

Dokazujemo odličnost

Inštitut  
KON-CERT

## Mlečni izdelki pridelani in predelani na Slovenskih kmetijah nosijo znak IZBRANA KAKOVOST-KMEČKI

Na tržnici v Slovenski Bistrici Anja Obrul prodaja mleko in mlečne izdelke vsako soboto od februarja 2016. Na kmetiji Lamperček-Obrul iz Koritnega nad Oplotnico, namolzejo dnevno 700-800 litrov mleka. Trejino mleka predelajo v mlečne izdelke, preostalo mleko prodajo. Njihova želja je, da bodo v prihodnosti vso namolzeno mleko na kmetiji predelali v mlečne izdelke.

V začetku leta 2018 so postali člani Združenja kmečkih sirarjev Slovenije in si pridobili certifikat Izbrana kakovost-KMEČKI. Kontrolo je izvedel Inštitut KON-CERT Maribor. Podelitev certifikata pomeni, da lahko svoje izdelke označijo z znakom Izbrana kakovost-KMEČKI.



Irena Kropf



Na tržnici v Slovenski Bistrici lahko pri Anji Obrul kupite mleko in mlečne izdelke kmetije Lamperček z znakom IZBRANA KAKOVOST

Domači na kmetiji Lamperček-Obrul na 12,5 hektarov svoje zemlje pridelujejo krmo za živali, 16 je gozda, okrog 7 hektarov zemlje pa imajo v najemu.

Proizvodnja mlečnih izdelkov je bila želja očeta Obrula, zato je zgradil mini mlekarno-prostor, kjer danes Anja Obrul s pomočjo domačih dnevno predeluje mleko v mlečne izdelke. Da je Anja sledila očetovim željam je dokazala, ko je 2015 diplomirala na visokošolskem študiju živilstva in prehrane v Mariboru. Po dodatnem izobraževanju iz mlekarstva je februarja 2016 naredila prve mlečne izdelke. Konec tedna je na tržnici v Slovenski Bistrici prodala svojo prvo serijo. Danes na kmetiji Lamperček-Obrul mesečno proizvedejo 150 kg poltrdih sirov (navadni, dimljen, čili, česen-peteršilj, zeleni poper), 1500 litrov jogurta, skute ter albuminske skute in 150 kg trdih sirov (navadni, z okusom čičija ali drobnjaka). Dela v mini mlekarni je dovolj za vso družino, pri pakiranju in deklariranju ji pomagata tudi mlajši sestri, občasno ji pri proizvodnji pomaga tudi starejši brat, mlajši brat pa pomaga pri prodaji.

Že prvi mesec so pričeli z mlečnimi izdelki oskrbovati lokalni vrtec in šolo v Oplotnici, pozneje pa tudi nekaj hotelov in dom za starejše. Danes z mlečnimi izdelki oskrbujejo tudi vrtec v Slovenski Bistrici, Makolah, Poljčanah, Hotel Rogla, Dobrava, Zlati grič. Ob meseca maja 2016 njihove izdelke lahko najdemo tudi na Intersparovih trgovskih policah.

Poleg dejstva, da so mlečni izdelki izdelani iz kakovostnega mleka, ki ga namolzejo v lastnem hlevu, so tudi redno pregledani in kontrolirani. Mikrobiološki in drugi mesečni analizi izvidi so dokaz, da so njihovi izdelki odraz kakovosti.

Zagotovo je najpomembnejši pokazatelj kvalitete kupec, ki se vrača vsako soboto na tržnico v Slovensko Bistrico in pri Anji Obrul nakupi mlečne izdelke za vso družino.

Dodana vrednost mlečnim izdelkom je označitev z znakom Izbrana kakovost-KMEČKI in na ta način večanje prepoznavnosti in dokazovanje kakovosti lokalno pridelanih izdelkov.



Na policah kmetije Lamperček-Obrul zorjijo mehke in trde sire različnih okusov.



Kaj nam ta znak pove o mleku in mlečnem izdelku?

- Izdelek je pridelan in predelan v Sloveniji
  - Kriterij o mikrobiološki ustreznosti mleka
  - Kratke prevozne poti; pomeni, da transport mleka od zbiralnice do predelovalnega obrata poteče v manj kot 15-ih urah
- Mlečni izdelki, ki so označeni z znakom Izbrana kakovost-KMEČKI, morajo poleg zgoraj zapisanih pogojev dokazati sledeče:
- proizvedeno na tradicionalen način; kar pomeni, da so zorjeni siri proizvedeni iz surovega mleka,
  - fermentirani mlečni izdelki so izdelani iz nehomogeniziranega mleka,
  - izdelki so lahko izdelani iz mleka pridelanega na lastni kmetiji ali pa iz mleka pridelanega v območju do 25 km.

Povzeto po besedah Levart Staneta; strokovnjaka za predelavo mleka na KGZ-Zavod Ptuj: »Združenje kmečkih sirarjev Slovenije je v sodelovanju z Inštitutom za certifikacijo in kontrolo KON-CERT iz Maribora ter s pomočjo KGZ-Zavod Ptuj izvedlo skupinsko certificiranje vseh, ki so želeli in izpolnjevali predpisane pogoje sheme Izbrana kakovost Slovenije, s pripisom »kmečki«. Notranjo kontrolo prijavljenih kmetij smo izpeljali s pomočjo specialistične službe za predelavo mleka na KGZ Ptuj, prvo zunanjo kontrolo pa uspešno prestali v januarju 2017, ko nam je Inštitut KON-CERT iz Maribora izdal skupinski certifikat. S ponosom in zadovoljno oznamimo, da je certifikat na ta način pridobilo sedaj že 56 kmetij iz vse Slovenije, ki na svojih kmetijah proizvajajo lokalne, odlične mlečne izdelke. V začetku leta 2018 je v skupino slovenskih kmečkih sirarjev (med drugimi) vstopila tudi kmetija Lamperček in tako pridobila certifikat Izbrana kakovost »kmečki«.

Shema Izbrana kakovost »kmečki« izkazuje dobro prakso povezovanja kmečke mlečne branže. Skupina kmečkih sirarjev je z dobrimi argumenti sodelovala pri pripravi sheme, katere cilj je bil izpostaviti drugačnost kmečkih mlečnih proizvodov. Inštitut KON-CERT iz Maribora je z dobrim vodenjem poskrbel za formalno certificiranje in občutek je, da se je na ta način ustvarila uspešna zgodba, ki bi lahko bila zgled tudi nekaterim drugim izdelkom s kmetij.«

Irena KROPF, Inštitut KON-CERT Maribor