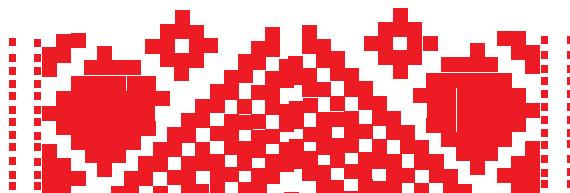


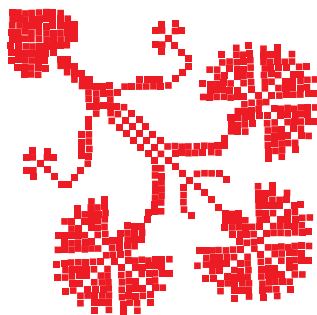


*Slovenski zaščiteni
kmetijski pridelki in živila*

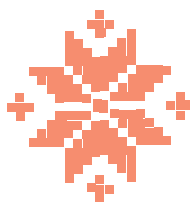


REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,
GOZDARSTVO IN PREHRANO





*Slovenski zaščiteni
kmetijski pridelki in živila*



REPUBLIKA SLOVENIJA
**MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,
GOZDARSTVO IN PREHRANO**

Slovenski zaščiteni kmetijski pridelki in živila

Izdalo: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano

Deloma povzeto po brošuri »Slovenski zaščiteni kmetijski pridelki in živila« iz leta 2010, ki je nastala v sklopu projekta Twinning

Strokovno uredila: Vlasta Grašek, dr. Lucijan Cencič

Uredili: Polona Cimerman, Alenka Miklavžin

Prevod: Polona Cimerman

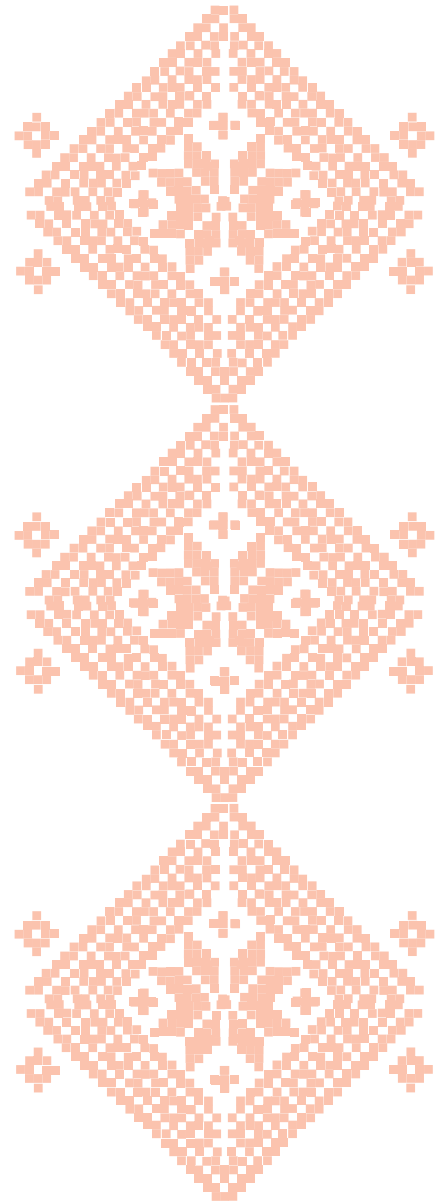
Fotografije: Anton Jarc, Sebastjan Jarc

Oblikovanje: Alenka Miklavžin

Tisk: Partnergraf d.o.o.

Naklada: 3000 izvodov

Prenovljena izdaja: 2015



Vsebina

Slovenski zaščiteni kmetijski pridelki in živila	4
Katere so sheme kakovosti, ki omogočajo zaščito proizvodov?	6
Kaj pomeni, da je kmetijski pridelek ali živilo zaščiteno?	6
Kako vemo, da je proizvod certificiran?	6
Kako prepoznamo zaščitni znak oziroma znak skupnosti na proizvodu?	6
1. Zaščiteni označba porekla	8
Mohant	9
Kočevski gozdni med	9
Nanoški sir	10
Tolminc	10
Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre	11
Kraški med	12
Piranska sol	12
Bovški sir	13
2. Zaščiteni geografska označba	14
Kraški pršut	15
Zgornjesavinjski želodec	15
Štajersko-prekmursko bučno olje	16
Prleška tünka	16
Kraška panceta	17
Ptujski lük	18
Slovenski med	19
Kraški zašink	19
Kranjska klobasa	20
Prekmurska šunka	21
3. Zajamčena tradicionalna posebnost	22
Prekmurska gibanica	23
Idrijski žlikrofi	24
Belokranjska pogača	25
4. Višja kakovost	26
Med z vsebnostjo vlage največ 18 % in HMF največ 15 mg/kg medu – Zlati panj	27
Kokošja jajca Omega plus	27
Piščančje meso in izdelki z navedbo »vir selena«	28
Pivški piščanec in izdelki z omega-3	28
Poltrdi sir brez konzervansov (poltrdi siri Zelene doline)	29
Karta Slovenski zaščiteni kmetijski pridelki in živila	30

