



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD  
NOVO MESTO

Šmihelska c. 14, 8000 Novo mesto

tel: 07/373 05 70, fax. 07/373 05 90

[www.kmetijskizavod-nm.si](http://www.kmetijskizavod-nm.si)

## VSESTANSKI POMEN LOKALNO PRIDELANE HRANE ZA POTROŠNIKA IN ZA KMETA

Lokalna trajnostna oskrba je izrednega pomena za oskrbo potrošnikov z bolj kakovostno, zdravo in lokalno pridelano hrano ter strateškega pomena za povečanje samooskrbe Slovenije s hrano. Z večanjem obsega potrošnje lokalnih pridelkov in proizvodov se ustvarjajo nova delovna mesta, kar omogoča preživetje vsem v agroživilski verigi.

Z nakupovanjem lokalnih pridelkov podpiramo lokalno kmetijstvo ter ohranjanje in razvoj številnih kmetij, ki jim dejavnost predelave lastnih kmetijskih pridelkov in neposredna prodaja omogočata dodaten prihodek ter možnosti samozaposlitve na kmetijah.

Krajša pot pridelkov in izdelkov od pridelovalca do kupca omogoča svežo polnovredno hrano višje kakovosti, ki je pridelana in predelana na tradicionalen način ter prilagojena okusu potrošnikov, zagotavlja pa tudi boljšo kontrolo in sledljivost.

Tako predelana hrana lahko vsebuje tudi manj konzervansov kot hrana, ki prepotuje dolgo pot do našega krožnika, saj so lahko roki njenega trajanja krajši. Navajam nekaj prepričljivih razlogov, zakaj kupovati domačo, lokalno hrano.

Kmetije z dopolnilno dejavnostjo – predelavo osnovne kmetijske pridelke predelajo v veliko različnih polnovrednih izdelkov izdelanih na tradicionalen način brez uporabe številnih konzervansov in aditivov. Hitro pokvarljivim svežim pridelkom tako podaljšajo uporabnost in jih predelajo v izdelke najvišje kakovosti prilagojene povpraševanju in željam kupcev.



Kmetije svoje izdelke prodajajo na domu, preko prodajnih avtomatov, od vrat do vrat, na tržnicah, na sejnih, gostinskim obratom, javnim zavodom (šolam, vrtcem, ...), direktno maloprodajnim trgovinam – v več trgovinah na drobno imajo zadnje čase lepo urejene police in hladilne vitrine z svežimi izdelki neposredno s kmetij. V zadnjem času, še posebno v času epidemije Covid – 19, se je močno povečala tudi spletna promocija in prodaja kmetijskih pridelkov in izdelkov, prodaja preko različnih spletnih platform in lastnih spletnih strani kmetij.

Na Kmetijsko gozdarski zbornici Slovenije so z namenom, da bi imeli potrošniki imeli lažji pregled in dostop do ponudbe lokalno pridelane hrane, že pred leti oblikovali spletno stran »KUPUJMO DOMAČE« ([www.kupujmodomace.si](http://www.kupujmodomace.si)), ki jo redno nadgrajujejo.

Na osnovi 32. letne tradicije ocenjevanja izdelkov s kmetij je bila v lanskem letu urejena tudi nova spletna stran »Dobrote slovenskih kmetij« ([www.dobroteslovenskihkmetij.si](http://www.dobroteslovenskihkmetij.si)), na kateri je tudi letošnji 33. razpis za ocenjevanje kmečkih prehranskih izdelkov - DOBROTE SLOVENSКИH KMETIJ 2022. Prijave za ocenjevanje zbiramo svetovalci za kmečko družino in dopolnilne dejavnosti na kmetiji do 25.2.22 (več podatkov je v samem razpisu). Na spletni strani je tudi nov katalog ocenjenih izdelkov slovenskih kmetij in katalog ponudnikov pridelkov in izdelkov s kmetij: [www.dobroteslovenskihkmetij.si/trznica/providers/](http://www.dobroteslovenskihkmetij.si/trznica/providers/), kjer svojo ponudbo predstavlja že več kot 130 slovenskih kmetij, ki svoje izdelke lahko tržijo, po večini so izdelki teh kmetij bili ocenjeni in dobili priznanja za kakovost

Obe spletni strani predstavljata bogat celovit nabor družinskih kmetij, ki za vas pripravljajo svoje pridelke in izdelke. K objavi so vabljeni vsi slovenski lokalni ponudniki pridelkov, izdelkov in storitev.

Različni načini neposredne prodaje omogočajo kupcu, da kupuje sveže pridelke in je seznanjen s katere kmetije pridelok ali izdelek prihaja ter pridobi neposredne informacije o kakovosti, nasvete shranjevanje in za pripravo jedi z namenom ohranjanja odličnosti.



Naj omenim še nekaj prednosti uživanja lokalno pridelane slovenske hrane:

- domači pridelki zelenjave in sadja obranega ob optimalni dozorelosti, imajo boljši okus in več hranil in antioksidantov, medtem ko morajo biti pridelki, ki se prevažajo na daljših razdaljah, obrani predčasno in med prevozom hlajeni. Take pridelke pogosto tudi tretirajo s plinom ali obsevajo, da uničijo mikrobo na površini pridelka, da jim podaljšajo obstojnost in ne gnijejo.
- Slovenija ima v EU najstrožjo zakonodajo pri uporabi fitofarmaceutskih sredstev, in najmanjše število registriranih oziroma dovoljenih aktivnih substanc, ki se smejo uporabljati pri varstvu rastlin. Pri pridelkih, ki prihajajo od drugod, pa ne vemo, kakšna je stopnja njihove obremenjenosti s fitofarmaceutskimi sredstvi.
- Poleg ostalih dejavnikov pa dolge transportne poti hrane bistveno vplivajo na povečanje ogljičnega odtisa v ozračju, kar predstavlja negativen učinek na okolje in zdravje ljudi.

Prepričana sem, da je ravno sedaj v času epidemije korona virusa čas, da damo prednost razvoju domače pridelave in potrošnje hrane.

Novo mesto, 15. 2. 22

Terezija Lavrič, svetovalka za kmečko družino  
in dopolnilne dejavnosti