

PRIROČNIK ZA SENENO PRIREJJO



UVOD
TRAVINJE
KRMA IN PREHRANA ŽIVALI
ŽIVALI
PREDELAVA
CERTIFICIRANJE
TRŽENJE
DOBRE PRAKSE
SVETOVANJE
ZAVOD SENENO
LITERATURA

Avtorji: Klara Otoničar, Dominika Klavž, Irena Kos, Andrejka Krt, Sara Ketiš
Glažar, dr. Jože Verbič, Janko Verbič, dr. Janez Benedičič, Alberta Zorko

2021



UVOD

Seneno meso in mleko ter izdelki predstavljajo novo tržno nišo kakovostnih proizvodov, ki se prirejajo in predelujejo tako, kot so to znali naši predniki. Ne gre za odkrivanje novih pristopov, temveč se vračamo nazaj k tradicionalnemu kmetijstvu.

Namen priročnika je, da kmetijam, ki se odločajo za seneno prirejo, na preprost in hiter način predstavimo ta način reje, kako si pomagati, ko naletimo na izzive, kako se vključiti v postopke certificiranja in kako poskrbeti za trženje. V priročniku so predstavljeni tudi primeri dobre prakse senene prireje.

Seneno mleko in meso pomenita alternativno možnost za ohranitev prireje mleka in mesa na območjih z omejenimi možnostmi za kmetovanje. Vzpostaviti želimo celotno proizvodno verigo in s sodobnimi prodajnimi pristopi zagotoviti dostojno ceno kmetijskih pridelkov in izdelkov.

Verjamemo, da boste v priročniku našli kaj novega, zanimivega in seveda poučnega.

Zanimivo in prijetno branje vam želimo!

OKUSNO IN TRADICIONALNO - TO JE NAŠE!

ekipa EIP projekta Seneno meso in mleko

ZAKAJ SENENO?



Nova tržna priložnost

Seneni izdelki so novost na tržišču. Zaradi visoke kakovosti mleka in mlečnih izdelkov ter mesa in mesnih izdelkov le-ti na trgu dosegajo višje prodajne cene.



Dobro za ljudi

Glavna prednost senenega mleka je ugodnejša sestava maščobnih kislin. Seneno mleko vsebuje do dvakrat več maščobnih kislin omega 3, hkrati ima boljše razmerje med maščobnimi kislinami omega 3 in omega 6.



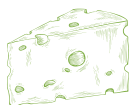
Ohranjanje tradicije, kulturne krajine in okolja

Senena prireja je lahko dobra priložnost za kmetije, ki se nahajajo na gorskih in OMD območjih. Košnja strmin pomaga ohranjati kulturno krajino in poseljenost hribovskih območij ter lahko pripomore k varovanju travniških habitatov.



Prijazno živalim

Krmni obrok živali mora sestavljati vsaj 75 % voluminozne krme. Seno pozitivno vpliva na prebavo živali, saj voluminozno krmo živali dalj časa prežvekujejo, kar povzroča večje količine izločene slin. Seno mora biti čim boljše kakovosti, da živali dobijo čim več hranljivih snovi in le-te čim bolj izkoristijo.



Lažja predelava mleka v sir

Napihovanje trdih sirov povzroča bakterija klostridij *Clostridium tirobutiricum*, ki se razmnožuje v silazah, narejenih iz premalo uvele trave, in ko je trava za siliranje onesnažena s prstjo.

TRAVINJE

Kakovostna voluminozna krma pridelana po najvišjih tehnoloških standardih je še vedno najcenejša krma pri prireji mleka in mesa. Pri pridelavi kakovostne voluminozne krme si prizadevamo povečati vsebnost beljakovin in zmanjšati vsebnost vlaknine (KGZS 2018).



TLA IN GNOJENJE



- detelje so glavne porabnice fosforja in kalija (preveč dušika jim celo škoduje)
- trave so porabnice dušika, fosfor in kalij potrebujejo v manjših količinah

Gnojenje z dušikom močno pospešuje rast trav in plevelov.

pH

Ustrezna reakcija tal je pogoj za učinkovitost gnojenja in obenem pokazatelj rodovitnosti tal.

Sprejem dušika, fosforja in kalija v rastline poteka najbolj intenzivno pri pH 7-7,5, sprejem mikroelementov pa med pH 5,5-6,5.

- s fosforjem in kalijem lahko gnojimo na zalogo
- z dušikom pa gnojimo v manjših obrokih, med rastno dobo po vsakem odkosu oziroma vsaj v dveh delih. Pri tem je treba upoštevati okoljske faktorje:

- suša ali vlažne vremenske razmere,
- stanje humusa oziroma organske snovi v tleh,
- učinke predhodnega posevka v kolobarju,
- učinke gnojenja z organskimi gnojili, zelenimi podori in drugo.

Pri samostojnih setvah detelj in lucerne praviloma dognojujemo posevek z dušikom po vzniku posevka. Kasneje običajno gnojenje z dušikom ni več potrebno, ker se razvijejo na koreninskem sistemu *Rhizobium* bakterije, ki imajo sposobnost vezave dušika iz zraka. Z dognojevanji z dušikom po košnjah samo škodimo razvoju bakterij na koreninskem sistemu.

Pred izdelavo gnojilnega načrta je treba:

- pregledati omejitve pri gnojenju zaradi zahtev varstva v narave v okviru kmetije
- analizirati botanično sestavo in proizvodno sposobnost travne ruše na kmetiji
- analizirati potrebe po krni za živali na kmetiji
- izdelati oziroma poznati letno bilanco pridelanih in dobavljenih živinskih gnojil na kmetijo in izračun pridelanih rastlinskih hranil
- izračunati potrebe gnojenja glede na kemično analizo tak in glede na pričakovan pridelek = gnojilni načrt.



Odvzem hranil glede na tip mešanice (KGZS 2018)

Poljščina	pridelek	Vsebnost sušine v pridelki	Odvzem hranil s pridelkom (kg/t)		
			%	N	P ₂ O ₅
DTM	Detelje : trava 70:30	Sveža masa	5,3	1,4	6,2
DTM	Lucerna : trava 70:30	Sveža masa	5,5	1,5	6,5

Za boljšo oceno potreb po dognojevanju oziroma oceno delovanja dušikovih gnojil v DTM se priporoča urediti tudi gnojilno okno, ko pustimo del posevka negnojena in opazujemo spremembo glede na gnojeno površino (KGZS 2018).

Gnojilne norme za travnike (kg/ha) (Mihelič 2009)

Raba	Stopnja intenzivnosti					
	N 1. košnja	N 2. košnja	N 3. košnja	N 4. košnja	P ₂ O ₅	K ₂ O
2x košnja I	40-50	40-50	/	/	50-70	100-160
II	40	/	/	/	50-70	100-160
III	/	/	/	/	50-70	100-160
3x košnja I	40-50	40-50	20-40	/	60-80	120-200
II	40	/	/	/	60-80	120-200
4x košnja	40-50	40-50	40-50	30-40	80-100	140-240

Vsebnost hranil v živinskih gnojilih (Verbič in sod. 2017, Zavodnik 2021b)

Sestava živinskih gnojil je zelo variabilna. Zaradi razlik v vsebnosti vode se lahko vsebnosti rastlinskih hranil pri posameznih vrstah živinskih gnojil razlikujejo od 2- do 5-krat. Razlike med živinskimi gnojili iz rej različne intenzivnosti so manjše, na splošno 10 do 25 %, izjemoma do 40 % (Verbič in sod. 2017).

Vrsta gnojila	N (kg/t oz. m ³)	P ₂ O ₅ (kg/t oz. m ³)	K ₂ O (kg/t oz. m ³)
Goveja gnojevka - povprečno	3,6	1,6	4
Goveji gnoj - povprečno	4,7	3,0	5,1
Goveja gnojnica - povprečno	1,5	0,3	3,9
Prašičja gnojevka - povprečna	5,0	3,0	2,9
Gnoj drobnice - povprečno	3,5	3,0	7,0
Konjski gnoj - povprečno	2,2	3,0	6,0



Organska gnojila zagotavljajo kroženje hranilnih snovi na živinorejskih kmetijah, sproščanje dušika je postopno in postopno se dviguje organska snov v tleh:



- splošna prepoved gnojenja s tekočimi organskimi gnojili traja do 1. marca
- po uredbi dovoljeno dognojevanje mešanic detelj in trav s tekočimi organskimi gnojili že po 15. februarju, v kolikor so izpolnjeni vremenski in talni pogoji
- enako velja za tekoča organska gnojila ob pripravi tal za setev mešanic detelj in trav.

Tla niso nasičena z vodo ali poplavljena, zamrznjena ali zasnežena.

- prepoved gnojenja s hlevskim gnojem, kompostom in digestatom, ki vsebuje nad 20% suhe snovi, velja prav tako do 15. februarja.

Uredba o varstvu voda pred onesnaževanjem z nitrati iz kmetijskih virov dovoljuje gnojenje DTM in TDM s 170 kg dušika/ha, kar odgovarja na primer 42 kubičnih metrov goveje gnojevke.

Pri dognojevanju z gnojevko ali gnojnico velja splošno priporočilo za rabo v DTM in TDM v višini 10-15 m³/ha, priporočena je razredčitev z vodo v razmerju vsaj 1:1.



Čas in hitrost sproščanja dušika iz organskih gnojil je različen in odvisen od vrste živali v reji, načina reje, vrste in količine nastilja v hlevu, kar vpliva na razmerje med ogljikom in dušikom (C:N razmerje).



Hlevski gnoj je tudi zelo primerno gnojilo za dognojevanje, vendar pod pogojem, da je predhodno kompostiran. S finim raztrosom spomladi poleg izboljšane prehrane posevkov vplivamo tudi na zmanjšanje zapleveljenosti posevkov.

V ekološkem načinu pridelave je ukrep prvega dognojevanja še pomembnejši kot v konvencionalni pridelavi, saj imamo za gnojenje z dušikom na voljo le počasi delujoča organska gnojila.

Ca

Kalcij je eden ključnih makrohranil za rastline, zato je apnenje zelo pomembno:

- izboljšamo strukturo tal,
- povečamo njihovo zračnost,
- sposobnost za zadrževanje rastlinam dostopne vode.

Ustrezna reakcija tal je pogoj za dostopnost večine makro- in mikrohranil v tleh.

V kolikor kemična analiza izkazuje kisló reakcijo tal (pH pod 5,6), priporočamo apnenje tal. Za apnenje tal se lahko uporabi naravni mleti apnenec oziroma že pripravljena apnena gnojila.

Potrebni odmerki apnenega materiala glede na tip tal in pH vrednost tal (Mihelič 2009)

		<u>Meliorativno apnjenje pri prekislih tleh</u>		Vzdrževalno apnene		Apnjenje ni potrebno
Tip tal		pri pH vrednosti	največji enkratni odmerek (t <u>CaO/ha</u>)	pri optimalnem pH območju v tleh	količina za tri leta (t <u>CaO/ha</u>)	Pri pH tal
Lahka tla	Peščena	<5,4	1,5	5,4 - 5,8	0,7	>5,8
	Peščeno ilovnata	<5,8	2,0	5,8 - 6,3	1,2	>6,3
Srednje težka tla	Ilovnato peščena do ilovnato <u>meljasta</u>	<6,2	6,0	6,2 - 6,5	1,7	>6,8
Težka tla	<u>meljasto</u> glinasta ali glinasta	<6,5	10,0	6,6 - 6,7	2,0	>7,2

BOTANIČNA SESTAVA TRAVNE RUŠE



Botanična sestava travne ruše je ključnega pomena za pridelavo kakovostne krme. Na botanično sestavo travne ruše vpliva več faktorjev:

- tla (sposobnost zadrževanja vode, stanje hranil v tleh, nagib in položaj površine),
- raba tal (čas in način košnje, število košenj, višina košnje, paša),
- hranila (pH tal, založenost in dostopnost s hranili, vrsta gnojil) in
- oskrba (poškodba ruše, osuševanje površin in namakanje).



Trave so za botanično sestavo pomembne zaradi večje mase krme, ki jo pridelamo na travniških površinah. Tla, ki so dobro preskrbljena z dušikom oziroma se pogosto gnojijo z organskimi gnojili, omogočajo travam dobro rast (KGZS 2017). Trave imajo tudi dobro skladiščno sposobnost in so manj občutljive ob spravilu kot metuljnice (Frank 2013).

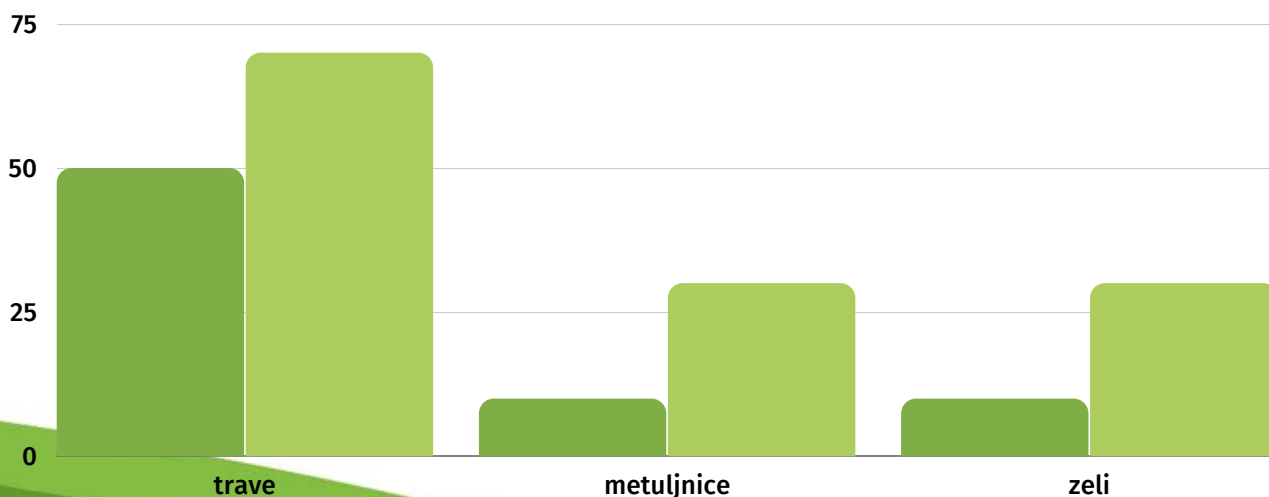


Metuljnice so pomembne za izboljšanje kakovosti krme. Dvigujejo delež beljakovin v krmi in vsebujejo višji delež fosforja kot trave. Zaradi prisotnosti *Rhizobium* bakterij v koreninskem sistemu so same sposobne vezati atmosferski dušik in ga porabiti za svojo rast. Zmanjša se potreba po gnojenju z dušičnimi gnojili tudi za trave, ki so v mešanici prisotne. Detelje in lucerna ter deteljno travne mešanice so zelo primerne za lahka tla, saj bolje prenašajo sušo kot trave. Pri metuljnicah je nujna višja košnja kot pri travah, so pa tudi bolj občutljive pri spravilu in skladiščenju (KGZS 2017, 2018).



Prisotnost zeli se navadno povezuje s pleveli, ki jih v krmi ne želimo. Nezaželeni pleveli so ščavje, regrat, lakota in drugi.

Botanična sestava travne ruše



Gospodarske lastnosti nekaterih pomembnih trav in metuljnic

Vrsta	Lastnost
Mnogocvetna ljuljka	Enoletna, strniščna setev, prezimna setev, kakovostna predvsem pri prvi košnji, običajno čista setev ali v mešanici s črno deteljo
Trpežna ljuljka	V vseh dve ali več letne TDM, delež večamo pri ugodnejših ravnih razmerah
Travniška bilnica	V vseh večletnih mešanicah, slaba konkurenčnost
Mačji rep	V vseh večletnih mešanicah, delež večamo z večjo vlažnostjo rastišča
Pasja trava	Predvsem v večletnih TDM na bolj suhih rastiščih, enostavne TDM z belo deteljo za zelo intenzivno rabo
Travniška latovka	Izključno v več letnih - dolgotrajnih mešanicah, zelo počasen razvoj
Rdeča bilnica	Izključno v več letnih - dolgotrajnih mešanicah na bolj suhih rastiščih
Črna detelja	Prezimni posevki, manjši delež v vseh TDM, zelo dobro prezimi prvo zimo
Bela detelja	V vseh večletnih TDM, za enostavne intenzivne TDM s pasjo travo ali trpežno ljuljko
Lucerna	Običajno čista setev, v večletnih TDM na <u>sušnejših</u> rastiščih

Izbira primerne mešanice je vsekakor mnogo težja kot izbira trav ali metuljnic ene vrste za čisto setev. V mešanicah gre za medsebojne vplive različnih vrst, ki se glede na način rabe, starost posevka in vpliva okolja lahko obnašajo zelo nepredvidljivo.

Pri odločitvi je smiselno ob pridelovalnem potencialu upoštevati tudi pričakovan trend pridelkov po letih rabe.

Na težjih tleh bomo dali prednost setvam ljujk, črne detelje in bele detelje, na lažjih tleh pa lucerni, pasji travi in vsestransko uporabni vrsti bele detelje.

TRAJNO TRAVINJE

Zaradi talnih in klimatskih razmer sta paša in pridelovanje travniške krme za velik del trajnega travinja edini in najboljši možen način gospodarjenja.

Nekatere prednosti trajnega travinja:

- s pravilno rabo (intenzivnost gnojenja in košnje/paše) je pridelava krme stabilna v daljšem časovnem obdobju,
- z različno rabo lahko vplivamo na spremembe botanične sestave,
- v stresnih razmerah so pridelki zaradi pestrejše botanične sestave običajno bolj stabilni,
- onesnaženje krme je zaradi gostejše travne ruše manjša kot na sejnanem travinju.

Posebnosti in omejitve pri gospodarjenju na trajnem travinju:

- posledic napačne rabe ne moremo reševati z oranjem in setvijo novih posevkov,
- preoravanje travinja na ekološko občutljivih območjih ni dovoljeno.

Višina košnje ima odločilen vpliv na rast travne ruše in je izključno v rokah (kosilnic) kmetov. Za višino košnje velja naslednje:

- minimalna višina košnje naj bo vsaj 5-7 cm., bolje še malo višje, rez naj bo ostra, kar pomeni manjšo površino poškodbe,
- pri višji košnji ostanejo poganjki pri tleh nepoškodovani in so sposobni takojšnje asimilacije hranilnih snovi, del rezervnih hranil v razrastišču in koreninah se zaradi tega ohrani,
- pri višji košnji ostane nepoškodovan tudi del rastnih vršičkov, ti so sposobni takojšnje rasti,
- travna ruša se po višji košnji hitreje regenerira in prekrije odprto strnišče, pri pomanjkanju vlage se zmanjša izhlapevanje vode iz golih tal.

Nezaželeno botanično sestavo poskušamo izboljšati z obnovo travne ruše, ki ji sledita pravilna raba in gnojenje.



Za obnovo travne ruše se odločimo, ko je ruša zapleveljena, ko je veliko praznih mest in ko jo sestavljajo nizke in slabe trave. Odločimo se lahko za:

- dosejavanje,
- vsejavanje
- novo setev.

Obnova travne ruše

Semenenje travnikov



V preteklosti je bila intenzivnost rabe travne ruše mnogo manjša in potreb po obnovi travne ruše praktično ni bilo. Zaradi stalno pozne košnje so imele korenine travniških rastlin dovolj zaloge hranilnih snovi za uspešno obnavljanje travne ruše. Pogosto so travnike kosili v fazi semenitve trav in metuljnic in je odpadlo seme večalo talno semensko banko. V tleh je bilo stalno prisotno seme, ki je v ugodnih razmerah kalilo in obnavljalo travno rušo.

Vsejavanje metuljnic

Bela ali črna detelja v 40-odstotnem deležu lahko na travinju simbiotsko fiksirata kar približno 150 kg N na hektar. To kaže na smiselnost vsejavanja metuljnic v rušo trajnega travinja:



- pozitivni vpliv vsejavanja na povečanje pridelka zelinja in pridelka surovih beljakovin so ugotovljeni do dokaj velikih odmerkov dušika iz živinskih in mineralnih gnojil (170 kg N/ha),
- v letu vsejavanja so smiselni manjši odmerki N, ne več kot 85 kg/ha,
- za manj intenzivno rabo je primerna črna detelja, za intenzivnejšo rabo bela detelja,
- če gre za setev črne detelje, je ukrep učinkovit tri leta, pri setvi bele detelje pa še nekoliko več.

Dosejavanje semena v travno rušo



- več kot 30 % praznih mest - ukrep nujen, dosejavanje najbolj učinkovito,
- večina semena trav in metuljnic je sposobna kalitve na površini travniških tal, zaradi vlage je običajno uspešnejša kalitev, če je seme v tleh
- močno deževanje po setvi pozitivno vpliva na uspešno kalitev semen
- večji uspeh dosejavanja pri razredčeni ali zelo nizki travni ruši - več svetlobe.

