, če vsebujejo eno kmetijsko sestavino: sok, moka, kis, žganje....
- Lahko se uporabljajo **dodatki ali pripomočki, ki so dovoljeni** z zakonodajo o ekološkem kmetovanju oziroma predelavi.
- Tehnike in snovi, ki bi **povrnile lastnosti izdelkom**, ki se med proizvodnjo izgubijo ali z namenom popraviljanja živila, se ne smejo uporabljati.

# Snovi, ki se smejo uporabljati

- Vse sestavine kmetijskega izvora morajo biti ekološke, s certifikatom: eko moka, eko sladkor, eko bučna semena, eko začimbe (eko kumina, eko janež...), eko rozine, eko kokosova moka, eko mak, eko olje, eko maslo, eko margarina, eko jajca....
- Voda
- Sol
- Dovoljene dodatki, sestavine nekmetijskega izvora, po seznamu Uredbe\*.
- Dovoljene sestavine kmetijskega izvora, samo do 5 %, po seznamu Uredbe\*.

# Kvas

- Kvas (neekološki) se upošteva v izračunu deleža dovoljenih sestavin in ima status sestavine kmetijskega izvora (znotraj 5%).

Izjava Brez GSO!

- Če uporabljamo ekološki kvas, se njegov delež upošteva znotraj 95% ekoloških sestavin kmetijskega izvora.

# Pozor pri poimenovanju živil

Proizvod z imenom "Vegeta"- ni dovoljeno.

Pravilno: "mešanica začimb".

Vegeta je zaščitena blagovna znamka in zato drugih proizvodov ni dovoljeno poimenovati s tem imenom

# Proizvodi, ki se smejo uporabljati

Snovi navedene v členu 19, Uredbe Sveta (ES) št. 834/2007 in v členu 27 Uredbe Komisije 889/2008:

Snovi iz seznama v Prilogi VIII, priloga A – aditivi: naveden je aditiv in področje, kjer se sme uporabljati. Primeri:

- E 153 rastlinsko oglje pri dimljenem kozjem siru in siru morbier.
- E 336 kalijevi tartarati (vinski kamen) pri proizvodih rastlinskega izvora (kruh).
- E 322 lecitini pri mlečnih proizvodih.
- E 406 agar
- E 440 pektin
- E 509 kalcijev klorid, pri koagulaciji mleka.
- ....

Dovoljenje	Šifra	Ime	Priprava živil		Posebni pogoji
			rastlinskega izvora	živalskega izvora	
A	E 306*	ekstrakti z visoko vsebnostjo tokoferola	X	X	antioksidant za maščobe in olja
A	E 322*	lecitini	X	X	mlečni proizvodi <sup>(2)</sup>
A	E 325	natrijev laktat		X	mlečni in mesni proizvodi
A	E 330	citronska kislina	X		
A	E 331	natrijev citrat		X	
A	E 333	kalcijev citrat	X		
A	E 334	vinska kislina (l(+)-)	X		
A	E 335	natrijevi tartrati	X		
A	E 336	kalijeви tartrati	X		
A	E 341 (i)	monokalcijev fosfat	X		sredstvo za vzhajanje v moki za hitro vzhajanje
A	E 400	alginska kislina	X	X	mlečni proizvodi <sup>(2)</sup>
A	E 401	natrijev alginat	X	X	mlečni proizvodi <sup>(2)</sup>
A	E 402	kalijev alginat	X	X	mlečni proizvodi <sup>(2)</sup>
A	E 406	agar	X	X	mlečni in mesni proizvodi <sup>(2)</sup>

# Proizvodi, ki se smejo uporabljati

- Snovi navedene v členu 19, Uredbe Sveta (ES) št. 834/2007 in v členu 27 Uredbe Komisije 889/2008:  
Snovi iz seznama v Prilogi VIII, priloga B – pripomočki za predelavo: naveden je pripomoček in področje, kjer se sme uporabljati. Primeri:
  - Kalijev karbonat pri sušenju grozdja.
  - Mlečna kislina pri uravnavanju pH slanice pri sirih.
  - Etanol kot topilo.
  - Želatina pri pripravi živil rastlinskega izvora.
  - Bentonit.
  - .....

