

Dokazujemo odličnost

Inštitut
KON-CERT!

Dokazujemo odličnost



MLEČNI IZDELKI

Znak IZBRANA KAKOVOST na mlečnih izdelkih potrošniku zagotavlja:

- 100% pridelavo in predelavo v Sloveniji
- kratke transportne poti
- svežino-odlično mikrobiološko kakovost
- dodatno kontrolo kakovosti od hleva do potrošnika



Zaščitni znak "IZBRANA KAKOVOST"

Slovenija je namenjen kmetijskim pridelkom oziroma živilom ter potrošniku zagotavlja in sporoča, da gre za proizvod s posebnimi lastnostmi in je redno kontroliran ter v celoti, PRIDELAN in PREDELAN v Sloveniji

S strani MKGP sta potrjeni dve specifikaciji za označbo "IZBRANA KAKOVOST" :

- goveje in perutninsko meso ter,
- mleko in mlečni izdelki.

Prednosti označenih proizvodov so:

- potrošniku daje jasno zagotovilo da je bil proizvod v celoti pridelan in predelan v Sloveniji,
- da je kakovosten, da je proizvodnja pod rednim nadzorom, zato ji potrošnik lahko zaupa,
- z enotnim označevanjem slovenske kakovostne hrane bomo povečali njeno prepoznavnost na trgovskih policah,
- ob povečanem povpraševanju lahko na dolgi rok ustvarjajo rast prihodkov od prodaje,
- pridelovalcu, ki je vključen v shemo, daje možnosti za večji in bolj predvidljiv odkup hrane, stabilnejšo ceno in dolgoročneje sodelovanje med pridelovalci in predelovalci,
- krepitev slovenske agroživilske verige z zagotavljanjem odkupa od slovenskih pridelovalcev in predelovalcev,
- dolgoročno večanje proizvodnje v določenih sektorjih s slovenskimi osnovnimi surovinami.



vir slik: <http://lokalna-kakovost.si/izberite-odlicno/>



GOVEJE MESO

Z znakom IZBRANA KAKOVOST se lahko označuje goveje meso, ki potrošniku zagotavlja:

- vsaj 9 mesecev reje v Sloveniji za živali nad 1 letom starosti,
- vsaj 3 mesece reje v Sloveniji za živali do 1 leta starosti predelavo v Sloveniji,
- kakovostnejšo krmo za živali
- kratke transportne poti,
- dodatno kontrolo kakovosti od reje do potrošnika.



MLEČNI IZDELKI-KMEČKI

Pri kmečkih mlečnih izdelkih znak IZBRANA KAKOVOST – KMEČKI potrošniku zagotavlja, da:

- je mleko predelano na lastni kmetiji,
- izdelki so proizvedeni iz mleka, ki je lahko dokupljeno od največ 15-ih kmetij z območja do 25 km,
- siri so proizvedeni iz surovega mleka,
- fermentirani izdelki so proizvedeni iz nehomogeniziranega mleka.



PERUTNINSKO MESO:

Certificirani proizvajalci perutninskega mesa označujejo z znakom IZBRANA KAKOVOST perutninsko meso in tako potrošniku zagotavljajo, da je:

- pri piščančjem mesu 100% rojstvo, reja in predelava mesa v Sloveniji,
- pri puranjem mesu več kot en mesec reje ter predelavo v Sloveniji,
- kakovostnejša krma za živali,
- kratke transportne poti,
- dodatna kontrolo kakovosti od reje do potrošnika.