

OZNAČEVANJE EKOLOŠKIH ŽIVIL IN MOŽNOSTI CERTIFICIRANJA V GASTRONOMIJI

LABELLING OF ORGANIC FOOD AND POSSIBILITIES OF CERTIFICATION IN GASTRONOMY

Martina Bavec

Univerza v Mariboru, Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede, Slovenija

martina.bavec@um.si

**Tjaša Vukmanič, Franc Bavec, Silva Grobelnik Mlakar, Nevenka Poštrak, Martina
Robačar**

Povzetek

Ekološka živila so živila najvišje kakovosti. Zanje velja enotna evropska zakonodaja. Kontrola od njive do krožnika zagotavlja sledljivost vse do končnih porabnikov. Ekološka živila morajo tudi biti označena z enotnim evropskim logotipom, šifro kontrolnega organa in poreklom. Vsaka država članica ima možnost, da na nacionalnem nivoju zakonsko ureja področja, ki niso definirana v temeljni (834/2007) in izvedbeni (889/2008) uredbi. V Sloveniji je področje certificiranja ekoloških živil v gastronomiji pravno urejeno v sedaj veljavnem Pravilniku o ekološki pridelavi in predelavi kmetijskih pridelkov in živil (Ur. l. RS 8/2014). Skladno s pravilnikom je možno več načinov vključevanja ekoloških živil v certificiranih obrokih (obrok, jed, sestavina/e). V Sloveniji je bil prvi podeljen certifikat v začetku leta 2010. Trenutno je 12 obratov, ki so pridobili certifikat za pripravo ekoloških živil.

Ključne besede: označevanje ekoloških živil, certificiranje, gastronomija

Abstract

Organic food is the food of the highest quality. It is a subject of uniform European legislation. The control from field to plate provides traceability up to the final consumers. Organic food must also be marked with a single European logo, the code number of the control body and the origin. Each member state has the option to regulate some areas on a national level that are not defined in the basic (834/2007) and implementing (889/2008) regulation. In Slovenia, the field of certification of organic food in gastronomy is regulated in the currently applicable Regulation on organic production and processing of agricultural products and foodstuffs (Ur. L. RS 8/2014). In accordance with the rules there are more possible ways of integrating organic products to the certified food (meal, dish, ingredient / s). The first certificate in Slovenia was in early 2010. There are 12 establishments that are certified for the production of organic foods, at this moment.

Keywords: the labeling of organic food, certification, gastronomy

1 UVOD ALI KAJ JE EKOLOŠKO PRIDELANA HRANA?

»Hrana naj bo zdravilo in zdravilo naj bo hrana.« je vsem znan stavek, ki ga zgodovina pripisuje starogrškemu zdravniku Hipokratu (400 p.n.š.). In takšna hrana (danes bi jo poimenovali ekološka) je bila vsa hrana vse do konca 19. stoletja, ko so se pojavila prva mineralna gnojila in kasneje še insekticidi, ki so pravzaprav drug način uporabe živčnih bojnih strupov iz 1. svetovne vojne in nato po vietnamski vojni še herbicidi, ki so uničili listje dreves v gozdu, ki ni več nudilo zavetja domačim vojakom. In te kemikalije ter številne druge vključno z gensko spremenjenimi rastlinami se danes množično uporabljajo v industrijskem kmetijstvu, ki je vse bolj in bolj globalizirano.

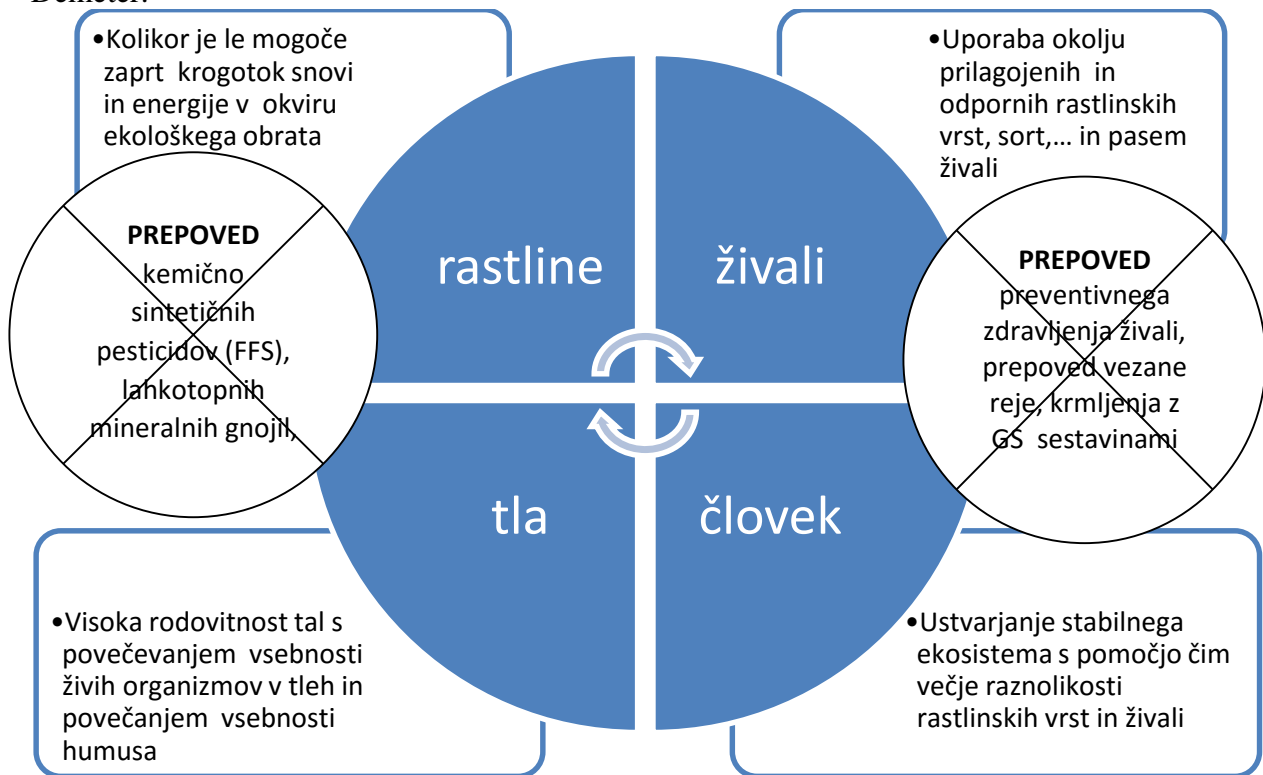
V svojem temelju je ekološko kmetijstvo namenjeno preskrbi s hrano najvišje kakovosti pridelovalcem in njihovim potrošnikom v njihovi okolici, kar najbolje ponazori rek **»Lokalna hrana za lokalne prebivalce.«** V ta koncept se danes uvrščajo tudi sodobni trendi v gastronomiji, kjer je dobava lokalnih pridelkov oz. živil postala izjemno cenjena in marsikje so si v gostinskih lokalih omislili že lastne zelenjavne vrtove ali vsaj zeliščni vrt oz. sveža zelišča v lončkih.

