

UNIVERZA V LJUBLJANI
BIOTEHNIŠKA FAKULTETA
ODDELEK ZA ŽIVILSTVO

Mojca POMPE

**ANALIZA PREDELAVE MESA KOT DOPOLNILNE DEJAVNOSTI
NA SLOVENSKIH KMETIJAH**

MAGISTRSKO DELO

**THE ANALYSIS OF MEAT PROCESSING AS SUPPLEMENTARY
ACTIVITIES ON SLOVENE FARMS**

MASTER OF SCIENCE THESIS

Ljubljana, 2006

POPRAVKI:

Magistrsko delo je bilo opravljeno na Biotehniški fakulteti, Oddelku za živilstvo in Oddelku za agronomijo.

Senat Biotehniške fakultete je dne 8.12.2003 za mentorja magistrskega dela imenoval doc.dr. Andreja Udovča.

Mentor: doc. dr. Andrej Udovč

Komisija za oceno in zagovor:

Predsednik: prof. dr. Božidar Žlender

Član: doc. dr. Andrej Udovč

Član: prof. dr. Matija Kovačič

Član: doc. dr. Marjan Simčič

Datum zagovora: 21.04.2006

Magistrsko delo je rezultat lastnega raziskovalnega dela.

Magistrandka: Mojca Pompe, univ. dipl. inž. agr.

KLJUČNA DOKUMENTACIJSKA INFORMACIJA

- ŠD Md
- DK UDK
 KG razvoj podeželja / Slovenija / dopolnilne dejavnosti / mesni izdelki
- AV POMPE, Mojca, univ. dipl. inž. agr.
 SA UDOVČ, Andrej (mentor)
- KZ SI-1000 Ljubljana, Jamnikarjeva 101
 ZA Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo
 LI 2006
- IN ANALIZA PREDELAVE MESA KOT DOPOLNILNE DEJAVNOSTI NA SLOVENSkih KMETIJAH
- TD Magistrsko delo
- OP XIV, 100 s., 46 pregl., 20 sl., 1 pril., 99 ref.
 IJ sl
 JI sl / en
- AI V vzorcu 31 čistih, 21 mešanih ter 2 dopolnilnih kmetij, (skupno 54 kmetij, ki se ukvarjajo s predelavo mesa za potrebe dopolnilnih dejavnosti na kmetijah), razpršenih po vsej Sloveniji, smo ugotovili, da sta starostna in izobrazbena struktura gospodarjev/gospodaric na anketiranih kmetijah ugodnejši v primerjavi s strukturo celotne kmečke populacije. Število polnovredne delovne moči je na anketiranih kmetijah višje od povprečja v celotni kmečki populaciji, kar je eden od pomembnejših razlogov za opravljanje dopolnilnih dejavnosti. Zaposlitvena funkcija dopolnilnih dejavnosti pomeni tudi izboljšanje ekonomskega stanja kmetij. Povprečni dohodek iz dopolnilnih dejavnosti glede na skupni dohodek je najvišji pri čistih kmetijah (38,4 %) in nižji pri mešanih kmetijah (13,3 %). Učinkovitost dela v dopolnilnih dejavnostih je najvišja na čistih kmetijah. Med anketiranimi kmetijami jih ima 5,6 % visok razvojni potencial, 46,3 % kmetij pa se razvojno krepi. Večina anketiranih kmetij (88,9 %) opravlja turistično dejavnost na kmetiji, le 4 kmetije (to je 7,4 %) so registrirale predelavo mesa kot dopolnilno dejavnost na kmetiji. Tradicionalni tehnološki postopki predelave in izdelovanja mesnin na kmetijah ter mesni izdelki so geografsko značilni. Največja ovira pri registriranju in opravljanju dopolnilne dejavnosti je po mnenju anketiranih stroga, nedorečena in spreminjajoča se zakonodaja na tem področju.

KEY WORDS DOCUMENTATION

- ND Md
- DC UDC
CX rural development / Slovenia / supplementary activities / meat products
- AU POMPE, Mojca
AA UDOVČ, Andrej (supervisor)
- PP SI-1000 Ljubljana, Jamnikarjeva 101
PB University of Ljubljana, Biotechnical Faculty, Department of Food Science and Technology
PY 2006
- TI THE ANALYSIS OF MEAT PROCESSING AS SUPPLEMENTARY ACTIVITIES ON SLOVENE FARMS
- DT M.Sc. Thesis
- NO XIV, 100 p., 46 tab., 20 fig., 99 ref.
LA sl
AL sl / en
- AB With this survey, which included 31 full-time, 21 part-time and 2 supplementary farms throughout Slovenia (altogether 54 farms, dealing with meat processing for the needs of supplementary activities) we established that the age and education structure of farmers on farms, included in our survey, is more favourable, compared to the structure of the whole rural population. Also the number of man-work unit on farms interviewed is higher than the average in whole rural population. One of the most important functions of supplementary activities is employing members of the household and improving the economical situation of farms. The average income of supplementary activities is highest in full-time farms (38,4 %) and lower in part-time farms (13,3 %). Work efficiency in supplementary activities is highest in full-time farms. 5,6% of farms have very high development potential, and 46,3 % farms are strengthening. The majority of farms (88,9 %), included in our survey, offer tourist activities, only 4 of them (7,4 %) are registered for meat processing as supplementary activity on the farm. Traditional technological processes of meat processing and meat products on farms are geographically typical. According to the sample persons interviewed, the biggest obstacle in registering and performing supplementary activities is strict, inconsequent and changing legislation in this field.

KAZALO VSEBINE

	s.
Ključna dokumentacijska informacija (KDI) z izvlečkom	III
Key words documentation (KWD) incl. abstract	IV
Kazalo vsebine	V
Kazalo preglednic	VIII
Kazalo slik	XI
Kazalo prilog	XIII
Okrajšave in simboli	XIV
1 UVOD	1
1.1 OPREDELITEV PROBLEMA.....	1
1.2 NAMEN DELA IN HIPOTEZE.....	2
2 PREGLED LITERATURE	4
2.1 DOPOLNILNE DEJAVNOSTI NA KMETIJI.....	4
2.1.1 Ekonomska diverzifikacija na podeželju	4
2.1.2 Vrste dopolnilnih dejavnosti in splošni pogoji za opravljanje dopolnilnih dejavnosti na kmetiji	5
2.1.3 Stanje na področju slovenskega kmetijstva	7
2.1.3.1 <u>Število kmetij</u>	8
2.1.3.2 <u>Socioekonomska in velikostna struktura kmetij ter raba zemljišč</u>	9
2.1.3.3 <u>Proizvodna struktura kmetij</u>	10
2.1.3.4 <u>Dopolnilne dejavnosti</u>	10
2.1.3.5 <u>Prebivalstvo na kmetijah</u>	11
2.1.3.6 <u>Razvoj slovenskega kmetijstva v prihodnosti</u>	13
2.2 PREDELAVA MESA NA KMETIJI ZA POTREBE DOPOLNILNIH DEJAVNOSTI.....	15
2.2.1 Predelava mesa kot dopolnilna dejavnost na kmetiji	16
2.2.2 Predelava mesa na turistični kmetiji	18
2.2.3 Nadzor nad predelavo živil	19
2.3 MESO IN MESNI IZDELKI.....	20
2.3.1 Pomen mesa v zdravi in varovalni prehrani	20
2.3.2 Kemijska sestava in prehranska vrednost mesa	21
2.3.3 Vpliv nekaterih tehnologij na kakovost presnega mesa	24
2.3.4 Higienska neoporečnost mesa	27
2.3.5 Kakovost mesa in metode konzerviranja/shranjevanja mesa	28
2.3.5.1 <u>Spremembe v mesu</u>	28
2.3.5.2 <u>Metode konzerviranja/shranjevanja mesa</u>	30
2.4 OZNAČEVANJE POSEBNIH KMETIJSKIH PRIDELKOV OZIROMA ŽIVIL.....	35
2.5 SUHE MESNINE NA SLOVENSКИH KMETIJAH.....	36
2.5.1 Etnografski pregled izdelovanja suhih mesnin v Sloveniji	36
3 METODE DELA	41
3.1 VIR PODATKOV.....	41

3.2	OPREDELITEV IZVEDENIH KAZALCEV	42
3.2.1	Socioekonomski tipi kmetij	42
3.2.2	Razvrstitev kmetij glede na razvojno sposobnost kmetij	42
3.2.3	Opredelitev polnovredne delovne moči (PDM) na kmetijah	43
3.2.4	Opredelitev glav velike živine (GVŽ) na kmetijah	44
3.3	OBDELAVA PODATKOV	45
4	REZULTATI	46
4.1	DEMOGRAFSKE ZNAČILNOSTI VZORCA	46
4.1.1	Družinski člani na kmetijah	46
4.1.2	Delovna moč na kmetijah	52
4.2	KMETIJA	54
4.2.1	Splošni podatki o kmetijah	54
4.2.2	Socioekonomska struktura kmetij	57
4.2.3	Velikostna struktura kmetij	58
4.2.4	Proizvodna usmeritev kmetij	60
4.2.5	GVŽ na kmetijah in intenzivnost živinoreje	62
4.2.6	Razvojna sposobnost kmetij	63
4.3	DOPOLNILNE DEJAVNOSTI	67
4.3.1	Vrste dopolnilnih dejavnosti	67
4.3.1.1	<u>Vrste in število dopolnilnih dejavnosti</u>	67
4.3.1.2	<u>Vrste obratov</u>	68
4.3.2	Predelava mesa	68
4.3.2.1	<u>Registracija obratov</u>	68
4.3.2.2	<u>Mesto predelave</u>	68
4.3.2.3	<u>Izvor mesa za predelavo</u>	69
4.3.2.4	<u>Notranji nadzor</u>	69
4.3.3	Mesni izdelki ter tehnologije predelave	70
4.3.3.1	<u>Mesni izdelki</u>	70
4.3.3.2	<u>Tehnološki postopki v predelavi</u>	71
4.3.3.3	<u>Količine mesa in mesnih izdelkov</u>	71
4.3.3.4	<u>Načini prodaje mesa in mesnih izdelkov</u>	72
4.3.4	Zaposlitvena funkcija dopolnilne dejavnosti	73
4.3.4.1	<u>Razlogi za odločitev za dopolnilno dejavnost</u>	73
4.3.4.2	<u>Polna zaposlitev v dopolnilni dejavnosti in razvojne ambicije</u>	74
4.3.5	Dohodek od dopolnilne dejavnosti	75
4.3.5.1	<u>Struktura finančnih sredstev za izgradnjo zmogljivosti v dopolnilnih dejavnostih</u>	75
4.3.5.2	<u>Deleži dohodka od dopolnilne dejavnosti</u>	76
4.3.5.3	<u>Povprečni delež dohodka in proizvodnost v dopolnilni dejavnosti</u>	80
4.3.6	Ovire, mnenja in predlogi o predelavi mesa na kmetijah	81
4.3.6.1	<u>Ovire pri uvajanju dopolnilne dejavnosti</u>	81
4.3.6.2	<u>Mnenja o prihodnosti kmetijstva v Evropski Uniji</u>	81
4.3.6.3	<u>Predlogi za spremembe na področju dopolnilnih dejavnosti</u>	82
5	RAZPRAVA IN SKLEPI	83
5.1	RAZPRAVA	83
5.2	SKLEPI	87
6.1	POVZETEK	89

6.2	SUMMARY	90
7	LITERATURA	92

KAZALO PREGLEDNIC

	s.
Preglednica 1: Skupna zemljišča, kmetijska zemljišča v uporabi in kmetijska zemljišča, vzeta v najem, ter število kmetij, Slovenija, 2000 (Popis..., 2002)	9
Preglednica 2: Ocena socioekonomske strukture kmetij v Sloveniji po letu 2010 (Kovačič in Udovč, 2003)	15
Preglednica 3: Koeficienti za izračun števila PDM (Kovačič, 1996)	43
Preglednica 4: Koeficienti za izračun števila GVŽ (Popis..., 2002)	44
Preglednica 5: Anketirane kmetije po številu družinskih članov, Slovenija, 2003	46
Preglednica 6: Starostna struktura družinskih članov na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003	47
Preglednica 7: Starost gospodarjev in gospodaric na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003	48
Preglednica 8: Izobrazbena struktura gospodarjev in družinskih članov na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003	49
Preglednica 9: Izobrazbena struktura nosilcev dopolnilnih dejavnosti na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003	50
Preglednica 10: Stanje nasledstva na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003	51
Preglednica 11: Zaposlitev gospodarja ali gospodarice na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003	52
Preglednica 12: Zaposlitev nosilcev in nosilk dopolnilnih dejavnosti na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003	53
Preglednica 13: Anketirane kmetije po številu PDM, Slovenija, 2003	54
Preglednica 14: Nadmorska višina anketiranih kmetij, Slovenija, 2003	54
Preglednica 15: Anketirane kmetije na območjih z omejenimi dejavniki, Slovenija, 2003	55
Preglednica 16: Anketirane kmetije po socioekonomskem statusu glede na usmerjenost v ekološko pridelavo, Slovenija, 2003	55

Preglednica 17:	Število in delež anketiranih kmetij glede na socioekonomski tip, Slovenija, 2003	57
Preglednica 18:	Velikost in struktura anketiranih kmetij, Slovenija, 2003	58
Preglednica 19:	Kmetijska zemljišča v uporabi, lastna in vzeta v najem, na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003	59
Preglednica 20:	Proizvodna usmeritev anketiranih kmetij, Slovenija, 2003	60
Preglednica 21:	Zastopanost panog na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003	61
Preglednica 22:	Število glav živine po kategorijah v letu 2002 na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003	62
Preglednica 23:	Vlaganje denarja na anketiranih kmetijah v prihodnosti, Slovenija, 2003	63
Preglednica 24:	Ureditev hlevov na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003	64
Preglednica 25:	Število anketiranih kmetij, kjer določeno delo opravijo s stroji, Slovenija, 2003	65
Preglednica 26:	Strojno opravljeno delo na anketiranih kmetijah (stopnja mehaniziranosti), Slovenija, 2003	65
Preglednica 27:	Razvojna sposobnost anketiranih kmetij, Slovenija, 2003	66
Preglednica 28:	Evidenca prejemkov in izdatkov za kmetijsko dejavnost na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003	66
Preglednica 29:	Anketirane kmetije po številu izbranih dopolnilnih dejavnosti, Slovenija, 2003	67
Preglednica 30:	Vrste dopolnilnih dejavnosti na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003	67
Preglednica 31:	Vrste obratov na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003	68
Preglednica 32:	Prostor za predelavo mesa na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003	68
Preglednica 33:	Izvor mesa za predelavo na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003	69
Preglednica 34:	Uvedba HACCP sistema oziroma dobre higienske prakse (DHP) na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003	69

Preglednica 35:	Mesni izdelki na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003	70
Preglednica 36:	Količine mesa in mesnih izdelkov na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003	71
Preglednica 37:	Polna zaposlitev v dopolnilni dejavnosti na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003	74
Preglednica 38:	Povečanje obsega dopolnilne dejavnosti in ukvarjanje z dopolnilnimi dejavnostmi v prihodnje na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003	74
Preglednica 39:	Struktura finančnih sredstev za izgradnjo zmogljivosti v dopolnilnih dejavnostih na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003	75
Preglednica 40:	Delež dohodka od dopolnilne dejavnosti glede na dohodek iz kmetijstva na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003	76
Preglednica 41:	Delež dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na dohodek iz kmetijstva po socioekonomskem tipu anketiranih kmetij, Slovenija, 2003	77
Preglednica 42:	Delež dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na dohodek iz kmetijstva po velikosti anketiranih kmetij, Slovenija, 2003	78
Preglednica 43:	Delež dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na skupni dohodek gospodinjstva po socioekonomskem tipu anketiranih kmetij, Slovenija, 2003	79
Preglednica 44:	Primerjava deležev dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na dohodek iz kmetijstva in glede na skupni dohodek gospodinjstva po socioekonomskih tipih anketiranih kmetij, Slovenija, 2003	80
Preglednica 45:	Primerjava deležev dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na dohodek iz kmetijstva in % povprečno porabljenega časa v dopolnilni dejavnosti glede na čas, porabljen za delo v kmetijstvu, po socioekonomskih tipih na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003	80
Preglednica 46:	Mnenja anketiranih o prihodnosti v EU, Slovenija, 2003	82

KAZALO SLIK

	s.
Slika 1: Dopolnilne dejavnosti na kmetijah, Slovenija, 2000 (Popis..., 2002)	11
Slika 2: Delež anketiranih kmetij po številu družinskih članov, Slovenija, 2003	46
Slika 3: Starostna struktura vseh družinskih članov na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003	47
Slika 4: Starostna struktura gospodarjev in gospodaric na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003	48
Slika 5: Izobrazbena struktura gospodarjev na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003	49
Slika 6: Izobrazbena struktura nosilcev dopolnilnih dejavnosti na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003	50
Slika 7: Zaposlitvena struktura gospodarjev ali gospodaric na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003	52
Slika 8: Zaposlitvena struktura nosilcev in nosilk dopolnilnih dejavnosti na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003	53
Slika 9: Število anketiranih kmetij po socioekonomskem statusu glede na usmerjenost v ekološko pridelavo, Slovenija, 2003	56
Slika 10: Socioekonomska struktura anketiranih kmetij, Slovenija, 2003	57
Slika 11: Deleži anketiranih kmetij po velikosti kmetij, Slovenija, 2003	58
Slika 12: Raba kmetijskih zemljišč v lasti na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003	59
Slika 13: Zastopanost panog (proizvodnih usmeritev) na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003	61
Slika 14: Ureditev hlevov na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003	64
Slika 15: Načini neposredne prodaje na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003	72
Slika 16: Grafični prikaz anketiranih po razlogih, zaradi katerih so se odločili za dopolnilno dejavnost, Slovenija, 2003	73

Slika 17:	Število anketiranih kmetij po deležu dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na dohodek iz kmetijstva, Slovenija, 2003	76
Slika 18:	Delež dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na kmetijski dohodek po socioekonomskem tipu anketiranih kmetij, Slovenija, 2003	77
Slika 19:	Delež dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na kmetijski dohodek po velikosti anketiranih kmetij, Slovenija, 2003	78
Slika 20:	Delež dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na skupni dohodek gospodinjstva po socioekonomskem tipu anketiranih kmetij, Slovenija, 2003	79

KAZALO PRILOG

Priloga 1:	Anketni vprašalnik	S.
------------	--------------------	----

OKRAJŠAVE IN SIMBOLI

- BMV kakovost-belo, mehko, vodeno (meso)
- BSE-bovine spongiformna encefalopatija
- EPK-Evropsko primerljiva kmetija
- EU-Evropska Unija
- FAO- Organizacija Združenih narodov za kmetijstvo in prehrano
- GSH-gensko spremenjena hrana
- GVŽ-glav velike živine
- HACCP-Hazard Analysis Critical Control Point
- HDL- holesterol visoke gostote
- KSS-kmetijska svetovalna služba
- KZ-kmetijska zemljišča
- KZU-kmetijska zemljišča v uporabi
- LDL-holesterol nizke gostote
- MAFF-Ministry of Agriculture, Forestry and Food
- MKGP-Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano
- PDM-polnovredna delovna moč
- SURS-Statistični urad Republike Slovenije
- SZO-Svetovna zdravstvena organizacija
- TČS kakovost-temno, čvrsto, suho (meso)
- TČV kakovost-temno, čvrsto, vlažno (meso)
- VURS- Veterinarska uprava Republike Slovenije

1 UVOD

1.1 OPREDELITEV PROBLEMA

Obseg in raznovrstnost dopolnilnih dejavnosti na slovenskih kmetijah v zadnjem desetletju zelo naraščata. Cilj uvajanja dopolnilnih dejavnosti je predvsem izboljšanje finančnega stanja na posameznih kmetijah. V širšem smislu uvajanje dopolnilnih dejavnosti zmanjšuje negativne vplive neugodne agrarne strukture na gospodarski položaj kmetij, in s tem pozitivno učinkuje na ohranjanje kmetij ter vodi k revitalizaciji ekonomske podobe kmetij na lokalni in regionalni ravni.

Oblak (2002) navaja, da dohodki kmečkega gospodinjstva pogosto ne omogočajo doseganja paritetnega dohodka niti nosilcu kmetijske dejavnosti, zato morajo iskati finančna sredstva v drugih virih. Juvančič (2004) dodaja, da lahko alternativni viri dohodkov kmečkega gospodinjstva izhajajo iz zaposlitve izven kmetije, dejavnosti, ki ni povezana s kmetijstvom, ali dopolnilne dejavnosti v kmetijstvu.

Kovačič s sod. (2000) opozarja, da je problematika dopolnilnih dejavnosti na kmetijah v Sloveniji slabo raziskana, tako da ne poznamo niti vseh njihovih pojavnih oblik in obsega niti ne ekonomskih razsežnosti. Ključna ovira za razvoj dopolnilnih dejavnosti na kmetijah je odsotnost, nedodelanost ali neustreznost normativnih aktov, ki urejajo tovrstne dejavnosti. Slednje velja zlasti za predpise o predelavi in prodaji pridelkov na kmetijah.

Kovačič in Udovč (2003) nadalje opozarjata tudi na pomanjkanje kapitala za naložbe v dopolnilne dejavnosti na kmetijah, na slabo organiziranost pri trženju izdelkov in storitev iz teh dejavnosti ter na pomanjkanje znanja. Jiggins in Roling (2000) tudi kritično izpostavita vse večji vpliv industrije na kmetijsko pridelavo, ki je sicer podvržena tržnim zakonitostim, tako kot vse druge panoge, vendar pa postaja vse bolj odvisen pogajalec z zmanjšano pogajalsko močjo.

Kmetje, ki se ukvarjajo z dopolnilno dejavnostjo, morajo danes znati pridelati, predelati in prodati svoje pridelke, izdelke oziroma usluge. Zadnja leta se slovenska zakonodaja tudi na področju dopolnilnih dejavnosti intenzivno prilagaja evropski zakonodaji, zato se pravilniki spreminjajo. Dopolnilne dejavnosti na kmetiji je potrebno obravnavati kompleksno, saj je kmetija postala mesto, kjer se srečujejo pridelava, predelava in trženje.

Predelava mesa je tradicionalno vpeta v kmečko življenje, zato bi morali s ponosom na bogato narodno kulinariko in z vso odgovornostjo do prihodnjih rodov ohranjati to dediščino. V Sloveniji je majhno število kmetij, registriranih za predelavo mesa kot dopolnilno dejavnost na kmetiji, saj so bili pogoji za registracijo takega obrata v preteklosti zelo zahtevni in nedorečeni. Vendar pa se predelava mesa oziroma izdelovanje mesnih izdelkov v večji meri pojavlja na turističnih kmetijah; to pomeni predelavo mesa za potrebe turistične dejavnosti na kmetiji.

1.2 NAMEN DELA IN HIPOTEZE

Povod za magistrsko delo je bila predvsem zakonska nedorečenost na področju predelave mesa kot dopolnilne dejavnosti, ki je puščala v negotovosti del slovenskih kmetov, ki bi se želeli ukvarjati s to dopolnilno dejavnostjo. V magistrskem delu smo želeli analizirati predelavo mesa kot dopolnilno dejavnost na kmetijah in predelavo mesa za potrebe turistične dejavnosti na kmetijah tako, da smo v raziskavo vključili kmetije, ki se ukvarjajo z dejavnostjo predelave mesa. Na izbranem vzorcu kmetij smo želeli ugotoviti in analizirati nekatere značilnosti kmetij, kar bi nam približalo pogled na dejansko stanje te problematike v Sloveniji. Namen naše naloge je bil ugotoviti stanje kmetij, ki se ukvarjajo s predelavo mesa za potrebe dopolnilnih dejavnosti, oceniti njihove razvojne možnosti, podrobneje preučiti vrste in obseg dopolnilnih dejavnosti na anketiranih kmetijah ter pridobiti mnenja anketiranih o možnostih razvoja dopolnilnih dejavnosti v Sloveniji, predvsem na področju predelave mesa.

V magistrskem delu smo:

- na podlagi razpoložljivih podatkov raziskav in literature s področja dopolnilnih dejavnosti na kmetijah predstavili stanje v Sloveniji, predvsem podatke o predelavi mesa na kmetijah,
- analizirali stanje na kmetijah, zajetih v vzorec v naši raziskavi, in predstavili zbrane podatke ter
- na osnovi zbranih rezultatov podali našo oceno in videnje omenjene problematike.

Pričakujemo, da bodo rezultati raziskave potrdili pomembnost dopolnilnih dejavnosti v smislu potreb po ekonomski diverzifikaciji v kmetijstvu, in širše, tudi na podeželju. Predvidevamo, da bo na kmetijah, kjer kmetijstvo ni najpomembnejši vir dohodka za družino, mogoče zaznati trend usmerjanja v ekološko pridelavo ali pokrivanje tržnih vrzeli. Osnovna kmetijska dejavnost se lahko uspešno kombinira in / ali nadgrajuje z dopolnilno dejavnostjo.

Rezultati naše raziskave bodo gotovo pokazali pomen dopolnilnih dejavnosti kot načina pridobivanja dodatnih finančnih virov in zvišanja stopnje zaposlenosti družinske delovne sile na kmetijah.

Predvidevamo tudi, da del kmetij namerava še naprej kmetovati v enakem obsegu, nekaj večjih in profesionalnih kmetij pa bo skušalo povečati in / ali modernizirati proizvodnjo. V raziskavi smo ugotavljali tudi razvojno sposobnost kmetij ter njeno povezanost s socioekonomskim statusom.

V raziskavi tudi izhajamo iz dejstva, da je slovensko podeželje nehomogeno in raznoliko. Pestrost bogate kulinarčne dediščine bomo prikazali z opisi tradicionalnih postopkov predelave mesa in mesnih izdelkov, tipičnih za določeno območje. Raznovrstnost tehnoloških postopkov in izdelkov se spreminja od vasi do vasi, vendar pa za večja zaokrožena geografska območja veljajo podobnosti in skupne značilnosti. Z zajetjem anketirane populacije iz vseh slovenskih regij skušamo prikazati pomen ohranjanja tradicionalnih postopkov predelave in izdelovanja mesnin, značilnih za posamezna območja.

V raziskavi smo veliko pozornost namenili težavam kmetov, s katerimi se srečujejo ob postopkih registracije dopolnilne dejavnosti, in predvidevamo, da nedorečenost in spreminjanje predpisov na tem področju prispevajo k trenutnemu stanju na kmetijah.

Menimo, da bodo rezultati naloge omogočili boljši vpogled v problematiko dopolnilnih dejavnosti na kmetijah in bodo lahko osnova za nadaljnje raziskave v tej smeri.

V prvem delu naloge predstavljamo pregled literature s področja stanja kmetijstva in dopolnilnih dejavnosti, nekatere statistične podatke ter rezultate drugih raziskav. Sledimo zakonskim podlagam in spremembam predpisov s področja predelave mesa za potrebe dopolnilnih dejavnosti na kmetijah, saj so se predpisi v času naše raziskave večkrat spremenili. Opišemo tudi pomen mesa v prehrani, sestavo mesa, tehnologije, ki vplivajo na kakovost mesa, pomen zdravstvene neoporečnosti mesa, tehnološke postopke predelave mesa ter podamo kratek etnografski pregled izdelovanja suhih mesnin v Sloveniji.

V poglavju metode dela predstavljamo način zbiranja podatkov in opredelitev izvedenih kazalcev. Sledijo rezultati analize anketiranih kmetij; nalogo pa zaključujemo z razpravo, sklepi in povzetkom.

2 PREGLED LITERATURE

2.1 DOPOLNILNE DEJAVNOSTI NA KMETIJI

2.1.1 Ekonomska diverzifikacija na podeželju

Razprave o dopolnilnih virih dohodkov kmečkih gospodarstev in podeželskih lokalnih skupnosti ni mogoče začeti ne da bi opredelili multifunkcijsko vlogo kmetijstva v nacionalnem gospodarskem razvoju. Poleg pridelave hrane oziroma zagotavljanja prehranske varnosti prebivalstva ima kmetijstvo še več drugih funkcij, kot so ohranjanje poseljenosti, vzdrževanje kulturne krajine, zagotavljanje dohodka kmetom, ohranjanje proizvodne kondicije kmetijskih zemljišč, ohranjanje tehnološkega znanja, proizvodnih zmogljivosti in genskega potenciala kulturnih rastlin in živali, med razvojnimi cilji kmetijstva pa se pogosto navaja ohranjanje ali izboljšanje kakovosti kmetijskih pridelkov oziroma živil, zniževanje proizvodnih stroškov oziroma izboljševanje konkurenčne sposobnosti kmetov in podobno (Cassman in Harwood, 1995; Kovačič s sod., 2000; Potočnik, 2002). Sotte (2001) poudarja tudi izjemno vlogo kmetijstva pri zagotavljanju varne in visoko kakovostne hrane, varovanju okolja in ohranjanju omejenih virov energije ter pri generiranju novih zaposlitvenih možnosti.

Oblak (2003) ugotavlja, da je proizvodnost dela v kmetijstvu v primerjavi z drugimi dejavnostmi, ki dopolnjujejo kmetijski dohodek kmečkega gospodarstva, bistveno nižja. Na podlagi ankete in študije iz leta 2002 navaja, da kmečka gospodarstva, ki so bila predmet raziskave, skoraj 60 % časa posvetijo delu v kmetijstvu, dohodek iz kmetijstva pa v povprečju predstavlja 30,5 % v strukturi skupnega dohodka. Kmečka gospodarstva, ki dopolnjujejo svoj dohodek z zaposlitvijo zunaj kmetije, dosegajo 55 % skupnega dohodka izven kmetije, za kar porabijo dobrih 49 % skupno porabljenega časa na kmečkem gospodarstvu. Kmetije z dopolnilnimi dejavnostmi za tretjino dohodka, kolikor ga ustvarijo s to dejavnostjo, porabijo le dobrih 23 % delovnega časa. Ocena skupnega dohodka na kmečkih gospodarstvih in učinki diverzifikacije dohodkovnih virov sodijo med manj poznana raziskovalna vprašanja tako v Sloveniji kot v drugih evropskih državah (Hill, 2000).

Ustvarjeni dohodek na enoto polne zaposlitve je v dopolnilni dejavnosti pomembno višji kot pri kmetijstvu in lahko presega dohodek, pridobljen v zaposlitvi izven kmetije. Dohodek na enoto vloženega dela iz dopolnilne dejavnosti je v primerjavi z dohodkom iz kmetijske dejavnosti kar trikrat višji. Dopolnilne dejavnosti so torej lahko pomemben vir zaposlitve na kmetiji in lahko tudi bistveno izboljšajo dohodkovni položaj kmečkega gospodarstva (Oblak, 2003). Juvančič (2002) navaja, da je za vsa gospodarstva, tudi v Sloveniji, značilen dolgoročen trend prehoda delovne sile iz kmečkih gospodinjstev v nekmetijske zaposlitve. Tehničen napredek posledično zmanjšuje potrebo po delovni sili, trend dolgoročnega padanja cen pa bistveno otežuje dohodkovni položaj kmetijstva.

Erhart (2005) predlaga, da bi morali definicijo »dopolnilne dejavnosti« nadomestiti z razširjeno definicijo »alternativne dejavnosti«, med katere bi uvrstili vse dejavnosti, ki povečujejo dohodek kmečkega gospodinjstva, ne glede na povezanost s kmetijstvom.

Tako bi razširili ekonomsko diverzifikacijo na podeželju, saj bi poleg kmetijskih in na kmetijstvo vezanih dejavnosti spodbujali tudi razvoj podjetništva, obrti, turizma in storitvenih dejavnosti.

2.1.2 Vrste dopolnilnih dejavnosti in splošni pogoji za opravljanje dopolnilnih dejavnosti na kmetiji

Dopolnilna dejavnost je s kmetijstvom oziroma gozdarstvom povezana dejavnost, ki jo opravljajo na kmetiji in omogoča boljšo izrabo njenih proizvodnih zmogljivosti ter dela družinskih članov (Zakon o kmetijstvu, 2000).

Na različne vrste dopolnilnih dejavnosti vplivajo različne kombinacije dejavnikov. Iskanje možnosti pridobivanja dohodka znotraj kmečkega gospodinjstva spodbujajo tako *eksogeni* (splošno pomanjkanje delovnih mest, nezaposlenost, povečan interes za življenje v čistem naravnem okolju, pestrost povpraševanja po pridelkih, izdelkih in surovinah ipd.) kot *endogeni* (razpoložljivi viri, individualna / družinska iniciativa) dejavniki. Ti spodbujajo sodobne tehnologije pridelave in predelave organskega živeža z oživljanjem in dopolnjevanjem tradicionalnih načinov pridelave in predelave kmetijskih pridelkov. Trg zanje je v številnih primerih kar na domačem dvorišču, kamor prihajajo pridelke in izdelke kupovat urbani prebivalci. Pogosto pa kmečka gospodarstva svoje pridelke in izdelke uporabljajo kot vnose lastnim dopolnilnim dejavnostim, predvsem turizmu na kmetiji ali drugim oblikam podeželskega turizma (Potočnik, 2002).

Uredba o vrsti, obsegu in pogojih za opravljanje dopolnilnih dejavnosti na kmetiji (Uredba o vrsti..., 2005), ki je junija 2005 nadomestila uredbo o vrsti, obsegu in pogojih za opravljanje dopolnilnih dejavnosti na kmetiji iz leta 2001, določa, katere vrste dopolnilnih dejavnosti se lahko opravljajo na kmetiji:

- predelava kmetijskih pridelkov, medu in čebeljih izdelkov, gozdnih sadežev, gob in gozdnih sortimentov;
- prodaja:
 - kmetijskih pridelkov in izdelkov z drugih kmetij, če so pridelani v skladu s predpisi o dopolnilnih dejavnostih,
 - drugje proizvedenih izdelkov iz lastnih surovin;
- turizem na kmetiji:
 - gostinska dejavnost (kmetije z nastanitvijo, izletniške, vinotoč, osmica, planšarija),
 - negostinska dejavnost (ogled kmetije, prikaz del na kmetiji iz osnovne kmetijske, gozdarske dejavnosti ali iz dopolnilne dejavnosti idr...);
- dejavnost, povezana s tradicionalnimi znanji na kmetiji, storitve oziroma izdelki (npr. peka v kmečki peči, oglarstvo, tradicionalno krovstvo idr.);
- pridobivanje in prodaja energije iz obnovljivih virov;
- storitve s kmetijsko in gozdarsko mehanizacijo, opremo, orodji in živalmi ter oddaja le-teh v najem;
- izobraževanje na kmetijah, povezano s kmetijsko, gozdarsko in dopolnilno dejavnostjo na kmetiji;

- zbiranje in kompostiranje organskih snovi;
- ribogojstvo in predelava sladkovodnih rib;
- aranžiranje ter izdelava vencev, šopkov ipd. iz lastnega cvetja in drugih okrasnih rastlin.

Uredba (Uredba o vrsti..., 2005) tudi določa, da se lahko dopolnilna dejavnost opravlja le na kmetiji, ki ima v lasti najmanj 1 ha primerljivih kmetijskih zemljišč oziroma v zakupu najmanj 5 ha primerljivih kmetijskih zemljišč¹. Nosilec dopolnilne dejavnosti za opravljanje dejavnosti ne potrebuje statusa kmeta.

Na kmetiji se lahko opravlja več vrst dopolnilnih dejavnosti. Kot dohodek iz dopolnilne dejavnosti se šteje celoten dohodek, ustvarjen na kmetiji z opravljanjem dopolnilne dejavnosti, ne glede na število vrst dopolnilnih dejavnosti in število nosilcev dopolnilnih dejavnosti.

Zakon o kmetijstvu (2000) opredeljuje, da dohodek iz dopolnilne dejavnosti na polnoletnega družinskega člana ne sme presegati 1,5 povprečne plače na zaposlenega v preteklem letu oz. 3,0 povprečne plače na zaposlenega v RS v preteklem letu na območjih z omejenimi možnostmi za kmetovanje. Ne glede na to določilo pa je za nekatere dopolnilne dejavnosti določen največji dovoljeni fizični obseg, ki ga predpisujejo posamezni pravilniki oziroma uredbe.

Z omejevanjem obsega dejavnosti naj bi ohranili značilnost izdelkov in storitev, predvsem kakovost, način domače pridelave in predelave, v turizmu pa tudi domačnost kmečke hiše in gostoljubnost kmečke družine. Hkrati pa se z omejevanjem obsega dejavnosti doseže tudi zmanjšanje konkurence dejavnostim, ki so drugače registrirane (samostojni podjetniki, gostinstvo, industrija).

Pri opravljanju dopolnilne dejavnosti je poleg pogojev za obratovanje potrebno izpolnjevati tudi davčne obveznosti. Po starem zakonu o dohodnini, ki od 01.01.2005 ni več v uporabi, je lahko bila obdavčitev dejavnosti na turistični kmetiji poenostavljena - nosilec dejavnosti je lahko izbral med normiranimi stroški (od vseh prihodkov se je odštelo 60 % za stroške, od 40 % pa se je plačal davek) ali pa se je nosilec dejavnosti odločil za obdavčitev po dejanskem dohodku, kot je veljalo za večino dopolnilnih dejavnosti, in je lahko vodil enostavno knjigovodstvo².

¹Za en ha primerljivih kmetijskih površin se šteje: 1 ha njiv ali 2 ha travnikov ali ekstenzivnih sadovnjakov ali 4 ha pašnikov ali 0,25 ha plantažnih sadovnjakov ali vinogradov oziroma hmeljišč itn... (Uredba o vrsti..., 2005)

²Ker so v času izvedbe naše ankete veljali nekateri drugi predpisi na področju obravnavane tematike, na posameznih delih, predvsem kjer se zbrani podatki ankete navezujejo na staro zakonodajo, kratko predstavimo tudi staro zakonodajo.

Novi zakon o dohodnini (Zakon o dohodnini, 2005) določa, da je dopolnilna dejavnost še vedno obdavčena z davkom od dohodkov iz dejavnosti, novost pa je, da ni več enostavnega vodenja poslovnih knjig v knjigi prejetih in izdanih listin, temveč uvaja sistem ugotavljanja davčne osnove z upoštevanjem normiranih odhodkov v višini 25 %, in sicer do 3,9 mio SIT letnega prometa. Nad tem zneskom je obvezno vodenje poslovnih knjig; enostavno knjigovodstvo je možno voditi pod pogoji: do 10 mio SIT letnega prometa, do 6 mio SIT vrednost aktive, manj kot 3 zaposleni. Ob preseženih omenjenih kriterijih je potrebno voditi dvostavno knjigovodstvo.

Ostali zakonski normativi, ki se nanašajo na opravljanje dopolnilnih dejavnosti, določajo tudi pogoje za ureditev obratovalnih prostorov za posamezne dejavnosti, predpisujejo minimalne zdravstvene, sanitarne, veterinarske in tehnične pogoje za posamezne dejavnosti ter določajo minimalno izobrazbo oziroma usposobljenost za opravljanje posamezne vrste dopolnilne dejavnosti.

