



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,  
GOZDARSTVO IN PREHRANO

NAVODILA ZA UPORABO OZNAČBE  
ali ZAŠČITNEGA ZNAKA  
**»izbrana kakovost – Slovenija«**  
v obratih javne prehrane



**Ker je pomembno kaj jemo, spodbujamo goste, da izberejo višjo kakovost slovenskega porekla!**



Verzija: 2/22.8.2023

## Kazalo vsebine :

1. ZAKAJ NA JEDILNIH LISTIH OZNAČEVATI ŽIVILA ALI SESTAVINE JEDI Z OZNAČBO »IZBRANA KAKOVOST – SLOVENIJA«?	- 3 -
2. KDAJ OZNAČITI ŽIVILA ALI SESTAVINE JEDI NA JEDILNIH LISTIH?	- 4 -
3. KAKO OZNAČITI ŽIVILA OZIROMA POSAMEZNE SESTAVINE JEDI?	- 4 -
3.1 OZNAČEVALCI IN GRADIVA, ter kje jih dobiti?	- 4 -
3.1.1 Nalepke za na vrata gostinskega obrata oziroma obrata javne prehrane	- 5 -
3.1.2 Letaki oziroma zastavice za na mize ali gostinski pult	- 6 -
3.1.3 Označba ali zaščitni znak za živila ali sestavine jedi na jedilnem listu	- 7 -
3.1.4 Znak za uporabo v glavi oz. nogi spletnega mesta	- 9 -
3.1.5 Predloga priložnostnega jedilnega lista	- 10 -
3.1.6 Video posnetki	- 11 -

## 1. ZAKAJ NA JEDILNIH LISTIH OZNAČEVATI ŽIVILA ALI SESTAVINE JEDI Z OZNAČBO »IZBRANA KAKOVOST – SLOVENIJA«?

Spoštovani,

*namen označevanja živil ali sestavin jedi z označbo oziroma zaščitnim znakom »izbrana kakovost – Slovenija« je pomembna predvsem zaradi povečevanja zavedanja, tako obratov javne prehrane\*\* kot pridelovalcev, predelovalcev, posrednikov ter potrošnikov oz. gostov obratov javne prehrane o tem, kako pomembno je poseganje po lokalno pridelani hrani, ki ima številne prednosti. Bistveno je, da je tako pridelana hrana bolj sveža, polnejšega okusa, bolj hranljiva, ter da z nakupom slovenske hrane skrajšamo čas transporta, in posledično varujemo okolje. Tu bi želeli izpostaviti tudi to, da gre za našo hrano, ki je pridelana na našem podeželju, da je v to hrano vložen trud naših, slovenskih kmetov in predelovalcev. Obenem pa želimo ponovno spomniti vse odločevalce v celotni verigi, da gre za visokokakovostne proizvode, saj je kmetovanje v Sloveniji zaradi posebnosti tukajšnjega ekosistema bolj trajnostno, poleg tega pa imamo tudi enega izmed najboljših sistemov kontrole varnosti hrane v Evropi.*

*V namene informiranja potrošnikov, vključno z oglaševanjem (oglasni panoji, jedilni listi, ceniki, spletna mesta ipd.), smo pripravili sistemsko ureditev, ki jo ponujamo tako imenovanim obratom javne prehrane, z upanjem, da jih bo čim več prostovoljno pristopilo k označevanju in ozaveščanju, za skupno dobro.*

*Označimo jedi in sestavine jedi tudi zato, KER SI GOSTJE TO ŽELIJO. Anketa, ki je bila izvedena junija 2022, je namreč pokazala, da je kar 69% vseh anketirancev izrazilo, da so naklonjeni ideji označevanja mesa z znakom »izbrana kakovost – Slovenija« v restavracijah/gostilnah (vir: Aragon, 2022).*

***HVALA, ker ste ali še boste pristopili k predlaganemu sistemu označevanja na jedilnih listih. Na ta način izkažete veliko odgovornost tako do gosta kot do sloveskega kmeta in živilskopredelovalne industrije!***