Slovenski zaščiteni kmetijski pridelki in živila

Slovenija je po običajih in tradiciji zelo raznolika dežela, kar se odraža tudi v bogati gastronomski dediščini in pestrosti ponudbe lokalnih in tradicionalnih kmetijskih pridelkov in živil. Najprijetnejši način spoznavanja Slovenije je prav gotovo okušanje slovenskih lokalnih in tradicionalnih jedi in proizvodov. Pri tem pa se postavlja vprašanje, kako prepoznati proizvode, ki so pristni in zaščiteni.

Knjižica, ki je pred vami, je namenjena vam, potrošnikom in popotnikom, da vas seznaní s pomenom zaščite in certificiranja kmetijskih pridelkov in živil, pomenom zaščitnih znakov na embalaži kmetijskih in živilskih proizvodov in, kar je najpomembnejše, s slovenskimi zaščitnimi in certificiranimi kmetijskimi pridelki in živil, za katere so proizvajalci že prejeli certifikat, ki je zagotovilo za pristen kmetijski pridelek ali živilo.





KATERE SO SHEME KAKOVOSTI, KI OMOGOČAJO ZAŠČITO PROIZVODOV?

V Sloveniji imamo štiri sheme kakovosti, ki omogočajo zaščito kmetijskih pridelkov in živil. Pogoji in zahteve vsake sheme kakovosti so jasno opredeljeni v evropski in nacionalni zakonodaji.

Sheme kakovosti, ki so opredeljene z evropsko zakonodajo, omogočajo zaščito kmetijskih pridelkov in živil na trgu EU.

Nacionalna shema kakovosti je opredeljena z nacionalno zakonodajo, omogoča zaščito kmetijskih pridelkov oziroma živil samo na območju Slovenije.

KAJ POMENI, DA JE KMETIJSKI PRIDELEK ALI ŽIVILO ZAŠČITENO?

Zaščita kmetijskega pridelka ali živila pomeni, da so zaščiteni tako ime določenega kmetijskega pridelka ali živila kot tudi način proizvodnje in receptura. Prvo fazo predstavlja zaščita imena, nujno pa je tudi dokazilo o pristnosti proizvoda – certifikat, zaradi česar se morajo proizvajalci vsako leto certificirati. Certificiranje pomeni, da neodvisna kontrolna organizacija pri posameznem proizvajalcu kontrolira upoštevanje vseh pravil proizvodnje in ostale pogoje, ki so jasno opredeljeni v zaščiti.

V Sloveniji je za postopek zaščite kmetijskih pridelkov in živil pristojno Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Po končanem postopku registracije ministrstvo potrebno dokumentacijo posreduje Evropski komisiji za zaščito kmetijskih pridelkov in živil na območju celotne EU.

KAKO VEMO, DA JE PROIZVOD CERTIFICIRAN?

Če je proizvod certificiran, ima na embalaži nacionalni zaščitni znak in/ali znak EU.

KAKO PREPOZNAMO ZAŠČITNI ZNAK OZIROMA ZNAK EU NA PROIZVODU?

Zaščiteni kmetijski pridelki in živila so lahko označeni z dvema vrstama znakov, in sicer z:

- nacionalnimi – zaščitni znak
- evropskimi – znak EU

EVROPSKE SHEME KAKOVOSTI SO:

1. Zaščiteni označba porekla



Zajema kmetijske pridelke in živila, ki izvirajo iz določene regije, kraja ali države. Proizvodnja je geografsko omejena, kakovost in značilnosti kmetijskega pridelka ali živila pa so izključno ali bistveno posledica geografskega okolja ter njegovih naravnih in človeških dejavnikov. Vsi postopki pridelave in predelave morajo potekati na predpisanem geografskem območju, prav tako pa morajo iz tega območja izhajati tudi uporabljene surovine.

2. Zaščiteni geografska označba



Zajema kmetijske pridelke in živila, ki izvirajo iz določene regije, kraja ali države, le da je povezava med geografskim območjem in končnim proizvodom manj tesna kot pri zaščiteni označbi porekla. Kmetijski pridelek ali živilo ima posebno kakovost, sloves ali druge značilnosti. Vsaj ena od faz proizvodnje mora potekati na določenem geografskem območju, po katerem je kmetijski pridelek ali živilo poimenovano, surovine pa lahko izvirajo iz drugega območja.