Pravilnik o usposobljenosti za opravljanje dopolnilnih dejavnosti na kmetiji (Pravilnik o usposobljenosti..., 2004) določa, da je nosilec dopolnilne dejavnosti na kmetiji usposobljen za opravljanje posamezne vrste dopolnilne dejavnosti, če:

- ima najmanj srednjo poklicno izobrazbo ustrezne smeri ali
- ima potrdilo o usposobljenosti:
 - ki je ustrezen certifikat (običajno z doseganjem standardov strokovnih znanj in spretnosti pridobi certifikat o nacionalni poklicni kvalifikaciji) ali
 - potrdilo o opravljenem usposabljanju ali preizkusu znanja za posamezno področje.

Zakonodaja na področju dopolnilnih dejavnosti se v zadnjih letih intenzivno spreminja. Poleg spreminjanja zakonodaje pa se tudi zaradi nedorečenosti predpisov, različnega tolmačenja pravilnikov in različnih zahtev inšpektorjev na terenu pojavlja zmeda in nejevolja med nosilci dopolnilnih dejavnosti. Tako stanje sili nosilce dopolnilnih dejavnosti, da se skušajo znajti vsak po svoje (intervju z ga. Mileno Kulovec in ga. Slavico Grobelnik, 2003).

2.1.3 Stanje na področju slovenskega kmetijstva

Podatke o slovenskem kmetijstvu bomo predstavili na osnovi statističnih podatkov različnih popisov v Sloveniji v zadnjih letih. Večino podatkov navajamo iz popisa kmetijskih gospodarstev v Sloveniji v letu 2000, čeprav obstajajo novejši podatki (statistični letopisi), ki pa jih zaradi manjšega zajema podatkov manj navajamo.

Prav tako ne predstavljamo podatkov Registra dopolnilnih dejavnosti, ki ga vodi Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, saj se podatki zaradi različnega zajemanja podatkov in šifrantov zelo razlikujejo od podatkov popisa Statističnega urada. Podatki v Registru se zaradi številnih zakonskih sprememb pogosto spreminjajo.

2.1.3.1 Število kmetij

Po podatkih popisa kmetijskih gospodarstev (Popis..., 2002) je bilo leta 2000 v Sloveniji 93.213 kmetij.

V analizah se sedaj upoštevajo t.i. evropsko primerljive kmetije (EPK), ki ustrezajo zahtevam Evropske unije. Seznam EPK je bil izdelan s pomočjo statističnih (Popis prebivalstva, gospodinjstev in kmečkih gospodarstev v letu 1991, Popis vrtnarstva iz leta 1997) in administrativnih baz podatkov (Centralni register prebivalstva, Register teritorialnih enot, zemljiški kataster, baza upravičencev za subvencije Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano itd.).

Število kmetij je v preteklem desetletju zelo upadlo. Po podatkih popisa prebivalstva (Popis prebivalstva, 1991) je bilo leta 1991 v Sloveniji 112.000 kmetij. Na podlagi podatkov iz popisa prebivalstva 1991 o stanju nasledstva na kmetijah in na podlagi projektov o razvojnih ambicijah kmetij iz raziskovalnih projektov je bilo ocenjeno, da je v Sloveniji okoli 40 % kmetij, ki bodo z iztekom sedanje generacije odmrle kot proizvodne enote. Do leta 2010 naj bi se po tej prognozi število kmetij zmanjšalo na okoli 67.000 (Kovačič in Udovč, 2003).

Gotovo gre del zmanjšanja števila kmetij v preteklem desetletju pripisati tudi spremenjeni metodiki opredeljevanja kmetij, zaradi katerih velik del gospodinjstev, ki posedujejo nekaj kmetijske zemlje, ni več prištet med kmetije.

2.1.3.2 Socioekonomska in velikostna struktura kmetij ter raba zemljišč

Socioekonomska struktura leta 1997 (Statistični letopis, 2000) kaže, da je bilo 15,3 % čistih, 30,4 % mešanih, 43,6 % dopolnilnih in 10,7 % ostarelih kmetij, kar kaže na izjemno velik odstotek zaposlenosti izven kmetij.

V velikostni strukturi kmetij so leta 2000 prevladovali kmetije s 5 do 10 ha vseh kmetijskih zemljišč (približno 27 %). Približno 11 % kmetij je imelo do 2 ha lastnih kmetijskih zemljišč (KZ), 10 % kmetij med 2 in 3 ha, približno 18 % med 3 in 5 ha KZ in med 10 in 15 ha lastne zemlje je imelo 16 % kmetij. Od 15 do 20 ha lastnih kmetijskih zemljišč je imelo skoraj 8 % kmetij, med 20 in 30 ha je 7 % kmetij, 30 do 50 ha približno 4 % kmetij in nad 50 ha lastnih zemljišč je imelo približno 1 % kmetij (Popis..., 2002).

Osnovni problem slovenskih kmetij je njihova majhnost, ki je še dodatno potencirana z veliko razdrobljenostjo obdelovalnih površin. Povprečna slovenska kmetija ima približno 3,5-krat manj kmetijskih zemljišč v uporabi (KZU) v primerjavi s KZU povprečne kmetije držav članic EU.

Na kmetijah 55,2 % vse površine predstavljajo kmetijska zemljišča in 42,8 % površin pokriva gozd.

Preglednica 1: Skupna zemljišča, kmetijska zemljišča v uporabi in kmetijska zemljišča, vzeta v najem, ter število kmetij, Slovenija, 2000 (Popis..., 2002)

	Število
Vsa zemljišča v uporabi kmetijskih gospodarstev	
Družinske kmetije z zemljišči v uporabi	86.324
Površina zemljišč v uporabi (ha)	918.904
Zemljišča v uporabi na družinsko kmetijo (ha)	10,6
Kmetijska zemljišča	
Družinske kmetije s kmetijskimi zemljišči	86.324
Površina kmetijskih zemljišč (ha)	507.404
Kmetijska zemljišča na kmetijsko gospodarstvo (ha)	5,9
Kmetijska zemljišča v uporabi (KZU)	
Družinske kmetije s kmetijskimi zemljišči v uporabi	86.320
Površina kmetijskih zemljišč v uporabi (ha)	456.214
Kmetijska zemljišča v uporabi na družinsko kmetijo (ha)	5,3
Kmetijska zemljišča v uporabi-vzeta v najem	
Družinske kmetije z zemljišči, vzeti v najem	23.034
Površine kmetijskih zemljišč, vzeti v najem (ha)	76.807
Kmetijska zemljišča, vzeta v najem, na družinsko kmetijo (ha)	3,3

Po podatkih popisa kmetijskih gospodarstev (Popis..., 2002) je bilo leta 2000 v Sloveniji 86.320 kmetij z lastnimi kmetijskimi zemljišči v uporabi (KZU). V povprečju so imela 5,3 ha kmetijskih zemljišč v uporabi. Do 2 ha KZU je imelo skoraj 27 % kmetij, od 2 do 5 ha KZU 35 % kmetij, od 5 do 10 ha približno četrtnina kmetij, 13 % kmetij pa je imelo nad 10 ha KZU (od tega 2 % kmetij nad 20 ha KZU). Kar 23.034 kmetij je obdelovalo tudi kmetijska zemljišča, vzeta v najem; v povprečju je imela kmetija v zakupu 3,3 ha kmetijskih zemljišč.

Struktura rabe kmetijskih zemljišč na kmetijah kaže, da približno 60 % zemljišč zavzemajo travniki in pašniki, njive in vrtovi pa le slabo tretjino. Razen ravninskega dela subpanonskega dela sveta na severovzhodu ter manjših območij na dnu kotlin in ravnin ni pomembnejših območij, primernih za intenzivno poljedelsko pridelavo. Na kmetijah je več kakor polovica njivskih površin namenjenih pridelovanju žit, druga pomembnejša skupina poljščin pa so krmne rastline. Skoraj 3 % vseh KZU na kmetijah predstavljajo vinogradi; povprečna velikost vinograda v lasti kmetije je 0,4 ha. Približno 3 % vseh KZU pokrivajo intenzivni in kmečki sadovnjaki. Okoli 3.800 ha intenzivnih sadovnjakov v Sloveniji je v oskrbi kmetij; povprečna velikost intenzivnega sadovnjaka je 0,7 ha. V Sloveniji se pridelava največ jabolk, sledijo jim breskve, oljke in hruške, delež ostalih sadnih vrst pa je zanemarljiv (Popis..., 2002).

2.1.3.3 Proizvodna struktura kmetij

Proizvodna struktura kmetij leta 2000 je bila sledeča: približno 3 % kmetij je bilo poljedelskih, 0,5 % kmetij se je ukvarjalo z vrtnarstvom, 11,5 % kmetij je imelo trajne nasade, dobra četrtina kmetij se je ukvarjala s pašno živinorejo, 12 % s prirejo mleka, približno 2 % z rejo prašičev in perutnine, skoraj 13 % z mešano rastlinsko pridelavo, 28 % z mešano živinorejo ter dobrih 15 % kmetij se je ukvarjalo z mešano rastlinsko pridelavo in živinorejo (Popis..., 2002).

V Sloveniji zaenkrat še ne moremo govoriti o zelo ozki specializaciji kmetij, razen pri rejcih z industrijsko tehnologijo reje perutnine in prašičev na bazi izključno ali pretežno kupljene krme (Kovačič in Udovč, 2003).

Po podatkih popisa je bilo leta 2000 v Sloveniji registriranih 333 družinskih kmetij, ki so bile potrjene kot ekološke, 7.206 pa jih je bilo na različnih stopnjah preusmeritve. Podatki za leto 2003 (Bavec, 2004) pa kažejo, da je bilo v Sloveniji že 632 certificiranih kmetij, 753 kmetij pa v postopku pridobivanja certifikata ekološke pridelave.

Najpomembnejša panoga slovenskega kmetijstva je živinoreja, ki v strukturi končne kmetijske pridelave predstavlja več kakor dve tretjini vrednosti, pri čemer ima največji delež govedoreja, sledita pa ji perutninarstvo in prašičereja. Skoraj 90 % vseh kmetij se ukvarja z rejo živine. 73 % teh živinorejsko usmerjenih kmetij se je leta 2000 ukvarjalo z govedorejo (kar 80,2 % vseh GVŽ na kmetijah je predstavljalo govedo). Približno polovica govedorejcev je redila krave molznice. V povprečju so kmetije redile 8,6 glav govedi. Skoraj 30 % kmetij je redilo več kakor 10 glav govedi, od tega slab odstotek več kot 50 glav. Skoraj 60 % živinorejskih kmetij redi prašiče. Kmetije so v povprečju redile 5,7 GVŽ; dobrih 30 % kmetij je redilo manj kot 5 GVŽ, od tega več kot polovica manj kakor 2 GVŽ (Popis..., 2002).

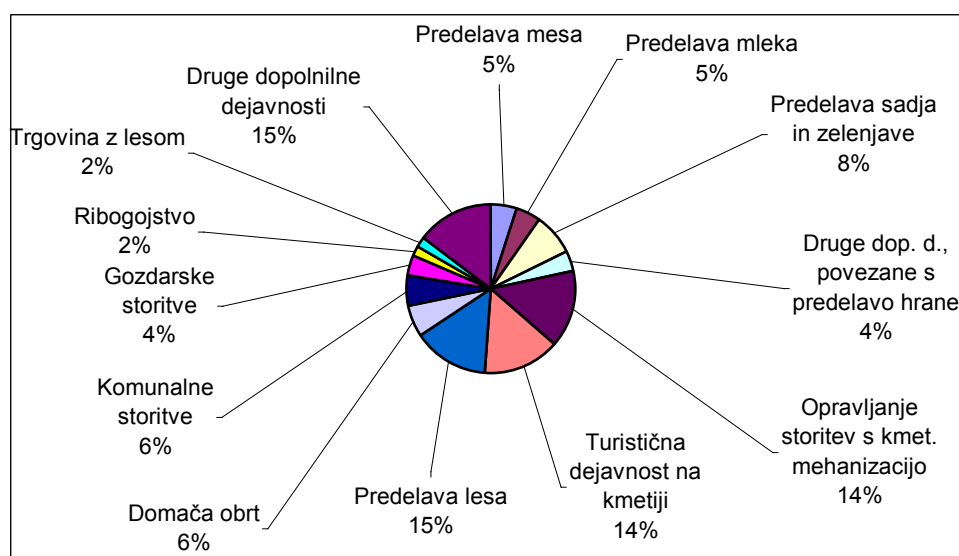
Intenzivnost živinoreje je razmeroma nizka (povprečna obremenitev kmetijskih zemljišč je znašala skoraj 1,0 GVŽ / ha kmetijskih zemljišč) v primerjavi z deželami z razvitim kmetijstvom, ki dosegajo v povprečju okrog 2 GVŽ / ha kmetijske zemlje (Kovačič, 1996b). Tretjina kmetij je imela obremenitev manjšo od 0,5 GVŽ / ha, približno 7 % kmetij pa nad 2 GVŽ / ha (Popis..., 2002).

2.1.3.4 Dopolnilne dejavnosti

Dobrih 5 % kmetij se je leta 2000 ukvarjalo s katero od dopolnilnih dejavnosti na kmetiji. Med njimi po številčnosti izstopajo zlasti štiri: predelava hrane, storitve s kmetijsko mehanizacijo, predelava lesa in turistična dejavnost na kmetiji. Po podatkih popisa (Popis..., 2002) je bilo stanje na kmetijah sledeče:

- 21 % kmetij se je ukvarjalo s predelavo hrane: 4,5 % kmetij s predelavo mesa, 5,0 % s predelavo mleka, 8,0 % s predelavo sadja in zelenjave, 3,5 % z drugimi dejavnostmi, povezanimi s predelavo hrane,
- približno 15 % kmetij je opravljalo storitve s kmetijsko mehanizacijo,
- približno 15 % kmetij se je ukvarjalo s turistično dejavnostjo,

- skoraj 15 % s predelavo lesa,
- 6 % kmetij se je ukvarjalo z domačo obrtjo,
- približno 6 % kmetij je opravljalo komunalne storitve,
- 4 % kmetij je opravljalo gozdarske storitve,
- 2 % kmetij se je ukvarjalo z ribogojstvom,
- 2 % s trgovino z lesom in
- približno 15 % kmetij se je ukvarjalo s katero drugo dopolnilno dejavnostjo.



Slika 1: Dopolnilne dejavnosti na kmetijah, Slovenija, 2000 (Popis..., 2002)

Prevladujoči tipi dopolnilnih dejavnosti se med regijami značilno razlikujejo. Storitve s kmetijsko mehanizacijo so kot dopolnilna dejavnost najbolj razširjene v pomurski, podravski in savinjski regiji. Predelava kmetijskih pridelkov in živil živalskega izvora je najbolj razširjena v goriški, savinjski in osrednjeslovenski regiji, predelava lesa, gozdarske storitve in trgovina z lesom pa v savinjski in osrednjeslovenski regiji ter JV Sloveniji. Največji delež kmetij, na katerih je razvita ena od dopolnilnih dejavnosti, je zabeležen v podravski, gorenjski in savinjski regiji. Verjetno gre razlike v razširjenosti posameznih dopolnilnih dejavnosti med regijami v velikem delu pripisati lokalno specifičnim razmeram za razvoj posameznih dejavnosti (naravni viri, prostorske značilnosti, bližina trgov).

Popis kmetijskih gospodarstev 2000 (Popis..., 2002) je zabeležil predelavo mesa kot dopolnilno dejavnost na 220 kmetijah, od tega največ (dobro četrtino) v savinjski regiji. Predelava mesa na kmetijah je zelo razširjena tudi v podravski, goriški, osrednjeslovenski regiji ter jugovzhodni Sloveniji. Žal pa zadnji statistični podatki kažejo, da se je število kmetij s predelavo mesa v zadnjih letih zmanjšalo za polovico.

Delež kmetij z dopolnilnimi dejavnostmi narašča sorazmerno z velikostjo kmetije. Kljub temu je, gledano v absolutnem merilu, več kot polovica kmetij z dopolnilno dejavnostjo (54 %) na kmetijah v velikostnem razredu od 1 do 5 ha KZU. Dodatnih 25 % dopolnilnih dejavnosti se odvija na kmetijah, velikih 5 do 10 ha.

Verjetnost za odločitev za dopolnilno dejavnost narašča tudi z obsegom delovne sile na kmetiji. Vendar je tudi v tem primeru, gledano v absolutnem merilu, dopolnilnih dejavnosti največ na kmetijah, kjer se obseg delovne sile giblje med 1 in 2 PDM (81 % vseh kmetij z dopolnilno dejavnostjo) (Popis..., 2002).

2.1.3.5 Prebivalstvo na kmetijah

Podatki popisa (Popis..., 2002) so tudi pokazali, da je leta 2000 na kmetijah živelo 322.981 ljudi. Skoraj 15 % kmetij je imelo 1-2 člana na gospodinjstvo, dobra tretjina 3-4 člane, skoraj 40 % družin 5-6 članov in 12 % družin 7 ali več članov. Kmetija je imela v povprečju 3,7 člana na gospodinjstvo.

Starostna struktura prebivalcev na kmetijah je bila neugodna. Skoraj tretjina oseb po gospodinjstvih je bila starejših od 55 let. Povprečna starost gospodarja na kmetijah je bila 58,1 let.

Približno 11 % gospodarjev na kmetijah je brez splošne izobrazbe ali z nepopolno osnovnošolsko izobrazbo, 47 % gospodarjev pa ima le osnovnošolsko izobrazbo. Približno 38 % gospodarjev ima končano poklicno ali srednjo šolo ter približno 3 % ima višjo, visoko, univerzitetno ali podiplomsko stopnjo izobrazbe. Kar 84 % gospodarjev je brez ustrezne kmetijske izobrazbe in imajo s področja kmetijstva samo praktične izkušnje, 8 % jih ima tečaje iz kmetijstva, približno 3 % gospodarjev imajo poklicno kmetijsko izobrazbo ter približno 3 % imajo srednjo, višjo, visoko, univerzitetno ali podiplomsko kmetijsko izobrazbo.

V delo na kmetiji je bilo vključenih 252.528 družinskih članov, za 72 % teh oseb je delo v kmetijstvu stranska dejavnost ali zgolj občasno pomagajo. Vložek njihovega dela je ocenjen na 49 % skupnih PDM (Statistični letopis 2002, Popis..., 2002).

Danes je skupna značilnost populacije na kmetijah različna gospodarska aktivnost posameznih družinskih članov. Vse manj je kmetij, kjer bi se vsi člani ukvarjali izključno s kmetijsko dejavnostjo, saj vse več kmetij pridobiva dohodek iz različnih virov. Od aktivnih prebivalcev na kmetijah se jih poklicno ukvarja s kmetovanjem samo slabih 11 % (Kovačič in Udovč, 2003).

2.1.3.6 Razvoj slovenskega kmetijstva v prihodnosti

Zadnje desetletje je v slovensko kmetijstvo prineslo številne spremembe. Osamosvojitve in prehod v tržno gospodarstvo so na področju kmetijstva spremljale tudi velike spremembe v kmetijski politiki. Ukrepi kmetijske politike so se postopoma po vsebini in obliki prilagajali ukrepom skupne kmetijske politike EU. Vse te spremembe so skupaj s spremembami v mednarodnem okolju vplivale na gibanje v kmetijstvu in s tem tudi na dohodkovni položaj kmetijstva (Rednak s sod., 2003).

Volanen (2001) opozarja, da so evropski kmetje zaradi nasprotujočih si političnih in gospodarskih interesov v dilemi, ali svojo proizvodnjo intenzivirati ali zmanjšati. Potrošniki in trgovske verige težijo k znižanju cen kmetijskih pridelkov in živil, znižanje cen pa je mogoče le ob povečanju proizvodnje. Na drugi strani pa politika zaradi tržnih viškov hrane želi zmanjšanje kmetijske proizvodnje. Phelan (1999) meni, da znotraj skupne kmetijske politike v EU prihaja do kopičenja finančnih sredstev (npr. subvencij) na obratih z visoko produktivnostjo ter visokim razvojnim potencialom, kar dolgoročno ne rešuje pred propadanjem manjših kmetij ter ustvarjanjem novih viškov hrane.

Politika razvoja podeželja v letih 2007-2013 je usmerjena v 3 pglavitne cilje:

- izboljšanje konkurenčnosti kmetijskega sektorja s podporo prestrukturiranju (pomoč na področju človeških virov, prestrukturiranje in obnova proizvodnega potenciala, izboljšanje kakovosti kmetijske proizvodnje in proizvodov),
- zagotavljanje varovanja okolja in podeželske krajine s podporo upravljanju z zemljo (spodbujanje trajnostne rabe kmetijskih zemljišč in gozdov),
- povečanje kakovosti življenja na podeželju in spodbujanju razširitve ekonomskih aktivnosti na podeželju (osnovne storitve na podeželju, obnova in razvoj vasi, zaščita in ohranitev podeželskega izročila, ohranitev in upravljanje podeželske dediščine, poklicno usposabljanje in informiranje, pridobitev strokovnih znanj in animacija za pripravo in izvedbo razvojnih strategij ter diverzifikacija v nekmetijske dejavnosti, podpora ustanavljanju in rasti podjetij in spodbujanje turističnih dejavnosti) (Juvančič, 2005; Tome, 2005).

Kovačič in Udovč (2003) menita, da bo prihodnji razvoj kmetijstva pri nas verjetno zaznamovan s koncentracijo, specializacijo in industrializacijo pridelave na kmetijah, ki se bodo s kmetijstvom ukvarjale profesionalno. Na kmetijah, kjer kmetijstvo ne bo najpomembnejši vir dohodka za družino, pa lahko pričakujemo, da bo pridelava vse bolj ekološko naravnana, morda usmerjena v samooskrbo ali k posebnim potrebam potrošnika. Ob tem bodo mnoge kmetije razvijale tudi dopolnilne dejavnosti z namenom, da dosežejo višjo stopnjo zaposlenosti družinske delovne sile in večji dohodek.

Bavec (2004) navaja, da je ekološko kmetijstvo kot najvišje vrednotena oblika trajnostnega kmetijstva postala sestavni del kmetijstva in trgovine z živili, kjer se v evropskem in svetovnem merilu beleži najhitrejša rast v prehrabeni industriji.

Realno je pričakovati, da bo ob ustreznih ukrepih manjše število kmetij razmeroma hitro večalo obseg pridelave in uvajalo razne tehnološke novosti. Preostale kmetije pa bodo, bolj

ali manj dolgo, še ohranile interes za obdelovanje zemlje predvsem iz neekonomskih razlogov, a bodo postopoma odmirale (Kovačič in Udovč, 2002).

Skladno z navedenim Kovačič in Udovč (2003) predvidevata, da se bodo kmetije v prihodnosti vse bolj jasno diferencirale v štiri skupine:

- Prva skupina kmetij bo zasledovala cilj povečevati velikost kmetije do obsega, ki bo zagotovil polno zaposlenost najmanj vsem aktivnim članom družine. Nekatere bodo postopno najemale ali redno zaposlovale tujo delovno silo. Te kmetije se bodo razvijale na območjih, kjer bo mogoče oblikovati dovolj velike obrate in dovolj intenzivirati pridelovanje, kajti te kmetije bodo morale dosegati visoko stopnjo konkurenčnosti, saj bo kmetovanje njihov izključni vir dohodka. V Sloveniji se predvideva okrog 1000 takih kmetij.
- Druga skupina kmetij bo razvojno težila k obsegu proizvodnje, ki bo zagotavljal polno zaposlitev in paritetni dohodek enemu članu družine. Gre za klasične mešane kmetije. Tudi te kmetije bodo morale oziroma bodo zainteresirane dohajati tehnološki razvoj in dosegati optimalni dohodek. Tudi te kmetije je potrebno uvrstiti v skupino profesionalnih kmetij. Predvideno število takih kmetij v Sloveniji je 10.000 do 15.000.
- Tretja skupina kmetij bo skušala dosegati paritetni dohodek za enega člana družine (ali tudi več) s kombinacijo kmetijske proizvodnje in dopolnilnih dejavnosti na kmetiji. Tudi te bodo težile k trajni ohranitvi in razvoju kmetije. Takih kmetij bo približno toliko kot kmetij druge skupine, odvisno od tega, kako resno se bo spodbujal in omogočal razvoj dopolnilnih dejavnosti na kmetijah.
- V četrto skupino spadajo ostale kmetije, ki nimajo niti možnosti niti interesa, da bi večale svoj obseg in posodabljale pridelovanje. Kmetijstvo jim pomeni dopolnilni vir dohodka ali predvsem možnost samooskrbe oziroma ohranjajo kmetovanje iz drugih neekonomskih motivov. Verjetno bo ta skupina kmetij največja, a bo postopoma odmirala. Interes za obdelovanje zemlje na taki kmetiji bo družina ohranila tako dolgo, dokler bo živa neekonomska motivacija, dokler bo delo na kmetiji fizično obvladovala in / ali dokler bo kmetovanje prispevalo vsaj nekaj sredstev v družinski proračun oziroma dokler ne bo zahtevalo preliivanja sredstev iz drugih virov za vlaganje v kmetijsko dejavnost. V preteklosti je bil namreč na mešanih kmetijah zelo razširjen pojav, da so dohodek iz drugih virov vlagali v razvoj kmetije, česar pa danes ekonomski položaj praviloma ne dopušča več. Če se bo v prihodnosti ekonomski položaj prebivalstva pomembneje izboljšal, je verjetno pričakovati, da se bo tak model ravnanja ponovno uveljavil, čeprav gotovo ne več kot v prejšnjem obsegu, saj se emocionalni odnos do zemlje in rodbinske tradicije pri mladih generacijah razmeroma hitro spreminja.

Kovačič in Udovč (2003) sta na osnovi teh predpostavk oblikovala oceno socioekonomske strukture kmetij v desetletju po letu 2010, ki je predstavljena v preglednici 2.

Preglednica 2: Ocena socioekonomske strukture kmetij v Sloveniji po letu 2010 (Kovačič in Udovč, 2003)

Socio-ekonomski tip kmetij	Število	Delež (%)
1. skupina - čiste (poklicne) kmetije	3.000	5
2. skupina - najmanj eden pridobiva dohodek samo s kmetijstvom	15.000	25
3. skupina - družina pridobiva dohodek s kmetijstvom in dop. dejavnostmi	12.000	20
4. skupina - kmetijstvo je dopolnilni vir dohodka	30.000	50
Skupaj	60.000	100

Podatki kažejo, da se bo manjši del kmetij razvijal v izrazito profesionalno smer, večji oziroma pretežni del kmetij pa bo kombiniral kmetijsko dejavnost z drugimi viri dohodka. Toda predvsem ta del bo zagotavljal obdelanost zemljišč v območjih s slabšimi razmerami za kmetovanje in poseljenost tega prostora. Med obema skupinama kmetij bo verjetno izrazita polarizacija v pogledu tehnološke razvitosti, ekonomske moči in interesov. Zaradi tega bo v prihodnosti najbrž potrebno diferencirati tudi agrarno - politične ukrepe. Poklicnim kmetijam bi morali pomagati predvsem pri tehnološkem razvoju in optimizaciji obsega proizvodnje do take stopnje, da bodo postale ob doseganju paritetnega dohodka konkurenčno in razvojno sposobne. To pomeni predvsem pomoč pri investicijah. Kmetijam, ki jim bo kmetijstvo pomenilo dopolnilni dohodek, pa zagotavljati toliko in tako pomoč, da bodo ohranile interes za obdelovanje zemlje, kar bo omogočalo ohranjanje proizvodnega potenciala kmetijskih zemljišč in kultiviranost krajine (Kovačič in Udovč, 2003).

2.2 PREDELAVA MESA NA KMETIJI ZA POTREBE DOPOLNILNIH DEJAVNOSTI

Kulovec (2002) navaja, da predelava mesa na kmetiji za javno porabo izhaja iz tradicionalnega kmečkega praznika – kolin. Priprava domačih mesnin se razlikuje od območja do območja pa tudi od hiše do hiše. Z domačimi kolinami zagotovo ohranjamo našo bogato kulinarčno dediščino.

Soljenje, prekajevanje in sušenje so najstarejši načini konzerviranja mesa, ki jih je človek še bolj izpopolnil z razvojem naselitvene kulture. Skrb za obstoj in prehrano je bila od nekdanj povezana z načinom življenja in pridelavo hrane. Človek je v danih naravnih podnebnih razmerah poiskal najboljše tehnološke načine za predelavo mesa. S prilagajanjem naravnim danostim so se rojevali novi, po obliki in okusu različni izdelki. Različna opravila na kmetijah in različne prehranske navade so še povečale pestrost izdelkov. Izkušnje o predelavi mesa domačih živali so vtikane v našo preteklost in sedanjost; prenašajo se iz roda v rod (Renčelj, 1990, 1992).

Za predelavo mesa je potrebnega veliko znanja in izkušenj. Kadar namenjamo izdelke javni porabi, je treba še posebej skrbno upoštevati tudi zahtevne zdravstvene, veterinarske in sanitarne pogoje, čeprav so ti posebej prilagojeni za proizvodnjo in predelavo živil na kmetiji.

2.2.1 Predelava mesa kot dopolnilna dejavnost na kmetiji

Kot smo že predhodno omenili, so se predpisi s področja dopolnilnih dejavnosti v zadnjem času pogosto spreminjali, predvsem pravilniki s področja predelave živil. Zaradi smiselnosti bomo v nadaljevanju predstavili nove predpise s tega področja, v rezultatih pa bomo po potrebi pojasnili tudi zakonske podlage, ki niso več v veljavi, a se nanašajo na odgovore anketiranih.

Pravilnik o pogojih za proizvodnjo in predelavo živil živalskega izvora na kmetiji za neposredno prodajo končnemu potrošniku (Pravilnik o pogojih..., 2004), ki je nadomestil predhodno veljavni pravilnik o veterinarsko-sanitarnih pogojih za proizvodnjo in predelavo živil živalskega izvora kot dopolnilno dejavnost na kmetiji (objavljen v Uradnem listu RS, št. 86, leta 2003) določa veterinarske, zdravstvene in tehnične pogoje za proizvodnjo in predelavo živil živalskega izvora, ki se proizvajajo in predelujejo za neposredno prodajo končnemu potrošniku.

Prodaja končnemu potrošniku lahko poteka na kmetiji nosilca dejavnosti, na tržnici ali na javnih prireditvah, ki jih odobri pristojni organ. Pravilnik (Pravilnik o pogojih..., 2004) določa, da je nosilec dejavnosti oseba, ki ima dovoljenje za:

- opravljanje dopolnilne dejavnosti na kmetiji oziroma
- prodajo končnemu potrošniku opravlja kot turistična kmetija oziroma
- opravlja dejavnosti v okviru osnovne kmetijske dejavnosti.

V okviru dopolnilne dejavnosti predelave mesa na kmetiji se lahko izvajajo naslednje aktivnosti:

- razkosavanje in prodaja svežega mesa;
- izdelava in prodaja mesnih izdelkov (razen prodaja mletega mesa in delno mesnih jedi);
- zakol kuncev in prodaja mesa kuncev;
- zakol perutnine in prodaja mesa perutnine.

Nosilec dopolnilne dejavnosti pa lahko pod določenimi pogoji opravlja tudi storitve za druge kmetije, in sicer:

- razkosavanje svežega mesa;
- izdelava mesnih izdelkov.

Za proizvodnjo, predelavo in prodajo živil je dovoljeno uporabiti samo meso, pridobljeno od živali, ki so bile najmanj tri mesece ali od rojstva v reji na kmetiji nosilca, perutnina, kunci ter jagnjeta, prašički in kozlički do 20 kg žive teže pa od rojstva ali najmanj en mesec. Parkljarji in kopitarji morajo biti zaklani v registrirani klavnici, odobreni pri Veterinarski upravi Republike Slovenije (v nadaljevanju VURS). Obdelava trupov gojene divjadi mora potekati v registrirani klavnici.

Kot je razvidno iz pravilnika (Pravilnik o pogojih..., 2004) na kmetijah v okviru dopolnilne dejavnosti ni več možno klati kopitarjev in parkljarjev, razen pod določenimi pogoji na turistični kmetiji (kar bomo predstavili v nadaljevanju). Dovoljen pa je zakol in

prodaja kunčjega mesa in perutnine na kmetiji pod določenimi pogoji (zagotoviti je potrebno omamljanje živali, prostor za klanje in pripravo mesa za prodajo, hladilnico in nekatere druge pogoje).

Pravilnik o pogojih za proizvodnjo in predelavo živil živalskega izvora na kmetiji za neposredno prodajo končnemu potrošniku (Pravilnik o pogojih..., 2004) določa pogoje za prostore in opremo, ki se uporabljajo za izvajanje dopolnilne dejavnosti ter uporabo delovnih prostorov. Predpisuje kriterije za tla, stene, vrata, notranjo opremo, delovno opremo, osvetlitev, sistem odvajanja odplak in vodovodne napeljave itn. Za proizvodnjo mesnih izdelkov in razsek mesa mora imeti kmetija naslednje prostore:

- hladilnico ali ustrezno velik hladilnik za shranjevanje svežega mesa,
- prostor za razkosavanje mesa in proizvodnjo mesnih izdelkov,
- po potrebi prostor za toplotno obdelavo mesa ali zorenje izdelkov (prekajevalnica ali zorilnica),
- po potrebi prostor ali hladilnik za shranjevanje gotovih izdelkov,
- omaro za shranjevanje začimb in dodatkov.

Pri prodaji svežega mesa, mesa kuncev in perutnine na kmetiji je potrebno zagotoviti poseben prostor za prodajo, v katerem je nameščena ustrezna prodajna miza, ki je lahko kombinirana s hladilnimi napravami.

Pravilnik (Pravilnik o pogojih..., 2004) dovoljuje uporabo toaletnih prostorov v stanovanju kmetije. Določa tudi, da morajo osebe, ki prihajajo v stik z živili, glede zdravja, osebne higiene in usposobljenosti izpolnjevati pogoje iz pravilnika, ki ureja higieno živil (Pravilnik o higieni živil, 2002), ter pravilnika, ki ureja zdravstvene zahteve za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živili prihajajo v stik z živili (Pravilnik o zdravstvenih..., 2003).

Pravilnik (Pravilnik o pogojih..., 2004) tudi določa, da morajo biti živila, ki se prodajajo končnemu potrošniku (razen živil, ki jih gostom nudi turistična kmetija), označena z naslednjimi podatki:

- ime proizvoda,
- podatki o proizvajalcu (naziv kmetije, osebno ima in naslov nosilca dejavnosti),
- datum proizvodnje ali zakola,
- način shranjevanja, kjer je potrebno,
- način priprave, kjer je potrebno, morebitno vsebnost nitritov in nitratov,
- po potrebi kraj in nosilec dejavnosti nadaljnje predelave in obdelave,
- rok uporabnosti pri hitro pokvarljivih živilih z besedama »porabiti do«.

Pri proizvodnji mesnih izdelkov je dovoljeno uporabljati samo sol in začimbe. Uporaba nitratov in nitritov je dovoljena pod pogojem, da se uporabi samo tovarniško vnaprej pripravljene mešanice.

Nosilec dejavnosti mora voditi evidence o številu in vrsti zaklanih živali, o vrsti in količini prodanih živil ter kje so bila posamezna živila prodana (na kmetiji, na tržnici, v lokalni trgovini) (Pravilnik o pogojih..., 2004).

2.2.2 Predelava mesa na turistični kmetiji

Do uveljavitve pravilnika o pogojih za proizvodnjo in predelavo živil živalskega izvora na kmetiji za neposredno prodajo končnemu potrošniku (Pravilnik o pogojih..., 2004) predelava mesa na turistični kmetiji ni bila jasno definirana.

Predelava mesa je »neuradno« doslej na turističnih kmetijah potekala v posebej urejenem prostoru na turistični kmetiji, čeprav je zakonodaja s tega področja predpisovala zelo stroge pogoje. Pravilnik o veterinarskih pogojih za proizvodnjo in oddajo v promet živil živalskega izvora (objavljen v Uradnem listu št. 100, leta 2002), ki ni več v veljavi, je predpisoval, da mora turistična kmetija, ki predeluje živila živalskega izvora, izpolnjevati pogoje, ki jih določa ta pravilnik za kmetijske obrate oziroma obrate manjše kapacitete, vendar je to, kot je navajala Kulovec (2002), samo možna razlaga tega pravilnika. Tudi pravilnik o veterinarsko sanitarnih pogojih za proizvodnjo in oddajo v promet živil živalskega izvora kot dopolnilno dejavnost na kmetiji (objavljen v Uradnem listu št. 86, leta 2003), ki ni več v veljavi, ni določal pogojev za predelavo mesa na turistični kmetiji.

Vendarle pa novi pravilnik o pogojih za proizvodnjo in predelavo živil živalskega izvora na kmetiji za neposredno prodajo končnemu potrošniku (Pravilnik o pogojih..., 2004) dovoljuje, da je na turistični kmetiji za potrebe priprave hrane gostom dovoljeno:

- razkosavanje svežega mesa,
- izdelava mesnih izdelkov,
- zakol kuncev,
- zakol perutnine,
- zakol prašičev, ovc in koz pod pogoji, opisanimi v naslednjem odstavku.

Turistična kmetija lahko na leto zakolje na kmetiji do 12 GVŽ pod naslednjimi pogoji:

- živali morajo biti v reji nosilca dejavnosti najmanj tri mesece ali od rojstva; prašički, kozlički, jagnjeta pa od rojstva ali najmanj en mesec;
- kmetija mora imeti naslednje prostore: prostor za omamljanje in klanje živali, prostor za hlajenje ali hladilnico, garderobno omaro za obleko in obutev v bližini klavnih prostorov;
- predpisana minimalna oprema za klanje: električna naprava za omamljanje klavnih živali, kovinski podstavki za odiranje ali kotel za garanje prašičev, sterilizator za nože, posodo za veterinarski pregled drobovine, obešala s kavljji;
- živali je potrebno pred zakolom omamiti;
- na turistični kmetiji je dovoljena tudi obdelava trupov gojene divjadi v ustreznih prostorih;

- če je klavni prostor po opravljanem klanju ustrezno očiščen in razkužen, ga je dovoljeno uporabljati za razkosavanje in predelavo mesa;
- nosilec dejavnosti mora najmanj 48 ur pred zakolom živali obvestiti veterinarskega inšpektorja, ki pregleda živali pred zakolom in meso po zakolu (pri prašičih opraviti test na prisotnost ličink *Trihinel*);
- meso zaklanih živali in izdelke iz tega mesa je dovoljeno uporabiti samo za pripravo hrane gostom na turistični kmetiji;
- nosilec dejavnosti mora voditi evidence o številu in vrsti zaklanih živali in količini pridobljenega mesa in izdelkov.

2.2.3 Nadzor nad predelavo živil

Pravilnik o pogojih za proizvodnjo in predelavo živil živalskega izvora na kmetiji za neposredno prodajo končnemu potrošniku (Pravilnik o pogojih..., 2004) določa, da nadzor nad delom nosilcev dejavnosti na kmetiji, ki predelujejo živila živalskega izvora, opravljajo veterinarski in zdravstveni inšpektorji.

Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živili (Zakon o zdravstveni..., 2000), je k nam prinesel za naše okolje sorazmerno nov sistem za zagotavljanje večje varnosti živil, ki ga s tujo kratico imenujemo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points). Zakon namreč določa obveznost vseh nosilcev živilske dejavnosti, da uvedejo notranji nadzor na osnovah načel sistema HACCP. Natančneje opredeljuje cilje notranjega nadzora pravilnik o higieni živil (Pravilnik o higieni..., 2002).

Raspor (2004) razlaga, da se pojem varnosti živil razteza od tehnologije do zakonodaje in od prehranbenika do potrošnika živil. Za pridelavo in izdelavo varnih živilskih izdelkov je potrebno poznati tveganja, ki so jim živila izpostavljena na poti od surovine preko polizdelka do končnega izdelka. Tveganje je definirano kot nesprejemljiva kontaminacija biološke, kemične ali fizične/fizikalne narave, ki lahko ogrozi zdravje potrošnika. Obvladovanje tveganj in robnih pogojev pomeni, da obvladujemo varnost živil. Varnost živil obvladujemo z »dobro kmetijsko prakso« (DKP), »dobro proizvodno prakso« (DPP), »dobro higiensko prakso« (DHP), »dobro transportno prakso« (DTP), »dobro gostinsko prakso« (DGP), »dobro trgovsko prakso« (DTP), kot tudi »dobro laboratorijsko prakso« (DLP), ki praviloma vključujejo vse prvine HACCP sistema.

Sistem notranjega nadzora v živilskih obratih je mogoče vzpostaviti individualno ali pa na podlagi odobrenih smernic dobre higienske prakse / HACCP, če takšne smernice obstajajo. Manjši obrati s široko paleto različnih proizvodov bi imeli z oblikovanjem HACCP sistema velike težave, zato je bolje oblikovati in vpeljati sistem dobre proizvodne prakse v te obrate. Dobra proizvodna praksa je sestavljena iz dobrih higienskih navad in dobre organizacije dela. V sklop dobre higienske prakse se vključuje ustrezno sanitarno-tehnično izvedena infrastruktura in ustrezno usposobljeno ter osveščeno osebje.

Vendar pa je temu znotraj dobre proizvodne prakse potrebno dodati novo kvaliteto in to je prilagajanje dejanskemu procesu dela. Delo je treba organizirati tako, da proizvodni

proces znotraj določenih pogojev teče tako, da se tveganja za končni izdelek in s tem tudi za zdravje potrošnika zmanjšajo na minimum. Tako zagotovimo proizvodnjo in promet zdravstveno ustreznih živil, varujemo zdravje porabnikov in okolje ter preprečimo širjenje kužnih bolezni (Kulovec, 2002; HACCP..., 2004; Raspor, 2004).

Pauer (2004) opozarja, da bo proces uvajanja HACCP sistema trajal še nekaj let, saj je eden največjih problemov nepoznavanje in nespremljanje zakonodaje ter počasno prilagajanje spremembam zakonodaje s tega področja. Izvajanje HACCP sistema je namreč delo celotnega kolektiva, zahteva pravilno izdelan načrt in nadzor. Najtežji del uvajanja HACCP sistema je usposabljanje zaposlenih in delo z zaposlenimi.

V Sloveniji odobrenih smernic dobre higienske prakse / HACCP za dopolnilne dejavnosti na kmetiji še ni, zato je mogoče ta hip v teh dejavnostih vzpostaviti le individualni sistem. Pri tem so lahko nosilcem dopolnilnih dejavnosti v veliko pomoč Smernice dobre higienske prakse / HACCP za gostinstvo. Delno te smernice že uporabljajo na turističnih kmetijah.

2.3 MESO IN MESNI IZDELKI

2.3.1 Pomen mesa v zdravi in varovalni prehrani

Meso je bilo v preteklosti, sedanjosti in bo verjetno tudi v prihodnosti ena pomembnih sestavin človekove prehrane. Sodobna prehranska znanost je natančno opredelila mesto, vlogo in pomen mesa in njegovih hranilnih snovi v prehrani človeka. Meso sicer ni neobhodno potrebno v človekovi prehrani, saj ga lahko enakovredno nadomestimo tudi z drugimi živali živalskega izvora ob upoštevanju smernic zdrave in uravnotežene prehrane, vendar je lahko njegovo izključevanje iz prehrane tvegano početje za zdravje. Prehranski strokovnjaki se strinjajo, da se človek z zmernim uživanjem mesa lahko pravilno in zdravo prehranjuje (Pokorn, 1996; Bučar, 1997; Pokorn 1997).

Pokorn (1997) definira pojem zdrave prehrane kot tiste, ki je po strokovnih in znanstvenih dognanjih najbolj preudarna, zdrava, varna, varovalna in zato priporočljiva. Uravnotežena prehrana preprečuje nastanek deficitarnih bolezni, bolezni zaradi pomanjkanja esencialnih hranil. Varna prehrana je tista, ki ne presega maksimalno dovoljenih količin aditivov in kontaminantov v hrani, ki zastrupljajo organizem. Varovalna (zaščitna) prehrana pa je tista, ki varuje pred nastankom civilizacijskih bolezni (Pokorn, 2001).

Ločniškar (2003) navaja, da ima na prehrano ljudi in njihove prehranjevalne navade čedalje večji vpliv industrija hrane, s čimer postaja njena odgovornost v etičnem pogledu vse bolj pomembna. Nadalje pojasnjuje, da se izraz »etika prehrane« uporabljaja v ožjem smislu za pridelavo in predelavo zdrave in varne hrane ter s tem zaščite potrošnikov; v širšem pomenu pa zajema tudi skrb za primerno ravnanje z živalmi, ohranjanje okolja, preprečevanje propadanja kmetij ter opozarja na odnose v poslovanju z deželami v razvoju in porazdelitev hrane v svetu.

Nova spoznanja o pravilni in varni prehrani vplivajo na spremembo prehranskih navad ljudi. V pestro prehrano je vključeno tudi meso, vendar se gastronomski in zdravstveni vidik pripravljenih mesnih jedi lahko tudi razhajata. Zato je najpomembneje zagotoviti varno hrano, obenem pa pripraviti jedi z optimalno senzorično kakovostjo (Skvarča, 1997).

Svetovna zdravstvena organizacija (v nadaljevanju SZO) in nacionalne zdravstvene organizacije opozarjajo na prekomerno uživanje mesa, ki ima škodljive učinke na zdravje. Številne epidemiološke raziskave kažejo povezavo med prekomernim uživanjem mesa ob prenizkih vnosih sadja in / ali zelenjave v vsakodnevno prehrano ter povečanim tveganjem za razvoj civilizacijskih bolezni, predvsem povišanega krvnega tlaka, bolezni srca in ožilja, sladkorne bolezni ter rakastih obolenj. Ključ je torej v zmanjšanju količin, predvsem maščob in tudi drugih sestavin v mesu, katere predstavljajo potencialno nevarnost za zdravje. Strategija pridelovalcev in predelovalcev mesa vseh vrst je že in mora biti še bolj usmerjena v ponudbo bolj pustega mesa in izdelkov brez ali z minimalno količino maščob, pa tudi z manj ali brez dodatkov, ki bi lahko kakorkoli škodovali zdravju porabnikov (Žlender, 1997; Hayes, 2001; Pokorn, 2001).

Po priporočilih SZO je priporočena dnevna količina maščob od 15 % do 30 % od skupno zaužitih kalorij, približno 10-15 % od skupno zaužitih kalorij naj predstavljajo beljakovine ter 55-75 % ogljikovi hidrati (Pokorn, 1997; Koch, 2001).

Statistični urad Republike Slovenije ne razpolaga s podatkom o povprečni porabi mesa na prebivalca, imamo pa podatek za povprečno letno nabavljeno količino mesa na člana gospodinjstva za leto 2001 v Sloveniji; to je: 9,5 kg govedine, 7,7 kg svinjine, 9,9 kg perutnine, 1,9 kg drugo presno meso, 0,7 kg suhe slanine, 2 kg šunke, pršuta in drugo suho meso, 1,8 kg drugo predelano, konzervirano meso, 0,6 kg svinjske masti in presne slanine, t.p. skupno 34,1 kg mesnih izdelkov (Statistični letopis 2003). Salobir (2000) navaja podatke raziskav o porabi mesa, po katerih Slovenci zaužijemo dnevno 185 g mesa, vključno z ribami, oziroma 120 g čistega mesa dnevno, medtem ko Koch (2001) navaja podatke, da je povprečna dnevna zaužita količina mesnih izdelkov na prebivalca v Sloveniji 70 g. Glede na študije o prehranjevalnih navadah in zdravstvenem stanju prebivalstva v Sloveniji bi kazalo razmišljati tudi v smeri zmanjševanja količin mesa v vsakodnevni prehrani.

2.3.2 Kemijska sestava in prehranska vrednost mesa

Meso opredeljujemo predvsem kot beljakovinsko živilo, čeprav je po svoji sestavi tudi pomemben vir drugih hranilnih snovi, predvsem maščob, ter nehranilnih, toda biološko visokovrednih sestavin, kot so minerali (Fe, Zn, Ca, Mg, I, Se) in vitamini (B1, B2, niacin, B6, B12) (Žlender, 1997; Rezar s sod., 2004).

Pusto presno mišično tkivo (mišičnina) brez vidne maščobe, ne glede na živalsko vrsto, vsebuje okrog 75 % vode, 18-22 % beljakovin, 1-5 % maščob, 1 % mineralnih snovi in do 1 % ogljikovih hidratov. Ta razmerja sestavin se spremenijo pri nekoliko bolj zamaščenem mesu, predvsem na račun zmanjšanja deleža vode, medtem ko se delež ostalih sestavin bolj

malo spreminja. Užetni stranski proizvodi zakola (kri, drobovina) so po kemijski sestavi podobni mišičnini, vendar na splošno vsebujejo nekaj več vode (70-81 %), manj beljakovin (10-20 %), zelo različno maščob (<1-9 %), prav tako ogljikovih hidratov (0-5 %) in enako mineralov (1 %) (Žlender, 1997).

Voda

Voda je po količini prevladujoča inter- in intracelularna tekočina mesa, v kateri so raztopljene iz fiziološkega in prehranskega vidika mnoge pomembne sestavine (sarkoplazemske beljakovine, minerali, vitamini,...). Sama nima nobene hranilne vrednosti, pomembno pa vpliva na senzorične in tehnološke lastnosti mesa (Žlender, 1997).

Beljakovine

Beljakovine so življenjsko pomembno in energijsko hranilo (1 g = 17,2 kJ). Priporočljiv dnevni energetski delež beljakovin je 10-15 %, SZO svetuje 0,81 g / kg/ dan za ženske in moške, otroci potrebujejo večjo količino.

Vsebnost beljakovin v presnem mesu je okrog 20 % in je podobna kot v stročnicah, oreščkih in ribah ter precej višja kot v sadju, zelenjavi, žitih in mleku. Pomembna pa je visoka biološka vrednost beljakovin v mesu, ki je 75 % in je po deležu prebavljivih beljakovin, ki jih telo lahko uporabi za biološke funkcije, takoj za jajčnimi (93 %) in mlečnimi (83 %) beljakovinami. Doslej je v mesu znanih 22 aminokislin, ki sestavljajo beljakovine. Beljakovine mišičnine vsebujejo 20 aminokislin, od katerih je za odrasle 9 esencialnih, za otroke pa 11. Različne vrste mesa (klavna živina, perutnina, ribe) imajo podobno aminokislinsko sestavo, precejšnje razlike pa so med beljakovinami mišičnega in veznega tkiva, pri čemer ima slednje nižjo biološko vrednost (Bučar, 1997; Pokorn, 1997; Žlender, 1997).

Maščobe

Pokorn (1997) poudarja, da so maščobe v prehrani nujne za vnos določene količine esencialnih maščobnih kislin v organizem, za absorpcijo v maščobi topnih vitaminov, pri izredno visokih energijskih potrebah po energiji za povečanje energijske gostote obroka hrane, hkrati pa izboljšujejo nekatere senzorične lastnosti hrane. Energijska vrednost 1 g maščobe je 39 kJ oziroma 9,3 kcal (Plestenjak, 2000).

Maščobe v mesu so podkožne, medmišične in mišične. Podkožne in medmišične maščobe lahko mehansko odstranimo pred uživanjem mesa, medtem ko mišičnih maščob ni moč enostavno odstraniti. Slednje prispevajo k t.i. marmoriranosti mesa, ki ugodno vpliva na jedilne lastnosti (barva, mehkoča, sočnost, aroma). Maščobe so zelo variabilna sestavina mesa (od 0,5 do 30 % ali več) in koncentriran vir energije, ki mesu prispeva tudi veliko nasitno vrednost (Žlender, 1997).

V prehrani človeka najdemo nasičene, mononenasičene in polinenasičene maščobne kisline. Nasičenost maščob oziroma maščobno kislinska sestava je zelo značilna za

posamezne živalske vrste. Podatki o deležih maščobnih kislin v posameznih maščobah so v različnih virih različni. Največ nasičenih maščobnih kislin vsebuje maslo, kar 65 % (Pokorn, 1997), zelo visok delež nasičenih maščobnih kislin (40-50 %) pa vsebuje tudi meso klavne živine (govedina, ovčetina, svinjina). Nekoliko manj nasičenih maščob vsebuje meso perutnine in konjetine (30-36 %), najmanj pa ribe (20-30 %) (Žlender, 1997). Delež mononenasičenih maščobnih kislin je podoben (okrog 40 %) v različnih vrstah mesa in perutnine, najmanjši delež maščob v mesu pa predstavljajo polinenasičene maščobne kisline (0-10 %) (Pokorn, 1997). Nasprotno pa so morske ribe in nekatera olja izjemno bogati z nenasičenimi maščobnimi kislinami.

Stopnja nasičenosti maščob je pomembna za njihovo kemijsko stabilnost in prehransko vrednost. Nenasičene maščobne kisline so hitreje pokvarljive, saj so občutljive na oksidacijo (Skvarča, 2000). Pokorn (1997) navaja varovalni učinek polinenasičenih maščob: tip maščob omega-3- (iz alfa linolenske) ima antiaterogeno delovanje, saj zvišuje koncentracijo holesterola visoke gostote (HDL) in znižuje koncentracijo holesterola nižje gostote (LDL) v krvi. Tip maščob omega-6- (npr. linolna, ki je sestavni del živalskih maščob) tudi deluje hipoholesterolemično (znižuje LDL, a tudi HDL). Epidemiološke raziskave kažejo, da je uživanje nasičenih maščob povezano z dvigom serumskega holesterola, v nekaterih študijah opozarjajo na povezavo med prekomernim uživanjem nasičenih maščob in nastankom bolezni srca in ožilja ter nekaterimi oblikami raka (Bostick, 2001; Hayes, 2001).

Na količino maščob v mesu vplivajo številni dejavniki: vrsta živali in pasma, vrsta kosa ali anatomsko lokacija, spol, starost, način vzreje in stopnja prehranjenosti ter način predelave in obdelave mesa (Žlender, 1997). Zaradi tendenc zmanjšanja količin maščob v mesu in mesnih izdelkih živilska industrija ponuja uporabo bolj pustega mesa, dodajanje vode v mesne izdelke, vgraditev nemesnih beljakovin ali ogljikohidratnih nadomestkov in drugih dodatkov, ki pa naj bi čimmanj vplivali na senzorične lastnosti in kakovost izdelkov.

Ogljikovi hidrati

V presnem in pripravljenem mesu so tudi ogljikovi hidrati, vendar je delež tako majhen, da jih v prehrani ne upoštevamo. V živi mišici je sicer okrog 1 % glikogena, ki pa se v procesu posmrtnih biokemijskih sprememb mišice v meso skoraj ves porabi in pretvori v mlečno kislino, ki meso rahlo zakisa na pH = 5,4-5,8. Glikogena v mesu je običajno manj kot 0,5 %, nekoliko več ga je v konjetini (okrog 1 %), v jetrih (2-6 %) in nekaterih školjkah (do 5 %).

Vsebnost ogljikovih hidratov v mesu je mogoče povečati z nekaterimi postopki predelave. Verjetno najbolj znana je uporaba saharoze ali glukoze kot dodatka razsolici v postopku razsoljevanja mesa pri proizvodnji poltrajnih in trajnih (suhih) mesnin v koncentracijah od 0,3 do 2,0 % za boljši razvoj in stabilnost barve razsoljenega mesa, za mikrobiološko stabilizacijo (znižanje pH) in boljši okus izdelka (prekritje slanosti) (Žlender, 1997).

2.3.3 Vpliv nekaterih tehnologij na kakovost presnega mesa

Gašperlin (2000) navaja, da poleg živalske proizvodnje (genetska selekcija, prehrana, način reje, počutje, zdravstveno stanje živali) na kakovost mesa vpliva tudi predklavna tehnologija, klanje in primarna obdelava, zorenje, mehčanje in shranjevanje mesa.

Čeprav se predelovalne tehnologije v industriji razlikujejo od tradicionalnih predelovalnih postopkov na kmetijah, je poznavanje osnovnih procesov v mesu in nekaterih predelovalnih tehnologij osnovni pogoj za predelavo mesa. Predelovalci mesa na kmetijah morajo procese v mesu in tehnološke postopke poznati in upoštevati, saj le tako lahko zagotovijo ustrezno kakovost izdelkov in posledično ekonomski uspeh svoje dopolnilne dejavnosti.

Predklavno obdobje

Ravnanje s klavnimi živalmi in perutnino pred zakolom pomembno vpliva na kakovost in s tem tudi vrednost mesa. Običajno prvi stres za živali predstavlja že izgon iz poznane okolja in nakladanje na transportno sredstvo. Frekvenca srčnega utripa se v tem času poveča. Počutje živali med transportom v klavnico je odvisno tudi od števila živali in temperature v transportnem sredstvu. Dodaten stres za živali lahko povzroča nepravilna tehnika vožnje, žeja, predolg post, pregon živali s palicami in električnimi goniči v klavnici ipd. Počitek živali po prihodu v klavnico je smiseln le, če je daljši od 2 ur, a ne daljši od 4 ur (Bem in sod., 2003).

Rajar (2001) navaja, da so živali različno občutljive na stres v predklavnem obdobju, kar se tudi različno odraža na kakovosti mesa. Pri prašičih sodobnih mesnatih pasem, ki so zaradi selekcije in intenzivne farmske reje stresno občutljivejši, lahko pride do poginov ali pa še pogosteje do pojava bledega, mehkega in vodenega stanja (BMV) mesa. To se lahko zgodi tudi v primeru k stresu manj nagnjenih genotipov prašičev. Pri govedu povzroča stres pojav temnega, čvrstega in suhega (TČS) mesa, pri perutnini pa povečano potemnenje in /ali otrditev prsnih mišic. Hkrati stres vodi k povečanemu iztrebljanju in kontaminaciji trupov živali in perutnine, kar nenazadnje lahko poveča nevarnost kontaminacije mesa (Gašperlin, 2000).

Klanje in primarna obdelava

Za zagotavljanje higiensko neoporečnega in kakovostnega mesa je potrebno v klavnicah čimbolj zmanjšati dejavnike tveganja. Jay (1996) navaja, da so glavni viri kontaminacij svežega mesa koža klavnih živali, pribor za klanje živali, vsebina gastrointestinalnega trakta živali, roke delavcev ter posoda in okolje, kjer se meso pripravlja in hladi. Mikrobiološko tveganje je mogoče zmanjšati s tem, da se za kužnimi boleznimi obolele živali identificirajo in izločijo že pred prihodom v klavnico.

Kritične točke z vidika mikrobiološke kontaminacije pri živalih predstavlja vhod v klavnico, nepopolna izkrvavitev, izkoževanje, evisceracija in hlajenje. Za hlajenje na splošno velja, da mora biti čim hitrejša, saj temperatura vpliva na hitrost postmortalne glikolize. Zmanjševanje temperature, vendar ne pod 10° C, ima za posledico počasnejšo glikolizo. Zelo hitro hlajenje mlade govedine povzroči t.i. »hladno skrajšanje«, posledica katerega je hladilna trdota mesa (Gašperlin, 2000).

Prašiči se od goved in ovc razlikujejo po nagnjenosti k BMV kakovosti. Na kakovost mišičnine pri svinjini pa zelo vpliva metoda omamljanja; pri električnem omamljanju je pojav BMV mesa do 3-krat večji kot pri omamljanju s CO₂. Električno omamljanje, kakor tudi uporaba pištol za omamljanje, povzročita močno krčenje mišic, prehitro glikolizo in hitro zmanjševanje pH vrednosti v mesu.

S potapljanjem izkrvavljenih živali v vročo vodo (garanje) se zmanjša mikroba kontaminacija površine trupov, hkrati pa je ta voda lahko vir termofilnih mikroorganizmov, ki lahko vdrejo v trup skozi vbodno rano (Gašperlin, 2000).

Kontrola hlajenja pomembno vpliva na mikrobiološko stabilnost in senzorično kakovost svinjine. Hitrost hlajenja vpliva na mehkobo mesa, barvo in sposobnost vezanja vode. Ker glikoliza poteka sorazmerno hitro, lahko hitro hlajenje učinkovito zmanjša izcejo in blede barvo oziroma celo prepreči ali zmanjša pojav BMV kakovosti. BMV kakovost se razvije zaradi pretvorbe glikogena v mišicah v mlečno kislino v času posmrtna glikolize pri visoki temperaturi mišic (nad 35° C); zaradi agresivnosti mlečne kisline pri visoki temperaturi mišičnine pa prihaja do visoke denaturacije mišičnih beljakovin, ki odpuščajo velike količine vode. Preveč intenzivno hlajenje pri negativnih temperaturah (šok hlajenje) lahko povzroči pojav hladnega skrajšanja nevarno interakcijo nizke temperature (pod 10° C) in visokega pH nad 6,3 mišičnine, in razvije se t.i. »četrti kakovosti« oz. TČV (temno, čvrsto, vlažno) meso. Tretje nezaželeno stanje mišičnine je TČS kakovost (temno, čvrsto, suho), ki se razvije v mišicah živali, ki v trenutku smrti vsebujejo premalo glikogena za normalen obseg posmrtna glikolize. TČS je pogosto nezaželeno stanje pri mesu mlade govedine, redkeje pri svinjini (Skvarča, 1997; Gašperlin, 2000; Rajar, 2001).

Topli razsek obsega razsek trupov v prerigoralnem obdobju, v manj kot treh urah po zakolu, ko so mišice še tople (15-20° C). Tako meso ima povečano sposobnost vezanja vode, bolj enakomerno barvo, manjšo izgubo mase zaradi izhlapevanja, obenem pa so tudi stroški hlajenja manjši. Topli razsek se uporablja za pridobivanje glavnih kosov govedine, ovčetine in svinjine, namenjene za razsoljevanje ali drugačno predelavo (Varnam in Sutherland, 1995).

Del primarne obdelave je lahko tudi dekontaminacija trupov. Uporablja se za splošno redukcijo mikrobne populacije (podaljšanje obstojnosti) kot tudi za preprečitev pojava patogenecev.

Zorenje mesa

Zorenje je biokemični proces, med katerim proteolitični encimi razgrajujejo beljakovine (predvsem aktin in miozin) na manjše enote z beljakovinsko naravo, v manjšem obsegu do prostih aminokislin in elementarnih sestavin (npr. dušik). Meso pridobi med zorenjem primeren pH (5,4 do 5,8), zmanjša se sposobnost beljakovin za vezanje vode, kar lahko vpliva na povečano izgubo mase med segrevanjem, izboljša pa se sočnost mesa. Meso se med zorenjem predvsem zmehta in pridobi poln okus zrelega mesa (Bučar, 1997). Pri enaki temperaturi skladiščenja se govedina mehča počasneje kot mlada govedina. Hitreje se mehčata teletina in kunčevina, še hitreje svinjina in še hitreje piščančje meso, ki je mehko že 48 ur po pridobitvi. Najpomembnejše je zorenje pri govejem mesu. Zorenje nepakiranega mesa zahteva nadzor nad temperaturo in vlažnostjo zorišnice (prostora). Pri vakuumsko pakiranem mesu je potreben le nadzor nad temperaturo, ki narekuje trajanje zorenja. Nepakiranemu mesu med zorenjem grozita dva nezaželena procesa; meso se osušuje, izgublja težo in oblikuje se nezaželena skorjasta površina, ki po termični obdelavi postane suha in trda. Drug nezaželen proces pa je bakterijski kvar (Skvarča, 1997).

Običajno zorenje poteka od 10-14 dni pri temperaturah od 0 do + 4° C, dolgotrajno zorenje pa do 8 tednov pri -1 do 0° C, a zahteva obvezno vakuumsko pakiranje. Skupni čas zorenja je treba prilagoditi vrsti surovine, namenu uporabe in vrsti kosa mesa.

Kakovost (mehkobo) mesa se da izboljšati še na druge, t.i. mehanske načine, ki se večinoma uporabljajo v industriji (Skvarča, 1997).

Shranjevanje in ponudba presnega mesa

Osnovni namen shranjevanja presnega mesa je preprečevanje bakterijskega kvara. Hlajenje je metoda, ki se uporablja za upočasnitev in omejitve rasti mikroorganizmov in aktivnosti encimov. Obenem pa med hlajenjem mesa poteka tudi proces zorenja, ki zaokroži okus in izboljša mehkobo mesa. Kakovost mesa se med hlajenjem izboljšuje, lahko pa pride do določenih nezaželenih sprememb; najpogosteje se pojavijo problemi z barvo, kontaminiranost z mikroorganizmi, oksidacija lipidov in izceja.

Odličen način za dolgotrajno shranjevanje mesa predstavlja zamrzovanje. Z zamrzovanjem se konzervirajo predvsem tržni viški mesa. Zamrzovanje upočasni ali zaustavi kemijske, biokemijske, fizikalne in mikrobiološke spremembe. V mesu tako tudi za daljše obdobje ohranimo hranilno in senzorično kakovost mesa ter zmanjšamo izgubo mase (Žlender, 1995; Skvarča, 1997).

2.3.4 Higienska neoporečnost mesa

Kriteriji higienske neoporečnosti mesa so vsebnost povzročiteljev zoonoz in alimentarnih obolenj, onesnaževalcev okolja in veterinarsko medicinskih preparatov, radiološka kontaminacija in senzorične spremembe. Varnost mesa zagotavlja vestna veterinarsko-sanitarna inšpekcija, discipliniranost rejcev, poučenost potrošnikov in tistih, ki se profesionalno ukvarjajo s pridelavo hrane (Marinšek, 1997; Marinšek, 2000a).

Zoonoze so bolezni, ki se lahko prenašajo z živali na človeka ali obratno, katerih povzročitelji so virusi, bakterije ali paraziti v mesu. Najbolj znane bakterijske in virusne zoonoze so tuberkuloza, bruceloza, vranični prisad, rdečica, listerioza, tularemija, steklina, mrzlica Q in klamidioza, ki se lahko prenašajo tudi na človeka z uživanjem mesa obolelih živali. Možnosti okužb z omenjenimi povzročitelji zoonoz so zelo majhne, kajti na osnovi veterinarsko-sanitarnega pregleda živali pred ter mesa in organov po klanju je zdravstveno oporečno meso izločeno iz javne potrošnje, če pa pride do potrošnikov (nedovoljeno klanje bolnih živali brez veterinarskega pregleda) pa lahko povzroči obolenje ljudi le, če je toplotno neustrezno obdelano, pri nekaterih boleznih pa še v takem primeru izjemoma (Marinšek, 2000a).

Pomembnejši parazitarni bolezni sta trihinelozna in trakuljavost. Trihinelozna je parazitarna bolezen, za katero človek zboli, če uživa toplotno nezadostno obdelano meso, ki vsebuje žive ličinke *Trichinellae spiralis*. Najpogosteje je invadirano z ličinkami trihinele meso prašičev (divjih in domačih), medvedov, izjemoma tudi meso konjev. Zaradi ustrezne veterinarske inšpekcije pri nas te bolezni praktično ni. Trakuljavost pri človeku najpogosteje povzročata *Taenia saginata* in *T. solium*. Trakuljavost, ki jo povzroča *T. saginata*, sodi med najbolj razširjene zoonoze na svetu. Človek se invadira, če uživa nezadostno kuhano goveje meso, ki vsebuje ikrice te trakulje. Ikrice so namreč le v govejem mesu, ki je edini vmesni gostitelj. Veterinarsko-sanitarna inšpekcija obolelo meso izloči, zato ni nevarnosti okužbe s trakuljo pri mesu za javno potrošnjo (Marinšek, 2000a).

Marinšek (1997) opozarja, da lahko mnogo vrst bakterij naknadno, med tehnološkim postopkom klanja in obdelave mesa kontaminira meso, in povzroči pri ljudeh t.i. alimentarna obolenja, ki jih deli na alimentarne infekcije (*Salmonellae*, *Campylobacter*, *Listeria*, *Yersinia*), toksikoinfekcije (*E. coli*, *Aeromonas hydrophila*) ter alimentarne intoksikacije (*Clostridium*, *Staphylococcus*).

Gašperlin (1997) pojasnjuje, da je kvarjenje lahko posledica procesov v samem mesu ali pa kontaminacije in rasti mikroorganizmov. Meso je zaradi velike vsebnosti vode izjemno kvarljivo živilo. Hitrost kvara je odvisna od vrste, števila in kompeticijske sposobnosti mikroorganizmov, ki meso kontaminirajo, ter njihove afinitete do substratov in od okolja, kateremu je meso ob tem izpostavljeno. Kvar mesa nastane kot posledica saharolitične, proteolitične in lipolitične aktivnosti mikroorganizmov (Bem in sod., 2003). Mikroorganizmi, ki kvarijo meso, delujejo predvsem na beljakovine. S proteolizo se beljakovine razgradijo v topne peptide in aminokisliline. Mikrobi deaminirajo ali dekarboksilirajo amino kisliline, pri tem se poveča vsebnost amoniaka, keto kislilin, ogljikovega dioksida, različnih aminov, nastaja pa tudi vodikov sulfid. Mikrobne lipaze lahko hidrolizirajo maščobe, mikrobne oksidaze pa lahko oksidirajo maščobne kisliline.

Vsekakor pa je avtooksidacija v mesu veliko bolj pomembna kot razvoj žarkosti zaradi mikrobnega delovanja.

Na površini mesa se lahko pojavi množica bakterij, plesni in kvasovk. Kvar svežega mesa je običajno posledica rasti bakterij, ki na splošno rastejo hitreje kakor plesni in kvasovke. Plesni na mesu spoznamo po puhastem izgledu in vidnih diskoloracijah (od bele preko sive do zelene barve). Za rast rabijo kisik, lahko tudi kislo okolje. So mezofilne, v tekmovalnem okolju pa ne rastejo tako dobro kakor drugi mikroorganizmi. Kvasovke na površini mesnih izdelkov običajno spoznamo po sluzi. Za optimalno rast potrebujejo veliko vode. So mezofili, tolerirajo kisel pH, sol, skoraj vse pa kot energijski vir uporabljajo sladkor. Na splošno za rast potrebujejo kisik, nekateri fermentativni tipi pa rastejo anaerobno.

Na svežem mesu so najbolj pogoste aerobne bakterije rodov *Pseudomonas*, *Acinetobacter* in *Morazella*. V vakuumskih zavitkih svežega mesa je omejena količina kisika, kar daje možnost za rast mlečnokislinskih bakterijam. V primeru razsoljenega mesa pa pride na površje popolnoma druga flora-najpogostejše so bakterije: *Staphylococcus*, *Micrococcus*, *Lactobacillus*, *Microbacterium*, *Pediococcus*, *Streptococcus*, *Clostridium* in *Bacillus*.

Meso pa je lahko zdravstveno oporečno tudi zaradi vsebovanja onesnaževalcev okolja, kot so pesticidi, težke kovin, nekovine ipd., če jih vsebuje v količinah, večjih od tolerantnih, ter zaradi vsebovanja veterinarsko medicinskih preparatov, ki se uporabljajo v preventivne, terapevtske ali nutritivne namene (Marinšek, 2000a).

2.3.5 Kakovost mesa in metode konzerviranja/shranjevanja mesa

Med postopki obdelave in predelave v mesu sočasno potekajo kemične in fizikalne spremembe, na površini mesa pa lahko potekajo tudi obsežne reakcije, ki so posledica dinamične mikrobiološke populacije. Kemično-fizikalne in mikrobiološke spremembe in njihove interakcije ne delujejo le na mišična vlakna, ampak tudi na izpostavljeno vezivno in maščobno tkivo. Skvarča (1997) navaja, da k celoviti kakovosti mesa poleg zdravstvene kakovosti in hranilne vrednosti prispeva tudi kakovost mišičnine, povezana s senzoričnimi in tehnološkimi lastnostmi mesa. Da bi ohranili kakovost mesa, moramo razumeti, kaj se dogaja v mesu, kontrolirati te dogodke oziroma meso zaščititi pred različnimi spremembami z eno ali s kombinacijo več fizikalnih, kemičnih in mikrobioloških metod (Gašperlin, 1997).

2.3.5.1 Spremembe v mesu

Potemnitev mesa je posledica kemičnih sprememb (oksidacije mišičnega pigmenta), fizikalnega sušenja, lahko tudi mikrobnega metabolizma. Ob nepravilnem pakiranju ali skladiščenju mesa lahko pride do izsušitve površine in temne barve. Tudi vezava vode ali izločanje vode na površini mesa lahko spremenita barvo. Med dolgotrajnim hranjenjem mesa v hladilniku v mesu poteka zorenje, zaradi česar se poveča predvsem mehkoba in izboljša aroma (Gašperlin, 1997).

Med biokemičnimi procesi v mišičnini je najpomembnejša encimska razgradnja beljakovin mišičnih vlaken (proteoliza). To je svojevrstno nadaljevanje delovanja mišičnih proteolitičnih encimov še v času življenja živali. Med proteolizo nastajajo iz snovi, ki jih vsebujejo mišična vlakna, številne sestavine v večjih ali manjših količinah (proste aminokisliline, razni peptidi, prosto železo, dušik) in še nekatere snovi v izredno majhnih količinah, ki sodelujejo pri oblikovanju značilnega vonja in arome zorenega mesa (Gašperlin, 1997).

Pri mesu se zaradi vsebnosti maščobe pojavlja več vrst kvarov: kislost (hidroliza-sproščajo se proste maščobne kisline), žarkost (posledica absorpcije vonjev, aktivnosti mikroorganizmov, aktivnosti encimov ali atmosferske oksidacije), ketonsko kvarjenje (razgradnja maščobnih kislin do ketonov), lojavost (polimerizacija maščobnih kislin) in pojav vonja po ribjem olju (tvorba oksikislin z razgradnjo lecitina). Kvar maščob v živilih je najpogosteje posledica hidrolitičnih in oksidativnih sprememb (Skvarča, 2000).

Žarkost je v bistvu posledica oksidacije maščob, pri kateri se nenasičene maščobne kisline pretvorijo v hidroperokside, le ti pa razpadejo na večje število spojin. Sekundarne produkte oksidacije (aldehidi, alkoholi, ketoni, karbonili, kisline,...) potrošniki vsekakor zelo lahko prepoznajo po neprijetnem žarkem vonju in okusu. Nekateri so tudi strupeni in sodelujejo v procesu staranja, razvoju raka in nastanku kardiovaskularnih bolezni pri človeku. Pri oksidaciji lipidov gre za dva procesa: avtooksidacijo in encimsko oksidacijo pod vplivom lipoksidaz. Za razvoj oksidacijske žarkosti je bistveno pomembnejša avtooksidacija (Skvarča, 2000; Gašperlin, 1997).

Obseg oksidacije v mesu je odvisen od maščobnokislinske sestave mesa, katalizatorjev v mesu in pogojev, katerim je meso izpostavljeno (temperatura, intenzivnost svetlobe, prisotnost kisika, vlage). Razvoj oksidativne žarkosti lahko upočasnijo dodatki antioksidantov (Skvarča, 2000).

O spremembah funkcionalnosti mesa ni veliko znanega. Predvsem gre za probleme arome prezelega mesa, njegove sposobnosti za vezanje vode in uporabnosti v predelavi, morebitnega pospešenega razkroja maščob v izdelkih na osnovi emulzij, problem sprejemljivosti barve razsoljenega mesa in drugo. Na splošno je sprejeto mnenje, da meso med zmrzovanjem in taljenjem izgubi del funkcionalnosti (Gašperlin, 1997).

Meso bi brez ustrezne obdelave postalo v najkrajšem času senzorično neprimerno, sčasoma neužitno in v končni fazi škodljivo oziroma nevarno za zdravje ljudi. Zato so ljudje že od samega začetka uporabljali različne metode, s katerimi so nevedoč ali zavestno ohranjali kakovost mesa. Danes poznamo naslednje metode, s katerimi ohranjamo kakovost mesa: fizikalne, kemične in mikrobiološke (Gašperlin, 1997).

2.3.5.2 Metode konzerviranja/shranjevanja mesa

Bizjak in Bem (2003) navajata, da je konzerviranje tehnološki proces, katerega cilj je podaljšanje obstojnosti živil. Postopki konzerviranja so različni; med fizikalnimi se uporabljajo toplotni postopki (hlajenje, zmrzovanje, pasterizacija, sterilizacija), dehidracija (sušenje, sušenje z zamrzovanjem) ter sevanje (z UV in γ -žarki). Kemijski postopki konzerviranja vključujejo dodatke (kuhinjska sol, soli za razsoljevanje, kisline, dim, konzervansi). Biološki postopek konzerviranja pa je fermentacija, ki se izvaja s pomočjo starterskih kultur (Sinell, 1992).

Segrevanje

Meso segrevamo v postopkih kulinarične priprave jedi, pri proizvodnji pasteriziranih ali komercialno sterilnih izdelkov in pri regeneraciji pred konzumiranjem. S tem se izboljšata izgled in jedilna kakovost, izdelek pa se tudi stabilizira oziroma zaščiti. Skvarča (1997) toplotne postopke deli v naslednje skupine: suhi postopki (pečenje, praženje, pečenje na žaru, plošči, cvrenje), mokri postopki (kuhanje, parjenje) ter kombinirani postopki (dušenje).

Pogoji segrevanja določajo obseg razgradnje hranilnih in zmanjšanje količine topnih komponent. Med segrevanjem poteka veliko procesov. Pasterizirano meso se v hranilni sestavi ne spremeni veliko, med sterilizacijo pa je obseg razgradnje bistveno večji. Pasterizirani izdelki na splošno dosežejo središčno temperaturo 71° C, komercialno sterilni izdelki pa so segreti do višje temperature, tudi do 121° C. Pri pasterizaciji se uničijo encimi in večina vegetativnih mikroorganizmov, preživijo lahko bakterijske spore. S sterilizacijo pa se uničijo vegetativne oblike in spore bakterij *Clostridium butulinum* in *C. perfringens*, enterobakterije in stafilokoki ter encimi mikroorganizmov. V steriliziranem mesu so lahko prisotni samo termorezistentni mikrokoki in spore bacilov, ki niso kvarljivci ali patogeni (Gašperlin, 1997).

