



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

**KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD
NOVO MESTO**

Šmihelska cesta 14, 8000 Novo mesto

Tel.: (07) 373-05-70, fax: (07) 373-05-90

E-pošta: tatjana.kmetic-skof@kgzs-zavodnm.si

Splet: www.kmetijskizavod-nm.si

Novo mesto, 27.5.2022

ŽGANJEUHA TUDI KOT DOPOLNILNA DEJAVNOST NA KMETIJI

Čeprav je bila žganjekuha eno glavnih jesensko zimskih gospodarjevih opravil je prav, da že pravočasno razmišljamo o različnih možnostih predelave sadja, med drugim tudi v sadno žganje. Cvetoča pomlad in cvetoči sadovnjaki so nam nakazali, da bomo letos deležni obilice raznovrstnega sadja. Če bo temu tako, bo poleg svežega sadja lahko tudi veliko izdelkov iz sadja.

Ko se brsti sadnih dreves odprejo po vsej državi in velik oblak belih ali svetlo roza cvetov pokrije pokrajino, je to res čudovito doživetje. Odvisno od regije in vremena se snežno beli cvetovi koreninskih sadnih vrst, kot so češnja in sliva, odpirajo že konec marca - v začetku aprila, približno 14 dni. Jabolka in hruška cvetita šele od sredine aprila, bolj severne lege pa v začetku maja. Upajmo, da nam narava prizanese, nas obvaruje vremenskih nevšečnosti in nas letos obdari s pisano paletno različni plodov. Tako bomo lahko poleg uživanja raznovrstnega sezonskega svežega sadja, sadje tudi predelali v najrazličnejše sadne izdelke. Iz jagodičevja, marelic, breskev in drugega zgodnjega sadja pridne gospodinje nakuhajo veliko sladke marmelade in kompotov, pečejo pite, zavitke in razno pecivo. Jeseni večino sadja shranimo za ozimnico, viške pa lahko predelamo v sadni sok, sadno vino, sadni kis, suho sadje in dobro sadno žganje. Za vse omenjene izdelke imamo na KGZS-Zavodu NM strokovnjake in demonstracijsko opremo, s katero po terenu učimo in prikazujemo pravilne postopke posamezne predelave.

Žganjekuha je bila v naši deželi od nekdanj sestavni del preživetja kmetije. Nekoč se je le pri večjih kmetijah iz izbranih sadežev kuhalo žganje, s katerimi je gospodar pogostil samo izbrane goste. Danes žganje zopet dobiva na pomenu in vse več je ljudi, ki se želijo preizkusiti v kuhanju žganja. Res je, da ni vsako žganje tudi dobro žganje. Večino znanja o kuhanju žganja se prenaša iz roda v rod, kjer pa se velikokrat kaj izpusti ali poenostavi in velikokrat je rezultat tega žganje z napako. Največkrat je to, da žganje vsebuje preveč metilnega alkohola in premalega odstotka odstranitve prvega toka ter predolgo streženje ob koncu destilacije in s tem previsok delež višjih alkoholov.

Če želimo imeti kakovosten izdelek iz sadja, moramo najprej poskrbeti za kvalitetno sadje in to skozi celo rastno sezono, od sajenja, gnojenja, rezi in varstva sadnega drevja do obiranja sadja. Če želimo sadje predelati v sadno žganje, ga moramo obirati v času polne zrelosti, ker takrat vsebuje največ sladkorja in ima najizrazitejšo sadno aromo, katera je zelo važna za vsako sadno žganje. Za izdelavo dobrega žganja potrebujemo torej zdravo in kakovostno sadje primernih sort in sadnih vrst, kakovostno žganje pa seveda lahko pridobivamo tudi iz grozdja. Surovina za žganje naj vsebuje vsaj 12 Brixovih % suhe snovi in 4,5 g skupnih kislin/l. Kljub temu, da vsaka predelava zahteva svoj tehnološki postopek, so nekatera pravila

skupna. Tako je tudi za predelavo najbolje, da je sadje obrano, saj vsakršna poškodba plodov vpliva na kvaliteto izdelka. Sadje, ki pade na tla, je poškodovano, na tem mestu oksidira, začne gniti in tako lahko vpliva na okus samega izdelka.

Po obiranju sadje preberemo, odstranimo nagnite in poškodovane plodove ter ga operemo in zmeljemo. Do žganja lahko pridemo na dva različna načina, ali z alkoholno fermentacijo do fermentirane drozge in naprej z destilacijo do žganja, ali pa iz drozge s stiskanjem do mošta oz. soka, naprej z alkoholno fermentacijo do sadnega vina, od tu pa z destilacijo do kakovostnega sadnega žganja.

V ta namen, da vemo, ali imamo doma kakovostno žganje, potekajo razna strokovna ocenjevanja, kjer lahko dobimo oceno našega izdelka. Tako lahko dobimo potrditev, da delamo v pravi smeri oz. vidimo, kje moramo biti še bolj pozorni in napake odpraviti.