3. Zajamčena tradicionalna posebnost



Z označbo zajamčena tradicionalna posebnost se zaščiti predvsem receptura ali način pridelave ali predelave. Sama proizvodnja ni omejena na določeno geografsko območje, saj lahko te kmetijske pridelke ali živila proizvajajo vsi, ki se držijo predpisane recepture, postopka in oblike.

NACIONALNA SHEMA KAKOVOSTI JE:

4. Višja kakovost



Ta shema kakovosti zajema kmetijske pridelke in živila, ki s svojimi lastnostmi med istovrstnimi prehranskimi pridelki in živila izstopajo z boljšo kakovostjo. Posebne lastnosti izdelka, ki so opredeljene z višjo kakovostjo, se določajo glede na sestavo, senzorične ali fizikalno-kemične lastnosti ter način pridelave oziroma predelave.

1. Zaščitena označba porekla

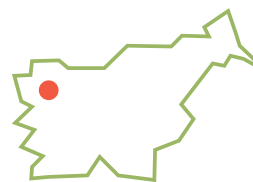
Zajema kmetijske pridelke in živila, ki izvirajo iz določene regije, kraja ali države. Proizvodnja je geografsko omejena, kakovost in značilnosti kmetijskega pridelka ali živila pa so izključno ali bistveno posledica geografskega okolja ter njegovih naravnih in človeških dejavnikov. Vsi postopki pridelave in predelave morajo potekati na predpisanem geografskem območju, prav tako pa morajo iz tega območja izhajati tudi uporabljene surovine.



označba
porekla

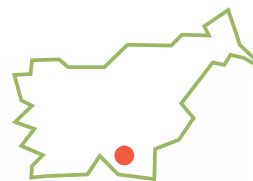
Mohant

Sir Mohant se proizvaja na geografskem območju Bohinja. Je mazav mehki sir belkasto rumene barve z značilnim močno izraženim vonjem in pikantnim okusom, ki sta lahko za marsikoga celo odbijajoča, vendar sta značilna za Mohant in zato mu pravijo tudi posebnež med siri. Še danes se Mohant proizvaja v skladu s tradicionalnim postopkom, ki se prenaša iz roda v rod.



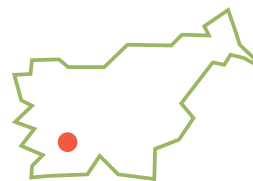
Kočevski gozdni med

Območje čebelarje paše za Kočevski gozdni med je izrazito gozdnato in se ponaša z zelo pestro floristično sestavo. Posamezna območja se razlikujejo glede pojavljanja medonosnih rastlinskih združb, različnosti posameznih rastišč, klimatskih razmer in višinskih pasov. Čebelarji poznajo in izkoriščajo pestro floro in različna vegetacijska obdobja. Vrste Kočevskega medu so gozdni med, smrekov med, hojev med in lipov med.



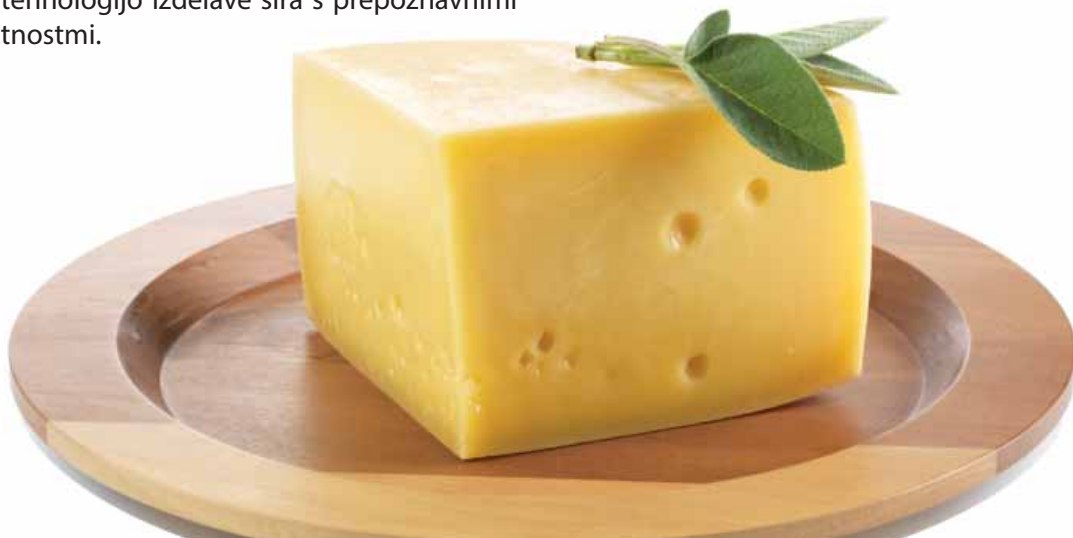
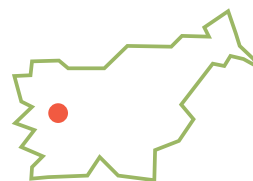
Nanoški sir

