

Slovenski zaščiteni kmetijski pridelki in živila

Najboljše iz Slovenije



REPUBLIKA
SLOVENIJA

MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,
GOZDARSTVO IN PREHRANO

I FEEL
SLOVENIA

Slovenski zaščiteni kmetijski pridelki in živila

Izdalo: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano
Deloma povzeto po brošuri Slovenski zaščiteni kmetijski pridelki in živila iz leta 2015

Strokovno uredila: Vlasta Grašek, dr. Lucijan Cencič

Uredila: Alenka Miklavžin

Fotografije: Anton Jarc, Sebastjan Jarc; Nejc Heine studio Vizionist; Bojan Tavčar; GIZ mesne industrije Slovenije; Nea Culpa, Mitja Sodja www.slovenia.info; Jordan Siemens, Tull and Bruno Morandi Getty Images.

Oblikovanje: Alenka Miklavžin

Tisk: Partnergraf, d.o.o.

Naklada: 5.000 izvodov
Ljubljana, 2021

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana
658.626:633/638(497.4)

SLOVENSKI zaščiteni kmetijski pridelki in živila : najboljši iz Slovenije / [uredila Alenka Miklavžin ; fotografije Anton Jarc ... et al.]. - Ljubljana : Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, 2021

ISBN 978-961-6761-78-9
COBISS.SI-ID 55930371

Slovenski zaščiteni kmetijski pridelki in živila

Najboljše iz Slovenije

oktober, 2021



REPUBLIKA
SLOVENIJA

MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,
GOZDARSTVO IN PREHRANO

I FEEL
SLOVENIA

KAZALO

- 5** **Za lažje razumevanje podatkov**
- 6** **Slovenski zaščiteni kmetijski pridelki in živila**
- 7 Sheme kakovosti kmetijskih pridelkov in živil
- 7 Kaj pomeni, da je kmetijski pridelek ali živilo zaščiteno
- 7 Kako vemo, da je proizvod certificiran
- 8 Katere sheme kakovosti omogočajo zaščito proizvodov
- 10** **Zaščiteni označba porekla**
- 11 Bovški sir
- 12 Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre
- 13 Istrski pršut/Istarski pršut
- 14 Kočevski gozdni med
- 15 Kraški med
- 16 Mohant
- 17 Nanoški sir
- 18 Oljčno olje Istra
- 19 Piranska sol
- 20 Tolmenc
- 21** **Zaščiteni geografska označba**
- 22 Jajca izpod Kamniških planin
- 23 Kranjska klobasa
- 24 Kraška panceta
- 25 Kraški pršut
- 26 Kraški zašink
- 27 Prekmurska šunka
- 28 Prleška tünka



- 29 Ptujski lük
- 30 Slovenski med
- 31 Šebreljski želodec
- 32 Štajerski hmelj
- 33 Štajersko-prekmursko bučno olje
- 34 Zgornjesavinjski želodec
- 35 Zajamčena tradicionalna posebnost**
- 36 Belokranjska pogača
- 37 Idrijski žlikrofi
- 38 Prekmurska gibanica
- 39 Slovenska potica
- 40 Višja kakovost**
- 41 Kokošja jajca Omega plus
- 42 Med z vsebnostjo vlage največ 18 % in HMF največ 15 mg/kg medu – Zlati panj
- 43 Piščančje meso in izdelki z navedbo »vir selena«
- 44 Pivški piščanec in izdelki z omega-3
- 45 Poltrdi sir brez konzervansov (poltrdi siri Zelene doline)
- 46 Karta Slovenski zaščiteni kmetijski pridelki in živila**



Za lažje razumevanje podatkov

1. Ime proizvoda

Zaščiteno ime proizvoda, registrirano kot ZOP, ZGO ali ZTP.

2. Opis proizvoda

Kratka predstavitev proizvoda, ki zajema njegove značilne lastnosti, tehnologijo izdelave ali posebnosti.

3. Fotografija proizvoda

Fotografija proizvoda je le informativne narave, namenjena boljši prepoznavnosti proizvoda.

4. Regija

Grafični prikaz geografskega območja, je le ilustrativne narave za lažjo predstavo, v katerem delu Slovenije se proizvod proizvaja.

5. Leto registracije

Leto vpisa v register zaščitene kmetijskih proizvodov in živil pri Evropski komisiji.

6. Dostopnost proizvoda

Podatek označuje dostopnost na tržišču.

7. Evropski zaščitni znak

Evropski znak kakovosti ZOP, ZGO ali ZTP.

OPOMBA:

Podrobnejše informacije o posameznih zaščiteneh kmetijskih proizvodih in živilih so dostopne na spletni strani ministrstva.

1 Šebreljski želodec

Šebreljski želodec se že dolga leta izdeluje na idrijskem in Cerkljanskem. Je trajna klobasa, rarejena iz kakovostnega svinjskega mesa in trde slanine v razmerju 75:25 do 80:20. Šebreljski želodec se odlikuje po mesnatosti in po skromnem deležu slanine. Je gloščat, težak od 0,8 do 2 kg, oblika pa je odvisna od polnjenja v mehur, danke ali smetni ovitek. Ruzina ima rdečo barvo zorenega mesa in belo barvo slanine ter ima značilen harmoničen vonj in okus, ki ga dopolnjujejo začimbe.

2

3

4

5

6

7

Leto registracije: 2011
Dostopnost: izdelki ni v prodaji
Regija: Goriška

Zaščiteno geografsko označbo

13

Slovenski zaščiteni kmetijski pridelki in živila

Slovenija je po običajih in tradiciji zelo raznolika dežela, kar se odraža tudi v bogati gastronomski dediščini ter pestrosti ponudbe lokalnih in tradicionalnih kmetijskih pridelkov in živil. Najprijetnejši način spoznavanja Slovenije je zagotovo okušanje slovenskih lokalnih in tradicionalnih jedi in proizvodov. Pri tem se

postavlja vprašanje, kako prepoznati proizvode, ki so pristni in zaščiteni.