Z razvojem ekološkega kmetijstva in vse večjem zavedanju ljudi o negativnih posledicah intenzivnega / konvencionalnega / industrijskega kmetijstva obremenjenega z veliko porabo pesticidov, mineralnih gnojil, zdravil in energije na enoto proizvoda pa je povpraševanje po ekoloških živilih naraslo zlasti v razvitejših zahodnih državah in s tem vse več trgovanja tudi na večje razdalje. Zato danes standardi Mednarodne zveze gibanj za ekološko kmetijstvo IFOAM (International federation of organic agriculture movements) temeljijo na štirih principih, ki poleg ožje kmetijsko okoljske problematike obravnavajo tudi nekatere širše družbene vidike (www.ifoam.org):

1. Zdravje – ekološko kmetijstvo mora ohranяти in izboljševati zdravje tal, rastlin, živali, ljudi in celotnega planeta (izogibanje pesticidom, varovanje ekosistemov, ljudi, vseh organizmov,...);
2. Ekologija - ekološko kmetijstvo mora temelji na živih ekoloških sistemih in krogotokih, dela z njimi in jih pomaga ohranяти (ponovna uporaba, recikliranje, prilagoditev lokalnim razmeram, raznolikost,...);
3. Skrb - ekološko kmetijstvo mora z viri in ljudmi upravljati previdno in odgovorno z namenom varovanja zdravja in dobrega počutja sedanjih in prihodnjih generacij in enako tudi okolja (načelo previdnosti, transparentnost, odgovorno do prihodnosti,...);
4. Pravičnost - ekološko kmetijstvo mora izgrajevati odnose, ki zagotavljajo pravičnost v povezavi s skupnim okoljem in življenjskimi priložnostmi (enakost, pravičnost, spoštovanje, zmanjševanje revščine, prehranska neodvisnost...).

Pridelava in predelava ekoloških živil je od leta 1991 v Evropi zakonodajno poenotena – to je edini kmetijski pridelovalni sistem, kjer po vseh članicah Evropske unije veljajo enaka pravila in prepovedi (shema 1). Poleg evropskih uredb s področja ekološkega kmetijstva 834/2007, 889/2008 in 1235/2008 pa morajo pridelovalci in predelovalci upoštevati tudi nacionalno zakonodajo za ekološko kmetijstvo (Pravilnik o pridelavi in predelavi ekoloških pridelkov oz. živil, U.l. RS št. 8/2014) in seveda tudi sicer vso splošno zakonodajo s področja kmetijstva, predelave živil, označevanja, navzkrižno skladnost, pravila dobre kmetijske prakse,... Po svoji presoji pa se na področju ekološkega kmetijstva vključijo v še dodatne zahtevnejše sheme kakovosti in upoštevajo npr. pravila Zveze združenj ekoloških kmetov Slovenije Biodar ali

pridelujejo po pravilih biodinamičnega kmetijstva in pridobijo možnost označevanja z znakom Demeter.



Shema 1: Temelji ekološkega kmetijstva (Bavec in sod., 2009)

Način kmetijske pridelave vpliva tako na nekatere zunanje in zlasti na notranje lastnosti. Ob tem pa se pojavljajo številna vprašanja in dileme, dostikrat pa tudi stereotipi, ki človeka pogosto vodijo v napačno izbiro tudi glede hrane. Najpogostejši stereotip pri nekaterih namreč je, da so po videzu ekološki pridelki slabšega videza, čeprav seveda tudi za ekološke pridelke veljajo enaki tržni standardi glede zunanje kakovosti in ostalih parametrov kot za vsa ostala živila razen seveda drugačnega načina same pridelave in predelave, ki ima v primeru ekoloških pridelkov oz. živil številne omejitve in dodatne zahteve. Poznavanje razlik med načini kmetijske pridelave in njihovimi vplivi na varnost, kakovost in okoljsko sprejemljivost pridelanih kmetijskih pridelkov oz. živil so predpogoj za pravi izbor hrane – še zlasti za najbolj **občutljive skupine prebivalcev**. Žal pa je še vedno, ne le med širšo temveč tudi med strokovno javnostjo, veliko nepoznavanja.

Vsaka predelava/obdelava in tudi skladiščenje znižuje kakovost in vsebnost zdravju koristnih sestavin. Praviloma so najkakovostnejši sveži pridelki in tudi sveža živila. Vendar pa se zaradi potrebe po razpoložljivosti skozi vse leto in zaradi transportiranja nekateri postopki smejo uporabiti tudi pri ekoloških živilih. Pri tem velja, da smemo uporabljati samo predelovalne metode, ki zagotavljajo, da je na vseh stopnjah predelovalnega procesa ohranjena ekološka celovitost in kakovostna značilnost živila. Živila morajo biti **skrbno** predelana, prednostno **z uporabo bioloških, mehaničnih ali fizikalnih metod**. Dodatki za hrano, neekološke sestavine s pretežno tehnološko in senzorično funkcijo in mikroelementi ter predelovalni pripomočki se naj uporabljajo v kar **najmanjši meri**, samo če je to tehnično nujno potrebno ali služi določenim prehranskim namenom (preglednica1).

Pri predelavi ekoloških živil **ni dovoljeno** uporabljati snovi in tehnik, ki bi povrnile lastnosti, izgubljene med predelavo in skladiščenjem ekološke hrane, popravile posledice malomarnosti pri predelavi teh proizvodov ali bi lahko bile zavajajoče glede prave narave proizvoda. Tudi uporaba sredstev za aromatiziranje je v nasprotju z načeli kakovosti ekoloških živil (Bickel in Rossier, 2015).