Čas izvajanja in izvedba



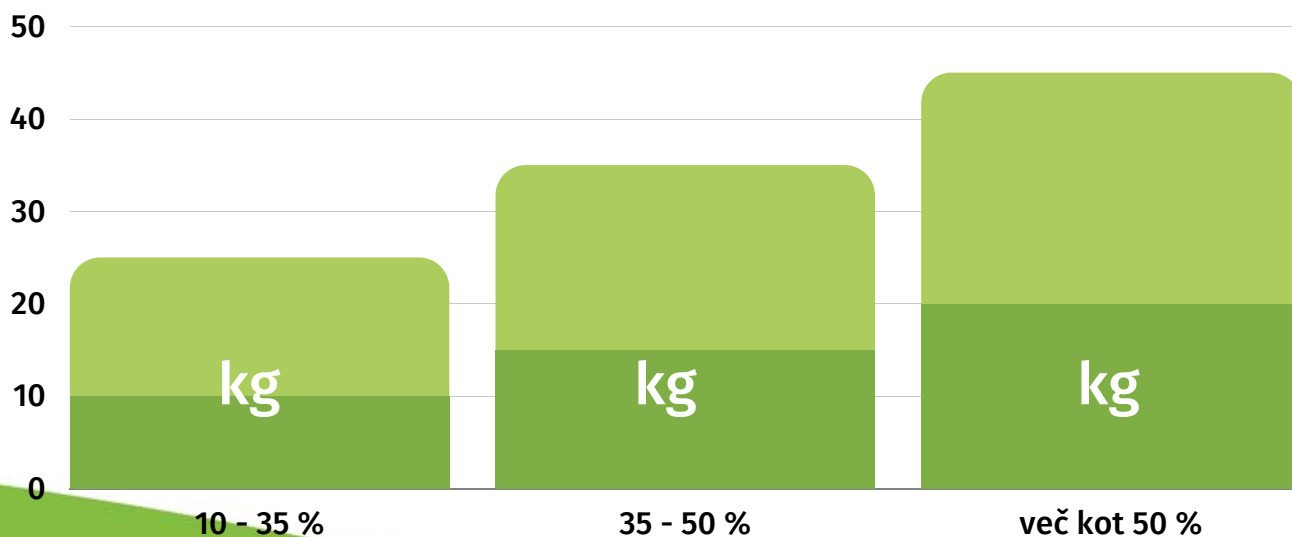
- jeseni v septembru, na višjih nadmorskih višinah že avgusta,
- spomladi sejemo pred začetkom vegetacije - v začetku aprila,
- poleti zaradi pogostega pomanjkanja vlage dosejavanja v naših rastnih razmerah ne priporočamo,
- seme lahko posejemo ročno na počez, s trosilci mineralnih gnojil, ga dodamo hlevskemu gnoju; če seme dodajamo gnojevki, uporabimo predvsem ljuljke, ki tudi v gnojevki ohranijo kalivost,
- po setvi travnik obdelamo s česalom ali travniškimi branami, česalo nastavimo na intenzivnejše česanje (bolj pravi kot česalnih elementov glede na tla), drugo obdelavo lahko ponovimo pravokotno na prejšnjo,
- po dosejavanju priporočamo valjanje.

Ukrepi po dosejavanju



- kosimo višje, da pri košnji ne pokosimo mladih sejanih rastlin, običajno od 7-10 cm,
- z dušikom gnojimo z manjšimi odmerki, po dosejavanju ne več kot 40 kg N/ha,
- po dosejavanju travne ruše gnojenje z gnojevko odsvetujemo.

Količina semena glede na delež praznih mest v travni ruši

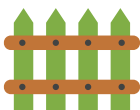


PAŠA



- je najcenejši način krmljenja živali,
- imeti moramo dovolj površin in travo dovolj visoke kakovosti, da zagotovi živalim vse potrebno, da ostanejo v dobri kondiciji in da je mlečnost oziroma prirast mesa dovolj velika.

V začetku leta:



- pravilno pripravimo pašnike,
- paše nevajene živali navadimo na ogrado oziroma električnega pastirja,
- 10-14 dnevni postopni prehod iz zimskega na letni krmni obrok vpeljemo s postopnim podaljševanjem časa paše na dan,
- 2 do 3 tedne pred odgonom na pašo živali tretiramo proti zajedavcem.



Planinsko pašo pogosto precenimo, zlasti julija in avgusta, ko se prirast trave močno zmanjša, potrebe telet pa naraščajo. V tem času moramo še posebej dobro opazovati živali in njihovo kondicijo. Če začnejo hujšati, jih moramo dokrmljevati s senom oziroma drugo dovoljeno krmo.



Mešana paša goveda in konj je strokovno primerna in zaželena:

- različne kategorije živali pasejo različne vrste rastlin,
- vzdržuje se dobro in enakomerno popasena ruša,
- govedo prebira boljše trave, pušča pa ostanke, ki jih bi bilo treba s čistilno košnjo pokositi,
- konji pasejo praviloma bolj vlaknasto krmo in jim ostarelo travinje godi.



Živali in pašnike je treba redno preverjati. Merimo višino travne ruše, pregledamo rastline v travni ruši, potrebe po dosejavanju in stanje elektroograje. Ne pozabimo na zavetje ob neugodnih klimatskih vplivih, vročini in napadih insektov. Primerna je tudi skupina dreves v zavetrni legi (Zavodnik 2021a).

Če so čredinke majhne (samo za par dni paše), priporočamo, da jih najprej popase govedo in šele nato pridejo za nekaj dni konji, da opravijo čiščenje ostankov. Če pa so čredinke večje in je trajanje paše v taki čredinki daljše, pa se lahko obe kategoriji uspešno paseta istočasno. Ob nastopu poletne suše, ko zmanjka paše, pa je v vsakem primeru treba dokrmljevati.

Gnojenje čredink izvajamo zgodaj spomladi, da se mineralna gnojila pred pašo primerno raztopijo in zagotovijo dobro rast trav.

PRIDELAVA KRME



KOŠNJA



Z zgodnjo in pravočasno košnjo ne moremo vplivati na hranilno vrednost travne ruše z vidika vsebnosti hranil rastlin, ki tu rastejo. Zgodnja košnja pa močno vpliva na ohranjanje hranil, ki so prisotna v rastlinah. Mlajše so rastline, večja je vsebnost beljakovin, medtem ko skupna energija z rastjo še nekaj časa narašča. Razmerje primerno za dobro prirejo je v fazi začetka latenja rastlin. Zato je travnike, ki so dobro negovani in primerno pognojeni, treba kmalu kositi. Trave naj bodo v fazi začetka latenja, če je prisotno mnogo detelj, pa lahko počakamo do brstenja detel.



Zmanjševanje neto energijske vrednosti krme je pri travah in deteljah sejane travinja hitrejše (v povprečju približno 0,5 MJ NEL na kg sušine v 10 dneh) kot pri travah trajnega travinja (v povprečju približno 0,2 MJ NEL na kg sušine v 10 dneh). To pomeni, da je na sejanih travnikih pravočasna košnja pomembnejša kot na trajnih travnikih.

Priporočeni čas in pogostnost košnje za zahtevne kategorije goved (molznice v laktaciji, pitanci)

	Intenzivna raba	Zelo intenzivna raba
Prva košnja		
Trajno travinje	Najkasneje v fazi <u>latenja oz. klasenja</u> vodilnih trav	Najkasneje v fazi <u>začetka latenja oz. klasenja</u> vodilnih trav
Sejano travinje	Pri pridelku 4000 kg sušine na hektar	Pri pridelku 3500 kg sušine na hektar
Druga in naslednje košnje		
Trajno travinje	Pri starosti 7 tednov	Pri starosti 5 tednov
Sejano travinje	Pri starosti 6 tednov	Pri starosti 4 tednov

Za manj zahtevne živali lahko kosimo kasneje. Na trajnem travinju lahko kosimo prvič ob začetku cvetenja do polnega cvetenja trav, drugo in naslednje košnje pa pri starosti 8-9 tednov. Na sejane travinju lahko kosimo prvič pri pridelku 4500 kg sušine na ha, drugo in naslednje košnje pa pri starosti 7-8 tednov.

Višina košnje na travnikih:

- Prenizka košnja (2-5 cm) - Brez zelenega dela ni asimilacije, regeneracija preko korenin, dolgi čas obraščanja, poleti velika izpostavljenost izsušitvi !
- Optimalna višina (6-9 cm) - Najkrajši čas obraščanja
- Visoka košnja (> 10 cm) - Zmanjšan pridelek

Ob košnji lahko krmo obdelamo z gnetilnikom:

- + hitrejšo oddajanje vode in s tem skrajšanje časa sušenja in manjše tveganje zaradi morebitnega poslabšanja vremena,
- + zmanjšanje števila obračanj krme,
- večje izgube hranil s spiranjem v primeru deževanja ali nestrokovno izvedenega obračanja krme,
- dodatni stroški amortizacije strojev.

Energijske vrednosti trav, detelj in zeli

Vrsta krme	Vsebnost NEL - zgodnja košnja (MJ/kg sušine)	Zmanjševanje vsebnosti NEL (MJ/kg sušine na 10 dni)	Vsebnost NEL - pozna košnja (MJ/kg sušine)
Trave in detelje sejanega travinja	6,5-7,0 (1. maj)	0,5 (0,3-0,6)	5,0-6,0 (1. jun)
Trave trajnega travinja (z izjemo travniške latovke)	5,0-5,8 (10. maj)	0,21 (0,06-0,42)	4,3-5,3 (15. jun)
Detelje trajnega travinja	6,0-6,8 (10. maj)	0,41 (0,27-0,55)	4,4-5,6 (15. jun)
Travniške zeli	5,0-6,8 (10. maj)	/	/

Več informacij dobite na spletni strani seneno.info



SUŠENJE

Povprečen čas vrenja na travniku

	Trajanje vrenja/sušenja
Silaža	1-2 dni
Seno, sušeno s toplotno črpalko ali biomaso	1-2 dni
Seno, prevetrovano s hladnim zrakom, sončno streho	2-3 dni
Seno, sušeno na tleh	3-4 dni



Kvarjenje sena je onemogočeno pri vsebnosti sušine nad 860 g/kg (14 %-na vlažnost), priporočeno je skladiščenje pri sušini 880 g na kg (12 %-na vlažnost). Seno je na travniku težko posušiti do tako velike vsebnosti sušine. Ob spravilu vsebuje običajno 800 do 850 g sušine na kg (pomeni vlažnost 15 do 20 %).



Pri pripravi sena za sušenje na sušilnicah je odločitev o primernosti vsebnosti sušine v senu lažja, saj je razpon primernih vsebnosti sušine precej velik. S sušilnicami na topel ali razvlažen zrak je mogoče posušiti tudi le nekoliko ovelo travo, priporočljivo je sušenje vsaj do 550 g sušine na kg. S sušilnicami na hladen (nedogret) zrak je treba krmo posušiti vsaj do 600 g sušine na kg, pa še to le, če sušilnica ni preobremenjena in če v času sušenja pričakujemo sončno vreme. Na splošno lahko za sušenje na sušilnicah priporočamo sušenje do 650–700 g na kg sušine (30–35 %-na vlažnost).



Kakovost sena ocenimo z organoleptičnim pregledom. Ne sme vsebovati strupenih rastlin. Ob botanični sestavi ocenjujemo z organoleptičnim pregledom še barvo, vonj, strukturo in onesnaženost:

- barva: svetlo zelena do temno zelena - ne želimo obledelega ali porjavelega sena,
- vonj: aromatičen - ne želimo plehkega, zatohlega vonja, vonja po zažganem, vonja po plesni,
- struktura: listnato in mehko, ustrezno izhodiščnemu materialu - ne želimo sena, pri katerem se ohranijo le stebela,
- onesnaženost: seno ne sme biti površinsko onesnaženo z zemljo, niti ne sme vsebovati peska, grudic zemlje.



Ob higijenski neoporečnosti so pomembne tudi vsebnosti hranil in energijska vrednost sena. Seno je smiselno občasno analizirati. Rezultate pa rabimo tudi za načrtovanje krmljenja rejnih živali. Gre za ocenjevanje naslednjih lastnosti:

- vsebnost sušine pove, ali je bilo seno dovolj posušeno – vsebovati mora vsaj 860 g sušine na kg, kar pomeni, da je vlažnost pod 14 %,
- vsebnost surovih beljakovin pove primernost sena z vidika oskrbljenosti vampovih mikroorganizmov z dušikovimi snovmi. Želeli bi 140 do 150 g surovih beljakovin na kg sušine, a podatki iz prakse kažejo, da je to težko dosegljivo. Ciljne vrednosti so zato postavljene nekoliko nižje,
- vsebnost surove vlaknine je pokazatelj strukturnosti krmila. Vlaknina je v obrokih za prežvekovalce nujno potrebna, saj jih spodbuja k prežvekovanju in normalnemu delovanju vampa, prevelike vsebnosti pa niso zelene, ker kažejo na slabo prebavljivost in s tem energijsko vrednost sena,
- vsebnost pepela je povezana z minerali v krmi, prevelike vsebnosti (nad 100 g na kg sušine) pa kažejo na onesnaženje sena z zemljo,
- vsebnost fosforja v senu kaže na ustreznost založenosti travniških tal s fosforjem. Založenost je primerna, če vsebuje seno več kot 2,5 g fosforja na kg sušine,
- vsebnosti neto energije za laktacijo (NEL) in presnovljive energije (ME) kažeta na energijsko vrednost sena. Vsebnost NEL se uporablja za krave in plemenske telice, vsebnost ME pa za pitance. Želimo si čim večjih vrednosti.

	Splošno (vse košnje)	Prva košnja	Druga in naslednje košnje	Seno izjemne kakovosti*
Sušina (g/kg)	več kot 860	več kot 860	več kot 860	več kot 860
Surove beljakovine (g/kg sušine)	več kot 120	več kot 120	več kot 130	več kot 160
Surova vlaknina (g/kg sušine)	manj kot 280	manj kot 290	manj kot 280	manj kot 220
Pepel (g/kg sušine)	manj kot 100	manj kot 90	manj kot 100	manj kot 100
Fosfor (g/kg sušine)	več kot 2,5	več kot 2,5	več kot 2,5	več kot 2,8
NEL (MJ/kg sušine)	več kot 5,6	več kot 5,6	več kot 5,4	več kot 6,2
ME (MJ/kg sušine)	več kot 9,5	več kot 9,5	več kot 9,2	več kot 10,4

KRMA IN PREHRANA ŽIVALI

Krma je ključni del priraje senenega mesa in mleka. Ker gre za višji standard, je treba izpolnjevati določena merila, da se mleko ali meso lahko poimenujeta »iz senene priraje«.



PREPOVEDANA KRMA

- silaža, vključno s silažo iz krmnih rastlin, siliranim zrnjem žit ter drugih krmil,
- okrogle bale v foliji katere koli vrste (skladiščenje in krmljenje),
- stranski proizvodi pivovarn, žganjarn, ostanki od stiskanja sokov ali vina (tropin) ter drugi ostanki živilske industrije, na primer sveži ali silirani pesni rezanci, sveže ali silirane pivske tropine, sveže ali silirane sadne tropine,
- krma in krmila v namočenem stanju (namakanje),
- krma živalskega porekla (mleko, sirotka, živalska moka itd.), z izjemo mleka in sirotke za mlade živali,
- kuhinjski ostanki, krompir,
- sečnina.

DOVOLJENA KRMA

- paša živali in krmljenje sveže travniške krme,
- seno iz travniške krme in krmne rastline (npr. lucernino seno) ter slama različnih poljščin (žitne slame, koruznica, sojina slama ...),
- sveže križnice, koruza, žita in korenovke (npr. sveža ogrščica, svež oves, sveža koruza, krmna pesa) kot dopolnilna krma,
- posušena žita (koruza, ječmen, oves, tritikala, pšenica, rž ...), suhi pesni rezanci, suhe pivske tropine, posušeni stranski proizvodi industrije sladkorja in predelave žit, kot so žitne tropine ter druga suha krma v komercialno dostopni obliki (npr. otrobi, lucernini peleti ...),
- krmne stročnice (bob, grah, lupina...), oljnice (ogrščica, soja, sončnice...) in beljakovinski koncentрати (oljne tropine in pogače iz zrnja soje, ogrščice, sončnic, buč ...).

SENO



Prednosti sena:

- okusno in zauživanje krme pri krmnih obrokih s senom je obsežnejše kot pri obrokih s silažami (velja za zauživanje sušine),
- vsebuje več sladkorjev kot silaže,
- ima dobro strukturnost – živali spodbuja k prežvekovanju in s tem k izločanju velikih količin sline, ki uravnava kislost vampa,
- razgradljivost beljakovin v vampu je pri senu manjša kot pri silažah – s tem je seno dober vir presnovljivih beljakovin,
- kakovostno seno zagotavlja dobre razmere za prebavo in sintezo mikrobnih beljakovin v vampu in s tem dodatno prispeva k dobri oskrbljenosti živali s presnovljivimi beljakovinami,
- dober vir mineralov – vsebnosti kalcija, fosforja in magnezija so podobne kot v travnih silažah, a dva do trikrat večje kot v koruzni silaži.



Slabosti sena:

- energijska vrednost se med pripravo zmanjša bolj kot pri siliranju,
- zmanjšanje vsebnosti vitaminov, predvsem β karotena, je obsežnejše kot pri siliranju,
- velika odvisnost od vremena, ki zmanjšuje krmno vrednost sena.

Če seno ne dosega potrebne vsebnosti NEL, je treba obroke dopolniti z energijsko bogato krmo, kot so žita.

- Seno odlične kakovosti omogoča brez dodatnega krmljenja močne krme mlečnosti med 10 in 15 kg na dan, seno zelo dobre kakovosti pa le še slabih 10 kg na dan.
- S senom izjemne kakovosti, ki bi lahko bil cilj kmetij s prirejo senenega mleka, so mogoče dnevne mlečnosti 15 do 20 kg na dan.
- Z dobrim senom je mogoče pokriti potrebe presušениh krav dojilj in krav dojilj v začetku laktacije ali pa ekstenzivno rejenih plemenskih telic.
- Seno slabše kakovosti (zadovoljivo, slabo in zelo slabo) ne omogoča brez dodatnega krmljenja močne krme niti najbolj ekstenzivne reje.

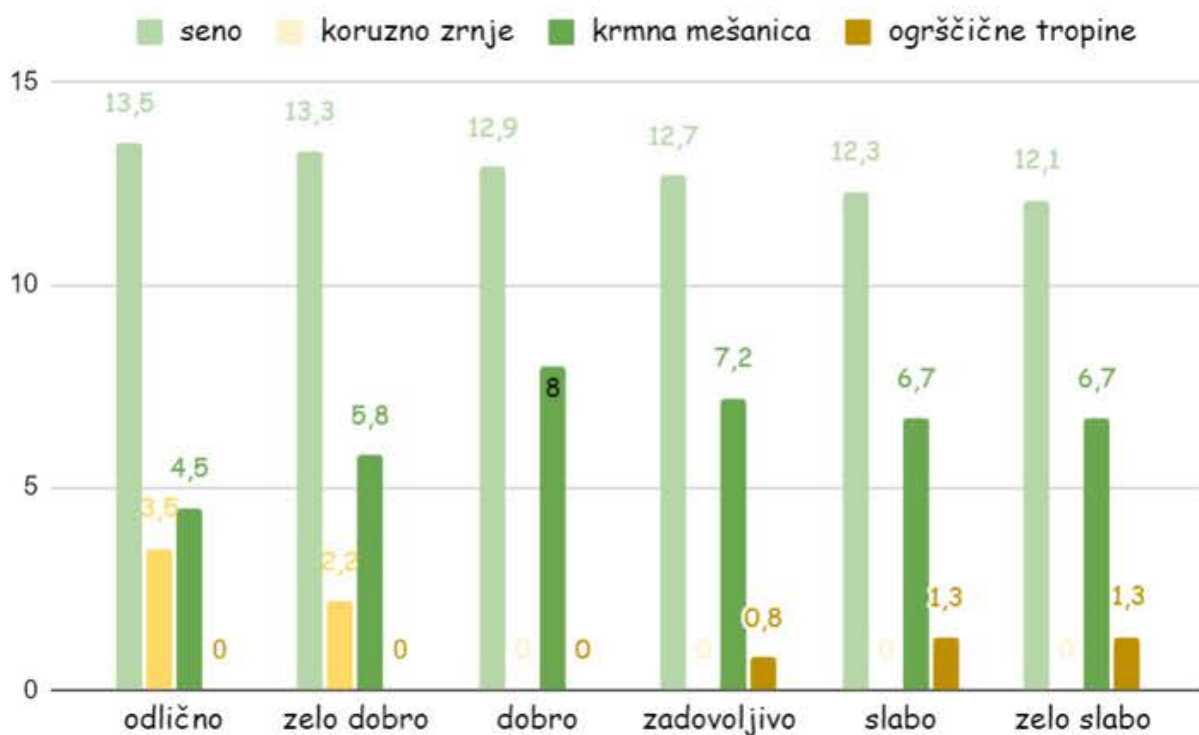
Energijska vrednosti sena glede na kakovost in zaporedno košnjo.