*Sektor za promocijo kmetijskih in živilskih proizvodov  
Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano  
ter  
Slovenski rejci in predelovalci mesa*

---

*\*\* Obrat javne prehrane: hoteli, restavracije, gostinski obrati, catering storitve oz. priložnostna priprava in oskrba z jedmi, turistične kmetije, okrepčevalnice, javne jedilnice ipd.*

## 2. KDAJ OZNAČITI ŽVILA ALI SESTAVINE JEDI NA JEDILNIH LISTIH?

**Obrat javne prehrane lahko uporabi (na oglasnih panojih, jedilnih listih, cenikih, spletnih mestih ipd.) označbo oziroma zaščitni znak »izbrana kakovost – Slovenija« če:**

- **ima ponujeni oziroma vsebovani kmetijski pridelek oziroma živilo certifikat,**

Razlaga: Živilo oziroma kmetijski pridelek, ki ga obrat javne prehrane ponudi, se lahko označi le takrat, ko ima to živilo oziroma kmetijski pridelek certifikat »izbrana kakovost – Slovenija«.

- **je kmetijski pridelek ali živilo, ki je sestavina jedi, v posamezni jedi 100% zastopano,**

Razlaga: Označimo le tisto sestavino jedi, ki ima certifikat in je v pripravljeni oz. ponujeni jedi zastopana v celoti. Npr. v »Govejem golažu« mora biti vse goveje meso iz sheme »izbrana kakovost«. Torej to pomeni, da v to isto jed ne smemo dati nekaj mesa iz sheme »izbrana kakovost« in nekaj »navadnega« mesa, ki NIMA certifikata »izbrana kakovost« in potem k opisu sestavin navesti: Goveje meso »izbrana kakovost – Slovenija«,

- **obrat javne prehrane zagotavlja sledljivost tako, da vodi podatke o količinah kupljenih in porabljenih kmetijskih pridelkov ali živil z označbo »izbrana kakovost – Slovenija«,**
- **označba in zaščitni znak »izbrana kakovost – Slovenija« se lahko uporablja v informativne in izobraževalne namene, pod pogojem, da taka uporaba ne zavaja potrošnika.**

Podrobna navodila označevanja, s primeri so pod točko 3.1.3.

Področje sheme »izbrana kakovost« ureja: Pravilnik o postopku priznanja označbe »izbrana kakovost« (Uradni list RS, št. 79/15, 32/18 in 96/22).

## 3. KAKO OZNAČITI ŽVILA OZIROMA POSAMEZNE SESTAVINE JEDI?

V nadaljevanju so navedeni označevalci, ki jih obrat javne prehrane uporabi, če v svojem obratu gostom ponuja kmetijske pridelke oz. živila s certifikatom »izbrana kakovost – Slovenija«. Ob tem mora obrat javne prehrane upoštevati pogoje iz 2. točke.

### 3.1 OZNAČEVALCI IN GRADIVA, ter kje jih dobiti?

Gostincem so za spodbujanje izbire slovenskega mesa z označbo »izbrana kakovost – Slovenija« na voljo:

1. **nalepke** za na vrata gostinskega obrata (tiskane ali digitalne za prenos s spleta)
2. **letaki/zastavice** za na mizo ali gostinski pult (tiskani ali digitalni za prenos s spleta)
3. **posebej prirejen znak oziroma označba «izbrana kakovost – Slovenija» za v nogo ali glavo spletnega mesta** (za prenos s spleta)
4. **predloga priložnostnega jedilnega lista** za primer, ko želi gostinec izpostaviti jedi, pripravljene z mesom z označbo »izbrana kakovost – Slovenija« (za prenos s spleta)
5. **video posnetki**, ki pojasnjujejo pomen oznake »izbrana kakovost – Slovenija« za meso in pomembnost izbiranja kakovostnega lokalnega mesa (za prenos s spleta).

Že natisnjene nalepke za na vrata (1) in letake (2) lahko naročite po elektronski pošti na: [prispevek-promocija.mkgp@gov.si](mailto:prispevek-promocija.mkgp@gov.si) oz. po telefonu na 01 478 90 98.