Preglednica 1: Nekaj zahtev/priporočil in prepovedi oz. omejitev pri predelavi in pripravi ekoloških pridelkov oz. živil (prirejeno po Bickel in Rossier, 2015)

Zahteve / priporočila	Prepovedi / omejitve uporabe
<ul style="list-style-type: none"> ✓ najmanj 95% kmetijskih sestavin ekološkega porekla, ✓ postopki predelave v skladu z načeli dobre proizvodne prakse¹, ✓ prednostna uporaba bioloških, mehaničnih ali fizikalnih metod, ✓ uporaba arom in ekstraktov iz rastlinskih izvlečkov (vključno z eteričnimi olji) iz ekološko pridelanih rastlin, ✓ preprečiti mešanje ekoloških in konvencionalnih sestavin, ✓ preprečiti kontaminacijo z nedovoljenimi sredstvi, ✓ izvajati ustrezne čistilne ukrepe in nadzorovati njihovo učinkovitost ter o tem voditi zapise, ✓ zagotoviti, da se neekološki proizvodi ne dajo v promet z oznako o postopku ekološke pridelave. 	<ul style="list-style-type: none"> - ionizirajočega sevanja, - sestavin iz GSO in sestavin proizvedenih s pomočjo GSO, - ojačevalcev okusa, - barvil, - mineralov, vitaminov ali drugih snovi za izravnavo pomanjkljivosti, - umetnih arom, ki so po okusu podobne naravnim, - ojačevalcev okusa, - sredstev za hitro zorenje, - umetnih sladil in fosfatov, - sestavin preoblikovanih z nanotehnologijo²

¹- Dobra proizvodna praksa (GMP – Good Manufacturing Practice) so smernice, ki določajo osnovne zahteve za zagotavljanje kakovosti v proizvodnji oz. industrijski dodelavi (osebje, tehnična oprema, proizvodni proces, higiena, ...) in kontrolni sistem; ²-Zapisano v Standardu Biodar.

Številne posebnosti ekološkega kmetijstva (Bavec in sod. 2009) kot so npr. prepoved uporabe gensko spremenjenih organizmov in snovi proizvedenih iz njih, uporabe lahko topnih mineralnih gnojil in kemično sintetičnih sredstev za varstvo rastlin, prepoved uporabe hormonov in preventivne rabe zdravil v živinoreji, prosta reja živali, omejitve pri aditivih, kjer je dovoljenih le okoli 40 pretežno naravnih snovi - v konvencionalni pridelavi pa se lahko uporabi preko 4.000 kemikalij kot dodatek hrani, so zagotovilo za **večjo kakovost ekoloških pridelkov in živil**, kjer je zaradi večje vsebnosti suhe snovi pogosto tudi več hranil, vitaminov in drugih zdravju koristnih bioaktivnih snovi, manjše so izgube pri pripravi živil, čvrstejša je tekstura mesa, ipd. (Bavec in Bavec 2014).

Številni prehranski škandali, ki so posledica industrializacije v kmetijstvu, zavajanja glede sledljivosti porekla pridelave in predelave, dolge transportne poti, globalna konkurenca, prekomerna izraba naravnih virov, onesnaženje in podnebne spremembe na eni strani ter sodoben način življenja (površna izbira in priprava hrane) in nakup živil pretežno preko posrednikov (trgovskih verig) ter odmik od pridelovalcev na drugi strani, so povzročili, da varna, kakovostna, sledljiva, lokalna in zdrava hrana postaja vse bolj pomembna (Bavec in Bavec 2014).

Ekološko kmetovanje zagotavlja pridelavo visoko kakovostne in varne hrane, z bogato prehransko vrednostjo in visoko vsebnostjo vitaminov, mineralov in antioksidantov. Ker je uporaba lahko topnih mineralnih gnojil, kemično sintetiziranih fitofarmaceutskih sredstev (pesticidov), gensko spremenjenih organizmov in proizvodov pridobljenih iz teh organizmov, hormonov ter različnih drugih regulatorjev rasti pri tem načinu kmetovanja prepovedana, zato praktično ni pričakovati ostankov teh snovi v pridelkih ali živilih in posledično - pri potrošnikih. Kljub temu, da so proizvajalci pesticidov in tudi predstavniki oblasti desetletja zagotavljali, da majhne doze ostankov pesticidov niso človeku nevarne, pa je v zadnjih letih ve več dokazov, da to ne drži, kar je v svoji knjigi Miti o pesticidih argumentirano dokazal Andre Leu (2014) in nasprotuje trditvam, da:

- so pesticidi strogo testirani „Vsi strupi za kmetijstvo so znanstveno testirani in zagotavljajo varno rabo“;
- majhne količine ne škodujejo „Ostanki so premajhni, da bi povzročali kakršne koli probleme“;
- se hitro in neškodljivo razgradijo „Moderni pesticidi so biorazgradljivi“;
- so regulatorni organi zanesljivi „Zaupajte nam – imamo jih pod nadzorom“;
- so pesticidi so nujni za kmetijstvo „Brez pesticidov bomo od lakote umrli“ (Leu, 2014).

Še zlasti pa opozarja na povezavo med izpostavljenostjo ljudi glifosatu, ki se množično uporablja kot totalni herbicid (pripravki npr. Round up, Boom Efekt,...) na njivah posejanih z gensko spremenjenimi rastlinami tako ob neposredni izpostavljenosti delavcev in okoliških prebivalcev (bolezni, deformacije novorojenih otrok) kot tudi problemih, ki jih povzročajo ostanki glifosata v soji in koruzi živalim, ki jih krmimo in preko krme živali in njihovih proizvodov tudi potrošnikom, kjer to v ZDA povezujejo z večjo pojavnostjo npr. autizma, multiple skleroze, Alzheimerjeve bolezni, krvnega raka, raka jeter, urinarnega sistema in ščitnice, diabetesa in debelosti (Leu, 2014). Nedavno je povezavo med z glifosatom obremenjeno krmo živali in problemi v živinoreji v Nemčiji (prej nepojasneni pogini molznic, obolevnost rejcev) in na Danskem (glifosat v urinu in krvi krav ter povezave z nekaterimi parametri (Se, Co, Zn) v krvi kot pokazatelji sprememb (toksičnost) metabolizma), deformacije in pogini pujskov) zaradi povečanja prisotnosti bakterije *Clostridium butolinum* potrdila raziskovalna skupina z Veterinarske fakultete v Leipzigu (Krüger in sod., 2013, 2014). Tako v Nemčiji iz maloprodajnih trgovin že umikajo prodajo glifosata in se po dokazani povezavi med glifosatom in rakastimi obolenji zavzemajo za njegovo prepoved. V zvezi s povezavo s krmljenjem z GS krmo pa je vse več zahtev po umiku te krme tudi v nemškem perutninarstvu in ne le mlečni prireji, ki je že pred leti uvedla označevanje »Ohne Gentechnik«. Vse več potrošnikov v Evropi in tudi Sloveniji (kar 92% po anketi izvedeni na UM leta 2010) želijo informacijo tudi o krmi in postopkih glede GSO za živila živalskega porekla. Označbo »GenTechnik Frei Erzeugt« za ekološka in konvencionalna živila so uvedli leta 1997 tudi v Avstriji, v Franciji na nacionalnem nivoju v Sloveniji pa v okviru zasebne sheme kakovosti šele leta 2011 v okviru aktivnosti IKC-Instituta za kontrolo in certifikacijo UM (več na <http://www.ikc-um.si/ikc-um/zasebni-standard/standard-brez-gso/>). Tudi v ZDA je vse več potrošnikov, ki zahteva tovrstno označevanje in tudi ameriška živilsko predelovalna industrija in trgovske verige se temu prilagajajo – tako so npr. vzpostavili v okolici Washingtona predelavo olja iz gensko NE spremenjene oljne ogrščice, saj tam tudi na trgu olj prevladujejo le-ta iz GS oljne ogrščice, koruze ali soje. Različni viri navajajo dvomestno rast prodaje živil, kjer preverjeno ni prisotnih GSO in vse več je tudi takšnih shem kakovosti in označb na živilih (slika 1).