Eno takih ocenjevanj je ocenjevanje v sklopu festivala Dobrote slovenskih kmetij na Ptuj. Na objavljen razpis se vsako leto odzove okrog 600 kmetij, ki skupaj prijavijo v ocenjevanje okrog 1000 izdelkov. Prijavljene kmetije morajo biti vpisane v register kmetijskih gospodarstev pri MKGP, imeti lastno kmetijsko pridelavo, imeti trajne nasade vpisane v register pri MKGP ali biti vpisane v register čebelnjakov. Ocenjujejo se izdelki iz surovin pridelanih na lastni kmetiji, del surovin je lahko dokupljenih ali nabranih (za čaje) na lokalnem območju. Pri izdelkih iz žit, če gre za peko na tradicionalni način, lastna surovina ni pogoj. Izdelke ocenijo strokovne komisije, ki so specializirane za posamezne skupine izdelkov. Ocenjevanja se izvajajo ločeno za 16 skupin izdelkov, med njimi tudi ocenjevanje žganih pijač.

Naslednje tako ocenjevanje je že tradicionalno ocenjevanje DOMAČIH ŽGANJ IN SADNIH SOKOV na domačiji Raztresen v Rimu v Beli krajini. Omenjeno ocenjevanje skupaj s soorganizatorji organizira Sadjarsko društvo Bele krajine, ki združuje okrog 150 sadjarjev in ljubiteljev sadjarstva iz občin Črnomelj, Metlika in Semič. Pri svojem delu društvo sodeluje z Javno službo za kmetijsko svetovanje, občinami in drugimi sorodnimi društvi ter z Zvezo sadjarskih društev Slovenije. Še posebno si prizadevajo za sodelovanje z izobraževalnimi ustanovami na področju ozaveščanja mladih o zdravi prehrani, lokalni pridelavi in predelavi sadja ter širjenju sadjarske kulture. Aktivno delo sadjarskega društva Bele krajine se odraža v razvoju sadjarstva v Beli krajini.





Ocenjevanje domačih žganj, likerjev in sokov na domačiji Raztresen je potekalo v torek 5. aprila. Navkljub skromni letini sadja je na letošnje ocenjevanje žganj prispelo presenetljivo veliko vzorcev, med njimi je bilo tudi nekaj nadvse zanimivih in ne prav pogostih žganj kot je žganje iz limone in nešplje. Sedem članski ocenjevalni komisiji je predsedoval Klemen Saje, člani komisije pa so bili poleg g. Janeza Humljana, Bojana Pavlina, Branka

Matkoviča in Boreta Raztresena tudi specialisti iz KGZS – Zavoda NM, Martin Mavsar in Tatjana Kmetič Škof.

Skupaj smo ocenili 35 žganj (8 hruševih žganj, 6 sadjevcev, 5 slivovih žganj, 4 gini, 3 tropinovci, po 2 češnjevi žganji in vinjaka ter po 1 nešpljevo, kutinovo, breskovo, limonino žganje in calvados) in 9 likerjev (4 zeliščni likerji, 2 medena in 2 orehova likerja ter 1 kutinov liker). Splošna ocena kakovosti žganj je dobra o čemer priča tudi število prejetih medalj, kar 8 zlatih. Kljub temu pa bo za večje število zlatih medalj potrebno še nekaj postoriti na selekciji sadja namenjenega za proizvodnjo žganj višje kakovosti in seveda na doslednosti pri sami pridelavi žganja, kar ne zajema samo destilacije, temveč tudi postopek fermentacije primarne surovine. V obeh postopih predelave smo pri nekaterih vzorcih zaznali določene napake in pomanjkljivosti, kar pa se da izboljšati z izobraževanjem žganjekuhov.

Poleg žganja pa smo ocenili tudi nekaj vzorcev sokov. Manjše število vzorcev je sigurno rezultat lanske hude pozebe. Na ocenjevanje je prispelo le 5 sadnih sokov, 2 bistra jabolčna sokova ter po 1 mešani sok jabolka in višnja, šmarnica ter francoska izabela. Vsi sokovi na ocenjevanju so bili brez napak. Najboljše ocenjen sok je bil pridelan iz jabolka in višenj, kar dokazuje da lahko z nekaj kreativnosti postavimo sokove tudi na višji nivo. Dobro kakovost so ohranili celo več let stari grozdni sokovi. Najstarejši je bil star kar 12 let.

Če kuhamo žganje za domačo porabo, ni potrebno registrirati nobene dejavnosti, če pa želimo žganje tudi prodajati, moramo poznati zakonske pogoje za prigrasitev predelave sadja kot dopolnilne dejavnosti na kmetiji, dobiti nasvete pri ureditvi prostorov in spoznati osnove dobre higienske prakse. Dejavnost predelave na kmetiji predstavlja dodano vrednost osnovnim kmetijskim pridelkom in nudi možnost za dodatno zaposlitev družinskih članov ter večji prihodek na kmetiji.