Knjižica, ki je pred vami, je namenjena vsem, ki jih zanimajo zaščiteni kmetijski pridelki in živila, ter pomen zaščite in zaščitnih znakov na embalaži kmetijskih in živilskih proizvodov. Prav



tako pa vas seznaniti s slovenskimi zaščitnimi kmetijskimi pridelki in živila.

Sheme kakovosti kmetijskih pridelkov in živil

Ko govorimo o shemah kakovosti, pri tem mislimo na kmetijske pridelke in živila, ki imajo posebne lastnosti zaradi načina pridelave oziroma predelave, vpliva geografskega območja na proizvod ali zaradi tradicionalnih postopkov proizvodnje.

Sheme kakovosti so lahko evropske ali nacionalne.

Evropske sheme kakovosti so predpisane z evropsko zakonodajo. To so:

- zaščitena označba porekla,
- zaščitena geografska označba,
- zajamčena tradicionalna posebnost,
- ekološka pridelava in predelava.



Nacionalne sheme kakovosti so predpisane z nacionalno zakonodajo. To so:

- označba višje kakovosti,
- integrirana pridelava,
- izbrana kakovost.



Kaj pomeni, da je kmetijski pridelek ali živilo zaščiteno

Zaščita kmetijskega pridelka ali živila pomeni, da so zaščiteni tako ime določenega kmetijskega pridelka ali živila kot tudi način proizvodnje in receptura.

Kako vemo, da je proizvod certificiran

Proizvajalci, ki želijo uporabljati zaščiteno ime proizvoda, morajo pridobiti certifikat. Certificiranje pomeni, da neodvisna kontrolna organizacija pri posameznem proizvajalcu kontrolira upoštevanje vseh predpisanih pravil proizvodnje in drugih pogojev, opredeljenih v zaščiti. Proizvajalci morajo pridobiti certifikat obnoviti enkrat letno. Pri izpolnjevanju vseh pogojev, certifikacijski organ proizvajalcu izda certifikat, ki potrjuje pristnost zaščenega kmetijskega pridelka ali živila. Certificirani proizvodi so označeni z nacionalnim oziroma evropskim znakom sheme kakovosti.

Katere sheme kakovosti omogočajo zaščito proizvodov

Evropske sheme kakovosti, ki omogočajo zaščito kmetijskih pridelkov in živil na trgu Evropske unije so:

Zaščiteni označba porekla (ZOP)

Ta shema kakovosti zajema kmetijske pridelke in živila, ki izvirajo iz določene regije, kraja ali države. Kot zaščiteni označba porekla se zaščitijo imena tistih proizvodov, ki so **najtesneje povezani z geografskim območjem**, na katerem se proizvajajo, saj geografsko območje vpliva na njihove lastnosti. Vsi postopki pridelave in predelave morajo potekati na določenem geografskem območju, prav tako pa morajo iz tega območja izhajati tudi uporabljene surovine. Proizvodnja teh proizvodov je geografsko omejena.

Zaščiteni geografska označba (ZGO)

Ta shema kakovosti zajema kmetijske pridelke in živila, ki izvirajo iz določene regije, kraja ali države, le da je povezava med geografskim območjem in končnim proizvodom manj tesna kot pri zaščiteni označbi porekla. Kmetijski pridelek ali živilo ima **posebno kakovost, sloves ali druge značilnosti** (npr. podnebje, veter, tradicionalni način pridelave). **Vsaj ena od faz proizvodnje (pridelava ali predelava) mora potekati na določenem geografskem območju, surovine pa lahko izvirajo iz drugega območja.**

Razlika med označbama ZOP in ZGO je



Evropski in nacionalni znak za zaščiteni označbo porekla



Evropski in nacionalni znak za zaščiteni geografsko označbo

predvsem v tem, koliko surovin mora izvirati iz geografskega območja in kolikšen del proizvodnega postopka mora potekati na določenem geografskem območju.

Zajamčena tradicionalna posebnost (ZTP)

Zoznačbo zajamčena tradicionalna posebnost se zaščitijo predvsem **receptura ali način priprave ali sestava proizvoda**. Sama proizvodnja ni omejena na določeno geografsko območje, saj lahko te kmetijske pridelke ali živila, proizvajajo vsi, ki se držijo predpisane recepture, postopka in oblike.

Označba višje kakovosti

Označba višje kakovosti je nacionalna shema kakovosti, ki omogoča zaščito kmetijskih pridelkov in živil samo na območju Slovenije.

Zajema kmetijske pridelke in živila, ki **med istovrstnimi prehranskimi pridelki in živili izstopajo zaradi boljše kakovosti** (imajo npr. večji sadni delež, kot je predpisano, so proizvedena brez dovoljenih aditivov). Posebne lastnosti proizvoda, se določajo glede na sestavo, senzorične ali fizikalno-kemične lastnosti ter način pridelave oziroma predelave.



Evropski in nacionalni znak za zajamčeno tradicionalno posebnost



Nacionalni znak za višjo kakovost

Zaščiteni označba porekla

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



Bovški sir

Bovški sir je proizveden iz surovega ovčjega mleka avtohtone pasme bovška ovca in njenih križank, lahko pa se mu doda največ 20 % kozjega oziroma kravjega mleka. Spada med trde, polnomastne sire.

Posebnost Bovškega sira zagotavljajo podnebni in naravni pogoji značilni za bovško območje in tradicionalni postopki izdelave. Bovški sir ima kompaktno, elastično, povezano testo s školjkastim lomom. Okus in vonj sta aromatična, polna, intenzivna in rahlo pikantna.