Vsa gradiva v digitalni obliki, pripravljena za nadaljnjo uporabo (tisk, dopolnitev z vsebino ali objavo na spletu) pa najdete na <https://www.nasasuperhrana.si/gastronomija/>. Navodila za tisk so navedena spodaj pri posameznem gradivu.

V nadaljevanju so opisani označevalci oziroma načini uporabe le-teh ter način označevanja na jedilnih listih.

### 3.1.1 Nalepke za na vrata gostinskega obrata oziroma obrata javne prehrane



Nalepka gosta že ob prihodu opozori na to, da v obratu javne prehrane povpraša po mesu z označbo »izbrana kakovost – Slovenija«.

**POZOR: Nalepko uporabimo le takrat, ko ima lokal, v celoti (VSE - 100%) ponujeno goveje in perutninsko meso oziroma sestavljene jedi iz omenjenih vrst mesa, s certifikatom »izbrana kakovost – Slovenija«**

Nalepka naj bo pritrjena na vrata ali drugo, najbolje stekleno, vertikalno površino ob vhodu v obrat.

Navodila za tisk nalepke:

- dimenzija: 125 x 125 mm
- barve: tisk 4/4 (enak motiv na obeh straneh)
- izvedba: samolepilna in vodoodporna, bela mat, zaobljeni robovi

### 3.1.2 Letaki oziroma zastavice za na mize ali gostinski pult



Letaki gostom s kratkim, jasnim nagovorom pojasnijo zanje ključne prednosti mesa iz sheme »izbrana kakovost« in jih povabijo k ogledu videov z več informacijami. Te si lahko na primer ogledajo na mobilnem telefonu med čakanjem na naročeno hrano.

Letaki so lahko položeni ali zataknjeni neposredno v jedilne liste ali v stojala za jedilne liste na vsako mizo (po eden na mizo), na gostinski pult (šank ipd.) ali so dodani v obliki informativnega opisa jedi ob servirni posodi v primeru pogostitve (catering).

Navodila za tisk letaka:

- dimenzija: 100 x 210 mm
- barve: tisk 4/4 (obojestransko)
- papir: 200 g papir, 1/1 mat (soft touch)
- izvedba: plastifikacija zaobljeni robovi

### 3.1.3 Označba ali zaščitni znak za živila ali sestavine jedi na jedilnem listu

Označba ali zaščitni znak v jedilnem listu gostom jasno povesta, katera živila ali sestavine jedi so pripravljene z mesom iz sheme »izbrana kakovost«. Tako goste med samim odločanjem spodbujajo k izbiram, ki so boljše po okusu, hranilni vrednosti in okoljskem vplivu.

- Označbe oziroma zaščitni znak »izbrana kakovost – Slovenija« naj bodo natisnjene v vrstici pri posamezni sestavini jedi tako, da je jasno, katera sestavina ima certifikat. Na koncu (zadnja stran jedilnega lista) sta lahko natisnjeni oz. nalepljeni legenda, ki pojasnjuje pomen označbe, ter QR koda s povezavo na video.
- Sestavina jedi, ki ima certifikat »izbrana kakovost«, mora biti obvezno označena pri opisu jedi, in sicer verbalno. Na primer: »**Piščančje perutničke v sezamovi skorjici** – sestavine: piščančje meso »izbrana kakovost – Slovenija« (\*\*Primer 1). Namesto napisa: »izbrana kakovost – Slovenija« je sestavina jedi lahko označena le z znakom:



, (\*\*Primer 2). Torej uporabite lahko Primer 1 ALI Primer 2.