ODDELEK B – PRIPOMOČKI ZA PREDELAVO IN DRUGI PROIZVODI, KI SE LAHKO UPORABLJAJO ZA PREDELAVO  
SESTAVIN KMETIJSKEGA POREKLA IZ EKOLOŠKE PRI DELAVE

Opomba:

A: dovoljeni na podlagi Uredbe (EGS) št. 2092/91 in preneseni s členom 21(2) Uredbe (ES) št. 834/2007

B: dovoljeni na podlagi Uredbe (ES) št. 834/2007

Dovoljenje	Ime	Priprava živil rastlinskega izvora	Priprava živil živalskega izvora	Posebni pogoji
A	voda	X	X	pitna voda v smislu Direktive Sveta 98/83/ES
A	kalcijev klorid	X		sredstvo za koagulacijo
A	kalcijev karbonat	X		
	kalcijev hidroksid	X		
A	kalcijev sulfat	X		sredstvo za koagulacijo
A	magnezijev klorid (ali nigari)	X		sredstvo za koagulacijo
A	kalijev karbonat	X		sušenje grozdja
A	natrijev karbonat	X		proizvodnja sladkorja (sladko-rjev)
A	mlečna kislina		X	za uravnavanje pH slanice pri prireji sira <sup>(1)</sup>
A	citronska kislina	X	X	za uravnavanje pH slanice pri prireji sira <sup>(1)</sup> proizvodnja olja in hidroliza škroba <sup>(2)</sup>
A	natrijev hidroksid	X		proizvodnja sladkorja (sladko-rjev) proizvodnja olja iz semen oljne ogrščice ( <i>Brassica spp.</i> )
A	žveplova kislina	X	X	Proizvodnja želatine <sup>(1)</sup> Proizvodnja sladkorja (sladko-



# Proizvodi, ki se smejo uporabljati

Snovi navedene v členu 19, Uredbe Sveta (ES) št. 834/2007 in v členu 27 Uredbe Komisije 889/2008:

- Vsi pripravki iz mikroorganizmov in encimov, ki se običajno uporabljajo (kulture in encimi pri izdelavi sirov, jogurtov...).
- Snovi opredeljene v Direktivi Sveta 88/388/EGS: naravne arome.
- Barvila za označevanje mesa in jajčnih lupin.
- Pitna voda in sol.
- Minerali vključno z elementi v sledih, vitamini, aminokisljine in mikrohranila so dovoljeni samo, kadar je njihova uporaba v živilih, katerih del so, zakonsko predpisana.

# Uporaba neekoloških proizvodov kmetijskega izvora, do 5 %

Člen 28, Uredbe Komisije (ES) št. 889/2008 dovoljuje proizvode iz  
Priloge IX:

- Nepredelani proizvodi rastlinskega izvora: želod, oreški kola, kosmulja, marakuja (pasijonka), maline sušene, rdeči ribez sušen, perujski poper, seme hrena, langvas, žafranika, zel vodne kreše.
- Alge, vključno z morskimi algami.
- Maščobe in olja razen: kakavovca, kokosa, oljk, palm, sončnic, oljne repice, žafranike, sezama in soje.
- Fruktaza, rižovo valjano testo, rižev škrob in škrob voščene koruze.
- Beljakovine iz graha, rum iz soka trsnega sladkorja.
- Proizvodi živalskega izvora: želatina, sirotka v prahu „herasoula“ in čreva

**EKOLOŠKI PŠENIČNI POLNOZR NAT KRUH**

ali

**EKO PŠENIČNI POLNOZR NATI KRUH**

ali

**BIO PŠENIČNI POLNOZR NATI KRUH**

Bogat z vlakninami

Sestavine: pšenična polnozrnata moka\*, pšenična  
moka\*, voda, sončnično olje\*, kvas, sol \*

\* iz ekološke pridelave

Vsebnost netopnih vlaknin 6,4%, vsebnost topnih vlaknin 1%

Proizvaja: Pekarna Rožle, naslov pekarne

Neto masa: 600 gr

Porabiti do: dan, mesec, leto



SI-EKO-001

Kmetijstvo EU/izven EU

Ekološko živilo

**BIO SVEŽI SIR Z DROBNJAKOM**  
ali  
**EKOLOŠKI SVEŽI SIR Z DROBNJAKOM**  
ali  
**EKO SVEŽI SIR Z DROBNJAKOM**

*Trgovska blagovna znamka XYZ*

Sestavine: pasterizirano mleko\*, drobnjak\* (5%),  
peteršilj\*, morska sol  
\* iz ekološke pridelave

Vsebuje najmanj 30% suhe snovi, 70 % mlečne  
maščobe v suhi snovi.

Prodaja: naslov podjetja lastnika blagovne znamke  
Proizvedeno: naziv in naslov podjetja, ki proizvaja ( *ni  
obvezno, za ekološka živila je priporočljivo*)

Neto masa: 100 g

Porabiti do: dan, mesec, leto

Ovalni žig registriranega obrata za predelavo živil  
živalskega izvora: \_\_\_\_\_



SI-EKO-001

Kmetijstvo EU/izven EU

Ekološko živilo

**EKOLOŠKA  
KMETIJA IN  
SIRARSTVO  
KONDA DOL 6  
8342 STARI TRG**



## EKSTRA DOMAČA MARMELADA IZ JAGOD

...