Slika 1: Nekatere označbe za certificirana živila, kjer ni bila uporabljena genska tehnika iz Avstrije, Nemčije, Slovenije, Francije in ZDA

Številni prehranski škandali, ki so posledica industrializacije v kmetijstvu, zavajanja glede sledljivosti porekla pridelave in predelave, dolge transportne poti, globalna konkurenca, prekomerna izraba naravnih virov, onesnaženje in podnebne spremembe na eni strani ter sodoben način življenja (površna izbira in priprava hrane) in nakup živil pretežno preko posrednikov ter odmik od pridelovalcev na drugi strani, so povzročili, da varna, kakovostna, sledljiva, lokalna in zdrava hrana postaja potrošnikom vse bolj pomembna (MKO, 2013). Raziskava Evropske komisije iz leta 2012 je pokazala, da je med slovenskimi potrošniki kakovost prehranskih izdelkov pri nakupovanju hrane po pomembnosti na prvem mestu – kot pomembno jo vrednoti 96 % vprašanih (Special Eurobarometer, 2012). Kakovost je postavljena celo pred ceno, ki jo kot pomembno pri nakupu vrednoti 91 % vprašanih. Poreklo pridelave pa je zelo pomembno za kar 81% potrošnikov, kar Slovence uvršča na tretje mesto v EU 27.

2 PRAVILA ZA OZNAČEVANJE EKOLOŠKIH ŽIVIL

V EU obstajajo v zakonodaji natančna in poenotena pravila glede označevanja ekoloških živil, samo poimenovanje ekološkega načina pridelave je v državah EU različno. Na romansko-nemškem govornem območju uporabljajo izraz biološko kmetijstvo (biologique, biologico, biologisch), na anglosaksonskem organsko (organic) in v skandinavskih državah ekološko (ekologisk, ökologisk), prav tako se poimenovanje ekološko uporablja tudi v Avstriji in Nemčiji (ökologisch), kjer sta enakovredno zaščitena oba izraza ekološko in biološko. Podobno sta tudi v Sloveniji enakovredna izraza 'ekološki' – 'eko' in 'biološki' – 'bio', vendar je v uradni uporabi pojem ekološki. Kakorkoli, pa je za potrošnike najpomembnejše, da so kot ekološki označeni proizvodi, ki so bili kontrolirani od njive in hleva prek predelave do prodaje končnemu porabniku ter da izpolnjujejo pogoje in ustrezajo zahtevam zapisanim v zakonodaji, ki ureja ekološko kmetijstvo (Bavec in sod., 2008).

Ekološki kmetijski pridelek oziroma ekološko živilo mora v prometu spremljati certifikat, ki ga izda certifikacijski organ s čemer se zagotavlja sledljivost ter dokazuje da ekološki kmetijski pridelek oziroma živilo izpolnjuje določbe iz zakonodaje. Verodostojnost certifikatov lahko slovenski potrošniki preverjajo na **spletnem iskalniku ekoloških certifikatov** Ministrstva za kmetijstvo in okolje (<https://webapl.mkgp.gov.si/bioWeb/isci.php>).

Ker zakonodaja opredeljuje pridelavo, rejo in predelavo primarnih pridelkov, živil, hrane, krme in semenskega materiala, pravila označevanje ne veljajo npr. za tobak, tekstil, čistila in kozmetiko, čeravno so ti izdelki v osnovi ali pretežno iz sestavin kmetijskega izvora. Poleg upoštevanja splošne zakonodaje, ki ureja označevanje in oglaševanje v EU in Sloveniji predpisuje zakonodaja iz področja ekološkega kmetijstva še nekatere druge obvezujoče

elemente (Bavec in sod., 2009). Tako je mora biti na proizvodih danih v promet obvezno navedeno:

- **na seznamu sestavin** označba posameznih ekoloških sestavin z uporabo zvezdic (*) ali besedo "ekološki" in s pojasnilom pod seznamom sestavin kaj zvezdica pomeni (*iz kontrolirane ekološke pridelave/kmetijstva);
- **ekološki logotip EU** - (slika 2a). V istem vidnem polju in pod šifro certifikacijskega organa se, glede na izvor surovin, navede izvor sestavin kot "Kmetijstvo EU" (surovine kmetijskega izvora pridelane v EU - 98 %), "Kmetijstvo izven EU" (surovine kmetijskega izvora pridelane izven EU), ali "Kmetijstvo EU/izven EU". Omenjena opomba se lahko dopolni ali nadomesti z imenom države, če so vse (98 %) sestavine kmetijskega izvora iz navedene države. Logotip se **ne sme uporabljati** na živilih iz preusmeritve (obdobje preusmerjanje iz neekološkega v ekološko kmetovanje), nadalje za živila, ki vsebujejo manj kot 95 % ekoloških sestavin in za živila z ekološkimi sestavinami, ki izvirajo iz lova ali ribolova ter za živila pridelana po nacionalni zakonodaji (npr. za kunce, damjake,...) ter tudi ne v obratih javne prehrane za označevanje ekoloških jedo ali sestavin v jedeh;
- **šifra certifikacijskega organa**, ki je izvedel kontrolo zadnje faze priprave živila za trg. Šifre so v EU poenotene in sestavljene iz ISO dvo-črkovne kode (Slovenija – SI), predpone, ki nakazuje ekološko pridelavo (v Sloveniji EKO) in trimestne kode posameznega organa, v Sloveniji so možne tri: SI – EKO –: 001, 002, ali 003 (slika 4). Kjer se pri označevanju uporablja evropski logotip, mora biti šifra certifikacijskega organa nameščena neposredno pod tem.

