

Lokalno pridelano meso in mleko drobnice – kakovostna izbira za potrošnike in razvojna priložnost za pomurske kmetije

Pomurje je regija z bogato kmetijsko tradicijo, kjer so med pomembnejšimi panogami poljedelstvo, vinogradništvo, govedoreja, prašičereja in perutninarstvo, vendar pa naravne danosti ponujajo tudi možnosti za razvoj reje drobnice. Gričevnata območja Goričkega in nekatera ostala območja Nature 2000, opuščene kmetijske površine ter druga ekstenzivna travniška območja so primerne površine za pašo ovc in koz, ki pomembno prispevajo k ohranjanju kulturne krajine, preprečevanju zaraščanja in biotski raznovrstnosti ter k povečevanju lokalno pridelane hrane.

Meso in mleko drobnice ter pomen lokalne pridelave

Nekateri potrošniki pri izbiri hrane vedno pogosteje dajejo prednost lokalnim proizvodom znanega porekla. Ovčje in kozje meso ter mleko iz slovenskih kmetij odlikujejo **visoka kakovost, sledljivost in kratke dobavne poti**.

Najbolj okusno je meso mladih živali pri starosti 3-4 mesece. Meso jagnjet in kozličev vsebuje malo maščob in je bogat vir visoko vrednih beljakovin.

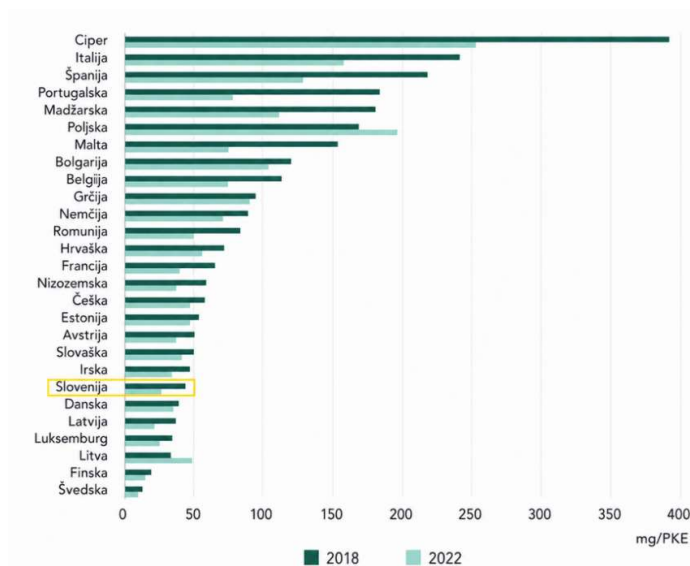
Jagnjetina sodi med mesne vire z relativno višjimi vsebnostmi konjugirane linolne kisline v primerjavi z večino drugih vrst mesa. Nekatere raziskave konjugirano linolno kislino povezujejo z možnimi ugodnimi učinki na zdravje ljudi. Jagnjetina je tudi dober vir vitaminov skupine B (predvsem niacina, vitamina B2 in B12) in mineralov, kot so kalij, železo in cink. Slednjega je več kot pri drugih vrstah mesa (npr. pri svinjini ali perutnini). Cink je eden pomembnejših mineralov za normalno delovanje imunskega sistema, pomembno vlogo ima tudi pri celjenju ran, encimskih procesih itd.

Kozličevina je zelo pusto meso. Zaradi nizke vsebnosti maščob (večinoma nenasičene maščobne kisline) je kozličevina lahko del prehrane, namenjene ohranjanju zdravega srčno-žilnega sistema. Zaradi nizke vsebnosti maščobe v samem mesu ga mnogi lažje prebavljajo kot bolj mastne vrste mesa in je tudi manj kalorično kot nekatere druge vrste mesa (npr. govedina, svinjina, jagnjetina in nekateri deli perutninskega mesa). Kozličevina vsebuje tudi veliko železa, kalija in vitamina B1. Zaradi nizke vsebnosti maščobe se pri pripravi hitro izsuši, zato je priporočljivo počasno pečenje ali dušenje.

Ovčje mleko se po sestavi razlikuje od kravjega in kozjega, ima višjo vsebnost maščob in beljakovin, vsebuje več kalcija in kazeina (glavna mlečna beljakovina), zaradi katerega je tehnologija izdelave sirov nekoliko drugačna. Vsebnost laktoze je približno enaka. Ovčje mleko se uporablja predvsem za predelavo v odlične sire in skuto ter manj za pitje.

Kozje mleko je po sestavi zelo podobno kravjemu, vendar vsebuje več lahko prebavljivih beljakovin, maščob, kalcija, magnezija in kalija. Maščobne kroglice so v kozjem mleku veliko manjše kot v kravjem mleku, ne vsebujejo aglutinina, ročno posnemanje smetane ni možno. Kozje mleko se tudi slabše usirja, ker je v njem manj kazeina, kazeinske micelle pa so večje kot v kravjem mleku. Posebnost kozjega mleka je njegova bela barva (zaradi razgradnje karotena v brezbarven vitamin A) in njegov značilen vonj (zaradi vsebnosti kapronske in kaprilne maščobne kisline). Veliko ljudi, ki ima težave z uživanjem kravjega mleka, kozje mleko bolje prenaša, saj je lahko lažje prebavljivo in ima pri nekaterih ljudeh nižji alergijski potencial.