Med segrevanjem se razvijeta aroma in okus mesa, pojavijo se tudi spremembe v barvi. Iz snovi predhodnikov arome in vonja (beljakovine, aminokislina, lipidi, sladkorji, organske snovi, anorganske soli) se s hidrolizo in Streckerjevo razgradnjo beljakovin, Maillardovo reakcijo, oksidacijo, polimerizacijo in hidrolizo lipidov oblikujejo sestavine arome in okusa mesa. Z naraščanjem temperature (60 do 70° C) beljakovine denaturirajo, postanejo manj topne, tekstura mesa pa bolj čvrsta. Zmanjša se sposobnost za vezanje vode. Kolagen v mišici se v tem temperaturnem območju (60 do 70° C) skrči, skrajša, in če je dovolj vlage, pretvori v želatino in s tem zboljša mehkoobo mesa. Filipič (1997) opozarja, da se pri segrevanju mesa tvorijo heterociklični amini, katerih prekurzorji so kreatin in aminokislina.

Pri visokih temperaturah segrevanja (nad 100° C) se v suhem okolju pojavi porjavenje, ki je posledica Maillardove reakcije (nastanejo mutagene snovi), in pooglenitev. Meso med segrevanjem izgublja maso zaradi izhlapevanja vode, oblikuje se skorja.

Metoda sterilizacije se večinoma uporablja za meso v pločevinkah. Čim višja je temperatura sterilizacije, tem bolj se poslabšajo senzorične lastnosti, prebavljivost in biološka vrednost beljakovin. Sočasno prihaja tudi do povečane razgradnje nekaterih vitaminov (Gašperlin, 1997).

Hlajenje

Hlajenje je fizikalna metoda, ki se uporablja za upočasnitev ali omejitev rasti mikroorganizmov in aktivnosti encimov. Obstočnost hlajenega in pravilno pakiranega svežega mesa je 72 ur, po tem času lahko pričakujemo prve diskoloracije. Mleto meso se pod primernimi pogoji prodaja samo 1 dan. Vakuumsko pakirano in hlajeno sveže meso je lahko stabilno tudi več kot 3 tedne, razsoljeno, vakuumsko pakirano in hlajeno meso pa do 2 meseca.

Med hlajenjem lahko pride do spremembe barve, kontaminiranosti z mikroorganizmi, lipidne oksidacije in izceje (Gašperlin, 1997). Za čimboljšo mikrobiološko obstojnost se uporabljajo za hlajenje trupov in polovic vedno hitrejši načini hlajenja z zelo nizkimi temperaturami. Posledica je lahko močno skrčenje mišičnih vlaken; t.i. hladilna trdota mesa, ki se razvije predvsem v trupih živali, kjer prevladujejo rdeča mišična vlakna (govedo, ovce). Tako meso se tudi z zorenjem in po toplotni obdelavi ne zmehča (Skvarča, 1997).

Zmrzovanje

Zmrzovanje predstavlja odličen način za dolgotrajno shranjevanje mesa, ki ga ohrani na visoki ravni kakovosti. Z zmrzovanjem upočasnimo ali zaustavimo kemijske, biokemijske, fizikalne in mikrobiološke procese. V mesu tako za daljše obdobje ohranimo tudi hranilno in senzorično kakovost mesa ter zmanjšamo izgubo mase (Žlender, 1995).

Obseg denaturacije beljakovin v mesu ni tak, da bi lahko govorili o poslabšanju prehranske kakovosti zmrznjenega mesa. Zmrzovanje ne vpliva na količino vitaminov B-kompleksa in vsebnost železa. Vpliv zmrzovanja na senzorične lastnosti pa je lahko zelo negativen, predvsem ob uporabi nepravilne metode zmrzovanja. Mnenja o vplivu zmrzovanja na mehkobo mesa so različna. Tajanje kot sestavni del procesa zamrzovanja pomeni določeno izgubo mase, ki je pomembna z ekonomskega in prehranbenega vidika (Gašperlin, 1997).

Vendar tudi med fazo skladiščenja zmrznjenega mesa lahko pride do sprememb kakovosti mesa. Ena takih sprememb je sublimacija vode iz vrhnjih plasti (zmrzovalni ožig), ki povzroči ireverzibilno izsušitev in oksidativne spremembe. Pojavijo se lahko sivo-bele diskoloracije (Gašperlin, 1997).

Soljenje in razsoljevanje

Soljenje in razsoljevanje sodita med kemične metode konzerviranja mesa. Soljenje je prepajanje mesa s kuhinjsko soljo, razsoljevanje pa je prepajanje mesa z mešanico kuhinjske, nitratne in nitritne soli in drugimi dodatki, kot so sladkor, reducenti, polifosfati in začimbe. Namen prepajanja mesa s kuhinjsko soljo je zaviranje delovanja škodljivih bakterij in konzerviranje, delovanje soli na nabrekanje beljakovin in mesa ter oblikovanje značilnega slanega okusa mesnih izdelkov. Dodatek soli poveča ionsko moč in s tem sposobnost miofibrilarnih proteinov, zato se izboljša njihova emulgivna in povezovalna sposobnost, kar ugodno vpliva na teksturo mesnih izdelkov. Meso po razsoljevanju dobi značilno barvo, aromo in teksturo razsoljenega mesa, dodana sol in nitrit pa delujeta bakteriostatično (Renčelj, 1990; Gašperlin, 1997; Rajar, 2000).

Iz mesa, ki ni prepojeno s soljo, se izceja mesni sok, ker ga beljakovine ne morejo zadržati. Beljakovine pod vplivom soli trdneje pritegnejo mesni sok in pri tem nabrekajo. V primerno suhem (dehidriranem mesu) je ves mesni sok pri določeni vsebnosti soli (približno 5 %) vezan na beljakovine, zato je takšna suha mišičnina pri senzoričnem okušanju vlažna, sočna in mehka oziroma nežna. Delovanje kuhinjske soli na povečanje sposobnosti vezanja vode je najizrazitejše pri koncentraciji soli 4 do 5 % (Renčelj, 1990).

Z uporabo hladilne tehnike je sol izgubila funkcijo konzervansa. Sodobne prehranske zahteve po čim manjšem vnosu natrija v telo prav tako mesni industriji in ostalim predelovalcem nalagajo potrebo po zmanjšanju soli v izdelkih (Rajar, 1997). Reducenti, kot so askorbinska kislina in njene soli, se uporabljajo za pospešitev razsoljevanja, enakomerno oblikovanje barve, ostanek pa deluje antioksidativno. Tudi fosfati pri razsoljevanju sodelujejo kot pospeševalci razvoja barve, zaviralci oksidativne žarkosti in mikrobne rasti, ker lahko vežejo težke kovine, ob prevelikem dodatku pa je problem kovinski priokus in neprimerna tekstura izdelka. Fosfati se dodajajo tudi za povečanje sposobnosti mesa za vezanje vode (Rajar, 1997).

Problem so nitrozamini, ki se tvorijo v mesu med razsoljevanjem. Natrijev nitrit in natrijev nitrat, ki se med procesom razsoljevanja razgradi v nitrit, se med razsoljevanjem razgrajujeta na razne vmesne in končne razgradke, ki se spajajo z nekaterimi sestavinami beljakovin. Rezidualni nitrit, ki se tako nitrozira v sekundarne amine v kislem gastrointestinalnem okolju, lahko tvori karcinogene nitrozamine (Bunin in Cary, 2001). Za zmanjšanje nastajanja nitrozaminov se v mešanice za razsol dodajajo inhibitorji reakcij nitroziranja (Hotchkiss in Parker, 1990).

Suho meso, ki je soljeno samo s kuhinjsko soljo, v nekaterih evropskih državah velja za posebno skupino v okviru t.i. bio mesnin. Na kmetih je pri izdelavi suhih mesnin zelo razširjena kombinacija suhega in mokrega soljenja. Najprej kose mesa suho nasolijo in jih pustijo 3 do 5 dni, nato pa jih zalijejo s slanico, ki jo pripravijo iz različnih odmerkov soli, začimb in vode. Ponekod uporabljajo tudi razsolico; to je vodna raztopina kuhinjske soli, nitrata in nitrita (Renčelj, 1990).

Dimljenje

Dimljenje je kemični postopek, ki se običajno kombinira z razsoljevanjem. Njegov učinek je običajno združen še s toplotno obdelavo med dimljenjem in dehidracijo, ki običajno poteka na površini. Dimljenje deluje antioksidativno ter zniža mikrobiološko populacijo na površini izdelka zaradi toplote in odlaganja kemikalij, ki delujejo bakteriostatično. Izdelek dobi specifično aromo in barvo (Renčelj, 1990; Rajar, 1997).

Dim je kompleksen sistem, aerosol, sestavljen iz dispergiranih delcev dima in dispergirane hlapne faze. Komponente hlapne faze se deponirajo na površini mesa in reagirajo z mesnimi komponentami, dispergirani delci pa nimajo večjega vpliva. Kemične sestavine, najdene v hlapni fazi, so kisline, fenoli, karbonili, alkoholi in policiklični ogljikohidrati. Organske kisline koagulirajo ali denaturirajo mesne beljakovine na površini produkta. Fenoli imajo antioksidativno in bakteriostatično funkcijo, ojačajo tudi aromo po dimu. Enostavni karbonili so pomembni pri oblikovanju arome po dimu in dajo tudi zeleno rjavo barvo. Vendar pa nekatere fenolne sestavine dima delujejo mutageno. Od policikličnih ogljikovih hidratov pa je po svojem karcinogenem učinku najbolj znan benzopiren (Renčelj, 1990; Gašperlin, 1997).

Hari (2002) navaja, da poznamo hladno dimljenje (do 20° C v dimni komori) ter toplo dimljenje (nad 20° C v dimni komori). Renčelj (1990) svetuje, da se suho meso dimi pri temperaturi od 14 do 20° C in pri relativni vlagi 65 % do 75 %. Mesninam daje najbolj značilno aromo dim iz trdega lesa (bukev, hrast, javor, breza, bor). Satler in Žlender (2001) opozarjata, da je treba pri prekajevanju paziti tudi na čas prekajevanja.

Sušenje

Sušenje je fizikalna metoda odstranjevanja vode iz mesa, kar pomembno vpliva na povečanje njegove mikrobiološke obstojnosti (Gašperlin, 1997).

Med sušenjem se koncentrirajo hranilne snovi in potekajo mnogi mikrobiološki in fizikalno-kemični procesi (zorenje ali fermentacija), ki vplivajo na končno kakovost izdelkov. Vzporedno s hidrolitično razgradnjo beljakovin med sušenjem, se zmanjša topnost in poveča prebavljivost beljakovin, encimi delujejo tudi na masti, zniža se pH in sposobnost za vezanje vode, spremenijo se tudi reološke lastnosti (konzistenca in plastičnost). Nastali izdelki imajo lahko odlično senzorično in prehransko kakovost. Če se meso pred dehidracijo tudi termično obdela, denaturacija beljakovin zmanjša prehransko vrednost takih izdelkov (Gašperlin, 1997).

Satler in Žlender (2001) pojasnjujeta, da proces sušenja poteka sočasno z zorenjem. Sušenje lahko poteka v nadzorovani-umetni in v naravni klimi. Začetna temperatura sušenja naj bo največ 14° C, med sušenjem se lahko zvišuje do največ 18° C. Relativna vlaga z začetnih 85 % ali 90 % naj se postopno zniža do 70 % (Hari, 2002). Sušenje v naravni klimi je zelo odvisno od naravnih podnebnih razmer. Če sušenje ne poteka pravilno, se na površini oblikuje trda skorja, rob, ki otežuje odstranjevanje vode iz notranjosti proti površini. Ob pravilnem poteku dehidracije se rast mikroorganizmov

zaustavi, začne se celo upadanje. Če pa voda na površini ne izhlapeva dovolj hitro, se na površini razvijajo (ne)zaželeni mikroorganizmi (Renčelj, 1990; Gašperlin, 1997).

Poleg naštetih se v mesni industriji uporabljajo še drugi fizikalni načini konzerviranja mesa (mikrovalovi, sevanje, ultrazvok).

Zorenje suhih mesnin

Zorenje je najpomembnejši proces, ki poteka med izdelovanjem suhih mesnin in je odločilen za nastanek značilnega in mikavnega vonja, arome ter teksture suhih mesnin. Zorenje je pretežno encimski proces razgradnje beljakovin in maščob, ki mu pravimo tudi fermentacija.

Med biokemičnimi procesi v mišičnini je najpomembnejša encimska razgradnja beljakovin mišičnih vlaken. To je svojevrstno nadaljevanje delovanja mišičnih proteolitičnih encimov še v času življenja živali. Njihova aktivnost in substrat pa sta drugačna kot v času življenja, in sicer zaradi spremenjenih razmer v mišicah po zakolu oziroma po zakisanju mesa. Proteoliza je encimska razgradnja (hidroliza) mišičnih beljakovin. Posledica razgradnje beljakovin je poškodovanje strukturnih beljakovin, kar se kaže kot porušenje mikroskopske zgradbe mesa. Tako se najprej pojavijo razpoke na miofibrilah in gmota mišičnih vlaken postopno razpade na fragmente. Fragmentiranje je morda glavni vzrok za mehčanje mišičnine med zorenjem.

Biokemične spremembe sestavin mišičnega in maščobnega tkiva, ki omogočajo nastanek arome izdelka, so odvisne predvsem od mikroklimatskih razmer in bakterijske flore. Pri nastajanju arome mesa sodelujejo aminokislinae, karbonilne spojine, hlapne sestavine maščob in sladkorji (Renčelj, 1990).

Med zorenjem se spreminjajo tudi fizikalno-kemične lastnosti suhega mesa. Tako se zvišuje pH in je tem višji, čimbolj osušeno in zrelo je meso. Ker se med zorenjem spremeni zgradba beljakovin in ker je med sušenjem beljakovinam dalj časa odvzeta voda, se poslabša topnost beljakovin mesa in njihova sposobnost za vezanje dodane vode.

Za razvoj in nastanek značilnega vonja in arome so vsaj enako, če ne pomembnejši, encimski procesi v maščobnem tkivu (slanina in maščobno tkivo v mišičnini). Hidroliza maščob je proces razgradnje maščob na glicerol in maščobne kisline. Drug proces je encimska oksidacija maščob, lipoliza. Rezultat tega procesa so aldehidi, ketoni, estri ter druge spojine. Karbonilne spojine pomembno sodelujejo pri nastanku sladkaste arome slanine. Avtooksidacija maščob pa je proces, v katerem kisik iz okoliškega zraka spontano vpliva na nenasičene maščobne kisline in jih razgrajuje v snovi, ki so nosilci žarkega okusa in vonja. Ta proces poteka zlasti na površini slanine ter mišičnine in nekaj milimetrov v notranjost, kjer se razvija značilno rumena barva slanine in bolj ali manj izražena žarkost. Sicer pa avtooksidacija lahko poteka tudi v globljih slojih, če je omogočen dostop zraka ali pa je zastal zrak v obliki večjih ali manjših votlinic, kar se dogaja zlasti pri izdelovanju suhih klobas in salam (Renčelj, 1990).

Hari (2002) opozarja, da je med zorenjem suhih mesnin treba paziti tudi na razvoj mikroorganizmov na površini izdelkov (pojav plesni). Značilne senzorične lastnosti suhih mesnin se razvijajo nekako vzporedno s sušenjem do določene stopnje osušenosti, slanosti oziroma bakteriološke obstojnosti. Zatem poskušamo zaustaviti ali vsaj močno zavreti nadaljnje osuševanje, da bi se nadaljeval samo proces zorenja. Končni cilj zorenja je predvsem nastanek polnega značilnega plemenitega vonja in arome ter morebitnega buketa suhih mesnin.

Med zorenjem se razvije tudi značilna tekstura. S podaljševanjem zorenja se mišičnina zelo počasi mehča, in sicer skladno z obsegom sprememb v zgradbi, vendar doseženo stopnjo mehkoše do neke mere zakriva zgoščanje zgradbe zaradi sušenja. Teksturo določata tudi sočnost / suhost, nežnost / grobost mesa in druge. Značilna vonj in aroma suhega mesa sta na splošno bolj celovita, zaokrožena in polna, čim dlje traja zorenje (Rencelj, 1990).

2.4 OZNAČEVANJE POSEBNIH KMETIJSKIH PRIDELKOV OZIROMA ŽIVIL

Med prednostnimi cilji politike kakovosti kmetijskih pridelkov oziroma živil je prilagoditev pridelave oziroma predelave potrebam enotnega oziroma prostega trga znotraj Evropske unije in Svetovne trgovinske organizacije. Pri tem se upoštevajo varstvo okolja, kmetijstvo, naravni viri, ohranjanje poseljenosti podeželja ter tradicionalni in izvorni načini proizvodnje.

Kos-Skubic in sod. (2005) pojasnjujejo, da ob vedno pestrejši ponudbi kmetijskih pridelkov oziroma živil, ki se pojavljajo na tržišču, postaja vse pomembnejše informiranje potrošnikov o kakovosti in poreklu le teh. S tem namenom je Slovenija razvila sistem zaščite posebnih kmetijsko-živilskih proizvodov.

Proizvodi, ki ustrezajo določenim kriterijem, pridobijo certifikat oziroma zaščitni znak, ki ga po pravilniku o zaščitnem znaku za označevanje kmetijskih pridelkov oziroma živil (Pravilnik o zaščitnem..., 2001) podeljuje Urad za priznavanje označb kmetijskih pridelkov oziroma živil. Postopek certificiranja posebnih kmetijskih pridelkov oziroma živil predpisuje pravilnik o postopkih za priznavanje označb posebnih kmetijskih pridelkov oziroma živil (Pravilnik o postopkih..., 2003).

Določanje uradnega zaščitnega znaka za označevanje živil ima poleg zadostitve željam kupcev po kakovostnih proizvodih tudi namen ustvarjanja konkurence med ponudniki živil na trgu in s tem dvig kakovosti.

Postopek certificiranja je zahteven, po pridobitvi certifikata pa se proizvajalec vpiše v Register proizvajalcev posebnih kmetijskih pridelkov oziroma živil, s čimer pridobi pravico do uporabe navedbe oziroma logotipa certifikacijskega organa skupaj s certificiranimi zahtevami ter možnost podaje vloge za podelitev zaščitnega znaka z označevanje posebnih kmetijskih pridelkov oziroma živil.

Uradni zaščitni znaki za kakovost v Sloveniji so:

- **Geografsko poreklo (Protected Designations of Origin)**, ki ga lahko pridobijo kmetijski in živilski proizvodi, tesno povezani z območjem, katerega ime nosijo. Izvor in predelava surovine do končnega proizvoda sta geografsko vezana na območje, območje (podnebje, kakovost tal, lokalno znanje ali drugo) pa pogojuje določeno lastnost oziroma značilnost proizvoda. Zaščitni znak geografskega porekla med mesnimi izdelki ima prekmurska šunka.
- **Geografska označba (Protected Geographical Indication)**, ki označuje kmetijske proizvode iz območja, katerega ime nosijo, vendar je povezava manj tesna kot pri geografskem poreklu. Pogoj je, da vsaj ena faza proizvodnje poteka na geografskem območju, katerega ime nosi izdelek, npr. surovine lahko izvirajo iz drugega območja. Vendar pa mora med proizvodom in območjem, katerega ime nosi, obstajati povezava. Mesni proizvodi z geografsko označbo so šebreljski želodec, zgornjesavinjski želodec, kraški pršut, kraški zašinek, prleška tunka.
- **Tradicionalni ugled (Traditional Speciality Guaranteed)** lahko pridobijo izdelki, ki so proizvedeni iz tradicionalnih surovin oziroma je za njih značilna tradicionalna sestava (receptura) in način proizvodnje. Mesnih živil z označbo tradicionalnega ugleda nimamo.
- **Višja kakovost:** Proizvod višje kakovosti je po svojih specifičnih lastnostih boljši od istovrstnih kmetijskih pridelkov oziroma živil ter odstopa pozitivno od minimalne kakovosti, če je ta predpisana (npr. proizvedeno brez dovoljenih aditivov). Specifične lastnosti proizvoda, ki so definirane z višjo kakovostjo, se določajo glede na sestavo, senzorične lastnosti, fizikalno-kemične lastnosti ter način proizvodnje. Višjo kakovost med mesnimi izdelki dosega teletina blagovne znamke Zlato zrno ter svinjsko meso blagovne znamke PIGI.
- **Ekološki:** kmetijski proizvod je dovoljeno označevati z označbo »ekološki«, če je zanj izdan certifikat določene kontrolne organizacije, kar pomeni, da je bilo živilo oziroma proizvod pridelano brez uporabe gensko spremenjenih organizmov, ni bilo podvrženo ionizirajočemu sevanju, pridelano brez uporabe sintetičnih snovi. Med mesnimi izdelki dosega zaščitni znak »ekološki« meso znamke Pohorje beef.
- Zaščitna znaka za kakovost sta tudi »**integrirani**« in »**naravna mineralna voda**«, vendar se ne uporabljata v zvezi z mesninami (Kos-Skubic in sod., 2005; zloženka MKGP, 2001; zloženka MKGP, 2003; brošura MKGP, 2004).

2.5 SUHE MESNINE NA SLOVENSКИH KMETIJAH

2.5.1 Etnografski pregled izdelovanja suhih mesnin v Sloveniji

Tradicija izdelovanja suhih mesnin na kmetijah se prenaša iz roda v rod, delno zaradi lastne samooskrbe, morebiti ohranjanja običajev, delno zaradi zaslužka. Tehnološki postopki izdelave mesnin se razlikujejo po geografskih območjih, in mnogo izdelkov pridobi v času proizvodnje in zorenja lastnosti, pogojene s tradicionalnimi postopki ali z lastnostmi okolja, iz katerega izhaja. V primerjavi z živilsko industrijo, kjer je mogoče z različnimi metodami nadzorovati in voditi procese proizvodnje ter izraziteje vplivati na lastnosti izdelkov, je izdelovanje suhih mesnin s tradicionalnimi postopki na kmetijah

zamudnejše, zaradi večje podvrženosti vplivom okolja, na katere predelovalec mesa nima vpliva, pa tudi bolj tvegano. Zato lahko senzorična kakovost teh izdelkov variira. Vendar ravno zaradi specifičnosti take proizvodnje izdelki dosegajo višjo kakovost, kar je navsezadnje cilj kmetijske in prehranske politike. Če ob tem upoštevamo tudi ekonomski, socialni ter etnološki vidik izdelovanja mesnin na kmetijah, razumemo pomen ohranjanja te tradicije.

Slovenska kuhinja je zelo raznolika; slovenske jedi so nastajale v različnih obdobjih, pestre so glede pokrajinskih značilnosti in tesno povezane z našimi običaji, prazniki ter letnimi časi. Številne domače salame, klobase in drugi mesni izdelki so lahko odlični uvod v preprost ali slavnosten obed. Slovenska posebnost so tudi mesni izdelki, izdelani na kmetijah v času kolin. Skvarča (2003) navaja, da znajo Slovenci narediti iz prašiča več kot 50 osnovnih izdelkov, od tega vsaj 20 vrst klobas. Precej izdelkov je prevzela mesna industrija, ki skuša ohraniti izvirnost in s tem sloves slovenskih kolin.

Renčelj (1990) opisuje tradicionalne postopke predelave mesa in izdelovanja suhih mesnin na Slovenskem po geografskih območjih. V nadaljevanju kratko povzemamo te opise.

Primorska

Na območju južne Primorske uporabljajo za zaklane prašiče postopek oparjanja z vročo vodo in garanja v lesenih trugah, kudinjah ali kadinjah; medtem ko se je ožiganje prašičev s slamo ohranilo le v nekaterih vaseh Slovenske Istre. V severni Primorski so v preteklosti v Brdih in na Vipavskem zaklane prašiče smodili s slamo, danes jih v glavnem oparijo in garajo.

Na celotnem področju južne Primorske prevladuje med postopki konzerviranja suho soljenje. V Istri suhe začimbe (poper, česen, majaron in baziliko) zmeljejo in dodajo med sol. Soljenje traja 14 do 21 dni, ponekod tudi 30 dni. Rebra solijo 7 do 8 dni, nakar jih rahlo dimijo, sušijo, nato pa kuhajo. V Brkinih in na Krasu del reber ocvrejo in zalijejo z mastjo ali oljem. V delu Slovenske Istre zarebrnico sušijo in shranijo v mast ali olje, na Krasu zarebrnico-prato ocvrejo in zalijejo z mastjo. Mesnato slanino (potrebušino) sušijo v obliki kraške pancete, v novejšem času jo zvijajo (rolajo). Na območju Brkinov pa so mesnato slanino oblikovali v obliki zajca. Do leta 1947 je bilo v Istri razširjeno sušenje čvrste hrbtna slanina, špeha, a danes je to že prava redkost. Specialiteta je sušen vrat divjega prašiča, zelo cenjen je tudi sušen goveji vrat. Izdelujejo tudi suhe klobase, ki so jih včasih shranjevali v kamnite posode in jih zalili z mastjo ali olivnim oljem. Zaradi preveč suhega zraka pa ni preveč razširjeno izdelovanje salam, razen na furlanski način.

Značilnost južne Primorske je tudi kratkotrajno hladno in blago dimljenje izdelkov, v vetrovnih zimah z burjo pa praktično nič. Sušenje izdelkov je ponavadi potekalo na značilnih podstrešjih primorskih hiš.

Značilna sta kraški in istrski pršut. Tradicija celotnega območja je sušenje vratine-zašinka, budjole, oškole. Kraški pršut in kraški zašinek se uvrščata med izdelke z geografsko

označbo. Geografsko označbo ima tudi šebreljski želodec, ki ga izdelujejo v Šebreljah, na Idrijskem ter Cerkljanskem.

Tudi na severnem Primorskem iz stegen izdelujejo pršute, iz vratine zašink ali zaševnik, mesnato slanino sušijo kot panceto. Ponekod pripravljajo zaseko. Značilen izdelek celotnega območja so suhe klobase, v Zgornji Soški dolini izdelujejo klobase z dodatkom do 20 % ovčjega mesa ali mesa divjačine. Izdelujejo tudi salame, ki jih čez poletje hranijo v kletih, kjer zaplesnijo in se dobro ohranijo. Suhe salame pa lahko tudi zavijejo v papir in vložijo v pepel ali v mivko, kjer zdržijo nekaj mesecev. Na Tolminskem izdelujejo salame z dodatkom 20 % mesa divjačine, pripravljajo značilno zaseko, značilnost Baške grape in še nekaterih vasi pa je izdelovanje želodcev. V Zgornji Soški dolini pa je značilno sušenje ovčjega mesa.

V Spodnji Vipavski dolini kose mesa hladijo en dan, nato suho nasoljeno meso zložijo v čebre, ki imajo na dnu odprtino, skozi katero odteka tekočina. Mokro soljenje (salamurjenje) se je ohranilo le v delu Zgornje Vipavske doline. Suho soljenje uporabljajo tudi v Goriških Brdih. Običajno hladno dimijo in sušijo meso v kaščah ali na podstrešjih.

Notranjska in okolica Ljubljane

Tudi na Notranjskem zaklane prašiče povečini pariyo, ponekod odirajo, le v Šmihelu pod Nanosom se je ohranilo ožiganje prašičev. V navadi je kombinirano suho in mokro soljenje; po suhem soljenju, ki traja 4 do 6 dni, čeber napolnijo s slanmurjo, v kateri je meso približno 14 dni. Meso dimijo 3 do 4 tedne tako, da zakurijo vsak drugi dan.

Na vsem območju sušijo skoraj vse kose mesa. Iz stegna pripravljajo na različne načine pršut, sušijo vratino-zašink ali zavratnik, rebra, kose glave, rilce, čeljusti, grlino, ušesa, nogice, repe in koše. Zarebrnico ali prato po rahlem soljenju ocvrejo in zalijejo z mastjo. Potrebušino sušijo kot zajca, taki suhi kosi mesnine so po obliki najbolj podobni kraški panceti. Izdelujejo tudi želodce, manj salame. Ob Cerkljanskem jezeru je bilo značilno tudi sušenje rib, s katerim se sedaj ukvarja le nekaj posameznikov.

Tudi v okolici Ljubljane je v navadi suho in mokro soljenje. V slanico-salamurje, salamurce ali slanmurje dodajo lovor, česen, brinove jagode, čebulo, poper in sladkor. Za dimljenje kurijo z bukovimi drvami, bukovo žagovino, ki daje več dima, in hruškovim lesom. Stegno običajno razkosajo na kračo, gnat in krivo kost ali rinko. Sušijo tudi pleče, vratino, rebra in tudi ostale dele prašiča; sušijo tudi slanino ali špeh. Izdelujejo klobase mesenice ter suhe klobase, ki jih zalijejo z mastjo ali oljem v posode. Klobase so včasih zavili tudi v papir ter jih zasuli z žitom ali pepelom. Zadnjih 25 let izdelujejo tudi salame, na določenih območjih pa je uveljavljeno izdelovanje želodcev.

Gorenjska

Na Gorenjskem je značilno garanje ali maužanje prašičev v vroči vodi, prašiče špeharje pa odirajo. Suho razsoljevanje traja 3 do 4 dni, nato meso zalijejo s salamurjo ali slanmurjo. Klobase dimijo 3 do 4 dni, v okolici Podkorena pa 7 do 14 dni. Klobase shranjujejo v mast, olje, žito, pepel ali zaseko.

Stegno ponavadi delijo na kračo in šunko ali gnat. Običajno sušijo brez kože in slanine. Sušijo tudi plečeta, vratino-bržolo, vratnik ali zaušnik, rebra s slanino. Zadnjih 30 let na mnogih kmetijah izdelujejo tudi salame, na škofjeloškem koncu pa so znani mojstri sušenja želodcev. Ena izmed gorenjskih specialitet je sušeno ovčje stegno, značilnost hribovskega dela Gorenjske pa je zaseka.

Dolenjska

V preteklosti so na Dolenjskem prašiče smodili, danes je v navadi le »šopanje« v leseni trugi ali banji. Suho soljenje so zamenjali s kombinacijo suhega in mokrega soljenja.

Stegna običajno razdelijo na 4 do 5 kosov, ki jim pravijo bržolce, in jih sušijo v govejih dankah ali mrežicah. Sušijo plečeta, vratino, grlino, mesnato slanino in drugo. Izdelujejo klobase, polnjen jezik, nekateri so pravi mojstri v izdelovanju salam, želodcev in šinkov. Na Dolenjskem in v Posavju se zadnja leta organizirajo ocenjevanja suhih mesnin, ki spodbujajo izdelovalce k doseganju višje kakovosti izdelkov ter pridobivanju novih znanj in izkušenj.

Posavje

V Posavju večino prašičev pariyo v banah ali kadunah, poleti pa odirajo. Meso solijo kombinirano, pripravljajo tudi slanico ali pac, za katerega potrebujejo sol, poper, česen, lovor, brinove jagode in sladkor. Ponavadi dimijo le nekaj dni.

Zaradi neugodnih podnebnih razmer so skoraj povsod opustili sušenje celih stegen. V mehurjih in dankah, ki jih prevlečejo z mrežico, sušijo šink. Jezike ponavadi sušijo, prav tako sušijo flam ali potrebušino kot mesnato slanino. V novejšem času jo tudi zviyajo, povežejo z vrvico in dajo v danke. Za Posavje je značilno izdelovanje klobas in salam, posebnost Sevnčanov pa je izdelovanje želodcev. V okolici Krškega se posamezniki ukvarjajo s sušenjem postrvi.

Zasavje

V Zasavju prašiče barhajo v leseni arnci ali barnci. Meso najprej suho solijo 3 do 4 dni, nakar ga zložiyo v čebre in zalijejo s salamurco. Od začimb rabijo poper, česen, lovorjev list, sladkor ter šalotko. Blago dimijo do 7 dni.

Stegno za sušenje ločijo na kračo, gnjat in mačehino kost (medenico). Kakovostne kose mesa stegna, šinsko prato in zarebrnico sušijo v mehurjih ali govejih dankah. Pleče, manjše kose, jezike, rebra in nogice po soljenju podimijo in sušijo. Izdelujejo mesene klobase, zadnja leta suhe salame, na območju Hrastnika in Zagorja pa se je ohranila tradicija izdelovanja želodcev. Okrog Podkuma se je ohranilo sušenje stegen srne in muflona.

Koroška in Štajerska

Tudi na Koroškem in Štajerskem je podobno. Posebnost je Zgornja Savinjska dolina, ki ima več kot 100-letno tradicijo v izdelovanju želodcev. Savinjski želodec je zaščiten z znakom geografske označbe. V originalen želodec dajo le kakovostno prašičje meso-stegno, vratino ter pleče starejših prašičev, ročno narezano slanino ter zaradi boljše vezave do 20 % govejega mesa. Originalno polnjenje je v svinjske želodce, ki jih nato obtežijo, ponekod podimijo, ter stiskajo. Sušenje traja 5 do 6 mesecev, v tem času se teža zmanjša za 40 do 45 %. Izdelovanje želodcev je zelo razširjeno tudi na Koroškem, kjer so cenjen izdelek tudi domače klobase in salame.

Značilnost Podravja izhaja iz ravninskega dela Ptuja, Ormoža, Slovenske Bistrice, Lenarta in okolice Maribora-zaseka ali zabel. Za spravilo zaseke uporabljajo posode tünke ali kible, ki jih postopoma zamenjujejo emajlirane posode. Suhe klobase, kuhane ali pečene, zalijejo z mastjo ali zaseko (zabel). Za Prlekijo je značilna prleška tünka, ki ima zaščitni znak geografske označbe. Značilno je tudi sušenja zašinka ali šinske prate oziroma bunke.

Pomurje

V Pomurju je še vedno ohranjeno smojenje prašiča s slamo. Uporabljajo suho in mokro soljenje. Suho soljenje traja 2 do 3 dni, nakar kose mesa zalijejo s pacom, ki ga pripravijo iz vode, ki ji dodajo sol, kis, poper, česen in sladkor. Meso je v paci približno 14 do 21 dni, vmes pa ga redno prekladajo. Predvsem v ravninskem delu Prekmurja je značilno meso iz tünke ali čebrovina, ki ga zalijejo z zaseko ali zabelom.

V severovzhodni Sloveniji je najbolj znana suha mesnina prekmurska šunka ali gnjat ali, kot ji pravijo domačini, povojena ali prekajena šunka. Iz tradicije sušenja in zorenja svinjskega stegna se je skozi stoletja izoblikoval izdelek, ki je cenjen enako kot pršut, in ga domači prihranijo za pomembne družinske in cerkvene praznike ter večja kmečka dela. Prekmurska šunka je zaenkrat edini mesni izdelek v Sloveniji z zaščitnim znakom geografsko poreklo. (Renčelj, 1990; Renčelj, 1997; Skvarča, 2003; brošura MKGP, 2004).

3 METODE DELA

3.1 VIR PODATKOV

Magistrsko nalogo smo izpeljali v obliki preiskovalne raziskave. Metoda zbiranja podatkov je bila anketa. Opravili smo neposreden pogovor s kmeti ali nosilci dopolnilne dejavnosti. Del anket smo na kmetijah opravili osebno, nekaj pa smo jih po predhodnem dogovoru poslali na kmetije. Nato smo se z vsakim izmed anketiranih vsaj enkrat ali dvakrat po telefonu pogovorili o anketi in na željo anketiranega prišli osebno na kmetijo. Ostali anketirani pa so izpolnjen vprašalnik v priloženi kuverti poslali nazaj.

Anketni vprašalnik je sestavljen iz 45 vprašanj (glej prilogo):

1. družina na kmetiji (2 vprašanja),
2. gospodinjstvo (3 vprašanja),
3. kmetija (11 vprašanj),
4. dopolnilna dejavnost (29 vprašanj).

V vzorec smo zajeli 75 kmetij, vendar jih je 15 odklonilo sodelovanje. Največkrat se je kot opravičilo za nesodelovanje navajalo pomanjkanje časa ali prenehanje opravljanja dopolnilne dejavnosti, pa tudi varovanje zasebnosti. Šest kmetij smo izločili v nadaljnji obdelavi podatkov zaradi neustreznosti (prenehanje opravljanja dopolnilne dejavnosti) ali nepopolnih odgovorov. Tako smo obdelali rezultate anket za 54 družinskih kmetij.

Družinske kmetije, ki smo jih zajeli v vzorec za raziskavo, so iz celotne Slovenije. Ker je register kmetij, ki se ukvarjajo z dopolnilno dejavnostjo, še v nastajanju, so nam pri določanju vzorca pomagale kmetijske svetovalne službe. Oprli smo se tudi na Katalog turističnih kmetij in knjižico Dobrote slovenskih kmetij. Razpršenost vzorca po statističnih regijah je bila naslednja:

- Pomurska regija: 4 kmetije,
- Podravska regija: 12 kmetij,
- Koroška regija: 3 kmetije,
- Savinjska regija: 14 kmetij,
- Zasavska regija: 0 kmetij,
- Spodnjeposavska regija: 2 kmetiji,
- Jugovzhodna Slovenija: 3 kmetije,
- Osrednjeslovenska regija: 6 kmetij,
- Gorenjska regija: 2 kmetiji,
- Notranjsko kraška regija: 2 kmetiji,
- Goriška regija: 4 kmetije,
- Obalno kraška regija: 2 kmetiji.

Majhnost vzorca je omogočila pristnejši stik z anketiranimi, večje zaupanje, podrobnejše informacije ter zaupljivost v zvezi s težavami, s katerimi se srečujejo.

3.2 OPREDELITEV IZVEDENIH KAZALCEV

3.2.1 Socioekonomski tipi kmetij

Socioekonomski tip kmetije kaže, iz katerih virov družina pridobiva dohodek oziroma kolikšen del skupnega dohodka družina ustvari s kmetijsko dejavnostjo. Kadar podatkov o tem nimamo, v ta namen uporabimo podatke o zaposlenosti družinskih članov zunaj kmetije. Ta podatek pokaže trajno prisotnost zunanjega vira dohodka, ne omogoča pa opredelitve natančnega razmerja med obema viroma dohodka (Kovačič, 1996b).

Kriteriji za opredelitev socioekonomskega statusa so sledeči:

1. ČISTA KMETIJA: Je načeloma tista, pri kateri nihče od aktivnih članov jedra družine (gospodar, njegov zakonec, naslednik in njegov zakonec) ni redno zaposlen zunaj kmetije. Kmetija predstavlja torej edini vir dohodka.
2. MEŠANA KMETIJA: Ima najmanj enega aktivnega člana jedra družine, ki je zaposlen zunaj kmetije, in načeloma najmanj enega, ki je polno zaposlen na kmetiji.
3. DOPOLNILNA KMETIJA: Vsi proizvodno aktivni družinski člani so redno zaposleni zunaj kmetije in delajo na kmetiji izključno v prostem času.
4. OSTARELA KMETIJA: Vsi člani družine so starejši od 64 let in se še ukvarjajo s kmetovanjem (Kovačič, 1996b).

Razdelitev kmetij glede na socioekonomski tip je poleg prikaza trenutnega stanja tudi eno od meril za oceno števila kmetij v prihodnjem obdobju. Socioekonomski status je spremenljiva kategorija, saj so prehodi med razredi mogoči.