	Seno prve košnje	Seno druge in naslednjih košenj
Odlično	5,89	5,95
Zelo dobro	5,64	5,69
Dobro	5,14	5,22
Zadovoljivo	4,82	4,49
Slabo	4,42	4,51
Zelo slabo	4,26	4,33
Povprečje	5,00	5,09

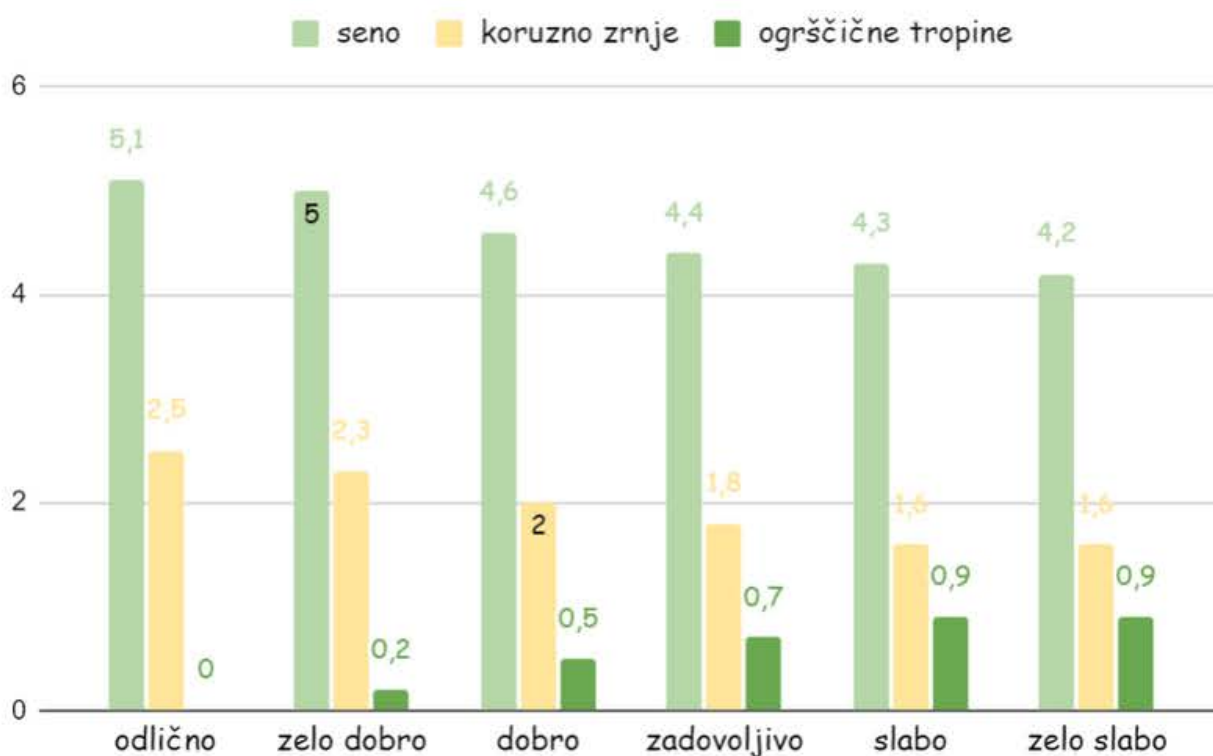
Potrebna vsebnost neto energije za laktacijo v krmnih obrokih za različne kategorije goved

Kategorija živali	Potrebna vsebnost NEL (g/kg sušine)*
Krave dojljke, presušene in začetek laktacije	5,10
Krave dojljke, 2.-6. mesec laktacije	5,65
Krave molznice, presušene	5,45
Krave molznice, 10 kg mleka na dan	5,74
Krave molznice, 15 kg mleka na dan	6,07
Krave molznice, 20 kg mleka na dan	6,36
Krave molznice, 25 kg mleka na dan	6,61
Krave molznice, 30 kg mleka na dan	6,82
Krave molznice, 35 kg mleka na dan	6,99
Goveji pitanci, ekstenzivna reja, 0,65 kg na dan	5,67
Goveji pitanci, intenzivna reja, 1,44 kg na dan	6,97
Telice, ekstenzivna reja, 0,5 kg na dan	5,32
Telice, srednje intenzivna reja, 0,8 kg na dan	5,90

Primer izravnanih obrokov za molznice s senom različne kakovosti. Gre za obroke v obdobju po telitvi ob predpostavki, da dobijo molznice zmerne količine močne krme (8 kg na dan)



Primer izravnanih obrokov za pitance s senom različne kakovosti. Gre za obroke za pitance s telesno maso 300 kg ob predpostavki, da dobijo zmerne količine močne krme (2,5 kg na dan).



Krmni obrok za prirejo mleka, krma zelo dobre kakovosti, 45 dni po telitvi

	Obrok s senom
Seno	13,4 kg
Krmna mešanica	6,8 kg
Koruzno zrnje	1,2 kg
Zauživanje sušine	18,8 kg
Vsebnost surovih beljakovin v sušini obroka	156 g/kg
Mlečnost	27,0 kg
Predvidena mlečnost (kg v standardni laktaciji)	6540 kg
Poraba močne krme (na kg mleka)	0,3 kg

Krmni obrok za prirejo mesa, krma zelo dobre kakovosti, biki LS 300 kg

	Obrok s senom
Seno	5 kg
Koruzno zrnje	2,3 kg
Ogrščične tropine	0,2 kg
Zauživanje sušine	6,6 kg
Vsebnost surovih beljakovin v sušini obroka	138 g/kg
Prirast (kg/dan)	1,25 kg
Predvidena mlečnost (kg v standardni laktaciji)	6540 kg
Poraba močne krme (na kg prirasta)	1,76 kg

VOLUMINOZNA KRMA

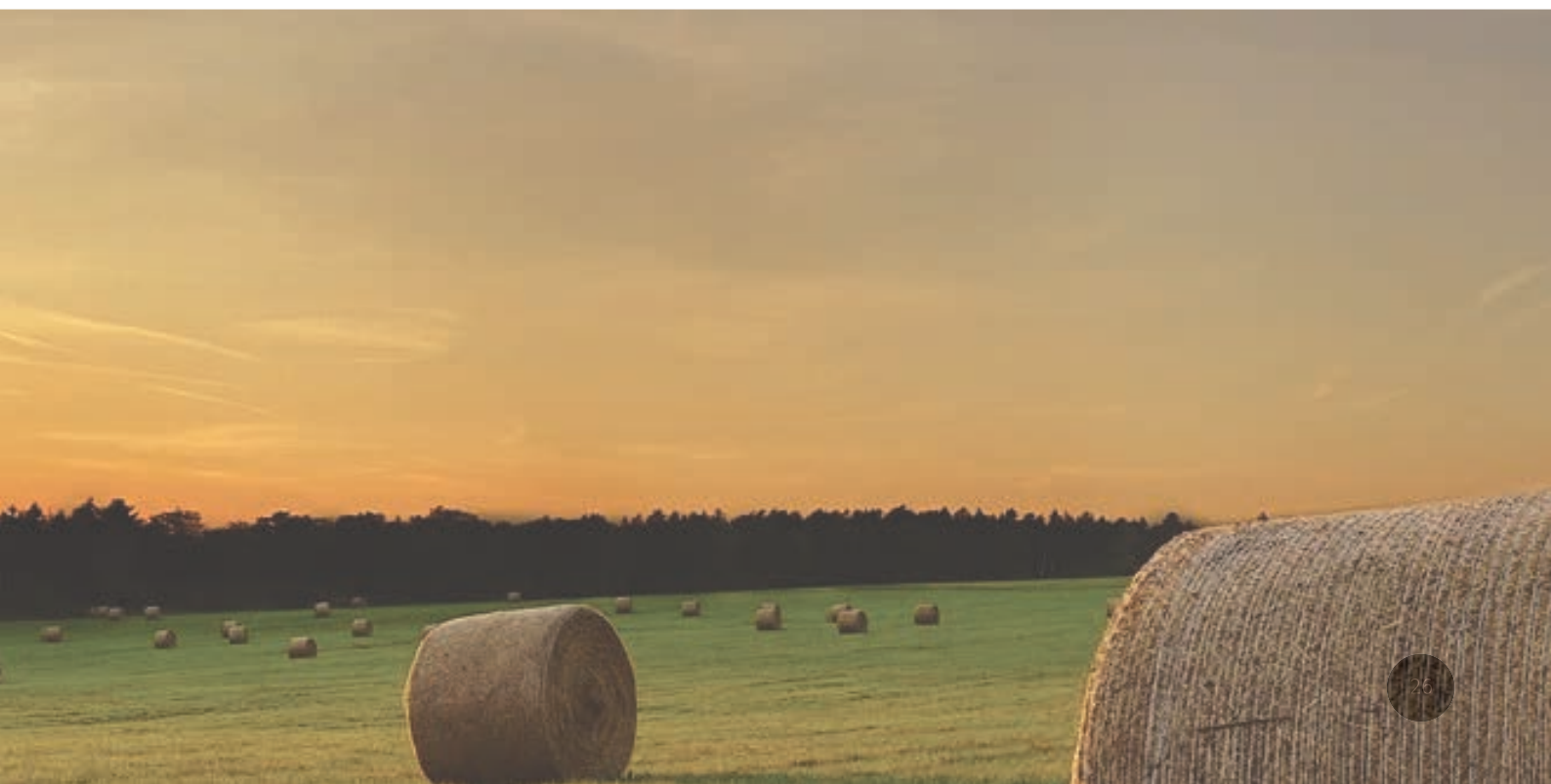


- suha voluminozna krma: seno, sušena lucerna, sušena detelja...
- zelena voluminozna krma: paša, trava, lucerna, detelje, ogrščica, žita, koruza, listje sladkorne pese...
- okopavine: krmna pesa, repa, koleraba, krmno korenje...
- slama (surova ali rezana).

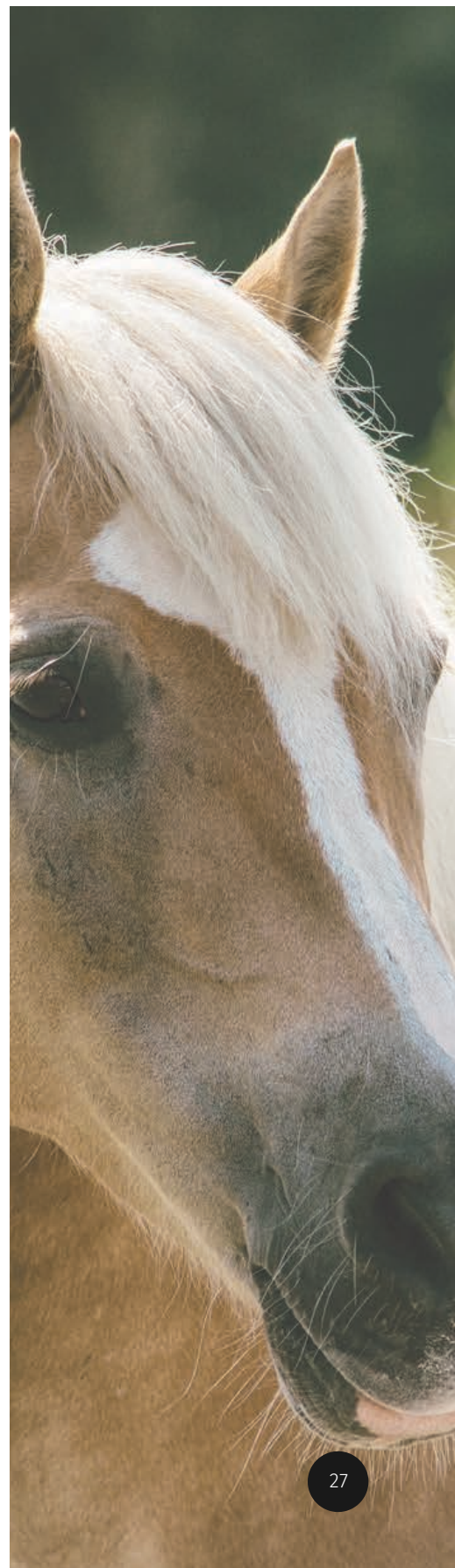
Paša vseh živali za prirejo senenega mesa je obvezna in mora na letni ravni v času vegetacijske dobe trajati minimalno 120 dni. Če paša ni mogoča za vse živali, se zahteva po obvezni paši lahko opusti, vendar samo za molzne živali. Pred zakolom je za živali dovoljena vhljevit.

Živali se na pašnih površinah lahko dokrmlije. Količina dokrmljene krme se všteva v letni preračun deleža suhe snovi iz voluminozne krme.

Delež voluminozne krme za goveje pitance do enega leta in za jagnjeta in kozličke do 5 mesecev ni predpisan. Pri govejih pitancih nad enim letom starosti in pri drobnici stari nad 5 mesecev mora delež voluminozne krme v sušini obrokov presegati 70 %.



ŽIVALI





GOVEDOREJA

Govedoreja je v Sloveniji najpomembnejša kmetijska dejavnost, saj daje kmetovalcem največ prihodka iz priraje mleka in mesa. (Moljk 2016). Po podatkih Kmetijskega inštituta Slovenije je bilo konec leta 2020 v Sloveniji:

- 29.090 KMG z govedorejo,
- registriranih 468.821 aktivnih živali (govedi),
- od tega 98,3 % na družinskih kmetij in 1,7 % v kmetijskih podjetij,
- povprečno slovensko gospodarstvo je redilo 16,1 glave govedi,
- v primerjavi z letom 2019 se je povečalo za 0,3 glave.

Med pasmami pripada:

- 28,8 % vseh živali lisasti pasmi in križankam z lisasto pasmo,
- 17,1 % črno-beli,
- 4,2 % rjavi pasmi in
- 0,95 % avtohtoni cikasti pasmi,
- 42,0 % prištevamo k drugim pasmam, med katere uvrščamo križance različnih pasem, živali neznanega porekla, pasmi limuzin in šarole in druge pasme.

Za rejne živali, kot je govedo, mora skrbeti človek, ki je za njih odgovoren in jim mora zagotavljati pet osnovnih pravic:

- 1. Odsotnost lakote, žeje in podhranjenosti, omogočen mora biti dostop do krme, sveže vode, treba je vzdrževati zdravje in vitalnost živali.**
- 2. Zagotoviti je treba primerno okolje za bivanje. Kot primerno okolje za bivanje razumemo zavetje in prostor za počitek.**
- 3. Odsotnost bolečin, poškodb ter bolezni, omogočati je treba preventivno zdravljenje.**
- 4. Preprečevati je treba strah in neugodje (nepovzročanje mentalnega trpljenja živali).**
- 5. Možnost izvajanja značilnega obnašanja živalske vrste zagotavljanje dovolj prostora, primernost hlevske opreme in družba sovrstnikov.**

REJA DROBNICE



Reja drobnice:

- je tradicionalna kmetijska dejavnost, ki pomembno prispeva k reševanju problema zaraščanja kmetijskih površin
- pomaga ohranjati biotsko raznovrstnost rastlinskih ekosistemov,
- z vzrejo avtohtonih in tradicionalnih pasem pomaga ohranjati živalske ekosisteme,
- zagotavlja varovanje okolja in ohranitev kulturne krajine
- do okolja ena najbolj prijaznih oblik živinoreje.



Od pomladi do jeseni so živali na paši, pozimi pa na zimskem obroku, ki temelji na mrvi, travni silaži in žitih. Zagotavljanje dobrega počutja živali je predpogoj za uspešno rejo živali. Ovce in koze se bodo dobro počutile, če jim bomo zagotovili ustrezno prehrano in okolje in če z njimi lepo ravnamo tako, da jim ne povzročamo poškodb (zaradi neustreznega okolja), bolezni, strahu in neugodja. Za ugotavljanje rejskega stanja in dobrega počutja živali so nam lahko v pomoč kazalniki dobrega počutja:

- ustrezna prehrana,
- ustrezna uhlevitev,
- dobro zdravstveno stanje in
- ustrezno obnašanje.

V okviru evropskega projekta AWIN (Animal welfare indicators) so razvili prosto dostopen protokol ocenjevanja dobrega počutja ovc in koz. Ta protokol lahko služi rejcem kot pomoč pri izboljšanju vodenja reje in dobrega počutja živali (Monotro 2019).

Paša je vsekakor najbolj naraven in ekonomsko sprejemljiv način reje drobnice. Rezultati nekaterih študij omenjajo, da ima mleko in meso pašnih živali boljši maščobno kislinski sestav. Hranilna vrednost paše se med pašno sezono hitro spreminja, kar najbolj vpliva na količino in sestavo mleka. Treba je zagotoviti dovolj pašnih površin, najprimernejša je čredinska paša, ki omogoča hitrejšo obnovo travne ruše in manj možnosti za okužbe s paraziti, za le-te so predvsem dovzetne koze.

Dejstvo je, da glede na naše razmere paša omogoča obrok drobnici le za pol leta, za ostalo pol letno obdobje pa je krmno bazo potrebno pripraviti. Na kakovost le-te vplivajo številni dejavniki. Najpomembnejši so: botanična sestava travne ruše, čas košnje in način spravila krme.



KONJEREJA

Reja konj je bila v preteklosti namenjena predvsem delovnim opravilom na kmetiji. Uvedba mehanizacije na kmetijah in specializacija kmetijske proizvodnje je drastično posegla v to panogo in povzročila velik upad števila konj. Število konj v zadnjem času spet raste, a za druge namene. Leta 2019 je bilo v Sloveniji registriranih približno 23.000 konj.

Dobro počutje konj je možno v takem okolju, ki omogoča vrsti specifično obnašanje, s pomočjo katerega konji na najbolj primeren način zadovoljijo svoje potrebe. Ker se konji odzovejo na določene dražljaje ne samo fizično, ampak tudi čustveno, spadajo med čuteče živali. Konji imajo določeno stopnjo zavedanja, zato lahko predpostavljamo, da trpijo, če jim ne omogočimo, da bi zadovoljili svoje potrebe.

Osnovni krmni obrok za konje:

- sočna in suha voluminozna krmila, ki vsebujejo večji ali manjši delež surove vlaknine,
- surova vlaknina je težko prebavljivi del krme in je za normalen potek prebave pri konjih nujno potrebna,
- vsebuje težko prebavljive ogljikove hidrate, kot so celuloza, hemiceluloza in pektin, ter neprebavljivi del ali balast, ki ga sestavljajo predvsem lesna vlakna in lignin,
- priporočljivo je, da vsebuje najmanj 20 % surove vlaknine (SV), lahko pa tudi do 30 %,
- konji so občutljivi na vonj (plesen, prašni delci,...) in ne marajo grenke krme, kot je na primer rž,
- so ljubitelji sladke krme (melasa, sladki pesni rezanci) in do neke mere preslane krme (živinska sol, lizalni kamni),
- od žit imajo najraje oves, sledita koruza in ječmen, najmanj pa pšenico in rž,
- raje imajo nekoliko bolj pozno košeno in trše seno.

PREDELAVA NA KMETIJI

Kmetje obvladujemo pridelavo na naših njivah, poljih, travnikih, vrtovih in gozdovih, velikokrat pa ne prepoznamo celostnega potenciala, ki nam ga naše kmetije nudijo. V nadaljevanju prispevka bomo ovrednotili pomen in vlogo dopolnilnih dejavnosti na kmetiji, ki nam lahko prinesejo dodaten zaslužek, vsekakor pa optimizirajo proizvodne in delovne moči sleherne kmetije. Res je, da mora kmet poznati kar precej zakonodaje, a so svetovalci javne službe kmetijskega svetovanja na lokalnih izpostavah kmetijsko-gozdarskih zavodov v okviru KGZS pripravljeni pomagati in odstranjevati ovire, ki se pojavijo na tej poti.



DOPOLNILNE DEJAVNOSTI NA KMETIJI

Osnovne zahteve, ki opredeljujejo dopolnilne dejavnosti na kmetijah, so zapisane v Zakonu o kmetijstvu (Zkme-1, Uradni list RS, št. 45/08, 57/12, 90/12, 26/14 in 32/15, 27/17 in 22/18) in Uredbi o dopolnilnih dejavnostih na kmetiji (Uradni list RS, št. 57/15 in 36/18).



- Najmanj 1 ha primerljivih kmetijskih površin ali najmanj 10 čebeljih družin ali 6 ha gozda v lasti.



- Nosilec dopolnilne dejavnosti vpisan v register obratov, ki ga vodi Uprava za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin.



- Vložena zbirna oz. subvencijska vloga za DDK predelava kmetijskih pridelkov in zelišč, prodaja pridelkov in izdelkov s kmetij in turizem na kmetiji.



- Sezonsko opravljanje DDK - največ 6 mesecev neprekinjeno.



- Prepovedano hkratno opravljanje istovrstne DDK, s.p. ali druge pravne osebe.

Nosilec DDK je lahko nosilec kmetije ali član kmetije, ki pridobi dovoljenje upravne enote za opravljanje dopolnilne dejavnosti na kmetiji.

V okviru DDK smejo delati družinski člani in druge osebe, s katerimi imamo odnos do dela urejen skladno z določbami delovnopravne ali civilnopravne zakonodaje za istovrstno dejavnost.

KDAJ IN KAKO PRIDOBITI DOVOLJENJE ZA IZVAJANJE DOPOLNILNE DEJAVNOSTI NA KMETIJI?

- ✓ Pridobitev odločbe za dovoljenje za opravljanje DDK na upravni enoti - oddana vloga s strani nosilca DDK. Dovoljenje se vpiše v RKG in AJPES.
- ✓ Po pridobitvi dovoljenja je treba v roku 15 dneh obiskati FURS zaradi določitve načina ugotavljanja davčne osnove: ali obdavčitev na osnovi dejanskih prihodkov in normiranih odhodkov ali na podlagi dejanskih prihodkov in dejanskih odhodkov.
- ✓ Za poslovanje z gotovino morate izdajati davčno potrjene račune ali uporabljati vezano knjigo računov in nato te račune naknadno davčno potrjevati.
- ✓ Pri predelavi živil oziroma rokovanju z živili je treba registrirati DDK na UVHVVR - pridobi se dovoljenje za opravljanje živilske dejavnosti z vpisom dejavnosti. V roku petih let se izvede inšpekcijski nadzor ustreznosti prostorov in postopkov, urejen mora biti HACCP.

Dopolnilnih dejavnosti je več kot 120 različnih vrst. Delijo se na deset kategorij:

- 1. Predelava primarnih kmetijskih pridelkov**
- 2. Predelava gozdnih lesnih sortimentov**
- 3. Prodaja kmetijskih pridelkov in izdelkov s kmetij**
- 4. Vzreja in predelava vodnih organizmov**
- 5. Turizem na kmetiji**
- 6. Dejavnost, povezana s tradicionalnimi znanji na kmetiji, storitvami oziroma izdelki**
- 7. Predelava rastlinskih odpadkov ter proizvodnja in prodaja energije iz obnovljivih virov**
- 8. Storitve s kmetijsko in gozdarsko mehanizacijo in opremo ter ročna dela**
- 9. Svetovanje in usposabljanje v zvezi s kmetijsko, gozdarsko in dopolnilno dejavnostjo**
- 10. Socialno-varstvene storitve**

Predelava primarnih kmetijskih pridelkov

25 različnih vrst predelave primarnih kmetijskih pridelkov, gozdnih sadežev in zelišč kot poslovne priložnosti.

50 odstotkov količin lastnih surovin, do 50 odstotkov količin surovin se lahko dokupi iz drugih kmetij.

