

Zaščitni znak "izbrana kakovost - Slovenija"

Zaščitni znak na kmetijskih pridelkih
in živilih potrošniku zagotavlja:



POREKLO!

Pridelavo oziroma rejo
in predelavo v Sloveniji

KAKOVOST!

Višjo kakovost
prehranskih izdelkov

KONTRLO!

Več dodatnih kontrol
s strani neodvisnih
certifikacijskih organov

SEKTORJI, KI SO VKLJUČENI V SHEMO "IZBRANA KAKOVOST"

SEKTOR	STATUS	NA PRODAJNIH POLICAH
Mleko in mlečni izdelki	Proizvajalci certificirani	Od decembra 2016
Perutninsko meso	Proizvajalci certificirani	Od decembra 2016
Goveje meso	Proizvajalci certificirani	Od februarja 2017
Sadje	V postopku potrditve specifikacije	Predvidoma v 2018

Drugi proizvodi, kot so zelenjava, žita, oljčno olje, vino in med, se bodo v shemo "izbrana kakovost" postopoma vključevali v prihodnjih letih.

PODELJEVANJE ZAŠČITNEGA ZNAKA:

- Shema temelji na specifikaciji, ki jo predpisuje **Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (MKGP)**.
- V shemo se lahko vključijo **vsii pridelovalci in predelovalci**, ki izpolnjujejo zahteve iz specifikacije za posamezen sektor.

- Izpolnjevanje pogojev **nadzorujejo posebni certifikacijski organi**, ki so imenovani s strani **Uprave za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin**.
- Pridelovalci in predelovalci **morajo vsako leto obnoviti certifikat**, ki omogoča uporabo zaščitnega znaka "izbrana kakovost - Slovenija".



GOVEJE IN PERUTNINSKO MESO Z ZAŠČITNIM ZNAKOM:

SLOVENSKO POREKLO!

Vse perutninsko in goveje meso v celoti predelano v Sloveniji. Razlika je le pri rojstvu in reji živali. **Piščančje meso:** žival je rojena in rejena v Sloveniji. **Puranje meso:** žival je vsaj en mesec rejena v Sloveniji. **Goveje meso:** živali nad 1 letom starosti so vsaj 9 mesecev rejene v Sloveniji, živali do 1 leta pa vsaj 3 mesece.*

KAKOVOSTNA KRMA!

Dodatna skrb za uravnotežene krmne obroke in posebne zahteve za kakovost krme.

KRAJŠI TRANSPORT!

Kratke transportne poti, največ 200 kilometrov, pomenijo manj stresa za živali in manjši vpliv na okolje.

KAKOVOSTNA KRMA + MANJ STRESA ZA ŽIVALI = VIŠJA KAKOVOST MESA



MLEKO IN MLEČNI IZDELKI Z ZAŠČITNIM ZNAKOM:

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.

SVEŽINA + VIŠJA MIKROBIOLOŠKA KAKOVOST = VIŠJA KAKOVOST MLEČNIH IZDELKOV



PREDNOSTI LOKALNE HRANE IN SHEME

ZA PODEŽELJE:

- Ohranitev delovnih mest.
- Ohranitev poseljenosti, urejenosti in obdelanosti podeželja.
- Ohranjanje tradicij v tehnikah pridelave in predelave, kmečkih običajih in kulinariki.
- Zmanjševanje socialnih razlik.

Podeželje predstavlja 77 %

celotnega
ozemlja Slovenije.



ZA PRIDELOVALCE IN PREDELOVALCE:

- Večja vidnost in prepoznavnost njihovih izdelkov na trgovskih policah.
- Večje zaupanje potrošnikov v lokalne kmetijske pridelke in živila.
- Večja dodana vrednost in ugled slovenskih kmetijskih pridelkov in živil.
- Krepitev agroživilske verige z večjo varnostjo odkupa surovine, stabilnejšo ceno in dolgoročnejšim sodelovanjem med pridelovalci in predelovalci.
- Dolgoročna možnost večanja prodaje in proizvodnje slovenskih izdelkov.



KMEČKI

ZAŠČITNI ZNAK "IZBRANA KAKOVOST - SLOVENIJA" S PRIPISOM "KMEČKI":

- Na mleku in mlečnih izdelkih je poleg zaščitnega znaka "izbrana kakovost - Slovenija" lahko **dodan še napis "kmečki"**.
- Takšni izdelki so **v celoti pridelani in predelani na kmetiji**. Kmetije v tako označene mlečne izdelke predelujejo svoje mleko ali pa ga dokupujejo od največ **15 kmetij, ki smejo biti oddaljene največ 25 km**.
- Siri so narejeni iz surovega mleka, **kmečki fermentirani izdelki pa iz nehomogeniziranega mleka**.

1,6 milijarde €

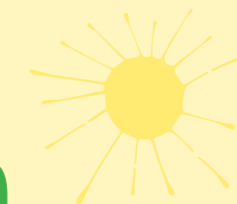
znaša vrednost hrane,
ki smo jo leta 2015
uvozili v Slovenijo.



ZA DRUŽBO

- Večja stopnja samooskrbe s hrano.
- Večja prehranska varnost Slovenije.
- Večja stabilnost prehranske verige.
- Ohranjanje delovnih mest v agroživilski industriji.
- Ohranjanje biotske raznovrstnosti.
- Večja enakomernost regionalnega razvoja.
- Manjša odvisnost od zunanje trgovine.
- Manjši ogljični odtis zaradi manjše porabe energentov pri transportu in skladiščenju.
- Manjša obremenjenost s hrupom zaradi kratkih dobavnih verig.
- Manj embalaže in manj sredstev za podaljševanje obstojnosti izdelkov.

90.000 ljudi
je pri nas zaposlenih
v pridelavi in predelavi
hrane.



* Za goveje meso poteka do leta 2024 osemletno prehodno obdobje, po katerem bodo morali vsi rejci govejega mesa zagotavljati živali, ki bodo tudi rojene v Sloveniji. V vmesnem prehodnem obdobju je predpisan minimalni čas reje v Sloveniji: do konca julija 2019: vsaj 9 mesecev reje v Sloveniji za živali nad 1 letom starosti in vsaj 3 mesece za živali do 1 leta; od avgusta 2019 do julija 2024: vse živali morajo biti rejene v Sloveniji vsaj 2/3 življenjskega obdobja.