Prvi zapisi o siru na tem področju segajo že v 14. stoletje. Pod imenom Bovški sir (Formaggio di Plezo vero) se prvič omeni v ceniku za mesto Videm iz leta 1756, iz katerega je tudi razvidno, da je imel Bovški sir precej višjo ceno kot nekateri drugi siri. Bovška regija je edina mikroregija, ki je znana in prepoznana po reji drobnice z dolgo tradicijo planšarstva, zaradi česar se tradicija sirarstva ohranja še danes.



Leto registracije: 2012

Dostopnost: izdelek je v prodaji

Regija: Goriška



Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre

O istrskem oljkarstvu in proizvodnji olja v času Rimskega cesarstva pričajo številni zapisi, napisi in arheološke najdbe. Med najstarejšimi je kamniti relief iz 1. stoletja pred našim štetjem, ki prikazuje obiranje oljk in grozdja, najden na območju Poreča. O istrskem oljčnem olju so v svojih delih pisali številni antični pisci.

Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre je olje vrhunske kakovosti. Pridelano je iz večinoma ročno obranih oljk različnih sort z območja Slovenske Istre, od katerih mora biti najmanj 30 % istrske belice. Za Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre sta značilni visoka vsebnost oleinske kisline in nizka vsebnost linolne kisline. Ima značilen, srednje do intenzivno izražen in prepoznaven vonj po svežem plodu oljke, ki se pogosto meša z bolj ali manj izraženimi sadnimi notami oziroma z aromami zelenjave (artičoka, radič, rukola in podobno) ali zelenih rastlin (zeleno listje, zelena trava in podobno).



Leto registracije: 2007

Dostopnost: izdelek je v prodaji

Regija: Obalno-kraška – Istra



Istrski pršut/Istarski pršut

Istrski pršut/Istarski pršut je trajen suhomesnati proizvod iz prašičjega stegna, suho soljen z morskou soljo in začimbami, sušen na zraku, brez dimljenja najmanj 12 mesecev. Je podolgovate oblike, ker vsebuje tudi medenične kosti, po čemer se razlikuje od drugih pršutov. Odlikujejo ga posebna aroma, blag in zmerno slan okus, enakomerna rožnato-rdeča barva ter izrazit vonj po sušenem zrelem prašičjem mesu in zeliščih. Pri proizvodnji Istrskega pršuta/Istarskega pršuta ni dovoljeno dimljenje. V prostorih za sušenje in zorenje Istrskega pršuta/Istarskega pršuta mora obstajati možnost popolne zamračitve, s stabilno mikroklimo, pri čemer temperatura zraka ne sme preseči 19 °C.

Področje proizvodnje Istrskega pršuta/Istarskega pršuta je omejeno na del istrskega polotoka, torej slovenske in hrvaške Istre, kamor pa niso vključeni otoki ob njem.



Leto registracije: 2015

Dostopnost: izdelek ni v prodaji

Regija: Obalno-kraška – Istra



Kočevski gozdni med

Območje čebelje paše za Kočevski gozdni med je izrazito gozdnato in se ponaša z zelo pestro floristično sestavo. Posamezna območja se razlikujejo glede pojavljanja medonosnih rastlinskih združb, različnosti posameznih rastišč, klimatskih razmer in višinskih pasov. Čebele se pasejo v ekološko neokrnjeni naravi, kjer čebelarji poznajo in izkoriščajo pestro floro in različna vegetacijska obdobja. Vrste Kočevskega medu so gozdni med, smrekov med, hojev med in lipov med. So maninega izvora, kar pomeni, da so proizvedeni predvsem iz izločkov žuželk na živih delih rastlin ali izločkov živih delov rastlin. Zato so tudi temnejše barve.



Leto registracije: 2011
Dostopnost: izdelek je v prodaji
Regija: JV Slovenija



Kraški med

Območje pridelave Kraškega medu z zaščiteno označbo porekla se razteza na Krasu na submediteranskem območju. Bližina morja vpliva na sorazmerno dolgo vegetacijsko dobo, kar pozitivno prispeva k pestrosti čebelje paše. Kraški med je zaradi podnebnih razmer in mikroklima po svoji vsebini suh in zrel ter vsebuje minerale in encime. Bogata avtohtona flora in suho podnebje dajeta Kraškemu medu polno in izrazito aromo. Tipične vrste Kraškega medu glede na čebeljo pašo so med rešeljike, med divje češnje, akacijev med, cvetlični med, gozdni med, kostanjev med, lipov med in med divjega žepka. Zelo bogata rastlinska sestava in podnebje se odražata v polni in izraziti aromi medu, kar močno prispeva k temu, da je Kraški med bolj aromatičen od drugih vrst medu.



Leto registracije: 2013
Dostopnost: izdelek je v prodaji
Regija: Obalno-kraška



Mohant

Na geografskem območju Bohinja, na kmetijah, odmaknjenih od glavnih mlečnih prog, se je ohranila domača prireja mleka v sir Mohant. Sir Mohant se pojavlja samo v tem delu Slovenije. Prehrana krav molznic temelji na uporabi voluminozne krme (paša, seno, silaža), pridobljene na sami kmetiji ali na območju proizvodnje Mohanta.

Sir Mohant ima izenačeno, gladko, delno elastično, težko mazavo do mazavo testo, ki je lahko tudi malo grudasto. Je belkasto rumene barve s posebnim, značilnim vonjem in okusom, ki sta lahko včasih tudi agresivna. Sir, zorjen več kot dva meseca, lahko greni, okus in vonj sta izredno močno izražena, zato je prvi vtis lahko celo nenavaden, predvsem z vidika vonja.

Še danes se Mohant proizvaja v skladu s tradicionalnim postopkom, ki se je prenašal iz roda v rod. Zaradi značilnega vonja in okusa, ki je zelo specifičen, mu pravijo tudi posebež med siri.