DDK se lahko opravlja na naslovu kmetije, na naslovu nosilca kmetije ali v drugem registriranem obratu.

V tem priročniku izpostavljamo tiste, ki se nanašajo na predelavo mleka in mesa na kmetijah. S predelavo primarnih pridelkov se dvigne dodana vrednost proizvodov, na trg pa ponudimo proizvode višje kakovosti kot so enaki proizvodi drugih shem kakovosti.

Prodaja kmetijskih pridelkov in izdelkov s kmetij

Sem spada prodaja lastnih kmetijskih pridelkov in izdelkov ter prodaja kmetijskih pridelkov in izdelkov iz drugih kmetij, če ima druga kmetija za te izdelke dovoljenje za opravljanje dopolnilne dejavnosti.

12. Člen uredbe o dopolnilnih dejavnostih, 1. odstavek:

Med dopolnilne dejavnosti prodaja kmetijskih pridelkov in izdelkov s kmetij (v nadaljnjem besedilu: dopolnilna dejavnost prodaja) spada prodaja lastnih kmetijskih pridelkov in lastnih izdelkov ter kmetijskih pridelkov in izdelkov z drugih kmetij, če ima druga kmetija za te izdelke dovoljenje za opravljanje dopolnilne dejavnosti. Med dopolnilne dejavnosti prodaja spadajo naslednje dejavnosti z naslednjimi dodatnimi pogoji:

1. **prodaja na kmetiji in prodaja od vrat do vrat;**
2. **prodaja na lokalnem trgu:** v to skupino spada prodaja na tržnicah, prodaja na premičnih prodajnih objektih in prodaja na sejmi in prireditvah;
3. **prodaja na drobno po pošti prek spleta:** naročnik posreduje svoje naročilo po pošti, prek spleta ali po telefonu, naročeno blago je kupcu fizično dostavljeno;
4. **prodaja trgovcem na drobno, institucijam in gostinskim obratom:** v to skupino spada prodaja trgovcem na drobno, vrtcem, šolam in drugim javnim zavodom ter gostinskim obratom.

30 odstotkov prodaje znaša prodaja mora biti lastnih kmetijskih pridelkov in izdelkov

70 odstotkov količine je lahko iz drugih kmetij.

Vidno pa mora biti označeno, kateri izdelki so lastni in kateri iz drugih kmetij.

Omejitve pri dopolnilnih dejavnostih

- **Po višini letnega dohodka:** Letni dohodek iz dopolnilne dejavnosti na kmetiji ne sme presegati treh povprečnih letnih plač na zaposlenega v RS v preteklem letu. Na kmetiji, ki leži na območju z omejenimi možnostmi za kmetovanje pa dohodek ne sme presegati petih povprečnih letnih plač. (Dohodek je razlika med prihodki in davčno priznanimi odhodki).
- **Po fizičnem obsegu:** Fizični obseg se razlikuje glede na vrsto dopolnilne dejavnosti na kmetiji in je posebej predpisan v Uredbi o dopolnilnih dejavnostih
- **Po prodajnih poteh,** skladno z registracijo ali odobritvijo obratov.
- **S posebnimi pogoji** za opravljanje posamezne dopolnilne dejavnosti na kmetiji.

Poročanje dohodka iz dopolnilnih dejavnosti

31. marec je zadnji dan oddaje bilance za DDK

30. junij je zadnji dan sporočanja dohodka na upravno enoto iz naslova DDK na podlagi podatkov iz knjigovodstva. Dohodki iz opravljanja dopolnilnih dejavnosti posameznih nosilcev se seštejejo na ravni kmetije.

Vodenje knjigovodstva in poročanje dohodka na upravno enoto ne veljata v primeru, če je dopolnilna dejavnost priglašena na Finančni upravi Republike Slovenije kot mali obseg prve stopnje predelave lastnih kmetijskih in gozdarskih proizvodov.

Letni dohodek iz dopolnilnih dejavnosti na kmetiji ne sme presegati treh povprečnih letnih plač na zaposlenega v Sloveniji v preteklem letu, na območjih z omejenimi možnostmi za kmetijsko dejavnost pa ne sme presegati petih povprečnih letnih plač na zaposlenega.

REGISTRACIJE IN ODOBROITVE

Vsak obrat – prostori, v katerih se opravlja živilska dejavnost, mora biti registriran ali odobren pri pristojnem območnem uradu Uprave za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin Republike Slovenije (UVHVVR).

Vsi obrati na področju živil živalskega izvora morajo izpolnjevati zahteve Uredbe (ES) 853/2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora in Uredbe (ES) 852/2004 o higieni živil. Pravilnik o registraciji in odobritvi obratov na področju živil (Uradni list RS, št. 96/14) pa podrobneje določa postopke registracije in odobritev obratov na področju živil na Upravi za varno hrano veterinarstvo in varstvo rastlin. Nadzor nad predelavo živil živalskega izvora vršijo veterinarski inšpektorji.

Prostore lahko uredimo v obstoječih gospodarskih poslopih, v prostorih stanovanjskih hiš ali pa zgradimo nove objekte.

Nosilec živilske dejavnosti mora vložiti vlogo za registracijo ali odobritev obrata pri pristojnem območnem uradu UVHVVR najmanj 15 dni pred predvidenim pričetkom oddaje živil na trg. Na podlagi vloge se obrat vpiše v evidenco registriranih ali odobrenih obratov in nosilcu živilske dejavnosti pošlje izpis iz evidence registriranih oziroma odobrenih obratov, ki velja kot potrdilo o registraciji oziroma odobritvi. Obrazci so objavljeni na spletni strani UVHVVR.

Registrirani obrati

V okviru registriranega obrata so dovoljene naslednje dejavnosti:

- Zakol kuncev in perutnine ter prodaja svežega mesa kuncev in perutnine.
- Razsek in prodaja svežega mesa ter predelava mesa parkljarjev, kopitarjev in gojene divjadi.

Parkljarji in kopitarji morajo biti zaklani v odobrenem obratu za klanje živali. V okviru registriranega obrata lahko poteka le razsek, predelava in prodaja mesa. Pri registriranih obratih je predpisan način prodaje.

Sveže meso in izdelki iz registriranih obratov se lahko prodajajo po celi Sloveniji, in sicer v obliki neposredne prodaje končnemu potrošniku.

Do 25% skupne letne proizvedene količine živil se lahko proda drugim obratom prodaje na drobno, ki neposredno oskrbujejo končnega potrošnika (prodajalne na drobno, lokalne restavracije, šole, vrtci, bolnišnice...). Če se ta delež preseže, se mora obrat odobriti.

Odobreni obrati

Odobritev obrata je nujna:

- če se izvajajo dejavnosti, ki v registriranih obratih niso dovoljene (npr. zakol parkljarjev, kopitarjev...),
- če se proda več kot 25 odstotkov mesa in mesnih izdelkov drugim obratom prodaje na drobno, ki neposredno oskrbujejo končnega potrošnika (prodajalne na drobno, lokalne restavracije, šole, vrtci, bolnišnice....).

V odobrenih obratih, kamor spadajo tako imenovane vaške klavnice, je dovoljen tudi zakol vseh vrst živali v obsegu do 1000 GVŽ (glav velike živine) letno. V njih lahko koljemo lastne živali, ali pa opravljamo storitve klanja za druge.

Lahko pa kmetija, ki ima priglášeno dopolnilno dejavnost predelava mesa, nudi tudi storitev razseka in predelave mesa drugim kmetijam. V sklopu registriranega obrata lahko opravlja storitve za druge v obsegu do 25 % količine lastne proizvodnje, če pa je obseg predelave za druge večji, si mora svoj obrat odobriti. Storitve predelave za druge pa se na upravni enoti priglasijo kot storitve s kmetijsko in gozdarsko mehanizacijo in opremo ter ročna dela.

Največji dovoljeni obseg delovnih ur v koledarskem letu pri opravljanju storitev je do 1.000 ur na polnoletnega člana kmetije. Pri izračunu števila članov kmetije se kot člana kmetije upošteva tiste polnoletne člane kmetije, ki so člani te kmetije vsaj pol leta v koledarskem letu.

PREDELAVA MLEKA

Zahteve za ureditev prostorov za predelavo mleka

Prostori morajo biti tako veliki, da preprečimo križanje čistih in nečistih poti. Prostor mora biti svetel, topel, zračen in prostoren. Število prostorov naj bo vezano na potrebe za izvajanje določenih tehnologij ter potrebno opremo, in sicer na način, ki zagotavlja higiensko opravljanje vseh opravil med celotno proizvodnjo. Obrat mora biti priključen na izvor električne energije in vir pitne vode, ki je lahko iz lastnega vira ali iz javnega vodovoda. Pitna voda mora biti skladna s predpisi o zdravstveni ustreznosti pitne vode.

Pred delovnim procesom je treba preveriti, da sta prostor in oprema, ki se uporabljata pri rokovanju z mlekom, temeljito očiščena. Voda, ki jo uporabljamo za pranje prostorov, mora biti primerne temperature, ki zagotavlja uspešno čiščenje.

- STENE: gladke, obstojne, nepropustne, svetlih barv, ki omogočajo mokro čiščenje in razkuževanje po potrebi.
- TLA: trdna, nedrseča, nepropustna za vodo, odporna proti kislim čistilom, omogočati morajo mokro čiščenje in razkuževanje. Zagotovljeno mora biti dobro odtekanje vode (zaokrožnice – zaobelnice), odtočni jaški morajo biti pokriti (zaščita pred neprijetnimi vonjavami in glodavci).
- VRATA in OKNA: odporna proti koroziji, gnitju, dobro morajo tesniti, preprosta za čiščenje ter zaščiteni pred vstopom mrčesa in glodavcev. Prostori naj omogočajo dovolj naravne svetlobe v primeru umetne osvetlitve pa mora biti zagotovljena dovolj močna svetloba (200 lux). Zorilnice morajo ostati temne.

Objekt za predelavo mleka mora obvezno imeti tri prostore:

- GARDEROBA/VHODNI PROSTOR – nečisti del, opremljena z umivalnikom, tekočim milom, papirnatimi brisačami, košem, obešalnikom ali omarico. V garderobi se pred začetkom delovnega procesa preoblečemo v delovno obleko in obutev, lase zaščitimo s pokrivalom in si pred začetkom dela temeljito umijemo roke.
- PROIZVODNI PROSTOR – čisti del, kamor zmeraj prihajamo v delovni obleki. Tu poteka proizvodnja mlečnih izdelkov. Prostor mora biti opremljen z umivalnikom z vročo in s hladno vodo za roke, s tekočim milom, papirnatimi brisačami, košem. Oprema naj bo prilagojena potrebam proizvodnje, iz inox materialov zaradi čiščenja in razkuževanja. Oprema mora biti dobro vzdrževana. V proizvodnem prostoru naj bo omarica za čistila, ki naj bo zaklenjena. Ločeno imejmo tudi omaro za shranjevanje začimb, soli ter manjši hladilnik za shranjevanje kultur, sirišč in drugih dodatkov. Poskrbimo za dovolj delovnega pulta.
- PROSTOR ZA IZHOD/PRODAJO/PAKIRANJE – umivalnik, prodajni pult (lahko je lesen), hladilna vitrina. Glede na potrebe proizvodnje lahko imamo tudi druge prostore: prostor za usirjanje mleka, zorilnica, sušilnica, hladilnica, pomivalnica..

Oprema

Oprema, ki jo potrebujemo za izdelavo mlečnih izdelkov:

- Hladilni zbiralnik mleka
- Sirarski kotel z možnostjo ogrevanja, ohlajanja, mešanja, razreza sirnine
- Sirarsko stiskalnico, ob večjih kapacitetah (nad 500 l) tudi predstiskalnico, kar je lahko ista naprava v enem
- Sirarske modele primerne velikosti in števila glede na šaržo predelanega mleka
- Kad s slanico
- Zorilnico s primernimi pogoji (12-14°C in 80-85 % relativne zračne vlage)
- Pakirno mizo
- Vakuumirko ali stroj za zavijanje v termoskrčljivo folijo

Delovne površine v živilskih obratih so iz materialov, ki se lahko mokro čistijo, ki niso toksični in niso podvrženi koroziji. Vsa oprema mora biti oblikovana tako, da se omogoča enostavno in popolno čiščenje. O čiščenju se mora voditi evidenca, uporabljati pa se morajo ustrezna čistila, ki so namenjena čiščenju v obratih, kjer se rokuje z živili živalskega izvora.



Predelava mleka

Pogoji za prirejo in predelavo surovega kravjega, kozjega in ovčjega mleka v mlečne izdelke so naslednji:

- živali in kmetija morajo biti pod rednim veterinarskim nadzorom,
- ker v RS Sloveniji uradno ni tuberkuloze in bruceloze, niso potrebne dodatne analize iz tega naslova (občasno naključno vzorčijo),
- molzne živali morajo biti brez znakov infekcijskih bolezni, ki bi se lahko prenašale z mlekom,
- mleko ne sme imeti neznačilnih organoleptičnih lastnosti,
- vime mora biti brez ran, ki bi lahko vplivale na mleko,
- zdravstveno stanje živali ni prizadeto z vidnimi motnjami, brez okužb genitalnega trakta z izločkom črevesnih vnetij, z drisko in vročino, brez kliničnega mastitisa,
- mleko zdravljenih živali ni primerno za predelavo (treba je upoštevati predpisane odmerke zdravil, uporabljamo samo dovoljena zdravila in upoštevamo karenco, preden takšno mleko spet predelujemo). Zdravljene živali pomolzemo ločeno in po molži vso molzno opremo temeljito sčistimo.

Zakonodaja predpisuje, da je mleko treba v roku dveh ur po molži ohladiti na temperaturo 4 °C in ga na tej temperaturi skladiščiti do predelave ali odvoza v mlekarno. Ohlajanje mleka na temperaturo pod 4 °C preprečuje razmnoževanje večine bakterij in omogoča obvladovanje bakteriološke ustreznosti mleka.

Kravje mleko

Skladno z uredbo ES št. 853/2004 so določena merila za surovo kravje mleko:



- ob oddaji mora kravje mleko v obdobju dveh mesecev imeti SŠMO manjše od 100.000/ml pri temperaturi 30 °C. Odvzeta morata biti vsaj dva vzorca mesečno.
- Surovo kravje mleko, ki je namenjeno neposredno prehrani ljudi, in surovo kravje mleko, ki je namenjeno predelavi, mora imeti geometrijsko povprečje SŠMO 50.000 pri 30 °C na mililiter surovega mleka v obdobju dveh mesecev z vsaj dvema vzorcema. Surovo mleko v 1 ml ne sme vsebovati več bakterij *Staphylococcus aureus*, kot to veleva pravilnik.

Število SC se poveča vselej, kadar gre za okužbe vimena (mastitis), saj v teh primerih levkociti iz krvi prehajajo v mleko in se borijo zoper okužbe. Če se ukvarjamo s predelavo mleka, imejmo v mislih, da je za predelavo mleka primerno le mleko, ki ne vsebuje več kot 200.000 SC v ml mleka, saj število SC vpliva na tehnološke lastnosti mleka: manj kazeina, manj kalcija (počasnejša koagulacija, slab izplen), manj laktoze (ni hrane za koristne bakterije, problemi s fermentacijo), razgradnja maščob (grenak sir).

Ovčje in kozje mleko

Skladno z uredbo ES št. 853/2044 so določena merila za surovo ovčje in kozje mleko:



- Surovo ovčje in kozje mleko mora ob oddaji izpolnjevati geometrijsko povprečje skupnega števila mikroorganizmov (SŠMO). V obdobju dveh mesecev mora biti SŠMO manjše od 1.500.000/ml pri temperaturi 30 °C. Odvzeta morata biti vsaj dva vzorca mesečno.
- Če je surovo ovčje in kozje mleko namenjeno za izdelavo mlečnih izdelkov po postopku brez toplotne obdelave, mora biti SŠMO nižje od 500.000/ml.
- Surovo ovčje in kozje mleko v 1 ml ne sme vsebovati več bakterij *Staphylococcus aureus*, kot to predpisuje pravilnik.

Število somatskih celic v ovčjem in kozjem mleku je znatno višje kot pri kravjem mleku. Mleko, pridobljeno iz vimena zdravih živali, lahko vsebuje med 360.000 do 1.000.000 SC na 1 ml mleka (Božanič in sod., 2002). Značilno je, da visoko število SC navadno ne pomeni bolezni, saj imamo živali, ki imajo zmeraj visoko št. SC, pa niso bolne. Pozornost je treba nameniti nenadnim razlikam v številu SC.

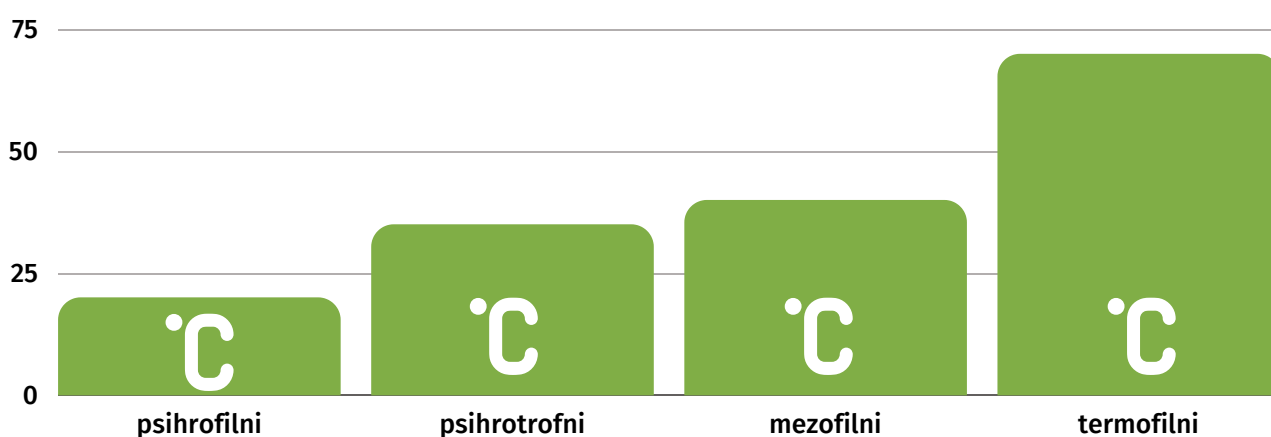
Velja, da je ovčje mleko polno hranil, nežnega in rahlo sladkega okusa. V primerjavi s kravjim mlekom ima ovčje mleko več suhe snovi in večjo vsebnost kazeina (80-odstotni delež beljakovin predstavlja kazein) ter maščob, kar vpliva na višji izplen pri izdelavi sira. Kar se tiče vitaminov, je v ovčjem mleku med vsemi vrstami mleka največ D-vitamina in kalcija. Maščobne kroglice so v ovčjem mleku bistveno manjše, kot je to pri kravjem, vendar večje kot pri kozjem mleku. Maščobne kroglice ovčjega mleka se ne zlepijo med seboj, saj ne vsebujejo aglutinina, smetana se sicer oblikuje, a ni kompaktna. Vsebnost maščob v ovčjem mleku je zaradi vlaknin v prehrani najvišja pozimi, ob paši v pozнопomladnih in poletnih dneh pa se vsebnost maščob niža.

Kozje mleko povzroča mnogo manj alergij kakor kravje in je lažje prebavljivo. Maščobne kroglice v kozjem mleku imajo občutljivejšo membrano, ki je dovzetnejša za poškodbe (prehitro mešanje, prečrpavanje, zamrzovanje itd.). Poškodbe vplivajo na razgradnjo maščobnih kroglic, kar vpliva na spremembo okusa kozjega mleka, navadno rečemo, da ima okus »po kozah«. Vsebnost kazeina je glavni razlog tehnoloških lastnosti pri predelavi kozjega mleka. Ker je kazeina v kozjem mleku manj, je usirjenje težje. Sezona (obdobje laktacije) je pomemben dejavnik, ki vpliva na predelavo kozjega mleka. Zaradi vpliva sezone na laktacijo je izdelava kozjih izdelkov tehnološko zelo zahtevna (Rogelj, 1996).

Mikroorganizmi in starter kulture

Mleko je zaradi svoje edinstvene sestave idealen medij za rast in razvoj vseh vrst mikroorganizmov, tako škodljivih kot tudi koristnih. Če za predelavo uporabljamo surovo mleko in je to okuženo s škodljivimi bakterijami, obstaja verjetnost, da bodo te bakterije prerasle koristne, kar se bo kazalo v napakah (proteolitični, lipolitični mikroorganizmi). Zaradi teh nevšečnosti je zelo priporočljivo dodajanje koristnih bakterij (starter kultur), ki pospešijo in usmerijo fermentacijo v pravo smer.

Optimalna temperatura za delovanje posameznih tipov starter kultur:



Naloga starter kultur:

- so mikrobiološko cepivo,
- so združene ali mešane kulture tehnološko koristnih mikroorganizmov,
- zagotavljajo varnost izdelka in vplivajo na oblikovanje želenih senzoričnih lastnosti mlečnega izdelka,
- s tem, ko pretvarjajo mlečni sladkor v mlečno kislino, kisajo mleko in zorijo sir. V mlečne izdelke lahko izločajo encime, ki povzročajo razgradnjo velikih organskih molekul in izdelku dajo okus in aromo.

Prednosti uporabe starterskih kultur:

- kontrola fermentacije ter skrajšajo čas fermentacije (izboljšanje ekonomičnosti proizvodnje, manj tehnoloških napak),
- izboljša se prehranska vrednost (lažja prebavljivost, zaščita pred tvorbo mikotoksinov, višja vsebnost vitaminov, peptidov ...),
- širši izbor izdelkov.

Delitev starter kulture glede na sestavo

- enosevne starterske kulture (en sev določene vrste),
- večsevne starterske kulture (veš sevov ene vrste),
- večsevne mešane starterske kulture (več različnih sevov iz različnih vrst),
- mešane starterske kulture (vrste in sevi so delno ali popolnoma neznani).