Sirso na planoti Nanos, po kateri je tudi dobil ime, pridelovali že v 16. stoletju. Mleko za proizvodnjo Nanoškega sira se odlikuje po visoki vsebnosti beta karotena, zato je Nanoški sir intenzivno rumene barve. Zaradi specifične mikroflore vinorodnega območja, kjer se nahajajo zorilnice sira, se po dvomesečnem zorenju sira izoblikuje poseben, pikanten okus sira, ki je značilen za Nanoški sir.



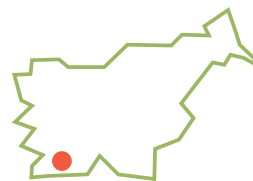
Tolminc

Tolminc je sir okrogle oblike z gladko skorjo in redkimi očesi v velikosti leče ali graha. Ima zelo dolgo in bogato tradicijo. Prvič se je pod imenom "Formaggio di Tolmino – Tolminski sir" pojavil leta 1756 na ceniku za sire v mestu Videm. Tolminci so vse do danes ostali zvesti tradiciji in ohranili izvirno tehnologijo izdelave sira s prepoznavnimi senzoričnimi lastnostmi.



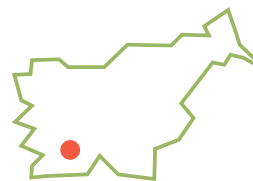
Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre

Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre je olje vrhunske kakovosti. Pridelano je iz večinoma ročno obranih oljk različnih sort z območja Slovenske Istre, od katerih mora biti najmanj 30 % istrske belice. Za Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre je značilna visoka vsebnost oleinske kisline in nizka vsebnost linolne kisline. Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre ima sadežno aromo, ki spominja na oljko in drugo sadje, blage in srednje intenzitete ter nekoliko grenak in pikanten okus.



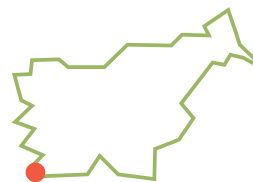
Kraški med

Kraški med velja za izjemno kakovostnega, saj je zaradi podnebnih razmer in mikroklima po svoji vsebini suh in zrel ter zelo bogat z minerali in encimi. Bogata avtohtona flora in suho podnebje dajejo Kraškemu medu polno in izrazito aromo, kar je odločujoče za njegovo drugačnost. Tipične vrste Kraškega medu glede na čebeljo pašo so med rešeljike, med divje češnje, akacijev med, cvetlični med, gozdni med, kostanjev med, lipov med in med divjega žepka.



Piranska sol

Sol iz Piranskih solin se prideluje po več kot 700 let starem izročilu, zgolj s tradicionalnimi orodji in izključno ročno, pobirajo pa jo dnevno. Osnovni proces je naravna kristalizacija na solnih poljih, kjer se sol pobira na nekaj milimetrov debeli podlagi biosedimenta, imenovanim petola. Ta je sestavljena iz mineralov in mikroorganizmov. Piranska sol je nemleta in nerafinirana, bogata z minerali morja in izrednega okusa.

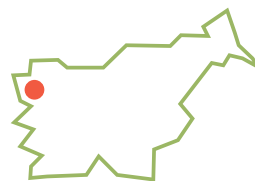


Bovški sir

Bovški sir je dobil ime po kraju Bovec. Njegovo ime sega sega že stoletja v zgodovino, saj se pod imenom Bovški sir (*Formaggio di Plezo vero*) prvič omeni v ceniku za mesto Videm iz leta 1756. Proizvodnja Bovškega sira je omejena na poletno pašno sezono.

V preteklosti so Bovški sir izdelovali iz surovega mleka ovac z dodatkom kozjega ali kravjega mleka. Sedaj gre v pretežni meri za čisti ovčji sir, vendar mu nekateri izdelovalci še vedno primešajo do 20 % kravjega ali kozjega mleka. Ovčje mleko za proizvodnjo Bovškega sira je prirejeno od avtohtone pasme ovac – Bovške ovce, ki se je v stoletjih izoblikovala v Zgornjesoški dolini in tudi dobila ime po kraju Bovec.

