

USPOSABLJANJE ZA NAMEN PREDELAVE IN TRŽENJE KMETIJSKIH PROIZVODOV IZ PROGRAMA RAZVOJA PODEŽELJA REPUBLIKE SLOVENIJE ZA OBDOBJE 2014-2020, ZA LETO 2017

- 1. Cilj in namen usposabljanja**
- 2. Kratek opis**
 - a) Varnost in kakovost živil**
 - b) Razvoj novih proizvodov**
- 3. Gradivo za udeležence**

1 CILJ IN NAMEN PROJEKTNE NALOGE

Nina Barbara Križnik, GZS-ZKŽP; mag. Jana Ramuš, GZS-ZKŽP,
dr. Petra Medved Djurašinović, GZS-ZKŽP, Antonija Božič Cerar, GZS-SVO

V skladu s cilji in prioritetami, določenimi z Uredbo (EU) št. 1305/2013 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 17. decembra 2013 o podpori za razvoj podeželja iz Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja (EKSRP) in razveljavitvi Uredbe Sveta (ES) št. 1698/2005, je podpora v okviru Programa razvoja podeželja mogoče dodeliti tudi za naložbe v osnovna sredstva, za namen podpore naložbam v predelavo/trženje in/ali razvoj kmetijskih proizvodov. Uspešno pospeševanje predelave kmetijskih proizvodov namreč povečuje njihovo dodano vrednost. Zato je zelo pomembna inovativnost oziroma priprava novih kmetijskih proizvodov s katerimi se izboljša konkurenčnost predelave teh proizvodov, pri tem pa je potrebno upoštevati vse okoliščine, ki vplivajo na uspešnost novega proizvoda na trgu. Pri predelavi in trženju kmetijskih proizvodov je še posebej pomembno zagotavljati ustrezno

kakovost proizvedenih živil, v skladu z zakonodajo na področju varne hrane. Pri naložbah v predelavo ali trženje pa je potrebno upoštevati vplive na blažitev podnebnih sprememb in prilagajanje nanje ter varovanje okolja.

Usposabljanje je namenjeno fizičnim osebam, ki se ukvarjajo s kmetijsko dejavnostjo in so vpisane v register kmetijskih gospodarstev kot nosilci kmetijskih gospodarstev, namestniki nosilcev kmetijskih gospodarstev ali člani kmetije ter zaposlenim pri pravnih ali fizičnih osebah, ki so registrirane za predelavo in trženje kmetijskih proizvodov. Namen usposabljanja je ponuditi kar največ informacij in novih znanj za namen uspešne predelave in trženja kmetijskih proizvodov na področjih varnosti in kakovosti ter razvoja novih proizvodov.

2 KRATEK OPIS

A) VARNOST IN KAKOVOST ŽIVIL

Nina Barbara Križnik, GZS-ZKŽP; mag. Jana Ramuš, GZS-ZKŽP,
dr. Petra Medved Djurašinović, GZS-ZKŽP, Antonija Božič Cerar, GZS-SVO

DEJAVNIKI TVEGANJA: Pri nosilcih živilske dejavnosti predstavlja analiza dejavnikov tveganj prav poseben izziv. Poleg relevantnih dejavnikov tveganj, ki so značilni za posamezno živilo zaradi njegove sestave, pogojev shranjevanja in manipulacije, so posebej pomembni tudi dejavniki tveganj, ki obremenijo živilo že v fazi pridelave in so glede na geografsko lego lahko zelo specifični. Nosilci živilske dejavnosti v praksi pogosto ne ločujejo dejavnikov tveganj, ki so vezani na sam tehnološki proces in tiste, ki so vezani na prerekvizitne, podporne programe. Ravno tako se v praksi ne ločujejo dejavniki tveganj, ki so potencialno lahko prisotni v živilu in tisti, ki so realni in upravičeno pričakovani. Slaba ocena dejavnikov tveganj vodi do nezadostnega obvladovanja dejavnikov tveganj, kar se lahko odraža v potencialno nevarnem živilu namenjenem potrošniku.

MATERIALI ZA STIK Z ŽIVILI: Z razvojem različnih tehnologij in materialov, ki so namenjeni za stik z živilo, nosilci živilske dejavnosti pridobivajo primerne nove materiale za embalaranje živil, ki ščitijo živila in jim ohranjajo ustrezne senzorične lastnosti do konca roka trajanja. Vendar pa poleg dobrih tehnoloških lastnosti ti materiali prinašajo lahko tudi določena tveganja. Ta tveganja se lahko kažejo v prehajanju posameznih potencialno nevarnih živil v živilo, če so le ta v njih embalarana dovolj dolgo. Zato je potrebno veliko pozornosti nameniti intaktnosti novih materialov namenjenih za stik z živilo, in potrjevati njihovo inertnost skozi celoten rok trajanja.