Leto registracije: 2013

Dostopnost: izdelek je v prodaji

Regija: Gorenjska



Nanoški sir

Sir so na mogočni planoti Nanos, po kateri je dobil tudi ime, pridelovali že v 16. stoletju. V preteklosti so na Nanosu izdelovali sir izključno iz ovčjega mleka. Zaradi pomanjkanja ovčjega mleka sir zdaj izdelujejo iz kravjega mleka. Za območje njegovega izdelovanja je značilno prepletanje sredozemskega in celinskega podnebja. Podnebje in prevladujoča kraška tla se kažeta tudi v kakovosti paše in pridelavi krme. Mleko za proizvodnjo Nanoškega sira odlikuje visoka vsebnost beta karotena, zato je Nanoški sir intenzivno rumene barve. Zaradi specifične mikroflore geografskega območja se po dvo-mesečnem zorenju sira izoblikuje poseben, pikanten okus, ki je značilen za Nanoški sir.



Leto registracije: 2011
Dostopnost: izdelek ni v prodaji
Regija: Goriška



Oljčno olje Istra

Ugodne talne in podnebne razmere za gojenje oljk na območju Istre so prepoznali že stari Rimljani, zato so oljke in oljčno olje že več kot dva tisoč let ne le pomemben gospodarski dejavnik, temveč so tudi zaščitni znak Istre.

Oljke vzgajajo v nasadih, katerih gostota ne sme presegati 450 dreves/ha. Istra je ekstra deviško oljčno olje, pridobljeno neposredno iz plodu oljke, izključno z mehanskimi postopki. Za to olje je značilen srednje do intenzivno izražen in značilen vonj po svežem plodu oljke. Okus spominja na zdrav in svež plod oljke, s srednje izraženo grenkostjo in pikantnostjo.



Leto registracije: 2019

Dostopnost: izdelek je v prodaji

Regija: Obalno-kraška – Istra



Piranska sol

Sol iz Piranskih solin se prideluje po več kot 700 let starem izročilu, zgolj s tradicionalnimi orodji in izključno ročno, pobirajo pa jo dnevno. Pridelana je v Piranskih solinah, v krajinskih parkih Sečoveljske soline in Strunjan. Osnovni proces je naravna kristalizacija na solnih poljih, kjer se sol pobira na nekaj milimetrov debeli podlagi biosedimenta, imenovanem petola. Ta je sestavljena iz mineralov in mikroorganizmov. Zaradi dnevnega, ročnega pobiranja na tej podlagi sol oblikuje kristale v katerih je kot matična voda ujeto morje. Kristali so blago slani, krhki in hitro topni z izrazitim vonjem po morju.

Piranska sol je nemleta in nerafinirana, bogata z minerali morja ter je izrednega okusa.



Leto registracije: 2014

Dostopnost: izdelek je v prodaji

Regija: Obalno-kraška



Tolminc

Tolminc je dobil ime po mestu Tolmin. Uvrščamo ga med trde polnomastne sire. Kot osnovna surovina za izdelavo Tolminca se uporablja surovo ali termizirano kravje mleko, prirejeno na predpisanem geografskem območju.

Posebnost Tolminca zagotavljajo predvsem dolga zgodovina in tradicionalni postopki izdelave, klimatski in drugi naravni pogoji v Zgornjem Posočju. Tolminc je sir okrogle oblike z gladko skorjo in redkimi očesi v velikosti leče ali graha. Ima zelo dolgo in bogato tradicijo, saj se je prvič pod imenom »Formaggio di Tolmino – Tolminski sir« pojavil že leta 1756 na ceniku za sire v mestu Videm. Tolminci so vse do danes ostali zvesti tradiciji in ohranili izvirno tehnologijo izdelave sira s prepoznavnimi senzoričnimi lastnostmi. Skorja sira je gladka in slamnato rumenkaste barve, testo pa je prožno in rumenkaste barve. Tolminc ima značilen vonj, okus pa je sladko-pikanten.



Leto registracije: 2012

Dostopnost: izdelek je v prodaji

Regija: Goriška



Zaščiteni geografski označba

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



Jajca izpod Kamniških planin

Sloves jajc izpod Kamniških planin izvira že s konca 19. stoletja, ko so številne kamniške kmetice s tem dragocenim živilom oskrbovale ljubljansko tržnico in kuhinje. Jajca izpod Kamniških planin imajo gladko lupino, so enakomerne debeline po vsej površini, in imajo prijeten mat sijaj. Jajčna lupina je čvrsta. Rumenjak je enakomerno, značilno rumeno obarvan. Vsebujejo najmanj 2,5 utežna % skupnih omega-3 maščobnih kislin ter dosegajo razmerje med omega-6 in omega-3 maščobnimi kislinami največ 8 : 1. Vir omega-3 maščobnih kislin je ustrezno obdelano laneno seme v krmi.



Leto registracije: 2018

Dostopnost: izdelek je v prodaji

Regija: Osrednjeslovenska



Kranjska klobasa

Kranjska klobasa je eden najprepoznavnejših slovenskih proizvodov doma in v tujini. Je pasterizirana poltrajna mesnina, izdelana iz grobo mletega prašičjega mesa in prašičje slanine (vrat, hrbet, stegno). Nadev za Kranjsko klobaso je začinjen samo s česnom in poprom, napolnjen v tanka prašičja čreva in zašpiljen z leseno špilo. Klobasa je vroče prekajena in pasterizirana. Uživa se topla po kratkem pogrevanju v vroči vodi, pri čemer pridobi zelo specifično jedilno in visoko gastronomsko kakovost.



Leto registracije: 2015

Dostopnost: izdelek je v prodaji

Regija: celotna Slovenija



Kraška panceta

Kraška panceta je suhomesnati izdelek s Krasa značilne pravokotne oblike. Za njeno proizvodnjo se uporablja mesnata slanina prašičev s kožo in brez reber. Natančna odbira mesnate slanine, suh postopek soljenja z morskou soljo in skrbno spremljanje sušenja ji dajejo značilne senzorične lastnosti, nežno teksturo, polnost vonja in sladko neslan okus. Pravico do označevanja »Kraška panceta« imajo samo proizvajalci, ki celoten proizvodni proces organizirajo na območju Krasa.