Na označbah živil, ki se pridelujejo oz. predelujejo pod pogoji navedenimi v prej omenjenem slovenskem pravilniku, ne sme biti evropskega logotipa, uporabiti pa se mora predpisan slovenski zaščitni znak za ekološko kmetijstvo (slika 2b). S slovenskim zaščitnim znakom so lahko (ni potrebno) označena ekološka živila slovenskih proizvajalcev. Člani Zveze združenj ekoloških kmetov Slovenije uporabljajo še kolektivno znamko Biodar (dodatni standard) in tisti, ki pridelujejo po standardu biodinamičnega kmetijstva mednarodno blagovno znamko Demeter (sliki 2c in 2d). Posebna pravila veljajo še pri označevanju pridelkov in živil iz preusmeritve, živil z ekološkimi sestavinami ter tistih iz lova in ribolova (Bavec in sod. 2009).

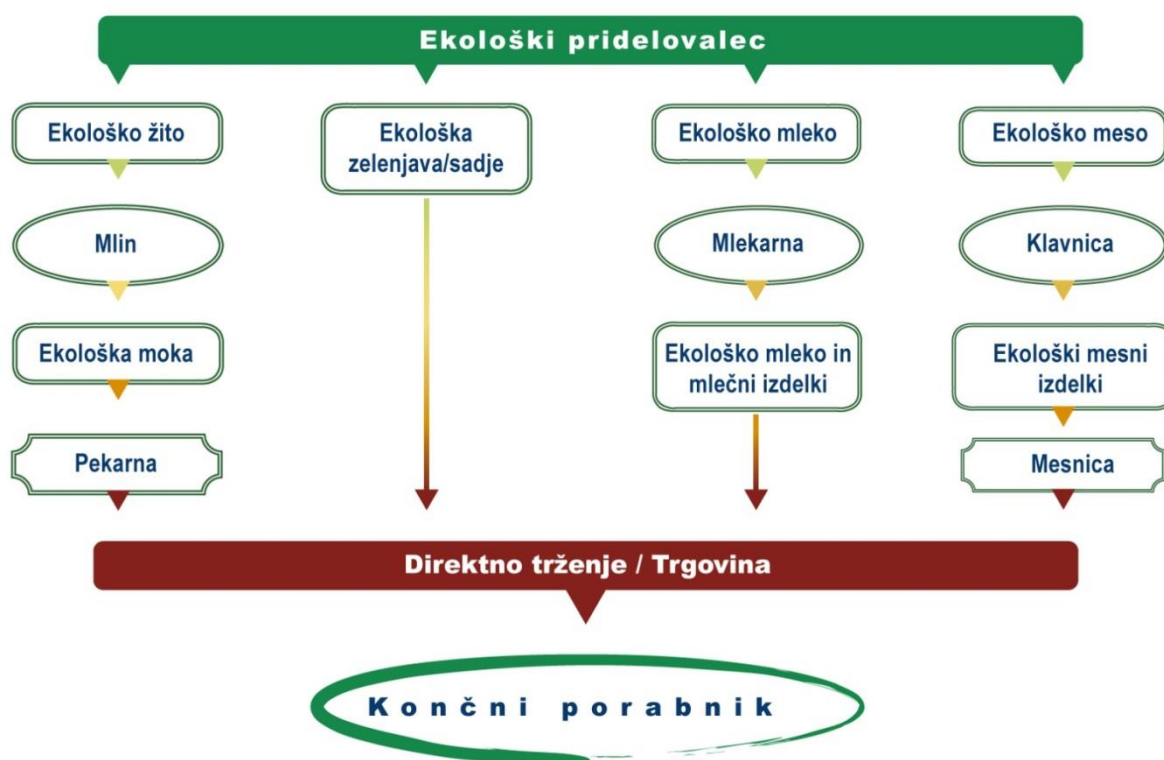
Po evropski zakonodaji se na poseben način označujejo kokošja jajca. Tako je med drugim iz označbe na posameznem jajcu razviden tudi način reje nesnic kot: 0 – ekološka reja, 1 – pašna reja, 2 – talna reja, 3 – reja v kletkah oz. baterijska reja.



Slika 2: Logotipi na ekoloških živilih: evropski ekološki logotip (a), slovenski zaščitni znak ekološkega kmetijstva (b), kolektivna znamka Biodar (c) in znamka Demeter (d)

3 KONTROLA IN CERTIFICIRANJE EKOLOŠKIH ŽIVIL

S postopki kontrole, certificiranja in pravilnim označevanjem ter z zagotavljanjem sledljivosti je potrošnikom omogočeno zaupanje v pristnost in kakovost ekoloških pridelkov in predelanih živil, ekoloških semen in sadilnega materiala ter ekološke krme. Za zagotavljanje visoke kakovosti ekološka pridelava in predelava, ki združuje dobre prakse na področju okolja in podnebnih ukrepov, visoko raven biotske raznovrstnosti, ohranjanja naravnih virov, visokih standardov dobrobiti živali v skladu z vse večjim povpraševanjem potrošnikov je sistem vzpostavljen tako, da so vključeni vsi akterji oz. izvajalci v postopku – od kmetov pridelovalcev, predelovalcev, trgovcev, distributerjev vključno s skladišči, transportnimi potmi do obratov javne prehrane, ki na svojih jedilnikih označujejo ekološka živila (slika 3).



Slika 3: Proces kontrole in certificiranja poteka od pridelovalca do potrošnika (Vir: www.ikc-um.si)

V Sloveniji so za izvajanje kontrole in certificiranja na področju ekološkega kmetijstva pooblaščen in akreditirane tri pravne osebe pri katerih se zainteresirani lahko pozanimajo glede osnovnih zahtev in se prijavi v kontrolo:

- **IKC - Inštitut za kontrolo in certifikacijo Univerze v Mariboru** (skrajšano IKC-UM), Pivola 8, Hoče pri Mariboru (www.ikc-um.si, 02 613 08 31 / 32);
- **Inštitut za kontrolo in certifikacijo v kmetijstvu in gozdarstvu** (skrajšano Inštitut KON-CERT), Vinarska 14, Maribor (www.kon-cert.si, 02 228 49 52);
- **BUREAU VERITAS, d.o.o.**, Linhartova 49, Ljubljana (www.bureauveritas.si, 01 475 76 61).