Socioekonomski status kmečke družine je poleg velikosti posestva odvisen tudi od demografskih značilnosti družine, ki so morda še bolj pomembne. Na proces socioekonomskega razslojevanja pa vplivajo tudi naravne razmere za kmetijsko pridelavo in oddaljenost od delovnih mest zunaj kmetije (Kovačič, 1996b).

3.2.2 Razvrstitev kmetij glede na razvojno sposobnost kmetij

Ugotavljali smo tudi razvojno sposobnosti kmetij.

Za razvrstitev kmetij glede na razvojne sposobnosti smo upoštevali naslednje parametre*:

1. Zainteresiranost gospodarjev za posodobitev oziroma intenziviranje kmetijske proizvodnje (načrti za investiranje denarja);
2. obseg kmetijske pridelave (velikost posestva, število GVŽ, intenzivnost pridelave);

*V raziskavi smo za ugotavljanje razvojnih sposobnosti kmetij uporabili svoje parametre.

3. tehnična razvitost kmetije (delež del na kmetiji, ki ga opravijo s stroji, in opremljenost hleva);
4. stanje nasledstva na kmetiji.

Na podlagi kriterijev, ki smo jih za posamezen parameter sami oblikovali, smo za vsako kmetijo posebej določili stopnjo oziroma razvojno sposobnost. Za določitev razvojnih sposobnosti smo prilagodili kategorije, ki jih navaja Kovačič (1996b) za ugotavljanje gospodarske obnovljivosti kmetij. Tako smo določili 4 skupine kmetij:

- kmetija z zelo visokim razvojnim potencialom, ki se krepi,
- razvojno sposobna kmetija, ki se krepi,
- kmetija, ki v razvoju miruje,
- kmetija, ki nazaduje.

3.2.3 Opredelitev polnovredne delovne moči (PDM) na kmetijah

Delovno moč na kmetiji izražamo s številom polnovrednih delovnih moči. PDM je tista količina dela, ki ga opravi samo na kmetiji stalno in polno zaposleni član gospodinjstva v aktivni življenjski dobi.

Preglednica 3: Koeficienti za izračun števila PDM (Kovačič, 1996b)

Opis aktivnosti	Koeficient
Člani, stari med 15 in 64 let	-
Delajo samo na kmetiji	1,0
Gospodinjijo in redno pomagajo na kmetiji	0,5
Samo gospodinjijo	0,2
Redno ali občasno pomagajo na kmetiji-niso zaposleni	0,3
Zaposleni in redno delajo na kmetiji	0,3
Dijaki, ki redno delajo na kmetiji	0,1
Študentje, ki redno delajo na kmetiji	0,3
Dijaki in študentje, ki ne delajo na kmetiji	0,0
Zaposleni, ki nič ne delajo na kmetiji	0,0
Nezaposleni, ki nič ne delajo na kmetiji	0,0
Nesposobni za delo	0,0
Bližnji sorodniki zunaj gospodinjstva, ki redno delajo na kmetiji	1,0
Bližnji sorodniki zunaj gospodinjstva, ki včasih pomagajo na kmetiji	0,2
Upokojenec ali vzdrževan, dela na kmetiji	0,6
Člani, starejši od 65 let	-
Dela stalno na kmetiji, star 65 do 74 let	0,6
Aktiven na kmetiji, starejši od 74 let	0,2
Upokojenec do 74 let, občasno pomaga na kmetiji	0,2
Gospodinja nad 64 let	0,2
Včasih pomagajo na kmetiji	0,0
Ne delajo na kmetiji	0,0

Aktivnost je opredeljena za vsakega prebivalca na kmetiji, in sicer na osnovi podatkov o starosti, poklicu, načinu opravljanja poklica, o dejavnosti in delu, ki ga oseba morda

občasno opravlja. Za vsako osebo je na temelju tako opredeljene aktivnosti določen koeficient PDM, ki pove, koliko dela na kmetiji lahko opravi oseba v primerjavi z obsegom dela, ki ga opravi oseba, stalno in polno angažirana na kmetiji (Kovačič, 1996b).

Število PDM ne pove ničesar o dejanski izkoriščenosti delovne sile za kmetijsko proizvodnjo. Kmetije namreč pogosto opravljajo razna druga dela z namenom pridobivanja dopolnilnega dohodka. Zato je podatek o številu PDM samo pogojno uporaben za ugotavljanje globalne produktivnosti v kmetijstvu, saj zanemari prikrito nezaposlenost, ki pa je v kmetijstvu praviloma občasna (Kovačič, 1996b).

V analizi o delovni sili na kmetijah smo obseg PDM za posamezno gospodinjstvo oziroma kmetijo izračunali s seštevanjem vrednosti PDM vseh posameznih članov gospodinjstva oziroma kmetije.

3.2.4 Opredelitev glav velike živine (GVŽ) na kmetijah

Eden od pokazateljev intenzivnosti pridelovanja je število živali, ki jih izražamo s številom glav velike živine (GVŽ) na površinsko enoto kmetijskega zemljišča (GVŽ / ha). Več ko je živali na enoto površine, večja je obremenitev in intenzivnejša je kmetijska pridelava.

Po ustaljeni metodologiji predstavlja 1 GVŽ 500 kg žive teže živali. Glede na to je preračunano število glav različnih kategorij živali s pomočjo koeficientov na skupni imenovalc (GVŽ) (Kovačič, 1996b).

Preglednica 4: Koeficienti za izračun števila GVŽ (Popis..., 2002)

Vrsta in kategorija živine	Koeficient za pretvorbo v GVŽ
Krave, breje telice, govedo nad 2 leti	1,00
Mlado govedo od 1 do 2 leti	0,75
Mlado govedo do 1 leto (za nadaljnjo rejo)	0,30
Mlado govedo do 1 leto za zakol	0,15
Odrasle kobile, konji	1,00
Žrebeta do 1 leto	0,45
Plemenske svinje, plemenske mladice	0,30
Drugi prašiči od 20 kg naprej	0,115
Plemenske ovce in koze	0,15
Jagnjeta, kozlički, ovni, kozli	0,00
Kokoši nesnice	0,003
Pitovni piščanci	0,003
Plemenski zajci-samice	0,02
Damjaki	0,05
Navadna jelenjad	0,075
Čebelje družine	0,00

3.3 OBDELAVA PODATKOV

Statistične metode, ki smo jih uporabili pri obdelavi podatkov, so opisna statistika (povprečja, mediana, vsota, frekvenčna porazdelitev, deleži), izdelava kontingenčnih tabel in χ^2 – test (Košmelj, 2001).

4 REZULTATI

4.1 DEMOGRAFSKE ZNAČILNOSTI VZORCA

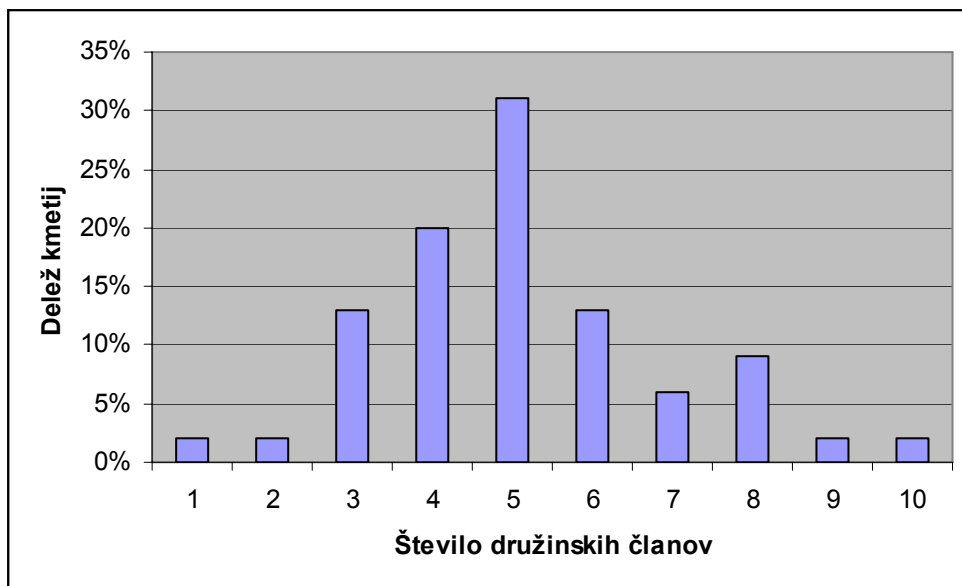
4.1.1 Družinski člani na kmetijah

Ugotavljali smo povprečno število družinskih članov na gospodinjstvo, starostno in izobrazbeno strukturo prebivalstva na kmetijah ter stanje nasledstva.

Preglednica 5: Anketirane kmetije po številu družinskih članov, Slovenija, 2003

	Število članov										Povpreč. št. druž. članov na kmetijo	Skupaj družin. članov
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
Število kmetij	1	1	7	11	17	7	3	5	1	1	5,1	275
Delež kmetij (%)	1,9	1,9	13,0	20,3	31,4	13,0	5,5	9,2	1,9	1,9	-	100

Povprečno število družinskih članov na kmetiji je 5,1. Skoraj tretjina kmetij iz vzorca ima po 5 družinskih članov, 13 % po šest družinskih članov in približno 18 % več kakor sedem družinskih članov. Primerjava našega vzorca s celotno populacijo kaže podobno strukturo, manjši je le delež eno in dvočlanskih gospodinjstev v našem vzorcu. Rezultati ankete kažejo, da se za dopolnilne dejavnosti odločajo kmetije z več družinskimi člani.

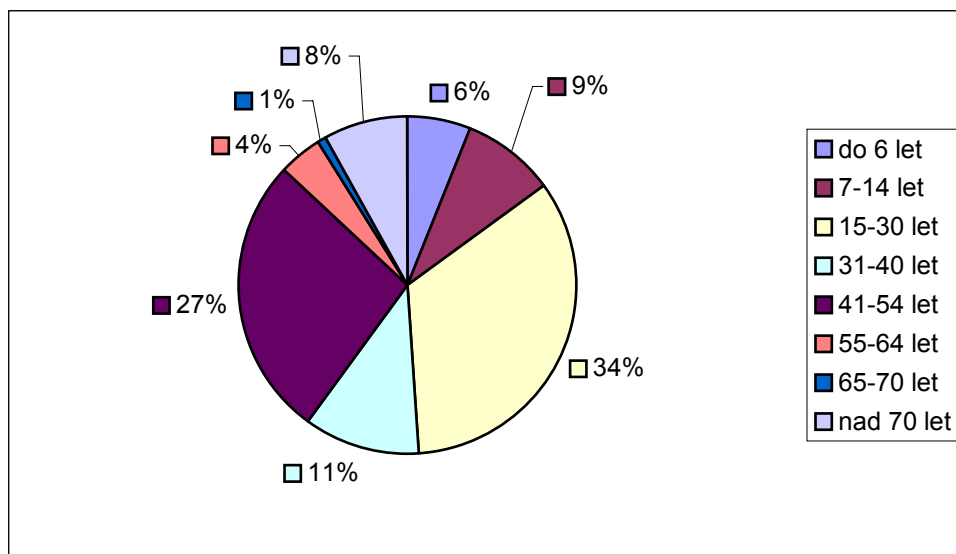


Slika 2: Delež anketiranih kmetij po številu družinskih članov, Slovenija, 2003

Preglednica 6: Starostna struktura družinskih članov na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003

Starostni razredi	Število	Delež (%)
Do 6 let	16	5,8
7-14 let	25	9,0
15-30 let	94	34,2
31-40 let	30	10,9
41-54 let	73	26,6
55-64 let	11	4,0
65-70 let	4	1,5
Nad 70 let	22	8,0
Skupaj	275	100,0

Od 275 ljudi, ki živijo na kmetijah, zajetih v naš vzorec, je približno 15 % otrok do 14. leta. Največ oseb je starih med 15 in 30 let, kar je dobra tretjina anketirane populacije. Približno 38 % prebivalcev anketiranih kmetij je starih med 31 in 54 let, natančneje dobrih 10 % med 31 in 40 let ter dobra četrtina med 41 in 50 let. Starejših od 55 let je 13,5 % anketirane populacije. Starostna struktura našega vzorca kaže ugodnejšo strukturo kot podatki za celotno kmečko populacijo v Sloveniji.



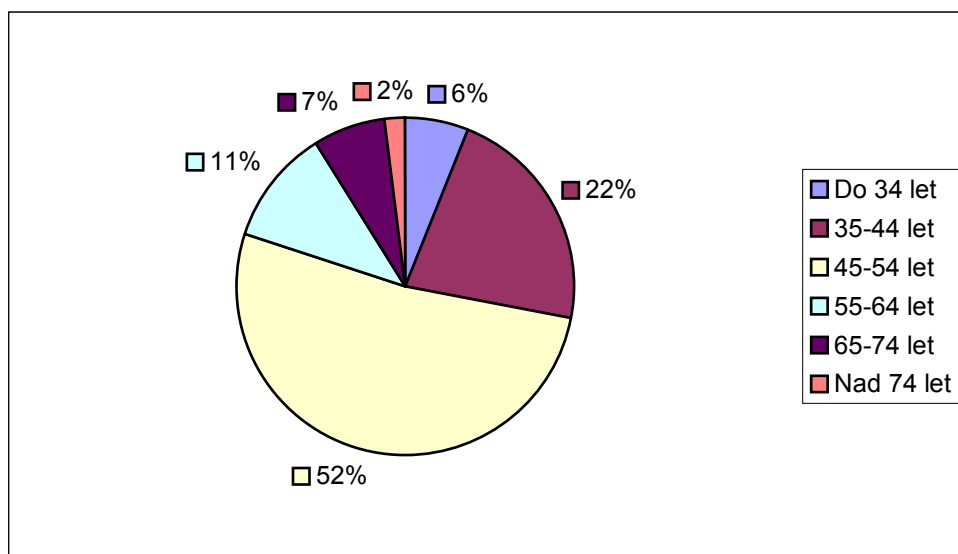
Slika 3: Starostna struktura vseh družinskih članov na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003

Preglednica 7: Starost gospodarjev in gospodaric na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003

Starost gospodarja	Število	Deleži (%)
Do 34 let	3	5,5
35-44 let	12	22,2
45-54 let	28	51,9
55-64 let	6	11,1
65-74 let	4	7,4
Nad 74 let	1	1,9
Skupaj	54	100,0

Največ anketiranih gospodarjev je bilo starih med 45 in 54 let. To je približno polovica vseh gospodarjev. 15 od 54 gospodarjev (to je približno 28 %) je starih do 45 let in približno 11 % gospodarjev je starih med 55 in 64 let. V starostno skupino nad 65 let pa spada 5 gospodarjev, to je približno 10 %. Povprečna starost gospodarja je 52,0 let, kar je v primerjavi s celotno kmečko populacijo ugodnejša starostna struktura gospodarjev.

V vzorcu je bilo kar 49 od 54 (to je 90,8 %) gospodarjev moškega spola in le 9,2 % ženskega spola.



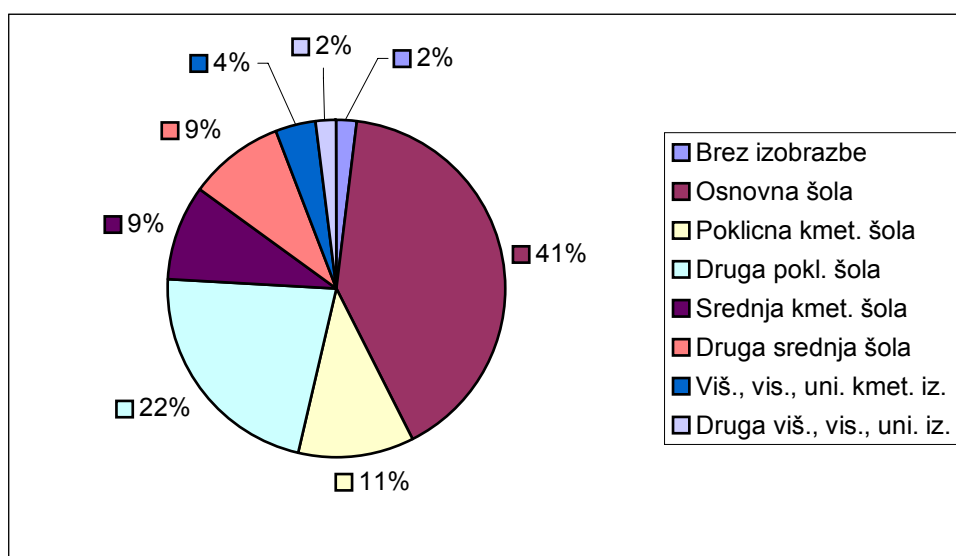
Slika 4: Starostna struktura gospodarjev in gospodaric na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003

Preglednica 8: Izobrazbena struktura gospodarjev in družinskih članov na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003

	Gospodarji		Vsi družinski člani (skupaj z gospodarji)	
	Število	Delež (%)	Število	Delež (%)
Brez izobrazbe	1	1,9	4	1,4
Osnovna šola	22	40,7	84	30,5
Poklicna kmet. šola	6	11,1	15	5,5
Druga poklicna šola	12	22,2	42	15,3
Srednja kmetijska šola	5	9,2	18	6,6
Druga srednja šola	5	9,2	49	17,8
Viš., vis., uni. kmet. iz.	2	3,8	10	3,6
Druga viš., vis., uni. iz.	1	1,9	12	4,4
Predšolski	-	-	16	5,8
Osnovnošolec	-	-	15	9,1
Skupaj	54	100,0	275	100,0

Približno 15 % vseh prebivalcev iz vzorca so otroci do 15 let, to pomeni predšolski otroci in osnovnošolci. 1,4 % odrasle populacije na vzorcu kmetij je brez izobrazbe, približno 30 % jih ima osnovnošolsko izobrazbo. Približno 45 % jih ima poklicno in srednjo izobrazbo ter 8 % višjo, visoko ali univerzitetno izobrazbo. Iz vzorca ponovno vidimo ugodnejšo izobrazbeno strukturo, kot kažejo podatki za celotno kmečko populacijo.

Med 54 gospodarji je le eden brez izobrazbe, kar 41 % pa jih ima le osnovnošolsko izobrazbo. Dobrih 10 % jih ima kmetijsko poklicno, 10 % srednjo kmetijsko in skoraj 4 % gospodarjev imajo višjo, visoko ali univerzitetno kmetijsko izobrazbo. To pomeni, da ima kar tri četrtine gospodarjev na področju kmetijstva le tečaj s področja kmetijstva in praktične izkušnje, kar je značilno za celotno kmečko populacijo.



Slika 5: Izobrazbena struktura gospodarjev na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003

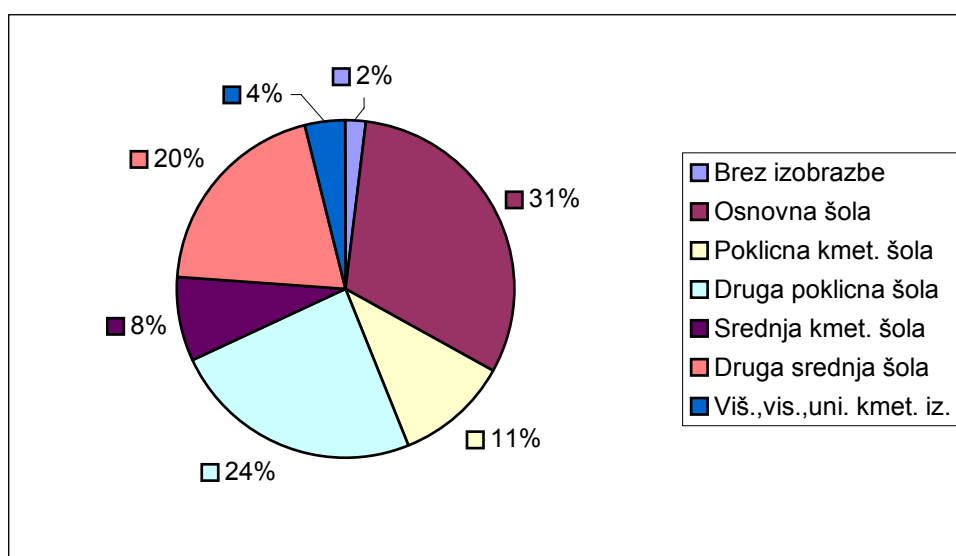
Med nosilci dopolnilne dejavnosti na kmetiji je 55,6 % žensk in 44,4 % moških.

Preglednica 9: Izobrazbena struktura nosilcev dopolnilnih dejavnosti na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003

	Število	Delež (%)
Brez izobrazbe	1	1,9
Osnovna šola	17	31,4
Poklicna kmetijska šola	6	11,1
Druga poklicna šola	13	24,1
Srednja kmetijska šola	4	7,4
Druga srednja šola	11	20,4
Viš., vis. uni. kmet. izobrazba	2	3,7
Skupaj	54	100,0

Skoraj tretjina nosilcev dopolnilnih dejavnosti ima končano osnovno šolo, približno petina pa poklicno kmetijsko ali srednjo kmetijsko šolo. Skupno ima dobra tretjina nosilcev dopolnilnih dejavnosti pridobljeno poklicno izobrazbo in skoraj 30 % srednješolsko izobrazbo. Skoraj 4 % nosilcev dopolnilnih dejavnosti ima univerzitetno kmetijsko izobrazbo.

Nosilci oziroma nosilke dopolnilnih dejavnosti kažejo nekoliko ugodnejšo izobrazbeno strukturo kot gospodarji oziroma gospodarice.



Slika 6: Izobrazbena struktura nosilcev dopolnilnih dejavnosti na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003

Preglednica 10: Stanje nasledstva na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003

	Število	Deleži (%)
Gospodar je mlajši od 45 let, zato vprašanje ni aktualno	15	27,8
Naslednika imajo in dela stalno na kmetiji	11	20,3
Naslednika imajo, je redno zaposlen in popoldne dela na kmetiji	9	16,7
Naslednika imajo zagotavljenega, a še ne živi na kmetiji (bo sorodnik ali domač, ki je že odseljen)	1	1,9
Naslednika imajo, je mlajši (šoloobvezen, vajenec, dijak) in se verjetno ne bo redno zaposlil, delal bo le na kmetiji	2	3,7
Naslednika imajo, je mlajši (šoloobvezen, vajenec, dijak), ki se bo po končanem šolanju zaposlil in delal popoldne na kmetiji	5	9,2
Naslednik je mlajši in še ne vedo, kako se bo odločil	10	18,5
Dediča imajo, ne živi na kmetiji in ne vedo, kako se bo odločil	1	1,9
Naslednika nimajo, imajo pa dediča, ki bo zadržal dom, kmetije pa ne bo obdeloval	0	0
Nimajo nikogar	0	0
Skupaj	54	100,0

Stanje nasledstva na kmetijah, ki so bile vključene v raziskavo, kaže, da imajo na 37 % kmetij že zagotavljenega naslednika, ki dela stalno na kmetiji ali pa je redno zaposlen in popoldne dela na kmetiji. Približno 28 % gospodarjev je mlajših od 45 let in zato vprašanje nasledstva ni aktualno. Kar 10 % kmetij ima zagotavljenega naslednika, ki se bo po končanem šolanju zaposlil in na kmetiji delal le popoldne. Približno petina kmetij ima mlajšega naslednika, in še ne vedo, kako se bo odločil.

V primerjavi s stanjem nasledstva v celotni kmečki populaciji, kjer je 40 % kmetij brez naslednika, so rezultati naše raziskave vzpodbudni, in kažejo, da dopolnilna dejavnost bistveno pripomore k temu, da se mladi raje odločajo za delo na kmetiji.

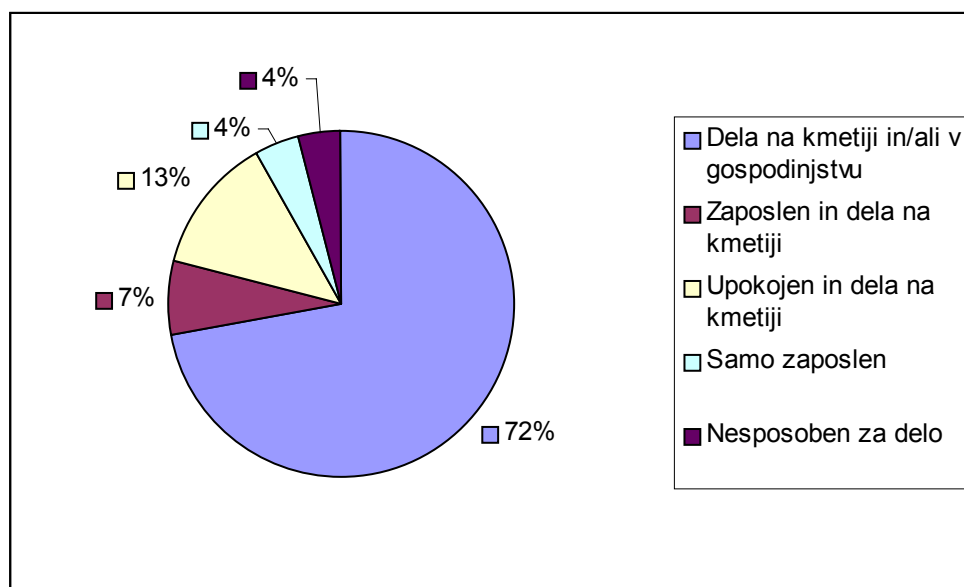
4.1.2 Delovna moč na kmetijah

Zanimala nas je zaposlitev gospodarjev oziroma gospodaric ter zaposlitev nosilcev oziroma nosilk dopolnilnih dejavnosti ter število PDM na kmetijah, vključenih v raziskavo.

Preglednica 11: Zaposlitev gospodarja ali gospodarice na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003

Kje dela	Število	Delež (%)
Samo na kmetiji	32	59,2
Na kmetiji in v gospodinjstvu	6	11,1
Samo v gospodinjstvu	1	1,9
Zaposlen in dela na kmetiji	4	7,4
Upokojen in dela na kmetiji	7	13,0
Samo zaposlen	2	3,7
Nesposoben za delo	2	3,7
Skupaj	54	100,0

Kar 39 gospodarjem ali gospodaricam (to je dobrih 70 % gospodarjev ali gospodaric) predstavlja kmetijstvo skupaj z dopolnilno dejavnostjo edini vir finančnih sredstev za preživljanje. Sedem gospodarjev ali gospodaric (to je 13 %) je upokojenih in delajo na kmetiji. Štirje gospodarji ali gospodarice so zaposleni in delajo na kmetiji ter 2 gospodarja sta samo zaposlena.



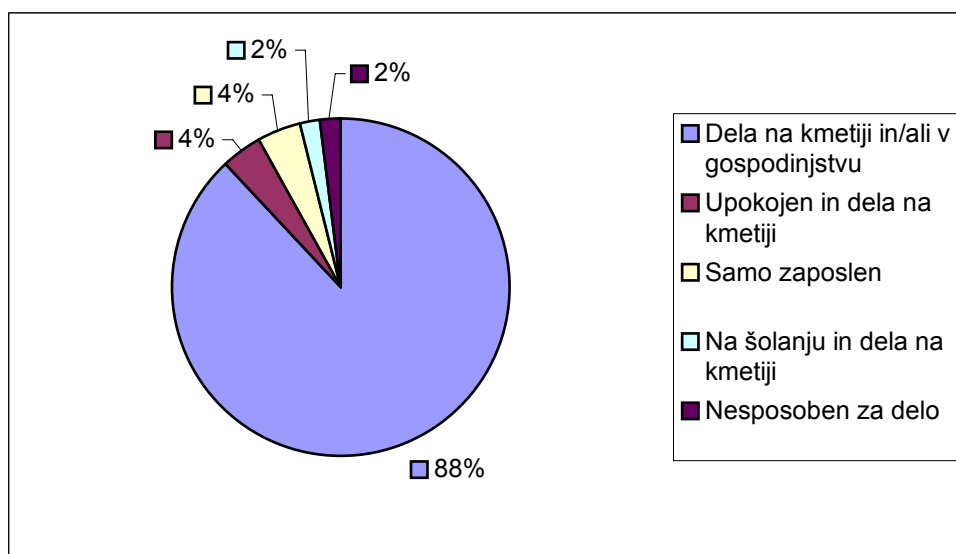
Slika 7: Zaposlitvena struktura gospodarjev ali gospodaric na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003

Preglednica 12: Zaposlitev nosilcev in nosilk dopolnilnih dejavnosti na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003

Kje dela	Število	Delež (%)
Samo na kmetiji	20	37,0
Na kmetiji in v gospodinjstvu	28	51,8
Upokojen in dela na kmetiji	2	3,7
Samo zaposlen	2	3,7
Na šolanju in dela na kmetiji	1	1,9
Nesposoben za delo	1	1,9
Skupaj	54	100,0

Kar 48 od 54 nosilcev oziroma nosilk dopolnilnih dejavnosti (to je skoraj 90 % vseh nosilcev/nosilk dopolnilnih dejavnosti) dela samo na kmetiji oziroma na kmetiji in v gospodinjstvu. 2 nosilca dopolnilne dejavnosti sta upokojena in delata na kmetiji, 2 sta samo zaposlena.

Dopolnilna dejavnost je torej pomembna tudi z vidika zaposlovanja članov gospodinjstva na kmetiji.



Slika 8: Zaposlitvena struktura nosilcev in nosilk dopolnilnih dejavnosti na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003

Preglednica 13: Anketirane kmetije po številu PDM, Slovenija, 2003

Socioekonomski tip	Število PDM				Povpr. PDM
	0-0,9	1,0-1,9	2,0-2,9	Nad 3,0	
Čista	-	16	14	1	2,0
Mešana	-	14	7	-	1,8
Dopolnilna	1	1	-	-	1,0
Skupaj	1	31	21	1	1,9

Na čistih kmetijah je število PDM najvišje (1,99), na mešanih 1,82 in na dopolnilnih (v našem vzorcu sta bili le dve taki) 1,05. Povprečje PDM vseh treh socioekonomskih razredov kmetij pa je 1,9, kar je skoraj enkrat višje od slovenskega povprečja, ki je 1 PDM na kmetijo (Popis..., 2002).

Ugotavljamo, da se z dopolnilnimi dejavnostmi ukvarjajo kmetije z več razpoložljive delovne sile.

4.2 KMETIJA

4.2.1 Splošni podatki o kmetijah

V spodnjih preglednicah predstavljamo podatke o anketiranih kmetijah.

Preglednica 14: Nadmorska višina anketiranih kmetij, Slovenija, 2003

Nadmorska višina (m)	Število kmetij	Delež (%)
Do 400	23	42,6
401-600	9	16,6
601-700	8	14,8
701-800	3	5,6
801-900	5	9,3
Nad 901	6	11,1
Skupaj	54	100,0

23 kmetij (to je skoraj 43 %), zajetih v naš vzorec, se nahaja na nadmorski višini do 400 metrov. Dobrih 15 % kmetij leži na nadmorski višini med 401 in 600 metri. Kar 22 kmetij, to je približno 40 % kmetij iz vzorca, pa leži nad 600 metri nadmorske višine. Od tega se jih polovica nahaja na višini nad 800 metrov.

Preglednica 15: Anketirane kmetije na območjih z omejenimi dejavniki, Slovenija, 2003

	Število	Delež (%)
Kmetije na območju s težjimi razmerami za kmetijstvo	44	81,5
Ostale kmetije	10	18,5
Skupaj	54	100,0

Več kakor 80 % kmetij se nahaja na območju s težjimi razmerami za kmetijstvo-to pomeni: gričevnato hribovito območje, gričevnato višinsko, kraško območje ter strmo območje. Le 10 kmetij (skoraj petina vzorca) kmetuje na območjih z ugodnimi razmerami za kmetijsko pridelavo.

Preglednica 16: Anketirane kmetije po socioekonomskem statusu glede na usmerjenost v ekološko pridelavo, Slovenija, 2003

	Usmerjenost v ekološko pridelavo			Skupaj kmetij
	Ekološka v postopku in/ali s certifikatom	Razmišljajo o ekološkem kmetovanju	Ne bodo se preusmerili v ekološko pridelavo	
Čiste kmetije (št.)	10	7	14	31
Mešane in dopolnilne kmetije (število)	5	13	5	23
Skupaj kmetij	15	20	19	54

7 kmetij od 54, kar je 13 % kmetij, ima pridobljen certifikat ekološkega kmetovanja, 8 kmetij, to je skoraj 15 %, je v preusmerjanju v ekološko pridelavo, in na 20 kmetijah (približno 37 %) razmišljajo o preusmeritvi v ekološko pridelavo.

10 čistih kmetij od 31 čistih (to je približno 32 %) in 5 kmetij od 23 mešanih in dopolnilnih (kar je približno 22 %) že ima pridobljen certifikat oziroma so v postopku pridobitve certifikata.

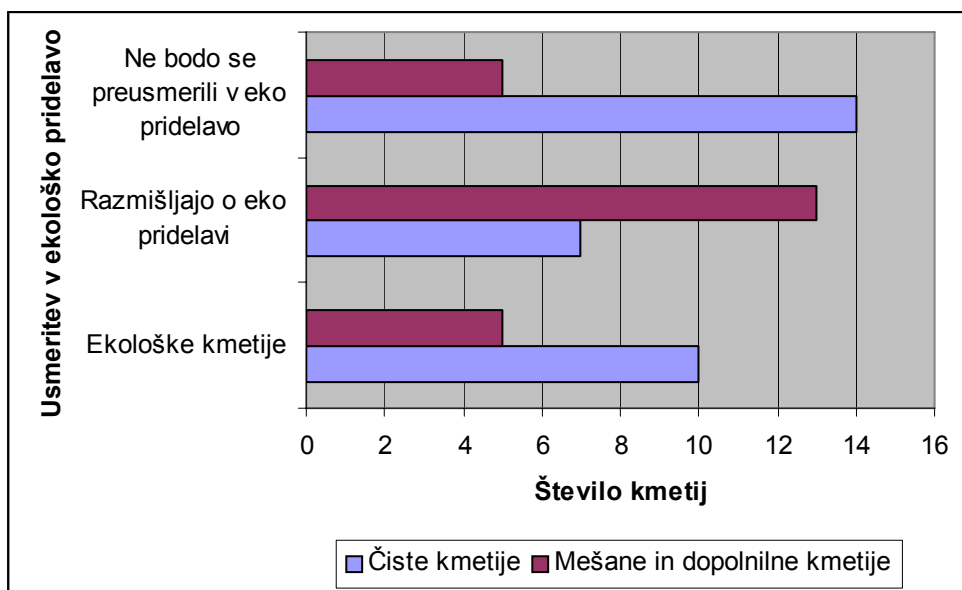
S χ^2 -statistiko smo ugotavljali, ali sta usmerjenost v ekološko pridelavo in socioekonomski status povezani spremenljivki. Zaradi majhnega vzorca smo združili mešane in dopolnilne kmetije v en razred.

Domnevo o povezanosti obeh spremenljivk smo preverjali pri $\alpha=0,05$.

S 95 % verjetnostjo lahko trdimo, da sta usmeritev v ekološko kmetovanje in socioekonomski status kmetij povezana. Očitna je zlasti povezava med spremenljivko »mešane in dopolnilne kmetije« ter kategorijo »razmišljajo o ekološkem kmetovanju«. To pomeni, da velik del mešanih in dopolnilnih kmetij razmišlja o preusmeritvi v ekološko pridelavo.

Skladno s predvidevanji stroke pa se kaže tudi manjše zanimanje čistih kmetij za ekološko pridelavo, saj verjetno te kmetije nameravajo svojo proizvodnjo specializirati in intenzivirati, kar pa je običajno nezdržljivo z ekološkim kmetovanjem.

Spodaj na sliki vidimo, da zanimanje za ekološko pridelavo narašča na mešanih in dopolnilnih kmetijah in hkrati, da v ekološki pridelavi čiste oziroma mešane kmetije ne vidijo svoje tržne priložnosti.



Slika 9: Število anketiranih kmetij po socioekonomskem statusu glede na usmerjenost v ekološko pridelavo, Slovenija, 2003

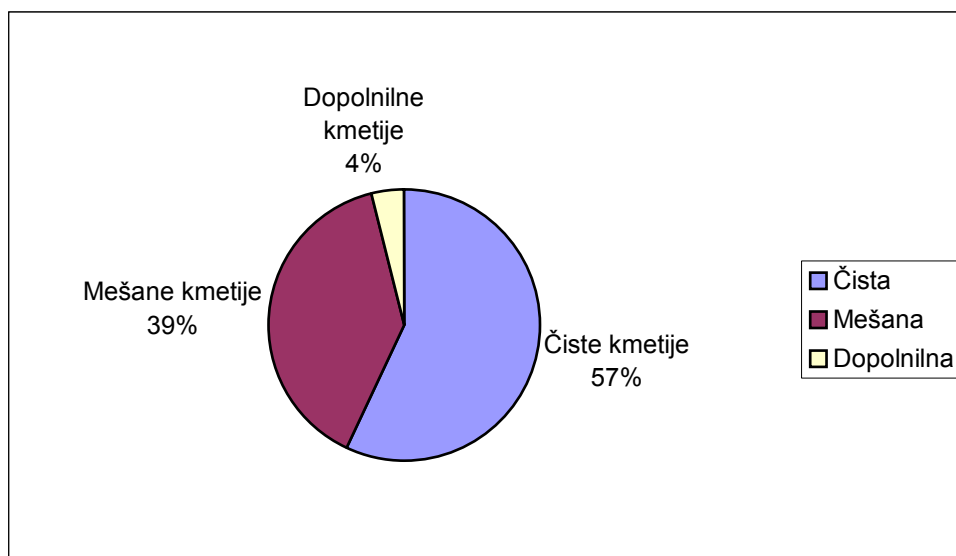
4.2.2 Socioekonomska struktura kmetij

Zanimala nas je tudi socioekonomska struktura kmetij, ki se ukvarjajo s predelavo mesa za potrebe dopolnilnih dejavnosti.

Preglednica 17: Število in delež anketiranih kmetij glede na socioekonomski tip, Slovenija, 2003

Tip kmetije	Število	Delež (%)
Čista	31	57,4
Mešana	21	38,9
Dopolnilna	2	3,7
Ostarela	0	0
Skupaj	54	100,0

Med anketiranimi prevladujejo čiste kmetije. Takih je 31 kmetij, kar je skoraj 58 % vseh anketiranih gospodarstev. Skoraj 40 % anketiranih kmetij je mešanih in le 2 kmetiji od 54 (to je 3,7 %) sta dopolnilni. Primerjava s podatki za celotno socioekonomsko strukturo kmetij v Sloveniji kaže izjemno visok delež čistih in mešanih kmetij v našem vzorcu.