Leto registracije: 2012
Dostopnost: izdelek je v prodaji
Regija: Obalno-kraška



Kraški pršut

Kraški pršut je na zraku sušena/zorjena mesnina, narejena iz celih svežih stegen prašičev. Za proizvodnjo Kraškega pršuta z zaščitno geografsko označbo ni predpisana pasma prašičev, odbirajo se sveža stegna mesnatih prašičev, križancev plemenitih pasem.

Za Kraški pršut je značilen suh postopek soljenja le z grobo morsko soljo. Povprečen čas zorenja je eno leto, v tem času pa se razvijejo značilne senzorične lastnosti, ki se odražajo zaradi manjše vsebnosti vode, ki jo povzroči večja dehidracija. Ugodne podnebne razmere vplivajo na razgibano dinamiko sušenja in zorenja, kar se odraža v barvi in teksturi mišičnine ter bogato izraženi aromi Kraškega pršuta.

Kraški pršut se lahko trži cel s kostjo ali izkoščičen in pakiran kot cel, v obliki polovic, četrtink oziroma v obliki ustrezno pakiranih narezkov.



Leto registracije: 2012

Dostopnost: izdelek je v prodaji

Regija: Obalno-kraška



Kraški zašink

Kraški zašink je tradicionalni suhomesnati izdelek kraške pokrajine, proizveden iz kakovostne svinjske vratovine brez kosti. Ima značilno valjasto obliko, naravni ovitek pa obdaja elastična mrežica. Za proizvodnjo Kraškega zašinka je značilen suh postopek soljenja. Med sušenjem in zorenjem se razvije polna aroma mišičnine in slanine, značilen je rahlo slan okus.



Leto registracije: 2012

Dostopnost: izdelek je v prodaji

Regija: Obalno-kraška



Prekmurska šunka

Prekmurska šunka je prekajena in sušena mesnina, pridobljena iz svežega zadnjega stegna prašičev brez kosti. Je prepoznavne hruškaste oblike z rdečerjavo barvo površine kože. Njena posebnost je v tradicionalnem načinu proizvodnje, pri katerem ustrezno ohlajena svinjska stegna natrejo s soljo in začimbami, ta pa potem zorijo do šest mesecev. Izjemnost Prekmurske šunke je v sušenju in dolgotrajnem zorenju v specifičnih pokrajinskih podnebnih razmerah – suhih in ostrih zimah.



Leto registracije: 2014
Dostopnost: izdelek je v prodaji
Regija: Pomurska



Prleška tünka

Prleška tünka je tradicionalno živilo, ki je geografsko in etnološko vezano na področje Prlekije. Zapiski iz leta 1487 dokazujejo, da so tünko v Prlekiji poznali že dolga stoletja. Je konzervirano meso (pasterizirana mesnina), ki je proizvedeno po specifični tehnologiji, značilni za to področje. Prleška tünka je sestavljena iz zaseke in svinjskega mesa. Meso prašičjega stegna, hrbta, ledij ali vratu se razsoli, suho opeče in prekadi. Zaseka se pripravi iz toplotno obdelane slanine, ki se zmelje, soli in ohladi. Meso in zaseka se izmenično po plasteh zložita v posodo, imenovano tünka, kjer vse skupaj zori vsaj 30 dni.

Prleška tünka je z gastronomskega vidika zelo zanimiva za gostinsko ponudbo in tudi za industrijsko prodajo tudi zunaj meja Prlekije, saj se od podobnih izdelkov loči že po videzu, pa tudi po senzoričnih lastnostih.



Leto registracije: 2010

Dostopnost: izdelek je v prodaji

Regija: Prlekija – občine Ljutomer, Razkrižje, Križevci, Veržej, Sveti Jurij, Radenci, Gornja Radgona in Ormož



Ptujski lük

Ptujski lük je domače ime za čebulo, ki jo na Ptujskem polju pridelujejo že več kot 200 let. Je srčaste oblike, meso je belo z vijoličasto-rdečim navdihom in močnejšim vijoličastim robom, okus pa je zmerno oster. Odlično se obnese v kuhinji, njegova prednost pa je tudi dolgotrajno skladiščenje. Tradicionalno se prodaja spleten v vence, za katere se potrebuje ržena slama. Na teh vencih je 6 ali 12 enako velikih čebul.

Ptujski lük je v slovenski sortni listi vpisan kot sorta ptujska rdeča. Vpisan je tudi v katalog sort Evropske unije. Ima plitve korenine, več vlage potrebuje le v času debeljenja. Tako se je pridelovanje čebule na tem območju hitro razširilo tudi v donosno dejavnost. Podnebni pogoji so tudi razlog, da se je na tem območju razvil triletni način pridelave čebule: seme, čebulček, čebula. V skladu z ritmom pridelovanja čebule in načinom pridelovanja so se v teh krajih razvili in tudi obdržali mnogi običaji, navade, reki in izreki, tradicionalne jedi, pa tudi arhitektura hiš, ki so morale imeti napušče za sušenje lüka (čebule), ter »podstje« okoli hiše, kjer se je lük sušil.



Leto registracije: 2011

Dostopnost: izdelek je v prodaji

Regija: Podravska



Slovenski med

Med je v celoti proizvod čebel. Čebele nabirajo surovino (medičino) in jo prinašajo v panj. V panju jo predelujejo in hkrati zmanjšujejo vsebnost vode v njej. Tako nastaja med. Ko je dozorel, je dosežena njegova največja možna kakovost, in to ne glede na botanično, topografsko ali geografsko poreklo. Takrat ga čebelar samo pretaka iz ene posode v drugo (ob pomoči točila iz satja v posode).