\*\*\*Primer 1

*Gostilna*  
*pri*  
*gostincu*

\*\*\*\*\*

Goveji biftek na žaru  
*Goveje meso »izbrana kakovost - Slovenija«, olje, sol, poper*

Goveji medaljon v tartufovi omaki  
*Goveje meso »izbrana kakovost - Slovenija«, tartufi in začimbe*

Goveja obara  
*Goveji vrat »izbrana kakovost - Slovenija«, krompir, zelenjava*

Bograč golaž  
*Goveje meso »izbrana kakovost - Slovenija«, svinjsko meso, divjačinsko meso, krompir, zelenjava, začimbe*

Goveji steak z zelenim poprom  
*Goveje meso »izbrana kakovost - Slovenija«, zeleni poper, sol, olje, poper*

Piščančji file na žaru na posteljici iz rukole  
*Piščančje meso »izbrana kakovost - Slovenija«, marinada, rukola*

Piščančja bedra brez kosti v smetanovi gobovi omaki z rižem  
*Piščančje meso »izbrana kakovost - Slovenija«, smetana, gobe, jajce, parmezan, riž in začimbe*

\*\*\*\*\*

\*\*\*Primer 2

*Gostilna*  
*pri*  
*gostincu*

\*\*\*\*\*

Goveji biftek na žaru  
*Goveje meso , olje, sol, poper*

Goveji medaljon v tartufovi omaki  
*Goveje meso , tartufi in začimbe*

Goveja obara  
*Goveji vrat , krompir, zelenjava*

Bograč golaž  
*Goveje meso , svinjsko meso, divjačinsko meso, krompir, zelenjava, začimbe*

Goveji steak z zelenim poprom  
*Goveje meso , zeleni poper, sol, olje, poper*

Piščančji file na žaru na posteljici iz rukole  
*Piščančje meso , marinada, rukola*

Piščančja bedra brez kosti v smetanovi gobovi omaki z rižem  
*Piščančje meso , smetana, gobe, jajce, parmezan, riž in začimbe*

\*\*\*\*\*

- Uporaba označbe »izbrana kakovost – Slovenija«, naj bo ob vsaki jedi, le takrat, če je ta v celoti sestavljena iz živila, ki ima certifikat. Na primer: »Goveji zrezek iz pečice« - »izbrana kakovost – Slovenija«, ali le znak  (\*\*Primer 3).



\*\*\*Primer 3



#### **POMEMBNO navodilo za označevanje jedi na jedilnih listih:**

- Če boste znak natisnili v jedilnem listu, višina znaka ne sme biti manjša od 6 mm
- Razen spreminjanja velikosti spreminjanje označbe (spreminjanje barv, odstranjevanje posameznih delov ipd.) ni dovoljeno. Za več informacij glej celostno podobo znaka »izbrana kakovost – Slovenija« (<https://www.nasasuperhrana.si/celostna-podoba-cgp-izbrana-kakovost/>)

#### **3.1.4 Znak za uporabo v glavi oz. nogi spletnega mesta**

Znak v nogi ali glavi (na dnu ali na vrhu) spletnega mesta ima podobno vlogo kot nalepka na vratih: gosta še pred izbiranjem jedi obvesti, da tu lahko dobi tudi meso iz sheme »izbrana kakovost«.

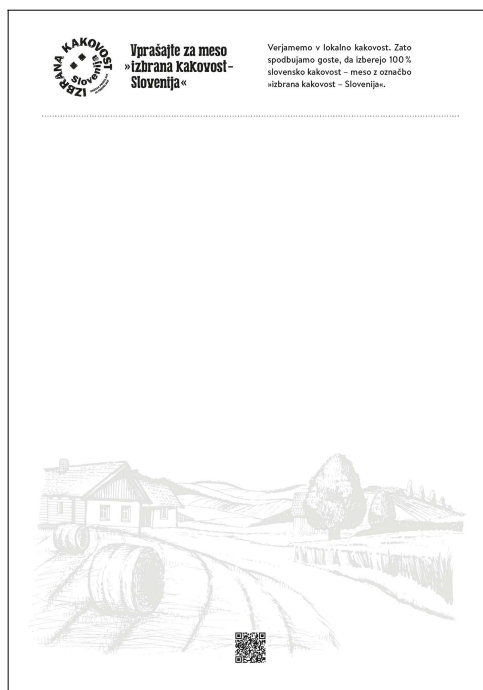
## Vprašajte za meso »izbrana kakovost – Slovenija«