SI – EKO – 001



SI – EKO – 002



SI – EKO – 003

Slika 4: Znaki in šifre slovenskih certifikacijskih organov

3.1 EKOLOŠKA ŽIVILA V OBRATIH JAVNE PREHRANE

Obrati javne prehrane so dejansko vsi, ki ponujajo končnim potrošnikom (otrokom v vrtcih, šolah, domovih ostarelih, menzah, študentskih domovih, gostilnah, zdraviliščih, hotelih, izletniških in turističnih kmetijah s prenočitvijo,...) pripravljene obroke hrane. Zakonodaja o zelenem javnem naročanju (Ur.l. RS 102/2011) določa, da morajo vsi obrati javne prehrane, ki se financirajo s proračunskimi finančnimi viri (javni zavodi), nabavljati že od 1.1.2014 vsaj 10% ekoloških živil oz. živil iz preusmeritve v ekološko kmetijstvo. Za primerjavo – Danska namerava v letu 2016 doseči 60%, v Avstriji je v številnih ustanovah že preseženih 50%, številni pa so primeri, ko v uporabljajo izključno ekološke surovine (npr. vrtci v Rimu) in v enem vrtcu v Gradcu celo samo ekološka rastlinska živila z utemeljitvijo, da otroci doma popoldan in ob koncih tedna zaužijejo dovolj živil živalskega porekla za pokritje svojih potreb. Da bi izboljšali poznavanje tega področja, smo temu posvetili tudi 15. Alpe Jadran Biosimpozij z naslovom »Ekološko kmetijstvo in pomen ekološko pridelane hrane« ter slovensko avstrijski prekomejni projekt *Trajnostno prehranjevanje* (več na www.bioimpulse.eu/sl).

Javni zavodi so zavezani upoštevati zakonodajo o javnem naročanju, kjer pa že več let najnižja cena ni nujno edini kriterij temveč je možno za ekološka živila oblikovati ločene sklope tistih ekoloških živil, ki so razpoložljivi iz lokalne ekološke pridelave v Sloveniji (npr. ekološka govedina in hrenovke, jabolka, žitni izdelki, jajca, mleko, krompir,...) ali pa del količin neposredno nabaviti od lokalnih ekoloških kmetov ali kooperativ (dobaviteljev) preko naročilnic izven javnega naročila. Žal pa tako kot v trgovskih verigah tudi pri javnih zavodih celo za ekološka živila prevladujejo uvoženi artikli, čeprav je ideja zelenega javnega naročanja prav nasprotna! V primeru kakršnekoli nabave sadja in zelenjave iz uvoza bi od dobaviteljev/uvoznikov morali zahtevati GLOBAL GAP certifikat, ki poleg certifikatov za ekološko kmetijstvo edini jamči, da so vsebnosti ostankov pesticidov pod MRL vrednostmi. Danes pa se v Sloveniji dogaja, da prav za najbolj občutljive skupine prebivalcev dobavljajo živila najnižje kakovosti, ker so le-ta praviloma cenejša. Podobna situacija je tudi v gastronomiji, kjer pa ni problem zakonodaja o javnem naročanju, temveč v želji po čim večjem dobičku čim nižja nabavna cena živil, pri čemer pa je za ekološka v večini primerov višja.

Če javni izobraževalni zavodi ekoloških menujev ne oglašujejo, se jim ni potrebno vključiti v kontrolo in certificiranje in bo realizacijo teh 10% ekoloških živil morda preverilo računsko sodišče ob kontrolah financ javnih zavodov, ki jih na določenem številu vsako leto izvedejo.

3.1.1 Stanje in trendi na področju vključevanja ekoloških živil v gastronomiji

Turizem je v svetu in vse bolj tudi pri nas ena pomembnejših gospodarskih dejavnosti, ki bi morala biti tesno povezana kmetijstvom, kot skrbnikom kultivirane krajine z veliko biološko pestrostjo in dobaviteljem kakovostnih surovin za pripravo hrane ter tudi s svojo kulinarčno tradicijo in kulturno dediščino podeželja. V svetu je v zadnjem obdobju eden pomembnejših rastočih trgov v turizmu t.i. zeleni turizem, ekološki turizem, trajnostni turizem,..., kjer pa se pojavljajo različne definicije in koncepti, ki se dostikrat samodeklarirajo in ni objektivnih kriterijev za njihovo preverjanje, čeprav se počasi uveljavljajo tudi nekateri standardi in označevanja na tem področju – npr. »Eko marjetica«, ki edina zahteva sicer skromno ponudbo tudi ekoloških živil. Slovenija je v svoj razvojni koncept turizma vključila besedo »zeleno« in vidi razvojne možnosti v tudi v turizmu na podeželju, kjer ima npr. sosednja Avstrija večje prihodke kot od zimskega turizma v smučarskih središčih.

Nekaj poimenovanj, ki jih srečujemo v turizmu in so lahko zavajajoča:

➤ **Zeleni turizem** (*green tourism*):

V zadnjem obdobju se vse bolj govori o turizmu v zeleni ekonomiji, o zelenem turizmu, o prilagajanju in blaženju podnebnih sprememb v povezavi s turizmom, o zelenem trgu, o zelenih programih itd. Izvorno se v poslovanju termin »ZELEN« nanaša na okoljske zadeve, vendar danes zaobjema **VSE POGLEDE TRAJNOSTNEGA RAZVOJA**.

➤ **Trajnostni turizem, sonaravni turizem** (*sustainable tourism*):

Principi trajnostnega razvoja turizma se nanašajo na okoljske, socialno-kulturne in gospodarske vidike turističnega razvoja in zahtevajo ravnotežje med njimi. V zadnjem obdobju se trem stebrom dodaja še vidik podnebnih sprememb.

➤ **Ekoturizem** (*ecotourism, ecological tourism*):

Ekoturizem pomeni potovanja v naravna območja oziroma obliko turizma, ki odgovorno varuje naravo in spodbuja blaginjo lokalnega prebivalstva. V svojem bistvu gre za obliko odgovornega turizma v naravna območja.

➤ **Na naravi temelječ turizem** (*nature based tourism*):

Na naravi temelječ turizem je vsaka vrsta turizma, ki je osnovana na izkušnjah, ki so neposredno povezane z naravnimi atrakcijami, vključno z ekoturizmom, adrenalinskim turizmom, pohodništvom, opazovanjem ptic, ribarjenjem, muharjenjem, jahanjem, obiskovanjem naravnih parkov ipd. Podatki kažejo, da raste ekoturizem z večjo stopnjo kot turizem nasploh (cca 20 % letno).