Slovenski med je med, pridelan na območju celotne Slovenije, značilne zanj pa so visoke zahteve glede kakovosti, saj vsebuje manj kot 18,6 % vode, vsebnost hidroksimetilfurfurala-HMF pa je manjša od 15 mg/kg. Slovenski med je lahko tekoč, kristaliziran ali kremni. Prodaja medu lahko poteka tudi kot med v satju ali kot med s satjem. Zaradi raznolikosti flore v Sloveniji se odlikuje po svoji izjemni pestrosti, tako po senzoričnih (barva, vonj, okus, aroma) kot mikroskopskih lastnostih. Najpogostejše vrste oziroma tipi Slovenskega medu so akacijev, lipov, med oljne ogrščice, kostanjev, hojev, smrekov, cvetlični in gozdni med.



Leto registracije: 2013

Dostopnost: izdelek je v prodaji

Regija: celotna Slovenija



Šebreljski želodec

Šebreljski želodec se že dolga leta izdeluje na Idrijskem in Cerkljanskem. Je trajna klobasa, narejena iz kakovostnega svinjskega mesa in trde slanine v razmerju od 75 : 25 do 80 : 20. Šebreljski želodec se odlikuje po mesnatosti in po skromnem deležu slanine. Je ploščat, težak od 0,8 do 2 kg, oblika pa je odvisna od polnjenja v mehur, danko ali umetni ovitek. Rezina ima rdečo barvo zorjenega mesa in belo barvo slanine ter značilen harmoničen vonj in okus, ki ga dopolnjujejo začimbe.



Leto registracije: 2011
Dostopnost: izdelek ni v prodaji
Regija: Goriška



Štajerski hmelj

Pridelava hmelja ima v Sloveniji že dolgoletno tradicijo, saj se hmelj za varjenje piva omenja že okrog leta 1160 v urbariju škofjeloškega gospostva. Intenzivneje se je pridelava hmelja začela razvijati po letu 1870. Štajerski hmelj odlikuje fina hmeljska aroma, s pridihom zeliščne, sadne ali cvetlične note. Predstavljajo ga slovenske sorte hmelja, vpisane v slovensko sortno listo.

Štajerski hmelj se v 99 % uporablja v pivovarstvu, pri čemer daje pivu značilno grenkobo in aromo, ki jo dajejo hmeljne grenčice in eterično olje hmelja. Štajerski hmelj je v tujini bolj prepoznaven in cenjen predvsem z angleško različico imena »Styrian hops«.



Leto registracije: 2017

Dostopnost: izdelek je v prodaji

Regija: Podravska, Savinjska, Koroška



Štajersko-prekmursko bučno olje

Na območju Štajerske in Prekmurja je dolgoletna tradicija pridelave oljnih buč in predelave bučnih semen v bučno olje, ki sega v 18. stoletje. O tem priča prva stiskalnica, ustanovljena na Štajerskem v Framu že leta 1750. Štajersko-prekmursko bučno olje je visoko kakovostno jedilno nerafinirano rastlinsko olje, izdelano po tradicionalnem postopku s stiskanjem praženih bučnih semen najboljše kakovosti z uporabo toplote in brez aditivov.

Je temno zelene do rdeče barve z značilnim aromatičnim vonjem (po kakovostni surovini) in okusom ter ugodno maščobno-kislinsko sestavo. Senzorično ocenjevanje bučnega olja poteka v za to opremljenem senzoričnem laboratoriju, ki zagotavlja delo v primernem in standardiziranem okolju. Ocenjevalna komisija (panel) je sestavljena iz posebej za to usposobljenih oseb, izbranih na podlagi njihovih sposobnosti za razlikovanje med podobnimi vzorci.



Leto registracije: 2012

Dostopnost: izdelek je v prodaji

Regija: Pomurska in Podravska



Zgornjesavinjski želodec

Zgornjesavinjski želodec je sušena mesnina, narejena iz kakovostnega svinjskega mesa in slanine. Mesni nadev z dodatkom trde slanine, soli in začimb se polni v naravne ovitke, v preteklosti predvsem v svinjske mehurje ali želodce, po katerih ima izdelek tudi svoje ime. Odlikuje ga ugodno razmerje med mesom in slanino. Za Zgornjesavinjski želodec je značilen tradicionalen postopek izdelave in zorenja oziroma sušenja v edinstveni predalpski klimi. Poleg mikroklima območja je odločilnega pomena tudi mikroklima v prostoru, kjer se želodci sušijo. Zaradi izjemnih senzoričnih lastnosti, zunanjega videza in gastronomskih lastnosti se razlikuje od drugih suhomesnatih izdelkov.

Na mizah se je znašel le ob največjih praznikih in slavnostnih priložnostih ter porokah. V preteklosti je bil glavni sestavni del velikonočnega žegna, priboljšek za pogostitev gostov ali pa dragoceno darilo najboljšim prijateljem.



Leto registracije: 2011

Dostopnost: izdelek je v prodaji

Regija: Savinjska in Zasavska



Zajamčena tradicionalna posebnost

Z označbo zajamčena tradicionalna posebnost se zaščitijo
receptura, način pridelave ali predelave.



zajamčena
tradicionalna
posebnost



Belokranjska pogača

Belokranjska pogača je vrsta nizkega kruha, narejenega po unikatni recepturi. Je okrogla, premera približno 30 cm, na sredini visoka 3 do 4 cm, ob robovih 1 do 2 cm. Po vrhu je zarezana na kvadrate s poševnimi črtami, približne medsebojne razdalje 4 cm, premazana s stepenim jajcem ter posuta s kumino in debelo zrnato soljo. Pečena pogača se ne reže, ampak lomi po zarezanih poševnih črtah, najbolj slastna pa je še topla.