Bovški sir je okrogle oblike, teže med 2,5 in 4,5 kg. Skorja sira je čvrsta, gladka in ravna in sivorjave do zamolklo bež barve. Testo je kompaktno, elastično, enakomerno sivo-bež barve, z redkimi enakomerno razporejenimi očesi v velikosti leče ali redkimi drobnimi luknjicami. Ima značilen aromatičen, poln, intenziven, rahlo pikanten vonj in okus. Če je dodano kravje ali kozje mleko, sta okus in vonj milejša. Pred prodajo mora sir zoreti najmanj 60 dni. Testo starejših sirov je kompaktnejše in bolj lomljivo.



2. Zaščitena geografska označba

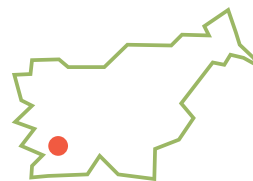
Ta shema kakovosti zajema kmetijske pridelke in živila, ki izvirajo iz določene regije, kraja ali države, le da je povezava med geografskim območjem in končnim proizvodom manj tesna kot pri zaščiteni označbi porekla. Kmetijski pridelek ali živilo ima posebno kakovost, sloves ali druge značilnosti (npr. podnebja, vetra,...) tradicionalnega načina pridelave. Vsaj ena od faz proizvodnje (pridelava ali predelava) mora potekati na določenem geografskem območju, po katerem je kmetijski pridelek ali živilo poimenovano, surovine pa lahko izvirajo iz drugega območja.



geografska
označba

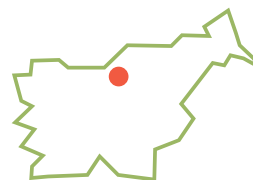
Kraški pršut

Kraški pršut je na zraku sušena/zorjena mesnina, narejena iz celih svežih stegen prašičev. Zanj je značilen suh postopek soljenja le z grobo morskjo soljo. Povprečen čas zorenja je eno leto, v tem času pa se razvijejo značilne senzorične lastnosti, ki se odražajo v manjši vsebnosti vode zaradi večje dehidracije. Ugodne podnebne razmere vplivajo na razgibano dinamiko sušenja in zorenja, kar se odraža v barvi in teksturi mišičnine ter bogato izraženi aromi Kraškega pršuta.



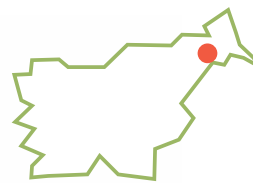
Zgornjesavinjski želodec

Zgornjesavinjski želodec je sušena mesnina, narejena iz kakovostnega svinjskega mesa in slanine. Mesni nadev z dodatkom trde slanine, soli in začimb se polni v naravne ovitke, v preteklosti predvsem v svinjske mehurje ali želodce, po katerih ima izdelek tudi svoje ime. Pri izdelavi Zgornjesavinjskega želodca je poleg mikroklimne območja odločilnega pomena tudi mikroklima v prostoru, kjer se želodci sušijo. V preteklosti so Zgornjesavinjski želodec uporabljali zlasti kot obredno jed ob praznikih in porokah.



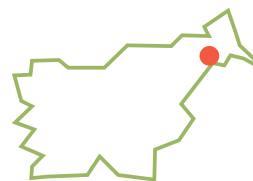
Štajersko-prekmursko bučno olje

Na Štajerskem in v Prekmurju že od 18. stoletja tradicionalno pridelujejo oljne buče in bučna semena predelujejo v bučno olje. Štajersko-prekmursko bučno olje je visoko kakovostno jedilno nerafinirano rastlinsko olje, ki je izdelano po tradicionalnem postopku s stiskanjem praženih bučnih semen najboljše kakovosti z uporabo toplote in brez aditivov. Je temno zelene do rdeče barve z značilnim aromatičnim vonjem in okusom ter ugodno maščobnokislinsko sestavo.



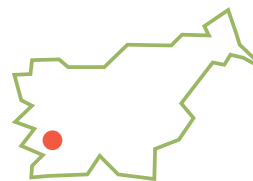
Prleška tünka

Zapiski iz leta 1487 dokazujejo, da so v Prlekiji poznali tünko že dolga stoletja. Prleška tünka je sestavljena iz zaseke in svinjskega mesa. Meso se razsoli, suho opeče in prekadi. Zaseka se pripravi iz toplotno obdelane slanine, ki se zmelje, soli in ohladi. Meso in zaseka se izmenično po plasteh zložita v posodo, imenovano tünka, kjer vse skupaj zori vsaj 30 dni.