Slika 10: Socioekonomska struktura anketiranih kmetij, Slovenija, 2003

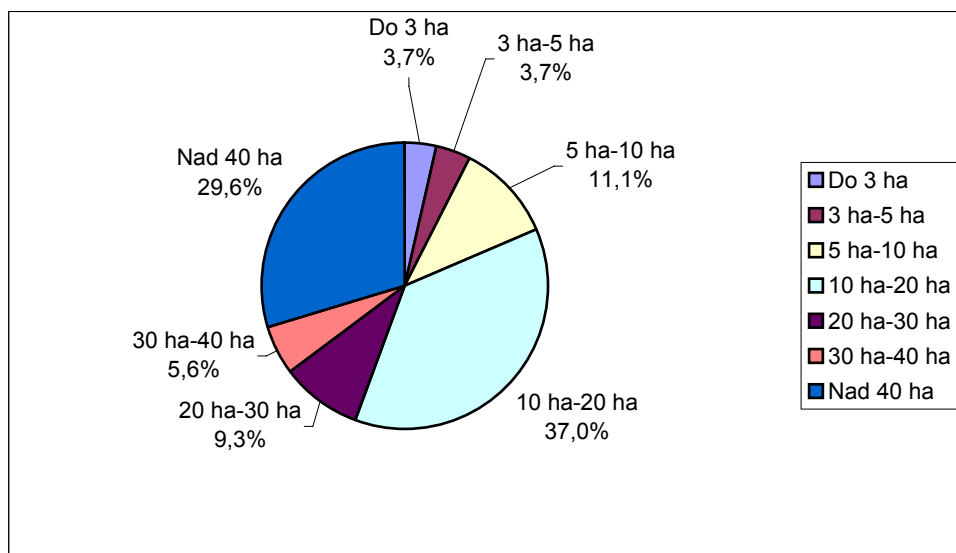
4.2.3 Velikostna struktura kmetij

V raziskavi smo želeli ugotoviti velikostno strukturo anketiranih kmetij po socioekonomskih tipih ter rabo kmetijskih zemljišč na anketiranih kmetijah.

Preglednica 18: Velikost in struktura anketiranih kmetij, Slovenija, 2003

Socioek. tip kmetije	Velikost v ha														Povpr. velikost kmetije (ha)
	0-3,0		3,1-5,0		5,1-10,0		10,1-20,0		20,1-30,0		30,1-40,0		>40,0		
	Št.	%	Št.	%	Št.	%	Št.	%	Št.	%	Št.	%	Št.	%	
Čista	-	-	-	-	-	-	13	24,0	4	7,5	1	1,8	13	24,0	41,2
Mešana	2	3,7	1	1,8	5	9,3	7	13,0	1	1,8	2	3,8	3	5,6	25,6
Dopolnilna	-	-	1	1,8	1	1,8	-	-	-	-	-	-	-	-	7,2
Skupaj	2	3,7	2	3,7	6	11,1	20	37,0	5	9,3	3	5,6	16	29,6	33,9

V velikostni strukturi anketiranih kmetij prevladujejo (37 %) tiste z 10 do 20 ha vseh lastnih zemljišč. Zelo velik delež (skoraj 30 %) predstavljajo tudi kmetije z več kot 40 ha zemljišč. Povprečna velikost anketirane kmetije je 33,9 ha, največje so čiste kmetije (v povprečju so velike 41,2 ha), sledijo mešane kmetije, ki so že bistveno manjše (25,6 ha), in najmanjše so dopolnilne s 7,2 ha. Velikostna struktura kmetij našega vzorca je v primerjavi z velikostno strukturo kmetij celotne populacije bistveno ugodnejša.



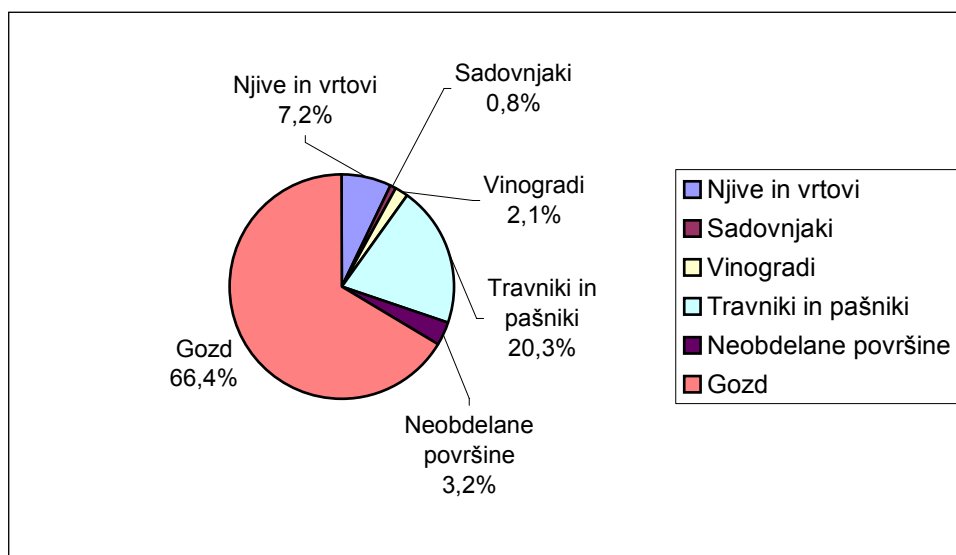
Slika 11: Deleži anketiranih kmetij po velikosti kmetij, Slovenija, 2003

Preglednica 19: Kmetijska zemljišča v uporabi, lastna in vzeta v najem, na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003

Zemljiška kategorija	Kmetijska zemljišča			
	v lasti (ha)	%	vzeta v najem (ha)	%
1. Njive in vrtovi	131,32	7,2	24,31	19,7
2. Sadovnjaki	15,05	0,8	-	-
3. Vinogradi	39,0	2,1	-	-
4. Travniki in pašniki	371,3	20,3	99,0	80,3
5. Neobdelane površine	58,0	3,2	-	-
6. Gozd	1214,89	66,4	-	-
1-4. Skupaj obdelov. površ.	556,67	30,4	123,31	100,0
1-5. Skupaj kmet. površine	614,67	33,6	123,31	100,0
1-6. Skupaj vse površine	1829,56	100,0	123,31	100,0

Od skupno 1.829,56 ha površin, kolikor jih imajo skupaj anketirane kmetije v lasti, predstavljajo dobro tretjino kmetijske površine, približno dve tretjini vseh površin pa prekriva gozd. Največ obdelovalnih površin predstavljajo travniki in pašniki (20,3 % vseh površin oziroma 66,7 % vseh obdelovalnih), približno 7 % vseh površin so njive ter 3 % površin so zasajeni s sadovnjaki in vinogradi.

V povprečju ima vsaka anketirana kmetija v najemu 2,3 ha kmetijskih zemljišč. Večinoma imajo v najemu travnike, približno petino najetih površin pa obdelujejo kot njive.



Slika 12: Raba kmetijskih zemljišč v lasti na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003

4.2.4 Proizvodna usmeritev kmetij

Na anketiranih kmetijah smo želeli ugotoviti proizvodne usmeritve. V preglednici 20 predstavljamo proizvodne usmeritve za vseh 54 kmetij, v preglednici 21 pa zastopanost panog.

Preglednica 20: Proizvodna usmeritev anketiranih kmetij, Slovenija, 2003

Proizvodna usmeritev	Število	Delež (%)
Govedoreja-pridelava mesa	10	18,5
Govedoreja-pridelava mleka	9	16,6
Govedoreja (prid. mesa) + govedoreja (prid. mleka)	6	11,1
Govedoreja (prid. mesa) + prašičereja	6	11,1
Vinogradništvo	4	7,4
Prašičereja	3	5,5
Reja drobnice	3	5,5
Vinogradništvo + reja drobnice	3	5,5
Govedoreja (prid. mesa) + vinogradništvo	2	3,6
Prašičereja + reja perutnine	1	1,9
Govedoreja (prid. mleka) + vinogradništvo	1	1,9
Govedoreja (prid. mesa) + predelava lesa	1	1,9
Gojitev jelenjadi	1	1,9
Govedoreja (prid. mesa in mleka) + prašičereja	1	1,9
Govedoreja (prid. mleka) + konjereja	1	1,9
Govedoreja (prid. mleka) + prašičereja	1	1,9
Prašičereja + reja drobnice + vinogradništvo	1	1,9
Skupaj	54	100,0

Po eno proizvodno usmeritev ima 30 kmetij (to je 55,6 %). Dve proizvodni usmeritvi ima 23 kmetij in 1 kmetija ima kar 3 proizvodne panoge. Rezultati kažejo veliko nespecializiranost kmetijske proizvodnje na anketiranih kmetijah.

Več kot 90 % anketiranih kmetij se ukvarja z živinorejo. 34 kmetij od 50 živinorejskih se ukvarja z govedorejo, to je 68 %. Od tega se jih 55,9 % ukvarja s proizvodnjo mleka, ostali s prirajo mesa.

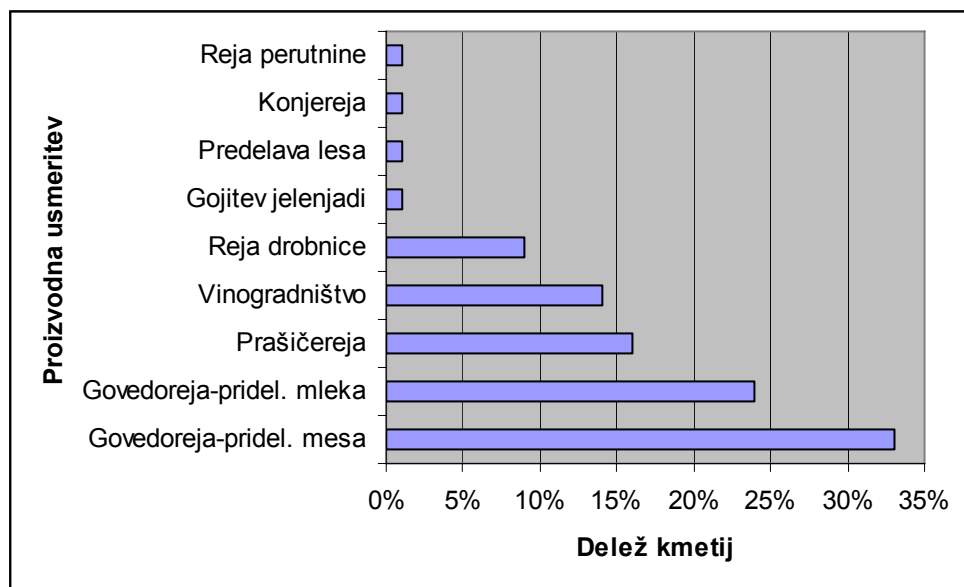
Dobrih 7 % kmetij se ukvarja predvsem z vinogradništvom, nekoliko manj (5,5 %) se jih ukvarja pretežno s prašičerejo. Na treh kmetijah (5,5 %) so usmerjeni v rejo drobnice, na 1 kmetiji pa gojijo damjake.

Preglednica 21: Zastopanost panog na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003

Proizvodna usmeritev (panoga)	Število	Delež (%)
Govedoreja-pridelava mesa	26	32,5
Govedoreja-pridelava mleka	19	23,8
Prašičereja	13	16,3
Vinogradništvo	11	13,8
Reja drobnice	7	8,8
Gojitev jelenjadi	1	1,2
Predelava lesa	1	1,2
Konjereja	1	1,2
Reja perutnine	1	1,2

V zgornji preglednici prikazujemo zastopanost panog na kmetijah. V največji meri se na kmetijah ukvarjajo z rejo govedi za meso (26 kmetij), na 19 kmetijah pridelujejo mleko, sledita prašičereja in vinogradništvo. Zanimiva je tudi reja drobnice, saj se z njo ukvarjajo na 7 kmetijah.

Na sliki 13 grafično prikazujemo zastopanost panog na anketiranih kmetijah.



Slika 13: Zastopanost panog (proizvodnih usmeritev) na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003

4.2.5 GVŽ na kmetijah in intenzivnost živinoreje

Z ugotavljanjem staleža živali na kmetijah smo želeli pridobiti informacijo o intenzivnosti pridelave.

Preglednica 22: Število glav živine po kategorijah v letu 2002 na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003

Vrsta živine	Reja na kmetijah		* Povpr. št. živali na kmetijo	Max. št. GVŽ na kmetiji	Prodano v kmetijstvu		Prodano v dop. dejavnosti	
	Skupno št. živine	Skupno GVŽ			Skupno št. živine	Skupno GVŽ	Skupno št. živine	Skupno GVŽ
Krave, breje tel.	300	300,0	5,6	28,0	21	21,0	23	23,0
Teleta do 6 mes.	188	56,4	3,5	9,0	68	20,4	27	8,1
Ml. gov. nad 6 m.	210	157,5	3,9	21,8	80	60,0	31	23,3
Kobile, konji	68	68,0	1,3	10,0	6	6,0	10	10,0
Plem.sv., drugi pr.	1483	444,9	8,0	60,0	630	189,0	696	208,8
Ses. pujsi do 20 kg	753	82,8	10,2	69,0	460	50,6	255	28,1
Ovce, koze	347	52,0	6,4	14,3	5	0,8	18	2,7
Jagnjeta, kozlički	186	-	3,4	-	14	-	136	-
Kokoši nesnice	683	2,0	12,6	0,3	0	-	35	0,1
Piščanci	81.060	243,2	19,6	240,0	79.130	237,4	1070	3,2
Gojena divjad	100	5,0	1,9	4,0	0	-	20	1,0
Kunci	110	2,2	2,0	1,2	0	-	92	1,84
Skupaj	-	1.414,1	-	-	-	585,2	-	310,1

* Povprečno število živali na kmetijo je izračunano brez reje na kupljeni krmi

Na vseh 54 kmetijah so leta 2002 redili živali, čeprav le na redkih samo za domačo porabo.

V letu 2002 so skupno na anketiranih kmetijah redili 1.414,1 GVŽ. Če iz podatkov izzamemo farmo prašičev in farmo piščancev, kjer redijo živali na kupljeni krmi, so na kmetijah redili 947,2 GVŽ, kar je v povprečju 18,2 GVŽ na kmetijo. V povprečju so na govedorejskih kmetijah redili 17 glav govedu s teleti vred oziroma 12 glav govedu (brez telet do 6 mesecev).

Maksimalno število GVŽ (240 GVŽ) je bilo na kmetiji, ki je redila 80.000 piščancev. Drug izstopajoč rezultat v številu GVŽ je tudi na farmi prašičev.

Intenzivnost živinoreje na anketiranih kmetijah (brez upoštevanja dveh kmetij z intenzivno rejo izključno na kupljeni krmi) znaša 1,8 GVŽ/ha kmetijskih zemljišč oziroma 2,1 GVŽ/ha, če izključimo iz obdelave tudi kmetije, ki imajo le nekaj kokoši in kuncev za lastno porabo.

Približno 40 % vseh GVŽ so prodali v okviru osnovne kmetijske dejavnosti, dobrih 20 % pa v dopolnilnih dejavnostih.

4.2.6 Razvojna sposobnost kmetij

Razvojno sposobnost kmetij smo ocenili iz odgovorov o prihodnjih investicijah na kmetijah, stopnji avtomatiziranosti kmetij, opremljenosti hleva ter intenzivnosti pridelave na kmetijah. Ob tem smo upoštevali tudi kriterij stanja nasledstva na kmetijah.

Preglednica 23: Vlaganje denarja na anketiranih kmetijah v prihodnosti, Slovenija, 2003

Vlaganje denarja	Število kmetij	Delež (%)
Izgradnja zmogljivosti za dop. dej.	20	37,0
Ureditev kmetije	13	24,0
Ureditev kmetije in za dop. dejav.	10	18,5
Adaptacija, gradnja hiše	3	5,6
Adapt. hiše, ureditev kmetije	3	5,6
Ureditev kmetije, nakup os. avta	3	5,6
Oprema stanovanja, za dop. dej.	2	3,7
Skupaj	54	100,0

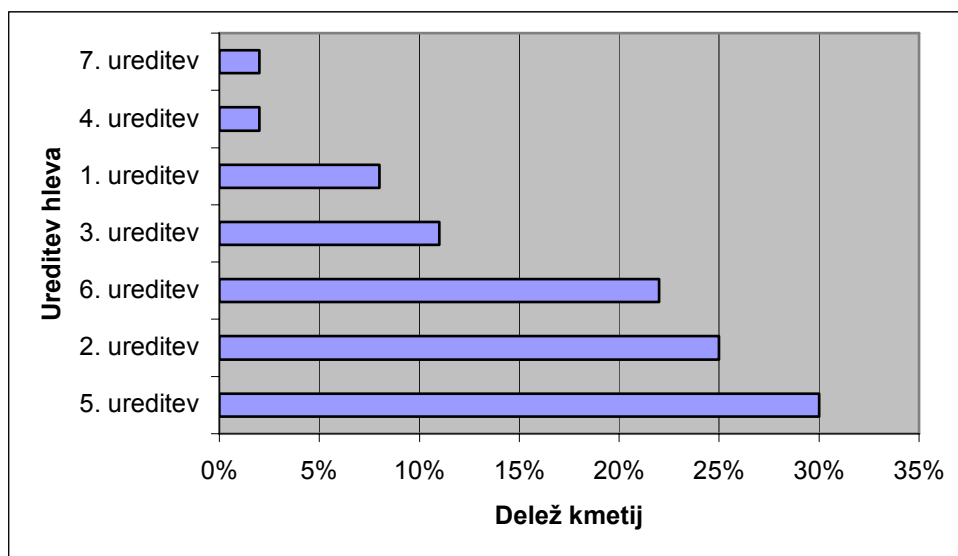
Skoraj 80 % (to je 43) anketiranih gospodarjev oziroma gospodaric namerava v naslednjih letih denar vlagati predvsem v izgradnjo zmogljivosti za dopolnilne dejavnosti in / ali v ureditev in posodobitev kmetije. 32 gospodarjev oziroma gospodaric, kar je približno 60 % anketiranih gospodarjev oziroma gospodaric, namerava v naslednjih letih vlagati denar v izgradnjo zmogljivosti za dopolnilne dejavnosti. Približno petina pa jih namerava v naslednjih letih vlagati denar tudi v adaptacijo ali gradnjo hiše, opremljanje stanovanja ali nakup osebnega avtomobila.

Za ugotavljanje razvojne sposobnosti kmetij smo potrebovali tudi podatek o ureditvi hleva na kmetiji.

Preglednica 24: Ureditev hlevov na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003

Ureditev hleva	Število kmetij	Delež (%)
1. Jasli ob steni, ročno spravilo gnoja	5	7,9
2. Stojišče z navezo, krmilni hodnik, ročno spravilo gnoja	16	25,4
3. Stojišče z navezo, krm. hodnik, pehalo za gnoj ali rešetke	7	11,1
4. Prosta reja z ležalnimi boksi, pehalo za gnoj ali rešetke	1	1,6
5. Prosta reja v skupinskih boksih na rešetkah	19	30,2
6. Prosta reja v skup. boksih na globokem nastilju	14	22,2
7. Prosta reja s samopostrežnim krmljenjem	1	1,6

Na dveh kmetijah od 54 (to je 3,7 %) nimajo hleva, in sicer sta to kmetija v preusmerjanju v intenzivne nasade ter kmetija z rejo jelenjadi. 10 % kmetij ima v hlevu še vedno staro ureditev z jaslami ob steni in ročnim spravilom gnoja. Na 16 anketiranih kmetijah imajo v hlevu stojišče z navezo, krmilni hodnik in ročno spravilo gnoja. Dobra tretjina govedorejskih kmetij ima v hlevih še vedno samo ročno spravilo gnoja. Približno 30 % anketiranih kmetij redi živali v prosti reji na rešetkah. Zelo razširjena je tudi prosta reja na globokem nastilju, ki jo ima 22,2 % kmetij. Le ena kmetija ima prosto rejo s samopostrežnim krmljenjem.



Slika 14: Ureditev hlevov na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003

Legenda:

1. ureditev: jasli ob steni, ročno spravilo gnoja
2. ureditev: stojišče z navezo, krmilni hodnik, ročno spravilo gnoja
3. ureditev: stojišče z navezo, krmilni hodnik, pehalo za gnoj ali rešetke
5. ureditev: prosta reja z ležalnimi boksi, pehalo za gnoj ali rešetke
6. ureditev: prosta reja v skupinskih boksih na rešetkah
7. ureditev: prosta reja v skupinskih boksih na globokem nastilju
8. ureditev: prosta reja s samopostrežnim krmljenjem

Preglednica 25: Število anketiranih kmetij, kjer določeno delo opravijo s stroji, Slovenija, 2003

Delež strojno opravljene delo	Nič	Približno četrtino	Približno polovico	Približno tri četrtine	Skoraj vse	Ni tega dela	Skupaj
	Število kmetij	Število kmetij	Število kmetij	Število kmetij	Število kmetij	Število kmetij	Število kmetij
Delo v hlevu	24	18	6	3	1	2	54
Pridelava krme	0	2	8	23	19	2	54
Pridelava poljščin	0	9	7	10	12	16	54
Pridelava vrtnin	11	21	14	5	2	1	54
Pridelava grozdja	0	6	10	6	2	30	54
Pridelava sadja	12	13	5	0	0	24	54
Delo v gozdu	0	8	15	14	14	3	54

V preglednici 25 prikazujemo deleže strojno opravljenih del na kmetijah pri posameznih kmečkih opravilih. Iz rezultatov je razvidno, da največji obseg del s stroji opravijo na anketiranih kmetijah v pridelavi krme, poljščin ter pri delu v gozdu.

Iz podatka o deležu del, ki jih na kmetiji opravijo strojno, smo sklepali o stopnji avtomatizacije na kmetijah.

Preglednica 26: Strojno opravljeno delo na anketiranih kmetijah (stopnja avtomatizacije), Slovenija, 2003

Kmetijska opravila	% dela, ki ga opravijo strojno
Delo v hlevu	21
Pridelava krme	78
Pridelava poljščin	66
Pridelava vrtnin	35
Pridelava grozdja	54
Pridelava sadja	20
Delo v gozdu	67

80 % anketiranih kmetij leži na območjih s težjimi razmerami za kmetovanje, zato sklepamo, da take kmetije namenjajo travnatim in njivskim površinam lege, primerne za strojno obdelavo. Najvišjo stopnjo avtomatizacije del dosegajo na njivskih ter travnih površinah in v gozdu. Kljub usmerjenosti v živinorejo, je stopnja avtomatizacije na tem področju nizka, delo v hlevu na večini kmetij opravijo pretežno ali v celoti ročno, v glavnem zaradi stare ureditve hleva.

Z upoštevanjem načrtovanja investicij, obsegom pridelave, tehnično razvitostjo kmetije (stopnjo avtomatizacije) ter stanjem nasledstva smo za posamezne kmetije ugotavljali razvojno sposobnost. Razvojno sposobnost kmetij glede na socioekonomski tip kmetije prikazujemo v spodnji preglednici.

Preglednica 27: Razvojna sposobnost anketiranih kmetij, Slovenija, 2003

Tip kmetije	Razvojna sposobnost								Skupaj
	Kmetija nazaduje		Kmetija razvojno miruje		Kmetija se razvojno krepi		Kmetija je zelo razvita, ima visok razvojni potencial		
	Št.	%	Št.	%	Št.	%	Št.	%	
Čiste kmetije	-	-	12	38,7	17	54,8	2	6,5	31
Mešane in dopolnilne	-	-	14	60,8	8	34,8	1	4,4	23
Skupaj	-	-	26	48,1	25	46,3	3	5,6	54

Glede na ocenjene parametre lahko ugotovimo, da v našem vzorcu ni kmetij, ki bi razvojno nazadovale, žal pa je tudi majhen delež kmetij z zelo visokim razvojnim potencialom. Skoraj polovica anketiranih kmetij razvojno miruje, pri čemer je v tem razredu znatno višji delež mešanih in dopolnilnih kmetij. Dobra tretjina mešanih in dopolnilnih kmetij se razvojno krepi, medtem ko se v ta razred uvršča več kot polovica čistih kmetij.

Z združevanjem kmetij glede na razvojno sposobnost v dve skupini smo s χ^2 -statistiko preverjali, ali sta socioekonomski tip kmetije ter razvojna sposobnost kmetije povezani. V našem vzorcu povezanost med zgornjima spremenljivkama pri tveganju $\alpha=0,05$ ni razvidna.

Preglednica 28: Evidenca prejemkov in izdatkov za kmetijsko dejavnost na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003

	Število	Delež (%)
Ne vodijo nobene evidence	16	29,6
Vodijo knjigovodstvo po FADN-metodologiji	4	7,4
Vodijo enostavno evidenco za lastne potrebe	32	59,3
Drugo	2	3,7
Skupaj	54	100,0

Skoraj 60 % kmetij je vodilo enostavno evidenco prejemkov in izdatkov za kmetijsko dejavnost, približno 30 % kmetij ni vodilo nobene evidence, 4 kmetije (to je 7,4 %) pa so vodile knjigovodstvo po FADN-metodologiji.

4.3 DOPOLNILNE DEJAVNOSTI

4.3.1 Vrste dopolnilnih dejavnosti

4.3.1.1 Vrste in število dopolnilnih dejavnosti

V anketi smo pridobili tudi podatke, s koliko in katerimi dopolnilnimi dejavnostmi se ukvarjajo anketirani. Pri tem smo upoštevali kot registrirane tudi tiste, ki so bili v postopku registracije dopolnilne dejavnosti. Zaradi številnih sprememb predpisov na področju dopolnilnih dejavnosti v zadnjih dveh letih tudi v komentarju opozorimo na spremembe zakonodaje in dodajamo aktualnejše podatke.

Preglednica 29: Anketirane kmetije po številu izbranih dopolnilnih dejavnosti, Slovenija, 2003

Število izbranih dejavnosti	Število kmetij	Delež kmetij (%)
1	43	79,6
2	9	16,7
3	2	3,7
Skupaj	54	100,0

Približno 80 % anketiranih kmetij (43 kmetij) se ukvarja z eno dopolnilno dejavnostjo, približno 17 % z dvema dopolnilnima dejavnostma in 2 kmetiji od 54, to je 3,7 % vzorca, se ukvarja s tremi dopolnilnimi dejavnostmi.

Preglednica 30: Vrste dopolnilnih dejavnosti na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003

	Število kmetij	Delež (%)
Turistična dejavnost na kmetiji	48	71,6
Predelava mesa	15*	22,4
Predelava mleka	3	4,5
Peka kruha	1	1,5

*Zaradi spremembe opredelitve predelave mesa kot dopolnilne dejavnosti na kmetiji (Pravilnik..., 2004) so novejši podatki drugačni

Kar 71,6 % vseh dopolnilnih dejavnosti na anketiranih kmetijah predstavlja turistična dejavnost; z njo se ukvarja 48 kmetij ali 88,9 %. Dobro petino od vseh dopolnilnih dejavnosti, s katerimi se ukvarjajo kmetije iz našega vzorca, predstavlja predelava mesa. S predelavo mesa se ukvarja 15 kmetij, to je 27,8 %. Približno 5 % delež na kmetijah predstavlja ukvarjanje s predelavo mleka. Na 1 kmetiji pa se ukvarjajo s peko kruha kot dopolnilno dejavnostjo.

S telefonskim preverjanjem julija 2005 smo ugotovili, da imajo trenutno registrirano predelavo mesa na kmetiji (kot dopolnilno dejavnost) 4 anketirani predelovalci iz naše raziskave.

4.3.1.2 Vrste obratov

Preglednica 31: Vrste obratov na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003

Vrsta obrata	Število kmetij	Delež (%)
Turistična kmetija	48	67,7
Klavnica *	9	12,6
Obrat za predelavo mesa	11	15,5
Prodajalna svežega mesa na kmetiji	1	1,4
Obrat za predelavo mleka	2	2,8
Skupaj	71	100,0

*Novi pravilnik ne opredeljuje klavnice kot obrata za opravljanje dopolnilne dejavnosti na kmetiji

Na 48 kmetijah se ukvarjajo s turistično dejavnostjo; to so kmetije z nastanitvijo, izletniške kmetije ter vinotoči in osmice. Skoraj 16 % obratov za dopolnilne dejavnosti na anketiranih kmetijah so bili obrati za predelavo mesa (večina v izgradnji). Na 9 kmetijah so v času ankete izgrajevali klavnice za prašiče, drobnico in divjad. Na 1 kmetiji so imeli registrirano tudi prodajalno svežega mesa, na dveh pa obrat za predelavo mleka.

4.3.2 Predelava mesa

4.3.2.1 Registracija obratov

V času izvedbe ankete sta od 54 anketiranih registrsko kontrolno številko VURS-a imela le dva predelovalca mesa, in sicer za klanje drobnice in jelenjadi ter predelavo ter za klanje malih živali in predelavo.

Trenutno imajo 4 predelovalci registrirano predelavo mesa na kmetiji kot dopolnilno dejavnost, eden pa je dejavnost klanja in predelave registriral kot s.p.. Turistične kmetije, ki izpolnjujejo pogoje iz pravilnika o pogojih za proizvodnjo in predelavo živil živalskega izvora na kmetiji za neposredno prodajo končnemu potrošniku (Pravilnik o pogojih..., 2004), lahko za klanje živali uporabijo za to urejen prostor na svoji turistični kmetiji.

4.3.2.2 Mesto predelave

Ker prejšnji pravilniki s področja dopolnilnih dejavnosti niso natančno opredeljevali predelave mesa na turističnih kmetijah, smo želeli izvedeti, kje predelava dejansko poteka.

Preglednica 32: Prostor za predelavo mesa na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003

Predelava poteka	Število	Delež (%)
Urejen prostor na turistični kmetiji	41	75,9
Lasten obrat za predelavo mesa	4	7,4
Predelava mesa izven kmetije	7	13,0
Deloma na kmetiji, deloma izven kmetije	2	3,7
Skupaj	54	100,0

Kar tri četrtine anketiranih je predelovalo meso za potrebe dopolnilnih dejavnosti v posebej urejenem prostoru na svoji turistični kmetiji, večina od teh kar v kuhinji, ki je namenjena pripravi hrane za goste turistične kmetije. Na 4 kmetijah (skoraj 8 %) so predelavo opravljali v lastnem obratu za predelavo mesa, več kot 10 % pa zunaj kmetije (v drugih obratih). Nekateri anketirani so izdelke raje kupovali.

4.3.2.3 Izvor mesa za predelavo

Ugotavljali smo, kolikšen delež mesa za predelavo anketirani dokupijo, in kje ga kupujejo.

Preglednica 33: Izvor mesa za predelavo na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003

	Število	Delež (%)
Samo meso na svoji kmetiji vzrejenih živali	41	76,0
Do 30 % mesa kupijo	3	5,5
Približno 50 % mesa kupijo	3	5,5
Večino mesa kupijo (>70 %)	7	13,0
Skupaj	54	100,0

Tri četrtine anketiranih predeluje meso za potrebe dopolnilnih dejavnosti izključno od živali, vzrejenih na lastni kmetiji. Kar 13 % anketiranih večino mesa za predelavo kupi. Približno 6 % anketiranih dokupi do 30 % mesa, približno 6 % pa dokupi približno polovico mesa. Povečini kupujejo meso od okoliških kmetov ali iz klavnice, nekateri pa kupujejo kar gotove izdelke v drugih obratih ali v trgovini.

4.3.2.4 Notranji nadzor

Poizvedeti smo želeli, kako na kmetijah izvajajo notranji nadzor nad živili.

Preglednica 34: Uvedba HACCP sistema oziroma dobre higienske prakse (DHP) na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003

	Število	Delež (%)
DHP/HACCP sistem že uvedli	14	26,0
DHP/HACCP sistem uvajajo	10	18,5
Še niso začeli uvajati DHP/HACCP sistema	30	55,5
Skupaj	54	100,0

Notranji nadzor v okviru smernic DHP / HACCP je uvedla na svojem obratu že četrtina anketiranih (predvsem turistične kmetije v kuhinjah), skoraj petina sistem uvaja, približno polovica pa ga še ni začela uvajati. Vsi anketirani pa so seznanjeni z nujnostjo uvedbe lastne notranje kontrole higiene v svoji dejavnosti. Zaenkrat je sistem nadzora nad predelavo živil na kmetijah individualen in razmeroma preprost, saj odobrenih smernic DHP / HACCP za dopolnilne javnosti na kmetiji v Sloveniji še ni.

4.3.3 Mesni izdelki ter tehnologije predelave

4.3.3.1 Mesni izdelki

Z enim od vprašanj smo ugotavljali tudi ponudbo mesnih izdelkov na kmetijah.

Preglednica 35: Mesni izdelki na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003

Mesni izdelki	Pogostost
Suhe salame	52
Suho meso (krače, šunke in drugo meso)	31
Zaseka	26
Suha slanina	19
Kašnice, krvavice, pečenice in druge klobase	19
Kranjske klobase	18
Savinjski želodec	18
Bržola (budjola, bunka)	16
Ocvirki	15
Paštete	14
Meso iz tünke	10
Kraški pršut	6
Panceta	6
Prekmurska šunka	3
Oskola	2
Tirolka	1

Ugotovili smo, da je na anketiranih kmetijah tradicija izdelovanja suhih mesnin zelo dobro razvita in da imajo kmetije široko ponudbo izdelkov.

Na anketiranih kmetijah je najbolj razširjena izdelava suhih salam, saj jih izdelujejo na 52 kmetijah od 54 (to je 96,3 % kmetij). Zelo pogosti izdelki so tudi suho meso, zaseka, posušena slanina, krvavice, jetrne klobase, kranjske klobase, savinjski želodec, bržola, ocvirki, paštete. Mnogo teh izdelkov je značilnih za večji del Slovenije, vendar se postopki predelave in poimenovanja izdelkov po pokrajinah razlikujejo. Zanimiva je tudi ugotovitev, da nekatere izdelke, ki so vezani na določeno območje Slovenije, izdelujejo tudi na drugem območju (npr. t.i. »savinjski želodec« izdelujejo tudi v Posavju), a se recepti za izdelavo takih mesnin razlikujejo.

Hkrati pa se je v Sloveniji na kmetijah ohranilo tudi nekaj tipičnih izdelkov, značilnih samo za določeno področje, in so zaščiteni z geografskim poreklom ali geografsko označbo (meso iz tünke v Prekiji, kraški pršut na Krasu, prekmurska šunka v Prekmurju in na Goričkem, savinjski želodec v Savinjski dolini itn.). Večina anketiranih skuša izdelovati suhe mesnine po starih, tradicionalnih receptih in dosegati čim višjo kakovost izdelkov.

4.3.3.2 Tehnološki postopki v predelavi

Tehnološki postopki, s katerimi anketirani predelujejo in konzervirajo meso na kmetijah, so tradicionalni: suho in mokro soljenje, razsol, priprava salamure, pečenje, dimljenje, sušenje. Mesnine shranjujejo v shrambah, kaščah, zamrzovalnikih, ponekod še vedno v žitu ali pepelu.

Večina anketiranih redko uporablja nitritno in nitratno sol v predelavi mesa. Zato pa je zelo razširjena uporaba začimb: poper, česen, čebula, piment, cimet, klinčki, muškatni orešek, majaron, lovor, brinove jagode, kumina, paprika, timijan, rožmarin, gorčica, kardamom, koriander, sol, sladkor in tudi vino kot začimba.

4.3.3.3 Količine mesa in mesnih izdelkov

Zanimala nas je tudi letna količina mesa in mesnih izdelkov, namenjenih prodaji.

Preglednica 36: Količine mesa in mesnih izdelkov na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003

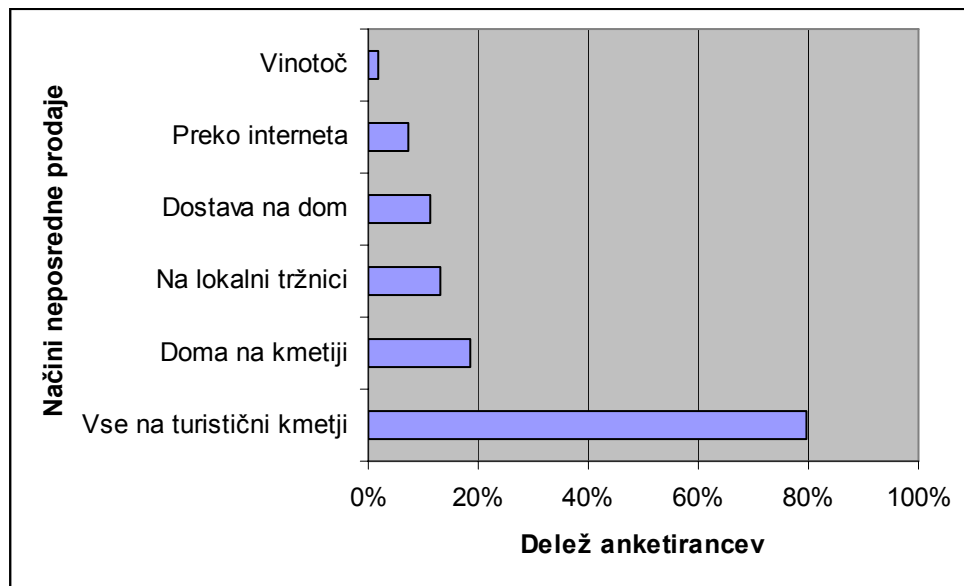
Količina mesnih izdelkov	Število kmetij	Delež (%)
Do 100 kg	18	33,3
101-200 kg	11	20,4
201-400 kg	16	29,6
401-1000 kg	4	7,4
1001-3000 kg	3	5,6
Nad 3000 kg	2	3,7
Skupaj	54	100,0

Tretjina anketiranih proda na leto povprečno do 100 kg mesa in mesnih izdelkov v okviru dopolnilnih dejavnosti, približno 30 % jih proda 200-400 kg, petina od 100-200 kg. Od 400 do 1000 kg mesa in mesnih izdelkov proda 7,4 % anketiranih, več kakor 1000 kg pa proda skoraj 10 % anketiranih-povečini tisti, ki se ukvarjajo predvsem s predelavo mesa kot dopolnilno dejavnostjo in intenzivno živinorejo. Maksimalna letna prodana količina mesa in mesnih izdelkov na eni izmed kmetij je bila 5 ton. Seštevek navedenih prodanih količin mesa in mesnih izdelkov na kmetijah kaže, da so prodali skupno 22.000 kg mesa in mesnih izdelkov v dopolnilnih dejavnostih.

Izračun povprečnih količin mesa in mesnih izdelkov na anketirano kmetijo ni smiselno, kajti na turističnih kmetijah je povprečje neprimerljivo manjše kot na kmetijah, kjer se ukvarjajo s predelavo mesa kot dopolnilno dejavnostjo.

4.3.3.4 Načini prodaje mesa in mesnih izdelkov

Ugotavljali smo najpogostejše načine prodaje mesa in mesnih izdelkov na kmetijah.



Slika 15: Načini neposredne prodaje na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003

42 anketiranih gospodarjev oziroma gospodaric kot edini način prodaje mesa in mesnih izdelkov navaja lastno turistično kmetijo. Ostalih 20 % anketiranih pa uporablja več načinov neposredne prodaje: 10 anketiranih (18,5 %) trži svoje izdelke doma na kmetiji, 7 anketiranih (13,0 %) na lokalni tržnici, 6 anketiranih (11,1 %) vozi izdelke strankam domov, 4 anketirani (7,4 %) jih prodaja preko interneta in en anketiranec prodaja na svojem vinotoču.