Izdeluje: Kmetija Mojca Pokraculja, *naslov kmetije*

Sestavine: jagode iz ekološke pridelave (45%), sladkor,  
želirno sredstvo pektin

Izdelano iz najmanj 45 g sadja na 100 g končnega  
izdelka.

Skupni sladkorji 62 g na 100g izdelka.

Neto masa: 500g

Uporabno najmanj do: mesec, leto, označeno na  
pokrovčku.

Serija: L \_\_\_\_\_

Hraniti v hladnem in temnem prostoru.

Živilo, ki vsebuje tudi  
ekološke sestavine  
kmetijskega izvora

V imenu proizvoda  
ne sme biti oznake  
“ekološka”!!



Primer ekoloških živil





## OPIS IZDELKA

### BIO MARMELADA RIBEZ

Moja ribezova marmelada je čudovita mešanica rdečega in aromatičnega črnega ribeza.

**Vsebina: 160 mg**

**Sestavine: ekološki ribez, ekološki trsni sladkor, jabolčni pektin**



Pektin je na seznamu dovoljenih snovi  
priloge VIII Uredbe 889/2008

# Receptura- orehove kocke

Sestavina	Količina	Izvor	Izračun
pšenična moka	200 g	ekološki	upoštevamo
mleti orehi	90 g	ekološki	upoštevamo
mleko	100 ml/g	ekološki	upoštevamo
jajca	2 kos (150 g)	ekološki	upoštevamo
sladkor	40 g	ekološki	upoštevamo
kvas	10 g	ekološki	upoštevamo
sol	1 žlica		se ne računa

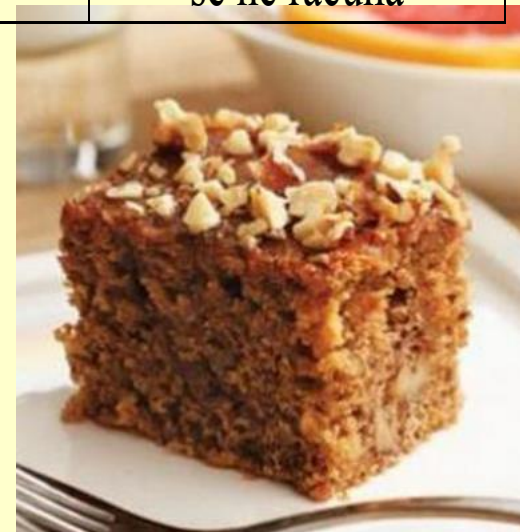
Orehove kocke SO ekološko živilo



SI-EKO-001

Kmetijstvo Slovenije

← Sladkor???



# RECEPTURA- DOMAČI KRUH



Sestavina	Količina		Izvor	Izračun
moka T 850	1,5	kg	ekološki	
ržena moka	0,5	kg	ekološki	
sol	50	g		se ne računa
kumina	50	g	konvencionalni	
voda	1	l		se ne računa
kvas	80	g	ekološki	

NI ekološko živilo.

Kumina ni navedena v Prilogi Uredbe, zato mora biti ekološkega izvora.

# Receptura- klobasa

Sestavina	Količina	Izvor
svinjsko meso	60%	ekološki
goveje meso	14%	ekološki
trda slanina	25%	ekološki
česen	do 0,3%	ekološki
sol	2%	
popper	do 0,3%	konvencionalni

!! Konvencionalni popper- ni ekološko živilo!!



# Receptura- orehovi rogljički

sestavina	Količina	Izvor
maslo	250 g	konvencionalni
moka	350 g	ekološki
sladkor	100 g	ekološki
mleti orehi	100 g	ekološki
jajca	1 kos (70g)	ekološki
pecilni prašek	0,5 vrečke (6 g)	nekmetijski
Skupna masa	876 g	
Ekološkega izvora	620 g	
Konvencionalno	250 g	
Nekmetijski izvor	6 g	

**Ni ekološko živilo!**

# Receptura- mešana solata

Sestavina	Količina	Izvor
Eko paprika	10 kg	ekološki
Eko zelje	10 kg	ekološki
Eko korenje	10 kg	ekološki
Eko paradižnik	10 kg	ekološki
Eko kumare	10 kg	ekološki
sol	0,8 kg	
Eko sladkor	0,9 kg	ekološki
Eko poper	malo	ekološki
Alkoholni kis	5 l	konvencionalni
voda	20 l	



Alkoholni kis mora biti ekološkega izvora.