Dovoljenje za opravljanje dopolnilne dejavnosti se pridobi na pristojni Upravni enoti, če kmetija izpolnjuje vse pogoje za opravljanje dopolnilne dejavnosti določene z novo Uredbo o dopolnilnih dejavnostih na kmetiji Ur. I. RS št. 57/2015 in 36/18, z Zakonom o kmetijstvu ter z ostalimi predpisi.

Za dejavnost predelave mora kmetija imeti v uporabi najmanj en hektar primerljivih kmetijskih površin in letno oddati Zbirno vlogo po predpisih kmetijske politike. Za predelavo sadja mora kmetija zagotavljati vsaj 50 odstotkov količin lastnih surovin, do 50 odstotkov pa

lahko dokupi z drugih kmetij. Nosilec dopolnilne dejavnosti na kmetiji je lahko nosilec kmetije, ali drug polnoleten član kmetije, delajo pa lahko člani kmetije in zaposleni na kmetiji.

Najpozneje v osmih dneh po pridobitvi dovoljenja mora nosilec dopolnilne dejavnosti prijaviti na FURS način obdavčitve dohodka iz dejavnosti. V skladu s predpisi mora urediti tudi prostore za predelavo in registrirati živilski obrat na Upravi za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin. Zakonodajne zahteve za predelovalni - živilski obrat na kmetiji se smiselno prilagajajo velikosti obrata, vrsti živila in tehnološkimi postopki predelave, zato je nasvet, kako urediti prostore lahko le individualen. Pri tem je pomembno, da so v obratu izpolnjene osnovne sanitarno – higienske zahteve. Vsak živilski obrat mora pri svojem delu upoštevati in uporabljati načela dobre higienske prakse.

Za vsa podrobnejša pojasnila in svetovanje smo vam na voljo kmetijski svetovalci KGZS – Zavoda NM.

PRIJAVA IN PLAČEVANJE TROŠARINE PRI PROIZVODNJI ŽGANJA

Žganje lahko proizvaja vsak, ki je prijavljen na Ministrstvu za finance in ki plačuje trošarino (tudi za lastno uporabo)! Kdor pa kuha žganje za prodajo, pa mora imeti še priglašeno dopolnilno dejavnost ali registriran obrat pri Upravi za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin (UVHVVR) in vpeljan notranji nadzor, ki zagotavlja varno proizvodnjo žganih pijač.

S 1.8.2016 je začel veljati NOVI zakon o trošarinah. PREJ - žganje obdavčeno PAVŠALNO – glede na lastništvo opreme (kotla), ZDAJ – obdavčitev glede na DEJANSKO proizvedeno količino žganja.

MALI PROIZVAJALEC ŽGANJA

- ➔ štejejo se vsi člani gospodinjstva oz. KMG
- ➔ v davčnem obdobju od 1.5. do 30.4. proizvede < 150 litrov 100 vol.% alkohola
- ➔ obdavčitev s trošarino po znižani stopnji ➔ 50 % veljavne trošarine za etilni alkohol (13,20 EUR) => 6,60 EUR/liter 100 vol. % alkohola
- ➔ če je > 150 litrov 100- vol.% alkohola ➔ sprememba statusa!
- ➔ obračun trošarine le, če se je v tem obdobju žganje kuhalo
- ➔ če se žganje ni kuhalo, ni potrebno oddati obračuna z „ničelno“ trošarino
- ➔ obračun trošarine samo 1x 6,60 EUR za en liter 100 vol% žganja oz. vmesnih pijač iz lastno proizvedenega žganja (npr. borovničevcevec, medeni liker, zeliščni liker....)
- ➔ voditi evidenco o vrsti in količini porabljene surovine ter količini in % alkohola v proizvedenem žganju po datumu proizvodnje

Če proizvajalec kupi žganje s plačano trošarino in iz njega naredi novo alkoholno pijačo (npr. medeni liker):

- mora zanjo obračunati in plačati trošarino
- ima pravico zahtevati povračilo plačane trošarine (na posebnem obrazcu)

Sadno žganje se velikokrat pije na tak način, da morebitnih napak, nastalih pri kuhanju niti ne opazimo. Za uživanje in predvsem spoznavanje kvalitete žganja moramo uporabljati posebne kozarce, ki predstavljajo standard kulturnega poznavanja sadnega žganja.

Še nasvet..... Predno začnete spoznavati kvalitete sadnega žganja, naj vam svetuje nekdo, ki je opravil tečaj, ali pa se ga celo sami udeležite. Tako se boste naučili, kako prepoznati dobro domače žganje in uživali v prijetnih sadnih aromah in žlahtnem okusu.

Pripravil/a:

Tatjana Kmetič Škof

specialistka za kmečko družino in dopolnilne dejavnosti na kmetiji
pri Kmetijsko gozdarskem zavodu Novo mesto