JOGURT

Gre za fermentiran mlečni izdelek. Fermentacija je presnovni proces, ki pretvarja sladkorje v kisline, pline in alkohol in se razvija s pomočjo kvasovk in bakterij. V postopku izdelave jogurta se mlečni sladkor – laktoza pretvori v mlečno kislino. Okus dobljenega jogurta je odvisen od uporabljenega mleka in izbire kulture. Fermentacija mleka se začne s pomočjo starter kultur za pridobivanje jogurta: *Bifidobacterium bifidum*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*.

Značilnosti jogurta v tehnologiji določimo:

- s temperaturo (90–95 °C) in časom pasterizacije (5–20 minut),
- z izborom mikrobiološke kulture,
- s temperaturo zorenja jogurta (37–45 °C),
- časom zorenja.

Jogurt tržimo kot čvrsti (čvrsta konsistenca in nepoškodovani koagulum) ali tekoči jogurt (razbiti koagulum).

Postopek izdelave tekočega jogurta:



Mleko segrejemo na 92 °C in ga ves čas konstantno mešamo, da izparimo čim več vode. Čas vztrajanja na tej temperaturi mora biti v primeru kozjega mleka daljši kot pri kravjem in ovčjem (vsaj ½ ure). Ko dosežemo temperaturo 92 °C, čim prej mleko ohladimo na 37–45 °C (temperatura je odvisna od specifikacije starter kulture).



Mleko cepimo. Lahko cepimo s kupljenim jogurtom (2–3 %), ki ga predhodno premešamo v manjši količini mleka, saj ne sme imeti grudic, ali uporabimo starter kulturo. Pri izdelavi jogurta uporabljamo termofilne starter kulture. V splošnem velja, da je temperatura zorenja pri čvrstem jogurtu višja in poteka krajši čas kot pri tekočem jogurtu, kjer je nižja, in poteka daljši čas (Mavrin in Oštir, 2002).



Cepljeno mleko prelijemo v posode za zorenje. Tekoči jogurt mora zoreti vsaj 6 ur na 37 °C, čvrsti pa 5 ur pri temperaturi 45 °C oziroma skladno s specifikacijo starter kulture (s časom zorenja in temperaturo lahko sami uravnavamo okus in konsistenco jogurta). Pred koncem zorenja preverimo kislost (pH-vrednost).



Ko dosežemo želeno kislost, ga premestimo v hladilnik. Ohlajen tekoči jogurt ne sme imeti pH-vrednosti višje od 4,6.



Pomembna razlika med industrijskim in kmečkim jogurtom je, da pri izdelavi jogurtu na kmetiji ne dodajamo MLEKA V PRAHU!

Postopek izdelave čvrstega jogurta



Mleko segrejemo do 92 °C ter ga ves čas konstantno mešamo.



Mleko ohladimo na temperaturo, ob kateri cepimo mleko s starter kulturo (glede na izbiro kulture določimo čas in temperaturo zorenja).



Takoj po cepljenju z mlekom napolnimo embalažo (lončki, stekleni, plastični...).



Sledi faza zorenja pri določeni temperaturi, določen čas – odvisno od proizvodne specifikacije izbrane kulture. Upoštevanje primerne temperature, časa zorenja in spremljanja kislosti vodi do nastanka čvrstega koaguluma in pH-vrednosti 4,3–4,4. Pri tem se ne sme na površini pojaviti sirotka.



Po končani fermentaciji se začne hitro ohlajanje na temperaturo do 4 °C, da prekinemo naraščanje kisline.

Tekoči jogurt s sadnim dodatkom



Mleko segrejemo do 92 °C ter ga konstantno mešamo.



Mleko ohladimo na temperaturo, pri kateri cepimo mleko s starter kulturo (glede na izbiro kulture določimo čas in temperaturo zorenja).



Po končani fermentaciji pri pH-vrednosti 4,6–4,7 jogurt ohladimo in ga šele ohlajenega premešamo ter s tem razbijemo koagulum. Mešanje ne sme biti prehitro, da koaguluma preveč ne razbijemo.



Vmešamo sadni pripravek.



Glavna razlika med tekočim in čvrstim jogurtom je, da tekočega ne zorimo v embalaži, ampak v vedrih in ga šele po koncu zorenja hladnega polnimo v embalažo, v kateri ga bomo kasneje prodajali.

Napaka	Razlog
Prekisel	Temperatura zorenja previsoka, predolgo zorenje, prepočasno ohlajanje
Nezadostna aroma	Razvoj kisline nezadosten (morda problem v mleku-antibiotik, slabo cepivo), pretiran vdor zraka med mešanjem še toplega jogurta
Grenak, trpek, pokvarjen	Slabo cepivo, med procesom ohlajanja mleka lahko pride do <u>rekontaminacije</u> mleka - higiena!
Brez viskoznosti, tanek	Slabo cepivo, previsoka temperatura zorenja, nizka vsebnost beljakovin v mleku, nezadostno izparevanje mleka, previsok končni pH
Izločanje sirotke	Fizični tresljaji med samim zorenjem, preveč zakisano



SIRI

Skladno s pravilnikom o kakovosti mleka in mlečnih izdelkov velja, da je sir mlečni izdelek, ki ga dobimo z usirjenjem bodisi surovega bodisi toplotno obdelanega mleka, smetane, pinjenca ali sirotke.

Sire tipsko ločimo glede na:

- vrsto mleka,
- način koagulacije,
- način zorenja,
- količino suhe snovi oziroma vode v siru,
- količino mlečne maščobe v suhi snovi.

Delitev sirov glede na vrsto beljakovin:

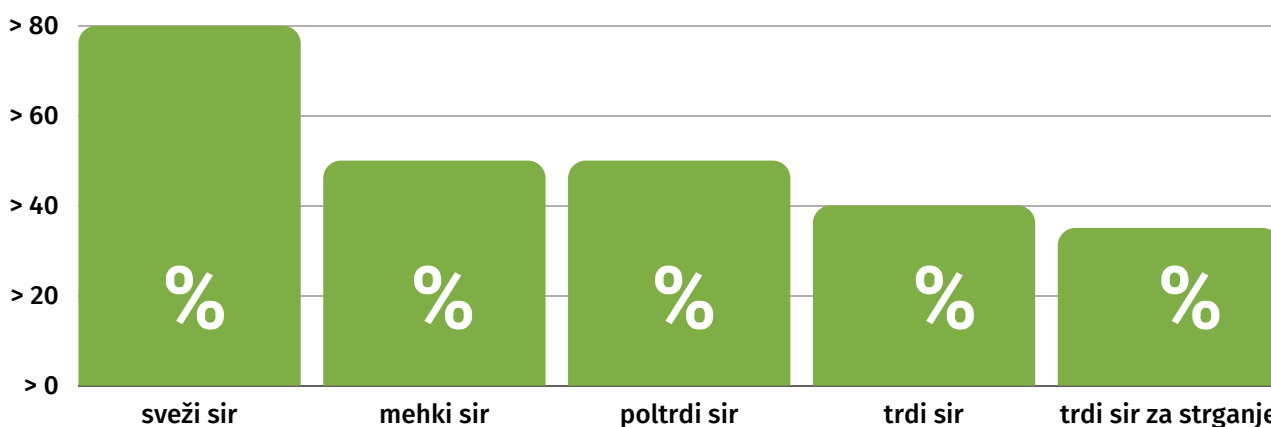
- KAZEINSKI SIRI: siri iz mleka,
- ALBUMINSKI SIRI: siri iz sirotke,
- KAZEINSKO-ALBUMINSKI SIRI: siri iz mleka in sirotke.

Delitev sirov glede na način koagulacije:

- KISLINSKI SIRI: mleko koagulira s pomočjo kisline, ki nastaja pri mlečno kislinski fermentaciji (sveži siri; mineralno revni siri, saj kalcij odteče v sirotko, zato je ta sirotka bogata s kalcijem).
- SLADKI SIRI – SIRIŠČNI SIRI: mleko koagulira s pomočjo encimov v sirišču. To so mineralno bogati siri, saj se kalcij veže v koagulum (poltrdi siri, trdi siri).
- MEŠANI SIRI: koagulacija mleka je posledica kombiniranega delovanja kisline in encimov v sirišču. V to skupino spadajo siri s plemenito plesnijo, siri, ki zorijo v slanici, kot npr. feta, mozzarella, camembert ...

Za kilogram sira potrebujemo različno količino mleka. Pri sarih, ki vsebujejo več suhe snovi, potrebujemo za izdelavo bistveno več mleka kakor za sire z manj suhe snovi. Delitev sirov je pogojena s konsistenco, strukturo testa in z vsebnostjo vode. Na podlagi teh parametrov ločimo: trde, poltrde, mehke in sveže sire ter sirne namaze.

Delež vode v sarih je naslednji:



PREDELAVA MESA

Ureditev prostorov za predelavo mesa

Prostor, v katerem se opravlja razsek oziroma predelava mesa, mora biti dovolj velik, zračen in primerno osvetljen. Velikost in tudi višina nista posebej predpisana, seveda pa se meso ne sme dotikati tal in priti v neposreden stik s stenami. Izkušnje pa kažejo naj bo proizvodni prostor velik vsaj 15 m² do 20 m², da lahko vanj namestimo osnovno opremo, ki jo pri svojem delu potrebujemo. To je odvisno od tehnologije in posledično potrebne opreme za predelavo in pa samega obsega predelave.

- Tla v predelovalnih prostorih morajo biti iz trdnega materiala, neprepustnega za vodo, ki ga je mogoče enostavno čistiti in razkuževati. Izdelana morajo biti tako, da voda zlahka odteka. Odtekanje vode mora biti speljano do pokritih odtokov, ki ščitijo pred neprijetnimi vonjavami. Med tlemi in stenami naj bodo nameščene zaokrožnice, ki omogočajo enostavnejše in učinkovitejše čiščenje. Zaokrožnice so lahko kovinske, plastične, keramične ali pa jih naredimo že pri izdelavi betonskih tlakov.
- Prostori morajo imeti gladke, trdne in neprepustne stene. Lahko premazane s svetlim, pralnim premazom ali pa jih obložimo z ustrezno oblogo (na primer s keramičnimi ploščicami). Zelo dobre lastnosti pa imajo termoizolacijski paneli.
- Vrata v predelovalnih prostorih morajo biti iz materiala, ki je odporen na korozijo in gnitje, enostaven za mokro čiščenje in dezinfekcijo in ne sme vpijati in oddajati vonjav. Če so vrata lesena, jih premažemo z vodoodporno oblogo ali drugim ustreznim premazom.
- Prostori morajo biti dobro osvetljeni, kar lahko zagotavljamo z naravno ali umetno osvetlitvijo. Prav tako je potrebno zagotoviti zadostno prezračevanje, ki je prav tako lahko naravno ali umetno. Zato načrtujmo dovolj velika okna, ki bodo omogočila, da bo prostor dovolj svetel in zračen.
- V prostoru, kjer se rokuje z živili, mora biti nameščen umivalnik za umivanje rok s tekočo vročo in hladno vodo, tekočim milom in papirnatimi brisačami ter košem za smeti. Zaradi preprečevanja onesnaženja, se pipe praviloma ne smejo odpirati z roko.

Hladnica

Za meso in izdelke morami imeti hladilnico ali pa hladilnik tolikšne zmogljivosti, da zadostuje za hlajenje celotne količine mesa oz. izdelkov. Meso perutnine se skladišči pri temperaturi do 4°C, ostalo meso do 7°C, drobovina pa do 3°C. Suhomesnati izdelki so hranjeni pri temperaturi do 8°C, večina ostalih izdelkov pa do 6°C.

Prekajevalnica, zorilnica

Če izdelke prekajujemo, potrebujemo tudi prostor za prekajevanje. Pri izdelavi sušenih mesnin pa še prostor za zorenje.



Oprema

V prostor za predelavo namestimo nerjavečo mizo s koterm desko, ki naj bo vpeta v kovinsko ogrodje, na kateri lahko obdelujemo kose mesa in režemo surovine za mesne izdelke. Izbor ostale opreme pa je odvisen od vrste mesnih izdelkov, ki jih bomo izdelovali.

V prostoru moramo imeti dovolj električnih vtičnic in tudi trifazni tok, če seveda uporabljamo opremo, ki za svoje delovanje potrebuje električni tok.

Vsa oprema mora biti nameščena tako, da surovine, oziroma živila ne pridejo v neposreden stik s tlemi ali stenami. Oprema, ki jo potrebujemo za izdelovanje salam

- Mesoreznica
- Tehnica
- Mešalec za mešanje nadeva
- Polnilka
- Voziček za obešanje
- Noži in ustrezna delovna površina ter drugi drobni pripomočki
- Brusilec za nož
- Naprava za vakuumiranje

Delovne površine v živilskih obratih morajo biti iz materialov, ki se lahko mokro čistijo. Materiali ne smejo biti toksični in podvrženi koroziji. Površine za obdelavo živil morajo biti gladke, da omogočajo učinkovito čiščenje in po potrebi razkuževanje (dezinfekcijo), enako velja za opremo. Čiščenje se mora izvajati z namenskimi čistili in čistilnimi pripomočki. Po opravljenem čiščenju je treba delovne površine osušiti (NIJZ, 2014).

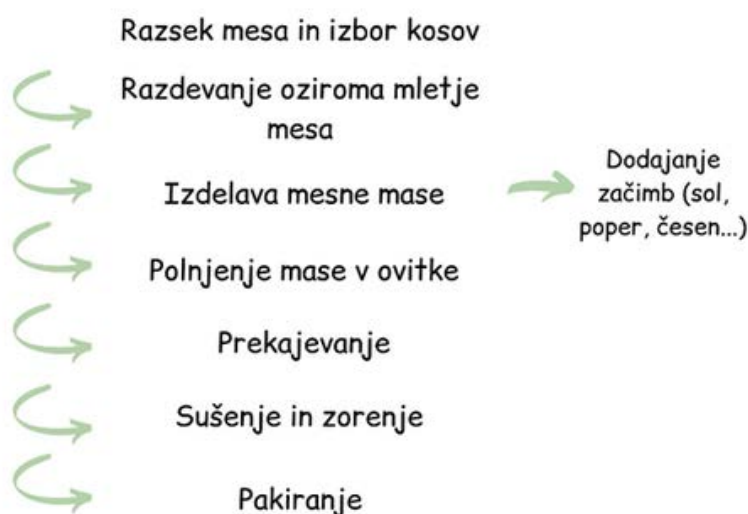
Pogoji za opravljanje te dejavnosti na kmetiji

- Živali, razen polžev, morajo biti v reji na kmetiji nosilca živilske dejavnosti od rojstva ali pa najmanj tri mesece. Perutnina, kunci ter jagnjeta, kozlički in prašički do 20 kg žive teže pa od rojstva, ali najmanj en mesec.
- Za opravljanje dopolnilne dejavnosti predelava mesa, mora kmetija pridelati najmanj 50 odstotkov količin lastnih surovin, do 50 odstotkov količin surovin pa lahko dokupi z drugih kmetij. Kot surovine se štejejo meso in žive živali. Nosilec dopolnilne dejavnosti lahko dokupuje surovine na lokalnem trgu od drugih kmetij, ki v tekočem letu vložijo zbirno vlogo v skladu s predpisom, ki ureja izvedbo ukrepov kmetijske politike. Zahtevani delež se zagotavlja v koledarskem letu.
- Izven kmetij je dovoljen nakup tehnoloških surovin v skladu s proizvodno specifikacijo ali recepturo za posamezen izdelek ter nakup embalaže.

SALAME

Salame spadajo med klasično sušene mesnine, ki so večinoma izdelane iz prašičjega mesa, brez pospeševalcev zorenja. Salame se lahko proizvaja tudi iz mesa drugih vrst živali, vendar je treba v imenu navesti vrsto živali od katere je meso. Drugega mesa mora biti najmanj 50%, razen v primeru ovčjega in konjskega mesa, ki ga mora v nadevu biti več kot 30%, ter mesa divjačine, ki ga mora biti v nadevu več kot 25 %. Po pravilniku o kakovosti mesnih izdelkov in mesnih pripravkov ločimo klasično sušene salame in hitro fermentirane salame.

Delovni proces izdelave salame



Meso za salame (ter tudi klobase in želodce) skrbno pripravimo in odstranimo krvave dele mesa, hrustance, koščice, vezivno tkivo, kite in kožice.



Pripravimo trdo hrbtno slanino ter slanino z vratu, stegen in plečet.



Dobre salame so pripravljene iz 80 % mesa in 20 % slanine.



Večji delež slanine povzroča počasnejše zorenje mesa in mehkejši nadev. Z deležem slanine, ki presega 25 %, se zmanjšuje tudi prehranska vrednost salam. Delež govejega mesa naj ne presega 15 do 20 % (Renčelj 2017).

Razdevanje mesa

Prašičje meso se v mesoreznici reže oziroma razdeva na koščke velikosti 8 do 10 mm oziroma med 10 in 12 mm, slanina na velikost med 6 in 8 mm, goveje meso na koščke med 4 in 6 mm.

Temperatura mesa pod 4°C, temperatura slanine pa med -1 in -2 °C.

Med razdevanjem ne sme priti do gnetenja - povišanje temperature vodi do denaturacije beljakovin in izločanje medmišične masti iz mesa.

Temperatura prostora naj bo pod 12°C

Mesni sok, ki pri razdevanju izteče, ima ključno vlogo pri ustvarjanju lepljivosti mesne mase. Mesna masa mora biti pred polnjenjem v ovitke dobro zlepljena. Slaba povezanost mesa in slanine v mesni masi vpliva na kakovost končnega izdelka.

Začimbe



SOL - konzervator, mikrobiološka stabilnost izdelka, uravnavanje pH, zmanjševanje aktivnosti vode, vpliv na mehko in sočnost mesa in na okus.

Za pravilno odmero soli je nujno, da nadev stehtamo. Na 1 kg nadeva za salame dodamo do 2,4 drobnno mlete soli, kar je nekoliko več kot pri klobasah. Končni izdelek je primeren za uživanje, če po končanem sušenju vsebuje 4,5 do 5,5% soli.



ČESEN - antioksidativen in antibakteriociden učinek.

Dodatek česna naj ne prekrije osnovne arome zorenega mesa. Okvirno uporabimo na 10 kg nadeva 4 do 6 srednje velikih glavice česna (0,5 do 1%).



POPER- antimikrobno delovanje

Velikih koncentracij moteč in prekrije osnovno aromo zorenega mesa. Lahko ga dodamo v mleti obliki ali pa v celih zrnih.



BELO VINO- začimba

1 deciliter na 10 kg nadeva.



SLADKOR - preprečuje oksidacijo mesnega pigmenta, fiksira svetlo rdečo barvo, izboljša aromo in preprečuje prekomerno izsuševanje mesa.

V nadev se ga doda med 1 in 2% na 1 kg nadeva.

Polnjenje



Polnjenje v naravne ali umetne, kolagenske ovitke.

Če uporabljamo naravne ovitke, se lahko slabega vonja znebimo z namakanjem v mlačni vodi z dodatkom vinskega kisa, zrna soli in lovorovega lista. Umetne ovitke pred uporabo namakamo v mlačni vodi z dodatkom soli, da postanejo elastični. Tako pri naravnih kot umetnih ovitkih je pomembno, da so nepoškodovani in dovolj elastični, da se mesna masa lahko napolni v ovitke.

Za izdelavo salam se uporabljajo ovitki premera 45, 50 in 55 mm.



Pri polnjenju je pomembna hitrost – previsoka hitrost povzroča luknje v salamah. Na teh mestih se razvijejo plesni in žarkost. Napolnjene ovitke prebodemo in pospešimo izločanje zraka.

Dimljenje in sušenje



Odcejanje salam na temperaturi 20 do 22°C pri 85- 90 % RV. Odcejanje traja med 16 in 18 ur.

Ko se ovitek suši, salame zelo rahlo dimimo.



Za dimljenje je najbolj primeren sladek bukov les, les gabra, hrasta, oljke, slive, češnje, hruške, jabolane, trna in akacije. Ti lesovi prispevajo k prijetni aromi in barvi končnega izdelka. Salame dimimo s hladnim dimom med 20 in 22°C. Čas dimljenja naj bo kratek, med 2 do 3 dni. Pomembno je, kolikokrat na dan smo zakurili, koliko časa je kurjenje trajalo in kakšna je gostota in temperatura dima.

Dan	Temperatura (°C)	RV - min. %	RV - max. %
1. Dan	20- 21	60	75
2. Dan	19-20	65	75
3. Dan	18-19	65	75
4. Dan	17-18	68	75
5. Dan	16-17	70	75
6. Dan	14-16	70	75
7. Dan	12-14	70	80



Pomembno je, da v sušilnici hkrati nimamo več različnih tipov izdelkov oziroma v različnih fazah sušenja. Pomembna je tudi napolnjenost sušilnice – premalo izdelkov pospeši sušenje, preveč izdelkov ga zavira. Preveč polne sušilnice zaradi slabšega pretoka zraka in višje vlažnosti povzročajo razvoj vlage in plesni na izdelkih.

Ker vsi postopki potekajo hitro, je potrebno dnevno spremljanje izdelkov. Med sušenjem jih lahko tehtamo in si beležimo osušek. Opazujemo videz izdelkov – pojav plesni, nagubanost, mokra površina izdelka. Neznačilen vonj v sušilnici nas opozori, da procesi ne tečejo pravilno. Izdelke tudi tipamo in zaznavamo njihovo površino, elastičnost in morebiten pojav suhega roba. Pomembno je, da spremljamo temperaturo, relativno vlago, da nadzorujemo kroženje zraka v sušilnici. Za enakomerno in postopno sušenje je pomembno zmerno kroženje zraka od 0,05 m/s do 0,1 m/s. Ob pojavu neželene plesni moramo izdelke takoj oprati in osušiti.