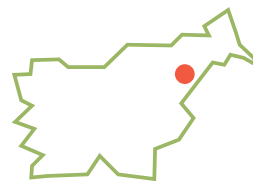
Kraška panceta

Kraška panceta je suhomesnati izdelek s Kraša značilne pravokotne oblike. Za njeno proizvodnjo se uporablja mesnata slanina prašičev s kožo in brez reber. Natančna izbira mesnate slanine, suh postopek soljenja z morskou soljo in skrbno spremljanje sušenja ji dajejo značilne senzorične lastnosti, nežno teksturo, polnost vonja in sladek neslan okus.



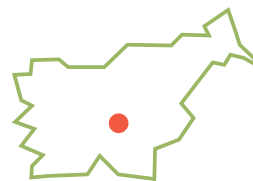
Ptujski lük

Ptujski lük je domače ime za čebulo, ki jo na Ptujskem polju pridelujejo že več kot 200 let. Je srčaste oblike, meso je belo z vijolično rdečim navdihom in močnejšim vijoličastim robom, okus pa je zmerno oster. Odlično se obnese v kuhinji, njegova prednost pa je tudi dolgotrajno skladiščenje. Tradicionalno se prodaja spleten v vence, na katerih je 6 ali 12 enako velikih čebul.



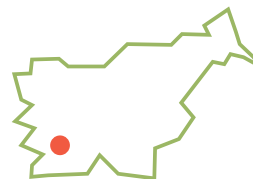
Slovenski med

Slovenski med je med, pridelan na območju celotne Slovenije, značilne zanj pa so visoke kakovostne zahteve, saj vsebuje manj kot 18,6 % vode, vsebnost HMF pa je manjša od 15 mg/kg. Zaradi raznolikosti flore, ki se nahaja v Sloveniji, se odlikuje po svoji izjemni pestrosti tako po senzoričnih (barva, vonj, okus) kot mikroskopskih lastnostih. Najpogostejše vrste oziroma tipi Slovenskega medu so akacijev med, lipov med, med oljne ogrščice, kostanjev med, hojev med, smrekov med, cvetlični med in gozdni med.



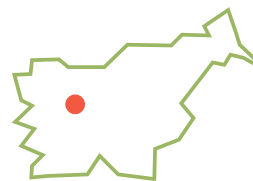
Kraški zašink

Kraški zašink je tradicionalni suhomesnati izdelek kraške pokrajine, proizveden iz kakovostne svinjske vratovine brez kosti. Ima značilno valjasto obliko, naravni ovitek pa obdaja elastična mrežica. Za proizvodnjo Kraškega zašinka je značilen suh postopek soljenja. Med sušenjem in zorenjem se razvije polna aroma mišičnine in slanine, značilen je rahlo slan okus.



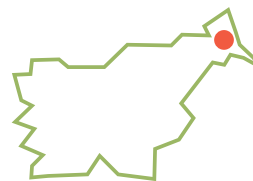
Kranjska klobasa

Kranjska klobasa je eden izmed najprepoznavnejših slovenskih proizvodov doma in v tujini. Je pasterizirana poltrajna mesnina, izdelana iz grobo mletega prašičjega mesa in prašičje slanine (vrat, hrbet, stegno). Nadev za Kranjsko klobaso je začinjen samo s česnom in poprom, napolnjen v tanka prašičja čreva ter zašpiljen z leseno špilo. Klobasa je vroče prekajena in pasterizirana. Uživa se topla po kratkem pogrevanju v vroči vodi, pri čemer pridobi zelo specifično jedilno in visoko gastronomsko kakovost.



Prekmurska šunka

Prekmurska šunka je prekajena in sušena mesnina, pridobljena iz svežega zadnjega stegna prašičev brez kosti. Je prepoznavne hruškaste oblike z rdečerjavo barvo površine kože. Njena posebnost je v tradicionalnem načinu proizvodnje, pri katerem ustrezno ohlajena svinjska stegna natrejo s soljo in začimbami, ta pa potem zorijo do šest mesecev. Izjemnost Prekmurske šunke je v sušenju in dolgotrajnem zorenju v specifičnih pokrajinskih podnebnih razmerah – suhih in ostrih zimah.