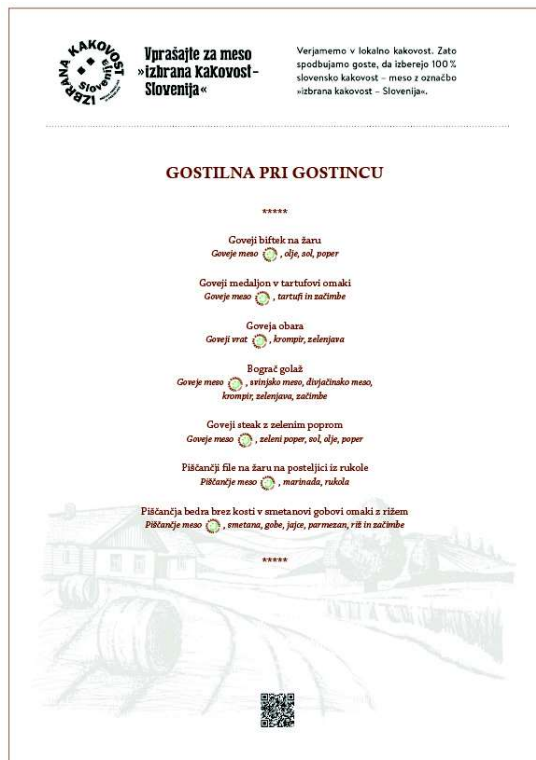
- Znak je umeščen v nogi spletnega mesta poleg ostalih označb in certifikatov (npr. eko label, Michelin, JRE, Slovenia Green Cuisine itd.). Znak je lahko uporabljen v barvni ali enobarvni (črna ali bela) različici.
- Razen spreminjanja velikosti, ki jo prilagodite svojemu spletnemu mestu, znaka ni dovoljeno spreminjati.

### 3.1.5 Predloga priložnostnega jedilnega lista

Predloga priložnostnega jedilnega lista je uporabna takrat, ko želite ob posebni priložnosti izpostaviti jedi, pripravljene z mesom iz sheme »izbrana kakovost«. Ena od tovrstih možnosti je, kadar se na ta način dogovori več gostincev (npr. v okviru tedna restavracij ali ob svetovnem dnevu hrane) ali pa, kadar se gostinec samostojno odloči za informiranje gostov o svoji ponudbi kakovostnega mesa z označbo »izbrana kakovost – Slovenija« s ciljem povečati izbiro le-tega.



- Predlogo prenesite s spleta in dopolnite s svojo vsebino. V postavitev predloge ni dovoljeno posegati.



- Najmanjša priporočena velikost za natisnjeno predlogo s priložnostno ponudbo je A5.
- Uporaba označbe »izbrana kakovost – Slovenija« ob vsaki jedi (če je jed v celoti pripravljena iz živila, ki ima certifikat) s priložnostnega jedilnega lista (točka 3) mora biti v skladu s primeroma 1 ali 2 iz poglavja 3.1.3.

### 3.1.6 Video posnetki

V okviru projekta so bili pripravljene 4 videi, namenjeni ozaveščanju javnosti o obstoju in pomenu označbe »izbrana kakovost – Slovenija«, in sicer o tem, kako jo zagotavljamo in preverjamo v dobavni verigi, kakšne lastnosti mesa zagotavlja in o tem, kaj prinaša gostom obratov javne prehrane.

- 1 video v obliki animirane zgodbe predstavi lastnosti in prednosti mesa z označbo »izbrana kakovost – Slovenija«.
- 3 reportažni videi s pomočjo izjav posameznikov - kmetov, predelovalcev, prodajalcev in gostincev - predstavijo posamezne člene v mesnopredelovalni verigi in načine, kako zagotavljajo kakovost skladno s shemo »izbrana kakovost«.

Video posnetke najdete na: <https://www.nasasuperhrana.si/gastronomija/>.

Vabimo vas, da video posnetke delite na svojih spletnih mestih ali družbenih omrežjih. Pri tem lahko opišete tudi svojo izkušnjo z uporabo mesa z označbo »izbrana kakovost – Slovenija« in označite profil Naša super hrana (<https://www.facebook.com/nasasuperhrana/>).