



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD  
CELJE

# Dopolnilne dejavnosti na kmetiji

## Predelava zelenjadnic in poljščin

Bogate in obilne pridelke zelenjadnic in poljščin, ki jih poleti in jeseni ne porabimo sproti, lahko spravimo za mrzle zimske dni. Ljudje so si že v preteklosti pomagali z različnimi načini konzerviranja. Na kmetijah je bilo najpogostejše kisanje, tako sta kislo zelje in repa že od nekdaj pomemben del slovenskih zimskih jedilnikov. Shraniti pa je mogoče tudi druge vrste zelenjave. S sušenjem, pa tudi z vlaganjem v kozarce s pasterizacijo, s pripravo zelenjavnih omak in sokov, lahko pestrost barv in okusov poletnih pridelkov prenesemo na police shramb in kleti.



Iz žit pripravljamo različne mlevske izdelke, iz semen oljnih rastlin pa kakovostna olja.

Dopolnilne dejavnosti predelave zelenjadnic in poljščin:

- proizvodnja moke in drugih mlevskih izdelkov (kosmiči, kaše, zdrob ipd.) (SKD 10.610 Mlinarstvo);
- proizvodnja rastlinskega olja in predelava semen oljnih rastlin (SKD 10.410 Proizvodnja olja in maščob): v to skupino spada proizvodnja oljčnega, sojinega, sončničnega olja, olja ogrščice, gorčičnega, lanenega, bučnega olja, predelava semen oljnih rastlin idr.;
- predelava in konzerviranje krompirja (SKD 10.310 Predelava in konzerviranje krompirja);
- proizvodnja zelenjavnih sokov (SKD 10.320 Proizvodnja sadnih in zelenjavnih sokov);
- predelava in konzerviranje zelenjave (SKD 10.390 Druga predelava in konzerviranje sadja in zelenjave): v to skupino spada predelava zelenjave; zlasti proizvodnja namazov, konzerviranje surovin, sušenje surovin;
- proizvodnja vlaknin iz poljščin (SKD 13.100 Priprava in predenje tekstilnih vlaken);

### Zagotavljanje surovin

Predpisano je, da morate zagotoviti najmanj 50 odstotkov količin lastnih surovin, do 50 odstotkov pa lahko dokupite z drugih kmetij. Zahtevani delež se zagotavlja v koledarskem letu. Surovine lahko dokupite na lokalnem trgu (območje Slovenije) in sicer od kmetij, ki v tekočem letu vložijo zbirno vlogo. Izven kmetij je dovoljen nakup tehnoloških surovin v skladu s proizvodno specifikacijo ali recepturo in nakup embalaže. Količine in poreklo surovin dokazujete s prejetimi računi in z evidencami o lastnih količinah predelanih surovin ali z drugimi dokazili, ki vsebujejo podatke o količinah in poreklu surovin, ki jih je treba hraniti deset let od poslovnega dogodka. Zagotoviti morate oštevilčenje po časovnem zaporedju vseh prejetih računov oziroma dokazil, ločeno za surovine s kmetije in drugih kmetij.

## Priporočila za ureditev prostorov za predelavo:

- prostori in oprema so namenjeni izključno za obdelavo, predelavo in skladiščenje surovin in živil;
- prostori so zaščiteni pred vstopom glodavcev, mrčesa in drugih živali ter priključeni na ustrezen vir pitne vode iz javnega vodovoda ali lastnega vira, ki mora biti, zaradi zagotavljanja zdravstveno ustrezne pitne vode, pod stalnim zdravstvenim nadzorom;
- odvajanje odpadka je urejeno v skladu s predpisi, če je v kraju kanalizacija, je objekt priključen na javno kanalizacijsko omrežje;
- delovni prostor, tla, stene, stropi, stroji in oprema so čisti in dobro vzdrževani;
- tla v vseh prostorih so iz materialov, ki omogočajo mokro čiščenje in razkuževanje, stene iz takih materialov so do višine 1,8 m;
- stiki sten in tal so izvedeni z zaokrožnicami, vsi talni odtoki so rešetkasti;
- v delovnih prostorih je urejeno naravno prezračevanje, v območju termične obdelave živil pa tudi prisilno zračenje, odprtine za naravno prezračevanje so zavarovane pred vdorom insektov, glodavcev in drugih živali;
- delovni prostori so primerno osvetljeni;
- na voljo so zaprte posode za odpadke, izdelane iz materiala, ki omogoča mokro čiščenje in razkuževanje;
- pred prostorom shranjujemo delovno obleko in obutev;
- prostor pred objektom naj bo protiprašno obdelan;
- prostori imajo ločen čisti in nečisti del ter v njih tekočo toplo in hladno vodo s posebnim umivalnikom za roke;

V nečisti del sodi grobo čiščenje in pranje zelenjave. Oprema v nečistem delu: dvodelno pomivalno korito oziroma bazensko korito, tuš za pranje surovin, odlagalna površina in delovna površina.

V čisti del sodijo postopki fine obdelave (npr. mletje, rezanje,...), postopki konzerviranja (pasterizacija, sterilizacija, fermentacija, zamrzovanje) ter polnjenje in pakiranje.

V čistem delu so glede na različne tehnologije predelave različno urejeni funkcionalno ločeni prostori oziroma območja. Oprema in urejenost prostorov je odvisna od tehnologije predelave. Za pakiranje in skladiščenje izdelkov je urejen poseben prostor oziroma del prostora.

Skladiščni prostor za surovine in prostori za shranjevanje končnih izdelkov morajo biti suhi, zračni in zaščiteni pred glodavci, mrčesom in drugimi živalmi. Vsa živila morajo biti skladiščena dvignjeno od tal. Za shranjevanje čistil in pripomočkov naj bo zagotovljena zračna omara iz materiala, ki omogoča mokro čiščenje.

Osebe, ki žive na kmetiji, lahko uporabljajo sanitarije v stanovanjski hiši, kjer morajo biti na voljo tekoča topla in hladna voda, tekoče milo, brisače za enkratno uporabo, dezinfekcijsko sredstvo ter koš za odpadke.

## Priglasitev dejavnosti

Predelavo zelenjadnic in poljščin kot dopolnilno dejavnost priglasimo na Upravni enoti.

Obrat, v katerem poteka predelava živil (prostor), na podlagi predpisane vloge registriramo pri Območnem uradu Uprave za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin Republike Slovenije najmanj 15 dni pred predvidenim pričetkom oddaje živil na trg. Obrazec je objavljen na spletni strani <https://www.gov.si/zbirke/storitve/vloga-za-registracijo-zivilskega-obraata/>. Pošljemo ga na naslov UVHVVR OU Celje, Ljubljanska 1a, 3000 Celje.

Priprava: Jožica Krašovec, dipl. inž. agr., svetovalka za kmečko družino in razvoj dopolnilnih dejavnosti,  
Foto: Matjaž Jambriško