3. Zajamčena tradicionalna posebnost

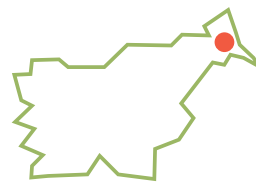
Z označbo zajamčena tradicionalna posebnost se zaščiti predvsem receptura ali način pridelave ali predelave. Sama proizvodnja ni omejena na določeno geografsko območje, saj lahko te kmetijske pridelke ali živila proizvajajo vsi, ki se držijo predpisane recepture, postopka in oblike.



zajamčena
tradicionalna

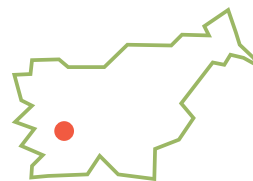
Prekmurska gibanica

Ima svojevrsten recept, ki se prenaša iz roda v rod, in edinstven način izdelave, ki zahteva veliko spretnosti, natančnosti in znanja. Osnova jedi je iz krhkega testa, na katerega so položeni štiri različni nadevi (mak, skuta, oreh in jabolka), med katerimi je plast vlečenega testa. Nadevi se ponovijo v točno določenem zaporedju in vsak dvakrat. Na vrhu zadnje pasti nadeva je vlečeno testo, prelito s kisló ali sladko smetano, v katero je umešan rumenjék, ali pa je samo premazana z maščóbnim prelivom.



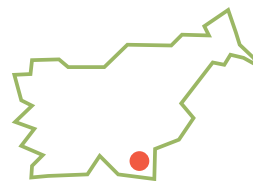
Idrijski žlikrofi

Idrijski žlikrofi so tradicionalna jed, pripravljena iz testa, ki je podobno tistemu za testenine, le da je malce mehkejše. Polnjeni so s krompirjevim nadevom, narejenim iz krompirja, zaseke ali prekajene slanine, čebule, začimb in dišavnic. Imajo značilno obliko klobuka, robovi so zavihani, na vrhu je vtisnjena vdolbinica. V kulinariki so cenjeni kot priloga ali kot samostojna jed, najraje jih ponudijo z bakalco, jedjo iz koštrunovega mesa in zelenjave.



Belokranjska pogača

Belokranjska pogača je vrsta nizkega kruha, narejenega po svojstveni recepturi. Je okrogla, premera približno 30 cm, na sredini visoka 3 do 4 cm, ob robovih 1 do 2 cm. Po vrhu je zarezana na kvadrate s poševnimi črtami s približno medsebojno razdaljo 4 cm, premazana s stepenim jajcem in posuta s kumino in debelo zrnato soljo. Pečene se ne reže, ampak lomi po zarezanih poševnih črtah, najbolj slastna pa je še topla.



4. Višja kakovost

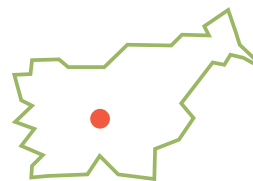
Ta shema kakovosti zajema kmetijske pridelke in živila, ki s svojimi lastnostmi med istovrstnimi prehranskimi pridelki in živila izstopajo z boljšo kakovostjo (imajo npr. večji sadni delež, kot je predpisano, so izdelana brez dovoljenih aditivov itd.). Posebne lastnosti izdelka, ki so opredeljene z višjo kakovostjo, se določajo glede na sestavo, senzorične ali fizikalno-kemične lastnosti in način pridelave oziroma predelave.



višja
kakovost

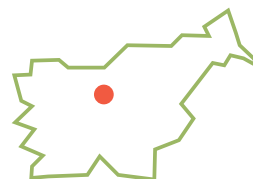
Med z vsebnostjo vlage največ 18 % in HMF največ 15 mg/kg medu – Zlati panj

Med Zlati panj se od drugih vrst medu razlikuje po dveh glavnih lastnostih, ključnih za določanje kakovosti – stopnji hidroksimetilfurfurala (HMF), ki je pokazatelj pregetosti medu, in nižji vsebnosti vode v medu. Označbo višje kakovosti Zlati panj ima šest vrst medu: travniški, planinski, hojev, akacijev, kostanjev, lipov.



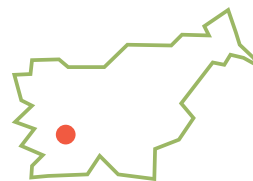
Kokošja jajca Omega plus

Jedilna jajca Omega plus so proizvedena po ustaljeni tehnologiji proizvodnje, vendar zaradi dodatka ustrezno pripravljenega lanenega semena v krmno mešanico vsebujejo vsaj petkrat več maščobnih kislin omega-3 kot navadna jajca. Omega-3 je skupno ime za skupino večkrat nenasičenih maščobnih kislin, ki so med drugim pomembne za izgradnjo in funkcijo celičnih membran, še posebej živčnega tkiva in možganov ter očesne mrežnice.