Leto registracije: 2010

Dostopnost: izdelek je v prodaji

Regija: celotna Slovenija



Idrijski žlikrofi

Idrijski žlikrofi so tradicionalna jed, pripravljena iz testa, ki je podobno tistemu za testenine, le da je malce mehkejše. Žlikrofi so polnjeni z nadevom, pripravljenim iz krompirja, zaseke ali prekajene slanine, čebule, začimb in dišavnic. Imajo značilno obliko klobuka, robovi so zavihani, na vrhu je vtisnjena vdolbinica. V kulinariki so cenjeni kot priloga ali samostojna jed, najraje jih ponudijo z bakalco, jedjo iz koštrunovega mesa in zelenjave. Spadajo v kategorijo polnjenih testenin, vendar pa se od ostalih razlikujejo po načinu izdelave, obliki, videzu in nadevu. Najstarejši vir, ki navaja žlikrofe, sega v leto 1936 in poudarja, da so bili žlikrofi na mizi le ob pomembnih dneh.



Leto registracije: 2010
Dostopnost: izdelek je v prodaji
Regija: celotna Slovenija



Prekmurska gibanica

Prekmurska gibanica je dobila ime po narečni besedi gūba, kar pomeni guba. Ima svojevrsten recept, ki se prenaša iz roda v rod ter edinstven način izdelave, ki zahteva veliko spretnosti, natančnosti in znanja. Osnova jedi je krhko testo, na katerega so položeni štirje različni nadevi, ki si sledijo v zaporedju mak, skuta, mleti orehi in jabolka. Med njimi je plast vlečenega testa. Nadevi se ponovijo v točno določenem zaporedju in vsak nadev dvakrat. Na vrhu zadnje plasti nadeva je vlečeno testo, prelito s kisló ali sladko smetano, v katero je umešan rumenjãk, ali pa je samo premazano z maščobnim prelivom.



Leto registracije: 2010

Dostopnost: izdelek je v prodaji

Regija: celotna Slovenija



Slovenska potica

Slovenska potica je ena izmed najbolj prepoznavnih slovenskih tradicionalnih prazničnih jedi. Najstarejši recept za potico je objavil Janez Vajkard Valvasor, prvi slovenski enciklopedist, v delu Slava vojvodine Kranjske leta 1689.

Sedanja značilna oblika slovenske potice, spečene v posebnem lončenem ali kovinskem pekaču, imenovanem potičnik ali potičnica, je stara nekaj več kot dvesto let.

Slovenska potica je lahko pripravljena s petimi tradicionalnimi nadevi, in sicer orehovim, orehovim z rozinami, rozinovim, pehtranovim ali pehtranovim s skuto. Pečena je v potičniku, ki zagotavlja edino pravo obliko potice, ta je okrogla, z luknjo v sredini, njen zunanji rob pa je gladek ali pokončno rebrast. Potresena je lahko s sladkorjem.



Leto registracije: 2021

Dostopnost: izdelek je v prodaji

Regija: celotna Slovenija



Višja kakovost

Posebne lastnosti izdelka so določene glede na sestavo, senzorične ali fizikalno-kemične lastnosti in način pridelave/predelave.



višja
kakovost



Kokošja jajca Omega plus

Jedilna jajca Omega plus so proizvedena po ustaljeni tehnologiji proizvodnje, razliko predstavlja le ustrezno pripravljeno laneno seme, ki je dodano krmni mešanici. S tem dodatkom se doseže sprememba maščobno-kislinske sestave jajčnih maščob, saj vsebujejo vsaj petkrat več maščobnih kislin omega-3 kot navadna jajca. Omega-3 je skupno ime za skupino večkrat nenasičenih maščobnih kislin, med drugim pomembnih za izgradnjo in funkcijo celičnih membran, še zlasti živčnega tkiva in možganov ter očesne mrežnice.



Leto registracije: 2008
Dostopnost: izdelek je v prodaji
Regija: Osrednjeslovenska



Med z vsebnostjo vlage največ 18 % in HMF največ 15 mg/kg medu – Zlati panj

Med Zlati panj se od drugih vrst medu razlikuje po dveh glavnih lastnostih, ključnih za določanje kakovosti – vsebnosti hidroksimetilfurfurala (HMF) in nižji vsebnosti vode v medu. Visoka koncentracija HMF v medu pomeni, da je med zelo star, da je bil med pregrevan oziroma izpostavljen temperaturam nad 55 °C dlje časa, neprimerno skladiščen. Čim manjša je vsebnost vode, tem bolj je med viskozen, gost in tudi obstojen. Označbo višje kakovosti Zlati panj ima šest vrst medu: travniški, planinski, hojev, akacijev, kostanjev in lipov med.



Leto registracije: 2004

Dostopnost: izdelek je v prodaji

Regija: Osrednjeslovenska



Piščančje meso in izdelki z navedbo »vir selen«

Piščančje meso in izdelki z navedbo »vir selen« vsebujejo selen, ki ima veliko vlogo pri vzdrževanju imunskega sistema. Selen je pomemben za rast las in nohtov, delovanje trebušne slinavke, kot antioksidant pa ima vlogo pri obrambi celic pred oksidativnim stresom. Za doseg zahtevanih količin selen v perutninskem mesu in izdelkih se v krmo za piščance dodaja organski selen.