Z nakupom lokalno pridelanega mesa in mlečnih izdelkov potrošnik ne izbere le kakovostnega živila, ampak podpre tudi slovenske (pomurske) kmetije, gospodarstvo in s tem tudi prispeva k ohranjanju podeželja. To je še posebej pomembno v Pomurju, kjer lahko paša drobnice prispeva k vzdrževanju travinja in zmanjševanju zaraščanja površin, ki bi sicer ostale neizkoriščene, pri čemer bi bilo območje tudi za turizem privlačnejše. Kakovost lokalno pridelanega ovčjega in kozjega mesa ter mleka v Sloveniji podpira tudi odgovorna in preudarna uporaba antibiotikov v živinoreji. Trenutno nimamo vrstno specifičnih podatkov o porabi antibiotikov (za drobnico je predvideno, da se bodo ti podatki poročali od leta 2027 naprej), vendar pa je skupna prodaja in posledično poraba protimikrobnih zdravil (v glavnem antibiotikov) v živinoreji, v Sloveniji ena od najnižjih v EU (Slika 1). V Sloveniji je v letu 2022 skupna prodaja protimikrobnih zdravil znašala 25,7 mg/PKE, v EU pa v povprečju 84,8 mg/PKE.



Slika 1: Prodaja veterinarskih protimikrobnih zdravil za rejne živali, v letih 2018 in 2022 po državah članicah EU (v mg/PKE*), vir: [European Environment Agency](https://www.eea.europa.eu/en/press-releases/2023/04)

* PKE–populacijska korekcijska enota

Po zadnjih razpoložljivih podatkih je skupna prodaja protimikrobnih zdravil v letu 2024 v Sloveniji znašala 25,1 mg/PKE, v EU pa 89,6 mg/PKE. **To pomeni, da je bila prodaja protimikrobnih zdravil v veterinarski medicini v Sloveniji 72 % nižja od povprečja EU.**

Nizka prodaja protimikrobnih zdravil v Sloveniji kaže na preudarno uporabo teh zdravil in je lahko povezana z dobrim zdravstvenim stanjem živali, ustreznimi rejskimi in higienskimi praksami ter učinkovitim veterinarskim nadzorom medtem, ko primerjave z drugimi državami kažejo, da ti pogosto ne dosegajo tako ugodnih kazalnikov reje in rabe protimikrobnih zdravil.

Glavne države izvoznice mesa v Slovenijo imajo intenzivnejšo rejo in večjo porabo antibiotikov kot Slovenija, zato je priporočljivo izbirati lokalno pridelana živila. Ker slovenski rejci drobnice velik del domačih potreb pokrijejo z lastno prirejo (po začasnih podatkih je stopnja samooskrbe z mesom drobnice v Sloveniji v letu 2025 znašala 93 %), je smiselno izbirati meso drobnice lokalnega izvora, s čimer podpiramo domačo pridelavo in hkrati prispevamo k bolj raznolikemu in kakovostnemu jedilniku.

Reja drobnice – priložnost za pomurske kmetije

Za številne manjše in srednje velike kmetije v Pomurju predstavlja reja drobnice zanimivo možnost dopolnitve ali preusmeritve proizvodnje. Ovce in koze učinkovito izkoriščajo travinje, primerne so za pašo na zemljiščih z omejenimi možnostmi za intenzivno kmetovanje ter omogočajo pridelavo izdelkov z višjo dodano vrednostjo. Pomurje je tudi z vidika ogroženosti drobnice zaradi velikih zveri (medveda in volka) eno ugodnejših območij za pašo v Sloveniji.

Poleg prodaje živih živali in mesa lahko kmetije povečajo svojo konkurenčnost s predelavo mleka v sire, skuto, jogurte in druge mlečne izdelke ter z neposredno prodajo na domu ali lokalnih tržnicah. **Pri tem je potrebno poudariti, da kmetje lahko prodajajo žive živali in sveže mleko v sklopu osnovne kmetijske dejavnosti medtem, ko je za prodajo mesa, mesnih izdelkov ali predelanega mleka potrebno pridobiti dovoljenje za opravljanje dopolnilne dejavnosti na kmetiji.**

Vse pomembnejši vir prihodka postajajo tudi povezovanje s turizmom, kulinarične prireditve in sodelovanje z gostinskimi ponudniki, ki iščejo lokalne in kakovostne surovine.

Kakovosten proizvod oz. izdelek danes sam po sebi ni več dovolj. Pomembno je, da rejci namenijo pozornost tudi promociji svojih proizvodov. Pri tem se kot učinkoviti pristopi izkazujejo:

- predstavitev kmetije in družinske tradicije na spletni strani ter družbenih omrežjih,
- sodelovanje na lokalnih tržnicah, sejnih in kulinarčnih dogodkih,
- organizacija degustacij in dnevov odprtih vrat,
- povezovanje z lokalnimi gostinci (vključno z uvajanjem novih kulinarčnih lokalnih specialitet), turističnimi ponudniki in javnimi zavodi,
- poudarjanje lokalnega izvora, sledljivosti ter kakovosti izdelkov.

Glede na rast cen živil v trgovinah bo v prihodnje neposredna prodaja na kmetiji verjetno ponovno pridobivala na pomenu. Prav osebni stik s kmetom ter transparentna predstavitev prireje ustvarjajo zaupanje in povečujejo pripravljenost za nakup.

S kakovostno pridelavo, učinkovitim predstavljanjem izdelkov in večjo ozaveščenostjo potrošnikov lahko reja drobnice postane pomemben del trajnostnega razvoja pomurskega kmetijstva ter prispeva k večji samooskrbi in ohranjanju podeželja.

Uporabljeni viri so dostopni pri avtorju.

Datum: 6. 7. 2026

Pripravil:

Igor Horvat, univ. dipl. inž. zoot.