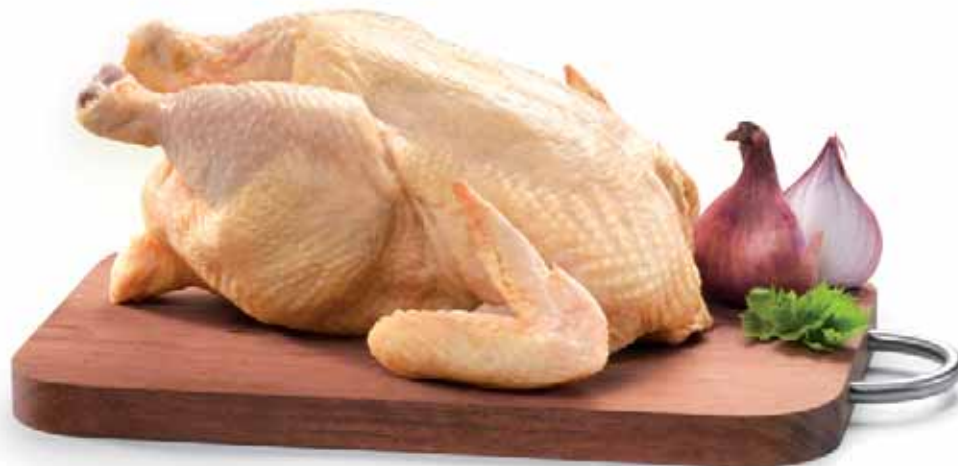
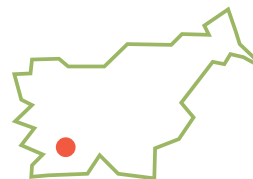
Piščančje meso in izdelki z navedbo »vir selena«

Piščančje meso in izdelki z navedbo »vir selena« so višje kakovosti, ker vsebujejo selen, ki ima veliko vlogo pri vzdrževanju imunskega sistema, pomemben je za rast las in nohtov, delovanje trebušne slinavke, kot antioksidant pa ima vlogo pri obrambi celic pred oksidativnimi stresi. Za doseganje zahtevanih količin selena v perutninskem mesu in izdelkih se selen dodaja v krmo za piščance.



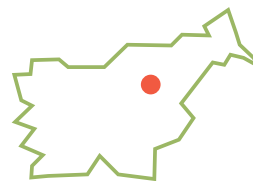
Pivški piščanec in izdelki z omega-3

S posebno načrtovano prehrano piščancev iz izbranih surovin rastlinskega izvora je dosežena spremenjena maščobnokislinska sestava mesa Pivškega piščanca in izdelkov, ki so tako bolj podobne mesu živali iz proste reje.



Poltrdi sir brez konzervansov – poltrdi siri Zelene doline

Poltrdi siri brez konzervansov so proizvedeni po običajnem tehnološkem postopku za proizvodnjo poltrdih sirov, vendar se pri obdelavi mleka za njihovo proizvodnjo uporablja postopek baktofugiranja mleka. S tem postopkom se iz mleka mehansko odstrani približno 99–99,5 % bakterij in njihovih spor. Če mleko ni obdelano z baktofugiranjem, se mu mora za pripravo poltrdih sirov dodati konzervanse, ki preprečujejo rast neželenih mikroorganizmov, ki bi lahko v poznejših fazah proizvodnje poltrdih sirov povzročili nezaželene napake (npr. napihovanje sirov). Poltrdi siri, narejeni po postopku dodatne obdelave mleka z baktofugiranjem, pa so obstojni kljub temu, da mleku za proizvodnjo niso dodani konzervansi.



Slovenski zaščiteni kmetijski pridelki in živila





Zaščitena označba porekla

Mohant	1
Kočevski gozdni med	2
Nanoški sir	3
Tolminc	4
Ekstra deviško oljčno olje	5
Slovenske Istre	6
Kraški med	7
Piranska sol	8
Bovški sir	8

Zaščitena geografska označba

Kraški pršut	9
Zgornjesavinjski želodec	10
Štajersko-prekmursko bučno olje	11
Prleška tünka	12
Kraška panceta	13
Ptujski lük	14
Slovenski med	15
Kraški zašink	16
Kranjska klobasa	17
Prekmurska šunka	18

Zajamčena tradicionalna posebnost

Prekmurska gibanica	19
Idrijski žlikrofi	20
Belokranjska pogača	21

Višja kakovost

Med z vsebnostjo vlage največ 18 % in HMF največ 15 mg/kg medu – Zlati panj	22
Kokošja jajca Omega plus	23
Piščančje meso in izdelki z navedbo »vir selena«	24
Pivški piščanec in izdelki z omega-3	25
Poltrdi sir brez konzervansov – poltrdi siri Zelene doline	26



Dodatne informacije v zvezi zaščito, certificiranjem in certificiranimi proizvajalci zaščiteneh proizvodov so dostopne na spletnih straneh Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano www.mkgp.gov.si.

Opomba

To gradivo je zgolj informativne narave, glede katerega Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano ne jamči odškodninsko ali kako drugače.