Sušenje salam traja od 60 do 90 dni. Čas sušenja je odvisen od teže izdelkov. Optimalen osušek se giblje od 36 do 38%. Tako dobimo iz enega kilograma sveže salame dobimo od 62 do 64 dkg suhe zorjene salame.

Namig: Če nimamo avtomatizirane sušilnice, lahko vlago povečamo s polivanjem tal ali z izparilnikom vode. Vlago merimo z merilnikom vlage. Kroženje zraka dosežemo z loputami. Temperaturo spremljamo z termometrom. Pazimo pa, da so vsi pripomočki umerjeni ter njihovi podatki verodostojni.

CERTIFICIRANJE IN ZAHTEVE STANDARDA

Na trgu se srečujemo s poplavo kmetijskih pridelkov in predelanih proizvodov. Ne vemo, kdaj gre za izdelke, ki so resnično vrhunski in ki jim lahko zaupamo. Izdelki svojo kakovost izkazujejo s certifikati in ravno zato je nujno, da se je za seno meso in mleko uredila certifikacijska shema.



SENENO MESO

Standard »Seneno meso«[©] je zasebni in prostovoljni standard IKC – Inštituta za kontrolo in certifikacijo UM. Namenjen je postopku certificiranja ter označevanja nepredelanega mesa živali, ki so rejene v skladu s pravili standarda »Seneno meso«[©] (IKC UM, 2021). Postopek certificiranja je primeren za:

- kmetijska gospodarstva (KMG),
- živilske obrate (sveže prepakirano in nepredpakirano meso).

Standard določa pravila postopka certificiranja za posamezne izvajalce in skupine izvajalcev s področja reje živali in svežega mesa.

Izvajalci se lahko v postopek certificiranja vključujejo samostojno ali kot skupine izvajalcev (IKC UM, 2021).

Vse živali iste kategorije na kmetijskem gospodarstvu morajo biti rejene po pravilih »senenega mesa«. V primeru, da druge živalske vrste ali kategorije živalske vrste niso rejene ali ne morejo biti rejene po pravilih za »seneno meso«, ker niso opredeljene v specifikaciji, je potrebno živali in krmo na gospodarstvu ustrezno ločiti in voditi evidence.

Skladiščenje in izdelovanje bal v foliji, silaže ter fermentirane krme je prepovedano na celotnem kmetijskem gospodarstvu. Enako velja tudi, ko niso vse živalske vrste ali kategorije živalske vrste na kmetijskem gospodarstvu rejene po pravilih za »seneno meso«.

Kadar ni celotna proizvodnja predelave »senenega mesa« vključena v postopek certificiranja, se mora zagotoviti ločen sprejem in skladiščenje certificiranih surovin. Proizvodnja živil iz »senenega mesa« mora biti v tem primeru lokacijsko ali časovno ločena, z vsemi ukrepi za preprečevanje mešanja ali zamenjave surovin.

V kolikor se del predelave vrši preko podizvajalca, ki ni certificiran, je potrebna najava predelave na nadzorni organ. Zagotoviti je potrebno sledljivost certificirane živali ali surovine in po potrebi omogočiti nadzor nad izvajanjem dejavnosti. V primeru, da je obrat certificiran, nadzor in najava ni potrebna. Z vsemi podizvajalci je potrebno skleniti dogovor o izvajanju usluge.

Prepovedana je uporaba GSO (gensko spremenjenih organizmov) v vseh postopkih pridelave in predelave senenega mesa.

Kot seneno meso ali žive živali se lahko certificira travojede živali (govedo, drobnica, kopitarji).

Preusmeritev v seneno

Preusmeritveno obdobje za necertificirane živali, ki se jih dokupi na certificirano kmetijo, je obvezno.

V primeru, ko se ob nadzoru kmetijskega gospodarstva ugotovi neskladnost, ki vpliva na status »senenega mesa« (krmljenje fermentirane krme...), je za živali potrebno ponovno upoštevati preusmeritveno obdobje. Prodaja živih živali in označevanje mesa kot »seneno meso« pred pretekom preusmeritvenega obdobja je prepovedano.

Zahteve glede krme so opisane v poglavju Krma.

Da lahko kmetijsko gospodarstvo označuje žive živali ali meso kot »seneno meso«, morajo biti živali rejene skladno z zahtevami standarda, najmanj zadnjih 6 mesecev pred zakolom, ali 2/3 življenjske dobe.



Označevanje senenega mesa

Kot »seneno meso« se lahko označuje sveže, ohlajeno, zmrznjeno in predelano meso certificiranih živali. Besedna zveza »Seneno meso« ali »izdelano iz senenega mesa« se lahko na izdelku uporabi samo, če je proizvod v celoti izdelan iz senenega mesa (100% delež senenega mesa) ali če proizvod vsebuje vsaj 60 % senenega mesa. V kolikor je proizvod izdelan iz več vrst mesa, je pri sestavinah na deklaraciji proizvoda, potreben jasn sklic, katero meso je seneno in navedba deležev posameznega mesa v izdelku.

Meso živali certificiranih po standardu »Seneno meso«© lahko nosi zaščitni znak v lasti IKC – Inštituta za kontrolo in certifikacijo UM. Uporaba znaka je prostovoljna in plačljiva storitev. Pogoji in način uporabe znakov so določeni z internimi pravili zasebnega standarda in jih lahko najdete na spletni strani IKC UM

Za vsako vrsto živali je poseben logotip, iz katerega je takoj razvidno, za katero vrsto živali gre.



Da lahko kmetijsko gospodarstvo označuje žive živali ali meso kot »seneno meso«, morajo biti živali rejene skladno z zahtevami standarda, najmanj zadnjih 6 mesecev pred zakolom, ali 2/3 življenjske dobe.

<p>6</p> <p>Hranilna vrednost na 100 g (kJ/kCal)</p> <table border="0"> <tr> <td>Energija</td> <td>363 kCal/1508 kJ</td> </tr> <tr> <td>Maščobe</td> <td>31 g</td> </tr> <tr> <td>Nasičene maščobe</td> <td>9,6 g</td> </tr> <tr> <td>Ogljikovi hidrati</td> <td>0,5 g</td> </tr> <tr> <td>Od tega sladkorji</td> <td>0,5 g</td> </tr> <tr> <td>Beljakovine</td> <td>30,7 g</td> </tr> <tr> <td>Sol</td> <td>2,6 g</td> </tr> </table> <p>PRIDELANO IN PREDELANO NA: 7</p> <p>Ekološka kmetija Novak Gornji dol 1 1000 Ljubljana 031 333 444</p> <p> eko kmetija Novak</p> <p>SI M -123 ES</p>	Energija	363 kCal/1508 kJ	Maščobe	31 g	Nasičene maščobe	9,6 g	Ogljikovi hidrati	0,5 g	Od tega sladkorji	0,5 g	Beljakovine	30,7 g	Sol	2,6 g	<div style="border: 2px solid orange; padding: 10px;"> <p>1</p> <h1>Eko senena salama</h1> <p>2</p> <p>Sestavine: goveje meso* (70%), svinjsko meso* 30%, začimbe (sol, poper*, česen*) *sestavine so ekološkega izvora</p> <p>3</p> <p>Hraniti pri temperaturi do +10°C Ovoj ni primeren za uživanje! Porabiti do: _____ LOT: _____</p> <p>4</p> <p>650 g 5</p> </div>	<p>8</p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p>9</p> <p> 4 070071 967072</p> <p>10</p>
Energija	363 kCal/1508 kJ															
Maščobe	31 g															
Nasičene maščobe	9,6 g															
Ogljikovi hidrati	0,5 g															
Od tega sladkorji	0,5 g															
Beljakovine	30,7 g															
Sol	2,6 g															

1. Ime živila. Kadar gre za ekološko živilo, mora v imenu biti izpostavljen ekološki status. Če bi bila salama samo senena, bi bilo ime živila: Senena salama.
2. Seznam sestavin po padajočem vrstnem redu. Pozor! Označiti je potrebno alergene (krepek, poševen, podčrtan tisk)
3. Posebni pogoji shranjevanja in posebni pogoji uporabe
4. Datum minimalne trajnosti ali datum uporabe ter LOT/ serija, ko je potekala predelava ali polnjenje. To je pomembno zaradi sledljivosti živil.
5. Neto količina živila
6. Označba hranilne vrednosti (po 19. točki Priloge V Uredbe (EU) 1169/2011), hranilne vrednosti ni potrebno navajati za obrtno proizvedena živila, ki jih proizvajalec majhnih količin proizvodov dobavlja neposredno končnemu potrošniku ali lokalnim maloprodajnim podjetjem, ki dobavljajo neposredno končnemu potrošniku, kar velja tudi za živila s kmetij (Salobir, 2016)
7. Ime oziroma naziv podjetja/kmetije in naslov nosilca živilske dejavnosti
8. Logotipi standardov kakovosti
9. Navedba porekla
10. EAN koda se navede kadar prodajamo svoje proizvode v trgovine.

MLEKO SENENE PRIREJE - ZTP ("HEUMILCH")

Mleko senene prireje ZTP „Heumilch“ je kravje mleko mater, ki ga proizvajajo pridelovalci mleka, ki so se zavezali k izpolnjevanju naslednjih meril:

- Ne smejo se uporabljati živali in krmila, ki so v skladu z veljavno zakonodajo opredeljeni kot „gensko spremenjeni“.
- Celotno kmetijsko gospodarstvo mora biti upravljano po pravilih proizvodnje senenega mleka „Heumilch“.

Živali se krmi v skladu s specifikacijo - opisano v poglavju Krma.

Proizvodnja mleka senene prireje ZTP „Heumilch“ in nadaljnja obdelava sta tako stari kot vzreja krav molznic v kmetijstvu (približno 5. stoletje pr. n. št.). Že okrog leta 1900 so bili določeni predpisi za brezsilažno mleko, primerno za proizvodnjo trdega sira. Nekatera območja so še danes zaščitena kot območja prepovedi silaže z namenom, da se zaščiti mleko senene prireje, kot osnovna surovina za sire iz surovega mleka. (Izvedbena uredba komisije (EU) 2016/304).

Pogoji gnojenja in uporaba kemičnih snovi

- Prepoved uporabe blata iz čistilnih naprav, proizvodov iz tega blata in komposta iz komunalnih čistilnih naprav z izjemo zelenega komposta na vseh kmetijskih površinah, ki jih uporablja dobavitelj mleka,
- dobavitelj mleka mora po nanosu gnojil počakati vsaj tri tedne pred uporabo vseh zemljišč za pašo živali.
- Mogoča je samo selektivna uporaba kemičnih sintetičnih pesticidov pod strokovnim nadzorom kmetijskih svetovalcev ter ciljna uporaba na določenih točkah na vseh površinah z zeleno krmo dobavitelja mleka,
- uporaba odobrenih škropiv proti muham v hlevih za krave molznice je dovoljena samo v odsotnosti mater.

Prepoved dobave

- Dobava mleka kot senenega mleka „Heumilch“ je možna šele 10. dan po telitvi,
- pri kravah, ki so bile krmljene s silažo (fermentirano krmo), je potrebna 14-dnevna karenca,
- gorske živali, ki so krmljene s silažo (fermentirano krmo) na domačih kmetijskih gospodarstvih, je treba bodisi 14 dni pred pašo na gorskih pašnikih krmiti z brezsilažno krmo bodisi se lahko mleko uporablja kot seneno mleko „Heumilch“ šele po 14-dnevni paši živali na gorskih pašnikih (v lasti dobavitelja senenega mleka). Silaža se ne sme niti proizvajati niti uporabljati kot krma na gorskem pašniku.

- Pri proizvodnji trdega sira iz surovega senenega mleka „Heumilch“ je manj napak v zvezi z luknjami v siru in njegovim okusom.
- V okviru diplomske naloge na Univerzi na Dunaju (Schreiner, Seiz, Ginzinger, 2011) je bilo dokazano, da seneno mleko „Heumilch“ zaradi krmljenja z voluminozno krmo in paše na zelenih pašnikih vsebuje približno dvakrat več omega-3 maščobnih kislin in konjugiranih linolnih kislin kot standardno mleko.

Prepoved gensko spremenjenih živil in krmil

- Za ohranitev tradicionalne osnove senenega mleka „Heumilch“ se ne smejo uporabljati živali in krmila, ki so v skladu z veljavno zakonodajo opredeljeni kot gensko spremenjeni.

Druge določbe

- Prepoved proizvodnje in skladiščenja silaže (fermentirane krme),
- prepoved priprave in skladiščenja vseh vrst okroglih bal v ovoju,
- prepoved priprave vlažnega ali fermentiranega sena.



Označevanje

- Kravje mleko se poimenuje: ZTP - Heumilch/Haymilk/Latte fieno/Lait de foin/Leche de heno
- Kozje mleko se poimenuje: Ziegen-Heumilch/Goat's Haymilk/Latte fieno di capra/Lait de foin de chèvre/Leche de heno de cabra
- Ovčje mleko se poimenuje: ZTP - Schaf-Heumilch/Sheep's Haymilk/Latte fieno di pecora/Lait de foin de brebis/Leche de heno de oveja

Za izdelke, ki so certificirani po evropski shemi Zajamčena tradicionalna posebnost, se uporablja evropski logotip, na voljo pa je tudi slovenska različica logotipa za zaščitene kmetijske pridelke in živila:



Zasebne znake »Seneno kravje«, »Seneno kozje« in »Seneno ovčje« smejo uporabljati le stranke certifikacijskega organa IKC UM, pod pogojem, da imajo veljaven certifikat po specifikacijah:

- ZTP – Heumilch/Haymilk/Latte fieno/Lait de foin/Leche de heno
- ZTP – Ziegen-Heumilch/Goat's Haymilk/Latte fieno di capra/Lait de foin de chèvre/Leche de heno de cabra
- ZTP - Schaf-Heumilch/Sheep's Haymilk/Latte fieno di pecora/Lait de foin de brebis/Leche de heno de oveja
- Zertifizierungsprogramm Ziegen-Heumilch g.t.s.
- Zertifizierungsprogramm Heumilch g.t.s.
- Zertifizierungsprogramm Schaff-Heumilch g.t.s.

in izpolnjujejo vse zahteve, ki so pogoj za vzdrževanje certifikata. Uporaba znaka je dovoljena za označevanje na deklaracijah proizvodov, pridelkov, dokumentih, promocijskem gradivu, spletni strani stranke, ki je nosilec certifikata in izključno za tiste pridelke/proizvode, ki so navedeni na certifikatu.



<p>6</p> <p>Hranilna vrednost na 100 g (kJ/kCal)</p> <table border="0"> <tr><td>Energija</td><td>365 kCal/87 kJ</td></tr> <tr><td>Maščobe</td><td>3.8 g</td></tr> <tr><td>Nasičene maščobe</td><td>2.2 g</td></tr> <tr><td>Ogljikovi hidrati</td><td>3.7 g</td></tr> <tr><td>Od tega sladkorji</td><td>3.7 g</td></tr> <tr><td>Beljakovine</td><td>3 g</td></tr> <tr><td>Sol</td><td>0.1 g</td></tr> </table>	Energija	365 kCal/87 kJ	Maščobe	3.8 g	Nasičene maščobe	2.2 g	Ogljikovi hidrati	3.7 g	Od tega sladkorji	3.7 g	Beljakovine	3 g	Sol	0.1 g	<p>1</p> <h1>Eko seneni jogurt</h1> <p>NAVADNI</p> <p>2</p> <p>Sestavine: tekoči jogurt iz pasteriziranega fermentiranega polnomastnega ekološkega mleka senene prireje (ZTP heumilch).</p> <p>3</p> <p>Hraniti pri temperaturi od 0°C do 8°C Pred uporabo prestresti! Porabiti do: _____ LOT: _____</p> <p>4 150mL 5</p>	<p>8</p>    <p>9</p>  <p>SI EKO-002 Kmetijstvo Slovenija</p> <p>10</p>  <p>4 070071 967072</p>
Energija	365 kCal/87 kJ															
Maščobe	3.8 g															
Nasičene maščobe	2.2 g															
Ogljikovi hidrati	3.7 g															
Od tega sladkorji	3.7 g															
Beljakovine	3 g															
Sol	0.1 g															

PRIDELANO IN PREDELANO NA: **7**

Ekološka kmetija Novak
Gornji dol 1
1000 Ljubljana
031 333 444

 eko kmetija Novak

POVRATNA EMBALAŽA!

1. Ime živila. Kadar gre za ekološko živilo, mora v imenu biti izpostavljen ekološki status. Če bi bil jogurt samo senen, bi bilo ime živila: Seneni jogurt.
2. Seznam sestavin po padajočem vrstnem redu. Pozor! Označiti je potrebno alergene (krepek, poševen, podčrtan tisk)
3. Posebni pogoji shranjevanja in posebni pogoji uporabe
4. Datum minimalne trajnosti ali datum uporabe ter LOT/ serija, ko je potekala predelava ali polnjenje. To je pomembno zaradi sledljivosti živil
5. Neto količina živila
6. Označba hranilne vrednosti (po 19. točki Priloge V Uredbe (EU) 1169/2011), hranilne vrednosti ni potrebno navajati za obrtno proizvedena živila, ki jih proizvajalec majhnih količin proizvodov dobavlja neposredno končnemu potrošniku ali lokalnim maloprodajnim podjetjem, ki dobavljajo neposredno končnemu potrošniku, kar velja tudi za živila s kmetij (Salobir, 2016))
7. Ime oziroma naziv podjetja/kmetije in naslov nosilca živilske dejavnosti
8. Logotipi standardov kakovosti
9. Navedba porekla
10. EAN koda se navede kadar prodajamo svoje proizvode v trgovine.

Koraki do certifikata



Prva prijava oz. zanimanje za izpolnjevanje pogojev za certificiranje

Preden se odločimo za vključitev v postopek certificiranja, lahko podamo prvo prijavo na certifikacijski organ. Tako vzpostavimo prvi stik ter dobimo prvo povratno informacijo, ali sploh izpolnjujemo pogoje za certificiranje.



Predogled

Ta korak ni nujen, je pa priporočljiv, kadar nismo prepričani, če izpolnjujemo pogoje za certificiranje.



Prijava v postopek certificiranja

Izpolnimo prijavni obrazec, ki je osnova za certifikacijski organ in hkrati »osebna izkaznica« kmetije oziroma predelovalnega obrata.



Pregled prijavne dokumentacije

Na certifikacijskem organu pregledajo prejeta dokumentacijo.



Terenska kontrola

Vsaj enkrat letno imamo terensko kontrolo kmetije, kjer se pregleda dejansko stanje na kmetiji, preveri se dokumentacija, računajo se količinski tokovi. Kontrolo izvede terenski kontrolor.



Pregled dokumentacije s kontrole

V pisarni pregledajo dokumentacijo in zapise s kontrole. Po potrebi se zaprosi za dodatna pojasnila in dopolnitve.



Odločitev o izdaji certifikata oz. zavrnitvi izdaje certifikata

Certifikator pregleda zbrano dokumentacijo in se odloči o certifikatu ter za katere pridelke in predelane proizvode se bo izdal. Stranka prejme certifikat in račun za opravljeno storitev. Certifikat se prav tako javno objavi v spletnih brskalnikih za certifikatih za različne sheme kakovosti.



Sporočanje sprememb na KMG in širitve/oženja certifikata

Kmet oziroma predelovalni obrat je dolžen certifikacijskemu organu javljati spremembe (npr. sprememba nosilca KMG, spremenjen naslov...). Javljajo se tudi novi pridelki in predelani proizvodi, ki bi jih želeli na certifikatu. Sporočiti je treba tudi ožjo ponudbo.

Kam po certifikat »seneno meso«?

Standard seneno meso je zasebni standard. Certifikat je lahko podeljen samo s strani Inštituta za kontrolo in certifikacijo Univerze v Mariboru.

Kam po certifikat »seneno mleko«?

Ker gre za shemo zaščitene kmetijskih pridelkov in živil, se lahko seneno mleko certificira pri katerem koli certifikacijskem organu, ki ima akreditacijo za izvajanje nadzora nad temi shemami. V Sloveniji imamo štiri certifikacijske organe, ki izdajajo certifikatov za različne sheme kakovosti. Certifikat za Zajamčeno tradicionalno posebnost – »Heumilch«, lahko pridobite na

IKC UM



Inštitut Kon-cert



Bureau Veritas



TRŽENJE

Tudi če imamo vrhunski proizvod, ponujamo nepozabno doživetje na naši kmetiji ali pa bi želeli naše kupce seznaniti z novostmi v naši ponudbi, brez dobrega trženja ne gre. Kaj so prvi osnovni koraki na tej poti vam predstavljamo v tem poglavju.



- Povprečen oglas pritegne potrošnika za 8 sekund
- Članki s slikami imajo 94% več ogledov, kot tisti brez slik
- 20% ljudi bere članke, 80% gleda vide – ista vsebina
- 58% potrošnikov neha gledati videoposnetek po 90 sekundah
- 63% več potrošnikov bo opravilo nakup po ogledu bloga, kot pa po članku v reviji, časopisu
- 58% tistega kar vidimo nam ostane v možganih, med tem ko tega kar beremo le 10%
- 67% potrošnikov pravi, da kakovostne slike vplivajo na nakup produkta
- 83% potrošnikov potroši več, če dobijo e-mail novice in kode za popuste

Celostna grafična podoba – CGP

- temelj vaše celotne komunikacijske podobe,
- enostaven in privlačen logotip podjetja,
- tipografija, barve, oblikovanje dopisa, vizitke, kuverte...vse kar potrebuje vsako podjetje in kmetija za prepoznavno vsakodnevno komunikacijo.

CGP priročnik nam pomaga, da se na vsakem koraku CGP pravilno uporablja in se pelje rdeča nit celostne podobe kmetije.

Logotip je glavni element CGP. Priporoča se, da je enostaven, predstavlja glavne značilnosti kmetije in je hitro zapomnljiv. Pomembno je, da je lahko berljiv.