UPRAVLJANJE Z VARNOSTJO: Za zagotavljanje varnosti živil je potrebno implementirati primerne preventivne sisteme, ki temeljijo na pravilni oceni tveganja. Vsi ti sistemi s svojimi

mehanizmi omogočajo identifikacijo relevantnih težav že vnaprej zaradi poznavanja mehanizma obnašanja bioloških dejavnikov tveganj in zaradi poznavanja potencialno kontaminiranih virov tudi predvidenje potencialnega kemijskega onesnaženja. Pri implementaciji zahtev pravil za zagotavljanje varnosti živil je potrebno upoštevati tudi vedenje delavcev, ki je odvisno od njihovega znanja, motiviranosti, pripadnosti in ozaveščenosti, kar se odraža v kulturi zagotavljanja varnosti živil v podjetju.

ALERGENI Z VIDIKA VARNOSTI IN OZNAČEVANJA: Področje identifikacije alergenov v tehnološkem procesu je velik izziv, predvsem za tiste alergene snovi, ki se lahko nahajajo v surovinah in končnih izdelkih le v sledovih in so tam nepričakovani in velikokrat tudi neidentificirani. Ker je zelo težko identificirati vse alergene sledi v sledovih podjetja pogosto označijo vse potencialne alergene snovi in s tem onemogočijo potrošnikom, ki imajo alergije izbiro hrane na trgovskih policah. Pričakuje se, da bodo podjetja izvajala vse aktivnosti za preprečevanje navzkrižne kontaminacije in označevala le relevantne alergene, ki jih v postopkih ni moč eliminirati. Pri tem pa potrebujejo ustrezna znanja iz podpornih programov kot npr. higienskega designa, pravilnega načrtovanja poteka proizvodnje, pravilnega čiščenja, shranjevanja in rokovanja s surovinami, polizdelki, končnimi izdelki, embalažnimi materiali in drugimi snovmi / stvarmi, ki lahko potencialno pridejo v stik z živilo. Alergeni iz vidika označevanja predstavljajo velik izziv za nosilce živilske dejavnosti. Kljub jasnim določilom uredbe 1169/2011 se v praksi pojavljajo številne nejasnosti. Potrebno je ločevati med označevanjem alergenov kot sestavino predpakiranih/nepredpakiranih živil in

med navajanjem potencialne vsebnosti alergenov zaradi nenamerne navzkrižne kontaminacije.

KAKOVOST IN OZNAČEVANJE ŽIVIL (v povezavi z novimi tehnologijami): Kakovost bo obravnavana kot je opredeljena v Zakonu o kmetijstvu. Poseben poudarek bo na pravilih zagotavljanja parametrov kakovosti za namene označevanja posameznih izdelkov (npr. hrenovka, sadni sok, domača marmelada...). Pravila označevanja bodo razložena na konkretnih primerih označb, ki predstavljajo dobre prakse označevanja, nekatere označbe pa bodo uporabljene kot primer zavajanja oz. zagotavljanja pomanjkljivih informacij o izdelku. Označevanje živil zajema vse vidike zagotavljanja obveznih informacij o živilih potrošniku preko označb izdelkov (ime, seznam sestavin, naslov NŽD, alergeni idr.), hkrati pa tudi prostovoljne navedbe (npr. prehranske in zdravstvene trditve). Ko govorimo o kakovosti, je potrebno spregovoriti tudi o shemah kakovosti, ki omogočajo zaščito posameznih kmetijskih in živilskih izdelkov. Ločujemo med nacionalnimi (npr. dobrote z naših kmetij, izbrana kakovost, višja kakovost) in evropskimi (ekološki, zajamčena tradicionalna posebnost, označba porekla, geografska označba).

Predstavljena bo analiza vseh glavnih proizvodnih sistemov zaščitene slovenskih izdelkov, primerjalne prednosti, slabosti, priložnosti in nevarnosti. Poudarek bo tudi na izdelkih s tržnim in/ali inovacijskim potencialom (konkretni primeri – Kranjska klobasa, Štajersko prekmursko bučno olje, Nanoški sir).