# Ekološka turistična kmetija

- kategorizacija (vsaj 2 jabolki)
- povečanje kakovosti storitev za goste
- doseg višjega cenovnega razreda-boljša in lažja prodaja
- potrdilo o dopolnilnem izobraževanju
- pridobitev statusa- specializacija







# Ekološka turistična kmetija

Podeljevanje statusa:

Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije v sodelovanju z Združenjem turističnih kmetij Slovenije

Pridobitev- pogoji: izpolnjevanje vseh obveznih in vsaj treh izbirnih kriterijev.

# Ekološka turistična kmetija

## Obvezni kriteriji:

- Certifikat pooblaščene organizacije za kontrolo ekol. kmetovanja (za tekoče leto)
- Kakovost notranje opreme
- Način življenja in hišni red na ekološki turistični kmetiji
- Prehrana
- Ločevanje odpadkov in uporaba okolju prijaznih materialov
- Kmetija ima urejeno ogrevanje z uporabo obnovljivih virov energije
- V hiši kajenje ni dovoljeno
- Gostom je na voljo primerna literatura
- Sprotne informacije o delih na kmetiji in informacije o domačih običajih ter o možnostih sodelovanja
- Informacijska mapa

# Ekološka turistična kmetija

## Neobvezni kriteriji:

- Gostje lahko na kmetiji kupijo tipične ekološke proizvode regije
- Urejeno otroško igrišče z igrali iz lesa
- Za razsvetljavo uporabljajo varčne žarnice
- Kotlički za izplakovanje imajo varčevalno tipko
- Kmetija ima biološko čistilno napravo
- Upoštevana so načela ekološke gradnje, uporabljeni naravni materiali
- Pri čiščenju in pranju uporabljajo biološko razgradljiva čistila
- Ležišča v sobah za nastanitev gostov so preverjeno brez motilnih magnetnih polj
- Uporabljeni so okolju prijazni materiali za zaščito lesa in barvanje sten

# Ekološka turistična kmetija - uporaba znakov

Uporaba ekološkega  
logotipa EU iz 57. člena  
Uredbe 889/2008/ES pri  
ekoloških živilih v obratih  
javne prehrane ni  
dovoljena



SI-EKO-001  
Kmetijstvo Slovenije

Uporabljamo le:





# Pravne podlage

Slovenska zakonodaja:

- Zakon o kmetijstvu (Uradni list RS, št. 45/2008, 57/12, 90/12, 26/14, 32/15 in 27/17)
- Pravilnik o ekološki pridelavi in predelavi kmetijskih pridelkov oziroma živil (Uradni list RS, št. 8/2014)
- Uredba o dopolnilnih dejavnosti na kmetiji (Ur. list RS, št. 57/2015)
- Uredba o izvajanju uredbe (EU) o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom (Uradni list RS, št. 6/2014)
- Pravilnik o posebnih zahtevah glede označevanja in predstavljanja predpakiranih živil (Uradni list RS, št. 83/2014, 74/2016)
- Pravilnik o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (Uradni list RS, št. 66/2016, 8/2017)

# Pravne podlage

Evropska zakonodaja:

- Uredba Sveta (ES) št. 834/2007 z dne 28. junija 2007 o ekološki pridelavi in označevanju ekoloških proizvodov in razveljavitvi Uredbe (EGS) št. 2092/91 ( v nadaljnjem besedilu: Uredba 834/2007/ES).
- Uredba Komisije (ES) št. 889/2008 z dne 5. septembra 2008 o določitvi podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 834/2007 o ekološki pridelavi in označevanju ekoloških proizvodov glede ekološke pridelave, označevanja in nadzora ( v nadaljnjem besedilu: Uredba 889/2008/ES).
- Uredba (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, spremembah uredb (ES) št. 1924/2006 in (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta ter razveljavitvi Direktive Komisije 87/250/EGS, Direktive Sveta 90/496/EGS, Direktive Kom. 1999/10/ES, Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Kom.2002/67/ES in 2008/5/ES in Uredbe Kom.(ES) št. 608/2004.

Standardi:

- Standardi Biodar
- Standardi Demeter
- Itd.

# Viri:

- Pravni akti EU in nacionalni
- Inštitut i-KON-CERT: Označevanje ekoloških živil
- Predstavitev (ppt prosojnice) z usposabljanja za potrebe izvajanja ukrepa EK za leto 2016 avtoric: Mance Kovačec, Darje Pipan, Gabrijele Salobir

## Viri fotografij s spleta:

- Spletne strani slovenskih ekoloških kmetij- slikovno gradivo-ponudba
- Spletna stran Združenja turističnih kmetije Slovenije
- <http://recepti-za-slascice.weebly.com/>



**HVALA ZA POZORNOST**