Logotip naj nagovarja vaše ciljne stranke. Pri določenih dejavnostih je primernejši bolj resen logotip, pri drugih pa večji učinek doseže igriv in živahen.



Sestavni del CGP in blagovne znamke je tudi **slogan**. Ta naj bo kratek, hitro zapomnljiv, sporoča naj glavne značilnosti vaše kmetije oziroma ponudbe. Marsikatera kmetija ga nima, a ga je vseeno dobro oblikovati in ga uporabljati na vseh promocijskih materialih.

Primer dobro prepoznavnega slogana: Ekološko + lokalno = idealno

Slogan blagovne znamke seneno: Okusno in tradicionalno – to je naše!

K CGP spadajo tudi vizitke, dopisni listi, računi, pisemske ovojnice, katalogi, brošure, promocijske tiskovne, spletna stran in družbena omrežja.

Oblikujemo ga v skladu s CGP, saj je pomembna rdeča nit naše predstavitve na trgu. Na tak način si nas potrošniki lažje zapomnijo.

Blagovna znamka

- Je pravica industrijske lastnine, s katero se zavaruje kakršen koli znak ali kombinacija znakov, ki jih je mogoče grafično prikazati in ki v gospodarskem prometu omogočajo razlikovanje enakega ali podobnega blaga oziroma storitev enega podjetja ali kmetije od blaga ali storitev drugega podjetja ali kmetije.
- Blagovno znamko lahko sestavljajo besede (vključno z osebnimi imeni), črke, številke, figurativni elementi, tridimenzionalne podobe (vključno z obliko blaga ali njihove embalaže) ali kombinacije barv.
- Registrirana znamka daje imetniku izključno pravico preprečiti tretjim, da bi brez njegovega soglasja za enako ali podobno blago ali storitve uporabljali znak, ki je enak ali zavajajoče podoben njegovi znamki.
- Registrirana znamka ne izključuje pravice drugega, da registrira enak ali podoben znak za označevanje druge vrste blaga ali storitev, razen če gre za slovečo znamko.

Izdelava blagovne znamke s strani profesionalnih podjetij vključuje oblikovanje in izdelavo logotipa ter izdelavo celotne grafične podobe blagovne znamke. Cene za celotno izdelavo se gibljejo med 4500€ tudi do 15.000€, odvisno od obsega promocijskega materiala. Če želimo le oblikovanje logotipa, bo cena bistveno nižja, od 250€ do 1000€.

Strošek registracije blagovne znamke je minimalno 250€. To ni enako izdelavi blagovne znamke!

Blagovna znamka SENENO

- registracija avgusta 2021,
- vzpostavitev proizvodne verige senenih izdelkov,
- zagotoviti dostojno ceno kmetijskih pridelkov in izdelkov,
- namenjena je proizvodom iz senenega mesa in mleka,
- z enotno podobo na trgu dosežemo prepoznavnost senenih izdelkov in si tako zagotovimo odkup kakovostnih proizvodov, ki so nova tržna niša,
- pravico do uporabe blagovne znamke imajo kmetije in podjetja, ki se včlanijo v Zavod seneno. Ta skrbi za skupno promocijo senenih izdelkov, logotip in celotna blagovna znamka pa se preko skupne promocije vedno bolj prepozna pri potrošnikih,
- za uporabo blagovne znamke Seneno morajo kmetije oziroma predelovalni obrati certificirani po enem izmed sledeči standardov:

ZTP seneno mleko

ZTP seneno ovčje mleko

ZTP seneno kozje mleko

Zasebni standard IKC UM seneno meso

Prispevek za uporabo blagovne znamke Seneno se deli na dva dela.

1. Vstopni prispevek, ki ga pridelovalec in predelovalec plačata enkrat, ob podpisu pogodbe z zavodom. Znesek znaša 20€/GVŽ, minimalno znaša 100€ in maksimalno 500€.
2. Letni prispevek plačuje vsaki uporabnik glede na obseg proizvodnje v preteklem letu. Za vsako skupino uporabnikov se določi višina in metodologija izračuna letnega prispevka glede na obseg proizvodnje.



Okusno in tradicionalno - to je naše!

Blagovna znamka "HEUMILCH"

Heumilch je blagovna znamka, ki jo je zaščitila ARGE Heumilch – »Arbeitsgemeinschaft Österreich«. Zaščitena je na evropskem nivoju, kot zjamčena tradicionalna posebnost. Namenjena je mleku in mlečnim proizvodom, kjer se v prehrani živali ne uporablja fermentirane krme.



V Insburcku, Avstrija, so leta 2004 ustanovili prvo skupnost za seneno mleko. Leta 2014 so temu zgledu sledili Nemci, leta 2016 pa še Švicarji. Francozi so seneno mleko vpeljali kot shemo kakovosti v letu 2017, prav tako tudi Južna Tirolska in Slovenija (Heumilch 2021).



Direktni marketing



Direktna pošta in prodajna pisma

- pomembnih prvih nekaj vrstic nagovora naših ciljnih kupcev,
- imeti dober razlog, da nekemu pišete,
- jasno razvidna korist za bralca.



Sms kampanje

- eden najbolj učinkovitih komunikacijskih kanalov,
- dosežete v razmeroma kratkem odzivnem času zelo veliko naslovnikov,
- SMS lahko vsak v trenutku pogleda, ne glede na starostno skupino naslovnikov,
- pogoj za izvajanje SMS kampanje so telefonske številke naših potencialnih kupcev - pridobivamo jih bodisi preko obiskov na sejmih in tržnicah ter tekom naše prodaje – stalne stranke.



Mailing liste

- dobrodošlo orodje pri rednem komuniciranju in obveščanju obstoječih strank,
- ves čas razmišljate, kako bi stranke razveselili, kakšne nasvete in koristne informacije jim lahko pošljete, na kakšne dogodke in sejme, kjer boste prisotni jih lahko povabite,
- redno tedensko/mesečno mailing komunikacijo morate zastaviti tako, da bodo bralci veseli, da ste jih opozorili na priložnosti, ki jih ne gre zamuditi!
- osnovni pogoj je e-mail naslov, ki ga pridobite od svojih rednih strank oziroma preko drugih načinov promocije lastne ponudbe,
- priporočljivo je, da imajo prejemniki možnost odjave od novic.



Telemarketing

- Vsakega kupca morate tudi osebno poklicati in to ne enkrat, ampak večkrat na leto,
- izveste kako so z vami zadovoljni, kaj pogrešajo, kakšne novice si želijo,
- preverite kakšni so njihovi interesi, s kakšnimi težavami se soočajo,
- prodaja - najhitreje dobimo povratno informacijo, ali našim strankam odgovarja ponudba in določen datum dostave/prevzema naročila,
- osebni stik s stranko, ki je včasih tudi precej zahteven.

Spletno oglaševanje in trženje

Spletno oglaševanje in spletne trgovine so se pojavile tudi na nivoju kmetij. Spletna prodaja ima kar nekaj prednosti:

- Omogoča nam analitiko obiskov – kdo si ogleduje ponudbo, kdo kupi, starostna struktura in spol – na podlagi tega lahko prilagodimo ponudbo in oglaševanje
- Sprotno posodabljanje ponudbe, odpiralnega časa
- Širši doseg potencialnih kupcev



Spletna stran

Vsak obiskovalec vaše spletne strani si želi z največ 2-3 kliki priti do odgovora in vsebin, ki jih išče. Torej pri pripravi in oblikovanju spletnih strani morate pomisliti na sledeče:

- Dobro strukturo osnovnega menija in podmenijev, da je sprehajanje po spletni strani enostavno in pregledno
- Vizualno privlačno in predvsem zelo slikovito spletno stran
- Da želi uporabnik primarno brati o rešitvi svoje težave/problema in ne o vas in vaši zgodovini
- Da mora uporabnik vedno imeti na vpogled celoten meni in možnost priti na začetno stanje
- Da optimizacija spletne strani vključuje tako vsebinsko, kot tudi tehnično optimizacijo

Spletna stran je živa zadeva in jo morate ves čas ažurirati, vsekakor pa se morate aktivno posluževati tudi spletnega marketinga s katerim boste obiskovalce privabili, da obišejo vaš spletni naslov! Priporočajo se profesionalne fotografije, saj potrošnik veliko da na vizualno privlačno spletno stran.



e-novice

- Od vsebine, rubrik e-novic (newsletter) je odvisno koliko vaših kupcev bo e-novice tudi odprlo (open rate)
- spremljanje odzivnosti, prizadevanje za čim zanimivejšo, pestro in uporabniku koristno komunikacijo.
- O čem pa lahko pišete vašim kupcem? Če verjamete in zaupate v koristnost vašega izdelka je edina meja vaša domišljija. E-novice lahko uporabimo za:
 - Predstavitev novosti in načinov uporabe
 - Koristne nasvete, recepte
 - Kot povabilo na dogodke, sejme
 - Posebne ponudbe, nagradne igre...



Družbena omrežja

Če še vedno dvomite ali vaša kmetija potrebuje Facebook stran, je odgovor enostaven – poskusite in boste videli! Ne priporočamo pa vam, da si ustvarite profil in potem enkrat na mesec nekaj objavite.

Kako oblikovati objavo?

- Kratko, humorno, zanimivo
- Objave v narečju
- Simboli, fotografije
- Ne preveč dolgega teksta – kratko in jedrnato
- Naše lastne fotografije, ob delu – za storije in objave

Družbeno omrežje	Čas zjutraj	Čas popoldne	Dodatni namigi	Pogostost objav
FACEBOOK	Med 10. in 15. uro	Med 13. in 16. uro	Izogibamo se ponedeljku in vikendom	1 do 2x tedensko
INSTAGRAM	Med 11. in 13. uro	Med 19. in 21. uro	Ponedeljek, sreda, četrtek, največ prodaje v soboto	3 do 4x tedensko



Facebook Bussines Suite and Bussines Manager Overview

- pomaga organizirati objave na družbenih omrežjih – na Facebooku in na Instagramu,
- namestimo na telefon ali na računalnik,
- vnaprej pripravimo objave, lahko določimo datum in uro, ko bo pripravljena objava vidna,
- omogoča analizo objav, doseg naših objav in kdo si jih je ogledal - pomaga pri iskanju ciljnih kupcev in načrtovanju prihodnjih objav.



Snapseed

- aplikacija za obdelavo fotografij,
- naložimo na mobilni telefon,
- izbiramo lahko med različnimi filtri, slike obrezujemo, poudarjamo tisto, kar želimo, da potrošnik najprej vidi,
- obdelane fotografije shranimo na telefon, kjer se nam samodejno kreira mapa, v katero se shranjujejo samo obdelane fotografije v tem programu,
- hitra in enostavna uporaba pri objavah na družbenih omrežjih.



Brezplačne profesionalne fotografije

Če se nam zdi, da naše fotografije niso dovolj lepe, da imamo preslab mobilni telefon ali premalo smisla za fotografiranje, nam je na voljo nekaj spletnih strani, kjer so na razpolago brezplačne profesionalne fotografije. Večinoma gre za tuje spletne strani, zato je potrebno znanje angleščine oz se preprosto uporabi katero izmed spletnih orodij za prevajanje (npr. PONS-ov slovar, Google prevajalnik...). Priporoča pa se navajanje avtorstva, kljub temu, da so fotografije brezplačne.





Tiskani mediji

- če želite graditi na prepoznavnosti in kredibilnosti svoje znamke ter se ustrezno zasidrati v glavah svojih trenutnih in bodočih strank, so vaše skrivno orožje lahko,
- stroški so veliko višji od stroškov spletnega oglaševanja,
- težje je izmeriti uspešnost oglaševalskih kampanj, saj je skoraj nemogoče dokazati, koliko ljudi, ki so videli vaš oglas v tiskanih vsebinah,
- cena oglaševanja v tiskanih medijih je odvisna od pogostosti izhajanja tiskanega medija in od velikosti oglasa,
- oglas je lahko celostranski ali manjšega formata.

Pogostost izhajanja	od	do
Dnevnik	1514€	7500€
Tednik	1600€	4750€
Mesečnik	1045€	4500€
Nekajkrat letno	1000€	3900€

Cene radijskih oglasov se plačujejo po sekundah in se gibljejo med 1€ do 13€ na sekundo. Oglas se lahko plača tudi na število besed in število branj – od 19€ do 35€ brez DDV. Pripravijo pa se lahko tudi oddaje.



Radio in televizija

Radio je en izmed najstarejših medijev za prenos informacij do ciljnih kupcev.

- visoki stroški,
- nekajkratna ponovitev oglasa, ki naj bi bil sproveden v času, ko naj bi dosegel čim večje število poslušalcev,
- tvegana naložba, glede na to, kako enostavno in z enim klikom na daljincu lahko ljudje preskočijo reklame ali zamenjajo program,
- TV oglaševanje na drugi strani omogoča, da pokažete kako deluje vaš izdelek ali storitev in kako je zapakirano, tako da bodo bodoči kupci vedeli, kaj iskati na prodajnem mestu.

Kar 72 % oglaševalskih kampanj dolgoročno ustvarja dobiček z oglaševanje na TV oglasih. TV oglasi se plačujejo po sekundah in se gibljejo med 1€ in 8,3€ na sekundo oglasa (Miladinović 2020b).

Tržne poti do ciljnih kupcev

Končni kupci

Kadar se kmetija odloči za prodajo svojih proizvodov v lastni organizaciji, ima na voljo več kanalov, prek katerih pride do ciljnih kupcev, v našem primeru do družin. Najbolj klasičen način ponudbe so tržnice, za obisk katerih v današnjem hitrem tempu nimamo vsi časa. Zato je vedno močnejša ponudba prek »zabojčkov« oz. paketov. Kmetje ponudijo svoje proizvode prek različnih kanalov (baza ponudnikov, družbena omrežja, spletne strani, letaki) in sami poskrbijo za sprejem naročila, njegovo obdelavo in dostavo. Dostava oz. prevzem naročila je mogoč tudi na kmetiji, lahko se dostavi po vnaprej dogovorjenem urniku oz. preko dostavne službe. Shema logistike na kmetiji je prikazana spodaj.



Javni zavodi

Pridelki in predelani proizvodi lahko imajo od kmetije do javnih zavodov različne poti. Za organizacijo prodaje, obdelavo naročil in dostavo lahko poskrbi kmetija sama. Svojo ponudbo lahko oglašujejo tako, da stopijo v neposreden stik z javnim zavodom. Lahko pa svojo ponudbo oglašujejo na različnih portalih, kot je npr. **Dobrote slovenskih kmetij**.

Lahko pa svoje pridelke in predelane proizvode proda distributerju ali drugemu skupnemu ponudniku, ki organizira nabavo, obdela naročila in dostavi naročene pridelke in predelane proizvode v javni zavod. Kmetova edina skrb je zagotovitev zadostnih količin hrane ter dostava do distributerja.



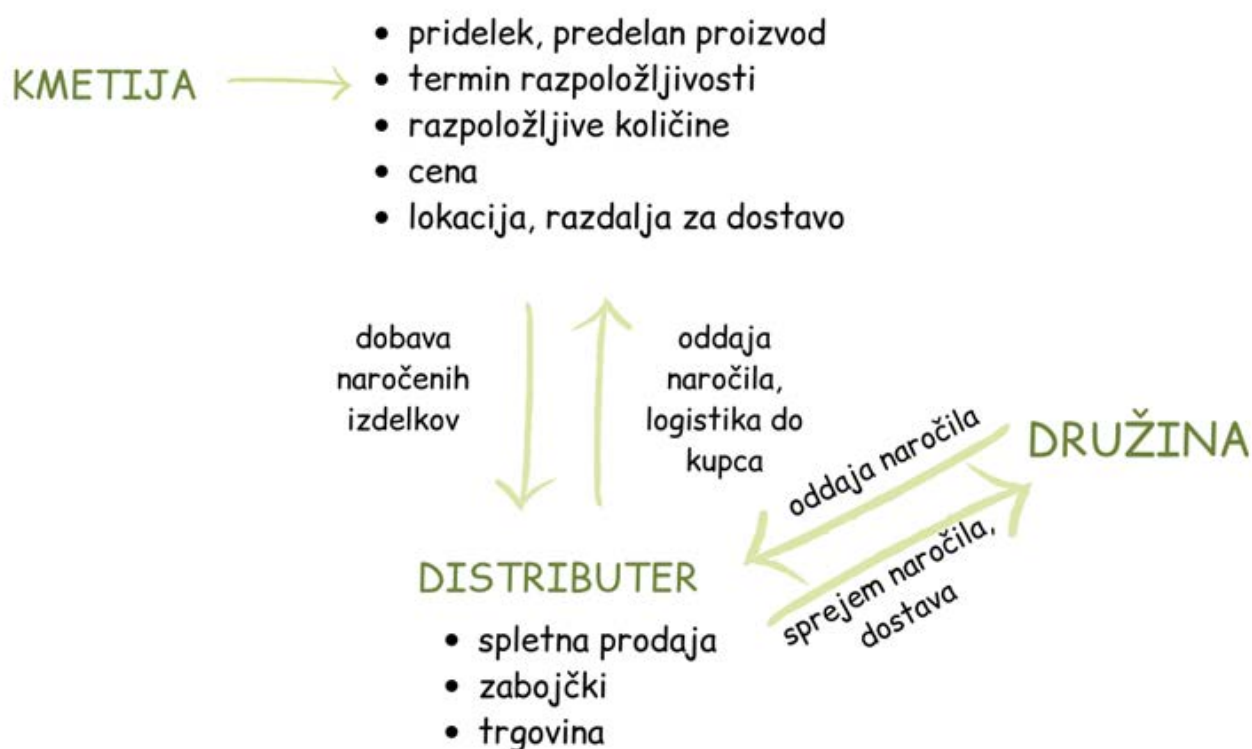
Restavracije in obrati javne prehrane

Za restavracije in druge obrate javne prehrane velja enaka pot od kmetije do kupca. Kmetje se lahko povežejo z restavracijami brez posrednikov, lahko pa se povežejo oziroma prepustijo distribucijo pridelkov in predelanih proizvodov distributerjem.



Tržne poti do ciljnih kupcev

Tempo življenja je vsak dan hitrejši in organizacija dela je ključnega pomena. Še toliko bolj je pomembna na kmetijah, ki so tržno usmerjene. Marsikdaj zmanjka časa za dobro strategijo trženja, za dostavo izdelkov oz. ni dovolj delovne sile. Prodaja izdelkov prek distributerja predstavlja logistično rešitev, kmet je zadolžen za pridelavo in predelavo proizvodov, za informacije o razpoložljivih količinah ter za postavljeno prodajno ceno. V spodnji shemi je prikazana logistika obdelave naročila, ki ga družina odda pri skupnem ponudniku oz. distributerju. V poglavju Dobre prakse lahko preberete več o primerih ponudbe preko skupnih ponudnikov oz. distributerjev.



DOBRE PRAKSE

...predstavljamo vam delček dobrih senenih praks...

- ekološka kmetija Kukenberger
- ekološka kmetija Kršinar
- kmetija Odems
- ekološka kmetija Zadavec
- turistična kmetija Apat



EKOLOŠKA KMETIJA KUKENBERGER



Gorenje Ponikve pri Trebnjem



V ponudbi imajo:

- mleko,
- skuto,
- jogurte,
- poltrde sire,
- starani sir,
- maslo in kislo smetano,
- občasno je ponudbi goveje meso.



Prodaja poteka:

- doma,
- preko lastne spletne trgovine,
- v več manjših trgovinah po Ljubljani,
- gostilnam z visokim nivojem ponudbe,
- javnim zavodom.



Posebnosti

- ekološko seneno mleko in meso
- iščejo drugačne pristope, nišne izdelke in ne sklepajo kompromisov pri oblikovanju in razvoju tako njihovih izdelkov kot storitev njihovim kupcem
- leta 2016 je gospodar Toni prejel naziv Inovativni mladi kmet,
- imajo rjavo pasmo goveda, ki je najprimernejša za predelavo mleka, saj ima med razširjenimi pasmami pri nas daleč največjo vsebnost maščob in beljakovin v mleku, ima najboljšo dolgoživost, močne parklje in je tako zelo primerna za pašo
- krave so pol leta v hlevu, pol leta pa na paši in dosegajo zelo dobro proizvodnjo (pri nas dosegajo približno 8.000 kg mleka v standardni laktaciji z dobo med telitvama krajšo od 380 dni), imajo dobro plodnost in so zelo vzdržljive.
- vse lastno mleko predelajo ali prodajo neposredno
- izdelki vrhunske kakovosti in to opazijo tudi njihovi kupci
- so prvi v Sloveniji, kjer lahko naročite dostavo mlečnih izdelkov z dostavo po pošti. - vsi izdelki so dostavljeni v povratni, toplotno izolirani embalaži, ki poskrbi, da se izdelki ne pokvarijo, obenem pa jo lahko ponovno uporabimo.

EKOLOŠKA UČNA KMETIJA KRŠINAR



**Topol pri Medvodah,
na turistični točki Katarina nad Ljubljano**



V ponudbi imajo:

- meso v mešanih paketih,
- teletina, govedina, svinjina, kozje in kunčje meso,
- jabolčni in hruškov motni sok,
- kozlički za pleme,
- kunci za pleme,
- pujsi,
- kozje mleko,
- jajca.



prodaja poteka:

- v obliki zabojčkov oz. paketov,
- na njihovi kmetiji, po predhodnem naročilu,
- dostava na dom.

Posebnosti



- Facebook stran kmetije se imenuje »Na kmetiji je lepo«,
- blagovna znamka »CIKA me MIKA« je namenjena promociji mesa cikastega goveda,
- ekološka učna kmetija.

KMETIJA ODEMS



Predoslje pri Kranju



V ponudbi imajo:

- surovo seneno mleko,
- jogurti (navadni, različni sadni),
- smetano,
- skuto,
- skutin namaz liptaver,
- sirotko,
- mladi sir,
- maslo in poltrde sire kmetije Malenšek,
- krompir,
- česen,
- razne moke,
- domače testenine.