Anketirani, ki se ukvarjajo s predelavo mesa kot dopolnilno dejavnostjo, večinoma prodajajo doma, na lokalni tržnici ali pa dostavljajo izdelke strankam na dom.

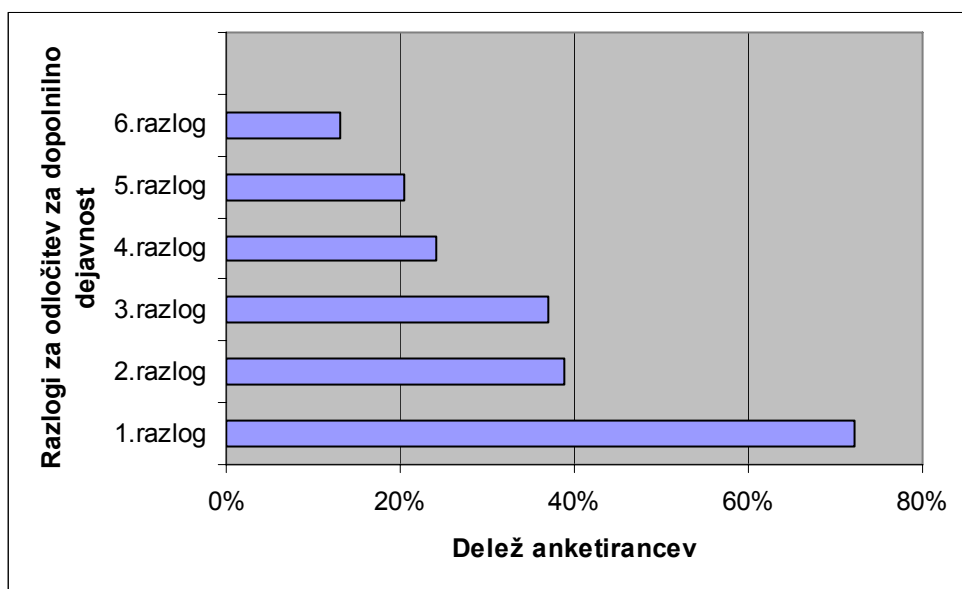
Posredne prodaje se poslužuje 10 kmetij: 7 kmetij (to je 13,0 %) prodaja gostilnam, 2 kmetiji (to je 3,7 %) prodajata trgovinam in 1 kmetija prodaja svoje izdelke vinotočem.

Kar 81,5 % anketiranih najpogosteje prodaja svoje izdelke stalnim strankam. Sledijo nočitveni gostje na turističnih kmetijah, nato prijatelji in znanci. Pomembni kupci so tudi sorodniki, vendar šele na 4. mestu.

4.3.4 Zaposlitvena funkcija dopolnilne dejavnosti

4.3.4.1 Razlogi za odločitev za dopolnilno dejavnost

Z raziskavo smo želeli identificirati najpomembnejše razloge za odločitev za dopolnilno dejavnost na anketiranih kmetijah.



Slika 16: Grafični prikaz anketiranih po razlogih, zaradi katerih so se odločili za dopolnilno dejavnost, Slovenija, 2003

Legenda:

1. razlog: izboljšanje ekonomskega stanja,
2. razlog: možnost za vključitev ostalih družinskih članov v delo,
3. razlog: povpraševanje po doma pridelani hrani,
4. razlog: ohranjanje lokalne tradicije,
5. razlog: krepitev lokalne identitete,
6. razlog: sonaravna raba virov.

Kot najpomembnejši razlog za odločitev za dopolnilno dejavnost 72,2 % anketiranih navaja izboljšanje svojega ekonomskega položaja. 6 anketiranih (to je 11,1 %) se je za dopolnilno dejavnost odločilo zaradi možnosti vključitve ostalih družinskih članov v delo. 5 anketiranih kot glavni razlog navaja povpraševanje po doma pridelani hrani. 3 anketirani so se odločili za dopolnilno dejavnost predvsem zaradi ohranjanja lokalne tradicije in eden zaradi sonaravne rabe lokalnih virov.

Drugi najpomembnejši razlog, ki je vplival na odločitev za dopolnilno dejavnost, je po mnenju 21 anketiranih možnost za vključitev ostalih družinskih članov v delo (izguba službe, iskanje zaposlitve), tretji razlog je po mnenju 20 anketiranih povpraševanje po doma pridelani hrani. Četrty razlog je za 24,1 % anketiranih ohranjanje lokalne tradicije, peti razlog je za petino anketiranih krepitev lokalne identitete.

4.3.4.2 Polna zaposlitev v dopolnilni dejavnosti in razvojne ambicije

Ugotoviti smo želeli, kako ocenjujejo anketirani potrebe po številu polno zaposlenih v dopolnilni dejavnosti, in kakšni so njihovi načrti za dopolnilno dejavnost.

Preglednica 37: Polna zaposlitev v dopolnilni dejavnosti na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003

	Število	Delež
Ne omogoča polne zaposlitve	24	44,4
Omogoča polno zaposlitev za 1 osebo	19	35,2
Omogoča polno zaposlitev za 2 osebi	7	13,0
Omogoča polno zaposlitev za 3 ali več oseb	4	7,4
Skupaj	54	100,0

Približno 45 % anketiranim njihova dopolnilna dejavnost ne omogoča polne zaposlitve. Približno tretjina anketiranih meni, da jim dopolnilna dejavnost omogoča zaposlitev za 1 osebo, 13 % anketiranih meni, da jim omogoča zaposlitev za 2 osebi in 4 anketirani (7,4 %) menijo, da jim dopolnilna dejavnost omogoča zaposlitev za 3 osebe (povečini predelovalci mesa).

Preglednica 38: Povečanje obsega dopolnilne dejavnosti in ukvarjanje z dopolnilnimi dejavnostmi v prihodnje na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003

	Pogostost odgovorov
Načrtujejo povečanje obsega d. dejavnosti	27
Ne bodo širili obsega dopolnilne dejavnosti	26
Razmišljajo celo o opustitvi d. dejavnosti	1
Načrtujejo dodatne dopolnilne dejavnosti	12
Ne bodo se lotili nobene druge dejavnosti	33
Razmišljajo o s.p.	9

9 anketiranih, ki se intenzivneje ukvarjajo s predelavo mesa, razmišlja o registraciji svoje dejavnosti v prihodnosti kot samostojni podjetnik. 12 anketiranih načrtuje uvajanje dodatne dopolnilne dejavnosti na kmetiji, 27 jih namerava povečati obseg dopolnilne dejavnosti. 33 kmetij se ne namerava lotiti nobene druge dejavnosti, 26 kmetij tudi ne namerava širiti obsega dopolnilne dejavnosti.

4.3.5 Dohodek od dopolnilne dejavnosti

4.3.5.1 Struktura finančnih sredstev za izgradnjo zmogljivosti v dopolnilnih dejavnostih

Ugotavljanje strukture finančnih sredstev posredno nakazuje tudi interes države za razvoj dopolnilnih dejavnosti na kmetijah.

Preglednica 39: Struktura finančnih sredstev za izgradnjo zmogljivosti v dopolnilnih dejavnostih na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003

	Deleži sredstev v %	
	Povprečni deleži sredstev (%)	Max. deleži sredstev (%)
Lastna sredstva	77,0 %	100 %
Nepovratna sredstva	15,3 %	50 %
Kredit	7,7 %	50 %
Skupaj	100,0	-

Struktura finančnih sredstev za izgradnjo zmogljivosti v dopolnilnih dejavnostih na anketiranih kmetijah kaže, da je bil delež lastnih sredstev 77 %, delež nepovratnih sredstev približno 15 %, skoraj 8 % sredstev je bilo pridobljenih s posojili.

Približno tretjina anketiranih je investicijska sredstva zagotovila le z lastnim financiranjem. Skoraj tretjina anketiranih je sredstva za investicijo pridobila delno z nepovratnimi sredstvi, delno z najemom posojil in delno z lastnimi sredstvi. Nepovratna sredstva je pridobilo 19 kmetij.

Običajno največjo oviro za pridobitev nepovratnih sredstev predstavlja višina investicije, ki je v povprečju na slovenskih kmetijah še vedno prenizka za uspešno kandidiranje na razpisih za pridobitev sredstev.

4.3.5.2 Deleži dohodka od dopolnilne dejavnosti

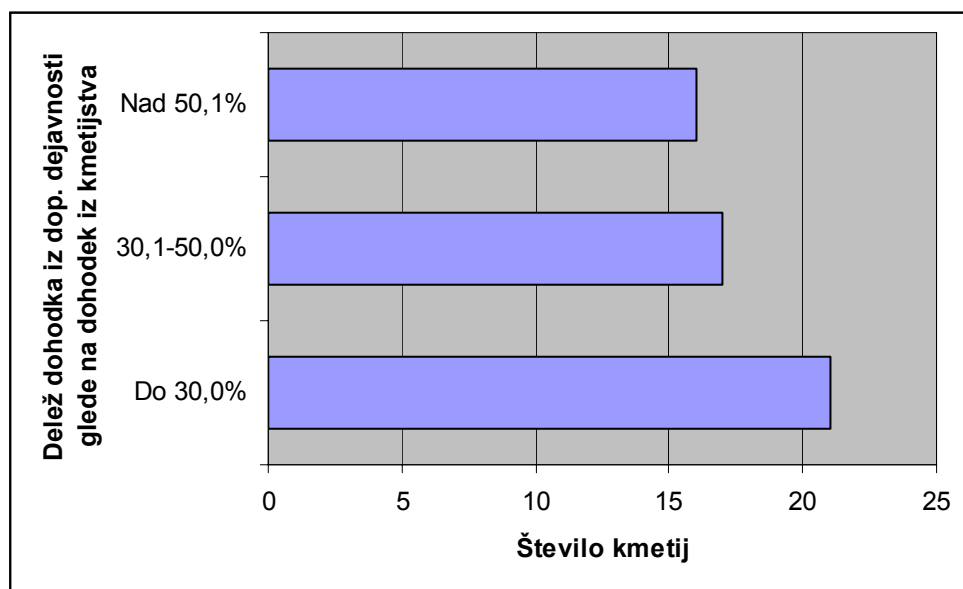
Ugotavljali smo tudi deleže dohodka od dopolnilne dejavnosti glede na dohodek iz kmetijstva in njihovo povezanost z velikostjo kmetije ter socioekonomskim tipom.

Preglednica 40: Delež dohodka od dopolnilne dejavnosti glede na dohodek iz kmetijstva na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003

Delež dohodka od dopolnilne d.	Število kmetij	Delež (%)
Do 30 %	21	38,9
30,1-50,0 %	17	31,5
Nad 50,1 %	16	29,6
Skupaj	54	100,0

Približno 40 % kmetij ustvarja s svojo dopolnilno dejavnostjo petino dohodka glede na dohodek iz kmetijstva. Skoraj tretjina kmetij dosega z dopolnilno dejavnostjo 30 do 50 % dohodka glede na kmetijski dohodek. Približno 30 % kmetij pa z dopolnilno dejavnostjo ustvari nad 50 % dohodka v primerjavi z dohodkom iz kmetijstva.

V interpretaciji rezultatov moramo upoštevati tudi predpise o obsegu opravljanja dopolnilne dejavnosti, ki morda vplivajo na odgovore anketiranih.



Slika 17: Število anketiranih kmetij po deležu dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na dohodek iz kmetijstva, Slovenija, 2003

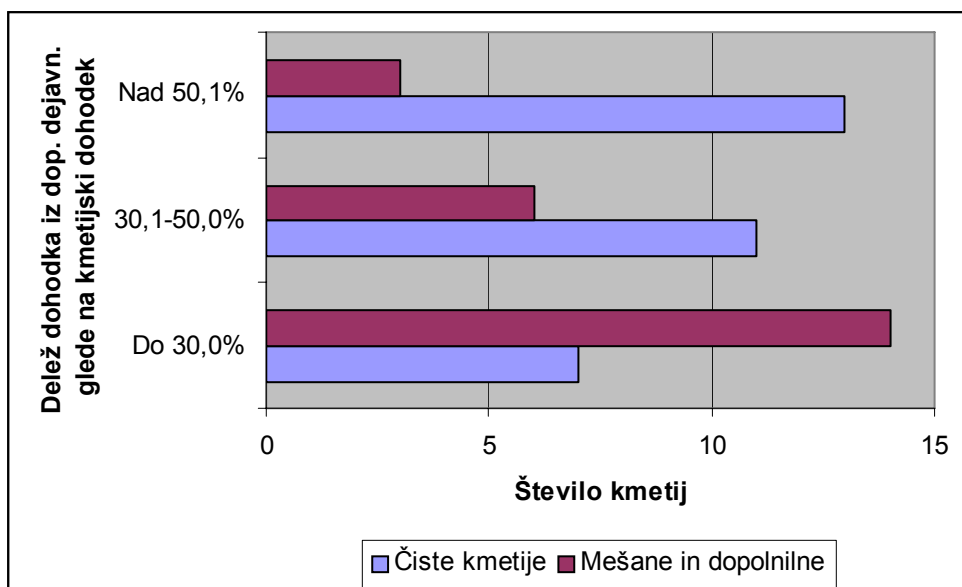
Preglednica 41: Delež dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na dohodek iz kmetijstva po socioekonomskem tipu anketiranih kmetij, Slovenija, 2003

	Delež dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na dohodek iz kmetijstva			Skupaj kmetij
	Do 30,0 %	30,1-50,0 %	Nad 50,1%	
Čiste kmetije (št.)	7	11	13	31
Mešane in dopolnilne kmetije (število)	14	6	3	23
Skupaj kmetij	21	17	16	54

S χ^2 -statistiko smo ugotavljali, ali sta delež dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na dohodek iz kmetijstva in socioekonomski status povezani spremenljivki. Zaradi majhnega vzorca smo združili mešane in dopolnilne kmetije v en razred.

S 95 % statistično zanesljivostjo lahko trdimo, da sta delež dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na dohodek iz kmetijstva in socioekonomski status kmetij povezana. Število kmetij z večjim deležem dohodka od dopolnilnih dejavnosti je pri čistih kmetijah večje, pri mešanih pa manjše, kar pomeni, da je dohodek iz dopolnilne dejavnosti za čiste kmetije pomembnejši kot za mešane kmetije.

Na sliki 18 vidimo, da je delež dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na kmetijski dohodek višji na čistih kmetijah in nižji na mešanih in dopolnilnih kmetijah.



Slika 18: Delež dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na kmetijski dohodek po socioekonomskem tipu anketiranih kmetij, Slovenija, 2003

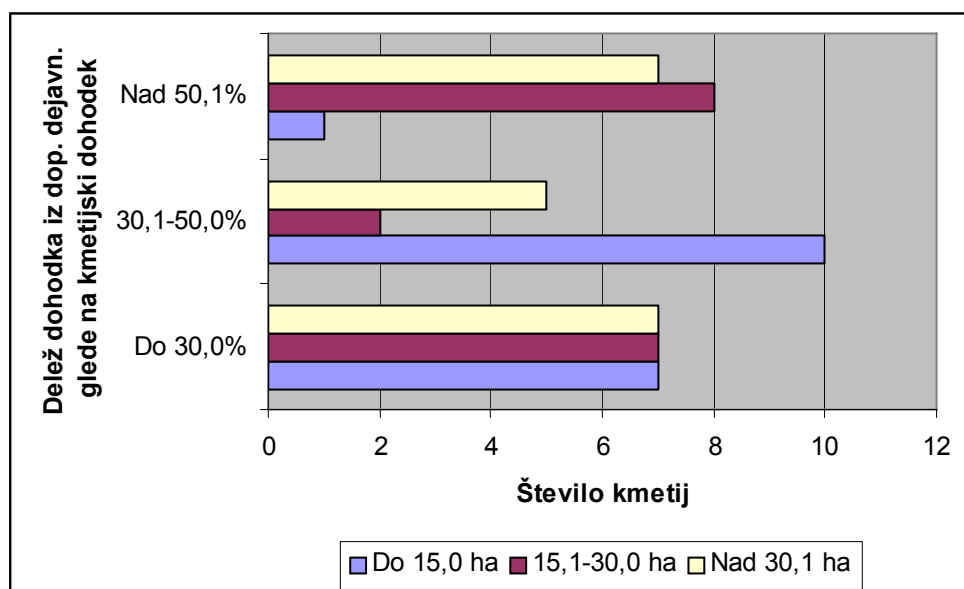
Preglednica 42: Delež dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na dohodek iz kmetijstva po velikosti anketiranih kmetij, Slovenija, 2003

	Delež dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na dohodek iz kmetijstva			Skupaj kmetij
	Do 30,0 %	30,1-50,0 %	Nad 50,1%	
Št. kmetij do 15 ha površine	7	10	1	18
Št. kmetij od 15,1 do 30,0 ha	7	2	8	17
Št. kmetij nad 30,1 ha	7	5	7	19
Skupaj kmetij	21	17	16	54

S χ^2 -statistiko smo ugotavljali, ali sta delež dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na dohodek iz kmetijstva in velikost kmetij povezani spremenljivki.

S 95 % verjetnostjo lahko trdimo, da sta delež dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na dohodek iz kmetijstva in velikost kmetij povezana.

Večina kmetij velikosti do 15 ha površin dosega do 50 % dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na kmetijski dohodek. Srednje velike kmetije ter kmetije, večje od 30 ha, dosegajo povečini ali do 30 % dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na kmetijski dohodek ali pa nad 50 %. Manjši dohodek (do 30 %) gre verjetno iskati v intenzivni kmetijski pridelavi, kar posledično lahko pomeni manj intenzivno ukvarjanje z dopolnilno dejavnostjo. Na drugi strani pa je treba upoštevati tudi velike gozdne površine ter lego kmetij na območjih s težjimi pogoji za kmetovanje, kar lahko pogojuje manj intenzivno kmetijsko proizvodnjo, a intenzivnejšo dopolnilno dejavnost in s tem višji delež dohodka iz dopolnilne dejavnosti.



Slika 19: Delež dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na kmetijski dohodek po velikosti anketiranih kmetij, Slovenija, 2003

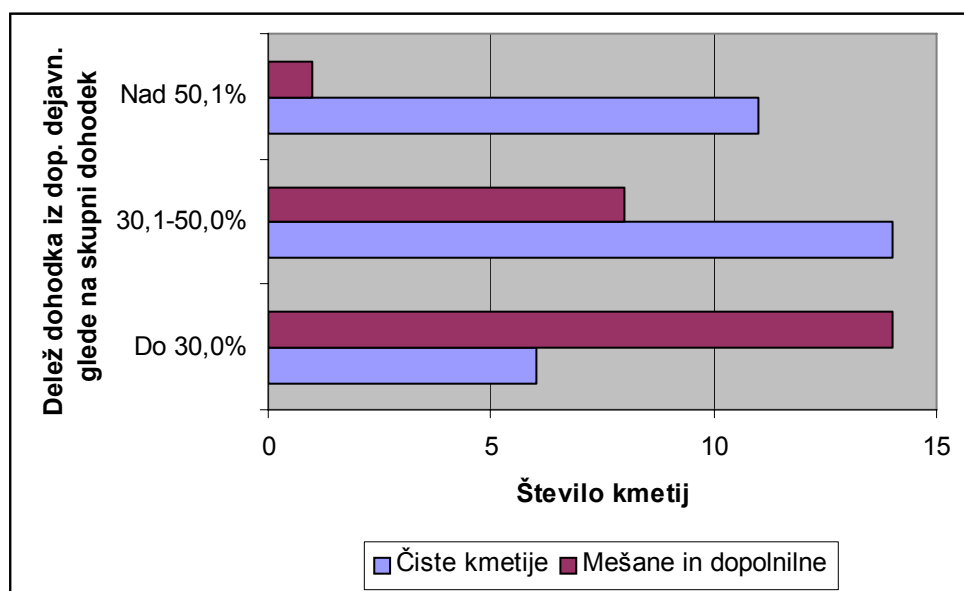
Preglednica 43: Delež dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na skupni dohodek gospodinjstva po socioekonomskem tipu anketiranih kmetij, Slovenija, 2003

	Delež dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na *skupni dohodek gospodinjstva			Skupaj kmetij
	Do 30,0 %	30,1-50,0 %	Nad 50,1%	
Čiste kmetije (št.)	6	14	11	31
Mešane in dopolnilne kmetije (število)	14	8	1	23
Skupaj kmetij	20	20	12	54

*skupni dohodek gospodinjstva je vsota dohodka iz kmetijstva, dohodka iz dopolnilnih dejavnosti, dohodka iz dejavnosti oziroma zaposlitve izven kmetije ter ostalih prejemkov in prihodkov članov gospodinjstva (socialni transferji ter pokojnine)

S χ^2 -statistiko smo ugotavljali, ali sta delež dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na skupni dohodek gospodinjstva in socioekonomski tip povezani spremenljivki. Zaradi majhnega vzorca smo združili mešane in dopolnilne kmetije v en razred.

S 95 % zanesljivostjo trdimo, da sta delež dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na skupni dohodek kmečkega gospodinjstva in socioekonomski tip kmetije povezana. Povezava je najbolj očitna v prvem in tretjem razredu dohodka (do 30 in nad 50 %) pri čistih in mešanih kmetijah. Mešanim in dopolnilnim kmetijam predstavljata kmetovanje in dopolnilna dejavnost dodaten dohodek, medtem ko čiste kmetije živijo od kmetijstva in jim lahko tudi dopolnilna dejavnost predstavlja izdaten vir dohodka.



Slika 20: Delež dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na skupni dohodek gospodinjstva po socioekonomskem tipu anketiranih kmetij, Slovenija, 2003

4.3.5.3 Povprečni delež dohodka in proizvodnost v dopolnilni dejavnosti

Preglednica 44: Primerjava deležev dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na dohodek iz kmetijstva in glede na skupni dohodek gospodinjstva po socioekonomskih tipih anketiranih kmetij, Slovenija, 2003

Socioekonomski tip kmetije	Število kmetij	*Povprečni dohodek (v %) iz dopolnilne dejavnosti glede na kmetijski dohodek	*Povprečni dohodek (v %) iz dopolnilne dejavnosti glede na skupni dohodek gospodinjstva
Čista	31	38,4	38,4
Mešana	21	26,7	13,3
Dopolnilna	2	35,0	10,0
Skupaj	54	33,7	27,6

*Povprečni dohodek smo izračunali s seštevanjem posameznih deležev povprečnih dohodkov od vsake kmetije.

Iz preglednice je razvidno, da v povprečju ustvarijo največji delež dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na kmetijski dohodek čiste kmetije (kar 38,4 %); delež dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na kmetijski dohodek je pri mešanih kmetijah 26,7 % in pri dopolnilnih 35,0 %. Povprečni delež dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na dohodek iz kmetijstva za anketirano populacijo kmetij znaša 33,7 %.

Povprečni dohodek iz dopolnilne dejavnosti glede na skupni dohodek gospodinjstva je najvišji pri čistih kmetijah (38,4 %), dosti nižji pri mešanih kmetijah (ki jim kmetijstvo ne predstavlja edinega vira dohodka) in najnižji pri dopolnilnih kmetijah, ki jim kmetovanje in dopolnilna dejavnost običajno ne predstavljata esencialnega vira dohodka. V povprečju na anketiranih kmetijah gospodinjstva pridobijo iz dopolnilnih dejavnosti kar 28 % skupnega dohodka.

Preglednica 45: Primerjava deležev dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na dohodek iz kmetijstva in % povprečno porabljenega časa v dopolnilni dejavnosti glede na čas, porabljen za delo v kmetijstvu, po socioekonomskih tipih na anketiranih kmetijah, Slovenija, 2003

Socioekonomski tip kmetije	Število kmetij	*Povprečni dohodek (v %) iz dopolnilne dejavnosti glede na kmetijski dohodek	** % povprečno porabljenega časa v d. dejavnosti glede na čas, porabljen za delo v kmetijstvu
Čista	31	38,4	25,2
Mešana	21	26,7	23,6
Dopolnilna	2	35,0	35,0
Skupaj	54	33,7	24,9

*Povprečni dohodek smo izračunali s seštevanjem posameznih deležev povprečnih dohodkov od vsake kmetije

** % povprečno porabljenega časa v dopolnilni dejavnosti glede na čas, porabljen za delo v kmetijstvu, smo izračunali s seštevanjem posameznih deležev

Odstotek povprečno porabljenega časa za delo v dopolnilni dejavnosti glede na čas, porabljen za delo v kmetijstvu, je najvišji na dopolnilnih kmetijah (domnevamo, da se na dopolnilnih kmetijah ukvarjajo manj s kmetovanjem in več z dopolnilno dejavnostjo; vendar je ta domneva zaradi majhnega števila dopolnilnih kmetij v vzorcu vprašljiva). Iz preglednice ugotovimo, da na čistih in mešanih kmetijah anketirani približno četrtno vsega časa, ki ga porabijo za delo na kmetiji, namenijo delu v dopolnilnih dejavnostih.

Na mešanih kmetijah vidimo nižjo učinkovitost dela v dopolnilni dejavnosti. Čiste kmetije za približno 38 % dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na kmetijski dohodek porabijo četrtno časa, ki ga namenijo delu v kmetijstvu. Iz tega lahko tudi domnevamo, da je pri čistih kmetijah delo v dopolnilni dejavnosti bolje plačano kot delo na kmetiji (vendar je zanesljivost te trditve problematična, saj ne temelji na eksaktnih podatkih, pač pa na oceni razmerij, kakor so jih opisali anketiranci).

4.3.6 Ovire, mnenja in predlogi o predelavi mesa na kmetijah

4.3.6.1 Ovire pri uvajanju dopolnilne dejavnosti

V raziskavi smo ugotovili, da skoraj polovica anketiranih ni imela posebnih ovir pri pridobivanju dovoljenj oziroma dokumentacije ob registriranju svoje dopolnilne dejavnosti - turistične dejavnosti na kmetiji.

Nasprotno pa je polovica anketiranih navajala, da so bila največja ovira pri registraciji dopolnilne dejavnosti predpisi, predvsem tisti, ki se nanašajo na ureditev prostorov za predelavo živil. Zahteve in omejitve, ki jih predpisujejo pravilniki, po mnenju mnogih anketiranih bolj ovirajo kot spodbujajo širjenje dopolnilne dejavnosti.

Tretjina anketiranih je omenila tudi pomanjkanje investicijskih sredstev. Menijo, da so sredstva, ki jih namenja država, bistveno premajhna, neugodna so tudi bančna posojila. Ovira za opravljanje dopolnilnih dejavnosti na kmetiji so tudi zastareli gospodarski objekti.

Večina nosilcev dopolnilnih dejavnosti je opravila različna usposabljanja za pridobitev ustrezne izobrazbe oziroma za izpolnitev pogojev za registracijo dopolnilne dejavnosti. Rezultati ankete odražajo pozitiven odnos anketiranih do izobraževanj in ostalih oblik pridobivanja dodatnih znanj.

4.3.6.2 Mnenja o prihodnosti kmetijstva v Evropski Uniji

Anketirane smo povprašali tudi o njihovem videnju slovenskega kmetijstva v EU. Odgovore smo strnili v preglednici 46.

Preglednica 46: Mnenja anketiranih o prihodnosti v EU, Slovenija, 2003

Možni odgovori	Število	Delež (%)
Ne vem	18	33,3
Verjetno se ne bo nič spremenilo	10	18,6
Bolje bo	14	25,9
Mislím, da bo slabše	12	22,2
Skupaj	54	100,0

Približno tretjina anketiranih ni oblikovala mnenja glede vključitve Slovenije v EU. Približno četrtnina anketiranih je bila optimistična glede vstopa v EU, saj so menili, da bodo morali naši predpisi s področja kmetijstva postati milejši. Približno 22 % anketiranih je izrazilo bojazen pred vstopom Slovenije v EU; zaskrbljeni so namreč zaradi konkurence cenejših proizvajalcev hrane.

4.3.6.3 Predlogi za spremembe na področju dopolnilnih dejavnosti

Anketirane smo povprašali tudi po njihovih predlogih za spremembe s področja dopolnilnih dejavnosti. Navajamo najpogostejše:

1. Največ, skoraj tretjina anketiranih, predlaga poenostavitev obstoječih predpisov za registracijo dopolnilnih dejavnosti;
2. skoraj petina anketiranih meni, da bi bila potrebna tudi poenostavitev vodenja evidenc v dopolnilnih dejavnostih;
3. približno 10 % kmetov navaja, da bi stanje v kmetijstvu izboljšali tudi z večjimi možnostmi za najem ugodnejših posojil ter s subvencijami ali drugimi oblikami državnih pomoči;
4. nosilci turističnih dejavnosti na kmetijah predlagajo tudi zmanjšanje omejitve kapacitet, predvsem za kmetije z nastanitvijo. Predlagajo tudi znižanje obdavčitev;
5. anketirani kmetje menijo, da bi država v prihodnosti morala storiti več za prepoznavnost dopolnilnih dejavnosti na kmetiji, morda s pripravo informativnih oglasov, brošur ter promocijskih katalogov s ponudbo izdelkov in storitev kmetij.

5 RAZPRAVA IN SKLEPI

5.1 RAZPRAVA

Primerjava demografskih podatkov popisa kmečkih gospodarstev (Popis..., 2002) in podatkov naše raziskave kažejo, da imajo kmetije iz naše raziskave več družinskih članov na kmetijo (povprečno 5,1 družinskega člana na kmetijo), kakor je bilo slovensko povprečje leta 2000 (3,7 družinskih članov na kmetijo). Družine iz naše raziskave so številčne, vendar je treba upoštevati, da na kmetijah v enem gospodinjstvu živi več generacij. Tako velika odstopanja vzorca od statističnih podatkov lahko pripišemo dejstvu, da smo v anketo vključili kmetije, ki se ukvarjajo z dopolnilno dejavnostjo, kar pomeni, da njihov povečan interes za kmetovanje verjetno izhaja tudi iz številčnosti članov družine. Prav tako pa lahko ugotavljamo dejstvo, ki se skozi našo raziskavo vseskozi potrjuje; namreč, da se z dopolnilnimi dejavnostmi lahko uspešno ukvarjajo le kmetije, ki imajo dovolj delovnih moči.

Tudi starostna struktura našega vzorca je v primerjavi s starostno strukturo prebivalstva na slovenskih kmetijah iz leta 2000 (Popis..., 2002) ugodnejša. Približno 15 % prebivalstva na anketiranih kmetijah predstavljajo otroci in mladi do 14 let, najobsežnejša skupina (kar 34,2 % anketirane populacije) pa so mladi med 15 in 30 let. Sledi generacija med 41 in 54 let, ki jih je 26,6 %. Približno 10 % anketirane populacije je starejše od 65 let. Več kot polovica anketiranih gospodarjev in gospodaric je starih med 45 in 54 let. Dobra petina (22,2 %) jih je starih med 35 in 44 let. Ugodna starostna struktura gospodarjev oziroma gospodaric pozitivno vpliva na interes za kmetovanje in sam razvoj kmetije.

V anketiranem vzorcu je bilo približno 90 % gospodarjev moškega spola in približno 10 % ženskega spola (gospodaric), medtem ko je razporeditev med nosilci dopolnilne dejavnosti po spolih enakomernejša (55,6 % žensk in 44,4 % moških). Izobrazbena struktura gospodarjev in gospodaric kaže, da ima kar tri četrtine gospodarjev in gospodaric na področju kmetijstva le tečaje in praktične izkušnje. Približno 40 % gospodarjev in gospodaric ima končano osnovno šolo, tretjina poklicno, približno petina srednješolsko in približno 5 % višjo, visoko ali univerzitetno izobrazbo. Nosilci in nosilke dopolnilnih dejavnosti imajo v primerjavi z gospodarji in gospodaricami precej podobno izobrazbeno strukturo na področju kmetijstva.

Za obstoj in razvoj kmetije je odločilnega pomena, ali ima ta naslednika. Vprašanje je posebej aktualno za kmetije s starejšimi gospodarji, katerih otroci so poklicno že opredeljeni, ali na kmetijah brez otrok. Na kmetijah z mladoletnimi otroki načeloma vedno obstaja možnost, da bo nekdo prevzel kmetijo in nadaljeval kmetovanje (Kovačič, 1996a).

Stanje nasledstva na anketiranih kmetijah kaže, da ima približno 80 % anketiranih kmetij v tej generaciji (za daljše obdobje) urejeno nasledstvo, kar je vzpodbuden podatek, če odraža realno stanje na anketiranih kmetijah. Velik delež kmetij z zagotovljenim nasledstvom je verjetno posledica dejstva, da imajo te kmetije zaradi dopolnilnih dejavnosti razmeroma boljši dohodek in zato mladi tudi večji interes, da ostanejo na kmetiji.

Približno 70 % gospodarjem in gospodaric predstavlja kmetijstvo skupaj z dopolnilno dejavnostjo edini vir dohodka, dobrih 10 % anketiranih gospodarjev je zaposlenih tudi izven kmetije. Ugotovili smo, da je povprečje PDM v vzorcu 1,9 PDM na kmetijo; najvišje je na čistih kmetijah. Zaposlitvena struktura nosilcev in nosilk dopolnilnih dejavnosti kaže pomembnost dopolnilnih dejavnosti z vidika zaposlitve; namreč 90 % nosilcev in nosilk dopolnilnih dejavnosti dela samo na kmetiji (in / ali v gospodinjstvu).

V raziskavi smo ugotovili, da se 81,5 % anketiranih kmetij nahaja na območjih s težjimi pogoji za kmetovanje. S tem lahko povežemo tudi velik interes kmetij za ekološko kmetovanje. Ugotovili smo, da sta usmeritev v ekološko kmetovanje in socioekonomski status kmetij povezana. Velik del mešanih in dopolnilnih kmetij se bo preusmeril v ekološko pridelavo, kar potrjuje našo hipotezo, da manj specializirane kmetije iščejo vire dohodkov v tržnih vrzelih in tudi drugih alternativnih dejavnostih. Skladno s predvidevanji stroke pa se kaže manjše zanimanje čistih kmetij za ekološko pridelavo, saj verjetno te kmetije nameravajo svojo proizvodnjo specializirati in intenzivirati, kar je običajno nezdržljivo z ekološkim kmetovanjem.

Več kot polovica anketiranih kmetij se po razvrščanju v socioekonomske tipe uvršča med čiste kmetije, kar pomeni, da se vsi delovno aktivni družinski člani ukvarjajo samo s kmetijstvom oziroma, da kmetijstvo predstavlja družini edini vir dohodka. 38,9 % kmetij je mešanih in 2 kmetiji (3,7 %) iz vzorca sta dopolnilni.

Velikostna struktura anketiranega vzorca je v primerjavi s podatki popisa iz leta 2000 ugodnejša. Prevladujejo kmetije z 10 do 20 ha vseh lastnih zemljišč, povprečna velikost anketirane kmetije je 33,9 ha, največje so čiste kmetije (v povprečju so velike 41,2 ha), sledijo mešane kmetije, ki so že bistveno manjše (25,6 ha). V literaturi pogosto navajajo oceno, da so dopolnilne javnosti zanimive predvsem za manjše kmetije, kjer kmetijska dejavnost sama ne daje dovolj dohodka. Na osnovi rezultatov naše raziskave pa se potrjujejo ugotovitve, da so naše razmeroma velike kmetije še vedno dosti premajhne, da bi jim samo kmetijska dejavnost lahko zagotovila dovolj dohodka. Na drugi strani pa lahko tudi sklepamo, da mora biti kmetija razmeroma velika, če naj zmore investicijo za uvedbo dopolnilne dejavnosti.

Na anketiranih kmetijah našega vzorca predstavljajo približno eno tretjino površin kmetijske površine, dve tretjini pa gozd. Največ obdelovalnih površin predstavljajo travniki in pašniki (kar 66,7 %), slabo četrtno njive, približno 7 % vinogradi in skoraj 3 % sadovnjaki. V povprečju ima vsaka anketirana kmetija v najemu 2,3 ha kmetijskih zemljišč, povečini travnike. Rezultati ankete potrjujejo, da kmetije rešujejo problem zaraščanja pokrajine, in da imajo interes obdelovati več zemljišč, kot jih imajo v lasti.

Sicer pa se na anketiranih kmetijah kaže precejšnja nespecializiranost kmetijske proizvodnje. Le približno polovica anketiranih kmetij je usmerjena v eno panogo. V zastopanosti panog na kmetijah je najpogostejša reja govedi za meso, sledi ji reja krav molznic. Več kot 90 % anketiranih kmetij se ukvarja z živinorejo. Kar 34 kmetij od 50 živinorejskih se ukvarja z govedorejo, razširjena je tudi prašičereja in reja drobnice. Intenzivnost živinoreje na anketiranih kmetijah znaša 1,8 GVŽ / ha kmetijskih zemljišč.

Z upoštevanjem načrtovanja investicij, obsegom pridelave, tehnično razvitostjo kmetije ter stanjem nasledstva smo za posamezne kmetije ugotavljali razvojno sposobnost. V našem vzorcu ni kmetij, ki bi razvojno nazadovale, žal pa je tudi majhen delež kmetij z zelo visokim razvojnim potencialom. Skoraj polovica anketiranih kmetij razvojno miruje, pri čemer je v tem razredu znatno višji delež mešanih in dopolnilnih kmetij. Dobra tretjina mešanih in dopolnilnih kmetij se razvojno krepi, vendar povezava med socioekonomskim tipom kmetije in razvojno sposobnostjo kmetije ni razvidna.

Na 80 % anketiranih kmetij se ukvarjajo z eno dopolnilno dejavnostjo, na 15 % anketiranih kmetij se ukvarjajo z dvema dopolnilnima dejavnostma in na 2 kmetijah s tremi dopolnilnimi dejavnostmi. Na 71,6 % anketiranih kmetij se ukvarjajo s turizmom, skoraj petina kmetij se ukvarja s predelavo mesa, sledijo predelava mleka in peka kruha.

Predelava živil za javno potrošnjo je zaradi zagotavljanja varnosti in kakovosti živil podvržena številnim veterinarskim, sanitarnim, zdravstvenim, tehničnim in drugim predpisom, ki pa so se v zadnjem obdobju intenzivno spreminjali, in s tem vnašali v nedorečeno zakonodajo na tem področju še dodatno zmedo. V času izvajanja naše ankete predpisi še niso natančno opredeljevali predelave mesa na turističnih kmetijah, zato so bili zaradi različnih interpretacij predpisov nosilci dopolnilnih dejavnosti prepuščeni svoji iznajdljivosti. Večina anketiranih je predelovala meso za potrebe dopolnilnih dejavnosti v urejenem prostoru na svoji turistični kmetiji, običajno kar v kuhinji, namenjeni pripravi hrane za goste. Dodatne težave predelovalcem živil predstavlja tudi uvedba HACCP sistema; na svojem obratu je notranji nadzor nad higieno živil uvedla že četrtnina anketiranih (predvsem turistične kmetije), skoraj petina nosilcev dejavnosti pa sistem uvaja. Verjetno je eden največjih problemov pri uvajanju tega sistema pomanjkljivo znanje nosilcev dopolnilnih dejavnosti, nesprenmljanje predpisov, pa tudi prilagajanje spremembam zakonodaje na tem področju.