Leto registracije: 2012

Dostopnost: izdelek je v prodaji

Regija: Primorsko-notranjska



Pivški piščanec in izdelki z omega-3

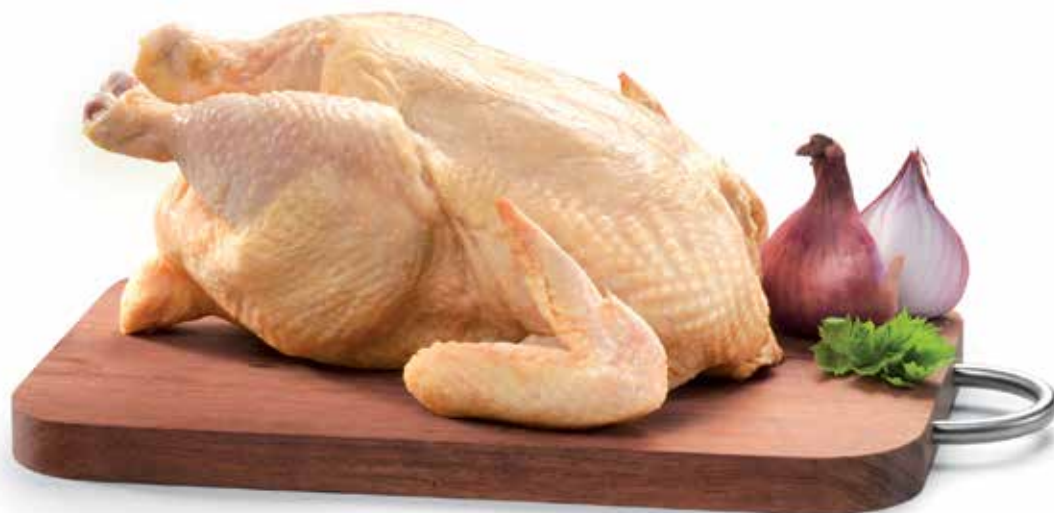
Zaradi prehrane piščancev, obogatene z naravnim virom omega-3 maščobnih kislin za proizvodnjo piščančjega mesa, se Pivški piščanec z omega-3 in izdelki iz tega mesa razlikujejo po svoji maščobnokislinski sestavi od mesa standardnih piščancev farmske reje. Njihovo meso je bolj podobno mesu živali iz proste reje. Piščančje meso vsebuje vsaj dvakrat več skupnih omega-3 maščobnih kislin, kot meso piščancev, vzrejenih po običajni tehnologiji. Pomembno je tudi razmerje med omega-6 in omega-3 maščobnimi kislinami, ki je 4,5 : 1, kar je v skladu s priporočili SZO.



Leto registracije: 2009

Dostopnost: izdelek je v prodaji

Regija: Primorsko-notranjska



Poltrdi sir brez konzervansov – poltrdi siri Zelene doline

Poltrdi siri brez konzervansov so proizvedeni po običajnem tehnološkem postopku za proizvodnjo poltrdih sirov, vendar se pri obdelavi mleka za njihovo proizvodnjo uporablja postopek baktofugiranja mleka. S tem postopkom se iz mleka mehansko odstrani približno 99–99,5 % bakterij in njihovih spor. Zaradi uporabe tega postopka ni potrebna uporaba aditivov, ki se sicer uporabljajo pri proizvodnji poltrdih sirov, da se prepreči morebitno napihovanje sirov. Poltrdi siri, narejeni po postopku dodatne obdelave mleka z baktofugiranjem, so obstojni, čeprav mleku za proizvodnjo niso dodani konzervansi.



Leto registracije: 2010

Dostopnost: izdelek je v prodaji

Regija: Savinjska



Slovenski zaščiteni kmetijski pridelki in živila





Zaščitena označba porekla



- 1 Bovški sir
- 2 Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre
- 3 Istrski pršut/Istarski pršut
- 4 Kočevski gozdni med
- 5 Kraški med
- 6 Mohant
- 7 Nanoški sir
- 8 Oljčno olje Istra
- 9 Piranska sol
- 10 Tolminc

- 20 Šebreljski želodec
- 21 Štajerski hmelj
- 22 Štajersko-prekmursko bučno olje
- 23 Zgornjesavinjski želodec

Zajamčena tradicionalna posebnost



- 24 Belokranjska pogača
- 25 Idrijski žlikrofi
- 26 Prekmurska gibanica
- 27 Slovenska potica

Zaščitena geografska označba



- 11 Jajca izpod Kamniških planin
- 12 Kranjska klobasa
- 13 Kraška panceta
- 14 Kraški pršut
- 15 Kraški zašink
- 16 Prekmurska šunka
- 17 Prleška tünka
- 18 Ptujski lük
- 19 Slovenski med

Višja kakovost



- 28 Kokošja jajca Omega plus
- 29 Med z vsebnostjo vlage največ 18 % in HMF največ 15 mg/kg medu - Zlati panj
- 30 Piščančje meso in izdelki z navedbo »vir selena«
- 31 Pivški piščanec in izdelki z omega-3
- 32 Poltrdi sir brez konzervansov - poltrdi siri Zelene doline

Posebna zahvala:

- Idrijsko-Cerkljanski razvojni agenciji, d.o.o., Idrija za fotografijo Šebreljskega želodca;
- Invalidskemu podjetju Mercator IP, d.o.o., za slatno Slovensko orehovo potico;
 - Kmetiji Erhatič za kito odličnega Ptujskega lüka;
- Zadrugi za razvoj čebelarstva, z.o.o., za fotografijo Slovenskega medu in
 - Združenju hmeljarjev Slovenije za vzorce hmelja.

Opomba:

To gradivo je zgolj informativne narave, ter zanj Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano ne jamči odškodninsko ali kako drugače.

Z nekaj kliki do več informacij

Več o posameznih zaščitениh proizvodih lahko preberete v zanimivih prispevkih, kjer najdete tudi recepte za njihovo pripravo. Za ogled poslikajte QR kodo, ki vas pripelje do prispevkov na spletni strani Naša super hrana.



~ **NAŠA SUPER HRANA** ~
www.nasasuperhrana.si  **nasasuperhrana**

Dodatne informacije v zvezi z zaščito, certificiranjem in certificiranimi proizvajalci zaščitениh proizvodov so dostopne na spletnih straneh Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano

<https://www.gov.si/teme/sheme-kakovosti-in-zasciteni-kmetijski-pridelki-in-zivila/>



A close-up photograph of a dark, weathered wooden surface. The wood grain is highly textured and runs horizontally across the frame. A prominent, circular knot is visible in the upper right quadrant. The lighting creates deep shadows and bright highlights, emphasizing the rough, aged texture of the wood.

**I FEEL
SLOVENIA**