➤ **Odgovorni turizem** (*responsible tourism*):

Odgovorni turizem spoštuje naravno in kulturno okolje in na etični način prispeva k razvoju lokalnega gospodarstva. Spodbuja turistovo zavedanje njegovega vpliva na lokalno destinacijo.

➤ **Geoturizem** (*geotourism*):

Geoturizem pomeni koncept turizma, ki ohranja in še dodatno krepi geografski karakter območja – tako njegovo kulturo, okolje, dediščino kot tudi blaginjo ljudi, ki tam živijo. Podobno kot ekoturizem tudi geoturizem promovira koncept turizma, ki odgovorno varuje naravo in spodbuja blaginjo lokalnega prebivalstva (kjer se sredstva, ki jih turizem prinaša, vračajo v lokalno skupnost za ohranjanje okolja), vendar pa koncept razširi še naprej zgoj od narave in ekologije, tako da vključuje celoten koncept prostora, kot so zgodovina, tradicionalna in živa kultura, pokrajina, kulinarika, umetnost, lokalna flora in favna ter blaginja ljudi, ki tam živijo. Gre za poudarke na geografskem karakterju destinacije oziroma t.i. »Sense of place«.

Zavajanj je na tem področju veliko. Dogaja se tudi na turističnih kmetijah na podeželju, kjer dostikrat gostje ob »domači« hrani pričakujejo ekološko kakovost ali pa vsaj to, da so bile osnovne sestavine pridelane na tej ali kakšni bližini kmetiji. Največkrat pa temu ni tako. Združenje slovenskih turističnih kmetij ima med svojimi specializacijami tudi »ekološke turistične kmetije«, kjer pa je edini pogoj, da je njihova kmetijska pridelava ekološka. To npr. na neki hribovski ekološki kmetiji z registrirano turistično dejavnostjo pomeni, da bo imel gost možnost zaužiti nekaj jedi iz njihovih ekološko pridelanih pridelkov oz. živil (npr. ekološko goveje meso, mlečni proizvodi, nekaj zelenjave na vrtu in jabolčni sok, kis in vino), krompir,

žita in izdelki iz žit ter drugo pa je dokupljeno – pogosto kar najcenejše iz uvoženih surovin v trgovski verigi. Seveda pa je tudi tu nekaj izjem, kjer kolikor se le da in je na voljo, dokupijo iz drugih ekoloških kmetij ali pa ekološka živila nabavijo v trgovski verigi. Razen ene izjeme, kjer so se vključili tudi v mednarodno združenje bio hotelov, praktično ni turističnih ekoloških kmetij s certificiranimi jedilniki! V sosednji Avstriji so si v svoje standarde zapisali, da morajo vse ekološke turistične kmetije s prenočitvami gostom ponuditi 100% ekološki zajtrk, kar posebej preverijo s kontrolami in so certificirani, ostale obroke pa odvisno od možnosti in odločitve ponudnika. Jasni, dosledni podatki o načinu pridelave hrane, o hranilni vrednosti hrane, skupaj z ustrezno izobrazbo zaposlenih, ki hrano ponujajo, predstavljajo temelj za izbiro kakovostnejših živil v gastronomiji.

V Sloveniji je bilo v letu 2014 izdanih samo 12 certifikatov za gastronomijo, pri čemer je bilo kar nekaj ti. »biokotičkov«, kjer so ponavadi večinoma prepakirana živila. Le nekaj je primerov certificiranih menujev, čeprav je vse več prestižnih gostinskih obratov, ki navajajo ekološke surovine, vendar tega ne morejo verodostojno dokazati. Prvi certifikat za gastronomijo je bil podeljen v začetku leta 2010.

3.1.2 Kontrola in certificiranje v obratih javne prehrane

Sklicevanje na postopke ekološke pridelave oziroma predelave v obratu ali v nazivu obrata javne prehrane je dovoljeno, če so vsa živila v obratu pripravljena oziroma ponujena v skladu z zahtevami evropskih uredb za ekološko kmetijstvo in nacionalnega pravilnika, ki ureja to področje (Ur.l. RS 8/2014). Postopek vključitve, sama kontrola in vodenje evidenc poteka podobno kot v primeru predelovalnih obratov. Ker pa je to področje opredeljeno z nacionalno zakonodajo (Ur.l. RS 8/2014) in ne z evropskimi uredbami, se pri označevanju ne sme uporabljati evropski logotip. Sklicevanje na postopke ekološke pridelave oziroma predelave živila ali posamezne sestavine živila ne sme zavajati potrošnika in mora biti jasno navedeno na jedilnih listih. Tako ima obrat več možnosti pri vstopu v kontrolo in certificiranje:

- (i) vključitev celotnega obrata in vse ponudbe - sklicevanje na postopke ekološke pridelave oziroma predelave v obratu ali v nazivu obrata javne prehrane je dovoljeno, če so vsa živila v obratu pripravljena oziroma ponujena v skladu z zahtevami evropske in nacionalne zakonodaje.
- (ii) ponudbe ekoloških živil na jedilniku,
- (iii) pri poimenovanju ene ali več sestavin jedi, če je sestavina ekološko pridelana in je pri posameznem živilu navedeno, katere sestavine so ekološkega kmetijskega izvora.

Obrat javne prehrane, ki pripravlja in ponuja ekološka živila, mora na vidnem mestu objaviti seznam ekoloških živil oziroma živil z ekološkimi sestavinami s točno navedbo za katero ekološko sestavino gre. Vsak izvajalec ali obrat javne prehrane, ki želi kmetijske pridelke oziroma živila označevati kot ekološke, se mora prijaviti organizaciji za kontrolo in certificiranje in izvajati svojo dejavnost v skladu z evropsko in nacionalno zakonodajo za ekološko kmetijstvo. Izjema glede vključitve v kontrolo so vzgojno izobraževalni zavodi, ki smejo izraz »ekološki« uporabiti na koncu jedilnika za posamezne proizvode oziroma živila, ki imajo certifikat (navedejo se lahko vsi ekološki pridelki oziroma živila, ki so bila uporabljena v posameznih obrokih) oziroma pri vseh predpakiranih ekoloških proizvodih.

Nekaj pravil za obrate javne prehrane (OJP):

Ekoloških in neekoloških živil ali posameznih sestavin živil, ki se jih ne da razločiti, se ne sme skladiščiti in pripravljati hkrati, razen če so zagotovljeni ločeni prostori za skladiščenje in pripravo.

Če se v OJP uporabljajo oziroma skladiščijo ekološka in neekološka živila:

– mora imeti OJP zagotovljeno prostorsko oziroma časovno ločeno skladiščenje ekoloških in neekoloških živil pred in po pripravi;

– se mora priprava ekološkega živila kontinuirano in ločeno izvajati za celotno serijo in mora biti prostorsko oziroma časovno ločena od enakih priprav za neekološka živila.