Na anketiranih kmetijah je tradicija izdelovanja suhih mesnin dobro poznana in razširjena, kmetije imajo široko ponudbo mesnih izdelkov. Izdelovanje suhih mesnin na kmetijah poleg ohranjanja dediščine zagotavlja tudi sodoben način ponudbe hrane s podeželja. Meso za izdelovanje mesnih izdelkov oziroma za predelavo je povečini od doma vzrejenih živali. Najpogostejši mesni izdelki na anketiranih kmetijah so suhe salame ter suho meso, zaseka, slanina, krvavice, pečenice, kranjske klobase in druge vrste klobas, bržole, tlačenske, ocvirki, paštete in drugo. Posebej velja omeniti izdelke posebne kakovosti, kot so meso iz tünke, kraški pršut, panceta, savinjski želodec, prekmurska šunka. Tehnološki postopki predelave mesa na kmetijah so povečini tradicionalni: soljenje, razsoljevanje, salamuračenje, pečenje, dimljenje, sušenje; v glavnem se v predelavi uporabljajo naravne začimbe. Ker običajno kmetje ne predelujejo velikih količin mesa hkrati, se temu opravilu posvetijo z vso pozornostjo. Postopki predelave so lahko zelo podobni znotraj regij in zelo različni med posameznimi regijami, vendar ima skoraj vsak predelovalec svoje preverjene recepte.

Večina anketiranih prodaja svoje izdelke na turistični kmetiji, stalnim strankam, prodajajo pa tudi na lokalni tržnici, z dostavo na dom in prodajo preko interneta. Tretjina anketiranih proda na leto povprečno do 100 kg mesa in mesnih izdelkov v okviru dopolnilnih dejavnosti, petina od 100-200 kg. Več kakor 1000 kg mesa in mesnih izdelkov letno pa proda skoraj 10 % anketiranih, predvsem tisti z intenzivno mesno proizvodnjo.

V skladu s postavljeno hipotezo rezultati ankete kažejo, da je najpomembnejši razlog pri odločitvi za dopolnilno dejavnost izboljšanje ekonomskega položaja. Dobrih 10 % anketiranih se je odločilo za dopolnilno dejavnost izključno zaradi izgube službe oziroma v času iskanja zaposlitve. Drugi najpomembnejši razlog je vključitev ostalih družinskih članov v delo; ostali razlogi so: povpraševanje po doma pridelani hrani, ohranjanje lokalne tradicije, krepitev lokalne identitete in sonaravna raba lokalnih virov. Zaradi teh razlogov namerava približno polovica anketiranih v prihodnosti povečati obseg dopolnilne dejavnosti.

Dohodek, ki ga dosega zaposleni v kmetijstvu, je odvisen od številnih dejavnikov, tako od splošnega položaja kmetijstva v okviru nacionalne ekonomije in cenovnih razmerij, od značilnosti posestne strukture, od stopnje tehnološke opremljenosti, ki odločilno vpliva na delovno storilnost, od organiziranosti pridelave in trženja, od velikosti in proizvodne usmeritve kmetijskih gospodarstev in še drugih. Raven dohodka tudi odločilno določa družbeni status oziroma ugled kmetovalcev in kmetijstva kot panoge (Kovačič in sod., 2001).

Ugotovili smo, da približno 40 % anketiranih kmetij ustvarja s svojo dopolnilno dejavnostjo 20 % dohodka glede na dohodek iz kmetijstva. Število kmetij z višjim deležem dohodka od dopolnilnih dejavnosti glede na kmetijski dohodek je pri čistih kmetijah večje, pri mešanih pa manjše, zato sklepamo, da je dohodek iz dopolnilne dejavnosti za čiste kmetije pomembnejši kot za mešane kmetije. Statistično se je potrdila tudi povezanost deleža dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na dohodek iz kmetijstva in velikost kmetij.

Povprečni delež dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na kmetijski dohodek za anketirano populacijo znaša 33,7 %. Najvišji delež dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na dohodek iz kmetijstva ustvarijo čiste kmetije (kar 38,4 %), delež dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na kmetijski dohodek pa je pri mešanih kmetijah 26,7 %.

Čiste kmetije za približno 38 % dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na kmetijski dohodek porabijo četrtno časa, ki ga namenijo delu v kmetijstvu. Iz tega lahko tudi domnevamo, da je pri čistih kmetijah delo v dopolnilni dejavnosti bolj plačano kot delo na kmetiji (vendar je zanesljivost te trditve problematična, saj ne temelji na eksaktnih podatkih, pač pa na oceni razmerij, kakor so jih opisali anketiranci).

Z anketiranjem smo tudi zbirali mnenja anketiranih o stanju na področju dopolnilnih dejavnosti, o težavah, s katerimi se srečujejo ter predloge v zvezi s tem. Kot smo že večkrat med razpravo omenili, je na področju dopolnilnih dejavnosti še vedno največja ovira neurejena zakonodaja in s tem povezano pridobivanje zahtevane dokumentacije za registriranje dejavnosti. Naslednjo težavo predstavlja pomanjkanje investicijskih sredstev za izgradnjo kapacitet v dopolnilnih dejavnostih, predvsem na področju turizma in predelave živil, ter neugodni finančni pogoji za pridobitev posojil oziroma premajhne državne vzpodbude. Kovačič (2003) predlaga izgradnjo in koriščenje skupne infrastrukture za nekatere vrste dopolnilnih dejavnosti; v primeru predelave mesa bi bilo po zgledu Avstrije smotrno razmišljati o prevoznih klavnicah ter skupnih predelovalnicah mesa in prodajalnah lastnih izdelkov iz domače predelave.

Večina predlogov anketiranih v zvezi z dopolnilnimi dejavnostmi se nanaša na čimprejšnjo in čim manj zapleteno ureditev zakonodaje s tega področja ter na zmanjšanje zahtev s strani države.

5.2 SKLEPI

Na podlagi zbranih podatkov in rezultatov naše naloge lahko podamo naslednje ugotovitve:

- Dohodki iz kmetijstva na dolgi rok padajo, zato bodo večje kmetije za ohranitev dohodkovnega položaja prisiljene razmišljati v smeri intenziviranja in koncentracije, manjše pa v smeri kombiniranja dohodka iz kmetijstva z nekmetijskim. Pridobivanje alternativnih virov zaslužka pomeni tudi opravljanje dopolnilnih dejavnosti na kmetiji.
- Zanimanje za dopolnilne dejavnosti na slovenskih kmetijah narašča, vendar razvoj le-teh najbolj ovirata zapletena, nedorečena zakonodaja in visoke investicije, predvsem na področju predelave živil.
- Razvoj dopolnilnih dejavnosti na podeželju omogoča pridobitev dodatnih virov dohodka, boljšo izrabo virov na kmetiji ter zvišanje stopnje zaposlenosti članov kmečkega gospodinjstva. Poleg ekonomskih in socialnih učinkov dopolnilne dejavnosti pozitivno prispevajo tudi k sonaravni rabi lokalnih virov, uporabi tradicionalnih, etičnih in okolju ter živalim prijaznejših metod.
- Rezultati naše raziskave potrjujejo, da se lahko uspešno ukvarjajo z dopolnilnimi dejavnostmi le kmetije, ki imajo zadosti delovne moči. Ukvarjanje z dopolnilnimi dejavnostmi povečuje prihodke na kmetijah, kar verjetno pozitivno vpliva na interes in odločitve mladih, da ostajajo na kmetijah.
- Za opravljanje dopolnilnih dejavnosti se odločajo razvojno sposobnejše kmetije. Število kmetij z večjim deležem dohodka od dopolnilnih dejavnosti je pri čistih kmetijah večje, pri mešanih pa manjše, kar pomeni, da je dohodek iz dopolnilne dejavnosti za čiste kmetije pomembnejši kot za mešane kmetije. Ugotovili smo tudi, da je učinkovitost dela v dopolnilnih dejavnostih višja kot v kmetijstvu.
- Predelava mesa kot dopolnilna dejavnost je razmeroma nizko zastopana v strukturi dopolnilnih dejavnosti. Deloma lahko nizko zastopanost pripišemo administrativni, finančni in tehnološki zahtevnosti, deloma pa neurejeni in strogi zakonodaji.
- Ker je predelava mesa na kmetijah povezana z visokimi finančnimi vlaganji v infrastrukturo, bi po zgledu Avstrije kazalo razmišljati o prevoznih klavnicah, skupnih predelovalnicah mesa in prodajalnah lastnih izdelkov iz domače predelave.

- Kmetije v Sloveniji so še vedno pretežno usmerjene v živinorejo, zato je tudi razumljiv interes kmetov za predelavo mesa in izdelovanje mesnih izdelkov. Manjši obseg predelave lahko ob izpolnjevanju zdravstvenih, sanitarnih in veterinarskih pogojev zagotavlja izdelke višje kakovosti.
- Ohranjanje tradicionalnih predelovalnih postopkov in ponudba izdelkov s kmetij je povezana s tradicijo in kulturo naroda; pozitivno lahko prispeva h krepitvi narodne identitete in večji prepoznavnosti naše države v svetu.
- Menimo, da bi pravilno vključevanje države v problematiko dopolnilnih dejavnosti na kmetijah (priprava strategije, ureditev zakonodaje, finančne spodbude ter promocija izdelkov s podeželja) lahko izrazito pripomogla k izboljšanju stanja na slovenskih kmetijah.

6.1 POVZETEK

Z raziskavo o predelavi mesa kot dopolnilne dejavnosti na slovenskih kmetijah smo skušali prikazati stanje na področju dopolnilnih dejavnosti, predvsem v predelavi mesa, ter nakazati pomanjkljivosti na tem področju. Rezultati kljub upravičenim zadržkom glede majhnosti vzorca dajejo zanimivo informacijo o stanju kmetij in kmetijstva.

Iskanje dodatnih finančnih virov kmečkega gospodinjstva izven kmetijske dejavnosti odpira številne alternativne dohodkovne možnosti. Dopolnilne dejavnosti so le ena od teh, vendar pa v tem trenutku na podeželju še nimajo pravega mesta. Njihov razvoj je prepuščen bolj ali manj naključju in iniciativi posameznikov ter tradiciji nekega območja. Spodbujanje ekonomske diverzifikacije na podeželju prinaša tudi podjetniško iniciativo.

Na podlagi predstavljenih rezultatov naše naloge lahko potrdimo hipotezo, da je diverzifikacija dohodkovnih virov prevladujoča strategija na kmečkih gospodarstvih. Primerjava deležev dohodka iz dopolnilne dejavnosti ter skupnega dohodka po zaposlitvenih tipih daje nekaj zanimivih rezultatov. Ugotovili smo, da je povprečni dohodek iz dopolnilne dejavnosti glede na skupni dohodek kmečkega gospodarstva najvišji pri čistih kmetijah (38,4 %), bistveno nižji (13,3 %) pri mešanih kmetijah in najnižji pri dopolnilnih kmetijah. Povprečni delež dohodka iz dopolnilne dejavnosti glede na kmetijski dohodek znaša 33,7 %.

Za opravljanje dopolnilnih dejavnosti se odločajo razvojno sposobnejše kmetije z zadostnim številom delovne sile. Višji in stabilen dohodek iz opravljanja dopolnilne dejavnosti, izboljšana kakovost življenja ter večja socialna varnost spodbujajo odločitve mladih za kmetijstvo.

Obvladovanje tržnih sil je vedno tvegan posel, ki zahteva veliko poguma in napora. Kmetijstvo ne sme postati avtomatizirana industrija; upoštevanje zahtev po varni in zdravi hrani se nanaša na celotno prehranjevalno verigo. Prva stopnja v tej verigi je kmetijstvo, ki je odvisno od zahtev potrošnikov, trgovine in živilske industrije. Konkurenca velikih pridelovalcev z intenzivno kmetijsko proizvodnjo, pridelava cenejših gensko spremenjenih pridelkov in tržni viški hrane zahtevajo racionalne odločitve pridelovalcev hrane v Evropi.

Zaradi številnih prehranskih afer, spremenjene preference potrošnikov glede kakovosti in varnosti hrane, upoštevanja vplivov okolja ter dobrobit živali se vse bolj uveljavlja ekološko kmetovanje. Tržno zanimivi postajajo tudi doma pridelani izdelki, katerim slovenski kupec pripisuje pregovorni simbolni pomen »domače je dobro«. S spodbujanjem kupovanja slovenske hrane ter dvigom zavedanja o pomenu ohranjanja tradicije izdelovanja mesnin na kmetijah lahko veliko storimo za nadaljevanje tradicije in prenos znanja.

Gastronomska dediščina, kulinarčna tradicija, regionalne posebnosti, izvornost ter podedovana spretnost proizvajalcev različnih pokrajin lahko odprejo nove možnosti obvladovanja trga. Slovenska kuhinja s svojo raznovrstnostjo in tradicijo ponuja spajanje preteklosti s sodobnostjo, in bogastvo slovenske kulinarike bo potrebno primerno prenesti v ponudbo preko turizma in trgovine.

Predelavo živil za prodajo oziroma oddajo potrošniku urejajo strogi veterinarski, sanitarni ter zdravstveni predpisi. V zadnjem obdobju so se predpisi s področja predelave mesa na kmetiji pogosto spreminjali, in po napovedih predstavnikov Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano nas nekaj sprememb na tem področju še čaka. Težave, s katerimi se poleg neurejene zakonodaje potencialni nosilci dopolnilne dejavnosti največkrat srečajo, so visok zagonski kapital, specifično znanje in zakonske omejitve. Problematično je tudi nepoznavanje in nesprenmljanje domače zakonodaje, na drugi strani pa se je enako težko prilagajati nenehnim spremembam zakonodaje.

Za zagotavljanje zadostnih količin varne hrane, ekonomskega preživetja kmetij, ohranjanje poseljenosti podeželja in za spodbujanje vseh ostalih vlog kmetijstva, je nujen integriran pristop in sodelovanje vseh ključnih ministrstev, nacionalnih in lokalnih partnerjev, vključno s kmetovalci, industrijo in trgovino.

Verjamemo, da smo z raziskavo vsaj v grobem osvetlili stanje kmetijstva in tako malo prispevali k poznavanju značilnosti in razvojnih možnosti dopolnilnih dejavnosti v Sloveniji. Upamo, da bo pričujoče delo spodbudilo nadaljnje, bolj podrobne raziskave v tej smeri.

6.2 SUMMARY

Research on meat processing as supplementary activities on Slovene farms aims to show the situation in the field of supplementary activities, especially in meat processing as well as to indicate the weaknesses in this field. The results, despite the legitimate questions concerning the small sample offer interesting information about the situation of farms and agriculture.

The search for additional financial sources of farms outside the farming activity opens up many alternative income possibilities. Supplementary activities are just one of them, but at present they have not yet found the right place in the countryside. Their development is more or less left to chance and to the initiative of individuals and the tradition of a certain area. The stimulation of economic diversification in the countryside also contributes to entrepreneur initiative.

Based on the results, demonstrated in our work, we can confirm the hypothesis that the diversification of income sources is the prevailing strategy in farming holdings. The comparison of income portions from supplementary activity and joint income according to employment types shows some interesting results. We established that the average income from supplementary activity compared to the joint income of farming holding is the highest in full-time farms (38,4 %), much lower (13,3 %) in part-time farms (where farming does not represent the only source of income) and the lowest in supplementary farms. The average income from supplementary activity compared to the income of farming for the whole questioned population is 33,7 %.

Farms dealing with supplementary activities are capable of high development and have enough working force. Higher and stable income, higher quality of life and social security encourage young people to decide to stay on farm.

Controlling market forces is always difficult and demands much courage and effort. Farming should not become an automated industry; complying with the requirements for safe and healthy food includes the entire food chain. The first stage in this chain is agriculture, which depends on demands from consumers, market and food industry. The competition, represented by big manufacturers with strong farm production, the production of cheaper genetically modified products and market surplus of food demands rational decisions from food producers in Europe.

Due to numerous nutrition affairs, changed consumer preferences regarding the quality and safety of foods, as well as the consideration of environmental influences and the welfare of animals, organic farming is winning recognition. Homemade products, for Slovene customers traditionally considered quality products, are also becoming interesting for the market. By encouraging buyers to buy Slovene food and by raising awareness about the importance of keeping the tradition of farm meat production we can contribute in great extent to the continuance of tradition and the transfer of knowledge.

Gastronomic inheritance, culinary tradition, regional specialities, originality and inherited skills of manufacturers in different regions can strongly support these efforts. Slovene cuisine with its variety and tradition offers connection of the past with the future and the richness of Slovene culinary tradition should be adequately included in tourist and market offer.

Processing of foods for sale or delivery to the consumer is regulated by strict veterinary, sanitary and health rules. In the last period the rules in the field of farm meat processing changed often and according to the representatives of MAFF there are still some changes to come in this area. The difficulties most often facing the potential holders of supplementary activity, beside the unregulated legislation, include the high start up finance, specific knowledge and legal restrictions. On one side, the problem is that people do not know or follow the legislation in this field, and on the other it is difficult to adapt to the continual changes of the legislation.

In order to ensure sufficient quantities of safe food and the economic survival of farms, as well as to preserve the settlement of countryside and to stimulate all other roles of farming it is necessary to have an integrated approach and cooperation of all key ministries, national and local partners, including farmers, industry and trade.

We believe this research has at least in rough lines shed some light on the situation of farming and in this way contributed in small part to the knowledge about the characteristics and the development possibilities of supplementary activities in Slovenia. We hope this work will encourage further and more detailed research in this direction.

7 LITERATURA

- Bavec M. 2004. Ekološka živila-tržna priložnost v Sloveniji. V: Varnost živil. 22. Bitenčevi živilski dnevi. Radenci, 18. in 19. marec 2004. Gašperlin L., Žlender B. (ur.). Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo: 153-171
- Bem Z., Žlender B., Savić I. 2003. Meso. V: Mikrobiologija živil živalskega izvora. Bem Z., Adamič J., Žlender B., Smole Možina S., Gašperlin L. (ur.). Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo: 294-332
- Bizjak K., Bem Z. 2003. Podaljšanje obstojnosti živil. V: Mikrobiologija živil živalskega izvora. Bem Z., Adamič J., Žlender B., Smole Možina S., Gašperlin L. (ur.). Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo: 255-282
- Bostick R. M. 2001. Diet and nutrition in the etiology and primary prevention of colon cancer. V: Preventive nutrition. Bendich A., Deckelbaum J.R. (eds). 2nd ed. Totowa, New Jersey, Humana Press: 47-96
- Bučar F. 1997. Meso-poznavanje in priprava. Ljubljana, ČZD Kmečki glas: 263 str.
- Bunin R. G., Cary J. M. 2001. Diet and childhood cancer-preliminary evidence. V: Preventive nutrition. Bendich A., Deckelbaum J.R. (eds). 2nd ed. Totowa, New Jersey, Humana Press: 3-21
- Cassman K. G., Harwood R. R. 1995. The nature of agricultural systems: food security and environmental balance. Food Policy, 20, 5: 439-454
- Erhart V. 2005. Percepcija dopolnilnih dejavnosti v slovenskem kmetijstvu. V: Mednarodna konferenca: Prenos dobrih praks pri razvoju podeželja v EU-Po poteh dediščine Dolenjske in Bele Krajine, Otočec, Slovenija, 16.-19. februar 2005. Koščak M. (ur.). Novo mesto, Območna gospodarska zbornica Novo mesto: 124-137
- Filipič M. 1997. Genotoksičnost mesa. V: Meso v prehrani in zdravje. Radenci, 20. in 21. november 1997. Žlender B., Gašperlin L. (ur.). Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo: 75-82
- Gašperlin L. 1997. Sodobne metode konzerviranja/shranjevanja in prehranska/zdravstvena kakovost. V: Meso v prehrani in zdravje. Zbornik posveta. Radenci, 20. in 21. november 1997. Žlender B., Gašperlin L. (ur.). Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo: 121-134
- Gašperlin L. 2000. Vpliv tehnologij na kakovost presnega mesa. V: Meso in mesnine za kakovostno prehrano. Portorož, 10. in 11. februar 2000. Žlender B., Gašperlin L. (ur.). Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo: 89-102
- Grobelnik S. 2003. Intervju o stanju na področju dopolnilne dejavnosti-predelava mesa in turizem na kmetiji. Sevnica, KSS Sevnica

- Hayes K.C. 2001. Dietary fat and coronary heart disease. V: Preventive nutrition. Bendich A., Deckelbaum J.R. (eds). 2nd ed. Totowa, New Jersey, Humana Press: 157-175
- HACCP-Hazard analysis critical control point. Analiza tveganj in kritične kontrolne točke. 2005. Celje, Zavod za zdravstveno varstvo (15.04.2004). <http://www.gov.si/zzvrvave>: 4 str.
- Hari M. 2002. Na napakah se učimo- s Salamiade 2002 za 2003. Meso in mesnine, 3, 4: 11-15
- Hill B. 2000. Farm incomes, wealth and agricultural policy. 3rd ed. Ashgate Publishing. Ltd Gower House, Aldershot, England: 375 str.
- Hotchkiss J. H., Parker R. S. 1990. Toxic compounds produced during cooking and meat processing. V: Meat and health. Advances in meat research. Pearson A. M. (ed.). Essex, Elsevier Science Publishers Ltd., 6: 105-134
- Jay M. J. 1996. Modern food microbiology. 5th ed. New York, Chapman & Hall: 661 str.
- Jiggins J., Roling N. 2000. A critical reflection on farming systems as adaptive, evolutionary and learning systems: a theoretical exploration. V: European farming and rural systems research and extension into the next millennium- environmental, agricultural and socio-economic issues. 4th European symposium, Volos, Greece, 3-7 April 2000. Volos, AFSRE: 253-258
- Juvančič L. 2002. Model odločanja o zaposlovanju na kmečkih gospodarstvih v Sloveniji. Doktorska disertacija. Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za zootehniko: 130 str.
- Juvančič L. 2004. Alternativni dohodkovni viri na podeželju. Študijsko gradivo. Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za zootehniko: 45 str.
- Juvančič L. 2005. Nacionalni strateški načrt razvoja podeželja 2007-2013. V: Delavnica Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano in socialnih partnerjev, Ig, 21. in 22. julij 2005. Prosojnice (neobjavljeno)
- Koch V. 2001. Vključevanje mesnih izdelkov v prehrano. Meso in mesnine, 2, 3: 38-41
- Kos-Skubic M., Cencič L., Slokan P. 2005. Priznavanje označb posebnih kmetijskih pridelkov oziroma živil. V: Sledljivost živil. 23. Bitenčevi živilski dnevi, Ljubljana, 31. marec in 1. april 2005. Gašperlin L., Žlender B. (ur.). Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo: 33-41
- Koselj J. 1999. Koline in domače jedi iz svinjine. Ljubljana, ČZD Kmečki glas: 76 str.
- Košmelj K. 2001. Uporabna statistika. Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo: 249 str.

- Kovačič M., Gosar L., Fabijan R., Perpar A. 2000. Razvojno tipološka členitev podeželja v Republiki Sloveniji. Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo, Inštitut za agrarno ekonomiko: 129 str.
- Kovačič M., Udovč A. 2002. Struktura kmetij in njen vpliv na dohodkovni položaj kmetov v Sloveniji. *Sodobno kmetijstvo*, 35, 2: 67-74
- Kovačič M., Udovč A. 2003. Razvojni trendi v slovenskem kmetijstvu. Zbornik Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani. *Kmetijstvo*, 81, 2: 297-311
- Kovačič M., Udovč A., Čebulj B. 2001. Dohodek na kmetijah. Zbornik Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani. *Kmetijstvo*, 77, 2: 247-266
- Kovačič M., Udovč A., Fabijan R., Čebulj, Perpar A., Kramarič. 2000. Zasnova strategije razvoja kmetijstva in dopolnilnih dejavnosti na območju MO Ljubljana. Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo, Inštitut za agrarno ekonomiko: 40 str.
- Kovačič M. 1996a. Ključni podatki o kmetijstvu v Sloveniji po teritorialnih enotah. Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo, Inštitut za agrarno ekonomiko: 115 str.
- Kovačič M. 1996b. Socio-ekonomska in velikostna struktura kmetij v Sloveniji v obdobju 1981-1991. Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo. Inštitut za agrarno ekonomiko: 105 str.
- Kulovec M., Jerič D., Donko I., Tumpej M., Kos I., Mrzlikar H., Bajuk A., Krašovec J., Dolenshek M., Turk-Mate V., Kos M., Feher M. 2002. Dopolnilne dejavnosti na kmetiji. Ljubljana, ČZD Kmečki glas: 175 str.
- Kulovec M. 2003. Intervju o stanju na področju dopolnilne dejavnosti-predelava mesa in turizem na kmetiji. Ljubljana, Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije
- Ločniškar F. 2003. Etika prehrane in živilska industrija. *Meso in mesnine*, 4, 1: 5-9
- Lücke F. K. 2000. Utilization of microbes to process and preserve meat. *Meat science*, 56, 2: 105-115
- Marinšek J. 1997. Higijenska neoporečnost mesa. V: Meso v prehrani in zdravje. Radenci, 20. in 21. november 1997. Žlender B., Gašperlin L. (ur.). Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo: 145-151
- Marinšek J. 2000a. Kriteriji zdravstveno neoporečnega mesa. V: Meso in mesnine za kakovostno prehrano. Portorož, 10. in 11. februar 2000. Žlender B., Gašperlin L. (ur.). Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo: 7-10

- Marinšek J. 2000b. Mikrobiološka neoporečnost mesa in mesnin. V: Meso in mesnine za kakovostno prehrano. Portorož, 10. in 11. februar 2000. Žlender B., Gašperlin L. (ur.). Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo: 131-135
- Oblak O. 2002. Ocena skupnega dohodka na kmečkih gospodarstvih v Sloveniji. Magistrsko delo. Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo: 110 str.
- Oblak O. 2003. Učinkovitost dela v kmetijstvu. Bilten št. 14, julij 2003. (Priloga Kmečkega glasa). Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije. Ljubljana, ČZP Kmečki glas: 8 str.
- Pajntar N. 1991. Matematični model za optimiranje zaposlenosti v kmetijstvu. Magistrsko delo. Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo: 152 str.
- Pauer A. 2004. Težave in dileme pri uvajanju HACCP sistema v prakso. Meso in mesnine, 5, 3: 47-48
- Perpar A., Kovačič M. 2002. Razvojno stanje, značilnosti in problemi podeželskih območij v Sloveniji. Sodobno kmetijstvo, 35, 2: 52-61
- Phelan J. 1999. Agriculture: A critical resource in a rural development. V: Rural and farming systems analysis: environmental perspectives. Doppler W., Koutsouris A. (eds.). Weikershaim, Margraf Verlag: 169-181
- Plestenjak A., Golob T. 2000. Sestava in prehranska vrednost animalnih maščob. V: Meso in mesnine za kakovostno prehrano. Portorož, 10. in 11. februar 2000. Žlender B., Gašperlin L. (ur.). Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo: 39-48
- Pokorn D. 1996. Higiena prehrane. Ljubljana, Medicinska fakulteta, Inštitut za higieno: 58-93, 125-131
- Pokorn D. 1997. Zdrava prehrana in dietni jedilniki: priročnik za praktično predpisovanje diet. Ljubljana, Inštitut za varovanje zdravja Republike Slovenije: 117 str.
- Pokorn D. 2001. Trendi zdrave prehrane. V: Funkcionalna hrana. 21. Bitenčevi živilski dnevi. Portorož, 8. in 9. november 2001. Žlender B., Gašperlin L. (ur.). Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo: 15-24
- Polak T. 2000. Specifična problematika zmanjšanja maščob in holesterola v predelavi mesa klavnih živali, perutnine in rib. V: Meso in mesnine za kakovostno prehrano. Portorož, 10. in 11. februar 2000. Žlender B., Gašperlin L. (ur.). Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo: 79-88
- Pollak P., Menikić D., Klun N., Dekleva N. 2002. Smernice dobre higienske prakse/HACCP za gostinstvo. Ljubljana, Gospodarska zbornica Slovenije, Obrtna zbornica Slovenije: 87 str.

- Popis kmetijskih gospodarstev v Republiki Sloveniji, junij 2000. 2002. Ljubljana. Statistični urad Republike Slovenije: 257 str.
- Popis vrtnarstva, Slovenija, 2000. 2001. Ljubljana. Statistični urad Republike Slovenije: 53 str.
- Posebni kmetijski pridelki oziroma živila-certificiranje. 2003. Zloženska. Ljubljana, Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano: 2 str.
- Potočnik I. 2002. Geografski vidik dopolnilnih dejavnosti na slovenskih kmetijah. *Sodobno kmetijstvo*, 35, 2: 82-90
- Pravilnik o higieni živil. 2002. Uradni list Republike Slovenije, 12, 60: 6293-6297
- Pravilnik o dopolnitvah pravilnika o higieni živil. 2003. Uradni list Republike Slovenije, 13, 104: 14527-14527
- Pravilnik o spremembah in dopolnitvah pravilnika o higieni živil. 2004. Uradni list Republike Slovenije, 14, 51: 6835-6835
- Pravilnik o pogojih za proizvodnjo in predelavo živil živalskega izvora na kmetiji za neposredno prodajo končnemu potrošniku. 2004. Uradni list Republike Slovenije, 14, 117: 14112-14117
- Pravilnik o zaščitnem znaku za označevanje kmetijskih pridelkov oziroma živil. 2001. Uradni list Republike Slovenije, 11, 58: 5936-5939
- Pravilnik o postopkih za priznavanje označb posebnih kmetijskih pridelkov oziroma živil. 2003. Uradni list Republike Slovenije, 13, 76: 11428-11432
- Pravilnik o usposobljenosti za opravljanje dopolnilnih dejavnosti na kmetiji. 2004. Uradni list Republike Slovenije, 14, 17: 1784-1785
- Pravilnik o veterinarskem nadzoru živilskih obratov, veterinarsko-sanitarnih pregledih ter o pogojih zdravstvene ustreznosti živil in surovin živalskega izvora. 1999. Uradni list Republike Slovenije, 9, 100: 14926-14958
- Pravilnik o spremembah in dopolnitvah pravilnika o veterinarskem nadzoru živilskih obratov, veterinarsko-sanitarnih pregledih ter o pogojih zdravstvene ustreznosti živil in surovin živalskega izvora. 2000. Uradni list Republike Slovenije, 10, 38: 4530-4533
- Pravilnik o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in v prometu z živili prihajajo v stik z živili. 2003. Uradni list Republike Slovenije, 13, 82: 12222-12224
- Rajar A. 1997. Sodobni trendi v proizvodnji zdravju varnejših mesnih izdelkov. V: Meso v prehrani in zdravje. Zbornik posveta. Radenci, 20. in 21. november 1997. Žlender B., Gašperlin L. (ur.). Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo: 135-143

- Rajar A. 2000. Zmanjšanje kuhinjske soli v predelavi mesa. V: Meso in mesnine za kakovostno prehrano. Portorož, 10. in 11. februar 2000. Žlender B., Gašperlin L. (ur.). Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo: 103-113
- Rajar A. 2001. Kakovosti mišičnine prašičev. Meso in mesnine, 2, 1: 48-51
- Raspor P. 2004. Sedanji pogled na varnost živil. V: Varnost živil. 22. Bitenčevi živilski dnevi. Radenci, 18. in 19. marec 2004. Gašperlin L., Žlender B. (ur.). Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo: 1-14
- Rednak M., Volk T., Zagorc B., Golež M. 2003. Slovensko kmetijstvo 1992-2006. V: Slovensko kmetijstvo in Evropska Unija. 2. konferenca DAES, Ljubljana, 14. april 2003. Ljubljana, DAES: 13-15
- Renčelj S. 1990. Suhe mesnine-narodne posebnosti. Ljubljana, ČZP Kmečki glas: 222 str.
- Renčelj S. 1992. Domače dobrote-domiselno in vabljivo. Ljubljana, ČZP Kmečki glas: 97 str.
- Renčelj S. 1997. Meso iz tünke. Murska Sobota, Pomurska založba: 139 str.
- Rezar V., Pajk T., Levart A., Salobir K., Salobir J. 2004. Vpliv uravnoveženega in neuravnoveženega obroka na oksidacijski status prašičev. V: Varnost živil. 22. Bitenčevi živilski dnevi. Radenci, 18. in 19. marec 2004. Gašperlin L., Žlender B. (ur.). Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo: 287-296
- Salobir K. 2000. Vloga in pomen mesa v hrani. V: Meso in mesnine za kakovostno prehrano. Portorož, 10. in 11. februar 2000. Žlender B., Gašperlin L. (ur.). Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo: 171-185
- Satler M., Žlender B. 2001. Suhe klobase. Meso in mesnine, 2, 2: 13-15
- Sinell H. 1992. Preservation techniques for meat products-an update. V: Shelf life of meat and meat products: quality aspects, chemistry, microbiology, technology. Bauer F., Burt S. (eds.). Utrecht, ECCEAMST Foundation: 109-120
- Skvarča M. 1997. Gastronomski in zdravstveni vidik priprave mesa. V: Meso v prehrani in zdravje. Zbornik posveta. Radenci, 20. in 21. november 1997. Žlender B., Gašperlin L. (ur.). Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo: 107-120
- Skvarča M. 2000. Zdravstveni vidiki razgradnje maščob med skladiščenjem in pripravo mesa. V: Meso in mesnine za kakovostno prehrano. Portorož, 10. in 11. februar 2000. Žlender B., Gašperlin L. (ur.). Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo: 137-151

- Skvarča M. 2003. Slovenske mesne jedi na posebnih prireditvah. *Meso in mesnine*, 4, 4: 40-45
- Slovenski zaščiteni posebni kmetijski pridelki oziroma živila. 2004. Ljubljana, Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Republike Slovenije: 37 str.
- Sotte F. 2001. Policy experiences with rural development in a diversified Europe. V: 73rd EAAE Seminar, Ancona, Italy, June 28-30. Sotte F., Arzeni A., Esposti R. (eds.). Ancona, Associazione »Alessandro Bartola« & Università degli Studi di Ancona, Dipartimento di Economia (CD): 2 str.
- Statistični letopis Republike Slovenije 2000. 2001. Ljubljana, Statistični urad Republike Slovenije: 279-298
- Statistični letopis Republike Slovenije 2003. 2004. Ljubljana, Statistični urad Republike Slovenije: 283-299
- Tome B. 2005. Prihodnost razvoja podeželja: Predlog Evropske komisije za obdobje 2007-2013. V: Mednarodna konferenca: Prenos dobrih praks pri razvoju podeželja v EU- Po poteh dediščine Dolenjske in Bele Krajine, Otočec, Slovenija, 16.-19. februar 2005. Koščak M. (ur.). Novo mesto, Območna gospodarska zbornica Novo mesto: 19-22
- Uredba o vrsti, obsegu in pogojih za opravljanje dopolnilnih dejavnosti na kmetiji. 2005. Uradni list Republike Slovenije, 15, 61: 6329-6332
- Varnam A.H., Sutherland J.P. 1995. Meat and meat products: Technology, chemistry and microbiology. London, Chapman & Hall: 430 str.
- Verbič D. 2001. Slovensko podeželje: Katalog turističnih kmetij. Združenje turističnih kmetij Slovenije. Ljubljana, Delo: 213 str.
- Volanen R. 2001. Economy, ecology and agriculture. V: 73rd EAAE Seminar, Ancona, Italy, June 28-30. Sotte F., Arzeni A., Esposti R. (eds.). Ancona, Associazione »Alessandro Bartola« & Università degli Studi di Ancona, Dipartimento di Economia (CD): 11 str.
- Zakon o dohodnini. 2005. Uradni list Republike Slovenije, 15, 17: 1301-1330
- Zakon o kmetijstvu. 2000. Uradni list Republike Slovenije, 10, 54: 7110-7129
- Zakon o veterinarstvu. 2001. Uradni list Republike Slovenije, 11, 33: 3673-3690
- Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov, ki prihajajo v stik z živilo. 2000. Uradni list Republike Slovenije, 10, 52: 6949-6955
- Zaščitni znak za označevanje kmetijskih pridelkov oziroma. 2001. Zloženka. Ljubljana, Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Republike Slovenije: 2 str.

- Žlender B. 1995. Zmrzovanje mesa. V: Podaljšanje obstojnosti živil. 17. Bitenčevi živilski dnevi '95, Ljubljana, 8-10. junij 1995. Klofutar C., Hribar J., Žlender B., Plestenjak A., Pokorn J., Rudan-Tasič D., Wondra M. (ur.). Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo: 25-35
- Žlender B. 1997. Sestava in prehranska vrednost mesa in mesnih izdelkov. V: Meso v prehrani in zdravje. Zbornik posveta. Radenci, 20. in 21. november 1997. Žlender B., Gašperlin L. (ur.). Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo: 95-106
- Žlender B. 1999. Tekstura mesa. V: Reologija živil. 19. Bitenčevi živilski dnevi, Ljubljana, 10. in 11. junij 1999. Žlender B., Gašperlin L. (ur.). Ljubljana, biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo: 141-152
- Žlender B. 2000. Kakovostni in tehnološki vidiki zmanjšanja maščob in holesterola v predelavi mesa. V: Meso in mesnine za kakovostno prehrano. Portorož, 10. in 11. februar 2000. Žlender B., Gašperlin L. (ur.). Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo: 67-77

ZAHVALA

Iskrena hvala mentorju doc. dr. Andreju Udovču za številne strokovne nasvete v času nastajanja tega dela, za pomoč pri iskanju literature, posredovano znanje in izkušnje; pa tudi za vzpodbudo in razumevanje.

Zahvaljujem se vsem anketiranim, ki so se prijazno odzvali moji prošnji za sodelovanje v anketi, ter nam omogočili realen vpogled v obravnavano tematiko.

Hvala tudi svetovalkam kmetijske svetovalne službe iz vse Slovenije, ki so posredovale naslove kmetij za vključitev v raziskavo. Hkrati se jim zahvaljujem tudi za številne informacije in pojasnila. Še posebej se zahvaljujem ge. Mileni Kulovec za prijaznost in pripravljenost za pomoč v času raziskave.

Iskreno se zahvaljujem tudi članom komisije za pregled naloge ter pripombe in nasvete v zvezi z nalogo.

Zahvaljujem se tudi knjižničarkama ge. Barbari Slemenik in ge. Tatjani Geč za prijaznost in pomoč pri iskanju literature. Najlepša hvala tudi ge. Ivici Hočevar za pomoč pri iskanju gradiv, svetovanje pri oblikovanju dela ter dokumentacijski opremi naloge.

Hvala g. Lucijanu Cenciču za prijazno posredovanje gradiv in informacije v zvezi z obravnavano problematiko.

Rada bi se zahvalila tudi Nuši Kunej, ki me je navdušila za magistrski študij živilstva.

Iz srca hvala staršem, družini in Tomažu za potrpljenje in vzpodbudo v času nastajanja tega dela. Enako se zahvaljujem tudi vsem prijateljem, prijateljicam, kolegom in kolegicam, ki so mi v času študija stali ob strani in me spodbujali.

Posebno zahvalo dolgujem tudi svoji pokojni babici, ki mi je odprla oči za pomen in vrednote podeželja.

Hvala tudi p. Karlu Gržanu za knjigo o indijanski kulturi, ki me vedno znova nagovori k spoštovanju narave.