IZBOLJŠANJE SESTAVE ŽIVIL IN OZNAČEVANJE: Izboljšanje sestave živil predstavlja pomemben izziv za nosilce živilske dejavnosti. Pomeni zmanjševanje vsebnosti določenih hranil (maščobe, sol, sladkor) ali zviševanje vsebnosti drugih hranil (prehranske vlaknine, vitamini, minerali). Gre za doprinos živilsko predelovalne industrije na področju doseganja ciljev nacionalne prehranske politike, hkrati pa predstavlja možnosti uvajanja inovacij v proizvodnjo živil. S tem v povezavi bo poudarek na označevanju hranilne vrednosti in pravilni uporabi prehranskih/ zdravstvenih trditvev.

VPLIVI NALOŽBE NA OKOLJE: (poudarek na predstavitvi zakonodaje, naložbah v obnovljive vire energije in učinkoviti rabi energije); okoljska zakonodaja je izredno kompleksna in razsežna in se neprestano spreminja. Poudarek bo predvsem na predstavitvi okoljske zakonodaje, predstavljeni bodo udi primeri naložb v obnovljive vire. Predstavljene bodo vsebine, ki izhajajo iz zakonodajnih zahtev in standardov, ter vsebine, ki so pomembne z vidika krožnega gospodarstva.

B) RAZVOJ NOVIH PROIZVODOV

dr. Petra Medved Djurašinović, GZS-ZKŽP; Antonija Božič Celar, GZS-SVO

DEFINICIJA NOVEGA PROIZVODA: Nove proizvode lahko klasificiramo na podlagi stopnje novosti, pri čemer pa je potrebno upoštevati vidik, iz katerega gledamo na novost. Razlike obstajajo, če gledamo na določeno novost kot podjetje ali kot potrošnik. Če gledamo na novost iz potrošnikove perspektive, je najbolj znana klasifikacija novosti na podlagi treh stopenj inovacij in njihovega vpliva na vedenje potrošnika. Predstavljene bodo različne definicije in hkrati kategorizacija novosti.

FAZE RAZVOJA NOVEGA PROIZVODA: Razvoj novega proizvoda je razdeljen na več faz. V

grobem govorimo o fazi ideje, fazi razvoja, fazi panelnega testiranja, fazi vzorčenja potrošnikov, fazi študije roka uporabnosti proizvoda, fazi pakiranja, fazi proizvodnje, fazi testiranja na trgu in fazi komercializacije. V realnem svetu proizvodnje živil se dogaja, da se določene faze povezujejo, da je vrstni red faz nekoliko spremenjen ali pa je celo kakšna faza izpuščena.

VLOGA RAZLIČNIH DELEŽNIKOV V RAZVOJU NOVEGA PROIZVODA: Tukaj imamo v mislih različne deležnike verige oskrbe s hrano. Največji vpliv ima potrošnik, ki ni več samo na koncu verige, temveč jo tudi usmerja, ko

govorimo o razvoju novih proizvodov. Nosilci živilske dejavnosti sledijo globalnim trendom in izzivom, ki jih nato bolj ali manj uspešno aplicirajo znotraj podjetja. Med vodilnimi trendi inovacij v živilstvu so zdravje, ugodje, priročnost, pozitiven vpliv hrane na človeški organizem in etični vidik.

INOVATIVNOST V ŽIVILSTVU: Znano je, da je inovativnost eno glavnih vodil ekonomske rasti. Uspeh na področju inovativnosti nima za posledico samo nov proizvod, ki zadosti potrebam in zahtevam potrošnika, temveč zajema številne dejavnike, vezane na oskrbno verigo glede kakovosti in količine (naravnih) virov, transparentnosti glede izvora teh virov na

strani dobaviteljev, pravočasnosti logistike in distribucije ter razpoložljivosti proizvoda na prodajnih policah. Za obvladovanjem vsega naštetega stoji učinkovit inovacijski management, ki presega organizacijske meje podjetja/sistema/organizacije in zajema celotno oskrbno verigo oziroma poslovno mrežo. **OKOLJSKI, SOCIALNI IN DRUGI VPLIVI RAZVOJA NOVIH PROIZVODOV** s poudarkom na vplivu proizvoda na okolje: razvoj novega proizvoda je odvisen od različnih dejavnikov, kot npr. okoljskih, socialnih... Zato bomo udeležencem predstavili o katerih dejavnikih je potrebno razmišljati pri načrtovanju novega proizvoda.



Zbornica kmetijskih
in živilskih podjetij

Izdala: Gospodarska zbornica Slovenije – Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij
Dimičeva ulica 13, 1504 Ljubljana v okviru usposabljanja za namen predelave
in trženja kmetijskih proizvodov iz Programa razvoja podeželja RS v letu 2017

Uredila: Nina Barbara Križnik • Prelom: Tjaša Gorjanc
Tisk: GZS – ZKŽP • Naklada: 200 izvodov • Oktober 2017



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje

GRADIVO ZA UDELEŽENCE