OJP mora sprejeti vse ukrepe za identifikacijo serij živil in preprečevanje mešanja ekoloških in neekoloških živil ali zamenjave z živil, ki niso pripravljena v skladu s pravili ekološkega kmetijstva.

V OJP se lahko ekološka živila obdelujejo samo po čiščenju opreme oziroma prostorov, ki so bili v stiku z neekološkimi sestavinami.

OJP mora prostore, ki so namenjeni izključno za skladiščenje živil oziroma proizvodov iz živil upravljati tako, da se zagotovi identifikacija serij in prepreči mešanje z drugimi proizvodi oziroma živil oziroma snovmi ali onesnaženje s tistimi, ki niso ekološki.

OJP mora voditi evidence blaga in finančne evidence o dobavitelju oziroma prodajalcu živil (osebno ime ali firmo, naslov ali sedež), vrsti in količini v enoto OJP dostavljenih ekoloških in neekoloških živil ali posameznih sestavin teh živil, vrsti in količini živil v prostorih OJP, načinu označevanja in oglaševanja živil, rezultatih preverjanja dokumentacije pri prevzemu živil.

Organizacija za kontrolo in certificiranje najmanj enkrat letno opravi nadzor obrata javne prehrane ter na certifikatu navede ali gre za **pripravo ekoloških živil** ali za **pripravo živil z ekološkimi sestavinami**.
(Vir: Ur.l. RS 8/2014)

4 LITERATURA IN VIRI

1. Bavec M., Grobelnik Mlakar S., Rozman Č., Pažek K., Bavec F. (2009): Sustainable agriculture based on integrated and organic guidelines: understanding terms. The case of Slovenian development and strategy. *Outlook on Agr.* 38, 89-95.
2. Bavec F., Bavec M. (2006). Organic production and use of alternative crops, (Books in soils, plants, and the environment, 116). Boca Raton; New York; London: Taylor & Francis: CRC Press, 241 p.
3. Bavec M., Bavec F., Grobelnik Mlakar S., Repič P. (2008). Ekološko kmetijstvo, razvoj in prepoznavanje ekoloških živil. V: Vombergar B., Nidorfer M. (ur.). Hrana in potrošniki: zbornik, strokovni seminar. Maribor, Živilska šola, Višja strokovna šola: Društvo živilskih in prehranskih strokovnih delavcev severovzhodne Slovenije: 79–95.
4. Bavec M., Robačar M., Repič P., Štabuc-Starčević, D. (2009). Označevanje ekoloških pridelkov, živil in krme. V: Sredstva in smernice za ekološko kmetijstvo. Maribor, Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede. Inštitut za ekološko kmetijstvo: 149 s.
5. Bavec M. in Bavec F. (2014). Zakaj so ekološka živila še posebej primerna za prehrano občutljivih skupin prebivalcev?. V: 5. *Strokovno srečanje Ekološka in dietna prehrana, Rače, 7. maj 2014*. Rače: Karibu, 2014, str. 22-32.
6. Bavec M. in Bavec F. (2014). Pridelava hrane (naravna, ekološka, integrirana) s

- poudarkom na zelenjavi. V: POLJANEC BOHNEC, Milenka (ur.). *Zdrava prehrana - medicina sedanjosti in prihodnosti : gradivo za učne delavnice, Ljubljana, 11.-12. april 2014*. Ljubljana: Slovensko osteološko društvo, 2014, str. [8-18].
7. Bickel R. in Rossier R. (2015). Sustainability and quality of organic food. FiBL & ORC, 28 s.
 8. Demeter International (2009). Production Standards for the use of Demeter, Biodynamic and related trademarks. Dostopno na: http://demeter.net/standards/st_production_e.pdf
 9. DMS (Društvo za marketing Slovenije). (2011, 2012 in 2014). Trženjski monitor. Dostopno na: <http://www.dmslo.si/projekti/arhiv-gradiv/>
 10. EFSA (2013). The 2010 European Union report on pesticide residues in food. EFSA Journal 2013;11(3):3130. Dostopno na: <http://www.pan-europe.info/Issues/documents/Food/EFSA%20monitoring%20residues%202010%20Mar%202013.pdf>
 11. EC 834/2007. (2007). EC Council Regulation No 834/2007 of 28 June 2007 on organic production and labelling of organic products and repealing Regulation (EEC) No 2092/91. Dostopno na: <http://eur-lex.europa.eu/>
 12. EC 889/2008. (2008) EC Commission Regulation No 889/2008 of 5 September 2008 laying down detailed rules for the implementation of Council Regulation (EC) No 834/2007 on organic production and labelling of organic products with regard to organic production, labelling and control. Dostopno na: <http://eur-lex.europa.eu/>
 13. MKO (2011). Poročilo o izvedbi in rezultatih nacionalnega nadzornega programa spremljanja ostankov pesticidov v živilih v letu 2010. Dostopno na: http://www.arhiv.mkgp.gov.si/si/delovna_podrocja/varna_hrana/pesticidi/
 14. MKO (2013) Strateški načrt promocije kmetijskih in živilskih proizvodov 2003-2018 Dostopno na: http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/zakonodaja/Promocija_kmetijskih_in_zivilskih_proizvodov/nacrtpromocije2013.pdf
 15. Krüger M., Schrödl W., Neuhaus J., Shehata A.A. (2013). Field Investigations of Glyphosate in Urine of Danish Dairy cows. J Environ Anal Toxicol 3: 186. doi:10.4172/2161-0525.100018
 16. Krüger M. in sod. (2014). Detection of Glyphosate Residues in Animals and Humans. J Environ Anal Toxicol 4: 210. doi: 10.4172/2161-0525.1000210
 17. Organic Denmark (2014). Organic Denmark memo. Dostopno na: <http://organicdenmark.dk/media/1189/organic-market-memo-2014.pdf>
 18. Special Eurobarometer 389 (2012). Europeans' attitudes towards food security, food quality and the countryside. Dostopno na: http://ec.europa.eu/public_opinion/archives/ebs/ebs_389_en.pdf
 19. ULRS 102 (2011). Uredba o zelenem javnem naročanju. Ur.l. RS 102. Dostopno na: <https://www.uradni-list.si/1/content?id=106374>
 20. ULRS 8 (2014). Pravilnik o ekološki pridelavi in predelavi kmetijskih pridelkov oziroma živil. Uradni list RS, št. [8/2014](#) z dne 3. 2. 2014.