Prodaja poteka:

- v trgovinici na domačem dvorišču,
- domači koticiki združnih in ostalih trgovin na lokalnem področju,
- javni zavodi.



Posebnosti

- Gregor in Darija Ovsenik, danes starša petih majhnih otrok
- osebni pristop do kupcev, sledljivosti pridelave in predelave ter omogočajo tudi
- doživljajska komponenta ob nakupu na kmetiji
- želja, da kmetija postane izobraževalni prostor, ki obiskovalcem različnih starosti in ciljnih skupin ponuja vpogled v procese dela in življenja na kmetiji na način delovanja kmetije
- vpeta vsa družina, praktično nimajo veliko zasebnega življenja
- temeljijo na zaupanju strank
- želijo širiti in ponuditi čim širši asortima, saj se zavedajo, da sodobni kupec želi na enem mestu dobiti čim več izdelkov
- pakiranje mlečnih izdelkov v stekleno embalažo pod geslom: "seneno paše v stekleno".

EKOLOŠKA KMETIJA ZADRAVEC



Miklavžu pri Ormožu



V ponudbi imajo:

- sveže goveje mes v mešanih paketih,
- suhe salame,
- pleskavice,
- pivske klobasice,
- klobase za pečenje,
- začinjeno maso za žar,
- zoriijo goveje hrbte in pljučne fileje.



Prodaja poteka:

- preko podjetja Eko Prlekija d.o.o.,
- javni zavodi.



Posebnosti:

- Ekološki certifikat so pridobili že leta 2002, med prvimi v Sloveniji,
- v letu 2021 so pa pridobili tudi certifikat Seneno,
- z vrnitvijo na tradicionalen način kmetovanja naredili korak k trajnosti, višji kakovosti ponudbe ter so korak pred konkurenco,
- njihovi proizvodi pa namenjeni ljudem nove dobe.

TURISTIČNA KMETIJA APAT



Gaberke pri Šoštanju



V ponudbi imajo:

- seneno mleko,
- izletniški in nastanitven turizem,
- senena skuta,
- seneni jogurt,
- seneni mladi sir,
- sveže seneno meso v mešanih paketih,
- mešani steak paketi.



Prodaja poteka:

- najraje na krožniku v okviru turistične dejavnosti,
- končnim kupcem na kmetiji,
- za meso možen dogovor za dostavo.



Posebnosti:

- prvi v Šaleški dolini, ki so pridobili certifikat za seneno mleko in meso,
- ne povečujejo obsega kmetijske proizvodnje,
- za vsak izdelek, ki ga ponudijo na trg, je povpraševanje večje od ponudbe.

SVETOVANJE

Javna služba kmetijskega svetovanja se na terenu izvaja prek osmih kmetijsko-gozdarskih zavodov. Pokriva območje celotne Slovenije in je nepogrešljiv člen pri razvoju slovenskega podeželja.

Za razvoj slovenskega podeželja



KATALOG ŽIVIL ZA JAVNO NAROČANJE

ZA JAVNE ZAVODE POMOČ PRI:

- posvetovanje živil
- oblikovanje sklopov
- oblikovanje menijev
- oblikovanje kulinarnih sklopov
- izpis posvetovalcev in stroškovnih lističnih lističev
- izpisu proizvajalcev in kulinarnih stroškovnih lističev
- izpisu posvetovalcev in stroškovnih lističev

ZA PONUJNIK ZAGOTOVLJENO:

- predstavitveni postopki
- posvetovalni lističev in lističev
- stroškovnih lističev in stroškovnih lističev
- informacije o posvetovalstvu javnih zavodov
- oblikovanje in posvetovanje za kulinarno sklope
- stroškovni lističev za posvetovalstvo

T: 01 58 98 294
katalogzivil@gzs.si



meso

mleko

DOBROTE slovenskih kmetij

Najboljše je blizu!

dobrote.slovenskikhkmetij.si

Zakaj izdelovati na doma?!

- ker je domača proizvodnja slovenskih kmetij in evropskega mesa
- ker ponujajo tovarno proizvodnjo

Kdo je lahko naša pomočnik?

- kmetijska hiša
- živali doma
- stroški, izpisi
- stroški in stroški



Naš portalo nudimo javno dostopno kulinarno. Ki so za post od njene ali blizu do kuhinje. Potrebovala časi, ki se meri v urah in minutah ter se v kuhinji in evropskih kuhinjah.

Naloge na področju kmetijskega svetovanja

Naloge

Opredeljene so v 123. členu Zakona o kmetijstvu (Uradni list RS, št. 45/08, 57/12, 90/12 - ZdZPVHVVR, 26/14, 32/15 in 27/17; v nadaljnjem besedilu Zakon o kmetijstvu), Uredbi o načinu in obveznostih izvajanja javne službe kmetijskega svetovanja (Uradni list RS št. 60/17), Pravilniku o pogojih glede prostorov, opremljenosti in kadrov, ki jih mora izpolnjevati izvajalec javne službe kmetijskega (Ur.list RS št. 63/17 in Pravilniku o določitvi cen storitev javne službe kmetijskega svetovanja, ki so za uporabnike plačljive (Ur. List RS št. 11/18) so zlasti:

- svetovanje v zvezi s tehnološkim, gospodarskim in okoljevarstvenim področjem opravljanja kmetijske dejavnosti,
- svetovanje in pomoč pri izdelavi razvojnih načrtov za kmetijska gospodarstva,
- svetovanje in pomoč pri uveljavljanju ukrepov kmetijske politike,
- svetovanje in pomoč pri organizaciji in delovanju rejskih organizacij, organizacij pridelovalcev in drugih oblik proizvodnega združevanja kmetijskih pridelovalcev,
- svetovanje na področju kmetijskih in s kmetijstvom povezanih predpisov.
- Poleg nalog iz prejšnjega odstavka JSJS vključuje tudi: vodenje, usmerjanje in koordinacijo dela JSKS ter usposabljanje svetovalcev.
- Izvedbo svetovanja zagotavljajo kakovostni, izkušeni in učinkoviti sodelavci.
- Postavljena je jasna shema delovanja in enovito vodenje
- Pretok informacij je hiter
- Svetovalno območje je dobro poznano, prav tako kmetije
- Razvoj kmetij se spremlja skozi čas
- Povezujejo se vsi ključni deležniki, pristojni za področje kmetijstva
- JSKS deluje na treh nivojih:
- Terenski kmetijski svetovalci in svetovalci za kmečko družino in dopolnilne dejavnosti
- Kmetijski svetovalci specialisti in skupni specialisti
- Vodstvo JSKS

Strateški cilji dela JSKS

- dvig inovacijske in prilagoditvene sposobnosti slovenskega kmetijstva ter večja vloga znanja pri odločanju,
- izboljšanje usposobljenosti na kmetijah,
- krepitev svetovalnega dela za razvojne potrebe kmetijstva in izvajanje resolucije,
- krepitev raziskovalne in svetovalne strukture ter izboljšanje strokovno – raziskovalnega sodelovanja med institucijami v verigi prenosa znanja,
- učinkovitejši prenos znanja z globalne in nacionalne ravni v kmetijstvo.

ZAVOD SENENO

Zavod seneno meso in mleko, katerega sestavlja 9 ustanoviteljev, se je ustanovil v letu 2020 v okviru EIP projekta Seneno meso in mleko. Namen zavoda je vzpostaviti in optimirati celovito verigo od travnika do krožnika.



Za uspešnost celotnega sistema oskrbe z lokalnimi živili je potrebo zagotoviti jasna pravila sheme kakovosti in certificiranja ter dolgoročno vodenje in promocijo, ki jo bo prevzel zavod. Zavod si bo prizadeval za povečanje ugleda in izboljšanja pogojev kmetovanja na OMD območjih s izgradnjo močne blagovne znamke za kvalitetno prirejeno seneno meso in mleko.



Cilji projekta in naloge zavoda so:

- zagotovitev obstoja in razvoja živinorejskih kmetij na HGO območjih,
- povečati pridelavo senenega mleka in mesa za potrebe dopolnilnih dejavnosti na kmetiji, kot tudi industrijske predelave,
- seneno meso in mleko narediti prepoznavno živilo, kot izdelek višje kakovosti.

Zavod svoj namen dosega s pomočjo izvajanja različnih dejavnosti, kot so izobraževanje, svetovanje, raziskovanje, promoviranje, osveščanje in posredovanje s izdelki, storitvami, izkušnjami in znanjem vseh deležnikov v verigi vrednosti.

Članstvo je prostovoljno ter članarina za prostovoljno članstvo.

Organi zavoda so: svet zavoda, direktor in strokovni svet.



LITERATURA



descobrissem, o qual se
ei a assobiar tão quan
a, para espantar o medo.
m aquela zoeira toda nos me
ucos sendo dominado pelo e
cendo.

i os olhos, havia clareado. O s
nte. Assim, à luz do dia, a mat.
ssustadora. Pelo contrário: tud
em mistério. Via um palmo do
do no galho onde eu descansava
saripinho preto de barriga amarelada
curiosidade, e cabeceira torta para me
ele me virou as costas e foi pulando
lora até a ponte, de onde levantou voo.
de me mata sem cessante desde de gesso
nendo um só ruído, cantando e prateando
emretilha-se de arcos, curvas e curvas
pendure-se de arcos, curvas e curvas
de a ponte, levando-se de arcos e curvas
de a ponte, levando-se de arcos e curvas

da lusa, e es de cada lado: aind
Estava morto de fome e c
esto para espantar o resto de
buquinho de água, que estava
chovo, como toda água de can
ende. Comi muito sem pedacinh
este amolecido com o calor
budo, colava-se no papel pra
de dentro. Não sei porque e
flocos de farinha, enquanto
agora.

com que M
em tempo
a apressa
ela se m
Na
pades, m
pentes m
colocada
posturas
sa. Um o
Maria Sta
no protes
Aquilo
pinites da
da rainha,
mataram
tr, em Cab
mesmo refu
Maria
lácio do Lo
filho, chama
logo se sent
de joelhos, p
me daqui"
promessa, d
Uma
retras, que
de cada Con
de cada m
e prime Est
Havia, v
A m, de
conhecido m
dentes, m
dentes, m
dentes, m

- Bevc Drago in Salobir Gabrijela. 2017. Usposabljanje kmetov za ukrep kmetijsko-okoljska-podnebna plačila 2017. Elektronski vir: <http://www.kgzs-ms.si/wp-content/uploads/2017/12/Predstavitev-za-izobra%C5%BEevanje-kmetov-za-KOPOP-2017-Konjereja-04-12-17.pdf> (25. september 2021)
- Bureau Veritas. Elektronski vir: <https://www.bureauveritas.si/certificiranje/zasciteni-kmetijski-pridelki-zivila>
- Dolničar Jožica. 2013. Poznavanje travne ruše za gospodarno pridelovanje krme. Glas dežele. Elektronski vir: <http://www.glasdezele.si/articles/2013/poznavanje-travne-ru%C5%A1e-za-gospodarno-pridelovanje-krme> (24. september 2021).
- Dolničar Jožica. 2013. Obnova talne ruše. Elektronski vir: <https://www.agrostaat.si/obnova-travne-ruse/> (24. september 2021)
- Dr. Benedičič Janez. 2017. Sušenje: Naše travinje, 2017.
- Frank Peter. 2013. Grundfutterqualität - Probleme und Lösungsansätze. Landwirtschaftskammer Tirol. Elektronski vir: <https://www.heumilch.com/wp-content/uploads/2021/07/Grundfutterqualitaet-Probleme-Loesungsansaeetze.pdf> (24. september 2021)
- Heumilch. 2021. Elektronski vir: <https://www.heumilch.com/> (3. avgust 2021)
- Inštitut Kon-cert. Elektronski vir: <http://www.kon-cert.si/domov.html>
- Inštitut za kontrolo in certifikacijo UM. elektronski vir: <https://www.ikc-um.si/>
- Izvedbena uredba komisije (EU) 2016/304 o vpisu imena v register zajamčenih tradicionalnih posebnosti (Heumilch/Haymilk/Latte fieno/Lait de foin/Leche de heno (ZTP).
- Kakovost in označevanje mleka in mlečnih izdelkov. 2021. <https://www.gov.si/teme/kakovost-in-oznacevanje-mleka-in-mlecnih-izdelkov/> (17. marec 2021)
- KIS. 2020. Rezultati kontrole prireje mleka in mesa. Elektronski vir: <https://docplayer.si/204784819-Rezultati-kontrole-prireje-mleka-in-mesa-slovenija-2019.html> (8. junij 2021).
- 13. KGZ LJ. 2020. Neosporoza caninum pri govedu. Elektronski vir: <https://lj.kgzs.si/Portals/1/A-Splet2020/TL117%20-%20Neosporoza%20caninum%20pri%20govedu%20-%202020.pdf> (9. junij 2021).
- KGZS. 2009. Govedoreja v Sloveniji. https://www.2.kgzs.si/Portals/0/KGZS_govedoreja_2009.pdf (8. julij 2021)
- KGZS. 2017. Redno usposabljanje kmetov za ukrep kmetijsko-okoljska-podnebna plačila v letu 2017. str. 1-70. Elektronski vir: http://www.kgzs-ms.si/wp-content/uploads/2017/12/KOPOP-2017-Travnistvo_04-12-17.pdf (23. september 2021)
- KGZS. 2018 Tehnološka navodila za pridelavo mešanic in trav. Elektronski vir: https://www.kgzs.si/uploads/dokumenti/strokovna_gradiva/tehnoloska_navodila_za_pridelavo_mesanice_detelj_in_trav-skupno-splet_1.pdf (23. september 2021)
- KGZS. 2020. Kmetijsko svetovanje. Elektronski vir: <https://www.kgzs.si/jsks> (23. september 2021).
- Kuhar Aleš in sodelavci. 2019 Seneno meso in mleko, pregled literature.
- Krt Andrejka. 2018. Kaj morate vedeti o opravljanju dopolnilnih dejavnosti na kmetiji. Elektronski vir: <https://agrobiznis.finance.si/8933865/Kaj-morate-vedeti-o-opravljanju-dopolnilnih-dejavnosti-na-kmetiji?cctest&> (6. julij 2021).
- Madwise. 2021. Tiskano oglaševanje v digitalne svetu. Elektronski vir: <https://madwise.si/blog/tiskano-oglasovanje-v-digitalnem-svetu/> (29. julij 2021)
- Mihelič Rok, Čop Jurij, Jakše Marijana in sod. 2009. Smernice za strokovno utemeljeno gnojenje. MKGP. Str. 59 do 66.
- Miladinović Marko. 2020a. Oglas v časopisu in oglaševanje v revijah: cenik, dosegi, branost in kako do ponudb za oglaševanje v tisku. Elektronski vir: <https://omisli.si/nasvet-strokovnjaka/oglasovanje-v-tisku/oglas-v-casopisu-oglasovanje-v-revijah-cenik-ponudniki-za-oglasovanje-v-tisku-cene/> (22. september 2021)
- Miladinović Marko. 2020b. TV oglasi: cenik, trendi, ideje in ponudniki za oglaševanje na televiziji. 2020. Elektronski vir: <https://omisli.si/nasvet-strokovnjaka/oglasovanje/tv-oglas-cenik-trendi-ideje-in-ponudniki-za-oglasovanje-na-televiziji/> (22. september 2021).
- Mladi podjetnik.si. 2021. Registracija blagovne znamke. Elektronski vir: <https://mladipodjetnik.si/produkt/registracija-blagovne-znamke> (30. julij 2021)
- MKGP. 2021a. Dopolnilne dejavnosti na kmetijah. Elektronski vir: <https://www.gov.si/teme/dopolnilne-dejavnosti-na-kmetijah/#e86037> (14. junij 2021)

- MKGP. 2021b. Konjereja. Elektronski vir: <https://www.gov.si/teme/konjereja/> (9 junij 2021)
- Moljk Ben. 2016. Model za podporo pri odločanju uporabe tehnologij pridelave krme. Magistrsko delo. UM
- Monotro. 2019. Usposabljanje za potrebe izvajanja ukrepa dobrobit živali iz programa Razvoja podeželja Republike Slovenije za obdobje 2014-2020, na področju reje drobnice, za leto 2019. Elektronski vir: <https://www.monotro.si/wp-content/uploads/2019/11/Monotro-brosura-CB2-Drobnica-2019-2-web.pdf> (9.julij 2021)
- Orešnik A., Lavrenčič A. (2013) Krave molznice: prehrana, zdravstveno varstvo in reprodukcija. Ljubljana: Kmečki glas, 17-78
- Poje T. 2018a. Spravilo: travništvo 2018.
- Poje T. 2018b. Kaj je novega in kako sodobno tehnologijo uporabljamo v praksi. Glas zelene dežele, april 2018.
- Poje T. 2017. Stroji za spravilo krme na strmini. Naše travinje.
- Pravilni o kakovosti mesnih izdelkov in mesnih pripravkov. 2017. Ur. L. RS, št. 58/17.
- Renčelj S. 2017. Izdelovanje klobas, salam in želodcev. Založba Kmečki glas.
- Renčelj S. 2018. Sušenje mesa. Pot do vrhunskih izdelkov. Založba kmečki glas.
- Salobir G. 2016. Hranilna vrednost (HV) – kdaj ni potrebno navesti hranilne vrednosti (izvzeti iz obveze) in kdaj je potrebno navesti HV. Elektronski vir: https://www.kgzs.si/uploads/dokumenti/strokovna_gradiva/navajanje_hranilne_vrednosti_zivil_2016.pdf (3. avgust 2021)
- Salobir G. 2017. Usposabljanje kmetov za ukrep kmetijsko-okoljsko-podnebna plačila v letu 2017, Konjereja , (23. september 2021)
- Spletnik.si. 2021. Vrste oglaševanja – Kako izbrati pravi kanal oglaševanja za vaš posel? Elektronski vir: <https://spletnik.si/blog/vrste-oglasovanja/> (29.julij 2021)
- Strelec Slavica. 2020. Kaj so dopolnilne dejavnosti na kmetijah, kdo in kako jih lahko opravlja? Elektronski vir: <https://www.kgz-ptuj.si/novice/ArtMID/887/ArticleID/1208> (14. junij 2020)
- Štuhec I., Jordan D., Zupan M., 2011. Prevod besedne zveze animal welfare v slovenski jezik ne bi smel biti problem. Acta agriculturae Slovenica, 98, 2: 167-170
- Urad RS za intelektualno lastnino. Uil-sipo.si. 2021. elektronski vir: <http://www.uil-sipo.si/uil/dodatno/koristni-viri/pogosta-vprasanja/znamke/> (30. julij 2021)
- Uradni list RS, št. 76/19, 78/20 in 182/20. Uredba o ukrepu dobrobit živali iz Programa razvoja podeželja Republike Slovenije za obdobje 2014–2020 v letu 2020. Elektronski vir: <http://www.pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=URED7976> (7. oktober 2021).
- Uredba (EU) št. 1169/2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom. Elektronski vir: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:SL:PDF> (3. avgust 2021)
- Vombergar B. in Arzenšek Pintar R. Tehnologija mesa. 2008. Učbenik VSŠ Živilstvo in prehrana. Str. 131-159.
- Verbič J., Perpar T. 2014. Prehranska vrednost senenega mleka. Naše travinje, Revija društva za gospodarjenje na travinju Slovenije, 8: 20-22
- Verbič J., Babnik D., Sušin J. 2017. Koliko rastlinskih hranil vsebujejo živalska gnojila?
- Vernekar Nika. 2021. Ocenjevanje dobrega počutja in obnašanje gveda v reji. Elektronski vir: <https://www.vsvo.si/wp-content/uploads/2021/04/NIKA-DIPLOMA.pdf> (8.junij 2021)
- Verus. 2021. Vaša podoba je vaše ogledalo. Elektronski vir: <http://www.verus.si/> (30. julij 2021)
- Zavodnik Anton. 2021a. Paša konj. Elektronski vir: <https://lj.kgzs.si/Portals/1/A-Splet2020/TL048%20-%20Pasa%20konj%20-%202020.pdf> (27. september 2021)
- Zavodnik Anton. 2021b. Organska gnojila na kmetiji – priporočila ravnanja in uporabe živalskih gnojil
- Zavodnik Anton. 2021c. Pravočasna košnja- dobra krma. Elektronski vir: <https://lj.kgzs.si/Portals/1/PRAVOCASNA%20KOSNJA.pdf> , 24.9.2021.
- Zupan Manca. 2018. Razlike v sestavi senenega in konvencionalnega mleka. Diplomsko delo. UL.
- Zupanc Adrijana. 2009. Vrste krmil za prehrano konj. Elektronski vir: <http://konji.com/vrste-krmil-za-prehrano-konj/> (20. september 2021)
- Ženko M.,2018. Reja ovc in koz, Ljubljana: Kmečki glas

EIP projekt Seneno meso in mleko, katerega vodilni partner je Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije, sestavlja še devet partnerjev, in to so: Kmetijski inštitut Slovenije, Mlekarna Celeia, Inštitut za kontrolo in certifikacijo UM, P-ino, Ekološka kmetija Kukenberger, Ekološka kmetija Zadravec, Ekološka kmetija Kršinar, Turistična kmetija Apat, kmetija Odems.



Kmetijski
inštitut
Slovenije



MLEKARNA
CELEIA



Dokument Priročnik za prirejo senenega mesa in mleka je bil narejen v okviru EIP projekta Seneno meso in mleko, kateri vodilni partner je Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije. Pri pripravi dokumenta so sodelovali člani projekta.

Projekt EIP (Evropsko partnerstvo za inovacije) Seneno meso in mleko se izvaja v okviru ukrepa M16: Sodelovanje iz Programa razvoja podeželja 2014–2020, podukrepa 16.2: Razvoj novih proizvodov, praks, procesov in tehnologij.



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje